



Um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, sind beim Umgang mit Fischerzeugnissen aus fachlicher Sicht folgende Standards zu berücksichtigen:

### **I. Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung**

Die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Produktions- und Lagerstätten, der Transportbehälter und Container, ausgeführt von gesundem und geschultem Personal, unter Verwendung von Trinkwasser, ist zwingend notwendig zur Vermeidung einer Kontamination der Primärerzeugnisse durch Bestandteile der Luft, des Wassers, Futtermittel, Düngemittel, Arzneimittel, Pflanzenschutzmittel, Biozide und Lagerung und Beseitigung von Produktionsabfällen.

### **II. Während und nach der Anlandung**

Bei der Entladung/beim Anlanden von Fischereierzeugnissen gelten weitreichend die gleichen Anforderungen, wie beim Transport auf dem Schiff, das heißt das Erzeugnis

- 1) muss vor Verunreinigungen jeder Art geschützt werden,
- 2) darf nur mit korrosionsfesten, leicht desinfizierbaren Vorrichtungen in Berührung kommen,
- 3) muss sofort vorschriftsmäßig gekühlt werden,
- 4) darf nicht unnötig durch Geräte und Techniken beschädigt werden.

### **III. Anforderungen an Fischereifahrzeuge**

Alle Fischerei-Lieferfahrzeuge müssen

- 1) so gebaut sein, dass das Erzeugnis nicht mit Schmutzwasser, Abwasser, Rauch, Schmiermittel, Öl, Kraftstoff und anderen Schadstoffen verunreinigt werden kann,
- 2) über Arbeits- und Lagerflächen aus geeignetem korrosionsfestem Material verfügen, welches glatt und einfach zu reinigen ist; Gleiches gilt für alle Ausrüstungsgegenstände, die mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

### **IV. Vorschriften für die Bearbeitung**

#### Lebende Fische

- 1) müssen vor Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt werden,
- 2) müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.

#### Fischereierzeugnisse

- 1) dürfen nur mit Trinkwasser oder sauberem Wasser gewaschen werden,
- 2) sollen bei der Verarbeitung und Lagerung nicht gequetscht werden,
- 3) müssen sofort gekühlt werden,
- 4) müssen nach dem Ausnehmen/Köpfen sofort gewaschen werden; die Eingeweide sollen sofort von für den menschlichen Verzehr bestimmten Bestandteilen getrennt werden,
- 5) dürfen nur unter einwandfrei hygienischen Umständen ausgenommen und geköpft werden,
- 6) Beim Filetieren und Zerlegen müssen die ausgelösten Teile schnell verpackt oder umhüllt und unverzüglich gekühlt werden,
- 7) dürfen niemals mit Schmelzwasser in Berührung kommen.

**Zum Schutz vor Parasiten sind** über einen Zeitraum von 24 Stunden bei einer Temperatur von -20°C sind folgende Fischereierzeugnisse einzufrieren:

- 1) Fischereierzeugnisse, die (fast) roh verzehrt werden,
- 2) kalt geräucherte(bis 60°C) Heringe, Makrelen, Sprotten, Lachs,

<b>Erstellt am:</b> 14.10.2008	<b>Gepprüft am:</b> 14.10..2008	<b>Freigabe am:</b> 14.10..2008	<b>Geändert am:</b>
durch: Poka	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

3) mariniertes/gesalzener Fisch, bei dem noch ein Risiko von Nematodenlarven besteht.

Fischereierzeugnisse sind durch den Lebensmittelunternehmer zu prüfen auf / von

- 1) organoleptischen Merkmale,
- 2) Histaminwerten,
- 3) TVB-N oder TMA-N - Grenzwerten (flüchtiger basischer Stickstoff),
- 4) Parasiten,
- 5) Toxine.

## V. Verpackung

Das Umhüllungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle darstellen, muss sauber gelagert werden und muss im Falle einer Wiederverwendung leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

## VI. Lagerung / Kühlung

- 1) frische, aufgetaute, unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nur mit aus Trinkwasser bzw. sauberem Wasser hergestelltem Eis gekühlt werden,
- 2) gefrorene Erzeugnisse bei -18°C,
- 3) in Salzlake eingefrorene, zum Eindosen bestimmte ganze Fische bei -9°C,
- 4) lebende Erzeugnisse werden bei einer Temperatur gelagert, die die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit der Tiere gewährleistet.

## VII. Verbote und Beschränkungen

Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der **Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische** gehören (besonders **Buttermakrelen** der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*), dürfen nur mit einem Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, abgegeben werden. Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zu dem Hinweis nach Satz 1

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
  2. Zubereitungshinweise
- anzugeben.

Aus zugelassenen Betrieben dürfen solche Fische nur mit den oben genannten Hinweisen umhüllt oder verpackt abgegeben werden.

### Rechtsgrundlagen:

- 1) Verordnung(EG) Nr.852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- 2) Verordnung(EG) Nr.853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Abschnitt VIII: Fischfrischerzeugnisse Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007 Teil I Nr.39, ausgegeben zu Bonn am 14. August 2007
- 3) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)  
Artikel 1 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts Vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817)
- 4.) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)  
Artikel 2 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts Vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828)

Rückfragen / Auskunft erteilt: Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel.-Nr. 03381/533271

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Erstellt am: 14.10.2008	Geprüft am: 14.10..2008	Freigabe am: 14.10..2008	Geändert am:
durch: Poka	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift