

Gute Hygienepraxis: Fische und Fischereierzeugnisse

Wie bei der Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind auch bei der Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen die Vorschriften über den Tierschutz und das Hygienerecht zu beachten.

Die Vorschriften über den **Tierschutz** gelten für jeden, der mit Fischen umgeht. Nach dem Tierschutzgesetz und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) dürfen Fische nur von demjenigen geschlachtet oder getötet werden, der über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen in der Regel unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben (§ 13 TierSchlV); Ausnahmen von der Pflicht zur Betäubung sind beispielsweise für den Aal in § 13 Abs. 5 TierSchlV genannt. Auch an die Aufbewahrung von lebenden Speisefischen und Krustentieren werden bestimmte Anforderungen gestellt, die in den Vorschriften über den Tierschutz (TierSchlV) geregelt sind.

Den Direktvermarkter treffen abhängig von der Menge und dem Verarbeitungszustand der zur Vermarktung anstehenden Fischereierzeugnisse gestaffelte Verpflichtungen. Zu unterscheiden ist, ob der Direktvermarkter

- ✓ nur kleine Mengen bestimmter unverarbeitete Fischereierzeugnisse direkt an Verbraucher oder Gaststätten im Umkreis von 100 km (1.) oder
- ✓ größere Mengen bestimmter unverarbeiteter Fischereierzeugnisse (2.) oder
- ✓ zubereitete/verarbeitete Fischereierzeugnisse (3.) abgibt.

Die **hygienerechtlichen Anforderungen** für die Erzeugung und Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen sind im EU-Recht sowie im nationalen Hygienerecht geregelt. „Fischereierzeugnisse“ sind alle Speisefische, lebend oder verarbeitet. Fragen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Fischereierzeugnissen sollten rechtzeitig bei der Kreisverwaltungsbehörde, Abt. Veterinärwesen geklärt werden.

1. Abgabe kleinerer Mengen unverarbeiteter Fischereierzeugnisse

Bei der Abgabe bestimmter unverarbeiteter Fischereierzeugnisse in kleinen Mengen müssen die allgemeinen Hygieneregeln wie saubere Arbeitskleidung und –geräte sowie geeignete Räumlichkeiten, die leicht zu reinigen sind, beachtet werden. Die Fische müssen in sauberen Behältnissen aufbewahrt und vor Verunreinigungen, Sonneneinstrahlung und Wärme geschützt werden. Beschädigungen und Quetschungen sind zu vermeiden. Werden Fische geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang zu erfolgen. Unmittelbar im Anschluss müssen die Fische sorgfältig mit Trinkwasser gereinigt und so bald wie möglich gekühlt werden. Nicht verzehrfähige Teile sind getrennt zu lagern. Bei der Abgabe müssen die Fischereierzeugnisse nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.

Die Fischereierzeugnisse müssen aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang stammen.

2. Abgabe bestimmter unverarbeiteter Fischereierzeugnisse in größeren Mengen

Die inhaltlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nach der Anlandung und während der Bearbeitung und Lagerung betreffen die saubere Verarbeitung und ordnungsgemäße Kühlung der Fischereierzeugnisse. Sie sind in Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/04 aufgelistet.

3. Abgabe verarbeiteter Fischereierzeugnisse

Ein Fischereierzeugnis ist **verarbeitet**, wenn der Fisch als Ausgangsprodukt wesentlich verändert wird. Dies ist bereits dann der Fall, wenn der Fisch erhitzt, geräuchert, gepökelt, getrocknet oder mariniert wird.

Bei der Vermarktung zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse müssen die Hygienevorschriften der VO (EG) Nr. 852/04 und Nr. 853/04 eingehalten werden. Danach muss auf allen Stufen der Lebensmittelket-

te die Sicherheit der Fischereierzeugnisse gewährleistet sein. Zur ständigen Kontrolle der Erzeugnisse muss für den Betrieb ein Verfahren eingerichtet werden, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht (Eigenkontrollkonzept). Diese enthalten insbesondere Regelungen über

- ✓ die Beförderung und Lagerung der Erzeugnisse
- ✓ die Behandlung der Erzeugnisse
- ✓ die Anforderung an die Betriebsstätte, einschließlich Reinigung der Räume und Gegenstände, die mit den Erzeugnissen in Berührung kommen
- ✓ den Umgang mit Abfällen und etwaigen gefährlichen Stoffen
- ✓ die Verpackung der Erzeugnisse
- ✓ Anforderungen an die Gesundheit und Schulung der an der Vermarktung beteiligten Personen
- ✓ die Buchführungspflicht des Unternehmers.

