

sesäger) vorgenommen. Insgesamt waren 15 Zähler von 9.00 bis 12.00 Uhr zu Fuß, mit dem Fahrrad oder auf Langlaufskiern an der Isar unterwegs. Es ergaben sich folgende Zahlen (gezählt wurden nur sitzende Gänsesäger):

Flußstrecke (einschl. Kanal)	Stückzahl
Bad Tölz – Einöd	65
Einöd – Icking	41
Icking – Grünwald	40
Grünwald – München – Thalkirchen	16
München – Thalkirchen – Oberföhring	27
Oberföhring – Ismaning	61
Ismaning – Freising	48
gesamt	298

Gleichzeitig wurden 59 Säger an der Loisach zwischen Wolfratshausen und Beuerberg sowie 62 Exemplare an einem 4 ha großen Baggersee im Landkreis Dachau gezählt. Am 1. Februar 1998 ergab eine Zählung zwischen 10.00 und 11.00 Uhr 147 Stück sitzende Säger am Sylvensteinspeicher.«

Der Präsident des FVO, Alfons Blank, folgert aus den Zählungen, daß der Gänsesäger-Bestand allein in Oberbayern gegenwärtig mehrere Tausend betrage und daß sofort punktuell massiv gehandelt werden müsse. Die Schonzeit (bzw. die Unterschutzstellung) sei aufzuheben und die Genehmigung zum Einzelabschuß von Sägern zu erteilen.

Da kann ich mich als Fischer nur anschließen. War es seit 1985 der Kormoran, so ist seit etwa fünf Jahren der Gänsesäger der Hauptschädling unserer heimischen Fischfauna, der auch in Gebiete der Voralpen und der Alpen vordringt, die für den Kormoran eher lebensfeindlich sind. Er lebt, wie seine Brüder, in weiten Teilen Nord- und Nordosteuropas, auch von den edelsten aller Fische in den schnellfließenden Flüssen und Bächen der Gebirgsregion. Eine Vernichtung der sensiblen Bestände von Forellen, Saiblingen und Äschen dort, wo die Natur mit Hochwässern, Schlamm- und Geröll-Lawinen ohnehin die Fischpopulationen zehntet, ist für die fischereiliche Zukunft dieser Landschaften die Katastrophe schlechthin: Keimgut gewissermaßen wird unwiederbringlich zerstört infolge von Wissens- und Kenntnismangel, aber auch Handlungsschwäche der Verantwortlichen. Für die Isar ist es also schon weit nach zwölf. Und doch sagt ein Mann der Fischerei: »Wir wollen den Vogel nicht ausrotten, aber acht Gänsesäger sind sechs zuviel.«

Den Säger finden wir schon in einer Textausgabe des Bayer. Jagdgesetzes von 1903 als unter Schutz gestelltes Federwild. Er hatte seine Nische. Erst mit dem zu seiner Verbreitung und Vermehrung begonnenen Eingreifen des Menschen vervielfältigte sich seine Population in Oberbayern sprunghaft.

Hinweise für den Teichwirt

Die neue Fischhygiene-Richtlinie

Eine Zusammenfassung

Anfang April endete die Übergangsfrist für die seit 16. September 1997 gültige neue Fischhygiene-Verordnung. Damit hat die Verordnung Gültigkeit und sollte, zumindest in den Grundzügen, allen damit befaßten Personen(kreisen) bekannt sein. Die wesentlichen Inhalte der Verordnung werden hier in kurzer (die ganze Verordnung hat mit Anhang 22 Seiten) und hoffentlich verständlicher Zusammenfassung wiedergegeben. Allerdings muß darauf hingewiesen werden, daß dies eine Auswahl von subjektiv als wichtig erachteten Punkten aus der Sicht des Betroffenen darstellt und ohne Anspruch auf Vollständigkeit und v. a. ohne Gewähr geschehen ist. Die Zusammenfassung hält sich in ihrer Gli-

derung an die Verordnung, bei Querverweisen sind die entsprechenden Bestimmungen aus dem Anhang in den Verordnungstext eingebaut worden.

Verordnungstext (gekürzt):

§ 1: Geltungsbereich. Die Richtlinie gilt prinzipiell für sämtliches Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen und ist nicht anzuwenden auf Einzelhandel, Direktverkauf durch Produzenten bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

§ 2: Begriffsdefinitionen, z. B. »Kühlung«: Verfahren, bei dem die Temperatur der Fischereierzeugnisse auf die Temperatur von schmelzendem Eis abgesenkt wird.

§ 3: Inverkehrbringen. Abs. 1–4 gilt nur für die Seen-, Küsten- und Hochseefischerei (»in

ihrem natürlichen Lebensraum gefangene Fische bzw. Seefische«).

