

Qualitätszeichen Baden-Württemberg "Gesicherte Qualität"



Grundanforderungen

für die Haltung von
Süßwasserfischen in Aquakultur

und für die Vermarktung von
daraus hergestellten Erzeugnissen

Stand: 01.01.2019

Inhaltsverzeichnis

1	Grundsätzliches	3
1.1	Geltungsbereich	3
1.2	Gesetzliche Anforderungen	3
1.3	Verantwortlichkeiten	3
1.4	Rückverfolgbarkeit	3
1.5	Aufbewahrungsfristen	3
2	Allgemeine Anforderungen	4
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	4
2.1.1	[K.O.]Allgemeine Betriebsdaten	4
2.1.2	[K.O.]Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	4
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	4
2.1.4	[K.O.]Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen	4
2.1.5	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen	4
3	Anforderungen Fischhaltung	5
3.1	Rückverfolgbarkeit	5
3.1.1	Betrieblicher Zukauf und Wareneingang	5
3.1.2	[K.O.]Aufzeichnungen zum Fischbestand	5
3.2	Futtermittel	5
3.2.1	[K.O.]Futtermittelbezug	5
3.2.2	[K.O.]Rückverfolgbarkeit Futtermittel	5
3.2.3	Futtermittellagerung	5
3.3	Tiergesundheit/Arzneimittel	6
3.3.1	Einsatz von Arzneimitteln	6
3.3.2	Dokumentation Arzneimittelbezug	6
3.3.3	[K.O.]Arzneimittelanwendung	6
3.3.4	Medikamentenlagerung	6
3.4	Hygiene	6
3.4.1	Allgemeine Betriebshygiene	6
3.4.2	Hygiene im Lebensmittelbereich	7
3.5	Tierschutzgerechte Haltung	8
3.5.1	[K.O.]Einhaltung der Tierschutzvorschriften	8
3.5.2	Mindestanforderungen an die Wasserqualität	8
3.5.3	Transport von Fischen	8
3.5.4	Zulassung Transportunternehmer (Tiertransporte über 65 km)	9
3.5.5	Buchführung Fischtransporte	9
4	Vermarktung von Fischen und deren Erzeugnissen	10
4.1	[K.O.]Etikettierung und Kennzeichnung von Fischen und Fischerzeugnissen	10
5	Definitionen	11
5.1	Zeichenerklärung	11
5.2	Abkürzungen	11
5.3	Begriffe und Definitionen	11
6	Mitgeltende Unterlagen	12

1 Grundsätzliches

1.1 Geltungsbereich

Der vorliegende Leitfaden wurde für die Haltung von Süßwasserfischen in Aquakultur entwickelt. Er umfasst die Grundanforderungen für die

- Haltung von Süßwasserfischen in Aquakultur
- Erzeugnisse aus Süßwasserfischen aus Aquakultur

im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg (QZBW).

Die Anforderungen im Leitfaden gelten unabhängig von der Betriebsgröße und haben Gültigkeit für alle Erzeuger im QZBW dieser Stufe.

1.2 Gesetzliche Anforderungen

Durch die Einhaltung dieses Leitfadens werden Verpflichtungen, die aufgrund gesetzlicher Vorgaben gelten, nicht aufgehoben oder eingeschränkt werden.

1.3 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortung bezüglich der Einhaltung der Kriterien und somit der Sicherstellung der Wahrheit der ausgelobten Aussagen bezüglich des Qualitätszeichens Baden-Württemberg liegt beim Erzeugerbetrieb. Die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und der Eigenkontrolle liegen in der Verantwortung des Erzeugers.

1.4 Rückverfolgbarkeit

Alle Erzeuger und Zeichennutzer im QZBW müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit einrichten, die sicherstellen, dass die Informationen auf Anforderung ohne unangemessene Verzögerung verfügbar sind. Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit sind nur zweckmäßig, wenn sie schnell präzise Informationen liefern. Andernfalls ist eine schnelle Reaktion in Krisenfällen erschwert, z. B. wenn Rückrufe oder öffentliche Warnungen aufgrund von Gesundheitsgefahren notwendig werden.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit sollten so gestaltet werden, dass die entsprechenden Informationen innerhalb kürzester Zeit zusammengetragen werden können.

