

10.06.92

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Festlegung der Hygienevorschriften, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge anwendbar sind

KOM(92) 160 endg.; Ratsdok. 6272/92

417/92

KEP-AE-Nr.: 921462

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 19. Mai 1992 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitlichen Europäischen Akte (BGB1. II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist vom Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 28. April 1992 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Kommission strebt eine möglichst baldige Beschlußfassung durch den Rat an.

Die Vorlage erscheint auf Verlangen von Hamburg gemäß § 45a GO BR als Drucksache.

BEGRÜNDUNG

Am 22. Juni 1991 hat der Rat die Richtlinie 91/493/EWG zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen⁽¹⁾ erlassen.

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie müssen für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge einschließlich bestimmter Arbeitsgänge wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen sowie Kühlen oder Gefrieren Hygienevorschriften festgelegt werden. Nach demselben Artikel legt die Kommission vor dem 1. Oktober 1992 einen Vorschlag vor.

Die Hygienevorschriften im Vorschlagsentwurf umfassen allgemeine Vorschriften für Fischereifahrzeuge und zusätzliche Vorschriften für diejenigen Fischereifahrzeuge, an Bord derer die Erzeugnisse mehr als 24 Stunden aufbewahrt werden.

Es ist darauf hinzuweisen, daß die Inspektionen und das Kontrollsystem gemäß der Richtlinie 91/493/91 auch auf die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Schiffe Anwendung finden werden.

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates

zur Festlegung der Hygienevorschriften, die gemäß Artikel 3
Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG
an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge anwendbar sind

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

auf Vorschlag der Kommission,

gestützt auf die Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juni 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG müssen für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge einschließlich bestimmter Arbeitsgänge wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen sowie Kühlen oder Gefrieren Hygienevorschriften festgelegt werden.

Es sind allgemeine Hygienevorschriften für Fischereifahrzeuge festzulegen.

Ferner sind zusätzliche Hygienevorschriften für diejenigen Fischereifahrzeuge festzulegen, an Bord derer die Erzeugnisse mehr als 24 Stunden aufbewahrt werden.

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, einigen besonderen Merkmalen bestimmter Fischereifahrzeuge Rechnung zu tragen.

Es ist daran zu erinnern, daß sich die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und den Sachverständigen der Kommission gemäß der Richtlinie 91/493/EWG durchgeführten Inspektionen und Kontrollen auch auf die unter diese Richtlinie fallenden Schiffe erstrecken.

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

1. Die in Anhang I festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften gelten für alle Fischereifahrzeuge.
2. Die in Anhang II festgelegten zusätzlichen Hygienevorschriften gelten für diejenigen Fischereifahrzeuge, die dafür ausgelegt und ausgerüstet sind, die Aufbewahrung der Fischereierzeugnisse an Bord unter zufriedenstellenden Bedingungen während mehr als 24 Stunden zu gewährleisten, ausgenommen diejenigen, die nur dafür ausgerüstet sind, Fische, Krebs- und Weichtiere am Leben zu erhalten, und über keine anderen Aufbewahrungsmittel an Bord verfügen.
3. Erforderlichenfalls können nach dem Verfahren des Artikels 2 zusätzlich zu Anhang I Abweichungen oder Bedingungen festgelegt werden, um den etwaigen Merkmalen bestimmter Fischereifahrzeugen Rechnung zu tragen.

Artikel 2

Die Kommission wird von dem mit der Entscheidung 68/361/EWG eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß unterstützt.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu dem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Gegebenenfalls erfolgt eine Abstimmung.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt so weit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis spätestens 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission davon.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am

ANHANG I

Allgemeine Hygienevorschriften für Fischereifahrzeuge

1. Zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmte Schiffsbereiche oder Behältnisse dürfen keine Gegenstände oder Erzeugnisse enthalten, bei denen die Gefahr einer Verseuchung der Lebensmittel mit schädlichen oder abnormen Stoffen besteht. Diese Schiffsbereiche bzw. Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt werden können und das Schmelzwasser nicht mit den Fischereierzeugnissen in Berührung bleiben kann.
2. Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmten Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen sich zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs in völlig sauberem Zustand befinden, und insbesondere muß ausgeschlossen werden, daß sie durch den zum Antrieb des Schiffs verwendeten Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Schiffsbau verunreinigt werden.
3. Sobald die Fischereierzeugnisse an Bord gebracht worden sind, müssen sie vor Verunreinigung geschützt und der Einwirkung der Sonne oder jeder anderen Wärmequelle so rasch wie möglich entzogen werden. Wenn sie gewaschen werden, darf das verwendete Wasser ihre Qualität und ihre Genußtauglichkeit nicht beeinträchtigen.
4. Bei der Behandlung der Fischereierzeugnisse muß vermieden werden, daß sie gequetscht werden. Zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, bei denen eine Verletzungsgefahr für die behandelnde Person besteht, ist die Verwendung spitzer Arbeitsgeräte zulässig, sofern die Weichteile dieser Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
5. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord der Kälteeinwirkung unterzogen werden. Ist die Kälteanwendung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch aus praktischen Gründen nicht möglich, so dürfen die Fischereierzeugnisse nicht länger als 8 Stunden an Bord aufbewahrt werden.
6. Wird zur Kühlung der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt werden. Vor seiner Verwendung muß es so gelagert werden, daß eine Kontamination ausgeschlossen ist.
7. Die Reinigung der Behältnisse, Instrumente und Schiffsteile, die mit den Fischereierzeugnissen in unmittelbare Berührung kommen, muß nach der Anlandung dieser Erzeugnisse mit Trinkwasser oder mit sauberem Meerwasser erfolgen.
8. Geschieht das Köpfen und/oder Ausnehmen der Fische an Bord, so muß es unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen. Eingeweide und solche Teile, die eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen können, sind von den zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch werden mit Eis gekühlt oder gefroren.
9. Die Ausrüstungen zum Ausnehmen, Köpfen oder Entfernen der Flossen sowie die Behältnisse, Geräte und Apparate, die mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, bestehen aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem, glattem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bzw. sind damit beschichtet. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sie sich in einwandfrei sauberem Zustand befinden.

