

24.12.93

G - A - Fz - R

Go. L. 10

Verordnung

**des Bundesministeriums für
Gesundheit**

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung)

A. Zielsetzung

Mit der vorliegenden Verordnung werden die Bestimmungen der folgenden Richtlinien, die umfassende Hygienevorschriften für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln enthalten, in deutsches Recht umgesetzt :

Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15),

Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung lebender Muscheln (ABl. EG Nr. L 268 S. 1),

Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG (ABl. EG Nr. L 187 S. 41)

Gleichzeitig wird die geltende Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere vom 8.8.1988 (Fisch-Verordnung) (BGBl. I S. 1570) abgelöst.

B. Lösung

Die Verordnung sieht im wesentlichen folgende Regelungen vor:

- Hygieneanforderungen für die Behandlung von Fischereierzeugnissen auf Fangschiffen, bei der Anlandung, bei der Be- und Verarbeitung in Betrieben
- Anforderungen an die Behandlung von lebenden Muscheln in Erzeugungsgebieten, Umsetzungsgebieten, Versand- und Reinigungszentren
- betriebseigene Kontrollen der Hersteller
- Zulassung von Betrieben durch die zuständige Behörde
- Kennzeichnung der Fischereierzeugnisse und lebenden Muscheln
- Einfuhr von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Bundeshaushalt. Auswirkungen auf den Haushalt der Länder sind, bedingt durch die zusätzlichen Verwaltungsmaßnahmen, z.B. der Betriebszulassung, für die zuständigen Behörden nicht auszuschließen. Der damit verbundene Aufwand kann durch die Erhebung von kostendeckenden Gebühren, die durch Landesrecht bestimmt werden, ausgeglichen werden.

Darüber hinaus ergeben sich im Einzelfall für die Wirtschaft aus den in dieser Verordnung niedergelegten strukturellen Anforderungen an Räume und

...

Ausstattung der Betriebe spürbare finanzielle Auswirkungen, ohne daß sich der Umfang im voraus quantifizieren läßt. In Anbetracht der heute schon gegebenen Hochpreisigkeit von Fisch und des bestehenden Wettbewerbs im Nahrungsmittelbereich dürfte eine preisliche Überwälzung auf den Verbraucher nicht in vollem Umfang durchsetzbar sein. Wegen des relativ geringen Anteils von Fisch an der Lebenshaltung ist daher auch infolge der Maßnahmen nur in geringem Umfang mit preiserhöhenden Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau, nicht dagegen mit Auswirkungen auf das Preisniveau, zu rechnen.

24.12.93

G - A - Fz - R

Verordnung

**des Bundesministeriums für
Gesundheit**

**Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischerei-
erzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung)**

Der Chef
des Bundeskanzleramtes

Bonn, den 24. Dezember 1993

021 (313) - 231 00 - Fi 2/93

An den

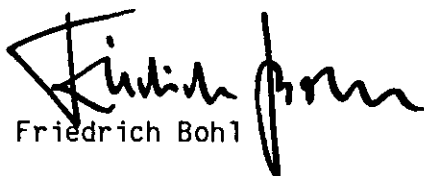
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu
erlassende

Verordnung über die hygienischen Anforderungen
an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln
(Fischhygiene-Verordnung)

mit Begründung und Vorblatt.

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


Friedrich Bohl

**Verordnung
über die hygienischen Anforderungen
an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln
(Fischhygiene-Verordnung)*
Vom 1993**

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 4 Buchstabe a und b, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe a, b und d sowie Nr. 3 und 4 und des § 19a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 32 Abs. 1 Nr. 10 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft, für Arbeit und Sozialordnung und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,

auf Grund des § 49 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen:

* Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

1. Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15),
2. Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung lebender Muscheln (ABl. EG Nr. L 268 S. 1);
3. Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften, für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG (ABl. EG Nr. L 187 S. 41)
4. Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinie 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. EG Nr. L 268 S. 56);
5. Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13), zuletzt geändert durch Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregeln nach Anhang A Kapitel 1 der Richtlinie 89/662/EWG und - im Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49)

Abschnitt 1

Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden

1. auf das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, und
2. auf Fabriksschiffe, Fischereifahrzeuge, Betriebe, Großhandelsmärkte, Versteigerungshallen, Umpackzentren sowie auf Versand- und Reinigungszentren, in denen Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung über lebende Muscheln gelten mit Ausnahme der Bestimmungen für die Reinigung auch für Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken.

(3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 findet diese Verordnung mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 bis 7, der §§ 6, 9 Abs. 3, 4 und 5 und des § 16 keine Anwendung auf

1. das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen im Einzelhandel,
2. Fischereierzeugnisse, die von handwerksmäßig strukturierten Betrieben, Fischern oder Teichwirten in geringen Mengen und in der Regel an den Einzelhandel oder direkt an den Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden.

§ 2

Definitionen

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. **Fischereierzeugnisse:** Fische, sonstige Meeres- oder Süßwassertiere, Teile dieser Tiere, einschließlich Rogen und Milch und Erzeugnisse aus diesen Tieren, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, soweit deren Anteil nicht überwiegt; ausgenommen sind im Wasser lebende Säugetiere, Frösche, lebende Muscheln sowie die in § 1 Abs. 2 genannten Tiere, sofern sie lebend sind;
2. **frische Fischereierzeugnisse:** Fischereierzeugnisse, ganz oder bearbeitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter Schutzgas verpackter Fischereierzeugnisse, die lediglich gekühlt sind;
3. **bearbeitete Fischereierzeugnisse:** Fischereierzeugnisse, die durch Tätigkeiten wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden;
4. **tiefgefrorene Fischereierzeugnisse:** Fischereierzeugnisse, die den Anforderungen von § 1 Abs. 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S. 2051) [zuletzt geändert durch Artikel 27 des EWR-Ausführungsgesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512)] in der jeweils geltenden Fassung entsprechen;
5. **verarbeitete Fischereierzeugnisse:** gekühlte oder tiefgefrorene Fischereierzeugnisse, die einem technologischen Verarbeitungsverfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Trocknen, Marinieren oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen worden sind;
6. **lebende Muscheln:** lebende zweischalige Weichtiere;
7. **Tiere aus Aquakulturen:** sämtliche Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und bis zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens als Lebensmittel dort aufgezogen werden, als Tiere aus Aquakulturen gelten ferner Meeres- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefan-

gen und anschließend gehalten werden, bis sie die für den Verzehr erforderliche Größe erreicht haben;

8. **Betrieb:** Betrieb, in dem Fischereierzeugnisse hergestellt oder behandelt werden; Versteigerungshallen, Großhandelsmärkte und Umpackzentren gelten nicht als Betriebe, ferner Lagerräume für Fischereierzeugnisse, die keinen Temperaturanforderungen unterliegen;
9. **Fabrikschiffe:** Fischereifahrzeuge, auf denen Fischereierzeugnisse hergestellt und behandelt werden, mit Ausnahme solcher Fischereifahrzeuge, auf denen lediglich Garnelen und Weichtiere abgekocht werden oder auf denen lediglich das Tiefgefrieren vorgenommen wird;
10. **Fischereifahrzeuge:** alle Fischereifahrzeuge mit Ausnahme der unter Nummer 9 genannten Fahrzeuge;
11. **Umpackzentrum:**
 - a) eine Arbeitsstätte oder ein Lagerhaus für das erneute Umhüllen oder Verpacken von Fischereierzeugnissen für das Inverkehrbringen;
 - b) Handelsbetriebe, die Fischereierzeugnisse unter dem eigenen Namen in Verkehr bringen, ohne diese Fischereierzeugnisse selbst herzustellen oder über das Etikettieren oder Zusammenstellen hinaus zu behandeln;
12. **Versandzentrum:** Anlage an Land oder im Wasser für die Annahme, die Haltung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von lebenden Muscheln;
13. **Reinigungszentrum:** Anlage mit Becken, die mit sauberem oder durch geeignete Aufbereitung gereinigtem Meerwasser gespeist wird, in der lebende Muscheln solange gehalten werden, bis sie zum menschlichen Verzehr geeignet sind;
14. **Kühlung:** Verfahren, bei dem die Temperatur von Fischereierzeugnissen, ausgenommen lebender Tiere, entsprechend ihren produktspezifischen Erfordernissen auf Werte bis 0 °C abgesenkt wird;
15. **Umsetzen:** Tätigkeit, bei der lebende Muscheln während des für die Ausscheidung der Mikroorganismen notwendigen Zeitraums in für diese Zwecke

bestimmte Meeresgebiete verlagert werden; das Aussetzen von Muscheln zu Mastzwecken gilt nicht als Umsetzen;

16. Partie

- a) bei Fischereierzeugnissen: eine unter praktisch gleichen Bedingungen hergestellte Menge von Fischereierzeugnissen;
- b) bei lebenden Muscheln: Menge von in einem Erzeugungsgebiet gesammelten lebenden Muscheln, die zur Lieferung in ein Versandzentrum, ein Reinigungszentrum, ein Umsetzungsgebiet oder einen Betrieb bestimmt sind;

17. Sendung

- a) bei Fischereierzeugnissen: die einem oder mehreren Abnehmern in einem Bestimmungsland zuzustellende Menge von Fischereierzeugnissen, die mit einem einzigen Beförderungsmittel befördert wird;
- b) bei lebenden Muscheln: die einem oder mehreren Abnehmern zuzustellende Menge von in einem Versandzentrum oder Reinigungszentrum behandelten lebenden Muscheln.

Abschnitt 2

Anforderungen an Fischereierzeugnisse

Unterabschnitt 1

Allgemeine Anforderungen an Fischereierzeugnisse

§ 3

Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen

Fischereierzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

- 1. nach den Vorschriften dieser Verordnung und

2. in
 - a) nach § 19 zugelassenen Fabrikschiffen, Betrieben, Großhandelsmärkten oder Versteigerungshallen oder
 - b) nach § 20 registrierten Umpackzentren

hergestellt oder behandelt worden sind.

§ 4

Herstellen und Behandeln von Fischen und Fischereizeugnissen

(1) Fische, die im Rahmen der Hochsee- und Küstenfischerei gewonnen werden, 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 4 gekühlt oder tiefgefroren werden. Werden die in Satz 2 genannten Fische nur gekühlt, so sind sie, außer Sprotten und Fische vergleichbarer Größe, unverzüglich nach dem Anlanden, dem sonstigen Verbringen in das Inland oder nach der Auktion auszunehmen. Werden die Fische nach dem Anlanden oder nach dem Verbringen unmittelbar einer Auktion oder einem Betrieb zugeführt, so sind sie unverzüglich danach auszunehmen. Satz 4 gilt nicht, wenn Heringe für eine Verwendung im Sinne des Absatzes 3 bestimmt sind, getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden. Satz 4 gilt ebenfalls nicht für Fische, die in Betrieben aus zwingenden technischen oder wirtschaftlichen Gründen nicht unverzüglich ausgenommen werden können, sofern sie bis zum Ausnehmen nach Absatz 4 behandelt werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 genügt es, wenn

1. Fische aus Tagesfängen der Küstenfischerei spätestens am Tage nach dem Fang vor der Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ausgenommen werden, oder
2. Fische, die in gekehltem oder unausgenommenem Zustand einem Salzungsverfahren nach Anlage 1 Kapitel 5 Nr.5.3 oder einem von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Verfahren unterzogen worden sind, vor der Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ausgenommen werden.

(3) Heringe, die einem Räucherverfahren unterworfen wurden, das die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 5.2 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.

(4) Fischereierzeugnisse, ausgenommen Tiere aus Aquakulturen, sind unverzüglich nach dem Fang oder dem Herstellen unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 6 Nr. 4 bis 8 zu lagern oder zu befördern. Satz 1 gilt nicht für

1. die Lagerung von Fischereierzeugnissen auf Fischereifahrzeugen von Binnengewässern, wenn die Lagerzeit 8 Stunden nicht überschreitet,
2. Krebs- und Weichtiere, die unmittelbar nach dem Fang an Bord gekocht werden und nicht länger als 15 Stunden an Bord befördert werden.

(5) Fische und sonstige Erzeugnisse aus Fischen nach Absatz 1 sind auf allen Stufen der Herstellung und Behandlung Sichtkontrollen zu unterziehen. Teile, die erkennbar

1. lebende oder
2. tote

Nematoden enthalten, sind unverzüglich von den Fischen und den Fischteilen zu entfernen. Entfernte Teile, die

1. lebende oder
2. tote

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

(6) Herausgenommene Eingeweide mit Ausnahme von Rogen, Milch oder Leber oder entfernte nematodenhaltige Teile sind von zur Verwendung als Lebensmittel bestimmten Fischen oder sonstigen Fischereierzeugnissen oder Teilen davon so getrennt zu halten, daß sie diese nicht nachteilig beeinflussen können.

Unterabschnitt 2
Besondere Anforderungen an Fischereierzeugnisse

§ 5
Herstellen und Behandeln von Fischereierzeugnissen
auf Fabriksschiffen und Fischereifahrzeugen

(1) Fischereierzeugnisse dürfen an Bord

1. von Fabriksschiffen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1
 - a) Kapitel 5 Nr. 5 und
 - b) Kapitel 4 Nr. 2, Kapitel 5 Nr. 1.2 und 1.3, Nr. 3, 4 und 6 und Kapitel 6 Nr. 1 bis 4.3,
2. von Fischereifahrzeugen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 2

hergestellt und behandelt werden. Satz 1 Nr. 2 gilt nicht für Fischereifahrzeuge, auf denen Fische, Krebs- und Weichtiere ausschließlich lebend aufbewahrt werden sollen. Abweichend von Satz 1 Nr. 2 gelten für Fischereierzeugnisse auf Fischereifahrzeugen, die nur zu deren Beförderung zum Land dienen, die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 2 Nr. 1.1 - 1.6, 2.1 - 2.5 und 2.7.

(2) Krebs- und Weichtiere müssen an Bord von Fischereifahrzeugen entsprechend den Bestimmungen der Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.5 und Kapitel 5 Nr. 4.6.1 gekocht werden.

§ 6
Herstellen und Behandeln
von Tieren aus Aquakulturen

Tiere aus Aquakulturen dürfen nur unter hygienisch einwandfreien Bedingungen geschlachtet und behandelt werden. Nach dem Schlachten sind sie unverzüglich auszunehmen. Tiere aus Aquakulturen, die nicht unmittelbar nach dem Schlachten

verarbeitet werden, sind unverzüglich unter hygienischen Bedingungen zu kühlen oder tiefzugefrieren.

§ 7

**Anlandung von Fischereierzeugnissen
und Behandeln von Fischereierzeugnissen
in Großhandelsmärkten und Versteigerungshallen**

(1) Fischereierzeugnisse dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 1, 2 und 5 angelandet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Fischereierzeugnisse nach dem Anlanden in zum sofortigen Versand bestimmte Behälter umgeladen und unverzüglich zu einem Betrieb, einer Versteigerungshalle oder einem Großhandelsmarkt befördert werden und die zuständige Behörde das Umladen genehmigt hat.

(3) Angelandete Fischereierzeugnisse, die in Großhandelsmärkte oder in Versteigerungshallen verbracht werden, dürfen dort nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 2, 5, 6 Satz 2 und Nr. 8 behandelt werden.

§ 8

**Herstellen und Behandeln von Fischereierzeugnissen
in Betrieben und Umpackzentren, Beförderung**

(1) Fischereierzeugnisse dürfen in Betrieben nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 5 und Kapitel 6 Nr. 1 bis 5 hergestellt oder behandelt werden.

(2) Fischereierzeugnisse in Umpackzentren nach § 2 Nr. 11 Buchstabe a sind unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 6 und Kapitel 6 Nr. 1 bis 5 zu behandeln.

(3) Fischereierzeugnisse dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage Kapitel 6 Nr. 4 bis 8 befördert werden.

§ 9

**Kennzeichnung
von Fischereierzeugnissen**

(1) Bei Fischereierzeugnissen ist anzugeben

1. das Herkunftsland,
2. die Veterinärkontrollnummer des Fabrikschiffes, des Betriebes, der Versteigerungshalle oder des Großhandelsmarktes oder die Kontrollnummer des Umpackzentrums.

Diese Angaben sind auf der Verpackung oder auf den Begleitdokumenten anzubringen.

(2) Wer aufgetaute bearbeitete Fischereierzeugnisse, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, in den Verkehr bringt, hat diese durch den Hinweis "aufgetaut" zu kennzeichnen.

(3) Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleiben unberührt.

(4) Wer verarbeitete oder tiefgefrorene Fischereierzeugnisse aus Heringen, Makrelen, Sprotten oder wildlebenden Lachsen in Verkehr bringt, hat nachzuweisen, welches Verfahren nach Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 5 angewendet worden ist. Satz 1 gilt nicht für verarbeitete Fischereierzeugnisse, die zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind.

§ 10

**Betriebseigene Kontrollen
und Nachweise**

(1) Wer Fischereierzeugnisse in Betrieben herstellt und behandelt, hat durch betriebseigene Kontrollen

1. die nach dem jeweils angewandten Herstellungsprozeß zu bestimmenden kritischen Punkte zu ermitteln,
2. Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte festzulegen und durchzuführen,
3.
 - a) die Einhaltung der in § 16 Abs. 1 Nr. 2 genannten Höchstwerte für Histamin,
 - b) die Einhaltung der in Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft getroffenen Bestimmungen, die auf Grund der Ermächtigungen im Anhang Kapitel IV Abschnitt V Nr. 1 Absatz 3, Kapitel V Abschnitt II Nr. 3 Buchstabe A, Unterbuchstabe a und Nr. 4 in Verbindung mit Artikel 15 der Richtlinie 91/493/EWG vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15) in der jeweils geltenden Fassung ergangen und vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind,
 - c) das Ergebnis der angewandten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren und
 - d) das Vorkommen von Nematoden nach Maßgabe von § 4 Abs. 5zu überwachen.

