

Herstellung und Gewinnung

Fische dürfen nur unter hygienisch einwandfreien Bedingungen geschlachtet und verarbeitet werden. Sie sind nach dem Schlachten unverzüglich auszunehmen. Bei Tieren aus Teichwirtschaften ist eine Abgabe in unausgenommenen Zustand möglich, wenn Sie unmittelbar nach dem Schlachten - in der Regel im Beisein des Kunden - direkt an den Verbraucher erfolgt. Wenn sie nicht unmittelbar danach weiterverarbeitet werden, sind die Fische auf höchstens +2° C zu kühlen, mit aus Trinkwasser hergestelltem Eis zu bedecken oder tief zu gefrieren. Bei Verwendung von Eis muss das Tauwasser abfließen können.

Hygienisch einwandfreie Bedingungen bedeutet insbesondere:

- wasserundurchlässiger, leicht zu reinigender Boden (z.B. gefliest) mit abgedecktem, geruchs- und rückstausicherem Abfluss,
- helle, feste, leicht zu reinigende, glatte, wasserundurchlässige Wände (z.B. gefliest),
- leicht zu reinigende Decken,
- wasserbeständige, leicht zu reinigende Türen,
- Handwaschbecken mit fließendem heißen und kalten Wasser, das nicht von Hand zu betätigen ist sowie Mittel zur Reinigung und Desinfektion der Hände (Seifenspender - keine Seifenstücke!) und Einmal-Handtücher
- vom Handwaschbecken getrennte Spüle für Arbeitsgeräte,
- korrosionsbeständiger, leicht zu reinigender, desinfizierbarer und verschließbarer Abfallbehälter,
- Transport in sauberen, immer frisch gereinigten und desinfizierten Behältnissen mit Deckel,
- Fische nicht im Schmelzwasser des Eises liegen lassen,
- frische Fische in Eis oder unter 2° C lagern.
- in Toiletten müssen Handwaschbecken vorhanden sein, die mit fließendem heißen und kalten Wasser, Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtücher ausgestattet sind
- das verwendete Wasser (auch zum Abspülen nach dem Schlachten/Ausnehmen und zur Herstellung des verwendeten Eises) muss Trinkwasserqualität besitzen.

Es sollten möglichst getrennte Räume für Schlachtung und Verarbeitung vorhanden sein. Ist dies nicht machbar, so ist nach dem Schlachten und vor jeder weiteren Be- bzw. Verarbeitung der Fische eine Reinigung und Desinfektion durchzuführen.

Bei Räucherfischen gilt zusätzlich:

- Salz und Gewürze in geschlossenen Behältnissen trocken lagern,
- ausreichend Salzen und Räuchern, das heißt z.B. bei heißgeräucherten Fischerzeugnissen wie Räucherforellen, dass die Temperatur im Räuchergut mindestens 60° C bzw. bis zur sichtbaren Hitzedenaturierung („Garung“) des Fischfleisches betragen muss,
- fertige Produkte vor Feuchtigkeit schützen.
- Grundsätzlich sind Temperaturen zwischen 0° C und 7° C zur Lagerung von Räucherfischen geeignet. Erfahrungsgemäß wird bei Fertigpackungen häufig eine Lagertemperatur von 3° C angegeben. Wird eine Lagertemperatur von bis max. 7° C angegeben, verkürzt sich die Lagerdauer (Mindesthaltbarkeitsdatum) gegenüber einer Lagerung bei 3° C u.U. erheblich.

Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Bei der Kenntlichmachung von Fertigpackungen sind die Ausführungen zur Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, zum Eichgesetz und zur Loskennzeichnungsverordnung im Merkblatt „Recht 1“ zu beachten. Jedoch ist bei Fischen zu berücksichtigen, dass sich die Angabe der Verkehrsbezeichnung vor allem aus den „Leitsätzen für Fisch, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnissen daraus“ des deutschen Lebensmittelbuches ergibt. Danach ist die Fischart anzugeben (z.B. „Forelle“ oder „Regenbogenforelle“). Das gilt auch für Teilstücke (z.B. „Forellenfilet“ oder „Lachssteak“).

Nach Art.4 der VO (EG) 104/2000 dürfen frische, gefrorene und geräucherte Fischereierzeugnisse auf allen Stufen des Handels und bei der Abgabe an den Endverbraucher unabhängig von der Absatzmethode nur dann zum Verkauf angeboten werden, wenn eine Etikettierung folgende Angaben enthält:

- a) die Handelsbezeichnung der Art bzw. Verkehrsbezeichnung, z.B. Regenbogenforelle (Art.4 (1) a) der VO 104/2000 in Verbindung mit § 3 der FischetikettV),
- b) die Angabe der Produktionsmethode, z.B. „aus Binnengewässer“, „aus Aquakultur“ oder „gezüchtet“ (Art.4 (1) b) der VO 104/2000 in Verbindung mit Art.4 (1) der VO (EG) 2065/2001),
- c) das Fanggebiet, z.B. Deutschland (Art.4 (1) c) der VO 104/2000 in Verbindung mit Art.5 (1) der VO (EG) 2065/2001)
oder bei den Erzeugnissen aus Aquakultur: der Mitgliedsstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat. Findet die Aquakultur in mehreren Mitgliedsstaaten oder Drittländern statt, so kann der Mitgliedsstaat, in dem der Verkauf an den Endverbraucher stattfindet, die Angabe der verschiedenen Aquakultur-Mitgliedsstaaten oder -Drittländer bei diesem Verkauf erlauben.

Nicht betroffen von dieser Kennzeichnungspflicht sind:

Kleine Mengen von Erzeugnissen, die von Fischern oder Aquakulturerzeugern unmittelbar an den Verbraucher abgesetzt werden. Eine kleine Menge ist dann gegeben, wenn der Wert 20 € pro Kauf nicht übersteigt. Diese kleinen Mengen müssen vom eigenen Betrieb stammen, d.h. zugekaufte Ware ist immer zu kennzeichnen.

Fundstellen

- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung)
- Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und deren Erzeugnisse
- Verordnung über Lebensmittelhygiene
- Fischetikettierungsverordnung vom 15. August 2002, BGBl I S.3363
- Verordnung (EG) Nr.104/2000 des Rates vom 17. Dezember 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften L 17/22
- Verordnung (EG) Nr.2065/2001 der Kommission vom 22. Oktober 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr.104/2000 des Rates hinsichtlich der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur, Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften L 278/6
- Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen (Fischetikettierungsgesetz - FischEtikettG) i.d.F.d.Bek. vom 01. August 2002 (BGBl I S.2980)

Hinweis

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2 und 3“ sowie im Merkblatt „Hygiene im Betrieb - Die Lebensmittelhygiene-Verordnung“.