Folgende Informationen zu Kunden (nicht Endverbraucher) und Lieferanten sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Lieferdatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)



Basis-VO (EG) Nr. 178/2002

1.5 Aufbewahrungsfristen

Dokumente und Aufzeichnungen der im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchgeführten internen Kontrollen müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht gegenüber Dritten mindestens drei Jahre aufbewahrt werden.

2 Allgemeine Anforderungen

2.1 Allgemeine Systemanforderungen

2.1.1 [K.O.]Allgemeine Betriebsdaten

Es ist eine Betriebsübersicht zu erstellen mit folgenden Inhalten:

- Adresse, Registriernummer gemäß FischseuchenVO
- Telefon- und Fax-Nummer, Email-Adresse
- Ansprechpartner
- Betriebsteile

Wichtig: Änderungen dieser Daten sind dem Lizenznehmer unverzüglich mitzuteilen!

- Alle Dokumentationen zu den Stammdaten verbleiben auf dem Betrieb. Vorhandene Dokumentationen können genutzt werden.



Betriebsübersicht

2.1.2 [K.O.]Umsetzung von Korrekturmaßnahmen

Der Erzeuger muss für alle vom Auditor im Audit festgestellten C- und D/KO-Bewertungen Korrekturmaßnahmen vorschlagen. Im Maßnahmenplan müssen die Bewertungen mit den dazugehörigen Korrekturmaßnahmen inklusive Frist und Verantwortlichkeit dokumentiert werden. Sofern der Maßnahmenplan nicht während des Audits festgelegt wird, sollte dieser der Zertifizierungsstelle spätestens 14 Tage nach dem Audit vom auditierten Unternehmen nachgereicht werden. Die Erarbeitung des Maßnahmenplans durch das auditierte Unternehmen dient dem Ziel der ständigen Verbesserung.

2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement

Im Rahmen einer frühzeitigen Gefahrenabwehr sind Informationen zu kritischen Ereignisfällen so schnell wie möglich an den Zeichenträger, ggf. auch an die Behörden weiterzuleiten. Ein kritisches Ereignis für den QZBW-Partner, die betroffene Stufe oder das gesamte QZBW-System kann jedes Vorkommnis sein, wenn gesundheitliche Gefahren für Menschen oder Tiere, erhebliche materielle Schäden sowie massive Imageverluste für das QZBW-System als Ganzes drohen. Das Ereignis- und Krisenmanagement dient dem Schutz des Verbrauchers vor möglichen Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können. Ebenso trägt es zur Sicherung der Stärken des Systems bei.

Jeder QZBW-Teilnehmer hat das Ereignisfallblatt vorrätig zu halten, um im Ereignisfall die erforderlichen Personenkreise zielgerichtet zu informieren.



Ereignisfallblatt

2.1.4 [K.O.]Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen

Die Einhaltung der Kriterien ist ständig zu prüfen. Die regelmäßige Durchführung von Eigenkontrollen ist mindestens einmal jährlich anhand einer Checkliste (Empfehlung: Arbeitshilfe Eigenkontrollcheckliste) zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die QZBW-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden (z. B. GQS BW). Die internen Kontrollen können sowohl EDV-gestützt als auch durch manuelle Aufzeichnungen (z. B. handschriftlich geführte Checkliste) dokumentiert werden.



Eigenkontrollcheckliste

2.1.5 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen

Die bei der Durchführung der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen sind so schnell wie möglich zu beseitigen. Ist eine sofortige Behebung von Mängeln nicht möglich, so ist eine Terminplanung festzulegen, innerhalb der die Abweichung behoben wird.

3 Anforderungen Fischhaltung

3.1 Rückverfolgbarkeit

3.1.1 Betrieblicher Zukauf und Wareneingang

Alle Waren und Dienstleistungen, die im Zusammenhang mit der Produktion und der Verarbeitung eingesetzt oder in Anspruch genommen werden, sind zu dokumentieren. Die Dokumentation dient dem Nachweis, dass die eingekauften Betriebsmittel und Dienstleistungen, jederzeit zurückverfolgt werden können und im Falle eines Regresses die Unbedenklichkeit nachgewiesen werden kann. Die vorhandenen Nachweise müssen auf Nachfrage vorzuweisen sein. Der Nachweis kann anhand von Lieferscheinen oder Rechnungen (Buchführung) erfolgen.