(2) Wer Fischereierzeugnisse in Betrieben herstellt und behandelt, hat Nachweise zu führen über

1. die Maßnahmen und die Kontrollergebnisse nach Absatz 1,
2.
 - a) die Herkunft der Fischereierzeugnisse unter Angabe des Lieferanten,
 - b) die Abgabe der Fischereierzeugnisse unter Angabe der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers,
 - c) die Art der Be- oder Verarbeitung der Fischereierzeugnisse
 - d) das Verarbeitungsverfahren mit Angaben wie Zeitpunkt, Dauer, Temperaturverlauf, Salzkonzentration, ph-Wert, Wassergehalt,
 - e) die in Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 4.3.3 bis 4.3.5 genannten Kontrollverfahren,

- f) die nach Maßgabe von Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 5 durchgeführten Verfahren.
3. die für Fischereierzeugnisse auf Grund der Ergebnisse der Kontrollen nach Absatz 1 Nr. 3 ergriffenen Vorsorgemaßnahmen, wenn sich eine Gefahr für die Gesundheit oder ein entsprechender Verdacht ergeben hat.
- (3) Wer Fischereierzeugnisse in Umpackzentren nach § 2 Nr. 11 Buchstabe a behandelt, hat
- 1. die in Absatz 1 Nr. 1, 2 und 3 Buchstabe c genannten Betriebskontrollen durchzuführen und
 - 2. die in Absatz 2 Nr. 1, 2 Buchstabe a und Nr. 3 aufgeführten Nachweise zu führen.
- (4) Wer Fischereierzeugnisse in Umpackzentren nach § 2 Nr. 11 Buchstabe b behandelt, hat die in Absatz 2 Nr. 2 Buchstaben a und b genannten Nachweise zu führen.
- (5) Wer Fische auf Fischereifahrzeugen in Tanks lagert, hat die Temperaturoaufzeichnungen nach Anlage 1 Kapitel 2 Nr. 2.8.2 der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
- (6) Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
- (7) Zur Durchführung der betriebseigenen Kontrollen müssen Betriebe entweder über ein eigenes Labor verfügen oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen lassen.
- (8) Die Absätze 1, 2 Nr. 1, 2 Buchstaben b bis e und Nr. 3 sowie Absatz 7 zweite Alternative gelten auch für Fabrikschiffe.

Abschnitt 3
Anforderungen an lebende Muscheln

§ 11
Inverkehrbringen von lebenden Muscheln

Lebende Muscheln dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. aus Erzeugungsgebieten nach § 12 Abs. 1 oder Umsetzungsgebieten nach § 12 Abs. 2 stammen, bei Pilgermuscheln gilt dies jedoch nur für Tiere aus Aquakulturen;
2. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 2 gesammelt und vom Erzeugungsgebiet zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzungsgebiet oder einem Betrieb befördert worden sind,
3.
 - a) in nach § 19 Abs. 1 Nr. 3 zugelassenen Versand- oder Reinigungszentren und
 - b) unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 4 Nr. 2.5, Nr. 3.3, 3.5 bis 3.10, Nr. 4.1, 4.3 und 4.4 behandelt worden sind,
4.
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 5 Nr. 1,
 - b) die mikrobiologischen Anforderungen der Anlage 2 Kap. 5 Nr. 2 und 3 einhalten,
5. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 6 Nr. 1 bis 4 verpackt worden sind und
6. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 6 Nr. 5 und 6 und Kapitel 7 gelagert und befördert worden sind.

§ 12

Muschelerzeugungs- und Umsetzungsgebiete und Anforderungen für lebende Muscheln aus diesen Gebieten

- (1) Die ausgewiesenen Erzeugungsgebiete müssen den Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 1 entsprechen.
- (2) Die ausgewiesenen Umsetzungsgebiete müssen den Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1.1 und Kapitel 3 entsprechen.
- (3) Lebende Muscheln in Erzeugungsgebieten, die nicht den Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1.1 entsprechen, sind solange in Umsetzungsgebiete einzubringen, bis sie die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel 5 erfüllen.
- (4) Absatz 3 gilt nicht
 1. für lebende Muscheln, die in einem nach § 19 Abs. 1 Nr. 3 zugelassenen Reinigungszentrum gereinigt worden sind,
 2. für lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten gemäß Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1.2 oder 1.3, die zu Fischereierzeugnissen nach einem Verfahren verarbeitet worden sind, das nach Kapitel IV Abschnitt IV Nr. 2 erster Absatz des Anhangs in Verbindung mit Artikel 15 der Richtlinie 91/493/EWG in der jeweils geltenden Fassung durch Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft genehmigt und vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist.

§ 13

Kennzeichnung von lebenden Muscheln

- (1) Lebende Muscheln dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.
- (2) Bei lebenden Muscheln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, ist zusätzlich anzugeben
 1. das Herkunftsland,

2. die Muschelart (Handelsbezeichnung und wissenschaftliche Bezeichnung),
3. die Veterinärkontrollnummer des Versandzentrums,
4. das Verpackungsdatum unter Angabe von Tag und Monat,
5. ein Hinweis auf die Reinigung, sofern die lebenden Muscheln in einem Reinigungszentrum gereinigt worden sind.

Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(3) Anstelle der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist folgende Angabe zulässig: "Diese Muscheln müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein".

(4) Die Kennzeichnung nach den Absätzen 2 und 3 ist entweder direkt auf der Verpackung oder auf einem von dieser getrenntem Etikett anzubringen, das auf dem Verpackungsmaterial befestigt oder in die Verpackung gesteckt wird. Die Etiketten können auch auf andere Weise dauerhaft befestigt werden. Selbstklebende Etiketten sind nur zulässig, wenn sie sich nicht unversehrt entfernen lassen. Das Verpackungsmaterial, auf dem die Kennzeichnung aufgedruckt ist, oder die Etiketten dürfen nur einmal verwendet werden.

(5) Der Einzelhändler muß den Teil des Verpackungsmaterials oder das getrennte Etikett, auf dem die Angaben entsprechend Absatz 2 Nr. 1 bis 5 angebracht worden sind, über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen, nachdem er den Inhalt der Sendung in Einzelmengen aufgeteilt hat, aufbewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorlegen.

§ 14

Registrierscheine

(1) Der Muschelerzeuger muß jeder Muschelpartie einen von ihm unterschriebenen Registrierschein beifügen. Der Registrierschein, mit dem die Partien lebender Muscheln während der Beförderung zwischen Erzeugungsgebiet, Umsetzungsgebiet,

Reinigungszentrum, Versandzentrum oder Betrieb identifiziert werden können, wird auf Antrag von der zuständigen Behörde ausgegeben.

(2) Versand-, Reinigungszentren oder Betriebe dürfen nur Muschelpartien annehmen, und in Umsetzungsgebiete dürfen nur Muschelpartien eingebracht werden, die von einem Registrierschein begleitet sind.

(3) Der Registrierschein muß folgende Angaben enthalten:

1. Name und Anschrift des Muschelerzeugers,
2. Zeitpunkt der Ernte,
3. Lage des Erzeugungsgebietes mit genauer Standortbeschreibung,
4. Muschelart und Menge,
5. Bestimmungsort, im Falle eines Versand- oder Reinigungszentrums oder eines Betriebes unter Angabe der Veterinärkontrollnummer.

(4) Die Inhaber eines Versandzentrums, eines Reinigungszentrums, eines Umsetzungsgebietes oder eines Betriebes oder die von ihnen bestellten Vertreter haben den Registrierschein

1. bei der Anlieferung mit einem Tagesstempel zu versehen und
2. über einen Zeitraum von 60 Tagen aufzubewahren.

(5) Wird die Ernte von Betriebsangehörigen des Versandzentrums, des Reinigungszentrums, des Umsetzungsgebietes oder des Betriebes, für die die lebenden Muscheln bestimmt sind, selbst durchgeführt, so kann die zuständige Behörde den in Absatz 1 genannten Personen abweichend von Absatz 1 anstelle des Registrierscheins eine unbefristete Transportgenehmigung erteilen.

(6) § 19 Abs. 3 ist auf den Registrierschein und die Transportgenehmigung entsprechend anzuwenden.

§ 15

**Betriebseigene Kontrollen
und Nachweise**

(1) Wer lebende Muscheln in Versand- oder Reinigungszentren behandelt und in den Verkehr bringt, hat betriebseigene Kontrollen durchzuführen, bei denen

1. die hygienische Beschaffenheit der lebenden Muscheln je nach Maßgabe des Erzeugungs- oder Umsetzungsgebietes der Partien vor oder nach der Behandlung in dem Versand- oder Reinigungszentrum unter Berücksichtigung der in Anlage 2, Kapitel 1 und Kapitel 5 aufgeführten Parameter dokumentiert wird und
2. mikrobiologische Analysen des Wassers der Reinigungsanlage beim Einlaß in die Reinigungsbecken vorgenommen werden.

(2) Wer lebende Muscheln in Versand- oder Reinigungszentren behandelt und in den Verkehr bringt, hat Nachweise zu führen über

1. die Herkunft der lebenden Muscheln mit Datum der Anlieferung und ihre Eignung zum Genuß für Menschen, die Anzahl der Registrierscheine, die Abgabe der lebenden Muscheln unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers, Verweildauer im Reinigungsbecken,
2. die in Absatz 1 genannten betriebseigenen Kontrollen.

(3) Wer lebende Muscheln in Umsetzungsgebieten behandelt, hat Nachweise zu führen über

1. die Herkunft der lebenden Muscheln,
2. die Umsetzdauer und den Umsetzplatz und
3. die Bestimmung der Partien.

(4) Die Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

(5) Zur Durchführung der betriebseigenen Kontrollen müssen Versand- und Reinigungszentren entweder über ein eigenes Labor verfügen oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen lassen. Satz 1 gilt nicht für Versandzentren, die lebende Muscheln ausschließlich und direkt aus einem Reinigungszentrum beziehen, in dem die lebenden Muscheln betriebseigenen Kontrollen unterzogen worden sind.

(6) Absatz 1 Nr. 1 und Absätze 2 bis 5 gelten auch für Versandzentren auf Schiffen.

Abschnitt 4

Gemeinsame Bestimmungen für Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln

§ 16

Verkehrsverbote

(1) Als Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

1. giftige Fische der Familien Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae und Canthigasteridae und Erzeugnisse daraus,
2. Fische der Familien Scombridae (Makrelenfische) und Clupeidae (Heringsfische) und Erzeugnisse daraus mit einem Gehalt von über 200 mg pro kg Histamin, Fischereierzeugnisse aus Fischen der Familien Engraulidae (Sardellen), die ausschließlich in Kochsalzlake einem enzymatischen Reifungsprozeß unterzogen worden sind, mit einem Gehalt von über 400 mg pro kg Histamin,
3. Fischereierzeugnisse, mit Ausnahme solcher aus Muscheln, die sonstige Biotoxine enthalten, die lähmend wirken,
4.
 - a) Fischereierzeugnisse, die den Anforderungen des § 4 Abs. 1, 2, 4 oder 5 Satz 2 Nr. 1 nicht entsprechen,
 - b) Heringe, die den Anforderungen des § 4 Abs. 3 nicht entsprechen,

- c) Fischereierzeugnisse, die den Anforderungen des § 4 Abs. 5 Satz 2 Nr. 2 nicht entsprechen,
 - d) Fischereierzeugnisse, ausgenommen Süßwassertiere, die nicht einem Behandlungsverfahren nach Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 5 unterzogen worden sind,
 - e) verarbeitete Fischereierzeugnisse, die aus nicht verkehrsfähigen Fischen oder Fischteilen
 - aa) nach Buchstaben a oder d oder
 - bb) nach Buchstabe chergestellt worden sind,
5. lebende Muscheln oder daraus hergestellte Fischereierzeugnisse, in denen fettlösliche Algentoxine (DSP) entsprechend Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 1 nachgewiesen werden,
6. lebende Muscheln oder daraus hergestellte Fischereierzeugnisse, in denen mehr als 800 µg wasserlösliche Algentoxine (PSP) pro kg Muschelfleisch entsprechend Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 2 nachgewiesen werden,
7. Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln, in denen Salmonellen in 25 g nachgewiesen sind,
8. Krebstiere, ohne Schale, gekocht, bei denen Staphylococcus aureus in einer Menge von mehr als 1000 pro g Krebsfleisch nachgewiesen ist.

(2) Absatz 1 Nr. 4 Buchstabe d gilt nicht für Fischereierzeugnisse, die dazu bestimmt sind, als frische Fischereierzeugnisse an den Verbraucher abgegeben zu werden.

§ 17

**Verfahren zur Probenahme
und Untersuchung**

Die amtliche Untersuchung gleichartiger Sendungen von Fischereierzeugnissen oder lebenden Muscheln auf Histamin und Algentoxine ist nach den Vorschriften der Anlage 3 vorzunehmen.

§ 18

Mittel zur Desinfektion

Für die Desinfektion der beim Herstellen und Behandeln von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln benutzten Geräte und Gegenstände dürfen nur hierfür geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die in ihrer Wirkung den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt ^{*}, oder den Prüfrichtlichen der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen ^{**}, entsprechen.

Abschnitt 5

Zulassung und Registrierung

§ 19

**Zulassung von Fabriksschiffen, Betrieben,
Großhandelsmärkten, Versteigerungshallen sowie von
Versand- und Reinigungszentren**

(1) Von der zuständigen Behörde werden auf Antrag unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen,

^{*} Listen zu beziehen bei: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt

^{**} Listen zu beziehen bei: Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG), Frankfurter Straße 89, 35392 Gießen

1. Fabriksschiffe, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des § 5 Abs. 1 Nr. 1 und der Anlage 1 Kapitel 1,
2. Betriebe, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des § 8 Abs. 1 und der Anlage 1 Kapitel 4,
3. Versand- und Reinigungszentren, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des § 11 Nr. 3, 5 und 6 und der Anlage 2 Kapitel 4 Nr. 1, 2, 3.1, 3.2, 3.4, 3.8, 3.9 und 4.2,
4. Großhandelsmärkte und Versteigerungshallen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des § 7 Abs. 3 und der Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 3, 4, 6 und 7

eingehalten werden. Die Zulassung nach Nummer 1 und 2 bezieht sich nur auf die jeweiligen Tätigkeitsbereiche.

(2) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Gesundheit unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe, Fabriksschiffe, Versand- und Reinigungszentren, Großhandelsmärkte und Versteigerungshallen sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(3) Das Ruhen der Zulassung kann angeordnet werden, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

§ 20

Registrierung von Umpackzentren

Umpackzentren werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Kontrollnummer registriert.

Abschnitt 6

Verbringen und Einfuhr

§ 21

**Verbringen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln
aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft
oder mit Ursprung in anderen Vertragsstaaten des
Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum**

- (1) Sendungen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft oder mit Ursprung in anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum können am Bestimmungsort stichprobenweise darauf überprüft werden, ob sie den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.
- (2) Wer Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft oder mit Ursprung in anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum bezieht, hat dies auf Verlangen der zuständigen Behörde anzuzeigen.
- (3) Bei Verdacht des Verstoßes gegen Vorschriften dieser Verordnung können Sendungen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln auch während der Beförderung überwacht werden.

§ 22

Einfuhr aus Drittländern

(1) Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln und die in § 1 Abs. 2 genannten Tiere dürfen aus Drittländern in das Inland nur eingeführt werden, wenn

1. die Fischereierzeugnisse

- a) aus zugelassenen Betrieben oder zugelassenen Fabrikschiffen nach § 23 Abs. 1 Nr. 1 stammen und von einer für das betreffende Drittland nach einer gemäß Artikel 11 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 4 Buchstabe a und Artikel 15 der Richtlinie 91/493/EWG erlassenen Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vorgeschriebenen Gesundheitsbescheinigung begleitet sind, die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist,
- b) aus Betrieben oder Fabrikschiffen stammen, die auf Grund einer Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft nach Artikel 11 Abs. 6 in Verbindung mit Artikel 15 der Richtlinie 91/493/EWG genehmigt worden sind, die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist,
- c) aus zugelassenen Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkten nach § 23 Abs. 1 Nr. 2 stammen oder,
- d) soweit die Voraussetzungen nach den Buchstaben a oder b nicht vorliegen, von einer Bescheinigung begleitet sind, die nach Form und Inhalt dem Muster der Anlage 5 entspricht,
- e) in ihrem natürlichen Lebensraum von einem Fischereifahrzeug im Sinne von § 2 Nr. 10, das unter der Flagge eines Drittlandes fährt, gefangen und direkt angelandet wurden und die Fischereierzeugnisse einer Warenuntersuchung nach Nummer 3 unterzogen worden sind,

2. die lebenden Muscheln oder die in § 1 Abs. 2 genannten Tiere aus zugelassenen Erzeugungsgebieten, Versand- oder Reinigungszentren nach § 23 Abs. 2 stammen und von einer für das betreffende Drittland nach einer gemäß Artikel 9 Nr. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 12 der Richtlinie 91/492/EWG

des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung lebender Muscheln (ABl. EG Nr. L 268 S. 1) erlassenen Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vorgeschriebenen Gesundheitsbescheinigung begleitet sind, die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist,

3. sie einer Warenuntersuchung nach Anlage 4 unterzogen worden sind, es sei denn, die Fischereierzeugnisse oder lebenden Muscheln werden über einen anderen Mitgliedstaat eingeführt, der die Warenuntersuchung entsprechend den Bestimmungen dieser Verordnung durchgeführt hat.

(2) Die Bescheinigung nach Absatz 1 Nr. 1 Buchstaben a und d ist nicht erforderlich für Fische und Fischereierzeugnisse, die in ihrem natürlichen Lebensraum von einem Fischereifahrzeug, das unter der Flagge eines Drittlandes fährt, gefangen werden.

(3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 können lebende Muscheln oder die in § 1 Abs. 2 genannten Tiere aus Drittländern, für die noch keine Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft gemäß Artikel 9 Nr. 3 in Verbindung mit Artikel 12 der Richtlinie 91/492/EWG getroffen worden ist, in das Inland eingeführt werden, sofern die Warenuntersuchung nach Anlage 4 Nr. 2.3 bei jeder 5. Sendung durchgeführt worden ist.

(4) Die Vorschriften der Einfuhruntersuchungs-Verordnung vom 24. Juni 1993 (BANz. S. 5965) [die durch Verordnung vom (BGBl. I S. ...) geändert worden ist,] in der jeweils geltenden Fassung, bleiben unberührt.

