Bundesrat Drucksache 234/88

27.05.88

G - A - R - U

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung)

A. Zielsetzung

Im Interesse des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es notwendig, die gesundheitlichen und hygienischen Anforderungen an Fische und Schalentiere sowie an die Erzeugnisse aus diesen Tieren, die dazu bestimmt sind, als Lebensmittel in den Verkehr gebracht zu werden, näher zu regeln. Insbesondere sind Vorschriften erforderlich, um dem Vorkommen von Nematodenlarven im Lebensmittel Fisch zu begegnen. Für die gesundheitsgefährlichen Stoffe, das Eiweißzersetzungsprodukt Histamin in Fisch und die Algentoxine in Muscheln, sind Höchstmengen auf Grund der wissenschaftlichen Erkenntnisse festzusetzen.

B. Lösung

In der Verordnung wird im einzelnen festgelegt, wie Fische zu behandeln sind und unter welchen Voraussetzungen sie in den Verkehr gebracht werden dürfen. Außerdem werden Höchstmengen für Histamin und Algentoxine vorgeschrieben, die in Fischen bzw. in Schalentieren nicht überschritten werden dürfen. Zur Sicherstellung der einheitlichen Durchführung der amtlichen Überwachung werden Verfahren zur Probenahme und Untersuchung auf diese Stoffe erlassen.

Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 08 21, 5300 Bonn 2
ISSN 0720-2946

C. Alternativen

Keine.

D. Kosten

Durch diese Verordnung wird der Bund nicht mit Kosten belastet.

Die Durchführung der Verordnung wird den Ländern und Gemeinden ebenfalls keine wesentlichen Mehrkosten verursachen, da der Fisch im Rahmen der Lebensmittelüberwachung bereits jetzt auf seine gesundheitliche Unbedenklichkeit untersucht wird.

Durch die vorgesehenen Maßnahmen, die eine stärkere Produktauslese bewirken werden, sind im Einzelfall Preiserhöhungen zu erwarten. Ihr Ausmaß läßt sich im voraus nicht quantifizieren. Ausgehend von dem geringen Anteil des Fisches an der Gesamtlebenshaltung werden keine nennenswerten Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau und deshalb auch keine Auswirkungen auf das Preisniveau zu erwarten sein.

Bundesrat Drucksache 234/88

27.05.88

G - A - R - U

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung)

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (312) - 231 00 - Fi 1/88

Bonn, den 27. Mai 1988

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit zu erlassende

Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung)

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

(Dr. Schäuble)

Drucksache 234/88

Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung)

Auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 4 Buchstabe a, des § 10 Abs. 1 Satz 1 und des § 19 Nr. 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft und auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung ist anzuwenden auf das gewerbsmäßige Be- und Verarbeiten, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischen und Schalentieren, die im Rahmen der See- und Küstenfischerei gewonnen werden, von Teilen dieser Tiere und von Erzeugnissen aus diesen Tieren, soweit sie zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind. Diese Verordnung gilt nicht für lebende Fische.

§ 2

Bearbeiten und Behandeln von Fisch

(1) Fische sind unverzüglich nach dem Fang auszunehmen. Dies gilt nicht für Rotbarsch, Plattfische, Heringe und Makrelen sowie Sprotten und Fische vergleichbarer Größe, die sofort nach dem Fang nach Absatz 3 gekühlt oder

tiefgefroren sind. Werden die in Satz 2 genannten Fische nur gekühlt, so sind sie, außer Sprotten und Fischen vergleichbarer Größe, unverzüglich nach dem Anlanden, dem sonstigen Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung oder der Auktion auszunehmen.

(2) Abweichend von Absatz 1 genügt es, wenn Fische aus Tagesfängen der Küstenfischerei, die unmittelbar an den Einzelhandel oder an Verbraucher abgegeben werden, vor der Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ausgenommen werden.

(3) Fische und Fischteile sind

1. bei einer Temperatur von höchstens + 2° Celsius oder unter schmelzendem Eis gekühlt oder
2. nach Durchführung eines Verfahrens der Anlage 1 18° Celsius tiefgefroren

zu lagern und zu befördern.

(4) Teile, die

1. lebende oder
2. tote

Nematoden enthalten, sind bei der Verarbeitung, bei Frischfisch vor der Abgabe an den Verbraucher von den Fischen und Fischteilen zu entfernen. Entfernte Teile, die

1. lebende oder
2. tote

Nematoden enthalten, dürfen nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

(5) Herausgenommene Eingeweide oder entfernte nematodenhaltige Teile sind von zur Verwendung als Lebensmittel bestimmten Fischen und Fischteilen so getrennt zu halten, daß sie diese nicht nachteilig beeinflussen können.

§ 3

Verkehrsverbote

Als Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

1. Fische oder Fischteile, die den Anforderungen des § 2 Abs. 1 bis 4 Satz 1 Nr. 1 nicht entsprechen,
2. Fische oder Fischteile, die den Anforderungen des § 2 Abs. 4 Satz 1 Nr. 2 nicht entsprechen,
3. Fische oder Fischteile, die nicht einem Behandlungsverfahren nach Anlage 1 oder einem von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Verfahren unterzogen worden sind,
4. Fischerzeugnisse, die aus
   a) nach den Nummern 1 oder 3 oder
   b) nach der Nummer 2

   nicht verkehrsfähigen Fischen oder Fischteilen hergestellt worden sind.