ANHANG II

Zusätzliche Hygienevorschriften für die in Artikel 1 Absatz 2
genannten Fischereifahrzeuge

1. Die Fischereifahrzeuge müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung der gekühlten oder gefrorenen Fischereierzeugnisse bei den in der Richtlinie 91/493/EWG vorgeschriebenen Temperaturen ausgestattet sein. Diese Laderäume sind vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt, um jegliche Verunreinigung der eingelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern.
2. Die innere Auskleidung der Laderäume, Tanks und Container ist isoliert, wasserdicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Sie besteht aus glattem Material oder einem einwandfreien glatten Anstrich, das bzw. der keine für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen kann.
3. Die Laderäume sind so ausgestattet, daß das Schmelzwasser nicht mit den Fischereierzeugnissen in Berührung bleibt.
4. Die zur Lagerung der Erzeugnisse verwendeten Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Bedingungen gewährleisten und insbesondere den Abfluß des Schmelzwassers ermöglichen. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sie sich in einwandfrei sauberem Zustand befinden.
5. Die Arbeitsdecks, die Ausrüstung sowie die Laderäume, Tanks und Container werden nach jeder Verwendung gereinigt. Dazu wird Trinkwasser oder sauberes Meerwasser verwendet. Sooft es erforderlich ist, werden die Laderäume desinfiziert, von Insekten oder Ratten befreit.
6. Reinigungs-, Desinfektions- und Insektenvertilgungsmittel sowie sonstige giftige Stoffe werden in abgeschlossenen Räumen oder Schränken aufbewahrt und so verwendet, daß eine Kontamination der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen ist.
7. Werden die Fischereierzeugnisse an Bord eingefroren, so sind dabei die Vorschriften des Kapitels IV Abschnitt II Nummern 1, 3 und 4 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG einzuhalten. Beim Einfrieren in Salzlösung darf diese keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.
8. Fischereifahrzeuge, die zur Kühlung der Fischereierzeugnisse in Meerwasser ausgerüstet sind, das mit Eis (CSW) oder durch mechanische Mittel (RSW) gekühlt wird, müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - a) Die Tanks müssen mit einer geeigneten Anlage zum Einfüllen und Entleeren des Meerwassers sowie einem System zur Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur in den Tanks ausgerüstet sein.
 - b) Die Tanks müssen mit einem Apparat zur automatischen Temperaturoption ausgestattet sein, dessen Sonde sich in dem Teil des Tanks befindet, in dem die Temperatur am höchsten ist.
 - c) Das Tank- oder Containersystem muß so funktionieren, daß eine Kühlung gewährleistet ist, bei der die Mischung von Fischen und Meerwasser höchstens sechs Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von 3°C und 16 Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von 0°C erreicht.

- d) Die Tanks, die Umlaufsysteme und die Container müssen nach jeder An-
landung vollständig entleert und gründlich mit Trinkwasser oder sau-
berem Meerwasser gereinigt werden. Sie müssen mit sauberem Meerwasser
gefüllt werden.
 - e) Die Temperaturaufzeichnungen aus den Tanks müssen deutlich das Datum
und die Tanknummer tragen. Sie müssen der mit der Kontrolle beauf-
tragten Behörde zur Verfügung gehalten werden.
9. Die zuständige Behörde führt zu Kontrollzwecken ein auf dem neuesten Stand
befindliches Verzeichnis der gemäß Nummer 7 oder 8 ausgerüsteten Schiffe,
jedoch mit Ausnahme derjenigen, die über tragbare Container verfügen und
nicht regelmäßig Maßnahmen zur Aufbewahrung von Fischen in gekühltem
Meerwasser durchführen.
10. Das zur Behandlung der Fischereierzeugnisse eingesetzte Personal ist ver-
pflichtet, Kleidung und Körper einwandfrei sauberzuhalten.
11. Die Reeder oder ihre Vertreter haben dafür Sorge zu tragen, daß Personen,
die Krankheitskeime übertragen können, so lange von der Bearbeitung oder
sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis
nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht. Die medi-
zinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden
Mitgliedstaats geltenden nationalen Rechtsvorschriften.

10.07.92

Beschluß

des Bundesrates

zum

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Festlegung der
Hygienevorschriften, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a
Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG an Bord bestimmter
Fischereifahrzeuge anwendbar sind

KOM(92) 160 endg.; Ratsdok. 6272/92

Der Bundesrat hat von einer Stellungnahme zu der Vorlage
abgesehen.

Der Beschluß ist gemäß § 35 GO BR gefaßt worden.