§ 23

Für die Einfuhr zugelassene Einrichtungen

(1) Die in Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft nach Artikel 11 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 4 Buchstabe c oder Absatz 6 der Richtlinie 91/493/EWG in Drittländern

1. zugelassenen Betriebe und Fabriksschiffe,
2. registrierten und zugelassenen Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkte

gelten als für die Einfuhr zugelassene Einrichtungen. Die in Satz 1 genannten Entscheidungen werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

(2) Die in Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft nach Artikel 9 Nr. 3 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 12 der Richtlinie 91/492/EWG in Drittländern zugelassenen Erzeugungsgebiete, Versand- oder Reinigungszentren gelten als für die Einfuhr zugelassen. Die in Satz 1 genannten Entscheidungen werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

Abschnitt 7

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 24

Straftaten

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

1. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1, 3 oder 4 Fische nicht oder nicht rechtzeitig ausnimmt,
2. entgegen § 4 Abs. 4 Satz 1 Fische oder Fischereierzeugnisse lagert oder befördert,
3. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 2 Nr. 1 nematodenhaltige Teile nicht oder nicht rechtzeitig entfernt,
4. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 3 Nr. 1 entfernte Teile als Lebensmittel in den Verkehr bringt,
5. entgegen § 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a Fischereierzeugnisse herstellt oder behandelt,
6. entgegen § 11 Nr. 1 oder 4 Buchstabe b lebende Muscheln in den Verkehr bringt,

7. entgegen § 12 Abs. 3 lebende Muscheln nicht oder nicht lange genug in Umsetzungsgebiete einbringt oder
8. entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 1, 2, 3, 4 Buchstabe a oder d, Nr. 7 oder 8 Fischereierzeugnisse, entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe e Doppelbuchstabe aa verarbeitete Fischereierzeugnisse oder entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 5, 6 oder 7 lebende Muscheln in den Verkehr bringt.

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

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 3 Nr. 2 entfernte Teile als Lebensmittel oder
2. entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe b Heringe, entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe c Fischereierzeugnisse oder entgegen § 16 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe e Doppelbuchstabe bb verarbeitete Fischereierzeugnisse

in den Verkehr bringt.

§ 25

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 24 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

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

1. entgegen § 4 Abs. 5 Satz 2 Nr. 2 nematodenhaltige Teile nicht oder nicht rechtzeitig entfernt,
2. entgegen § 4 Abs. 6 Eingeweide oder entfernte Teile nicht getrennt hält,
3. entgegen § 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b, Nr. 2 oder Abs. 2 Fischereierzeugnisse herstellt oder behandelt,
4. entgegen § 6 Tiere aus Aquakulturen schlachtet oder behandelt,

5. entgegen § 7 Abs. 1 oder 3 Fischereierzeugnisse anlandet oder behandelt,
6. Fischereierzeugnisse entgegen § 8 Abs. 1 oder 2 herstellt oder behandelt oder entgegen § 8 Abs. 3 befördert oder
7. entgegen § 11 Nr. 2, 3 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe a, Nr. 5 oder 6 lebende Muscheln in den Verkehr bringt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Nr. 2 Fischereierzeugnisse oder entgegen § 11 Nr. 3 Buchstabe a lebende Muscheln in den Verkehr bringt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 9 Abs. 1 oder 2 Fischereierzeugnisse nicht, nicht vollständig oder nicht richtig kennzeichnet oder entgegen § 9 Abs. 4 Satz 1 den vorgeschriebenen Nachweis nicht erbringt,
2. entgegen § 13 Abs. 1 lebende Muscheln in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 13 Abs. 2, 3 oder 4 die dort vorgeschriebenen Angaben nicht, nicht vollständig oder nicht richtig macht.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Absatz 1 Nr. 2 a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. einer Vorschrift der §§ 10 oder 15 über Kontrollen oder Nachweise zuwiderhandelt,
2. entgegen § 13 Abs. 5 das dort genannte Material oder das Etikett nicht aufbewahrt oder nicht vorlegt,
3. entgegen § 14 Abs. 1 Satz 1 den vorgeschriebenen Registrierschein nicht beifügt,

4. entgegen § 14 Abs. 2 eine Muschelpartie annimmt oder in ein Umsetzungsgebiet einbringt oder
5. entgegen § 14 Abs. 4 Nr. 2 den Registrierschein nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 21 Abs. 2 eine Anzeige nicht erstattet oder
2. entgegen § 22 Abs. 1 dort genannte Erzeugnisse einführt.

Abschnitt 8

Übergangs- und Schlußbestimmungen

§ 26

Übergangsbestimmungen

Die zuständige Behörde kann bis zum 31. Dezember 1995 auf Antrag abweichend

- a) von § 5 Abs. 1 Nr. 2 Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 1 Kap. 2 Nr. 2.2 Satz 2 und 3 für Fischereifahrzeuge,
- b) von § 5 Abs. 2 Ausnahmen von den Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.5,
- c) von § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4 Ausnahmen von den dort aufgeführten Anforderungen nach Maßgabe des Kapitels IX des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG für Fabriksschiffe, Betriebe, Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte,
- d) von § 19 Abs. 1 Nr. 3 Ausnahmen von den dort aufgeführten Anforderungen nach Maßgabe der Entscheidung 92/92/EWG der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vom 9. Januar 1992 über zulässige Abweichungen bei den Anforderungen an Ausrüstungen und Strukturen der Versandzentren und Reini-

gungszentren für lebende Muscheln (ABl. EG Nr. L 34 S. 34) für Versand- und Reinigungszentren

zulassen, soweit die Fischereierzeugnisse oder lebenden Muscheln nicht nachteilig beeinflußt werden.

§ 27

Änderung der Einfuhruntersuchungsverordnung

§ 3 der Einfuhruntersuchungsverordnung wird aufgehoben.

§ 28

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Fisch-Verordnung vom 8. August 1988 (BGBl. I S. 1570) außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den.....

Der Bundesminister
für Gesundheit

Anlage 1

(zu §§ 4, 5, 7, 8, 9 Abs. 4,
§ 10 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe
b, Abs. 2 Nr. 2 Buchstaben
e und f, § 19 Abs. 1 Nr. 1,
2 und 4, § 26 Abs. 1 Buch-
staben a und b)

Fischereierzeugnisse

Kapitel 1

ANFORDERUNGEN AN FABRIKSCHIFFE

1. Fabriksschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:
 - 1.1 einen Aufnahmebereich ausschließlich für das Einholen von Fischen, mit ausreichend großen Einzelbereichen, die es ermöglichen, daß Neuzugänge der Reihe nach sortiert werden können. Diese Bereiche müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen so angelegt sein, daß die Fische vor Sonneneinstrahlung, sonstigen Witterungseinflüssen, vor Verunreinigung und sonstigen nachteiligen Beeinflussungen geschützt sind;
 - 1.2 Einrichtungen für eine hygienisch einwandfreie Beförderung der Fische vom Aufnahmebereich in die Arbeitsbereiche;
 - 1.3 ausreichend große Arbeitsbereiche, die eine Be- oder Verarbeitung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Sie sind so anzulegen und anzuordnen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Fische und Fischereierzeugnisse ausgeschlossen wird;
 - 1.4 ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der be- oder verarbeiteten Fischereierzeugnisse;
 - 1.5 einen Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials, der von den Produktionsräumen getrennt ist;

- 1.6 spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung der Abfälle und der nicht zum Verzehr für Menschen geeigneten Fischereierzeugnisse entweder durch direkte Ableitung ins Meer oder durch Einleitung in nur hierfür bestimmte wasserdichte Behälter. Werden die Abfälle im Hinblick auf ihre Aufbereitung an Bord, be-, verarbeitet oder gelagert, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;
 - 1.7 eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser; bei Anlagen zur Versorgung mit sauberem Meerwasser, das unter Druck steht, muß sich die Einlaßöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Meerwassers an einer Stelle befinden, an der die Qualität des angesaugten Wassers nicht durch ins Meer zurückgeführte Abwässer oder Abfälle oder durch abgeleitetes Kühlwasser der Antriebsmaschinen beeinträchtigt werden kann;
 - 1.8 eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen, Waschbecken und Toiletten, wobei letztere keinen direkten Zugang zu den Räumen haben dürfen, in denen die Fischereierzeugnisse hergestellt oder behandelt werden. Bei den Waschbecken müssen hygienisch einwandfreie Wasch- und Händetrocknungseinrichtungen vorhanden sein; die Wasserhähne der Waschbecken in den Sanitäranlagen dürfen nicht von Hand zu bedienen sein, heißes Wasser muß in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.
2. Die Bereiche, in denen die Fischereierzeugnisse hergestellt oder behandelt, werden, müssen über folgende Einrichtungen verfügen:
- 2.1 einen rutschsicheren und leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Fußboden, der ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglicht. Fest am Boden installierte Vorrichtungen und Geräte müssen mit Nüstergatts versehen sein, die groß genug sind, damit sie nicht durch Fischabfälle verstopft werden und das Wasser leicht abfließen kann;
 - 2.2 Wände und Decken, die insbesondere im Bereich der darüber laufenden Rohre, Ketten oder elektrischen Leitungen leicht zu reinigen sind;

- 2.3 Hydrauliksysteme, die so angeordnet oder geschützt sind, daß die Fischereierzeugnisse durch gegebenenfalls ausfließendes Öl nicht verunreinigt werden;
 - 2.4 ausreichende Belüftungs- und Entnebelungseinrichtungen in Bereichen, in denen mit Kondenswasser zu rechnen ist;
 - 2.5 ausreichende Beleuchtungseinrichtungen;
 - 2.6 Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
 - 2.7 Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, wobei die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen und einmal zu verwendende Handtücher vorhanden sein müssen;
 - 2.8 Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen.
3. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Arbeitstische, Behälter, Fließbänder, Maschinen zum Ausnehmen oder Filetieren müssen aus Material bestehen, das gegenüber Meerwasser korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten.
4. Fabriksschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse zusätzlich tiefgefroren werden, müssen über folgendes verfügen:
- 4.1 eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die eine Absenkung der Temperatur der Fischereierzeugnisse auf die für tiefgefrorene Fischereierzeugnisse vorgeschriebenen Werte ermöglicht;
 - 4.2 Anlagen mit ausreichender Kühlleistung, die es ermöglichen, in den Gefrierräumen die für tiefgefrorene Fischereierzeugnisse vorgeschriebene Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Gefrierräume müssen mit einem Temperaturlaufzeichnungssystem ausgestattet sein, das so angebracht ist, daß es ein leichtes Ablesen ermöglicht.

Kapitel 2

ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE

1. **Allgemeine Hygieneanforderungen an Fischereifahrzeuge, Fischereierzeugnisse und Personal**
 - 1.1 Zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmte Bereiche oder Behälter dürfen keine Gegenstände oder Erzeugnisse aufweisen, durch die die Fischereierzeugnisse nachteilig beeinflusst werden können. Diese Bereiche oder Behälter müssen so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt werden können und Wasser ablaufen kann.
 - 1.2 Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmten Bereiche oder Behälter müssen sich in sauberem Zustand befinden.
 - 1.3 Sobald die Fische und Fischereierzeugnisse an Bord gebracht worden sind, müssen sie vor nachteiliger Beeinflussung und so schnell wie möglich vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
 - 1.4 Bei der Behandlung, insbesondere der Lagerung der Fischereierzeugnisse muß vermieden werden, daß sie nachteilig beeinflusst, insbesondere beschädigt werden. Zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, bei denen eine Verletzungsgefahr für das Personal besteht, ist die Verwendung spitzer Arbeitsgeräte zulässig, sofern die Weichteile dieser Fischereierzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
 - 1.5 Eis muß vor seiner Verwendung so gelagert werden, daß es vor nachteiliger Beeinflussung geschützt ist.
 - 1.6 Die Reinigung der Behälter, Arbeitsgeräte oder Schiffsteile, die mit den Fischereierzeugnissen in unmittelbare Berührung kommen, muß nach der Anlandung mit Trinkwasser erfolgen.
 - 1.7 Fische sind nach dem Köpfen oder Ausnehmen sorgfältig zu waschen. Zum Verzehr für Menschen bestimmte Lebern, Rogen und Milch sind unverzüglich mit Eis zu kühlen oder tiefzugefrieren.

- 1.8 Die Ausrüstungen zum Ausnehmen, Köpfen oder Entfernen der Flossen sowie die Behältnisse, Geräte und Apparate, die mit Fischen oder Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, müssen aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem, glattem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen oder damit beschichtet sein. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sich die Ausrüstungen in einwandfreiem und sauberem Zustand befinden.
- 1.9 Personen, die Fische oder Fischereierzeugnisse herstellen oder behandeln sind verpflichtet, Kleidung und Körper einwandfrei sauberzuhalten.

2. Besondere Hygieneanforderungen an Fischereifahrzeuge

Fischereifahrzeuge, auf denen Fische und Fischereierzeugnisse länger als 24 Stunden gelagert werden sollen, müssen über die Anforderungen nach Nummer 1 hinaus folgendem genügen:

- 2.1 Sie müssen mit Laderäumen, Tanks oder Behältern zur Lagerung der gekühlten oder tiefgefrorenen Fischereierzeugnisse bei den vorgeschriebenen Temperaturen ausgestattet sein. Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern.
- 2.2 Die innere Auskleidung der Laderäume, Tanks und Behälter muß isoliert, wasserdicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sei. Sie muß aus glattem Material oder einem einwandfreien glatten Anstrich bestehen. Satz 2 gilt entsprechend für Schotten.
- 2.3 Die Laderäume müssen so ausgestattet sein, daß das Schmelzwasser ablaufen kann.
- 2.4 Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse verwendeten Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß die Fischereierzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden, insbesondere muß der Abfluß von Schmelzwasser möglich sein. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sie sich in einwandfrei sauberem Zustand befinden.

- 2.5 Die Arbeitsdecks, Ausrüstungsgegenstände sowie Laderäume, Tanks und Behälter müssen nach jeder Verwendung, Schotten spätestens nach jeder Fangreise, gereinigt werden. Dazu ist Trinkwasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden. Soweit erforderlich, müssen die Laderäume desinfiziert und von Ungeziefer befreit werden.
- 2.6 Reinigungs-, Schädlingsbekämpfungsmittel und Desinfektionsmittel sind in abgeschlossenen Räumen oder Schränken aufzubewahren und so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 2.7 Werden Fischereierzeugnisse an Bord tiefgefroren, so sind dabei die Anforderungen des Kapitels 4 Nr. 1.11 einzuhalten. Beim Einfrieren in Salzlösung darf diese keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.
- 2.8 Fischereifahrzeuge, die zur Kühlung der Fische in Meerwasser ausgerüstet sind, das mit Eis oder durch mechanische Mittel gekühlt wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
- 2.8.1 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.
- 2.8.2 Die Tanks müssen mit einem Apparat zur automatischen Temperaturaufzeichnung ausgestattet sein, dessen Sonde sich in dem Teil des Tanks befindet, in dem die Temperatur am höchsten ist. Die Temperaturaufzeichnungen müssen deutlich das Datum und die Tanknummer tragen.
- 2.8.3 Tanks oder Behälter müssen so beschaffen sein, daß gewährleistet ist, daß die Mischung von Fischen und Meerwasser spätestens sechs Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ und 16 Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreicht.

2.8.4 Die Tanks, Umlaufsysteme und Behälter müssen nach jeder Anlandung vollständig entleert und gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Bei Wiederbefüllung müssen sie mit sauberem Meerwasser gefüllt werden.

Kapitel 3

ANFORDERUNGEN AN DIE ANLANDUNG, AN GROSSHANDELSMÄRKTE, VERSTEIGERUNGSHALLEN UND AN DAS PERSONAL

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem Material sein und ordnungsgemäß gewartet und saubergehalten werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung sind Verunreinigungen der Fischereierzeugnisse zu vermeiden. Insbesondere ist zu gewährleisten, daß
 - 2.1 das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
 - 2.2 die Fischereierzeugnisse unverzüglich in eine vor Witterungseinflüssen geschützte Umgebung und unter Einhaltung der je nach Art des Fischereierzeugnisses erforderlichen Temperatur in Transportmittel, Lagerhallen, Verkaufshallen oder in einen Betrieb gebracht werden;
 - 2.3 keine Geräte und keine Entladetechniken verwendet werden, durch die die Fischereierzeugnisse nachteilig beeinflusst werden könnten.
3. Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte müssen
 - 3.1 überdacht sein, die Wände müssen leicht zu reinigen sein;
 - 3.2 mit Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen sowie mit einem Abwasserabflußsystem ausgestattet sein;
 - 3.3 über sanitäre Anlagen mit einer ausreichenden Anzahl von Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung verfügen; bei den Waschbecken müssen Mittel zur Reinigung der Hände und einmal zu verwendende Handtü-

cher vorhanden sein; heißes Wasser muß in ausreichender Menge zur Verfügung stehen;

- 3.4 über ausreichende Beleuchtungseinrichtungen verfügen;
 - 3.5 während des Feilhaltens oder der Lagerung der Fischereierzeugnisse ausschließlich für diese Zwecke genutzt werden; Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Beschaffenheit der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen können, dürfen die Großhandelsmärkte oder Versteigerungshallen nicht befahren; unerwünschte Tiere sind fernzuhalten;
 - 3.6 regelmäßig, zumindest aber jeweils nach dem Ende der Geschäftszeit gereinigt werden; die verwendeten Behälter sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und innen und außen mit Trinkwasser abzuspülen und, soweit erforderlich, zu desinfizieren;
 - 3.7 verschließbar sein;
 - 3.8 über eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser verfügen;
 - 3.9 über besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse für nicht zum Genuß für Menschen geeignete Fischereierzeugnisse verfügen.
4. In Großhandelsmärkten und Versteigerungshallen ist jede Verhaltensweise, die zu nachteiliger Beeinflussung der Fischereierzeugnisse führt, zu vermeiden. Rauchen, Essen und Trinken ist zu untersagen; entsprechende Hinweisschilder sind für die Marktbeteiligten in verständlicher Form anzubringen.
 5. Nach der Anlandung oder dem ersten Inverkehrbringen sind die Fischereierzeugnisse unverzüglich an ihren Bestimmungsort zu befördern.
 6. Können Fischereierzeugnisse nicht unverzüglich an den Bestimmungsort befördert werden, so müssen die Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkte, in denen Fischereierzeugnisse vor dem Feilhalten zum Verkauf oder nach dem Verkauf bis zur Beförderung an den Bestimmungsort gelagert werden, über Kühlräume mit einer ausreichenden Kühlleistung entsprechend Kapitel 4 Nr. 1.3 verfügen. Die Fischereierzeugnisse müssen bei den in Kapitel 6 Nr. 4.1 angegebenen Temperaturen gelagert werden.

7. Die Großhandelsmärkte, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf feilgehalten oder gelagert werden, müssen verfügen über
 - 7.1 geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel, soweit diese Reinigung oder Desinfektion nicht an einer anderen Stelle erfolgt,
 - 7.2 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen unerwünschte Tiere.
8. Im übrigen gelten die allgemeinen Hygienevorschriften des Kapitels 4 Nr. 2 und Kapitel 5 Nr. 6 entsprechend.