Abs. 4 Aquakulturerzeugnisse: Die Schlachtung und weitere Behandlung (Verpackung, Lagerung, Verarbeitung ...) muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen, und die Ware muß anschließend sofort gekühlt werden.

Die Fische müssen

- einer parasitologischen und chemischen Gesundheitskontrolle unterzogen werden, die üblicherweise vom Inhaber oder Geschäftsführer im Sinne einer »Eigenkontrolle« (siehe § 6 und Anhang 2) durchgeführt wird;
- eine entsprechende Verpackung aufweisen, d. h. Vermeidung jeglicher Verunreinigung, wiederverwendbare Behälter dürfen nur nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden und müssen – bei Kühlung mit Eis – das Schmelzwasser abfließen lassen. Verpackungsmaterial ist in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und gegen Staub und Verunreinigung zu schützen;
- eine richtige Kennzeichnung aufweisen (siehe § 10);
- sachgemäß den Bedingungen von Lagerung und Beförderung entsprechen, d. h. Kühlung und Kühlagerung bei Temperaturen von schmelzendem Eis, Tiefgefrieren bei Temperaturen von -18°C , Transportmittel müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein, in den Beförderungsmitteln dürfen keine anderen Erzeugnisse transportiert werden, wenn die Fische dadurch beeinträchtigt oder verunreinigt werden könnten. Lebendtransport darf den Zustand der Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigen.

§ 4: Bei Lebendvermarktung sind die Fische »konstant unter optimalen Überlebensbedingungen zu halten«.

§ 5: Giftige Fische bzw. Fische, die mit Biotoxinen belastet sind, dürfen nicht in den Handel gebracht werden.

§ 6: Eigenkontrolle. Auf allen Stufen der Herstellung müssen vom Inhaber bzw. Geschäftsführer Eigenkontrollen durchgeführt werden (vgl. Anhang 2); d. h. Ermittlung, Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollmethoden für die kritischen Punkte des jeweiligen Herstellungsprozesses, Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden (evtl. Proben von Fachstellen untersuchen lassen). Zwei Jahre Aufbewahrungsfrist für Unterlagen, die die Kontrollen und Untersuchungen dokumentieren können.

§ 7: Kontrollnummern. Seit 30. September 1997 sind alle bestehenden Betriebe (bzw.

neue Betriebe ab Inbetriebnahme) bei der Behörde meldepflichtig. Bei Erfüllung der Auflagen dieser Verordnung wird der Betrieb von der Behörde durch Vergabe einer Kontrollnummer zugelassen.

§ 8: Registrierungsnummern erhalten nur Großhandelsmärkte.

§ 9: Die Behörde muß alle Betriebe mit Kontroll- und Registriernummern dem Bundeskanzleramt melden.

§ 10: Jede Sendung muß folgende Kennzeichnung tragen (zusätzlich zu den Bestimmungen der LebensmittelkennzeichnungsVO): Länderkennzeichnung (AT bzw. Österreich), gefolgt von der Kontrollnummer bzw. der Registriernummer des Betriebes und die Buchstaben *EG*. Bei unverpackter Ware ist es ausreichend, wenn dies in den Begleitpapieren enthalten ist. Bei verarbeiteten Erzeugnissen (Räucherware, marinierte Produkte etc.) ist die Lagertemperatur anzugeben.

§ 11: Überwachung: Der Behörde obliegt die regelmäßige Kontrolle der Betriebe, wobei ihr Einblick in die Aufzeichnungen der Eigenkontrolle zu gewähren ist. Die Behörde kann bei Mängeln z. B. strengere Auflagen erlassen bzw. bei Nichtbehebung der Mängel die Kontrollnummer entziehen.

§ 12: Inverkehrbringen: Aufzeichnungen über Eingang, Ausgang der Fischereierzeugnisse unter Angabe von Zeitpunkt, Menge und Herkunft bzw. Bestimmungsort sind zu führen und mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

§ 13: Ab 31. März 1998 müssen alle Fischereierzeugnisse, die in Verkehr gebracht werden, dieser Verordnung entsprechen.

Der **Anhang 1–3** (das sind Allgemeine und Sondervorschriften sowie Allgemeine Prinzipien zur Anwendung der Methode der kritischen Punkte) machen den Großteil der Fischhygiene-Richtlinien aus. Sie werden hier wesentlich reduziert wiedergegeben bzw. wurden teilweise bereits in den Gesetzestextauszug eingearbeitet.

