Dieses Merkblatt richtet sich an jene, die kleine Mengen Fisch (= Primärerzeugnis) direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgeben.

Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen, hier Fisch sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um

- Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
- hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
- beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
- Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.

Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:

- Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
- Eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser vorhanden sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und ggf. Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- Es müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.

Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass

- das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
- Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Hälterung von Fischen

Lebende Fische

- müssen vor Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt werden,
- müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensfähigkeit und die Lebensmittelsicherheit nicht nachteilig beeinflusst werden,
- dürfen nur in Behältern aufbewahrt werden, deren Wasservolumen den Tieren ausreichende Bewegungsmöglichkeiten bietet.
- Unverträgliche Fische müssen voneinander getrennt gehalten werden. Den Wasserqualitäts-, Temperatur- und Lichtansprüchen der einzelnen Arten ist Rechnung zu tragen. Insbesondere müssen ein ausreichender Wasseraustausch und eine ausreichende Sauerstoffversorgung der Tiere sichergestellt sein.
- Das Allgemeinbefinden und der Gesundheitszustand der Tiere sind mindestens jeden Morgen und jeden Abend zu kontrollieren. Soweit notwendig, sind Tiere unverzüglich abzusondern oder zu töten. Tote Fische sind unverzüglich aus dem Behälter zu entfernen.
- An Endverbraucher dürfen Fische nicht lebend abgegeben werden.

Schlachten von Fischen

Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben.

Ohne vorherige Betäubung dürfen

- Plattfische durch einen schnellen Schnitt, der die Kehle und die Wirbelsäule durchtrennt, und
- Aale, wenn sie höchstens bis zu einer Zahl von 30 Tieren pro Tag gefangen und verarbeitet werden, durch einen die Wirbelsäule durchtrennenden Stich dicht hinter dem Kopf und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens

geschlachtet oder getötet werden.

Betäubungsverfahren für Fische

Für die Betäubung von allen anderen Fischen sind folgende Verfahren zulässig:

1. Elektrobetäubung,
2. stumpfer Schlag auf den Kopf,
3. Kohlendioxidexposition bei Salmoniden,
4. Verabreichung eines Stoffes mit Betäubungseffekt, ausgenommen Stoffe wie Ammoniak, die gleichzeitig dem Entschleimen dienen.

Zu 1. Bei der Betäubung von Fischen in Wasserbadbetäubungsanlagen müssen die Elektroden so groß und so angeordnet sein, dass in allen Bereichen der Betäubungsanlage eine gleichmäßige elektrische Durchströmung der Fische sichergestellt ist. Fische und Elektroden müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Bei der Elektrobetäubung von Aalen ist Trinkwasser mit einer elektrischen Leitfähigkeit von unter 1.000 Mikrosiemens pro Zentimeter (mikroS/cm) zu verwenden.

Vor Beginn der Betäubung ist die elektrische Leitfähigkeit des Wassers in der Betäubungsanlage zu messen und die zur Betäubung erforderliche Stromdichte einzustellen.

Hierzu ist die angelegte Spannung so einzustellen, dass zwischen den Elektroden ein Wechselstrom in Ampere pro Quadratdezimeter stromzuführender Elektrodenfläche (A/qdm) fließt, welcher der in der folgenden Tabelle für die gemessene elektrische Leitfähigkeit angegebenen Stromdichte entspricht:

Elektrische Leitfähigkeit des Wassers [mikroS/cm]	Stromdichte [A/qdm]
bis 250	0,10
über 250 bis 500	0,13
über 500 bis 750	0,16
über 750 bis 1 000	0,19

Der Betäubungsstrom muss mindestens 5 Minuten lang fließen. Unmittelbar nach Beendigung der Durchströmung sind die Aale zu entschleimen und zu schlachten.

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen

Allgemeine Anforderungen:

- Fischereifahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Fischereierzeugnisse nicht mit Schmutz- oder Abwasser, Abgasen, Kraftstoff, Öl oder sonstigen Schadstoffen verunreinigt werden können.
- Fischereierzeugnisse sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren und zu befördern und vor Verunreinigungen und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen zu schützen.
- Fischereierzeugnisse sind so zu behandeln, dass Beschädigungen oder Quetschungen so weit wie möglich vermieden werden.
- Für alle Reinigungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Reinigung unzerteilter Fischereierzeugnisse kann sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser verwendet werden.

Spezielle Anforderungen:

- Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen nach dem Fang so bald wie möglich gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, gekühlt und so bald wie möglich abgegeben werden.
- Werden Fischereierzeugnisse geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder an Bord von Fischereifahrzeugen – mit sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden.
- Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.
- Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.
- Fischereierzeugnisse von **Seefischen** sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.

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 (z.B. Sushi),
2. **kalt geräucherte** (bis 60°C) Heringe, Makrelen, Sprotten, Lachs,
3. **marinierter** / **gesalzener** Fisch, bei dem noch ein Risiko von Nematodenlarven besteht.

Etikettierung / Verpackung

- Hinweise zur Kennzeichnung finden Sie auf unserem Merkblatt „Etikettierung von Fisch und Fischerzeugnissen“.
- Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Fisch und Fischerzeugnisse darstellen und muss für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.
- Umhüllungen / Verpackungsmaterialien müssen sauber und trocken gelagert werden.

Achtung:

Eine *kleine Menge* im Sinne der Gesetzgebung zur Primärerzeugung sind im Falle von

1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde

   a) bei direkter Abgabe an Verbraucher *haushaltsübliche Mengen*,

   b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb *tagesüblichen Abgabe* an Verbraucher entsprechen.

→ Eine Vermarktung an Verbraucher und Betriebe des Einzelhandels, die die haushaltsübliche bzw. tagesübliche Menge überschreitet, löst eine Zulassungspflicht aus!

→ Eine Zulassungspflicht resultiert ebenfalls bei Vermarktung über den Großhandel!

→ Eine wesentliche Verarbeitung der Fischereierzeugnisse, z.B. Filetieren, Herstellen von Suppen, Frikadellen und Sülzen wird nicht als Primärproduktion anerkannt!
Hier gilt strengeres europäisches Lebensmittelhygienerecht. →Siehe Merkblatt „Allgemeine Hygieneanforderungen an Betriebsstätten“

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbes. Abschnitt VIII: Fischfrischerzeugnisse
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV), BGBl. I S. 1469
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV), BGBl. I S. 1816, 1828
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV), BGBl. I S. 2982

in jeweils aktueller Fassung.

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

Weitere Merkblätter liegen vor.
LM-05-MBL-519-PM: Mikrobiologische Kriterien für die Eigenkontrolle von Fisch und Fischereierzeugnissen gemäß VO (EG) 2073/2005
LM-05-MBL-530-PM: Etikettierung von Fisch und Fischerzeugnissen

Rückfragen / Auskünfte erteilt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271