Kapitel 4

ANFORDERUNGEN AN BETRIEBE

1. Anforderungen an Räume und Ausstattung

Die Betriebe müssen über folgende Räume, Ausstattungen und Einrichtungen verfügen:

- 1.1 ausreichend große Räume oder Raumteile, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen; sie sind so anzulegen und anzuordnen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen wird und die Raumteile so voneinander getrennt sind, daß Kreuzkontaminationen ausgeschlossen sind;
- 1.2 in Räumen, in denen Fischereierzeugnisse hergestellt und behandelt werden:
 - 1.2.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen;
 - 1.2.2 feste Wände mit glatten, leicht zu reinigenden und wasserundurchlässigen Oberflächen;

- 1.2.3 leicht zu reinigende Decken;
- 1.2.4 Türen aus beständigem, leicht zu reinigendem Material;
- 1.2.5 ausreichende Belüftungs- und Entnebelungseinrichtungen in Bereichen, in denen mit Kondenswasser zu rechnen ist;
- 1.2.6 ausreichende Beleuchtungseinrichtungen;
- 1.2.7 ausreichende, vom Personal leicht zu erreichende Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände; in den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein; es müssen einmal zu verwendende Handtücher vorhanden sein, heißes Wasser muß in ausreichender Menge zur Verfügung stehen;
- 1.2.8 Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
- 1.3 In Kühlräumen, in denen Fischereierzeugnisse gelagert werden:
 - 1.3.1 Ausstattungen und Einrichtungen nach Nummer 1.2.1 bis 1.2.4 und 1.2.6;
 - 1.3.2 eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die gewährleistet, daß die Fischereierzeugnisse bei Kühltemperaturen gelagert werden, soweit nicht mit Eis gekühlt wird;
- 1.4 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen unerwünschte Tiere;
- 1.5 Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Bearbeitungstische, Behälter, Fließbänder und Messer aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
- 1.6 besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behälter für nicht zum Genuß für Menschen geeignete und bestimmte Fischereierzeugnisse, und einen Raum für die Aufbewahrung dieser Behälter, wenn diese nicht mindestens am Ende eines jeden Arbeitstages entleert werden;

- 1.7 eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser,
- 1.8 ein Abwasserabflußsystem;
- 1.9 eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren, glatten Wänden und Fußböden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung, letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; bei den Waschbecken müssen Mittel zur Reinigung der Hände und einmal zu verwendende Handtücher vorhanden sein; die Wasserhähne in den Sanitäranlagen dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
- 1.10 geeignete Räume und Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel, soweit diese Reinigung oder Desinfektion nicht an einer anderen Stelle ordnungsgemäß erfolgt.
- 1.11 Betriebe, in denen Fischereierzeugnisse tiefgefroren oder in Salzlake gefroren werden sollen, müssen über folgendes verfügen:
 - 1.11.1 eine ausreichend starke Gefrieranlage, um die Temperatur der Fischereierzeugnisse schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur abzusenken;
 - 1.11.2 eine Anlage mit ausreichender Leistung, um die Fischereierzeugnisse in den Gefrierlagerräumen, unabhängig von der Außentemperatur, bei der erforderlichen Temperatur zu lagern;
 - 1.11.3 in den Gefrierlagerräumen über ein leicht abzulesendes Temperaturlaufzeichnungsgesät, dessen Temperaturfühler in dem Teil des Raumes angebracht sein muß, in dem die höchste Temperatur herrscht.

2. Allgemeine Hygieneanforderungen an Räume und Ausstattungen

- 2.1. Fußböden, Wände, Decken und verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten und so zu warten, daß eine nachteilige Beeinflussung der Fischereierzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.

- 2.2 Unerwünschte Tiere sind fernzuhalten, Schadnager und Insekten systematisch zu bekämpfen; Schädlingsbekämpfungs- und Desinfektionsmittel sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten; sofern physikalische oder chemische Verfahren zur Desinfektion oder Schädlingsbekämpfung angewendet werden, ist darauf zu achten, daß die erforderliche Wirkung erzielt wird und Schädlinge und das angewendete Verfahren die Fischereierzeugnisse nicht nachteilig beeinflussen.
- 2.3 Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen grundsätzlich nur für die Herstellung und Behandlung von Fischereierzeugnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden zur Herstellung oder Behandlung anderer Lebensmittel verwendet, durch die die Fischereierzeugnisse nicht nachteilig beeinflußt werden.
- 2.4 Die verwendeten Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, daß die Erzeugnisse vor nachteiliger Beeinflussung geschützt und gleichzeitig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frischgehalten werden; insbesondere muß Schmelzwasser leicht ablaufen können.
- 2.5 Gibt es keine besonderen Vorrichtungen zur ständigen Beseitigung der Abfälle, die bei der Bearbeitung von Fischereierzeugnissen anfallen, so sind sie in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, die leicht gereinigt und desinfiziert werden können; in den Arbeitsbereichen dürfen sich keine Abfälle ansammeln; sie werden laufend oder immer dann, wenn die Behältnisse voll sind, zumindest aber am Ende eines jeden Arbeitstages in einen Behälter oder Raum gemäß Nummer 1.6 verbracht; die für die Aufnahme der Abfälle bestimmten Behälter oder Räume werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert; bei Behältern erfolgt diese Reinigung oder Desinfektion jedoch nicht in den Produktionsräumen; die gelagerten Abfälle dürfen für den Betrieb nicht zu einer Kontaminationsquelle und für die Umgebung nicht zur Belästigung werden.

Kapitel 5

**ANFORDERUNGEN AN DIE HERSTELLUNG UND AN BEHANDLUNGS-
VERFAHREN VON FISCHEREIERZEUGNISSEN IN BETRIEBEN UND AN DAS PERSO-
NAL**

1. Frische Fischereierzeugnisse

- 1.1 Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb verteilt, versandt, be- oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe in Eis gekühlt zu lagern; bei Bedarf ist neues Eis nachzufüllen, das zur Kühlung verwendete Eis muß aus Trinkwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden; vorverpackte, frische Fischereierzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die entsprechende Temperaturen herstellt, gekühlt werden.
- 1.2. Arbeitsgänge wie Köpfen oder Ausnehmen müssen, sofern sie nicht bereits an Bord durchgeführt wurden, unter hygienischen Bedingungen ausgeführt werden; unmittelbar danach sind die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser zu waschen.
- 1.3 Bei Arbeitsgängen wie dem Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, daß die Filets und Teile nicht nachteilig beeinflusst werden; bei manueller Bearbeitung sind diese Arbeitsgänge an einer anderen Stelle als das Köpfen und Ausnehmen durchzuführen; die Filets und Teile dürfen nur während der für ihre Bearbeitung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben; sollen die Filets und Teile frisch verkauft werden, so müssen sie unverzüglich nach ihrer Zubereitung gekühlt werden; die Herstellung von Fischfilets erfolgt nach Maßgabe der Begriffsbestimmung Nummer 7 Buchstabe b der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus des Deutschen Lebensmittelbuches (Beilage Nummer 185a zum Bundesanzeiger vom 1. Oktober 1992 S. 127) in ihrer jeweils geltenden Fassung.

2. Tiefgefrorene Fischereierzeugnisse und in Salzlösung gefrorene Fischereierzeugnisse

- 2.1 Frische Fischereierzeugnisse, die gefroren werden sollen, müssen die Anforderungen von Nummer 1 dieses Kapitels erfüllen.
- 2.2 Für ganze Fische, die in Kochsalzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind jedoch aus technischen Gründen, die mit der Gefrier- methode und der Behandlung dieser Erzeugnisse zusammenhängen, höhere Temperaturen als - 18°C zulässig; sie dürfen jedoch -9 °C nicht übersteigen.

3. Aufgetaute Fischereierzeugnisse

- 3.1 Wenn tiefgefrorene Fischereierzeugnisse aufgetaut werden sollen, so hat dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen; insbesondere ist eine Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden und zu gewährleisten, daß das Auftauwasser abgeleitet wird.
- 3.2 Werden die Fischereierzeugnisse nach dem Auftauen be- oder verarbeitet, so hat dies unverzüglich nach dem Auftauen zu erfolgen.

4. Verarbeitete Fischereierzeugnisse

- 4.1 Die zu verarbeitenden frischen, tiefgefrorenen oder aufgetauten Fischereierzeugnisse müssen den Anforderungen nach Nummer 1 bis 3 genügen.
- 4.2 Dient eine Verarbeitung der Hemmung von pathogenen Mikroorganismen oder ist diese Verarbeitung für die Haltbarkeit der Fischereierzeugnisse wesentlich, so muß es sich um ein wissenschaftlich anerkanntes Verfahren handeln oder, sofern lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten gemäß Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1 Buchstabe b oder c verarbeitet werden sollen, um ein Verfahren nach § 12 Abs. 4 Nr. 2.

4.3 Bei der Herstellung von Fischereierzeugnissen, die zur Haltbarmachung durch Erhitzung in hermetisch verschlossenen Behältnissen unterzogen werden (Konserven), ist sicherzustellen, daß

4.3.1 das bei der Herstellung der Konserven verwendete Wasser Trinkwasserqualität hat,

4.3.2 die Wärmebehandlung nach einem spezifischen Verfahren erfolgt, für das Kriterien wie Dauer der Erhitzung, Temperatur, Einfüllvorgang, Behältnisgröße festgelegt sind; die angewandte Wärmebehandlung muß geeignet sein, alle pathogenen Organismen und pathogenen Mikroorganismen abzutöten oder zu inaktivieren; durch geeignete Maßnahmen muß feststellbar sein, ob die Behältnisse tatsächlich einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden; nach der Wärmebehandlung sind die Behälter mit Trinkwasser abzukühlen; in diesem können chemische Zusätze, die nach einwandfreien technologischen Verfahren zur Verhinderung des Rostens der Anlagen und der Behälter eingesetzt werden, vorhanden sein.

4.3.3 bei Dauerkonserven vom Hersteller weitere Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, um zu prüfen, ob die verarbeiteten Fischereierzeugnisse einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen worden sind, und zwar:

4.3.3.1 Inkubationstests: Die Inkubation wird über sieben Tage bei 37 °C oder über zehn Tage bei 35 °C oder aber unter gleichwertigen Bedingungen durchgeführt;

4.3.3.2 mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts der Behältnisse;

4.3.4 der Tagesproduktion in vorher festgelegten Abständen Stichproben entnommen werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse wirksam verschlossen sind; hierzu muß eine geeignete Ausrüstung zur Verfügung stehen, die die Prüfung von Kreuznähten und Falzen ermöglicht;

4.3.5 Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse unbeschädigt sind;

4.4 Für das Räuchern gelten folgende Anforderungen:

4.4.1 das Räuchern muß in einem separaten Raum oder in einem von der übrigen Produktion abgetrennten Bereich erfolgen; eine Entlüftung ist erforderlich, wenn Rauch oder Abwärme von der Raucherzeugung in die übrigen Räume oder Bereiche, in denen Fischereierzeugnisse bearbeitet, verarbeitet oder gelagert werden, dringen könnte;

4.4.2 die Materialien, die zur Raucherzeugung verwendet werden, sind außerhalb des Räucherraums zu lagern und so zu verwenden, daß eine nachteilige Beeinflussung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen ist;

4.4.3 nach dem Räuchern sind die Fischereierzeugnisse so schnell wie möglich unter Ausschluß jeglicher nachteiliger Beeinflussung auf die für die Erhaltung der Verkehrsfähigkeit erforderliche Temperatur abzukühlen und erst dann zu verpacken.

4.5 Für das Salzen gelten folgende Anforderungen:

4.5.1 das Salzen muß an einem anderen, von den übrigen Tätigkeiten ausreichend weit entfernten Platz erfolgen;

4.5.2 das bei der Verarbeitung von Fischereierzeugnissen verwendete Kochsalz muß sauber sein und so gelagert werden, daß eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird; es darf nicht wiederverwendet werden;

4.5.3 zum Salzen verwendete Behältnisse müssen so beschaffen und aus solchen Materialien hergestellt sein, daß die Fischereierzeugnisse während des Salzungs Vorgangs vor Verunreinigung geschützt sind und nicht nachteilig beeinflußt werden;

4.5.4 die verwendeten Behältnisse und die Arbeitsbereiche sind vor dem Salzen zu reinigen.

4.6 Für das Verarbeiten und Behandeln von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Anforderungen:

- 4.6.1** für das Kochen von Krebs- und Weichtieren darf ausschließlich Trinkwasser verwendet werden, für das Kochen an Bord von Fischereifahrzeugen auch sauberes Meerwasser; nach dem Kochen sind die Krebs- und Weichtiere so schnell wie möglich abzukühlen; sie sind dabei vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere vor etwaiger Sonneneinstrahlung zu schützen;
- 4.6.2** das Schälen muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung von nachteiliger Beeinflussung der gekochten Krebstiere erfolgen; geschieht das Schälen von Hand, so müssen sich die damit beschäftigten Personen sorgfältig die Hände waschen; sämtliche Arbeitsflächen sind gründlich zu reinigen; bei Einsatz von Maschinen sind diese in kurzen Abständen zu reinigen und nach jedem Arbeitstag zu desinfizieren;
- 4.6.3** nach dem Entfernen der Schalen sind die gekochten Krebstiere unverzüglich zu gefrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen gekühlt zu lagern; eine Kreuzkontamination mit ungekochten Erzeugnissen ist zu vermeiden.

4.7 Zerkleinertes Fischfleisch

Für die Herstellung von zerkleinertem Fischfleisch, das durch maschinelles Auslösen der Gräten gewonnen wird, gelten folgende Anforderungen:

- 4.7.1** die maschinelle Gewinnung muß ohne Verzögerung nach der Zerlegung erfolgen; es dürfen keine Eingeweide oder Eingeweidereste anhaften oder mitverwendet werden;
- 4.7.2** die Maschinen sind in kurzen Abständen, mindestens jedoch alle zwei Stunden zu reinigen;

4.7.3 nach der Herstellung ist das zerkleinerte Fischfleisch so rasch wie möglich tiefzugefrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die tiefgefroren oder haltbar gemacht werden sollen.

5. Behandlungsverfahren gegen Nematoden

5.1 Behandeln durch Tiefgefrieren

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

5.2 Hitzebehandlung

Ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von mindesten +60 °C erhitzt worden sind.

5.3 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	Mindest- lagerdauer
20 %	21 Tage
15 %	28 Tage
bei Mitverwendung von Zuckern (Anchosen)	
12 %	35 Tage.

5.4 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.

5.5 Sonstige Verfahren, sofern sie wissenschaftlich anerkannt und von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannt worden sind.

5.6 Die Behandlungsverfahren nach Nummer 5.1 bis 5.5 gelten nicht für Süßwassertiere.

6. Anforderungen an Personen, die mit unverpackten Fischereierzeugnissen umgehen

Personen, die Fischereierzeugnisse herstellen und behandeln, müssen

- 6.1** geeignete, helle saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt;
- 6.2** die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit waschen, Verletzungen an den Händen mit einem undurchlässigen Verband versehen;
- 6.3** jede Verhaltensweise, die zur Verunreinigung der Fischereierzeugnisse führen kann, unterlassen, insbesondere Rauchen, Essen und Trinken in den Arbeitsräumen.

Kapitel 6

VERPACKUNG, LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

- 1.** Die Verpackung muß zur Vermeidung von Verunreinigungen der Fischereierzeugnisse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen.
- 2.** Das Verpackungsmaterial darf nicht wiederverwendet werden; hiervon ausgenommen sind wasserbeständige Spezialbehälter aus glattem und korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden können. Verpackungsmaterial für Fischereierzeugnisse, die mit Eis frischgehalten werden, muß das Abfließen von Schmelzwasser ermöglichen.
- 3.** Verpackungsmaterial ist in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

4. Fischereierzeugnisse müssen während der Lagerung und Beförderung bei vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt werden; dabei gilt im einzelnen folgendes:
 - 4.1 frische Fischereierzeugnisse sowie gekochte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind bei einer Temperatur von höchstens $+2^{\circ}\text{C}$ oder in schmelzendem Eis aufzubewahren;
 - 4.2 tiefgefrorene Fischereierzeugnisse mit Ausnahme von Fischen, die in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind bei einer konstanten Temperatur von -18°C oder weniger im gesamten Fischereierzeugnis aufzubewahren, wobei während der Beförderung gegebenenfalls kurzzeitige Temperaturschwankungen bis -15°C auftreten dürfen;
 - 4.3 verarbeitete Fischereierzeugnisse sind bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen aufzubewahren;
 - 4.4 von den Bestimmungen unter Nummer 4.2 kann kurzzeitig abgewichen werden, wenn tiefgefrorene Fischereierzeugnisse von einem Gefrierlager zu einem Betrieb befördert werden, sofern sie dort unmittelbar nach der Ankunft aufgetaut werden, um be- oder verarbeitet zu werden.
5. Fischereierzeugnisse dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen, von denen sie verunreinigt oder in ihrer Verkehrsfähigkeit beeinträchtigt werden können, gelagert oder befördert werden, wenn ihre Verpackung nicht einen ausreichenden Schutz gewährleistet.
6. Fischereierzeugnisse dürfen nur in Fahrzeugen befördert werden, die so ausgestattet sind, daß
 - 6.1 die vorgeschriebenen Temperaturen während des gesamten Transports eingehalten werden können; wird zum Kühlen der Fischereierzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen von Schmelzwasser gewährleistet sein,
 - 6.2 die Fischereierzeugnisse nicht durch die Innenwände der Transportmittel nachteilig beeinflusst werden; die Innenwände müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

7. Fischereierzeugnisse dürfen nur in gereinigten und erforderlichenfalls desinfizierten Fahrzeugen oder Behältern befördert werden.
8. Für Fischereierzeugnisse verwendete Beförderungsmittel dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse eingesetzt werden, die die Fischereierzeugnisse nachteilig beeinflussen können, es sei denn, eine Kontamination der Fischereierzeugnisse wird durch eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Beförderungsmittel ausgeschlossen.

Anlage 2

**(zu §§ 11, 12, 19
Abs. 1 Nr. 3)**

Lebende Muscheln

Kapitel 1

ANFORDERUNGEN AN ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Die ausgewiesenen Erzeugungsgebiete werden danach abgegrenzt, ob aus ihnen lebende Muscheln
 - 1.1 für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden dürfen;
 - 1.2 geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach Einbringen in ein Umsetzungsgebiet für den unmittelbaren Verzehr gewonnen werden dürfen; es muß gewährleistet sein, daß bei lebenden Muscheln aus diesen Erzeugungsgebieten in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test in 90 vom Hundert der Proben maximal 60 Fäkalcoliforme pro g Muschelfleisch entsprechend Artikel 2 Nr. 18 der Richtlinie 91/492/EWG in der jeweils geltenden Fassung oder 46 E. coli pro g Muschelfleisch entsprechend Artikel 2 Nr. 19 der Richtlinie 91/492/EWG in der jeweils geltenden Fassung nachgewiesen werden.
 - 1.3 geerntet, aber erst nach Einbringen in ein Umsetzungsgebiet über einen Zeitraum von mindestens zwei Monaten für den unmittelbaren Verzehr gewonnen werden dürfen; das Umsetzen kann durch die Aufbereitung in einem Reinigungszentrum ergänzt werden; es muß gewährleistet sein, daß bei lebenden Muscheln aus diesen Erzeugungsgebieten in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test maximal 600 Fäkalcoliforme pro g Muschelfleisch nachgewiesen werden.