Satz 1 Nr. 3 gilt nicht für

1. Fische und Fischteile, die dazu bestimmt sind, als Frischfisch an den Verbraucher abgegeben zu werden,
2. Lachs und Forelle.

§ 4

Höchstgehalte an Histamin in Fisch

Fische, Fischteile und Fischerzeugnisse mit einem Histamingehalt über 200 Milligramm Histamin pro Kilogramm Fisch oder Fischanteil dürfen als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 5

Giftige Fische

Fische, die zu Arten gehören, die in Anlage 2 aufgeführt sind, dürfen als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 6

Höchstgehalte an Algentoxinen in Schalentieren

Schalentiere und Schalentiererzeugnisse dürfen als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. fettlösliche Algentoxine (DSP) nachweisbar sind oder
2. sie mehr als 400 Mikrogramm wasserlösliche Algentoxine (PSP) pro Kilogramm Schalentierfleisch enthalten.

§ 7

Verfahren zur Probenahme und Untersuchung

Die amtliche Untersuchung gleichartiger Sendungen von Fischen oder Schalentieren sowie daraus hergestellter Erzeugnisse auf Histamin und Algentoxine ist nach den Vorschriften der Anlage 3 vorzunehmen.

§ 8

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Satz 1 oder 3 Fische nicht oder nicht rechtzeitig ausnimmt,
2. entgegen § 2 Abs. 3 Fische oder Fischteile lagert oder befördert,
3. entgegen § 2 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1 nematodenhaltige Teile nicht entfernt oder
4. a) entgegen § 2 Abs. 4 Satz 2 Nr. 1 entfernte Teile,
   b) entgegen § 3 Satz 1 Nr. 1, 3 oder 4 Buchstabe a oder § 4 Fische, Fischteile oder Fischerzeugnisse,
   c) entgegen § 5 Fische der in Anlage 2 aufgeführten Arten oder
   d) entgegen § 6 Schalentiere oder Schalentiererzeugnisse

   als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 2 Abs. 4 Satz 2 Nr. 2 entfernte Teile oder
2. entgegen § 3 Satz 1 Nr. 2 oder 4 Buchstabe b Fische, Fischteile oder Fischerzeugnisse

als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(3) Wer eine in Absatz 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 4 Satz 1 Nr. 2 nematodenhaltige Teile nicht entfernt oder
2. entgegen § 2 Abs. 5 Eingeweide oder entfernte Teile nicht getrennt hält.

§ 9

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

§ 10

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung zum Schutze der Gesundheit bei giftverdächtigen Fischfängen vom 21. August 1950 (BAnz. Nr. 170 vom 5. September 1950) außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Drucksache 234/88

Anlage 1
(zu § 3)

Behandlungsverfahren

1. Behandeln durch Tiefgefrieren

Ein Verfahren, bei dem Lebensmittel innerhalb von 12 Stunden auf eine Kerntemperatur von mindestens - 20° Celsius tiefgefroren werden. Die Lebensmittel sind so zu lagern, daß diese Temperatur für mindestens 24 Stunden eingehalten wird.

2. Hitzebehandlung

Ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von mindestens + 70° Celsius erhitzt worden sind.

3. Salzen

Ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel durch den Zusatz von Kochsalz so behandelt werden, daß das Verhältnis von Salzgehalt im Fischgewebswasser und Lagerdauer mindestens den nachfolgenden Bedingungen entspricht:

Mindestsalzgehalt im Fischgewebswasser	Mindestlagerdauer
20 %	21 Tage
15 %	28 Tage
bei Mitverwendung von Zuckern (Anchosen)	
12 %	35 Tage.

4. Marinieren

Ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel so behandelt werden, daß die Dauer der Marinierung mindestens 35 Tage beträgt und bei einem pH-Wert von höchstens 4,2 im Fischgewebswasser mindestens 2,4 % Essigsäure sowie 6 % Kochsalz enthalten sind.

Drucksache 234/88

Anlage 2
(zu § 5)

Fischarten, die giftige Stoffe enthalten.

Tetraodontidae
Molide
Dioodontidae

Anlage 3
(zu § 7)

I. Untersuchung auf Histamin

Gleichartige Sendungen von Fischen, Fischteilen und Fischerzeugnissen sind nicht zu beanstanden, wenn von 10 repräsentativ gezogenen Proben der Partie

1. der Mittelwert aller Proben nicht mehr als 100 Milligramm Histamin pro Kilogramm Fischanteil beträgt,
2. nicht mehr als 2 Proben bis zu 200 Milligramm Histamin pro Kilogramm Fischanteil enthalten und
3. keine Probe mehr als 200 Milligramm Histamin pro Kilogramm Fischanteil enthält.

