



Anforderungen an ein Fischgeschäft, eine Frischfischabteilung oder einen mobilen Fischverkaufswagen

InfoblattNr.: 58 Stand 18.08.2021

Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und damit für die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

Vorbereitungsraum/ Verkaufsraum/ Lagerraum

- Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten ebenso trittsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Decken und Deckenstrukturen/ Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen muss eine ausreichend konzipierte Abluftanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Alle Kühleinrichtungen, in

denen Frischfisch vorrätig gehalten wird, müssen eine Temperatur von maximal +2°C gewährleisten.

Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden¹.

- Hinweis: Die Temperatur von Schmelzeis beträgt zwischen -2 und +2°C
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Gegenstände und Ausrüstungsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.
- Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometer ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Kühlaggregate sind außerhalb von Räumen zu installieren, in denen Lebensmittel behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden.
- In der Kühltheke muss die Ableitung des Schmelzwassers (Frischfisch) gegeben sein, die Berührung mit Schmelzwasser ist zu vermeiden. Das Eis zur Temperaturgewährleistung muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z.B. nicht räumlich zusammen mit frischen unverpacktem Fisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

Personaltoiletten/Umkleideräume

- Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- Es sind angemessene Umkleideräume für das Personal bereit zu stellen.
- Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.

Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD/ Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Sollte der Transport mit betriebseigenen Fahrzeugen erfolgen, ist auch hier eine Temperaturkontrolle beim Entladen vorzunehmen.
- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie durchzuführen hat. Zusätzlich ist die tatsächliche Durchführung dieser Aufgaben zu erfassen.
- Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- Im Rahmen von **Personalschulungen sind folgende Belehrungen** durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (1x jährlich) erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

Kennzeichnung

Seit 2004 bestehen auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur besondere Kennzeichnungsverpflichtungen, die im Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG) geregelt sind. Sie sollen die Verbraucherinformation verbessern und geben bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur Auskunft über Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Fanggebiet.

Der Kennzeichnungspflicht unterliegen frische, gekühlte, gefrorene, geräucherte und gesalzene Fische oder Fischfilets, Krebs- und Weichtiere wie Muscheln, Schnecken und Tintenfische.

Folgende Angaben müssen auf dem Etikett oder bei loser Ware auf dem Preisschild oder einer gut sichtbaren Tafel an der Verkaufstheke stehen:

- Die Handelsbezeichnung
Die Bezeichnung muss der in Deutschland zulässigen Handelsbezeichnung entsprechen und kann mit dem wissenschaftlichen Namen ergänzt werden. Besondere regionale Bezeichnungen dürfen nur zusätzlich benutzt werden.
- Die Produktionsmethode
Unterschieden werden der Fang im Meer oder in Binnengewässern und die Fischerei aus Zuchtanlagen (Aquakulturen). Zur Kennzeichnung der Produktionsmethode ist die Wortwahl genau vorgeschrieben:
Herkunft vorgeschriebene Wortwahl

Seefisch „gefangen in...“

Fische aus Seen, Flüssen oder Bächen „aus Binnenfischerei“
(Binnenfischerei)

Fisch aus Zuchtanlagen „aus Aquakultur“ oder „gezüchtet
in...“

- Das Fanggebiet

Es gelten für Seefisch, Fische aus Binnenfischerei und Fische aus Aquakultur unterschiedliche Bestimmungen.

- Seefisch:

Hier muss das Meeresgebiet, in dem der Fisch gefangen wurde, angegeben werden. Die Gebiete wurden von der FAO (Food and Agricultural Organization □ Welternährungsorganisation) festgelegt. Die FAO-Fanggebiete sind genau umrissen und mit einer Nummer gekennzeichnet. Hinter FAO-Fanggebiet Nr. 27 verbirgt sich als Beispiel der Nordostatlantik (siehe FAO-Karte des Fisch-Informationszentrum=FIS). Freiwillig kann auch eine genauere Fangbezeichnung genannt werden, z.B. FAO 27-16-10 (27= Nordostatlantik, 16= Nordsee, 10= Fangjahr 2010).

- Fisch aus Binnenfischerei:

Das Land, aus dem der Fisch ursprünglich kommt, muss genannt werden.

- Fisch aus Aquakultur oder Zucht:

Das Land, in dem der Fisch die letzte Entwicklungsphase der Aufzucht durchlaufen hat.

- Auftauhinweis:

Tiefkühlprodukte, die vor dem Verkauf aufgetaut und somit als frisches Produkt in der Bedientheke offeriert werden, müssen mit dem Hinweis "aufgetaut" versehen werden.

Die Anforderung „Auftauhinweis“ gilt nicht für

- a) im Enderzeugnis vorhandene Zutaten;
- b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist;
- c) Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden;
- d) Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.



Weitere Informationen finden Sie:

- Bundeszentrum für Ernährung
- Bundesministerium für Ernährung
- „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen“ vom Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. (www.fischverband.de).

Allgemeine Rechtsgrundlagen:

- Liste der Europäischen Kommission zu den FAO-Fanggebieten in der derzeit gültigen Fassung:
<https://datacollection.jrc.ec.europa.eu/wordef/fishing-area>
- Verzeichnis über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur in der derzeit gültigen Fassung
- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- VO (EG)Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen (Fischetikettierungsgesetz - FischEtikettG)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV
- VO (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

| für Bremen | | für Bremerhaven | |
|---|--|---|--|
| Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen | | | |
| Dienststelle Bremen | | Dienststelle Bremerhaven | |
| Lötzer Str. 3 | | Freiladestr. 1 | |
| 28207 Bremen | | 27572 Bremerhaven | |
|  | 0421/361 15240 |  | 0471/596 13883 |
| Fax | 0421/361 15244 | Fax | 0471/596 13881 |
| e-Mail: | office@lmtvet.bremen.de | e-Mail: | officebhv@lmtvet.bremen.de |