

Merkblatt für Lebensmittelunternehmer

Fische + Muscheln+ Fischereierzeugnisse

Speziell für Fische + Muscheln+ Fischereierzeugnisse folgende Vorschriften zur Beachtung.

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828 i.d.g.Fass.), Anlage 1 zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 Tier-LMHV regelt

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen oder von lebenden Muscheln

1. Allgemeine Anforderungen:

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

2. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Fischereierzeugnissen:

- 2.1 Lebende Fischereierzeugnisse müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 2.2 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.
- 2.3 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.
- 2.4 Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.
- 2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.

3. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von lebenden Muscheln:

- 3.1 Lebende Muscheln müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, wie eine schmutzfreie Schale, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
- 3.2 Lebende Muscheln dürfen keinen erheblichen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden. Sie sind so aufzubewahren, dass ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.
- 3.3 Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten aufbewahrt werden.
- 3.4 Lebende Muscheln dürfen nur in verschlossenen Verpackungen befördert oder abgegeben werden. Die Verpackung muss ausreichend fest sein, um die lebenden Muscheln vor nachteiligen Beeinflussungen zu schützen.

- 3.5 Lebende Muscheln dürfen keine Gehalte an marinen Biotoxinen aufweisen, die folgende Grenzwerte überschreiten:
- 3.5.1 Lähmungen hervorrufende Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison – PSP):
800 Mikrogramm je Kilogramm,
- 3.5.2 Amnesie hervorrufende Algentoxine (Amnesic Shellfish Poison – ASP):
20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
- 3.5.3 Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt:
160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
- 3.5.4 Yessotoxine:
1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm oder
- 3.5.5 Azaspiracide:
160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

§5 Tier-LMHV

Verbote und Beschränkungen (speziell für Fischereierzeugnisse in Kurzversion)

(1) Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere 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 nach Maßgabe des Satzes 3 auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Es ist verboten, kleine Mengen von lebenden Muscheln abzugeben, die nicht aus Erzeugungsgebieten stammen, die von der zuständigen Behörde nach Anhang II Kapitel II Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) als Gebiet der Klasse A eingestuft worden sind.

Anforderungen an den Einzelhandel für Lebensmittel tierischen Ursprungs

§ 6 Tier-LMHV, Nebensächliche Tätigkeitendes Einzelhandels

im Sinne des Artikels 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang nach Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dar, wenn die Abgabe

1. auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
2. auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe beschränkt ist.

§ 15 (4) Tier-LMHV, Gebote, Verbote und Beschränkungen

Speziell für Fischereierzeugnisse ist der § 15 Absatz 4 Tier-LMHV zu beachten :

- (4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches,
2. Zubereitungshinweise und
3. ein Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, nach Maßgabe des Satzes 3 anzugeben.

Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LKMV) entsprechend.

Für weiterführende Fragen zum Lebensmittelrecht und der Inverkehrbringung von Lebensmitteln können Sie das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Hansestadt Rostock (VLA HRO) konsultieren.

18059 Rostock, Am Westfriedhof 2

Tel.: 0381 381 8601
FAX: 0381 381 8690
Mail: vla.hro@rostock.de

Dr. Bernd Wagner
Amtstierarzt