Kapitel 2

ANFORDERUNGEN AN DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN MUSCHELN ZU EINEM VERSANDZENTRUM, EINEM REINIGUNGSZENTRUM, EINEM UMSETZUNGSGEBIET ODER EINEM BETRIEB

1. Die Erntetechniken dürfen die Schalen oder den Körper lebender Muscheln nicht übermäßig beschädigen.
2. Lebende Muscheln sind nach der Ernte in geeigneter Weise gegen Bruch, Abschürfungen oder Erschütterungen zu schützen und dürfen keinen Temperaturen ausgesetzt werden, die sich nachteilig auf ihre Beschaffenheit auswirken.
3. Lebende Muscheln dürfen bei der Ernte, Beförderung, Anlandung und Behandlung nicht zusätzlich verunreinigt werden; auch dürfen durch die angewandten Techniken keinerlei Veränderungen an den lebenden Muscheln auftreten, durch die die Möglichkeit der Aufbereitung durch Reinigen oder Umsetzen wesentlich beeinträchtigt wird.
4. Lebende Muscheln dürfen zwischen der Ernte und der Anlandung nicht in Wasser aufbewahrt werden, das zu einer zusätzlichen Verunreinigung führen könnte.
5. Lebende Muscheln sind so zu befördern, daß sie vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere Zerschlagen der Schalen, geschützt sind; Behälter müssen über Abflüsse verfügen und sich ordnungsgemäß reinigen lassen.

Kapitel 3

ANFORDERUNGEN AN DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Beim Umsetzen lebender Muscheln sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

1. die lebenden Muscheln müssen gemäß den Bestimmungen des Kapitels 2 dieser Anlage geerntet und befördert worden sein;

2. beim Umsetzen lebender Muscheln muß gewährleistet sein, daß die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
3. die lebenden Muscheln dürfen nicht in einer Dichte ausgesetzt werden, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht;
4. die lebenden Muscheln müssen im Umsetzungsgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern; dieser Zeitraum muß länger sein als die Zeit, die für das Ausscheiden von Bakterien auf die nach Kapitel 5 dieser Anlage zulässigen Werte benötigt wird;
5. die Abgrenzungen der Umsetzungsgebiete sind durch Tonnen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren; der Abstand zwischen den Umsetzungsgebieten sowie zwischen Umsetzungsgebieten und Erzeugungsgebieten muß mindestens 300 m betragen;
6. einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzungsgebietes sind eindeutig voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern; eine neue Partie lebender Muscheln darf erst eingesetzt werden, wenn die vorherige Partie völlig abgeerntet ist.

Kapitel 4

ANFORDERUNGEN AN VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN UND AN DAS PERSONAL

1. Räume und Ausstattungen

Zentren sind so anzulegen, daß die lebenden Muscheln nicht nachteilig beeinflusst werden können, insbesondere darf der Standort nicht durch normalen Tidehub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.

Versand- und Reinigungszentren müssen über folgende Räume, Ausstattungen und Einrichtungen verfügen:

- 1.1 in den Räumen, in denen lebende Muscheln behandelt oder gelagert werden:
 - 1.1.1 Räume oder Einrichtungen von solider Bauweise, die so angelegt sind und ordnungsgemäß gewartet werden, daß eine nachteilige Beeinflussung der lebenden Muscheln wie durch Abwässer, Schmutz oder unerwünschte Tiere verhindert wird;
 - 1.1.2 Fußböden, die ordnungsgemäß sauberzuhalten sind und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen;
 - 1.1.3 ausreichend große Arbeitsflächen, die eine ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeitsgänge ermöglichen;
 - 1.1.4 leicht zu reinigende Wände aus haltbarem Material;
 - 1.1.5 eine ausreichende Beleuchtung;
 - 1.2 Zugang zu einer angemessenen Anzahl von Umkleideräumen, Waschbecken und Toiletten; in der Nähe der Toiletten muß sich eine ausreichende Anzahl Waschbecken befinden; heißes Wasser muß in ausreichender Menge zur Verfügung stehen;
 - 1.3 geeignete Vorrichtungen zum Säubern der Arbeitsgeräte, Behältnisse und Ausrüstungsgegenstände;
 - 1.4 eine Anlage zur Lieferung oder zur Speicherung von Trinkwasser oder eine Anlage zur Lieferung von sauberem Meerwasser;
 - 1.5 Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder deren Oberflächen, die mit lebenden Muscheln in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein, das wiederholt gewaschen und gereinigt werden kann.
- 2. Allgemeine Hygieneanforderungen an Räume und Ausstattungen und an das Personal**
- 2.1 Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgerät für die Behandlung von lebenden Muscheln müssen sauber gehalten und ordnungsgemäß gewartet

werden; Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind am Ende des Arbeitstages oder nach Bedarf auch zwischendurch gründlich zu reinigen.

- 2.2 Räume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen nicht zu anderen Zwecken als dem Behandeln von lebenden Muscheln verwendet werden.
- 2.3 Abfälle müssen unter hygienischen Bedingungen und erforderlichenfalls in zu diesem Zweck geeigneten verschließbaren Behältern gelagert werden, diese Abfälle sind in angemessenen Zeitabständen aus dem Betrieb zu entfernen.
- 2.4 Unerwünschte Tiere sind fernzuhalten, Schadnager und Insekten zu bekämpfen.
- 2.5 Die zum Versand fertigen Erzeugnisse müssen zugedeckt und getrennt von den Bereichen gelagert werden, in denen andere Tiere als lebende Muscheln, z.B. Krebstiere, behandelt werden.
- 2.6 Personen, die mit lebenden Muscheln umgehen, müssen saubere Arbeitskleidung und für die ausgeübte Tätigkeit geeignete Handschuhe tragen.
- 2.7 Personen, die mit lebenden Muscheln umgehen, müssen jede Verhaltensweise, die zu einer Verunreinigung der lebenden Muscheln führen könnte, unterlassen.

3. Besondere Anforderungen an Reinigungszentren und die Behandlung von lebenden Muscheln

Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus müssen Reinigungszentren folgenden Anforderungen genügen:

- 3.1 Böden und Wände der Reinigungsbecken und der Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich leicht reinigen lassen; der untere Teil des Reinigungsbeckens muß schräg abfallen und mit ausreichenden Abflüssen für die anfallende Arbeitsmenge versehen sein.

- 3.2 Zur Reinigung lebender Muscheln ist Trinkwasser oder sauberes oder durch Aufbereitung gereinigtes Meerwasser zu verwenden; der Wasserzulauf muß in ausreichender Entfernung von den Abläufen des Abwassers liegen, um jede Verunreinigung auszuschließen.
- 3.3 Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Meerwasser unter Druck oder mit Trinkwasser von Schlamm befreit werden; dieses erste Waschen kann auch in den Reinigungsbecken durchgeführt werden, bevor der Reinigungsprozeß selbst beginnt; in diesem Fall sind die Abflußrohre während des gesamten Waschvorgangs geöffnet zu halten; der Reinigungsprozeß darf erst beginnen, wenn die Anlage völlig von Schlamm befreit ist.
- 3.4 Den Reinigungsbecken ist bezogen auf die Menge der zu reinigenden lebenden Muscheln sauberes Meerwasser oder Trinkwasser in ausreichender Menge zuzuführen.
- 3.5 Der Betrieb der Reinigungsanlage muß sicherstellen, daß die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wieder aufnehmen, noch verbliebene Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und daß die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind.
- 3.6 Die Menge der zu reinigenden Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen; die lebenden Muscheln sind während eines für die Erreichung der mikrobiologischen Normen gemäß Kapitel 5 dieser Anlage ausreichenden Zeitraums ununterbrochen zu reinigen; anhand Muschelart, Herkunft und Bakteriengehalt ist zu entscheiden, ob die Reinigungszeit gegebenenfalls verlängert werden muß, bis gewährleistet ist, daß die lebenden Muscheln den mikrobiologischen Anforderungen von Kapitel 5 dieser Anlage entsprechen.
- 3.7 Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Partien Muscheln, so müssen diese derselben Art angehören und aus demselben Erzeugungsgebiet oder aus verschiedenen Erzeugungsgebieten mit demselben Status nach Kapitel 1 Nr. 1.1 bis 1.3 dieser Anlage stammen; die Behandlungsdauer richtet sich nach der Partie, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.

- 3.8 Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, daß das Wasser ungehindert durchfließen kann; die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
- 3.9 In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen keine Krebstiere, Fische oder andere Meerestiere gehalten werden.
- 3.10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs müssen die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden; das Wasser darf nicht wiederverwendet werden.

4. Besondere Anforderungen an Versandzentren und die Behandlung von lebenden Muscheln

Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus müssen Versandzentren folgenden Anforderungen genügen:

- 4.1 Eine Verunreinigung der lebenden Muscheln während der Hälterung ist auszuschließen.
- 4.2 Ausrüstung und Behältnisse in den Hälterungsanlagen dürfen keine Quelle für eine Verunreinigung darstellen.
- 4.3 Das Meßverfahren zur Bestimmung der Muschelgröße darf nicht zu einer zusätzlichen Verunreinigung der lebenden Muscheln führen oder sonstige Veränderungen bewirken, die die Möglichkeit, die lebenden Muscheln nach dem Verpacken zu befördern und zu lagern, beeinträchtigen.
- 4.4 Lebende Muscheln müssen stets mit unter Druck stehendem sauberem Meerwasser oder Trinkwasser abgespritzt oder gesäubert werden; das Wasser darf nicht wiederverwendet werden.
- 4.5 Für Versandzentren auf Schiffen gelten die Anforderungen in Nummer 4.2 bis 4.4.

- 3.8 Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, daß das Wasser ungehindert durchfließen kann; die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
- 3.9 In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen keine Krebstiere, Fische oder andere Meerestiere gehalten werden.
- 3.10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs müssen die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden; das Wasser darf nicht wiederverwendet werden.

4. Besondere Anforderungen an Versandzentren und die Behandlung von lebenden Muscheln

Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus müssen Versandzentren folgenden Anforderungen genügen:

- 4.1 Eine Verunreinigung der lebenden Muscheln während der Hälterung ist auszuschließen.
- 4.2 Ausrüstung und Behältnisse in den Hälterungsanlagen dürfen keine Quelle für eine Verunreinigung darstellen.
- 4.3 Das Meßverfahren zur Bestimmung der Muschelgröße darf nicht zu einer zusätzlichen Verunreinigung der lebenden Muscheln führen oder sonstige Veränderungen bewirken, die die Möglichkeit, die lebenden Muscheln nach dem Verpacken zu befördern und zu lagern, beeinträchtigen.
- 4.4 Lebende Muscheln müssen stets mit unter Druck stehendem sauberem Meerwasser oder Trinkwasser abgespritzt oder gesäubert werden; das Wasser darf nicht wiederverwendet werden.
- 4.5 Für Versandzentren auf Schiffen gelten die Anforderungen in Nummer 4.2 bis 4.4.

Die in Nummer 1 und 2 aufgeführten Anforderungen gelten entsprechend, sofern nicht eine Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft, die aufgrund von Kapitel IV Abschnitt IV Nr. 5 des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG in der jeweils geltenden Fassung ergangen ist und vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger veröffentlicht worden ist, anderes bestimmt.

Kapitel 5

ANFORDERUNGEN AN LEBENDE MUSCHELN

Lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr für Menschen bestimmt sind, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Sie müssen sichtbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischezustand und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann, insbesondere schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und ausreichende Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. In einem 5-tube-3-Dilution-MPN-Test oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit, müssen weniger als 300 Fäkalcoliforme pro 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit oder weniger als 230 E.coli pro 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachgewiesen werden.
3. In 25 g Muschelfleisch dürfen keine Salmonellen nachgewiesen werden.

Kapitel 6

VERPACKUNG UND LAGERUNG

1. Die Verpackung lebender Muscheln hat unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen.
2. Das Verpackungsmaterial oder Behältnis muß von ausreichender Festigkeit sein, um die lebenden Muscheln ordnungsgemäß zu schützen.
3. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu verpacken.
4. Sämtliche Verpackungen mit lebenden Muscheln sind zu verschließen.

5. Lebende Muscheln müssen zwischen + 2 °C und 10 °C gelagert werden; die lebende Muscheln enthaltenden Verpackungen dürfen nicht mit dem Boden des Lagerraums in Berührung kommen; sie sind auf einer sauberen erhöhten Fläche abzustellen.
6. Lebende Muscheln dürfen nach dem Verpacken und nach dem Versand nicht wieder ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden, es sei denn, sie werden vom Versender selbst an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz abgegeben oder vom Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz vor der Zubereitung zum Verzehr vorrätig gehalten.

Kapitel 7

BEFÖRDERUNG VOM VERSANDZENTRUM

1. Sendungen lebender Muscheln, die zum Verzehr bestimmt sind, müssen vom Versandzentrum bis zur Abgabe an den Verbraucher oder Einzelhändler in einer verschlossenen Verpackung befördert werden.
2. Die Beförderungsmittel für Sendungen lebender Muscheln müssen so ausgestattet sein, daß die lebenden Muscheln wirksam gegen Hitze und Kälte, Verunreinigungen durch Staub oder Schmutz und Beschädigungen der Schalen durch Erschütterung oder Abschürfen geschützt sind; die Innenwände und alle anderen Teile, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein; die Wände müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
3. Die lebenden Muscheln dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen befördert werden, die diese verunreinigen könnten.
4. Lebende Muscheln enthaltende Verpackungen dürfen während der Beförderung nicht mit dem Boden des Fahrzeugs oder Behälters in Berührung kommen; sie müssen auf einem Rost oder einer anderen Vorrichtung zur Vermeidung von Bodenberührung gelagert werden.
5. Sendungen lebender Muscheln sind in geschlossenen Fahrzeugen oder Behältern unter Einhaltung der in Kapitel 6 Nr. 5 dieser Anlage genannten Temperaturen zu befördern. Werden Sendungen lebender Muscheln auf Eis befördert, so muß dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt worden sein.

Anlage 3

(zu § 17)

Probenahme und Untersuchung

Kapitel 1

UNTERSUCHUNG AUF HISTAMIN

Gleichartige Sendungen von Fischereierzeugnissen sind nicht zu beanstanden, wenn von 9 repräsentativ gezogenen Proben der Partie

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

Die Untersuchungen sind entsprechend der in der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz festgelegten Methode durchzuführen.

Satz 1 und 2 gilt nicht für die Untersuchung von ausschließlich in Kochsalzlake einem enzymatischen Reifungsprozeß unterzogenen Engraulidae (Sardellen).

Kapitel 2

UNTERSUCHUNG AUF ALGENTOXINE

Gleichartige Sendungen von lebenden Muscheln und daraus hergestellten Fischereierzeugnissen sind nicht zu beanstanden, wenn

1. in keiner von 2 Untersuchungsproben, die jeweils aus 5 repräsentativ gezogenen Proben zusammengestellt werden, fettlösliche Algentoxine (DSP) im Tier-

versuch oder in denen mittels eines chemischen Analysenverfahrens (HPLC) nachgewiesen werden; der Nachweis mittels chemischer Analyseverfahren gilt als erbracht, wenn mehr als 400 Mikrogramm DSP pro kg Hepatopankreas festgestellt werden und

2. in keiner von 10 repräsentativ gezogenen Proben mittels der in der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz niedergelegten fluorimetrischen Bestimmungsmethode über 200 μg wasserlösliche Algentoxine (PSP) pro kg Muschelfleisch nachgewiesen werden. Wird ein PSP-Gehalt von mehr als 200 μg pro kg Muschelfleisch ermittelt, ist dieses Ergebnis durch den Bioassay oder mit einer HPLC-Bestimmungsmethode abzusichern.

Anlage 4

(Zu § 22 Abs. 1 Nr. 3
und Abs. 3)

**WARENUNTERSUCHUNG UND LABORUNTERSUCHUNG
VON FISCHEREIERZEUGNISSEN UND LEBENDEN MUSCHELN
BEI DER EINFUHR**

1. Warenuntersuchung

1.1 Jede Sendung wird auf Einhaltung der Anforderungen an die Beförderung und an die Beförderungsmittel überprüft; dabei ist insbesondere festzustellen, ob

1.1.1 die Temperaturanforderungen für die Fischereierzeugnisse oder lebenden Muscheln eingehalten worden sind, sofern diese vorgeschrieben sind,

1.1.2 die Fischereierzeugnisse oder lebenden Muscheln während der Beförderung nachteilig beeinflusst worden sind.

1.2 Es ist zu prüfen, ob die Fischereierzeugnisse oder lebenden Muscheln den Angaben auf der Gesundheitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Dokumenten entsprechen; dabei ist insbesondere festzustellen, ob

1.2.1 z.B. unter Berücksichtigung des festzustellenden Gewichts eines Packstücks oder einer Packung die in der Bescheinigung angegebene Packstückzahl dem Gewicht der Sendung entspricht,

1.2.2 bei der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung die Vorschriften hinsichtlich des Packmaterials, des Zustandes der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung, der Kennzeichnung oder der Etikettierung eingehalten wurden.

1.3 Jede Sendung von Fischereierzeugnissen ist nach Öffnen der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung einer sensorischen Prüfung, bei ge-

frorenen oder tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen erforderlichenfalls nach dem Auftauen, zu unterziehen.

Diese Untersuchung umfaßt mindestens die Feststellung von Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksabweichungen. Erforderlichenfalls ist die Messung der Innentemperatur der Fischereierzeugnisse vorzunehmen. Eine Sichtkontrolle auf Parasiten ist durchzuführen. Diese Untersuchungen betreffen grundsätzlich 1 % der Packstücke/Packungen, jedoch mindestens 2 und höchstens 10 Packstücke/Packungen. Falls Art, Umfang, Beschaffenheit oder Anzahl der Partien Fischereierzeugnisse einer Sendung es erforderlich machen, kann von der Höchstzahl der zu untersuchenden Packstücke/Packungen nach oben abgewichen werden. Bei losen Fischereierzeugnissen wird die Prüfung an mindestens 5 über die Sendung verteilten separaten Stichproben vorgenommen. Bei der sensorischen Untersuchung können die Ergebnisse der Frischeklassifizierung nach der Verordnung (EWG) Nr. 103/76 des Rates über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische (ABl. EG Nr. L 20, S. 29) in der jeweils geltenden Fassung berücksichtigt werden.