II. Untersuchung auf Algentoxine

Gleichartige Sendungen von Schalentieren und Schalentiererzeugnissen sind nicht zu beanstanden, wenn

1. in keiner von 2 Untersuchungsproben, die jeweils aus 5 repräsentativ gezogenen Proben zusammengestellt werden, fettlösliche Algentoxine mittels Rattentest (nach KAT) nachgewiesen werden können und
2. in keiner von 10 repräsentativ gezogenen Proben fluorimetrisch über 200 Mikrogramm wasserlösliches Algentoxin pro Kilogramm Schalentierfleisch nachgewiesen werden kann. Sofern danach begründete Zweifel am Untersuchungsergebnis bestehen, ist der Mäusetest ("Mouse Bioassay" der AOAC) anzuwenden.

Begründung

Allgemeines:

Bereits seit den 60er Jahren ist im internationalen Schrifttum über das Vorhandensein von Nematodenlarven (Entwicklungsformen von Fadenwürmern vorwiegend der Gattung Anisakis) in Seefischen berichtet worden. Diese Nematodenlarven kommen von Natur aus in Seefischen, insbesondere in Heringen, vor, die jedoch nur als Zwischenwirte dienen. Die Entwicklung zum ausgewachsenen Fadenwurm vollzieht sich in anderen Tieren, z. B. Robben und Delphinen, die die Nematodenlarven mit ihrer Fischnahrung aufnehmen. Lebende Nematodenlarven können zu Erkrankungen beim Menschen führen, wenn sie sich nach dem Mitverzehr zum Beispiel in die Magen- oder Darmwand einbohren und dort entzündliche Veränderungen verursachen (Anisakiasis). Für den Menschen sind tote Nematodenlarven zwar ungefährlich, sie können aber als ekelerregend empfunden werden. Das Auftreten von Erkrankungsfällen beim Menschen ist eng verknüpft mit den Verzehrgewohnheiten und der Zubereitungsart der Seefische. Die in der Bundesrepublik Deutschland seit jeher üblichen industriellen Verarbeitungsverfahren und Zubereitungsmethoden auch im Haushalt stellten praktisch sicher, daß einzelne in Fischen vorhandene Nematodenlarven abgetötet werden. Neuerdings haben entsprechende Untersuchungen ergeben, daß nicht nur der Befall von Seefischen mit Nematodenlarven zugenommen hat, sondern daß auch in Fischen und Fischerzeugnissen im Handel noch lebende Nematodenlarven nachzuweisen waren. Es wird vermutet, daß hierfür der gegenwärtige Trend milder gesalzene, leichter marinierte oder wenig erhitzte Fischerzeugnisse anzubieten, verantwortlich ist.

Diese Befunde waren Anlaß zu Empfehlungen der deutschen Fischwirtschaftsverbände an die Hersteller von Fischerzeugnissen, bestimmte Behandlungsverfahren zu beachten, durch die nach wissenschaftlicher Erkenntnis Nematodenlarven im Fischfleisch abgetötet werden. Die von der Möglichkeit der Aufnahme lebender Nematodenlarven ausgehende Gefahr menschlicher Erkrankungen macht es jedoch erforderlich, geeignete Behandlungsverfahren zur Abtötung von Nematodenlarven vorzuschreiben. Zudem erscheint es notwendig, bei Fischen und Fischerzeugnissen, die als Lebensmittel in den Verkehr gelangen, Höchstwerte für den Gehalt an Histamin, einem krankheitsauslösenden biogenen Amin, festzusetzen. Überhöhte Histamingehalte gaben in der zurückliegenden Zeit wiederholt Anlaß zur Beanstandung von Fischerzeugnissen, insbesondere bei Sardinen und Sardellenerzeugnissen.

Die vor allem in Japan in bestimmten Gaststätten nur von besonders ausgebildeten und erfahrenen Köchen und unter besonderen Sicherheitsvorschriften zubereiteten Fische, z. B. Fugu-Fische, können auf Grund der in ihnen enthaltenen Giftstoffe bereits in geringsten Mengen zu lebensbedrohlichen Intoxikationen beim Menschen führen. Es hat nicht an Bemühungen gefehlt, sie auch in Deutschland als Lebensmittel anbieten zu dürfen. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes erscheint es gerechtfertigt, das Inverkehrbringen dieser Fische als Lebensmittel zu verbieten.

Weiterhin werden Höchstwerte für den Gehalt an sogenannten Algentoxinen in Schalentieren festgelegt. Diese Toxine sind in verschiedenen Algen enthalten, welche von den Muscheln entsprechend ihres Vorkommens in den

Muschelgewässern aufgenommen werden. Erkrankungen nach dem Genuß dieser Schalentiere sind erfahrungsgemäß dann zu beobachten, wenn große Mengen aufgenommen werden und die Konzentration im Muschelfleisch bestimmte Werte überschreitet. Verkehrsverbote für Schalentiere, bei denen der festgelegte Höchstgehalt an Algentoxinen überschritten wird, sollen dieser Gefahr entgegenwirken.