Dies kann je nach Produktionsart insbesondere folgenden Bezug betreffen:

- Tiere und Eier
- Futtermittel und Futterzusatzstoffe
- Arzneimittel und Behandlungsmittel
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Produkte für die Verarbeitung (Gewürze, etc.)
- Dienstleistungen



Lieferscheine, Rechnungen

3.1.2 **[K.O.]Aufzeichnungen zum Fischbestand**

Jeder Fischzüchter hat regelmäßig Aufzeichnungen über Entwicklung und Bestand seiner Fische zu führen

Aus den Aufzeichnungen muss mindestens hervorgehen:

- Bestandsbiomasse und mittleres Fischgewicht (je Hälterungseinheit)
- Futtermittelverwertung (Futterquotient)
- Verluste (täglich, nach Haltungseinheit und Produktionsrichtung)
- Krankheits- und Parasitenbefall
- Arzneimitteleinsätze und Behandlungen
- Futtermittel (Art und Hersteller)



Bestandsaufzeichnung

3.2 Futtermittel

3.2.1 **[K.O.]Futtermittelbezug**

Fischzüchter dürfen nur solche Futtermittel einsetzen, die von amtlich zugelassenen Futtermittelherstellern stammen. (Karpfen: Zufütterung nur mit in Baden-Württemberg erzeugten Rohstoffen, falls es sich nicht um Alleinfuttermittel handelt)

3.2.2 **[K.O.]Rückverfolgbarkeit Futtermittel**

Die Rückverfolgbarkeit aller bezogenen Futtermittel muss gewährleistet sein.

3.2.3 **Futtermittellagerung**

Die Futtermittel sind möglichst kühl, dunkel, trocken und vor Schädlingen geschützt zu lagern.

Lagerstätte und eingelagerte Futtermittel sind regelmäßig zu kontrollieren (z.B. auf Sauberkeit und Schimmel).

Futtermittel sind getrennt von Abfällen, gefährlichen Stoffen, Medikamenten sowie Chemikalien zu lagern und zu handhaben.

3.3 Tiergesundheit/Arzneimittel


3.3.1 Einsatz von Arzneimitteln

Arzneimittel dürfen nur zu therapeutischen Zwecken verabreicht werden, der prophylaktische oder leistungsfördernde Einsatz von Arzneimitteln ist verboten. Verschreibungspflichtige Arzneimittel dürfen nur nach Diagnose und unter Anleitung des zuständigen Fachtierarztes zur Anwendung kommen.

3.3.2 Dokumentation Arzneimittelbezug

Die vom Fischzüchter bezogenen Arzneimittel müssen ordnungsgemäß gekennzeichnet sein (u. a. Hersteller, Bezeichnung, Chargenbezeichnung, Art der Anwendung, Bestandteile, Verfallsdatum, Wartezeit). Der Fischzüchter muss jederzeit die Belege über den Erwerb der Tierarzneimittel vorlegen können. Dies können sein:

- tierärztlicher Arzneimittel-Nachweis (Abgabe- und Anwendungsbeleg)
- bei apothekenpflichtigen Arzneimitteln, die in einer Apotheke erworben wurden, die Rechnung oder Quittung
- bei Verschreibung von Arzneimitteln das Original der tierärztlichen Verschreibung
- Es ist darauf zu achten, dass die Belege vom Tierarzt vollständig ausgefüllt werden. Die Belege sind chronologisch abzuheften und mindestens fünf Jahre im Bestand aufzubewahren.

 Belege über den Bezug und Verbleib von Arzneimitteln (tierärztlicher Arzneimittel-Nachweis, Kombibelege, Quittungen, Verschreibungen, etc.)