Bei lebenden Muscheln ist darauf zu untersuchen, ob die Muscheln erkennbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischegrad und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann.

2. Laboruntersuchungen

Folgende Laboruntersuchungen werden stichprobenweise oder im Verdachtsfall durchgeführt:

2.1 Untersuchung auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N)

bei frischen oder tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen. Die Untersuchung hat nach wissenschaftlich anerkannten Methoden zu erfolgen, soweit nicht eine Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nach Kapitel V Abschnitt II Nr. 3 Buchstaben A Unterbuchstabe a des Anhangs in Verbindung mit Artikel 15 der Richtlinie 91/493/EWG in der jeweils geltenden Fassung getroffen und vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist.

2.2 Untersuchung auf Histamin.

Bei Fischereierzeugnissen aus den Familie der Scombridae und Clupeidae ist jede 10. Sendung auch auf Histamin nach Anlage 3 Kapitel 1 zu untersuchen. Für die Probenahme gilt Nummer 1.3 Sätze 5 bis 7.

Bei verarbeiteten Fischereierzeugnissen der Familie Engraulidae, die ausschließlich in Kochsalzlake einem enzymatischen Reifungsprozeß unterzogen worden sind, wird jede 5. Sendung auch auf Histamin untersucht. Dazu werden mindestens drei Proben aus verschiedenen Packstücken oder mindestens drei Fertigpackungen entnommen und als Mischprobe untersucht. Wird bei dieser Untersuchung ein Histamingehalt von über 200 mg pro kg ermittelt, werden neun weitere Proben aus der betreffenden Sendung entnommen und einzeln auf Histamin untersucht. Wird in einer der neun Proben der Wert von 400 mg pro kg überschritten, so kann diese Sendung nicht eingeführt werden.

Bei Untersuchungen im Verdachtsfall ist bei jeder in Betracht kommenden Sendung entsprechend zu verfahren.

2.3 Untersuchung auf Algentoxine.

Bei lebenden Muscheln sowie bei Fischereierzeugnissen aus Muscheln ist jeweils jede 10. Sendung auch auf Algentoxine nach Anlage 3 Kapitel 2 zu untersuchen. Für die Probenahme gilt Nummer 1.3 Sätze 5 und 6.

Bei Untersuchungen im Verdachtsfall ist bei jeder in Betracht kommenden Sendung entsprechend zu verfahren.

2.4 Unbeschadet der Untersuchungen nach Nummer 2.1 bis 2.3 können Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln ferner stichprobenweise oder im Verdachtsfall auf weitere Algentoxine, auf Schadstoffe, Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe sowie mikrobiologisch nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde untersucht werden.

3. Abweichungen.

Die in Nummer 1.3 bis 2.3 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft für bestimmte Drittländer entsprechend Artikel 8 Nr. 3 Absatz 2 in Verbindung mit Artikel 23 der Richtli-

nie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinie 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. EG Nr. L 268 S. 56) in der jeweils geltenden Fassung nach dem Verfahren des Artikels 8 Nr. 3 dieser Richtlinie eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt und diese Entscheidung im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist.

Anlage 5

(Zu § 22 Abs. 1 Nr.1 Buchstabe d)

Muster der Gesundheitsbescheinigung

**für Fischereierzeugnisse, die für die
Europäische Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt sind**

Versandland:

Zuständige Behörde: ⁽¹⁾

Inspektionsdienststelle ⁽¹⁾

.....

Referenznummer der Gesundheitsbescheinigung:

I. Identifizierung der Fischereierzeugnisse

Beschreibung des Erzeugnisses:

- Art (wissenschaftlicher Name):

- Stand ⁽²⁾ oder Art der Behandlung:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Eigengewicht:

Vorgeschriebene Lager- und Transporttemperatur:

II. Herkunft der Fischereierzeugnisse

Anschrift(en) und nachationale Zulassungsnummer(n) des/der von der für die Ausfuhr zuständi-
gen Behörde zugelassenen Zubereitungs- oder Verarbeitungsbetriebes:

.....

.....

.....

.....

.....

III. Bestimmung der Fischereierzeugnisse

Die Fischereierzeugnisse werden versandt

von

(Versandort)

nach.....

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel:.....

Name und Anschrift des Versenders:.....

.....

.....

Name des Empfängers und Anschrift des Bestimmungsortes:.....

.....

.....

IV. Gesundheitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Inspektor bescheinigt, daß

- 1) die vorstehend beschriebenen Fischereierzeugnisse unter Bedingungen behandelt, zubereitet oder verarbeitet, gekennzeichnet, gelagert und befördert worden sind, die mindestens den Bedingungen der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen gleichwertig sind;
- 2) gefrorene oder verarbeitete Muscheln in Erzeugungsgebieten geerntet worden sind, die Bedingungen unterliegen, die mindestens den Bedingungen der Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln gleichwertig sind.

Ausgefertigt in.....am.....
(Ort) (Datum)

.....
(Unterschrift des amtlichen Inspektors)
(Name in Großbuchstaben sowie Amtsbezeichnung)

1 Name und Anschrift

2 lebend, bestimmt für den menschlichen Verzehr/tot/verarbeitet

B e g r ü n d u n g

A. Allgemeiner Teil

Mit der vorliegenden Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln werden die Bestimmungen der nachfolgend genannten Richtlinien in deutsches Recht umgesetzt:

Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S.15)

Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln (ABl. EG Nr. L 268 S.1)

Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a Ziffer i der Richtlinie 91/493/EWG (ABl. EG Nr. L 187 S.41).

Ebenfalls umgesetzt werden mit dieser Verordnung folgende Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft:

Entscheidung 93/51/EWG der Kommission vom 15. Dezember 1992 über mikrobiologische Normen für gekochte Krebs- und Weichtiere (ABl. EG Nr. L 13 S. 11),

Entscheidung 93/25/EWG der Kommission vom 11. Dezember 1992 zur Genehmigung bestimmter Verfahren zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen in Muscheln und Meeresschnecken (ABl. EG Nr. L 16 S. 22),

Entscheidung der Kommission vom 19. Januar 1993 über die Einzelheiten der Sichtkontrollen zur Feststellung von Parasiten in Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 56 S. 42),

Entscheidung 93/185/EWG der Kommission vom 15. März 1993 mit Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Erteilung von Bescheinigungen für Fischereierzeugnisse aus Drittländern zur Erleichterung der Umstellung auf die Regelung der Richtlinie 91/493/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 79 S. 80),

Entscheidung 92/92/EWG der Kommission vom 9. Januar 1992 über zulässige Abweichungen bei den Anforderungen an Ausrüstungen und Strukturen der Versandzentren und Reinigungszentren für lebende Muscheln (ABl. EG Nr. L 34 S. 34).

Daneben werden mit dieser Verordnung auch Regelungsinhalte (Waren- und Laboruntersuchung bei der Einfuhr aus Drittländern) der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 11. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) sowie daraufhin ergangener Durchführungsbestimmungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft und der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. 395 S. 13) (stichprobenweise Kontrollen am Bestimmungsort) in deutsches Recht umgesetzt.

Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung wird die Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Fische und Schalentiere (Fisch-Verordnung) vom 8. August 1988 (BGBl. I S. 1570) abgelöst.

Entsprechend den Vorgaben der Richtlinien 91/493/EWG und 91/492/EWG werden mit dieser Verordnung umfassende Hygienevorschriften für das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln geschaffen, die bereits beim Gewinnen dieser Lebensmittel einsetzen und für die gesamten Produktionsstufen sowie den Großhandelsvermarktungsbereich gelten. Die Bestimmungen für lebende Muscheln gelten darüber hinaus auch für den Einzelhandel. Die Verordnung enthält Hygienevorschriften für die Herstellung und Behandlung von

Fischereierzeugnissen auf Fangschiffen, für die Anlandung, für die Be- und Verarbeitung in Betrieben, für Räume und Ausstattungen dieser Betriebe sowie für das dort arbeitende Personal. Entsprechende Vorgaben werden auch für lebende Muscheln in Erzeugungsgebieten, Umsetzungsgebieten, Versand- und Reinigungszentren festgelegt. Ein Kernelement der Verordnung ist die Zulassung von betrieblichen Einrichtungen, die abhängig ist von der Einhaltung räumlicher, personeller und produktbezogener Hygieneanforderungen.

Die Verordnung ist geprägt von der Orientierung am Binnenmarkt, d.h. es bestehen materiell keine unterschiedlichen Regelungen für das Inverkehrbringen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland und anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft.

Da in bezug auf Drittländer auch für Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln das Äquivalenzprinzip anzuwenden ist, enthält die Verordnung auch Vorschriften über die materiellen Anforderungen an die Einfuhr dieser Erzeugnisse sowie über die Einfuhruntersuchungen, denen sie unterzogen werden müssen.

Kosten:

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Bundeshaushalt. Auswirkungen auf den Haushalt der Länder sind, bedingt durch die zusätzlichen Verwaltungsmaßnahmen, z.B. der Betriebszulassung, für die zuständigen Behörden nicht auszuschließen. Der damit verbundene Aufwand kann durch die Erhebung von kostendeckenden Gebühren, die durch Landesrecht bestimmt werden, ausgeglichen werden.

Darüber hinaus ergeben sich im Einzelfall für die Wirtschaft aus den in dieser Verordnung niedergelegten strukturellen Anforderungen an Räume und Ausstattung der Betriebe spürbare finanzielle Auswirkungen, ohne daß sich der Umfang im voraus quantifizieren läßt. In Anbetracht der heute schon gegebenen Hochpreisigkeit von Fisch und des bestehenden Wettbewerbs im Nahrungsmittelbereich dürfte eine preisliche Überwälzung auf den Verbraucher nicht in vollem Umfang durchsetzbar sein. Wegen des relativ geringen Anteils von Fisch an der Lebenshaltung ist daher auch infolge der Maßnahmen nur in geringem Umfang mit preiserhöhenden Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau, nicht dagegen mit Auswirkungen auf das Preisniveau, zu rechnen.

B. Besonderer Teil

Zu § 1:

Mit § 1 wird der Anwendungsbereich der Verordnung festgelegt. Grundlage für die Festlegung des Anwendungsbereiches ist für Fischereierzeugnisse Artikel 1 in Verbindung mit Artikel 3 der Richtlinie 91/493/EWG, für lebende Muscheln Artikel 1 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 3 der Richtlinie 91/492/EWG, für Fischereifahrzeuge Artikel 1 der Richtlinie 92/48/EWG in Verbindung mit Artikel 3 der Richtlinie 91/493/EWG. Der grundsätzliche Anwendungsbereich ist in Absatz 1 niedergelegt.

Absatz 2 gibt den Inhalt von Artikel 1 Unterabsatz 2 der Richtlinie 91/492/EWG wider und stellt den Anwendungsbereich für bestimmte dort genannte Tierarten klar.

Absatz 3 präzisiert den Anwendungsbereich in bezug auf die Handelsstufen. Während gemäß Artikel 1 der Richtlinie 91/492/EWG festgelegt wird, daß die Bestimmungen für lebende Muscheln auch den Bereich des Einzelhandels mit umfassen, wird in Artikel 2 Nr. 15 der Richtlinie 91/493/EWG durch die Definition "Vermarktung" bestimmt, daß die Vorschriften der Richtlinie 91/493/EWG außer auf den Produktionsbereich nur auf den Großhandelsbereich anzuwenden sind. Der "Verkauf im Einzelhandel und die direkte Abgabe in geringen Mengen auf dem örtlichen Markt durch einen Fischer an den Einzelhändler oder den Verbraucher" wird von den Vorschriften der Richtlinie 91/493/EWG nicht erfaßt; dieser Sektor soll den nationalen Hygienevorschriften vorbehalten bleiben. Dieser Bestimmung trägt der Inhalt von Absatz 3 Rechnung. Allerdings wird der Einzelhandelsbereich in bezug auf die Vorschriften über Nematoden in § 4 Absätze 2 bis 7, über Aquakulturtiere in § 6, über bestimmte Kennzeichnungsregelungen in § 9 Abs. 3 bis 5 und in bezug auf die Verkehrsverbote in § 16 unter den Anwendungsbereich der Verordnung unterstellt, da diese Regelungsinhalte für den gesundheitlichen Verbraucherschutz unabdingbar sind und es auch EG-rechtlich notwendig ist, daß kein zweigeteiltes Hygiene-Produktniveau entsteht. Zusätzliche Hygienevorschriften für die Herstellung und Behandlung von Fischereierzeugnissen im Einzelhandel können nach wie vor durch Länder-Hygieneverordnungen festgelegt werden.

Zu § 2:

§ 2 enthält die erforderlichen Begriffsbestimmungen und setzt die Artikel 2 der Richtlinien 91/493/EWG und 91/492/EWG um. Die unter die Definition Nr. 1 "Fischereierzeugnisse" fallenden Meeres- oder Süßwassertiere sind sowohl im lebenden als auch im toten Zustand erfaßt. Muscheln hingegen fallen nur unter die Definition Fischereierzeugnisse, sofern sie nicht mehr lebend sind. Keine Fischereierzeugnisse sind Fischöle, Lebertran oder Fischextrakte.

Der in der Definition Nr. 7 "Tiere aus Aquakulturen" erwähnte Begriff "Anlage" umfaßt auch Teiche und Seen, die fischereiwirtschaftlich genutzt werden.

In der Definition des Betriebes in Nr. 8 wird festgelegt, daß ein Großhandelsmarkt nicht als Betrieb gilt. Eine Definition des Begriffes "Großhandelsmarkt" gibt es in der Richtlinie 91/493/EWG zwar nicht; unter einem Großhandelsmarkt ist aber allgemein ein Gelände zu verstehen, auf dem sich diverse Betriebe verschiedener Branchen ansiedeln und das in der Regel von einer Gesellschaft in privatrechtlicher Form bewirtschaftet wird.

Zu § 3:

In § 3 werden die Grundsätze für das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen festgelegt. Mit § 3 wird Artikel 3 der Richtlinie 91/493/EWG umgesetzt. § 3 Nr. 2 ist gestützt auf § 19 a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 4:

§ 4 enthält allgemeine Hygieneanforderungen im Hinblick auf die Temperatur beim Lagern und Befördern von Fischereierzeugnissen sowie im Hinblick auf den Schutz gegen Nematoden. Hierbei wurden weitestgehend die Bestimmungen des § 2 der bisher geltenden Fischverordnung übernommen; die den umzusetzenden Regelungen der Richtlinie 91/493/EWG in Artikel 3 Absatz 2, im Anhang Kapitel IV Abschnitt V Nr. 1; Kapitel II Nr. 2, 2. Gedankenstrich und Nr. 4; Kapitel IV Abschnitt I Nr. 1 und Nr. 3; Kapitel VIII Nr. 1; Anhang 1 Nr. 5 und Nr. 8 der Richtlinie 92/48/EWG entsprechen.

§ 4 ist auf § 9 Abs. 1 Nr. 3, Nr. 4 Buchstabe a, § 10 Abs. 1 Satz 1, § 19 Abs. 1 Nr. 3 und 4, und des § 19 a Nr. 2 b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 5:

Mit Absatz 1 werden die Anforderungen nach Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a, Doppelbuchstabe ii Unterabsatz 1 der Richtlinie 91/493/EWG und die Anforderungen nach Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a Buchstabe i in Verbindung mit den Bestimmungen der Richtlinie 92/48/EWG in nationales Recht umgesetzt. An dieser Stelle werden jedoch ausschließlich die hygienischen Anforderungen an das Produkt festgelegt, während die Anforderungen an Räumlichkeiten und Personal als eine Voraussetzung für die Betriebszulassung in § 19 geregelt werden. Mit Absatz 2 werden spezielle Produktanforderungen für Krebs- und Weichtiere an Bord von Fischereifahrzeugen entsprechend den Vorgaben in Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a Buchstabe ii Unterabsatz 2 der Richtlinie 91/493/EWG festgelegt.

§ 5 ist gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 und auf § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 6:

§ 6 dient der Umsetzung von Artikel 3 Abs. 3 Buchstabe a der Richtlinie 91/493/EWG. Die Bestimmung gilt auch für den Einzelhandel. Sie ist gestützt auf § 10 Abs. 1 Satz 1 des LMBG.

Zu § 7:

Mit § 7 werden die Bestimmungen des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe b und c Unterabsatz 2 der Richtlinie 91/493/EWG in deutsches Recht umgesetzt. Die Vorschrift ist gestützt auf § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 8:

§ 8 Abs. 1 legt die produktbezogenen Hygieneanforderungen an die Herstellung und Behandlung in Betrieben fest. Erfasst sind Betriebe im Sinne von § 2 Nr. 8. Umgesetzt wird damit die Regelung in Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe c erster Unterabsatz der Richtlinie 91/493/EWG.

Von den Betrieben werden Umpackzentren im Sinne von § 2 Nr. 11 Buchstabe a abgegrenzt, für die produktbezogene Anforderungen in Absatz 2 geregelt werden. Diese Abgrenzung ist der Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1) entlehnt. Es wird davon ausgegangen, daß nicht beabsichtigt war, diese Handelsbetriebe unter die Definition des Artikels 2 Nr. 14 "Betrieb" der Richtlinie 91/493/EWG zu subsumieren, da die Einhaltung aller für Betriebe relevanten Bestimmungen für Umpackzentren nicht gefordert werden kann, andererseits diese Einrichtungen jedoch in bezug auf die von ihnen ausgeübte Tätigkeit hygienische Grundanforderungen an das Produkt einhalten müssen. Dem trägt die Regelung in Absatz 2 Rechnung. Hinzu kommt, daß für derartige Handelseinrichtungen auch Regelungen in Artikel 5 Absatz 3 der Richtlinie 89/662/EWG getroffen wurden. Insbesondere die dort vorgesehene Registrierung macht eine Definition dieser Einrichtungen erforderlich. Es ist damit zu rechnen, daß die Richtlinie 91/493/EWG in der anstehenden Revision entsprechend geändert wird. Die Ermächtigung für § 8 findet sich in § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 9:

§ 9 faßt die an verschiedenen Stellen der Richtlinie 91/493/EWG zu findenden kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften zusammen. Absatz 1 stellt die Umsetzung von Kapitel VII des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG dar. Nach Absatz 1 Nr. 1 wird die Angabe des Herkunftslandes gefordert. Dies ist im Zusammenhang mit Nummer 2 zu sehen, so daß hier das Herkunftsland des Fabriksschiffes, des Betriebes, der Versteigerungshalle, des Großhandelsmarktes oder des Umpackzentrums anzugeben ist. Wenn ein Fischeierzeugnis z.B. sowohl in einem Großhandelsmarkt als auch in einem Betrieb behandelt oder verarbeitet wurde, so ist bei der Angabe der Veterinär-

kontrollnummer die Einrichtung ausschlaggebend, in der sich die Fischereierzeugnisse vor dem Inverkehrbringen zuletzt befunden haben.