Zur Sicherung der Einhaltung der hygienischen Anforderungen an Fische und Fischereierzeugnisse kommt insbesondere dem sauberen Arbeiten beim Schlachten, Ausnehmen und Zerteilen sowie der strikten Einhaltung der geeigneten Lagertemperatur eine entscheidende Bedeutung zu. Geschlachtete Fische müssen sofort gekühlt werden. Die Kühlung erfolgt bei annähernder Schmelzeistemperatur. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, dürfen sie nicht mit Schmelzwasser in Berührung kommen. Zur Eisherstellung ist Trinkwasser zu verwenden.

Tabelle 3: Temperaturgrenzwerte und Empfehlungen für Lagerzeiten bei Fisch und Fischereierzeugnissen

Produkt	Temperaturgrenzwerte	Empfehlungen für Lagerzeiten
Fisch, frisch	≤ 2 ° C	≤ 20 Std. Lagerung unter Frischeis, Verarbeitung muss am Tage des Wareneingangs erfolgen
Fisch, heißgeräuchert	≤ 4 ° C	offen bis 7 Tage, vakuumverpackt 14 Tage
Fisch, kaltgeräuchert	≤ 4 ° C	offen bis 7 Tage, vakuumverpackt 14 Tage
Fisch, gebeizt	≤ 2 ° C	in Scheiben 1 - 2 Tage, offen am Stück ≤ 8 Tage, vakuumverpackt am Stück ≤ 14 Tage
Fischsalat	≤ 4 ° C	je nach Zutaten ca. 12 Stunden
Fischpfanne (mit rohem Fisch)	≤ 2 ° C	je nach Zutaten 1 - 3 Tage
Fischpastete aus Räucherfisch (Brotaufstrich)	≤ 4 ° C	1 - 3 Tage frisch eingefroren 1 Monat
Forellenkaviar	≤ 2 ° C	je nach Salzgehalt z.B. 4 Tage
Halbfertig- und Fertigprodukte	≤ 4 ° C	
Fisch und Fischereierzeugnisse, tiefgefroren	- 18 ° C	zulässiger Temperaturanstieg von höchstens 3 ° C (kurzfristig), 2 -5 Monate (je nach Fettgehalt)
	- 30 ° C	bei längerer Lagerung (industriell)

Quelle: in Anlehnung an die Bundeshygiene-Leitlinie Direktvermarktung

Bezüglich **Kennzeichnung** und **Rückverfolgbarkeit** besteht für den Verkauf von **kleinen Mengen**¹ von Fischen oder Fischereierzeugnissen, die aus der Eigenerzeugung des Verkäufers unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden, keine Kennzeichnungspflicht. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind auch weitergehend verarbeitete und zubereitete Produkte wie Fischsalat oder Brotaufstrich. Darüber hinaus müssen seit dem 1. Januar 2002 beim Verkauf von Fisch und Fischereierzeugnissen im Einzelhandel zusätzliche Produktinformationen zum Fanggebiet, der Produktionsmethode und dem Handelsnamen gegeben werden. Diese Verpflichtung beruht auf der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur sowie auf dem Fischetikettierungsgesetz und der Fischetikettierungsverordnung. **Kennzeichnungspflichtig** sind danach Produkte, in denen der Fisch mehr oder weniger naturbelassen oder ohne zusätzliche Rezepturleistung in den Handel kommt; insbesondere also Frischfisch (auch zerkleinert) und Räucherfisch.

Bei den Produkten, die gekennzeichnet werden müssen, sind folgende Angaben zu machen:

- Handelsbezeichnung der Fischart
- Produktionsmethode
- Fanggebiet.

Die deutsche Handelsbezeichnung (z. B. Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Karpfen, Wels) muss bei loser Ware in unmittelbarer Nähe der Produkte angebracht werden. Die Produktionsmethode muss mit den Worten „aus Binnenfischerei“ (für Fisch aus Seen- oder Flussfischerei) oder „aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet in ...“ (für Fisch aus Aquakultur, z. B. Teichwirtschaft) angegeben werden (z. B. „Forelle, gezüchtet in ...“ oder „Felchen aus Binnenfischerei in Deutschland (Bodensee-Felchen)“). Für das Fanggebiet muss bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei das Land angegeben werden, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat, bei Erzeugnissen aus Aquakultur das Land, in dem die abschließende Entwicklungsphase des Erzeugnisses stattgefunden hat. Nähere regionale Bezeichnungen (z. B. „Allgäu“ oder „Aischgrund“) können zusätzlich genannt werden. Geschützte geografische Angaben wie „Oberpfälzer Karpfen“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen der VO (EG) NR. 510/06, insbesondere die Spezifikation eingehalten ist.

¹ Um eine kleine Menge von Fischen handelt es sich dann, wenn der Wert 20 Euro pro Kauf nicht übersteigt.