Verarbeitungsräume: Die Arbeitsbereiche müssen das Arbeiten unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Der saubere und der verunreinigte Bereich müssen deutlich voneinander getrennt sein, Fußböden, Wände und Türen müssen aus wasserundurchlässigem Material bestehen. Der Fußboden muß ein Abfließen des Wassers ermöglichen und ein hygienisch einwandfreies Abflußsystem aufweisen (Abflüsse müssen abgedeckt sein und einen Syphon haben. Von der Decke darf keine Verunreinigung ausgehen. Die Beleuchtung und Belüftung der Räu-

me müssen ausreichend sein. Es müssen Wegwerfhandtücher und fließend kaltes und warmes Wasser mit leichter Erreichbarkeit (die Hähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein) vorhanden sein, ebenso wie Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen. Geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten, Nager, Vögel usw. sind vorzunehmen.

Kühlraum: Material leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Zusätzlich muß ein Aggregat die geforderten Temperaturen sicherstellen.

Abfälle müssen in eigens dafür vorgesehene, auslaufsichere Containern mit Deckel in einem eigenen Raum gelagert und regelmäßig entleert werden. Sie müssen leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Nach Gebrauch sind die Behältnisse jeweils zu säubern.

Lebendhälterung von Fischen und Krebsen erfolgt unter Bedingungen, die optimale Überlebensmöglichkeiten bieten und eine Wasserqualität sicherstellen, die eine Übertragung von schädlichen Organismen oder Schadstoffen auf die Fische ausschließt.

Allgemeine Hygienevorschriften:

Räume, Geräte und Ausrüstung sind immer sauber und hygienisch zu halten.

Die Verwendung von Trinkwasser ist für alle Arbeitsgänge vorgeschrieben.

Räume, Geräte und Ausrüstungen dürfen nur für die Bearbeitung von Fisch, mit Genehmigung der Behörde auch für die Herstellung anderer Lebensmittel, verwendet werden.

Das Personal muß saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung tragen. Die Hände sind vor jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit zu waschen. Bei Verletzungen an den Händen muß ein undurchlässiger Verband getragen werden. Rauchen, Trinken, Essen ist in Arbeits- und Lagerräumen untersagt.

Ungeziefer ist zu bekämpfen. Eine Kontamination von Fischerzeugnissen ist bei der Anwendung auszuschließen.

Giftige Stoffe (Ratten-, Insektengifte), Desinfektionsmittel und andere gefährliche Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschluss zu halten.

Sondervorschriften (sehr stark gekürzt):

Filetieren und Zerteilen hat an einer anderen Stelle zu erfolgen, als das Köpfen und Ausnehmen. Das Räuchern (und Salzen) hat so zu erfolgen, daß andere Fischerzeugnisse, die zubereitet oder gelagert werden, durch den Rauch (das Salz) nicht beeinträchtigt werden. Materialien zur Raucherzeugung sind in einem anderen Raum aufzubewahren. Zum Räuchern ist nur Holz ohne Verunreinigungen (Lacke, Beize etc.) zugelassen. Nach dem Räuchern sind die Fische zu kühlen und erst dann zu verpacken.

Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept):

Wird hier nicht wiedergegeben, da es ein stark normiertes, standardisiertes Verfahren darstellt. Es richtet sich auf die Identifizierung der kritischen Punkte, Festlegung und Durchführung eines Verfahrens zur Überwachung und Kontrolle der kritischen Punkte und der Überprüfung des Eigenkontrollsystems.

Referenzmethoden für chemische Analysen: (nicht wiedergegeben.)

Tip zum Schluß: Wird von Ihnen konkret an die Einrichtung neuer Schlacht- und Verarbeitungsräumlichkeiten gedacht, so ist es ratsam, schon im Zuge der Planung die zuständige Bezirkshauptmannschaft zu kontaktieren, um deren Wünsche und Empfehlungen mit zu berücksichtigen. Für eine praxisgerechte, kurze Zusammenfassung von Empfehlungen für den Bau und die Ausgestaltung von Verarbeitungsräumen bzw. für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Verband, an die Universität für Veterinärmedizin in Wien oder an den Österreichischen Fischereiverband.

Anschrift des Verfassers:

Dipl.-Ing. Marc Mößner, Webg. 11/11, 1060 Wien

Die Rückstandskontrollverordnung (RKV)

DR. E. LICEK

Die Kommission der Europäischen Union hat ihre Mitgliedsstaaten aufgefordert, bereits im Jahre 1998 Erzeugnisse der Aquakultur auf Rückstände zu untersuchen. Die rechtliche Basis zur Durchführung der Rückstandsuntersuchungen bei Fischen ist § 1 Abs. 8

Fleischuntersuchungsgesetz. Es wird gemäß Rückstandskontrollverordnung 1997 und Rückstandsuntersuchungsdurchführungserlaß 1998 vorgegangen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1998

Band/Volume: [51](#)

Autor(en)/Author(s): Mößmer Marc

Artikel/Article: [Die neue Fischhygiene-Richtlinie 133-135](#)