3.3.3 **[K.O.]**Arzneimittelanwendung

Der Fischzüchter hat jede Arzneimittelanwendung an seinen Tieren in chronologischer Reihenfolge zu dokumentieren. Folgende Inhalte sind unmittelbar nach jeder Behandlung schriftlich festzuhalten:

- Bezeichnung des Arzneimittels
- Belegnummer des Abgabebeleges des Tierarztes
- Anzahl und Art der behandelten Tiere und genauer Behandlungsort (Teich, Becken, etc.)
- Datum der Anwendung (jeder Behandlungstag ist anzugeben)
- Täglich verwendete Menge des Arzneimittels
- Wartezeit in Tagen
- Name des Anwenders
- Verschreibungspflichtige Arzneimittel:

Der Fischzüchter ist verpflichtet, die Behandlungsanweisungen des Tierarztes exakt zu befolgen, dies gilt insbesondere für die:

- Dosierung des Arzneimittels
- Dauer der Anwendung
- Einhaltung der vorgegebenen Wartezeiten bis zur Vermarktung
- Nicht verschreibungspflichtige Arzneimittel

 Dokumentation Bestandsführung

3.3.4 Medikamentenlagerung

Medikamente sind entsprechend der Medikamentenaufdrucke aufzubewahren. Nach Ablauf der Verfallsdaten sind die Arzneimittel vorschriftsgemäß zu entsorgen.

4 Hygiene

4.1 Allgemeine Betriebshygiene

Um der Einschleppung von Fischseuchen vorzubeugen, sind entsprechende Biosicherheitsmaßnahmen zu beachten. Dazu gehören:

- Hygieneschleuse für Produktionsbereich für Besucher (z.B. Desinfektionsmatte, andere Schuhdesinfektion)
- regelmäßige Desinfektion der Gerätschaften (Kescher, Transportbehälter, etc.) und Arbeitskleidung(Stiefel, Arbeitskleidung, etc.)
- Reinigung und Desinfektion der Haltungseinheiten vor Neubesatz

- keine freie Zufahrt von Lieferfahrzeugen in Produktionsbereich

4.2 Hygiene im Lebensmittelbereich

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, sind je nach baulichen und örtlichen Gegebenheiten des Betriebsbereiches, in dem Fischereierzeugnisse verarbeitet werden, angemessene Instandhaltungsmaßnahmen und entsprechende hygienische Anforderungen unerlässlich.

4.2.1 Beschaffenheit und Ausstattung der Räumlichkeiten:

- leicht zu reinigende Oberflächen
- lebensmitteltaugliche Materialien
- keine Mehrfachnutzung der Räume während der Fischverarbeitung (z. B. Garage, Lagerraum für gefährliche Stoffe etc.)
- kein Zutritt für Haustiere
- Reinigungsbecken für Geräte
- (separates, vom Reinigungsbecken für Geräte abgetrenntes) funktionsfähiges Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen
- dicht verschließbare Abfallbehälter, die als solche gekennzeichnet sind
- Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen

4.2.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

In Räumen und Bereichen, die der Schlachtung und Verarbeitung von Fischen dienen, dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind (Liste der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich). Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt von Lebensmitteln in den Originalgebinden aufbewahrt werden.

4.2.3 Reinigungs- und Desinfektionsgeräte und -utensilien

- müssen hygienisch in einwandfreiem Zustand sein (trockene Aufbewahrung, sauber)
- müssen regelmäßig desinfiziert und erneuert werden
- sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren

4.2.4 Reinigung und Desinfektion

Um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen, sind insbesondere die folgenden Grundregeln einzuhalten:

- Reinigung der Räume und Einrichtungen mit warmem Wasser in Trinkwasserqualität und einem geeigneten Reinigungsmittel
- Reinigung von Oberflächen und Gerätschaften nach jeder Benutzung
- Vermeidung von Wasserlachen
- Einer Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorausgehen
- Es sind die speziellen Anforderungen des jeweiligen Desinfektionsmittels zu beachten (Einwirkzeit, Konzentration)
- Es sind geeignete Desinfektionsmittel für den jeweiligen Zweck zu verwenden (Flächen, Geräte, Hände, etc)

4.2.5 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schlacht- und Verarbeitungsbereiche

Es muss eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Schlacht- und Verarbeitungsbereiche erfolgen und dokumentiert werden.

Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan mit folgenden Angaben zu erstellen.

- Person, die für die Reinigung/Desinfektion verantwortlich ist
- Datum der Reinigung/Desinfektion
- Gereinigte/desinfizierte Bereiche/Flächen und eingesetzte Reinigungsmittel

Der Plan ist in den entsprechenden Bereichen auszuhängen

4.2.6 Personalhygiene

Für Personen, die im Lebensmittelbereich arbeiten, sind folgende Grundregeln einzuhalten:

- persönliche Hygiene (z. B. vorheriges Händewaschen)

- saubere Arbeitskleidung
- getrennte Aufbewahrung von Arbeits- und Privatkleidung

4.2.7 Kühlung

Es müssen, entsprechend der Betriebsgröße, ausreichend Kühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Die Einhaltung der jeweiligen Kühltemperaturen muss gewährleistet sein und ist täglich zu überprüfen und zu dokumentieren.



Dokumentation Reinigung/Desinfektion und Kühlung

5 Tierschutzgerechte Haltung und Transport

5.1 [K.O.]Einhaltung der Tierschutzvorschriften

Grundlage für die Überprüfung der tierschutzgerechten Haltung sind die rechtlichen Regelungen, insbesondere das Tierschutzgesetz sowie die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung.

Alle Tiere sind nach guter fachlicher Praxis zu betreuen. Die dafür verantwortlichen Personen müssen über erforderliche Fähigkeiten, Kenntnisse und Qualifikationen verfügen.

Die für die Fütterung und Betreuung verantwortlichen Personen haben das Befinden der Tiere mindestens täglich durch direkte Inaugenscheinnahme zu überprüfen und zu dokumentieren. Vorgefundene tote Tiere sind mindestens einmal täglich zu entfernen und die Kadaver ordnungsgemäß zu entsorgen. Werden Hinweise für Bestandserkrankungen festgestellt, muss ein Fachtierarzt hinzugezogen werden.

Folgende Kontrollkriterien für die Beurteilung der Tiergesundheit sind zu prüfen:

- Futtermittelaufnahme, Futtermittelverwertung
- Verluste
- Verhaltensauffälligkeit (erhöhte Aggression, verringerter Fluchtreflex, etc.)
- Aussehen (atypische Verfärbungen, etc.)
- Verteilung der Fische in der Anlage (Fische stehen vermehrt am Zulauf, Oberfläche etc.)
- Atmung (Schnappatmung, abgespreizte oder blasse Kiemendeckel)

5.2 Mindestanforderungen an die Wasserqualität

Entscheidend für das Fischwohl und die Fischgesundheit ist es, die artspezifischen Anforderungen an die Wasserqualität zu erfüllen. Je nach Fischart sind die entsprechenden Mindestanforderungen zu gewährleisten und ggf. zu überwachen.

Ist eine technische Aufbereitung nötig (z.B. Belüftung mit Sauerstoff), muss im Falle eines technischen Defektes ein Notfallplan zur Verfügung stehen, um Verluste auszuschließen (Ersatz-System, Notfall-Wasserzuleitung, etc.)



Notfallplan

5.3 Transport von Fischen

Fischzüchter müssen beim Transport von Tieren die nachfolgenden Vorgaben einhalten

Bei jedem Fischtransport ist darauf zu achten, unnötige Schäden oder Verletzungen der Fische zu vermeiden. Der Transport der Tiere zum Bestimmungsort sollte ohne Verzögerung erfolgen. Das Wohlbefinden der Tiere muss regelmäßig kontrolliert werden und in angemessener Weise aufrechterhalten werden. Alle Tiertransporte müssen mit geeigneter und vorausschauender Fahrweise bewegt werden.

5.3.1 Transportfähigkeit

Als transportfähig gelten gesunde und unverletzte Fische. Zusätzlich sollten diese noch ausgenüchert sein, d.h. die Tiere dürfen einige Zeit vor dem Transport nicht gefüttert werden. Der Zeitraum ist dabei abhängig von Fischart und Fischgröße, Jahreszeit und Wassertemperatur.