Absatz 2 dient der Umsetzung von Kapitel IV Abschnitt III Nr. 2 Satz 2 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG.

Mit Absatz 4 wird Kapitel IV Abschnitt V Nr. 5 des Anhangs Richtlinie 91/493/EWG umgesetzt. Hierbei geht es um den Nachweis darüber, daß ein Behandlungsverfahren gegen Nematoden stattgefunden hat. Dieser Nachweis ist als Information im Handelsverkehr zu verstehen. Geeignete Mittel dazu können eine spezielle schriftliche Bescheinigung sein, aber auch eine privatrechtliche Vereinbarung.

§ 9 ist auf die Vorschriften des § 19 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstaben a und e des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 10:

Die Vorschrift beinhaltet Regelungen zur betrieblichen Eigenkontrolle und zu Nachweispflichten. Hiermit werden insbesondere die Bestimmungen des Artikels 6, daneben die Bestimmungen des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG Kapitel I Abschnitt II Nr. 1; des Kapitels IV Abschnitt IV Nr. 2 Unterabsatz 2; Nr. 4 Buchstaben c, d und e; Abschnitt V Nr. 1 und 4 umgesetzt. Darüber hinaus werden die entsprechenden Vorgaben der Entscheidung 93/51/EWG der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vom 15. Dezember 1992 über mikrobiologische Normen für gekochte Krebs- und Weichtiere (ABl. EG Nr. L 13 S. 11) und der Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vom 19. Januar 1993 über die Einzelheiten der Sichtkontrollen zur Feststellung von Parasiten in Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 56 S. 42) umgesetzt. Gleichzeitig wird in Absatz 1 Nr. 3 Buchstabe b auf die noch ausstehende Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaft gemäß Kapitel V Abschnitt II Nr. 3 Buchstabe A, Buchstabe a (TVB-N-Untersuchung) verwiesen.

Die allgemeine Sorgfaltspflicht der am Verkehr mit Fischereierzeugnissen Beteiligten wird jedoch durch die Bestimmungen dieser Vorschrift nicht eingegrenzt, sondern lediglich in bestimmten Punkten im Hinblick auf die Umsetzung des EG-Rechtes konkretisiert.

Mit den Regelungen in Absatz 1 Nr. 1 und 2 wird die Anwendung des HACCP-Konzeptes entsprechend Artikel 6 Abs. 1 Unterabsatz 2 erster und zweiter Gedankenstrich der Richtlinie 91/493/EWG verbindlich für Betriebe und Fabriksschiffe vorgeschrieben.

Der Inhalt von Absatz 2 Nr. 3 stellt die Umsetzung von Artikel 6 Abs. 2 der Richtlinie 91/493/EWG dar. Dabei wurde nicht abgestellt auf die Verpflichtung zum Tätigwerden entsprechend der EG-rechtlichen Vorgabe, sondern indirekt auf die Nachweispflicht in bezug auf die vom Rechtsunterworfenen getroffenen Vorsorgemaßnahmen bei Fällen, bei denen sich eine Gefahr für die Gesundheit oder ein entsprechender Verdacht ergeben hat. Bei den Vorsorgemaßnahmen dürfte es sich vor allem um Sicherstellung oder Beseitigung von Waren handeln.

Mit den Absätzen 3 und 4 wurden die betriebseigenen Kontrollen und Nachweispflichten in bezug auf Umpackzentren vorgeschrieben.

Mit Absatz 5 werden die Anforderungen in Anhang 2 Nr. 8 Buchstabe e der Richtlinie 92/48/EWG umgesetzt.

Absatz 7 dient der Umsetzung der Bestimmungen von Artikel 6 Absatz 1 dritter Gedankenstrich und Anhang Kapitel IV Abschnitt IV Nr. 4 Buchstabe c zweiter Gedankenstrich der Richtlinie 91/493/EWG.

§ 10 ist gestützt auf § 19 a Nr. 2 Buchstabe b sowie Nr. 3 und 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 11:

§ 11 regelt die Voraussetzungen für das Inverkehrbringen von lebenden Muscheln und setzt im wesentlichen den Inhalt von Artikel 3 der Richtlinie 91/492/EWG um. Er ist gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3, § 10 Abs. 1 Satz 1 und § 19 a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 12:

§ 12 enthält Anforderungen sowohl an Erzeugungs- oder Umsetzungsgebiete als auch Anforderungen an lebende Muscheln aus diesen Gebieten.

Hinsichtlich der Erzeugungs- oder Umsetzungsgebiete werden mit den Absätzen 1 und 2 die Bestimmung in Artikel 5 Abs. 2 Buchstabe a in Verbindung mit Kapitel I des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG in deutsches Recht umgesetzt. Dabei wird vorausgesetzt, daß die zuständige Behörde bereits Muschelgewässer auf Grund der Verpflichtungen aus Artikel 4 der Richtlinie 79/923/EWG des Rates vom 30. Oktober 1979 über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer (ABl. EG Nr. L 281 S. 47) ausgewiesen hat. Im Rahmen der vorliegenden Verordnung ist es jedoch erforderlich, innerhalb der Muschelgewässer zwischen Erzeugungsgebieten und Umsetzungsgebieten zu unterscheiden und mikrobiologische Anforderungen an die dort geernteten lebenden Muscheln festzulegen. Die Richtlinie 91/492/EWG sieht in Kapitel I des Anhangs präzise Hygieneparameter für die aus diesen Gebieten geernteten Muscheln vor und teilt die Gebiete in drei Kategorien ein. Zu Umsetzungsgebieten ist in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c ausgesagt, daß diese den Anforderungen von Kapitel III des Anhangs entsprechen müssen. Klar festgelegte hygienische Parameter für Umsetzungsgebiete sind in der Richtlinie nicht ausdrücklich erwähnt. Da jedoch in Kapitel I Nr. 1 b festgelegt ist, daß Muscheln aus den dort genannten Erzeugungsgebieten nach einem Aufenthalt in einem Umsetzungsgebiet den Anforderungen von Kapitel V entsprechend müssen und somit für den unmittelbaren Verzehr geeignet sein müssen, ist deutlich gemacht, daß die Umsetzungsgebiete den Bedingungen von Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a (in dieser Verordnung Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1.1) entsprechen müssen. Absatz 2 trägt dem Rechnung.

Die Absätze 3 und 4 beinhalten die Anforderungen, Muscheln umzusetzen bzw. zu reinigen. In deutsches Recht umgesetzt werden damit die entsprechenden Regelungen im Anhang Kapitel I Nr. 1 Buchstabe b und c der Richtlinie 91/492/EWG. Absatz 4 Nr. 2 enthält eine Sonderregelung für Muscheln aus Gebieten nach Anlage 2 Kapitel I Nr. 1 Buchstabe c. Basierend auf der Bestimmung in Kapitel IV Abschnitt IV Nr. 2 Unterabsatz 1 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG ist es möglich, lebende Muscheln, die nicht direkt verzehrsfähig sind, zu Fischereierzeugnissen zu verarbeiten, sofern es sich um ein von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft genehmigtes Verfahren handelt. Ein solches Verfahren ist durch den Ständigen Veterinärausschuß zu beschließen. Bisher hat die EG-Kommission diesbezüglich die Entscheidung 93/25/EWG vom 11. Dezember 1992 zur

Genehmigung bestimmter Verfahren zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen in Muscheln und Meeresschnecken (ABl. EG Nr. L 16 S. 22) getroffen.

§ 12 ist auf die Vorschriften des § 9 Abs. 1 Nr. 3 Nr. 4 Buchstabe b, § 10 Abs. 1 Satz 1 und § 19 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe e des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 13:

In dieser Vorschrift sind die Bestimmungen zur Kennzeichnung von lebenden Muscheln niedergelegt. Damit wird Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe i in Verbindung mit Kapitel X des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG umgesetzt. Die allgemeinen kennzeichnungsrechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Entsprechend der Regelung in § 9 sind die Angaben des Herkunftslandes in Absatz 2 Nr. 1 im Zusammenhang zu sehen mit der Angabe in Absatz 2 Nr. 3.

§ 13 ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1, Nr. 2 Buchstaben a und b Nr. 4 Buchstabe b und auf § 19 a Nr. 3 und 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 14:

Mit § 14 wird vorgeschrieben, daß Sendungen von lebenden Muscheln während des Transportes innerhalb der Produktionsstufe ein Registrierschein beizufügen ist. Bestimmungen über diesen Registrierschein finden sich in der Richtlinie 91/492/EWG in Kapitel II Nr. 6 und 7, in Kapitel III Nr. 9, in Kapitel IV Abschnitt III Nr. 13 und in Abschnitt IV Nr. 2. Diese Passagen der Richtlinie werden dahingehend ausgelegt, daß es sich um einen Registrierschein handelt, mit dem es möglich ist, das ursprüngliche Erzeugungsgebiet der Muscheln dieser Sendung festzustellen und zu verhindern, daß lebende Muscheln aus Erzeugungs- oder Umsetzungsgebieten stammen, die nicht den Vorschriften dieser Verordnung genügen. Dementsprechend dürfen Versand- oder Reinigungszentren oder Betriebe nur Muscheln annehmen, die von einem Registrierschein begleitet sind. Entsprechendes gilt für Umsetzungsgebiete.

Die Regelung in Absatz 5 geht davon aus, daß bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen im Grunde ein Anspruch auf Erteilung der Transportgenehmigung besteht, für Ausnahmefälle aber die Versagung dieser Genehmigung ermöglicht wird.

§ 14 ist gestützt auf § 19 a, Nr. 1, 3 und 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 15:

Mit § 15 werden die Bestimmungen des Artikels 4, des Kapitels IV Abschnitt III Nr. 11 und 12 und Abschnitt IV Nr. 3, 4 und 5 des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG in nationales Recht umgesetzt. Die Vorschriften dienen der Konkretisierung der Eigenkontrolle und legen Nachweispflichten fest. Sie ergänzen damit die allgemeinen Sorgfaltspflichten. Die Regelung ist gestützt auf § 19 a Nr. 2 Buchstabe b Nr. 3 und 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 16:

§ 16 enthält Verkehrsverbote sowohl für Fischereierzeugnisse als auch für lebende Muscheln. Damit werden die nachfolgenden Bestimmungen in den Richtlinie 91/492/EWG und 91/493/EWG umgesetzt:

91/493/EWG: Artikel 5 (§ 16, Abs. 1, Nr. 1 und Nr. 3,)

Anhang Kapitel V, Abschnitt II, Nr. 3, Buchstabe A Buchstabe b, (Abs. 1 Nr. 2),

Anhang Kapitel IV, Abschnitt V, Nr. 1, Satz 2 (Abs. 1, Nr. 4 a, b c und e),

Anhang, Kapitel IV, Abschnitt V, Nr. 2 und Nr. 3 (Abs. 1, Nr. 4, Buchstabe d)

Anhang, Nr. 1 der Entscheidung 93/51/EWG der Kommission vom 15.12.1992 über mikrobiologische Normen für gekochte Krebs- und Weichtiere (ABl. EG Nr. L 13 S. 11) (Abs. 1, Nr. 7)

91/492/EWG: Anhang, Kapitel V Nr. 7 (Abs. 1, Nr. 5),

Anhang, Kapitel V, Nr. 6 (Abs. 1, Nr. 6),

Anhang, Kapitel V, Nr. 3 (Abs. 1, Nr. 7).

Diese Vorschrift ist auf § 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 17:

§ 17 in Verbindung mit Anlage 3 entspricht im wesentlichen den Bestimmungen der bisher geltenden Regelung des § 7 der Fisch-Verordnung vom 8.8.1988. Gleichzeitig werden damit die Bestimmungen in Kapitel V Abschnitt II Nr. 3 Buchstabe b des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG und des Kapitels V Nr. 6 und 7 des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG in deutsches Recht umgesetzt.

§ 17 ist auf § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 18:

Mit § 18 werden die Bestimmungen in Kapitel III Abschnitt II Buchstabe A Nr. 5 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG umgesetzt. Danach ist vorgeschrieben, daß Reinigungs- und Desinfektionsmittel von der zuständigen Behörde zugelassen sein müssen. Ein spezielles Zulassungsverfahren für die in diesem Bereich anzuwendenden Desinfektionsmittel soll nicht etabliert werden, sondern die durch das EG-Recht geforderte "Zulassung" wird mit § 18 pauschal geregelt. Diese Lösung wurde auch in Erwartung von künftigem EG-Recht gewählt, da geplant ist, die Zulassung von Desinfektionsmitteln EG-rechtlich horizontal zu harmonisieren. Nach § 18 dürfen für die Desinfektion nur geeignete Mittel verwendet werden; als geeignet sind insbesondere Mittel anzusehen, die den Anforderungen zur Erlangung des Gütezeichens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt, oder den Prüf-Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen, entsprechen.

Zu § 19:

§ 19 regelt die Zulassung von verschiedenen betrieblichen Einrichtungen. Die Zulassung setzt voraus, daß bestimmte strukturelle Vorgaben an Räume und Ausstattungen und bestimmte Hygieneanforderungen an Räume, Aus-

rüstung und Personal und an das Produkt erfüllt sind. Mit den Bestimmungen in den Absätzen 1, 2 und 3 werden folgende Bestimmungen der Richtlinien 91/493/EWG und 91/492/EWG in deutsches Recht umgesetzt:

Artikel 7 Abs. 1, 3, 5 und 6 der Richtlinie 91/493/EWG,

Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe a Unterabsätze 1, 3 und 4 der Richtlinie 91/492/EWG.

In Artikel 7 Abs. 1 der Richtlinie 91/493/EWG wird die Zulassung in Bezug gesetzt zu den vom Betrieb ausgeübten Arbeitsgängen: "Die Zulassung muß erneut beantragt werden, wenn ein Betrieb andere Arbeiten vornimmt als jene, für die er die Zulassung erhalten hat." Diese Regelung wird durch Absatz 1 Satz 2 in deutsches Recht umgesetzt. Da die Kommission der Europäischen Gemeinschaft mit dem Begriff "Arbeitsgänge" den jeweiligen Vorgang der Herstellung von frischen, tiefgefrorenen, bearbeiteten, geräucherten, gesalzenen, getrockneten oder marinierten Fischereierzeugnissen meint, wurde zur Verdeutlichung der Begriff "Tätigkeitsbereich" eingeführt.

Nach Artikel 7 Abs. 1 Unterabsatz 3 der RL 91/493/EWG "registriert die zuständige Behörde die Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, die keine Zulassung benötigen, nachdem sie sich vergewissert hat, daß diese Einrichtungen den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen."

Mit dieser Bestimmung war gemeinschaftsrechtlich beabsichtigt worden, eine abgeschwächte Form der "Zulassung" für Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte vorzugeben. Die im Gemeinschaftsrecht als "Registrierung" genannte Zulassung ist allerdings an die Einhaltung von strukturellen und hygienischen Anforderungen gebunden.

§ 19 ist gestützt auf § 19 a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes.

Zu § 20:

Wie bereits in der Begründung zu § 19 ausgeführt, handelt es sich bei der "Registrierung" um eine Eintragung durch die zuständige Behörde, die nicht an die Einhaltung bestimmter Anforderungen gebunden ist.

Mit § 20 werden die Bestimmungen in Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe a der Richtlinie 89/662/EWG umgesetzt.

§ 20 ist gestützt auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a des LMBG.
Siehe auch Begründung zu § 8.

Zu § 21:

§ 21 regelt das Verbringen von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft und aus anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR-Abkommen). Mit den Bestimmungen in den Absätzen 1 und 3 werden die Vorgaben in Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13) in deutsches Recht übernommen. Die Bestimmung in Absatz 2 dient der Umsetzung von Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe c der Richtlinie 89/662/EWG. Danach muß "auf Verlangen der zuständigen Behörde der Eingang von Erzeugnissen aus einem anderen Mitgliedstaat bekanntgegeben werden, sofern dies für die Durchführung der Kontrollen nach Artikel 5 Absatz 1 der RL 89/662/EWG erforderlich ist."

Die Gleichstellung zwischen Waren aus Mitgliedstaaten und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum für Kontrollen am Bestimmungsort bezieht sich ausschließlich auf Waren, die ihren Ursprung in diesen anderen Vertragsstaaten des EWR-Abkommens haben.

§ 21 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b des LMBG.

Zu § 22:

In den Richtlinien 91/493/EWG (Artikel 10 und 12) und 91/492/EWG (Artikel 8 und 10) wird bestimmt, daß die Vorschriften der "Drittland-Kontroll-Richtlinie" (Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) auch für lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse anzuwenden sind. Entsprechendes gilt für Durchführungsbestimmungen, die auf Grund der

Richtlinie 90/675/EWG von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft erlassen worden sind.

§ 22 ist in Zusammenhang mit der Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft aus Drittländern vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965) zu sehen. Absatz 4 bestimmt, daß die Anforderungen der Einfuhruntersuchungsverordnung Anwendung finden, sofern § 22 nichts anderes bestimmt.

In § 22 sind die produktbezogenen materiellen Vorschriften für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen, lebenden Muscheln und den in § 1 Abs. 2 genannten Tieren zusammengefaßt. Diese Anforderungen beziehen sich auf

- Zulassung von Betrieben und anderen Einrichtungen
- Beifügung von Gesundheitsbescheinigungen und Durchführung der Warenuntersuchung.

Mit Absatz 1 werden die nachfolgend genannten Passagen des Gemeinschaftsrechtes in deutsches Recht umgesetzt: Artikel 11 Abs. 4 Buchstaben a und c und Abs. 6 der Richtlinie 91/493/EWG; Artikel 1 in Verbindung mit dem Anhang der Entscheidung 93/185/EWG der Kommission vom 15. März 1993 mit Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Erteilung von Bescheinigungen für Fischereierzeugnisse aus Drittländern zur Erleichterung der Umstellung auf die Regelung der Richtlinie 91/493/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 79 S. 80); Artikel 8 und 9 Nr. 3 Buchstaben b, i und c der Richtlinie 91/492/EWG; Artikel 11 der Richtlinie 90/675/EWG.