Durch diese Verordnung wird der Bund nicht mit Kosten belastet. Die Durchführung der Verordnung wird den Ländern und Gemeinden ebenfalls keine wesentlichen Mehrkosten verursachen, da der Fisch im Rahmen der Lebensmittelüberwachung bereits jetzt auf seine gesundheitliche Unbedenklichkeit untersucht wird. Durch die vorgesehenen Maßnahmen, die eine stärkere Produktauslese bewirken werden, sind im Einzelfall Preiserhöhungen zu erwarten. Ihr Ausmaß läßt sich im voraus nicht quantifizieren. Ausgehend von dem geringen Anteil des Fisches an der Gesamtlebenshaltung werden keine nennenswerten Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau und deshalb auch keine Auswirkungen auf das Preisniveau zu erwarten sein.

Die Vorschriften dieser Verordnung sind auf Ermächtigungsnormen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) gestützt. Dabei beruhen auf

§ 9 Abs. 1 Nr. 3 LMBG:	§ 2 Abs. 1 bis 3 und 4 Satz 1 Nr. 1,
§ 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a LMBG:	§ 2 Abs. 4 Satz 2 Nr. 1, § 3 Satz 1 Nr. 1, 3 und 4 Buchstabe a und Satz 2, §§ 4, 5 und 6,
§ 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG:	§ 2 Abs. 4 Satz 1 Nr. 2 und Abs. 5,
§ 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG:	§ 2 Abs. 4 Satz 2 Nr. 2 und § 3 Satz 1 Nr. 2 und 4 Buchstabe b,
§ 44 Nr. 2 LMBG:	§ 7.

Zu den Vorschriften im einzelnen:

Zu § 1:

Der Anwendungsbereich der Verordnung erstreckt sich auf alle Fische und Schalentiere, die von See- und Küstenfischereifahrzeugen im Meer gefangen werden. Hierzu gehören auch solche Fische, die sich nur zeitweilig im Meer aufhalten oder in Aquakultur im Meer gehalten werden, wie z. B. Lachs und Forelle, auch wenn sie gemäß den Begriffsbestimmungen in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere den Süßwasserfischen zugerechnet werden. Dies ist deshalb notwendig, weil nicht ausgeschlossen werden kann, daß auch diese Fische mit Nematodenlarven behaftet sind. Neben ganzen Fischen werden auch Fischteile einschließlich eßbarer Eingeweide von der Verordnung erfaßt. Die Anwendung dieser Verordnung auf lebende Fische ist nicht sinnvoll und damit nicht erforderlich.

Zu § 2:

Eine erste wichtige Maßnahme zur Verhinderung des Befalls der Fischmuskulatur mit Nematodenlarven ist das in Absatz 1 vorgeschriebene unverzügliche Entfernen der Eingeweide direkt nach dem Fang. Hierdurch wird das Einwandern von Nematodenlarven aus den damit befallenen Organen in das Fischfleisch bereits weitgehend verhindert. Da das Ausnehmen auf See bei bestimmten Fischen

auf Grund ihrer geringen Größe oder anderer Besonderheiten nicht möglich ist, soll durch das Herabkühlen, z. B. durch die Lagerung unter schmelzendem Eis oder Tiefgefrieren bis zur Anlandung oder bis unmittelbar nach der Auktion, die Bewegungs- und Einbohrfähigkeit der Nematodenlarven vermindert werden.

Es ist vertretbar, daß Fische aus Tagesfängen der Küstenfischerei aufgrund ihrer besonderen Frische bei schneller Vermarktung und ausreichender Kühlung erst kurz vor der Abgabe an den Endverbraucher ausgenommen werden. Dem trägt die Ausnahmeregelung in Absatz 2 Rechnung.

Die in Absatz 3 vorgesehenen Lagerungs- und Beförderungsbedingungen sind im Interesse eines vorbeugenden Gesundheitsschutzes einzuhalten. Bei Beförderung und Lagerung unter schmelzendem Eis ist auf ein ausreichendes Verhältnis zwischen Eis und Fisch zu achten.

Um zu vermeiden, daß frische eßbare Teile von Fischen, die mit lebenden Nematodenlarven behaftet sind und mit toten Nematodenlarven belastete Fische und Fischerzeugnisse in den Verkehr gelangen, wird in Absatz 4 das Entfernen nematodenhaltiger Teile von Fischen, Fischteilen und eßbaren Eingeweiden vorgeschrieben und ein Verkehrsverbot für nematodenhaltige Fischteile vorgesehen.

Hersteller, Importeure und alle sonstigen am Verkehr mit Lebensmitteln Beteiligten sind im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht gehalten, die von ihnen in den Verkehr zu bringende Ware auf Verkehrsfähigkeit zu kontrollieren.

Die Kontrolle muß sich insbesondere nach Art, Umfang, Zustand, Größe und Verwendungszweck der Ware richten. Dies richtet sich nach den Umständen des jeweiligen Einzelfalles. Das Bundesgesundheitsamt wird auf der Grundlage der Ergebnisse von Sachverständigengesprächen ein Probenahme- und Bewertungschema entwickeln, daß im Bundesgesundheitsblatt veröffentlicht und den Überwachungsbehörden als Leitfaden für ihre Tätigkeit zur Verfügung gestellt wird.

Fische und Fischteile müssen nach Absatz 5 von den herausgenommenen Eingeweiden aus Gründen der Hygiene und zur Verhinderung des Einwanderns von Nematodenlarven in das Fischfleisch getrennt werden. Entsprechendes gilt für entfernte nematodenhaltige Teile.

