

# **Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung - FischHV) \*)**

**Vom 31. März 1994**

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:

## **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 Fabrikschiffe, 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 6, der §§ 6, 9 Abs. 2 bis 4 und des § 16 keine Anwendung auf

1. das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen im Einzelhandel,

---

\*) 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 Richtlinien 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).

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 gefangen 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: Fischereischiffe, auf denen Fischereierzeugnisse hergestellt und behandelt werden; nicht als Fabrikschiffe 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 Fabrikschiffe;
11. Umpackzentrum:
  - a) eine Arbeitsstätte oder ein Lagerhaus für das erneute Umhüllen oder Verpacken sowie für das anschließende Etikettieren 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 Hälterung, 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 so lange 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. 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;
17. 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;

18. 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 Fabriksschiffen, Betrieben, Großhandelsmärkten oder Versteigerungshallen oder

b) nach § 20 registrierten Umpackzentren

hergestellt oder behandelt worden sind.

##### **§ 4**

#### **Herstellen und Behandeln von Fischen und Fischereierzeugnissen**

(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 aufbewahrt und kenntlich gemacht 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 gekehlttem 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 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 bis 1.6, 2.1 bis 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 tiefzufrieren.

#### **§ 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, 4, 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 1 Kapitel 6 Nr. 4 bis 8 befördert werden.

## § 9

### **Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen**

(1) Bei Fischereierzeugnissen ist anzugeben

1. das Herkunftsland,
2. die Veterinärkontrollnummer des Fabriksschiffes, des Betriebes, der Versteigerungshalle oder des Großhandelsmarktes oder die Registriernummer 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 Gemeinschaften 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 des § 4 Abs. 5 zu 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 der 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 Buchstabe a und b genannten Nachweise zu führen.

(5) Wer Fische auf Fischereifahrzeugen in Tanks lagert, hat die Temperaturaufzeichnungen 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 Buchstabe 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 Kapitel 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 so lange 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 Gemeinschaften 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 getrennten 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 5 aufgeführten Parameter dokumentiert wird und
2. mikrobiologische Analysen des Wassers der Reinigungsanlage am 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, der 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 die 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 Buchstabe 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 Prüfrichtlinien 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,

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

## **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 Gemeinschaften 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 Gemeinschaften 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 Buchstabe 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 des § 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 Gemeinschaften 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 Buchstabe 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 Gemeinschaften 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 24. Dezember 1993 (BAnz. S. 11097) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung, bleiben unberührt.

## § 23

### **Für die Einfuhr zugelassene Einrichtungen**

(1) Die in Entscheidungen<sic><Entscheidungen> der Kommission der Europäischen Gemeinschaften 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 Fabrikschiffe,

2. zugelassenen Versteigerungshallen und 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 Gemeinschaften 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 Bedarfsgegenständegesetzes 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 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 oder Nr. 2 Fischereierzeugnisse herstellt oder behandelt oder entgegen § 5 Abs. 2 Krebs- oder Weichtiere kocht,
4. einer Vorschrift des § 6 über das Behandeln oder Schlachten von Tieren aus Aquakulturen zuwiderhandelt,
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 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. einer Vorschrift des § 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 aufbewahrt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes 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 Kapitel 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 Gemeinschaften 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) 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 31. März 1994

Der Bundesminister für Gesundheit  
Horst Seehofer

#### **Anlage 1**

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

#### **Fischereierzeugnisse**

#### **Kapitel 1**

#### **Anforderungen an Fabriksschiffe**

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 Umkleieräumen, 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, Behältnisse, 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. Fabrikschiffe, 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 Temperaturaufzeichnungssystem 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 Behältnisse dürfen keine Gegenstände oder Erzeugnisse aufweisen, durch die die Fischereierzeugnisse nachteilig beeinflusst werden können. Diese Bereiche oder Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt werden können und Wasser ablaufen kann.

1.2 Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmten Bereiche oder Behältnisse 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 Behältnisse, 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 sein. 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-, Schädlingsbekämpfung- 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 Temperaturlaufzeichnung ausgestattet sein, dessen Sonde sich in dem Teil des Tanks befindet, in dem die Temperatur am höchsten ist. Die Temperaturlaufzeichnungen 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°C und 16 Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von 0°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 Abfließen 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 und Desinfektion der Hände und einmal zu verwendende Handtücher 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 und die mit abgedeckten, geruchs- und rückstausicheren Abflüssen versehen sind;

1.2.2 feste Wände mit hellen, 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 Be- und Entlüftungs- sowie erforderlichenfalls Entnebelungseinrichtungen;

1.2.6 ausreichende Beleuchtungseinrichtungen;

1.2.7 ausreichende, vom Personal leicht zu erreichende Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände; die Wasserhähne dürfen 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 den Nummern 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 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;

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 Temperaturlagezeichnungsgerät, dessen Temperaturlagefühler 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, Schädlinge und Insekten systematisch zu bekämpfen; Schädlingsbekämpfungsmittel sind in Räumen oder Schränken unter Verschluss 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 Behandlungsverfahren von Fischereierzeugnissen in Betrieben und an das Personal**

#### 1. Frische Fischereierzeugnisse

1.1 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.

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 (BAnz. Nr. 185a 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 Gefriermethode und der Behandlung dieser Erzeugnisse zusammenhängen, höhere Temperaturen als  $-18^{\circ}\text{C}$  zulässig; sie dürfen jedoch  $-9^{\circ}\text{C}$  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 den Nummern 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 von 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, soweit sie nicht unmittelbar weiterverarbeitet werden, 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 (Fischschnitzel), 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	Mindestlagerdauer
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 den Nummern 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 Weichtierzeugnisse sind bei einer Temperatur von höchstens +2°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 oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit 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 oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit 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 Zerbrechen 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 Tidenhub 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 den Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 4 Nr. 1.2.1 entsprechen;

1.1.3 ausreichend große Arbeitsflächen, die eine ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeitsgänge ermöglichen;

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

1.1.5 eine ausreichende Beleuchtung;

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;

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 Arbeitsgeräte 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 den Nummern 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 den Nummern 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 den Nummern 4.2 bis 4.4. Die in den Nummern 1 und 2 aufgeführten Anforderungen gelten entsprechend, sofern nicht eine Entscheidung der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, 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 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben oder vom Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes 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 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes festgelegten Methode durchzuführen.

Die Sätze 1 und 2 gelten 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 Tierversuch oder in denen mittels eines chemischen Analyseverfahrens (HPLC) nachgewiesen werden; der Nachweis mittels chemischer Analyseverfahren gilt als erbracht, wenn mehr als 400  $\mu\text{g}$  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 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes niedergelegten fluorimetrischen Bestimmungsmethode über 200  $\mu\text{g}$  wasserlösliche Algentoxine (PSP) pro kg Muschelfleisch nachgewiesen werden. Wird ein PSP-Gehalt von mehr als 200  $\mu\text{g}$  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 gefrorenen 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

### 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 Buchstabe 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 Familien der Scombridae und Clupeidae ist jede 10. Sendung auch auf Histamin zu untersuchen. Dazu werden mindestens drei Proben aus verschiedenen Packstücken oder mindestens drei Fertigpackungen entnommen und als Mischprobe untersucht. Für die Probenahme gilt Nummer 1.3 Satz 5 bis 7. 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.

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.

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 Satz 5 und 6.

Im Verdachtsfall ist bei jeder in Betracht kommenden Sendung entsprechend zu verfahren.

2.4 Unbeschadet der Untersuchungen nach den Nummern 2.1 bis 2.3 sind Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln ferner auf weitere Algentoxine, auf Schadstoffe, Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe sowie mikrobiologisch nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen.

## 3. Abweichungen.

Die in den Nummern 1.3 bis 2.3 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für bestimmte Drittländer entsprechend Artikel 8 Nr. 3 Abs. 2 in Verbindung mit Artikel 23 der Richtlinie 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 Richtlinien 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 bekanntgemacht 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<sup>1)</sup>: .....

Inspektionsdienststelle<sup>1)</sup>: .....

Referenznummer der Gesundheitsbescheinigung:  
.....

I. Identifizierung der Fischereierzeugnisse

Beschreibung des Erzeugnisses:  
.....

- Art (wissenschaftlicher Name):  
.....

- Stand<sup>2)</sup> oder Art der Behandlung: .....

Art der Verpackung:  
.....

Zahl der Packstücke:  
.....

Eigengewicht:  
.....

Vorgeschriebene Lager- und Transporttemperatur:  
.....

II. Herkunft der Fischereierzeugnisse

Anschrift(en) und nationale Zulassungsnummer(n) des/der von der für die  
Ausfuhr zuständigen 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)