Da sich die Erstellung der Betriebslisten entsprechend Artikel 11 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 4 Buchstabe a der Richtlinie 91/493/EWG und entsprechend Artikel 9 Nr. 3 Buchstabe b der Richtlinie 91/492/EWG im Anfangsstadium befindet und erst für einige wenige Länder beschlossen worden ist, kommt folglich für Fischereierzeugnisse für die nächste Zeit vor allem die Bestimmung in Absatz 1 Nr. 1 Buchstabe d zum Tragen, während entsprechend den Bestimmungen in Absatz 3 - bei lebenden Muscheln alternativ zu der Einfuhr aus zugelassenen Betrieben die häufigere Warenuntersuchung zum Tragen kommen wird.

§ 22 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstaben a bis c des LMBG.

Zu § 23:

Mit den Entscheidungen der Kommission der Europäischen Gemeinschaft entsprechend Artikel 11 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 4 Buchstabe c oder Absatz 6 der Richtlinie 91/493/EWG und Artikel 9 Nr. 3 Buchstabe c der Richtlinie 91/492/EWG wird unmittelbar geltendes Gemeinschaftsrecht beschlossen. Die im Bundesanzeiger vorgesehene Bekanntmachung ist deshalb deklaratorischer Natur.

Zu den §§ 24 und 25:

Die Vorschriften in den §§ 24 und 25 enthalten die erforderlichen Straf- und Bußgeldtatbestände.

Zu § 26:

In dieser Vorschrift sind notwendige Übergangsbestimmungen, die z.T. auf die Vorgaben des Gemeinschaftsrechtes zurückgehen, zusammengefaßt. Die Übergangsregelungen sind zur Vermeidung unbilliger Härten erforderlich und sind aus gesundheitlichen Gründen zu vertreten.

Zu § 27:

§ 27 enthält die erforderliche Änderung des § 3 der Einfuhruntersuchungsverordnung, da diese Anforderungen Regelungsinhalt von § 22 Abs. 1 Buchstaben a und d sind.

Zu § 28:

Die Vorschrift enthält die notwendige Inkrafttretensregelung und hebt die bisher geltende Fisch-Verordnung auf.

Zu Anlage 1 - Fischereierzeugnisse:

Diese Anlage enthält die Anforderungen an Fabriksschiffe, Fischereifahrzeuge, Anlandung, Großhandelsmärkte, Versteigerungshallen, Betriebe und Personal sowie an Verpackung, Lagerung und Beförderung entsprechend den Vorgaben der Anlagen der Richtlinien 91/493/EWG und 92/48/EWG.

Zu Anlage 2 - Lebende Muscheln:

Anlage 2 beinhaltet die Anforderungen an Erzeugungsgebiete, Ernte und Beförderung von lebenden Muscheln, das Umsetzen lebender Muscheln, an Versand und Reinigungszentren und an das Personal, Anforderungen an lebende Muscheln, an Verpackung und Lagerung sowie Beförderung vom Versandzentrum entsprechend den Vorgaben der Anlage der Richtlinie 91/492/EWG.

Zu Anlage 3 - Probenahme und Untersuchung:

Anlage 3 beinhaltet die Untersuchungsvorgaben für die Analysen auf Histamin und Algentoxine entsprechend den Bestimmungen in Kapitel 5 Abschnitt II Nr. 3 Buchstabe A und Buchstabe b des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG und von Kapitel V Nr. 6 und 7 des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG.

Zu Anlage 4:

Anlage 4 enthält die Anweisungen für die Waren- und Laboruntersuchung von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln bei der Einfuhr. Die Bestimmungen hinsichtlich der Warenuntersuchung wurden aus Anlage 5 Nr. 1 bis 3 der Einfuhruntersuchungsverordnung hierher übernommen. Entsprechend Anhang D der Entscheidung der Kommission 93/13/EWG vom 22. Dezember 1992 zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft (ABl. EG Nr. L 9 S. 33) sind die Mitgliedstaaten verpflichtet, "hinsichtlich der Laboruntersuchungen die zur Einfuhr angemeldeten Sendungen von Erzeugnissen einem Überwachungsplan zu unterwerfen, um die Einhaltung der gemeinschaftlichen bzw. in Ermangelung solcher der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zu überprüfen und insbesondere Rückstände, Krankheitserreger oder sonstige für Mensch und Tier oder für die Umwelt gefährliche Stoffe zu ermitteln". Die Kommission der Europäischen Gemeinschaft hat für Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln noch

keine gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben an die Laboruntersuchungen festgelegt. Aus diesem Grunde wurden mit den Nummern 2.1 bis 2.4 nationale Vorgaben entwickelt, die sich - dem Äquivalenzprinzip folgend - an den Kontrollen orientieren, die aufgrund von Kapitel V der Richtlinie 91/493/EWG bzw. Kapitel VI der Richtlinie 91/492/EWG für die Gemeinschaftswaren vorgeschrieben sind.

Zu Anlage 5:

Anlage 5 enthält das Muster der Gesundheitsbescheinigung gemäß dem Anhang der Entscheidung 93/185/EWG der Kommission der Europäischen Gemeinschaften.

Beschluß
des Bundesrates

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung)

Der Bundesrat hat in seiner 666. Sitzung am 25. Februar 1994 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 folgende EntschlieÙung beschlossen:

EntschlieÙung

Der Bundesrat nimmt zur Kenntnis, daß in der Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln der Begriff "Fischereierzeugnisse" aus Rechtssetzungsgründen in Umsetzung von EU-Recht auch lebende Fische erfaßt.

Der Bundesrat stellt fest, daß diese Begriffsbestimmung nichts an den ethischen Grundsätzen des Tierschutzes ändert und für den Vollzug des Tierschutzes ohne Belang ist. Sie berührt auch nicht die Bestimmung des § 90a des Bürgerlichen Gesetzbuches, wonach Tiere keine Sachen sind.

Anlage

**Änderungen
der
Verordnung über die hygienischen Anforderungen
an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln
(Fischhygiene-Verordnung)**

1. Zur Überschrift

In der Überschrift der Verordnung ist der Kurzbezeichnung "(Fischhygiene-Verordnung)" die Kurzbezeichnung "FischHV" hinzuzufügen.

Begründung:

Die Abkürzung wird in Angleichung zur Fleischhygiene-Verordnung (FIHV) vorgenommen.

2. Zu § 1 Abs. 3

In § 1 Abs. 3 sind die Worte

"§ 4 Abs. 2 bis 7" durch die Worte "§ 4 Abs. 2 bis 6"

und die Worte

"§§ 6, 9 Abs. 3, 4 und 5" durch die Worte

"§§ 6, 9 Abs. 2, 3 und 4"

zu ersetzen.

Begründung:

Redaktionelle Anpassung an den gegenüber dem Vorentwurf geänderten Verordnungstext, § 4 Abs. 7 und § 9 Abs. 5 sind entfallen.

3. Zu § 2 Nr. 9 und 10

Die Nummern 9 und 10 sind wie folgt zu fassen:

"9. Fabriksschiffe: Fischereischiffe, auf denen Fischereierzeugnisse hergestellt und behandelt werden; nicht als Fabriksschiffe gelten solche Schiffe, auf denen lediglich Garnelen und Weichtiere abgekocht werden oder auf denen lediglich das Tiefgefrieren vorgenommen wird;

10. Fischereifahrzeuge: alle Schiffe einschließlich Transportschiffe mit Ausnahme der Fabriksschiffe;"

Begründung:

Klarstellung sowie Angleichung an den Text der Richtlinie 91/493/EWG.

4. Zu § 2 Nr. 11 Buchst. a

In § 2 Nr. 11 Buchst. a sind nach dem Wort "Verpacken" die Worte "sowie für das anschließende Etikettieren" einzufügen.

Begründung:

Notwendige Ergänzung.

5. Zu § 2 Nr. 15a -neu-

In § 2 ist folgende Nummer 15a einzufügen:

"15a. Sauberes Meerwasser: Meerwasser, in welchem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe sowie kein toxinbildendes Meeresplankton in Mengen vorhanden sind, von denen die einwandfreie Beschaffenheit der Fischereierzeugnisse und Muscheln nachteilig beeinflußt werden kann;"

Begründung:

Notwendige Ergänzung der Begriffsbestimmungen in Anlehnung an die Richtlinien 91/493/EWG und 91/492/EWG.

6. Zu § 4 Abs. 1 Satz 5

In § 4 Abs. 1 Satz 5 ist das Wort "gehalten" durch das Wort "aufbewahrt" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung.

7. Zu § 4 Abs. 1 Satz 6

§ 4 Abs. 1 Satz 6 ist zu streichen.

Begründung:

Streichung einer Regelung, für die kein Erfordernis besteht.

8. Zu § 7 Abs. 3

In § 7 Abs. 3 ist nach der Angabe "Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 2," die Zahl "4," einzufügen.

Begründung:

§ 7 Abs. 3 der Verordnung klammert die in Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 4 genannten Bestimmungen, deren Mißachtung zu einer nachteiligen Beeinflussung von Fischereierzeugnissen in Großmärkten und Versteigerungshallen führen könnten, aus.

Hieraus ergibt sich auch, daß entsprechende nachteilige Verhaltensweisen beim Umgang mit Fischereierzeugnissen keine Ordnungswidrigkeiten im Sinne des § 25 Abs. 2 Nr. 5 des Gesetzes darstellen. Ein Verstoß gegen die Hygienebestimmungen, wie z.B. das Begehen von Auktionskisten mit Straßenschuhen, könnte nicht geahndet werden.

9. Zu § 15 Abs. 1 Nr. 2

In § 15 Abs. 1 Nr. 2 ist das Wort "beim" durch das Wort "am" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung. Intensität und Umfang der Analysen sollen der Situation des Einzelfalles bzw. der Sorgfaltspflicht der Verantwortlichen überlassen bleiben.

10. Zu § 20

In § 20 ist das Wort "Kontrollnummer" durch das Wort "Registriernummer" zu ersetzen.

Begründung:

Umpackzentren werden von der zuständigen Behörde lediglich registriert. Deshalb sollte es "Registriernummer" heißen.

11. Zu § 20 Satz 2 -neu-

In § 20 ist folgender Satz anzufügen:

"Die Umpackzentren nach § 2 Nr. 11 Buchstabe a haben die Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel 4 angemessen zu beachten."

Begründung:

Im Interesse des hygienisch einwandfreien Behandelns nicht umhüllter bzw. unverpackter Fischereierzeugnisse muß auch für die betreffenden Umpackzentren die Erfüllung bestimmter baulicher und einrichtungsbezogener Bedingungen gefordert werden.

12. Zu § 23 Abs. 1 Nr. 2

In § 23 Abs. 1 Nr. 2 sind die Worte "registrierten und zugelassenen Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkte" durch die Worte "zugelassenen Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte" zu ersetzen.

Begründung:

Nach § 22 Abs. 1 Nr. 1 ist die Einfuhr von Fischereierzeugnissen u.a. nur aus zugelassenen Betrieben oder zugelassenen Fabriksschiffen zulässig. Gleiches sollte auch für Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte gelten.

...

13. Zu § 25 Abs. 2 Nr. 3

§ 25 Abs. 2 Nr. 3 ist wie folgt zu fassen:

"3. entgegen § 5 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b oder Nr. 2
Fischereierzeugnisse herstellt oder behandelt oder
entgegen § 5 Abs. 2 Krebs- oder Weichtiere kocht,".

Begründung:

Anpassung des Wortlauts des Ahndungstatbestandes an die be-
wehrten Gebots- und Verbotsnormen.

14. Zu § 25 Abs. 2 Nr. 4

§ 25 Abs. 2 Nr. 4 ist wie folgt zu fassen:

"4. einer Vorschrift des § 6 über das Behandeln oder
Schlachten von Tieren aus Aquakulturen zuwiderhan-
delt,".

Begründung:

Anpassung des Wortlauts der Ahndungstatbestände an den Wort-
laut der bewehrten Gebots- und Verbotsnormen.

...

15. Zu § 25 Abs. 5 Nr. 5

In § 25 Abs. 5 Nr. 5 sind die Wörter "für die vorgeschriebene Dauer" zu streichen.

Begründung:

Mit der Wendung "entgegen" wird der Inhalt der Gebotsnormen in den Ahndungstatbestand inkorporiert.

16. Zu Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 3.3

In Anlage 1 Kapitel 3 Nr. 3.3 sind nach dem Wort "Reinigung" die Worte "und Desinfektion" einzufügen.

Begründung:

Notwendige Ergänzung.

17. Zu Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.1

In Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.1 ist nach dem Wort "ermöglichen" folgender Text anzufügen:

"und die mit abgedeckten, geruchs- und rückstausicheren Abflüssen versehen sind".

Begründung:

Erforderliche Berücksichtigung bereits bisher für einschlägig tätige Betriebe üblicher Standards.

18. Zu Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.2

In Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.2 ist nach dem Wort "mit" das Wort "hellen," einzufügen.

Begründung:

Erforderliche Berücksichtigung bereits bisher für einschlägig tätige Betriebe üblicher Standards.

19. Zu Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.5

Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.5 ist wie folgt zu fassen:

"1.2.5 ausreichende Be- und Entlüftungs- sowie erforderlichenfalls Entnebelungseinrichtungen;"

Begründung:

Notwendige Ergänzung sowie Klarstellung.

...

20. Zu Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.7

In Nummer 1.2.7 sind die Worte "in den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Wasserhähne nicht" durch die Worte "die Wasserhähne dürfen nicht" zu ersetzen.

Begründung:

Redaktionelle Klarstellung, da das Vorhandensein und die Ausstattung von Toiletten erst in Nummer 1.9 geregelt werden.

21. Zu Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.9

Nummer 1.9 ist wie folgt zu fassen:

"1.9 eine ausreichende Anzahl von Toiletten mit Wasserspülung und von Umkleideräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren, glatten Wänden und Böden; die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; in Toiletten und Umkleideräumen müssen Handwaschbecken vorhanden sein, die mit fließendem heißen und kalten Wasser, Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie nur einmal zu verwendenden Handtüchern ausgestattet sind; die Wasserhähne der in den Toiletten befindlichen Handwaschbecken dürfen nicht von Hand zu betätigen sein; die Umkleideräume müssen die getrennte Aufbewahrung von Arbeits- und Privatkleidung ermöglichen;"

Begründung:

Aus systematischen und sachlichen Gründen erforderliche Änderungen und Ergänzungen.

...

22. Zu Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 1.1

Nummer 1.1 ist wie folgt zu fassen:

"Unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb verteilt, versandt, be- oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe zu lagern; frische Fischereierzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die entsprechende Temperaturen herstellt, gekühlt werden; das zur Kühlung verwendete Eis muß aus Trinkwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden."

Begründung:

Redaktionelle Klarstellung.

23. Zu Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 4.4.3

In Nummer 4.4.3 sind nach dem Wort "Fischereierzeugnisse" die Worte ", soweit sie nicht unmittelbar weiterverarbeitet werden," einzufügen.

Begründung:

Erforderliche Berücksichtigung praktischer Gegebenheiten.

...

24. Zu Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 4.7

In der Nummer 4.7 ist nach den Worten "Zerkleinertes Fischfleisch" das Wort "(Fischschnitzel)" einzufügen.

Begründung:

Anpassung an die Richtlinie 91/493/EWG sowie erforderliche Abgrenzung, da der Begriff "zerkleinertes Fischfleisch" auch Fischmus umfassen würde.

25. Zu Anlage 2 Kapitel 1 Nr. 1.2 und 1.3

In Nummer 1.2 und 1.3 sind nach dem Wort "MPN-Test" jeweils die Worte "oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit" einzufügen.

Begründung:

Erforderliche Herstellung einer Übereinstimmung mit der Regelung in Anlage 2 Kapitel 5 Nr. 2.

26. Zu Anlage 2 Kapitel 4 Nr. 1.1.2, 1.1.4 und 1.2

a) Nummer 1.1.2 ist wie folgt zu fassen:

"1.1.2 Fußböden, die den Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.1 entsprechen."

b) Nummer 1.1.4 ist wie folgt zu fassen:

"1.1.4 Wände, die den Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.2 entsprechen."

c) Nummer 1.2 ist wie folgt zu fassen:

"1.2 eine ausreichende Anzahl leicht erreichbarer Waschbecken, Toiletten und Umkleieräume; diese Einrichtungen müssen den Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.7 und 1.9 entsprechen;"

Begründung:

Vereinheitlichung der Anforderungen für Fischerzeugnis- und Muschelbetriebe.

...

27. Zu Anlage 4 Nr. 2, 2.2, 2.3, 2.4

a) In Anlage 4 Nr. 2 ist der Eingangssatz zu streichen.

b) Folgeänderungen:

In Anlage 4 Nr. 2.2 Abs. 3 sowie in Nummer 2.3 Abs. 2 sind jeweils die Worte "Bei Untersuchungen" zu streichen. In Nummer 2.4 sind die Worte "stichprobenweise oder im Verdachtsfall" zu streichen.

Begründung:

Redaktionelle Anpassung an Nummer 1. Der Eingangssatz ist entbehrlich, da sich der Untersuchungsumfang aus den folgenden Nummern ergibt.

28. Zu Anlage 4 Nr. 2.2 Abs. 1 Satz 1 und nach Satz 1

In der Anlage 4 sind in Nummer 2.2 Absatz 1 Satz 1 die Worte "nach Anlage 3 Kapitel 1" zu streichen. Nach Satz 1 sind folgende Sätze anzufügen:

"Dazu werden mindestens drei Proben aus verschiedenen Packstücken oder mindestens drei Fertigpackungen entnommen und als Mischprobe untersucht. Wird bei dieser Untersuchung ein Histamingehalt von über 80 mg pro kg ermittelt, werden neun weitere Proben aus der betreffenden Sendung entnommen und gemäß Anlage 3 Kapitel 1 untersucht und beurteilt."

Begründung:

Im Rahmen der Einfuhruntersuchung ist es angemessen und ausreichend, aufwendige Einzeluntersuchungen auf konkret ermittelte Verdachtsfälle zu beschränken, wie dies auch in Absatz 2 für bestimmte Erzeugnisse vorgesehen ist.

29. Zu Anlage 4 Nr. 2.4

In der Anlage 4 Nr. 2.4 sind das Wort "können" durch das Wort "sind" und die Worte "untersucht werden" durch die Worte "zu untersuchen" zu ersetzen.

Begründung:

Zur Umsetzung von Entscheidungen der EG und zur Überwachung im Hinblick auf die Verkehrsverbote des § 16 bedarf es einer Verpflichtung und nicht nur einer Ermächtigung, weitere Laboruntersuchungen durchzuführen.