Zu § 3 und Anlage 1

Satz 1 enthält die zum gesundheitlichen Verbraucherschutz erforderlichen Verkehrsverbote.

In Verbindung mit Anlage 1 werden bestimmte Behandlungsverfahren vorgeschrieben, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen geeignet sind, im Fischfleisch eventuell enthaltene lebende Nematodenlarven abzutöten. Durch den Verweis auf die gleichzeitige Einhaltung der Vorschriften in § 2 wird ausgeschlossen, daß vermeidbarer Befall toleriert wird.

Das Tiefgefrieren innerhalb von 12 Stunden auf eine Kerntemperatur von mindestens - 20° Celsius für die Dauer von mindestens 24 Stunden eignet sich für Fische und die Rohware für Fischerzeugnisse, die bei der späteren Verarbeitung weder ausreichend erhitzt, gesalzen oder mariniert werden, z. B. Matjeshering.

Das Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens + 70° Celsius hat für Räucher- und Kochfischwaren sowie für erhitzte Konservenware Bedeutung und stellt sicher, daß eventuell vorhandene lebende Nematodenlarven abgetötet werden.

Das Salzen als Behandlungsverfahren tötet Nematodenlarven nur dann ab, wenn der Salzgehalt in einem bestimmten Verhältnis zum Mindestsalzgehalt im Fischgewebswasser steht und eine Mindestlagerdauer eingehalten wird.

Für das Marinieren werden bestimmte Stoffkonzentrations- und Lagerbedingungen vorgeschrieben, die eine Abtötung der Nematodenlarven sicherstellen.

Nach Satz 2 ist als Frischfisch an den Verbraucher abgegebener Fisch von der Verpflichtung zur Behandlung ausgenommen, da davon ausgegangen werden kann, daß dieser Fisch vom Verbraucher vor dem Verzehr ausreichend erhitzt wird. Lachs und Forelle können von der Verpflichtung zur Behandlung ebenfalls ausgenommen werden, weil nach den bisherigen Erfahrungen diese Fische praktisch keine Nematodenlarven im Fischfleisch enthalten.

Zu § 4

Unter den im Verlaufe der Eiweißzersetzung auftretenden biogenen Aminen ist das Histamin von besonderer Bedeutung. Erhöhte Histamingehalte sind auf mangelhafte Verarbeitungshygiene zurückzuführen und als gesundheitlich

bedenklich anzusehen. Histamin kann beim Menschen abhängig von der aufgenommenen Menge Reaktionen hervorrufen, die von Unwohlsein bis zum lebensbedrohenden anaphylaktischen Schock reichen können. Um Gefährdungen des Verbrauchers auszuschließen, wird ein Grenzwert festgesetzt, der Gefährdungen des Verbrauchers vermeidet und internationalen Richtwerten entspricht. Zum Nachweis von Histamin ist eine Methode in die Amtliche Sammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes aufgenommen worden. Der § 17 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bleibt unberührt.

Zu § 5 und Anlage 2

Von mehreren in der Anlage 2 aufgeführten Fischfamilien (Tetraodontidae, z. B. Fugu-Fisch, Kugelfisch, Pufferfisch; Molide, Sonnenfisch; Dioodontidae, Igelfisch) ist bekannt, daß sie Giftstoffe enthalten, welche beim Menschen lebensbedrohliche Erkrankungen hervorrufen können. Das dadurch bestehende Gesundheitsrisiko rechtfertigt es, das Inverkehrbringen dieser Fische als Lebensmittel zu verbieten.

Zu § 6

Das gehäufte Auftreten toxinbildender Algen (Dinoflagellaten) im Meerwasser (toxische Algenblüten) und ihre Aufnahme durch Schalentiere mit der Nahrung hat wiederholt zu Vergiftungen geführt, die durch den Algentoxingehalt im Muschelfleisch verursacht waren.

Fettlösliche Toxine (DSP = diarrhetic shellfish poisoning) werden mit dem Rattentest nachgewiesen, aus dessen positivem Ergebnis geschlossen werden kann, daß die Konzentration dieser Toxine ausreicht, um Darmerkrankungen beim Menschen hervorzurufen.

Der festgelegte Höchstwert für wasserlösliche Algentoxine, worunter die PSP (= paralytic shellfish poisoning) verursachenden Toxine zu verstehen sind, wurde auf die Nachweisgrenze des "Mouse Bioassay" festgesetzt.

Zu § 7 und Anlage 3

Damit die notwendigen Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Bevölkerung auch bei partieweise in Einzelteilen oder in Konserven in den Verkehr kommenden Lebensmitteln, deren Einzeluntersuchung unmöglich ist, getroffen werden können, werden in der Anlage 3 Verfahren zur amtlichen Untersuchung dieser Partien nach § 44 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vorgeschrieben.

Der Rattentest nach II Nr. 1 der Anlage 3 wird vorgeschrieben, weil er als derzeit einzig routinemäßig anwendbare Methode mit der angegebenen Grenze einen sicheren Verbraucherschutz gewährleistet. Dabei ist es vertretbar, aus 10 repräsentativen Proben 2 Sammelproben zu untersuchen, um den Umfang an Tierversuchen auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken und dennoch ein Ergebnis zu erhalten, daß eine sichere Beurteilung erlaubt.