5.3.2 Anforderungen an das Transportfahrzeug

Das Transportfahrzeug muss über eine technische Ausstattung verfügen, die es ermöglicht, optimale Bedingungen für die Fische (v.a. Sauerstoffversorgung und Temperatur) während des gesamten Transportes zu gewährleisten. Dabei sind diese auf die vorherrschenden Bedingungen anzupassen (Fischart, Dichte, Größe, etc.)

Das Transportfahrzeug muss deutlich sichtbar mit dem Hinweis „lebende Fische“ gekennzeichnet sein.

5.3.3 Anforderungen an die Transportbehältnisse

Fische dürfen nur in Behältnissen transportiert werden, die wasserdicht, verschlossen und abgedunkelt sind. Es darf nicht mehr Wasser austreten, als durch den Transportvorgang unvermeidlich ist. Die Behälter müssen außerdem leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

5.3.4 Wasserwechsel

Wird das Wasser während des Transportes gewechselt, ist darauf zu achten, dass die beförderten Fische, die Fische am Ort des Wasserwechsels und die am Bestimmungsort, im Hinblick auf Seuchen nicht gefährdet werden. Folgende Maßnahmen sind zu beachten:

- Nach Verlassen des Herkunftsbetriebes dürfen Fische und Transportwasser nicht mit Tieren und Wasser in Kontakt kommen, die einem seuchenhygienisch niedriger eingestuftem Gebiet entstammen
- Das zu wechselnde Wasser darf nicht unmittelbar in Gewässer eingeleitet werden
- Fahrzeuge und Behältnisse, sowie Kleingeräte, die zum Fang, Umsetzen und Ver- und Entladen verwendet worden sind, müssen vor erneuter Benutzung gereinigt und desinfiziert werden

5.3.5 Transportpapiere

Personen, die Tiere transportieren, sind verpflichtet, Papiere mitzuführen, aus denen folgende Abgaben, zusammen mit nach anderen Vorschriften erforderlichen Bescheinigungen über die Tiergesundheit, hervorgehen:

- Herkunft und Eigentümer der Tiere
- Ort des Abtransports
- Tag und Uhrzeit des Beginns der Beförderung
- Vorgesehener Bestimmungsort
- Voraussichtliche Dauer der geplanten Beförderung

5.4 Zulassung Transportunternehmer (Tiertransporte über 65 km)

Fischtransporte, die eine Distanz von 65 km überschreiten, dürfen nur mit einer veterinärämlichen Zulassung als Transportunternehmer durchgeführt werden.

Eine Kopie der Zulassung ist beim Transport mitzuführen.

5.5 Buchführung Fischtransporte

Um die Übertragung von Fischseuchen vorzubeugen, ist der Transportbetrieb verpflichtet, über alle Transporte Buch zu führen. Folgende Angaben sind zu dokumentieren:

- Name und Anschrift des bisherigen Besitzers und des Erwerbers
- Ort und Datum der Übernahme bzw. der Abgabe
- Fischart
- das Durchschnittsgewicht und die Stückzahl oder das Gesamtgewicht der jeweiligen Fischart
- jeden Wasserwechsel während des Transports, mit Angaben über die Herkunft des neuen und den Ort des Ablassens des verbrauchten Wassers
- die Sterblichkeit während des Transportes
- alle Zuchtbetriebe und Verarbeitungsbetriebe, die das Transportmittel anfährt. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre



Dokumentation Transport

6 Vermarktung von Fischen und deren Erzeugnissen

Bei der Vermarktung von Fischen sind insbesondere die gesetzlichen Grundlagen bei der Tötung Verarbeitung sowie der Kennzeichnung bzw. der Etikettierung von Lebensmitteln zu beachten.

6.1 [K.O.] Etikettierung und Kennzeichnung von Fischen und Fischerzeugnissen

Die folgenden Angaben sind auf dem Etikett oder bei loser Ware gut lesbar anderweitig (z.B. auf einer Tafel) zu machen.

