

**KREIS OSTHOLSTEIN**

Fachdienst Lebensmittelsicherheit  
und Tiergesundheit  
Lübecker Straße 41  
23701 Eutin

Tel.: 04521 / 788-222

Fax: 04521 / 788-651

E-mail: [veterinaer@kreis-oh.de](mailto:veterinaer@kreis-oh.de)

Internet: [www.kreis-oh.de](http://www.kreis-oh.de)

## **Merkblatt für Küstenfischer**

### **Verkauf von Speisefischen ab Bord von Fischereischiffen Oberbootswäschen an Fischereischiffen im Hafen**

Folgende Vorschriften sind aufgrund tierschutz- und lebensmittelhygiene- und wasserrechtlicher Bestimmungen zu beachten:

- Lebende Speisefische dürfen nur in Behältern aufbewahrt werden, deren Wasservolumen den Tieren ausreichend Bewegungsmöglichkeiten bietet. Ein ausreichender Wasseraustausch und eine ausreichende Sauerstoffversorgung sind sicherzustellen. Dies gilt insbesondere für Aale und Plattfische. Fische dürfen nicht lebend an den Endverbraucher abgegeben werden.
- Fische sind unmittelbar vor der Schlachtung zu betäuben. Ausnahmen von der Betäubung bestehen nur für Plattfische (Tötung durch schnellen Schnitt, der die Wirbelsäule durchtrennt) und Aale, wenn sie nicht gewerbsmäßig gefangen werden (Tötung durch einen die Wirbelsäule durchtrennenden Stich dicht hinter dem Kopf und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens).
- Werden Fische geköpft und ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder - an Bord von Fischereifahrzeugen - mit sauberem Meerwasser gereinigt werden. Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.
- Geschlachtete Fische sowie Filets sind unter Eis zu lagern. Es ist darauf zu achten, dass das Schmelzwasser so abgeleitet wird, dass die Erzeugnisse nicht kontaminiert werden.
- Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.
- Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle (z. B. Leuchttisch) zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt und entfernt werden können.
- Fischereiboots oberwäschen dürfen mittels Schlauchs und Bürste bei gebietsüblichem Wasserdruck gewaschen werden (kein Hochdruckreiniger). Das Waschwasser kann in das Hafenbecken geleitet werden. Das Fischereiboot muss vor der Wäsche im Hafen auf See von Schlachtabfällen vorgesäubert worden sein. Zum Boots oberboden gehören das Deck und der über Wasser befindliche Aufbau.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

#### **Rechtsgrundlagen (alle in der derzeit gültigen Fassung):**

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (TierSchIV) vom 3. März 1997 (BGBl. I S. 405), Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480)