In der Bundesrepublik Deutschland soll vom "Mouse Bioassay" zum Nachweis von PSP aus Tierschutzgründen nur in Ausnahmefällen Gebrauch gemacht werden. Im allgemeinen soll die fluorimetrische Methode eingesetzt werden, die in die Amtliche Sammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes aufgenommen wird. Da diese Methode aber nur eines der Algentoxine aus der Gesamtfraktion der fettlöslichen Algentoxine nachweist, ist der Grenzwert für das mit dieser Methode nachgewiesene Toxin niedriger als beim Mäusetest anzusetzen.

Zu § 8:

Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständesgesetzes werden vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße gegen Vorschriften einer auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnung als Straftat geahndet, soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten Tatbestand auf diese Strafvorschrift verweist. Demgemäß werden in Absatz 1 im einzelnen die Tatbestände normiert, bei deren Verwirklichung eine Strafbewehrung angezeigt ist.

In Absatz 2 und 3 sind die Tatbestände erfaßt, die bei vorsätzlicher Zuwiderhandlung als Straftat nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und bei fahrlässiger Zuwiderhandlung als Ordnungswidrigkeit im Sinne des § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes geahndet werden.

In Absatz 4 sind nach § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Tatbestände aufgeführt, bei denen eine Bußgeldbewehrung für sachgerecht erachtet wurde.

Zu § 9:

Enthält die übliche Berlin-Klausel.

Zu § 10

Die aus dem Jahre 1950 stammende Verordnung zum Schutze der Gesundheit bei giftverdächtigen Fischfängen wird aufgehoben, da der Verbraucherschutz durch die Vorschriften des § 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gewährleistet ist.

Bundesrat Drucksache 234/88 (Beschluß)

08.07.88

Beschluß

des Bundesrates

zur

Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung)

Der Bundesrat hat in seiner 591. Sitzung am 8. Juli 1988 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehende Entschließung gefaßt:

Zur Verordnung insgesamt

Der Bundesrat weist zur Klarstellung darauf hin, daß die der Fischwirtschaft aus der Verordnung erwachsenden Verpflichtungen voraussichtlich deutliche Erhöhungen der Verbraucherpreise für Fische und Fischerzeugnisse nach sich ziehen werden. Der Grad des Nematodenbefalls, der bei einzelnen Fischarten bis zu 30 % erreicht, muß zwangsläufig zu wirtschaftlichen Einbußen führen, die, wenn überhaupt, nur zum Teil über Preiserhöhungen kompensiert werden können, so daß insgesamt von einer Verschlechterung der wirtschaftlichen Situation der Fischwirtschaft in der bereits aus anderen bekannten Gründen strukturschwachen Küstenregion auszugehen ist.

Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 08 21, 5300 Bonn 2
ISSN 0720-2946

Drucksache 234/88 (Beschluß)

Anlage

Änderungen
der
Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere
(Fisch-Verordnung)

1. Zu § 1 Satz 1

In § 1 Satz 1 ist das Wort "See-" durch das Wort "Hochsee-" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung und Anpassung an die übliche Terminologie.

2. Zu § 1 Satz 2
§ 3 Satz 2 Nr. 2

In § 1 sind in Satz 2 am Ende folgende Worte anzufügen:

"sowie nicht für Fische, die nur zeitweise im Meer leben."

Als Folge ist in § 3 Satz 2 die Nummer 2 zu streichen; die Bezeichnung "1." entfällt.

Begründung:

Mehrere Fischarten leben aufgrund ihres biologischen Zyklus nur zeitweise im Meer. An erster Stelle sind hier Aale, Lachse und Forellen zu nennen. Darüber hinaus erstreckt sich der Fischfang in einigen Ostseebuchten auch auf Arten, die aus Binnengewässern ausgewandert sind (Zander, Hecht und Plötze). Sowohl bei den zyklusbedingt als auch bei den fakultativ nur zeitweise im Meer lebenden Fischen sind Nematodenlarven nicht nachgewiesen worden und auch nicht zu erwarten. Es ist deshalb erforderlich, diese Fische aus dem Anwendungsbereich der Verordnung herauszunehmen.

3. Zu § 2 Abs. 1 Satz 3

In § 2 Abs. 1 Satz 3 sind die Worte "oder der Auktion" durch die Worte "oder nach der Auktion" zu ersetzen.

Begründung:

Redaktionelle Klarstellung.

4. Zu § 2 Abs. 1 nach Satz 3
§ 8 Abs. 1 Nr. 1

In § 2 Abs. 1 ist folgender Satz anzufügen:

"Werden die Fische nach dem Anlanden oder nach dem Verbringen unmittelbar einer Auktion oder einem Verarbeitungsbetrieb zugeführt, so sind sie unverzüglich danach auszunehmen."