Handelsbezeichnung

Die Fischart muss klar gekennzeichnet sein (z.B. Regenbogenforelle, Bachforelle, etc.). Der Arname muss auf deutsch angegeben und muss durch den lateinischen Namen ergänzt werden. Werden mehrere Arten in einer Packung angeboten, muss jede einzelne Art gekennzeichnet werden.

Produktionsmethode

Fische, die in der Aquakultur erzeugt wurden, müssen folgendermaßen gekennzeichnet werden:

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

Herkunft

Das Ursprungsland und das Bundesland (hier Deutschland, Baden-Württemberg), in dem der Fisch erzeugt wurde, muss angegeben werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Wortlaut: „mindestens haltbar bis...“ wenn Tag, Monat und Jahr genannt werden oder „mindestens haltbar bis Ende...“ wenn nur Monat und Jahr genannt werden. Abkürzungen wie „MHD“ oder „mindesthaltbar“ sind nicht zulässig. Bei losen Waren ist eine Kennzeichnung nicht verpflichtend.

Angabe des Einfrierdatums

Fisch, der eingefroren wurde, sowie Fischzubereitungen und unverarbeitete Fischereierzeugnisse sind mit dem Einfrierdatum wie folgt zu kennzeichnen: „eingefroren am...“.

Informationen über allergene Lebensmittel (gilt auch für lose Ware !)

Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (z.B. Senf, glutenreiche Getreide, etc., siehe Anhang II, LMIV) müssen im Zutatenverzeichnis des Etiketts entsprechend gekennzeichnet werden (z.B. durch Fettdruck oder Unterstrich). Bei loser Ware oder in der Gastronomie kann eine mündliche Auskunft erfolgen. In diesem Fall muss auf die Informationsmöglichkeit hingewiesen werden (Schild, Aushang, Speisekarte, o.ä.). Es müssen schriftliche Unterlagen über Allergene auf Wunsch des Konsumenten eingesehen werden können.

Herstellerangabe

Der Name und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder des Verkäufers sind anzugeben. Der Kunde muss die Möglichkeit haben, auf dem Postweg mit dem Hersteller oder Inverkehrbringer in Kontakt zu treten.

7 Definitionen

7.1 Zeichenerklärung

Im vorliegenden Dokument werden Zeichen mit folgenden Bedeutungen verwendet.

K.O. Kriterien sind mit [K.O.] gekennzeichnet.



Dieses Zeichen findet sich jeweils vor den nachzuweisenden Dokumenten.

7.2 Abkürzungen

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
K.O.	knock out, Ausschluss
mmol/l	Millimol pro Liter, Maßangabe für Konzentrationen
N	Stickstoff
QZBW	Qualitätszeichen Baden-Württemberg
VO	Verordnung

7.3 Begriffe und Definitionen

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und über die Bestimmung von kritischen Kontrollpunkten kontrolliert, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist.

- HACCP-Konzept

Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung ständiger Verfahren in Übereinstimmung mit den Grundsätzen von HACCP. Ein HACCP-Konzept ist nur auf den der Primärproduktion nachgeordneten Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln erforderlich.

- Beförderung

der gesamte Transportvorgang vom Versand- bis zum Bestimmungsort, einschließlich des Entladens, Unterbringens und Verladens an Zwischenstationen.

8 Mitgeltende Unterlagen

Zu den mitgeltenden Unterlagen gehören:

Dokumente

- Ereignisfallblatt

Gesetze, Verordnungen und andere Vorgaben

- Arzneimittelgesetz (AMG)
- Basis-Verordnung Lebensmittelsicherheit VO (EG) 178/2002
- EU-Hygienepaket (EG) Nr. 852-854/2004
- Futtermittelhygieneverordnung: VO(EG) Nr. 183/2005
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Tierschutzgesetz
- Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung
- Tierhalter-Arzneimittel-Nachweisverordnung
- Fischseuchen-Verordnung (FischSeuchV)
- TierschutztransportV (EG) Nr. 1/2005
- Tiertransportverordnung
- Eichgesetz
- Fischetikettierungsverordnung
- Fertigpackungsverordnung
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Preisangabeverordnung
- EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart