

Anforderungen an ein Fischgeschäft, eine Frischfischabteilung oder einen mobilen Fischverkaufswagen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an ein Fischgeschäft, eine Frischfischabteilung oder einen mobilen Fischverkaufswagen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

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

1 Vorbereitungsraum

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

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden. Abwasserleitungssysteme müssen zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Alle Kühleinrichtungen, in denen Frischfisch vorrätig gehalten wird, müssen eine Temperatur von max. +2° C gewährleisten.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

2 Verkaufsraum

- 2.1 Der Raum muss entsprechend der Zweckbestimmung so beschaffen sein, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Er muss unmittelbar ins Freie belüftbar sein oder eine ausreichend Lüftungsanlage haben.
- 2.2 Im Verkaufsraum ist die Beleuchtung nach Stärke und Farbe so zu gestalten, dass mögliche Verunreinigungen nicht verdeckt werden können.
- 2.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 2.4 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.5 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.6 Oberflächen von Türen und Fensterrahmen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.7 Gegenstände und Ausrüstungsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.
- 2.8 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.9 Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometer ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Kühlaggregate sind außerhalb von Räumen zu installieren, in denen Lebensmittel behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden.
- 2.10 In der Kühltheke muss die Ableitung des Schmelzwassers (Frischfisch) gegeben sein, die Berührung mit Schmelzwasser ist zu vermeiden. Das Eis zur Temperaturgewährleistung muss Trinkwasserqualität aufweisen.

- 2.11 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 2.12 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 2.13 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z. B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpacktem Fisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.
- 2.14 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustschutz) ist zu gewährleisten.

3 Vorratsraum

- 3.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 3.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 3.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 3.4 Fenster und Luftöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektenschutzgitter ausgestattet sein.
- 3.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfesten, korrosionsfestem leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 3.6 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z. B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpacktem Fisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

4 Personaltoiletten

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5 Nebenräume

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und der Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.

5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

6. Eigenkontrollen

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

- 6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
 - Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
 - Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.
- 6.3 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.
- 6.4 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- 6.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 6.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 6.8 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Le-

bensmittel sind einzuhalten.

- 6.9 Die Kontrolle auf Nematoden ist vor dem Verkauf sicherzustellen. Die Nutzung eines Durchleuchtungstisches wird dazu empfohlen.

7. Kennzeichnung

7.1 Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

Die bei der Herstellung und Verarbeitung von Fisch und Fischerzeugnissen verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sind gemäß Lebensmittelverordnung (siehe Informationsblatt Kennzeichnung) zu kennzeichnen. Das kann erfolgen im Rahmen der Preisangabe, auf einem Schild an der Ware oder in einem für den Verbraucher gut sichtbaren Aushang bzw. in einem jederzeit einsehbaren Zusatzstoffverzeichnis (Ordner).

7.2 Bezeichnung „Lachsersatz“ und „Surimi“

- Lachsersatz
Nach lebensmittelrechtlichen Bestimmungen muss er mit dem Hinweis "Lachsersatz" versehen werden, um unmissverständlich darauf aufmerksam machen, dass es sich nicht um echten Räucherlachs handelt.
- Surimi
Die korrekte Bezeichnung lautet "Surimi, Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt".
Beispiel: "Surimi, Garnelenschwanz-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt"

7.3 Kennzeichnung gesundheitsschädlicher Lebensmittel

Verbraucherhinweise und hygienische Normen für Fischereierzeugnisse nach VO (EG) Nr. 853 /2004 Anhang III, Abschnitt 8, Kap. V, S.53 und Tier-LMHV- § 5 für Fischereierzeugnisse aus Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische Buttermakrelen (Familie Gempylidae)

- Nur fertigverpackt im Verkehr
- Mit Verbrauchsinformationen über
 - die Zubereitungs-/Garmethoden,
 - das Risiko infolge der Wachsester (Magen-Darm-Störungen),
 - der wissenschaftliche Name ist neben der Handelsbezeichnung anzugeben.

7.4 Spezifische Kennzeichnung

Seit 2002 bestehen auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur besondere Kennzeichnungsverpflichtungen, die im Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG) geregelt sind. Sie sollen die Verbraucherinformation verbessern und geben bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur Auskunft über Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Fanggebiet. Der Kennzeichnungspflicht unterliegen frische, gekühlte, gefrorene, geräucherte und gesalzene Fische oder Fischfilets, Krebs- und Weichtiere wie Muscheln, Schnecken und Tintenfische.

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

a) Die Handelsbezeichnung

Die Bezeichnung muss der in Deutschland zulässigen Handelsbezeichnung ent-

sprechen und kann mit dem wissenschaftlichen Name ergänzt werden. Besondere regionale Bezeichnungen dürfen nur zusätzlich benutzt werden.

b) Die Produktionsmethode

Unterschieden werden der Fang im Meer oder in Binnengewässern und die Fischerei aus Zuchtanlagen (Aquakulturen). Zur Kennzeichnung der Produktionsmethode ist die Wortwahl genau vorgeschrieben:

Herkunft	vorgeschriebene Wortwahl
Seefisch	„gefangen in...“
Fische aus Seen, Flüssen oder Bächen (Binnenfischerei)	„aus Binnenfischerei“
Fisch aus Zuchtanlagen	„aus Aquakultur oder „gezüchtet in...“

c) Das Fanggebiet

Es gelten für Seefische, Fische aus Binnenfischerei und Fische aus Aquakultur unterschiedliche Bestimmungen:

- Seefisch:
Hier muss das Meeresgebiet, in dem der Fisch gefangen wurde, angegeben werden. Die Gebiete wurden von der FAO (Food and Agricultural Organization => Welternährungsorganisation festgelegt. Die FAO – Fanggebiete sind genau umrissen mit einer Nummer gekennzeichnet. Hinter FAO-Fanggebiet Nr. 27 verbirgt sich als Beispiel der Nordostatlantik (siehe FAO-Karte (Fanggebiete) des FIS (Fisch-Informationszentrum)). Freiwillig kann auch eine genauere Fangbezeichnung genannt werden, z.B. FAO 27-16-10 (27=Nordostatlantik, 16=Nordsee, 10=Fangjahr 2010).
- Fisch aus Binnenfischerei:
Das Land, aus dem der Fisch ursprünglich kommt, muss genannt werden.
- Fisch aus Aquakultur oder Zucht: Das Land, in dem der Fisch die letzte Entwicklungsphase der Aufzucht durchlaufen hat.

8 EU-Zulassung

Bei Fischzuchtbetrieben kann eine tierseuchen- und eine lebensmittelrechtliche Zulassung erforderlich sein.

9 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leisten die „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen“ vom Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. (www.fischverband.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf

- den Verordnungen (EG) Nrn. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 und 2073/2005,
- den nationalen Rechtsvorschriften Tierische Lebensmittel Hygieneverordnung (Tier-LMHV), Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG) und Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) sowie
- den Leitsätzen für Fisch, Krebse und Weichtiere und Erzeugnisse daraus und
- der DIN – Norm 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“

in den zurzeit gültigen Fassungen.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.