Als Folge sind in § 8 Abs. 1 Nr. 1 die Worte "oder 3" durch die Worte ", 3 oder 4" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung. Die bisherige Fassung des Satzes 3 läßt ein Verbringen der nicht ausgenommenen Fische z.B. vom Anlandeplatz unmittelbar in einen Verarbeitungsbetrieb (d.h. ohne Berührung eines Auktionsplatzes) nicht zu. Gründe für einen Verzicht auf diese bewährte und oftmals praktizierte Verfahrensweise sind nicht erkennbar, so daß eine Möglichkeit für ihre Fortführung vorzusehen ist.

5. Zu § 2 Abs. 2

In § 2 Abs. 2 sind nach dem Wort "Küstenfischerei" die Worte "spätestens am Tage nach dem Fang" einzufügen.

Begründung:

Die Einführung einer zeitlichen Begrenzung für die Inanspruchnahme der Ausnahmeregelung für Tagesfänge liegt im Interesse des Verbraucherschutzes. Auch im Hinblick auf die überwachungstechnische Praktikabilität dürfte es zweckmäßig sein, diese Eingrenzung nicht auf die bisher erwogene 36-Stunden-Frist, sondern auf den dem Fang folgenden Tag zu beziehen.

6. Zu § 2 Abs. 2

In § 2 Abs. 2 sind die Worte ", die unmittelbar an den Einzelhandel oder an Verbraucher abgegeben werden," zu streichen.

Begründung:

Fische aus Tagesfängen werden im wesentlichen über Genossenschaften an Einzelhändler vermarktet. Die z.B. von Bord der Fangfahrzeuge erfolgende unmittelbare Abgabe an Einzelhändler oder Verbraucher besitzt einen relativ geringen Umfang. Aus diesem Grunde entspricht die vorgesehene Fassung des § 2 Abs. 2 nicht den tatsächlichen Gegebenheiten und muß durch den Fortfall des fraglichen Textteils entsprechend angepaßt werden.

7. Zu § 2 Abs. 2

In § 2 ist an Absatz 2 folgender Satz anzufügen:

"Abweichend von Absatz 1 genügt es ferner, wenn Fische, die in gekehltem oder unausgenommenem Zustand einem Salzungsverfahren nach Anlage 1 unterzogen worden sind, vor der Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ausgenommen werden."

Begründung:

Für den klassisch gereiften Hering sind die Enzyme der in der Leibeshöhle belassenen Pylorusdrüsen unabdingbare Voraussetzung, um die typischen Merkmale dieses Qualitätserzeugnisses herbeizuführen. Eine Reifung durch sekundäre Zugabe nicht körpereigener Enzyme zu ausgenommenen Heringen führt zu einem Endprodukt, das in der Qualität nicht mit den an der Gräte gereiften Heringen vergleichbar ist.

Gesalzene Heringe, Heringserzeugnisse und Anchosen aus frischer Rohware müssen in jedem Falle Verfahren unterzogen werden, die hinsichtlich Mindestsalzgehalt und Mindestlagerdauer den Anforderungen der Anlage 1 entsprechen. Es bestehen daher keine gesundheitlichen Bedenken, wenn diese Heringe erst nach Abschluß des Reifungsverfahrens ausgenommen werden.

8. Zu § 2 nach Absatz 2
§ 3 Satz 1
§ 8 Abs. 2

In § 2 ist nach Absatz 2 folgender Absatz 2a einzufügen:

"(2a) Heringe, die einem Räucherverfahren unterworfen wurden, das die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 2 erfüllt (Bücklinge), dürfen unausgenommen an den Verbraucher abgegeben werden, wenn bei der Abgabe an den Verbraucher in geeigneter Form deutlich darauf hingewiesen wird, daß in der Leibeshöhle abgestorbene Nematodenlarven enthalten sein können."

Folgeänderungen:

§ 3 Satz 1 Nr. 1 ist wie folgt zu fassen:

"1. Fische oder Fischteile, die den Anforderungen des § 2 Abs. 1, 2, 3 oder 4 Satz 1 Nr. 1 nicht entsprechen,".

Nach § 3 Satz 1 Nr. 1 ist folgende Nr. 1 a einzufügen:

"1a. Heringe, die den Anforderungen des § 2 Abs. 2 a nicht entsprechen,".

§ 8 Abs. 2 Nr. 2 ist wie folgt zu fassen:

"2. entgegen § 3 Satz 1 Nr. 1 a Heringe oder entgegen § 3 Satz 1 Nr. 2 oder 4 Buchstabe b Fische, Fischteile oder Fischerzeugnisse".

Begründung:

Der geschlossen geräucherte Hering (Bückling) ist ein vor allem in Norddeutschland besonders geschätztes und dementsprechend gefragtes Produkt. Das Verbraucherinteresse an dieser Angebotsform ist sowohl auf die gegenüber ausgenommenen, geräucherten Fischen weitaus zartere Beschaffenheit als auch auf den vielfach gewünschten Mitverzehr von Milch und Rogen zurückzuführen. Durch den Heißräucherungsprozeß werden möglicherweise vorhandene lebende Nematodenlarven vollständig abgetötet, so daß eine Gesundheitsgefährdung nicht zu befürchten ist. Das eventuelle Vorhandensein abgestorbener Nematodenlarven ist den betreffenden Verbraucherkreisen bekannt.

Das vorgesehene völlige Unterbinden des Herstellens und Inverkehrbringens von Bücklingen würde eine über das Ziel der Verordnung deutlich hinausgehende Bevormundung der Verbraucher darstellen.

9. Zu § 2 Abs. 3
§ 8 Abs. 1 Nr. 2

In § 2 ist Absatz 3 eingangs wie folgt zu fassen:

"(3) Fische sind unverzüglich nach dem Fang bis zur Anlandung, dem sonstigen Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung oder bis zur Auktion

1. ..... (weiter wie Vorlage)."

Als Folge sind in § 8 Abs. 1 Nr. 2 die Worte "oder Fischteile" zu streichen.

Begründung:

Der Geltungsbereich der Vorschrift ist auf die Zeitspanne zwischen dem Fang und dem Anlanden zu begrenzen, denn das Kühlhaltegebot für Fisch und Fischerzeugnisse ist bereits grundsätzlich in den Lebensmittelhygieneverordnungen der Länder geregelt. Außerdem ist das sich auch auf Fischteile erstreckende Kühlhaltegebot grundsätzlich nicht gerechtfertigt, weil die Begriffe "Fische" und "Fischteile" nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus auch Vor- und Zwischenprodukte umfassen, die gesalzen, getrocknet oder ähnlich behandelt sein können und deren Kühlung oder Frostung deshalb nicht erforderlich ist.

10. Zu § 2 Abs. 3 Nr. 2

In § 2 Abs. 3 sind in der Nummer 2 die Worte "der Anlage 1 18° Celsius" durch die Worte "der Anlage 1 Nr. 1 bei einer Temperatur von mindestens - 18° Celsius" zu ersetzen.

Begründung:
Notwendige Berichtigung.

11. Zu § 2 Abs. 3 Nr. 2

In § 2 Abs. 3 Nr. 2
sind nach den Worten "Anlage 1 Nr. 1"
die Worte "oder eines von der zuständigen Behörde
als gleichwertig anerkannten Verfahrens"
einzufügen.

Begründung:
Nach § 3 Nr. 3 sind Fische und Fischteile verkehrsfähig, wenn sie statt eines Behandlungsverfahrens nach Anlage 1 einem von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Verfahren unterzogen worden sind. Daraus ergibt sich, daß in diesem Fall auch die Lagerung und Beförderung der Fische nach § 2 Abs. 3 Nr. 2 zulässig sein muß. Da § 2 Abs. 3 Nr. 2 selbständig mit Strafe bewehrt ist (vgl. § 8 Abs. 1 Nr. 2), muß die Ausnahme für ein behördlich als gleichwertig anerkanntes Verfahren auch in diese Vorschrift aufgenommen werden.

12. Zu § 2 Abs. 4 Satz 1

In § 2 Abs. 4 ist Satz 1 wie folgt zu fassen:

"Teile, die erkennbar

1. lebende oder
2. tote

Nematoden enthalten, sind unverzüglich von Fischen und Fischteilen zu entfernen."

Begründung:

Trotz der Anwendung strengster Sorgfaltspflicht sind nur vereinzelt in der Fischmuskulatur vorkommende Nematodenlarven nicht in jedem Fall erkennbar. Sie können daher auch nicht immer entfernt werden. Es muß deshalb klargestellt werden, daß sich diese Vorschrift nur auf den vermeidbaren Befall an Nematodenlarven beziehen kann.

Im Interesse eines optimalen Verbraucherschutzes muß sichergestellt werden, daß auf allen Handelsstufen von Fisch und daraus hergestellten Erzeugnissen die Verpflichtung besteht, mit Nematodenbefall festgestellte Teile zu entfernen. Die Entfernung der Nematoden hat zum frühestmöglichen Zeitpunkt zu erfolgen, nach Möglichkeit noch vor dem Eindringen dieser Parasiten in die Tiefe der Fischmuskulatur, denn dies führt auch zu einer Reduzierung der zu entfernenden Teile und damit zur Begrenzung des wirtschftlichen Schadens.

Außerdem muß im Hinblick auf die strafrechtlichen Sanktionen berücksichtigt werden, daß beim Durchleuchten vor der Abgabe von nicht portioniertem Rundfisch (z.B. Kabeljau) die in der Tiefe der Muskulatur befindlichen Nematodenlarven nicht zu erkennen sind.

13. Zu § 5
§ 8 Abs. 1 Nr. 4 Buchst. c
zur Anlage 2

a) In § 5 sind die Worte "die zu Arten gehören," zu streichen.

b) In Anlage 2 ist das Wort "Fischarten" durch das Wort "Fische" zu ersetzen.

Als Folge ist in § 8 Abs. 1 Nr. 4 der Buchstabe c wie folgt zu fassen:

"c) entgegen § 5 in Anlage 2 aufgeführte Fische oder".

Begründung:
Klarstellung des Gewollten.

14. Zur Anlage 3 I Nr. 2

In Anlage 3 I Nr. 2 sind nach dem Wort "Proben" die Worte "von 100" einzufügen.

Begründung:
Klarstellung des Gewollten bezüglich des betreffenden Probenhöchstwertes.