

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, auslaufsicheren 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.

Der Teichwirt sollte folgendes wissen:

- Es dürfen nur Tiere in Verkehr gebracht oder geschlachtet werden, die keiner vorschriftswidrigen Behandlung unterzogen worden sind; ausgenommen hievon sind vorschriftswidrig behandelte Tiere, die unter amtlicher Aufsicht stehen (§ 10 [2] 2. RKV).
 - Es dürfen nur Tiere in Verkehr gebracht oder geschlachtet werden, bei denen nach Verabreichung von zugelassenen Stoffen oder Erzeugnissen die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist (§ 10 [2] 3. RKV).
- Vorschriftswidrige Behandlung heißt u. a. Verwendung nicht zugelassener Stoffe am Tier:* Da für Fische in Österreich derzeit keine Arzneimittel zugelassen sind, muß deren Verschreibung durch einen Tierarzt erfolgen, der die rechtlichen Möglichkeiten für deren erlaubte Anwendung kennt.
- Der behandelnde Tierarzt hat im Rahmen seiner Tätigkeit in einem Register Zeitpunkt und Art der verordneten oder durchgeführten Behandlungen, die genauen Angaben zur Identität der behandelten Tiere sowie die jeweiligen Wartezeiten einzutragen (§ 12 [1] RKV; gekürzt).
 - Tierhalter und Betriebsinhaber sind verpflichtet, Zeitpunkt und Art der Behandlung der Tiere in das betriebseigene Register einzutragen, sofern dies nicht bereits durch den Tierarzt erfolgt ist, sowie die Wartezeiten einzuhalten. Diese Aufzeichnungen sind 5 Jahre aufzubewahren und den behördlichen Kontrollorganen auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen (§ 12 [2] RKV).

Nur dadurch kann bewiesen werden, daß trotz Nachweis von Arzneimitteln im Fisch nicht gegen die entsprechenden Gesetze bzw. Verordnungen verstoßen wurde.

- Bei Verdacht oder Nachweis einer vorschriftswidrigen Behandlung ist der betrof-

fene Bestand mit Bescheid zu sperren (§ 15 [1] RKV; sinngemäß).

- In gesperrten Beständen werden repräsentative Stichprobenkontrollen vorgenommen (§ 16 [1] RKV), die sich dann aber nicht nur auf Speisefische beschränken!
- Wird eine vorschriftswidrige Behandlung von Tieren nachgewiesen, so ist die Dauer der Sperre bis zu deren Abgabe zur Tötung und unschädlichen Beseitigung festzulegen (§ 17 [1] RKV; sinngemäß).
- Die amtlichen Proben sind durch amtlich beauftragte Tierärzte unverhersehbar und unerwartet zu nehmen (§ 4 [3] RKV; gekürzt).

Die Probennahme der Fische wird bevorzugt während der wärmeren Jahreszeiten, bei Karpfen evtl. während des Abfischens der Teiche vorgenommen. Untersucht wird auf antibakteriell wirkende Substanzen, wobei besondere Aufmerksamkeit auf die *verbotenen Nitrofurane* und das ebenfalls *verbotene Chloramphenicol* gerichtet wird. Weiters wird auf *Malachitgrün (verboten!)* und Quecksilber untersucht.

Die Rückstandskontrollen werden an der Veterinärmedizinischen Universität Wien durchgeführt. Es wird empfohlen, jeweils die doppelte Anzahl der für eine Untersuchung vorgesehenen Fische zu entnehmen und durch den Tierarzt an das Institut für Hydrobiologie, Fisch- und Bienenkunde, das als Untersucher bzw. Koordinator tätig sein muß, einsenden zu lassen. Das sogenannte Gegenstück zu einer Probe kann dann bei positivem Ergebnis zur Überprüfung einer anderen Untersuchungsstelle übermittelt werden.

Genauere Details zu den einzelnen Paragraphen der RKV können in der 426. Verordnung: Rückstandskontrollverordnung Teil II, ausgegeben am 30. 12. 1997, nachgelesen werden.

Fischseuchenverordnung (FSVO)

TZT. THOMAS WEISMANN

In jüngster Zeit sind offensichtlich Mißverständnisse bei der Interpretation des Gesetzestextes aufgetaucht. Wir sehen uns daher veranlaßt, dazu klärende Bemerkungen zu veröffentlichen.

Im § 1 der Verordnung ist von »Zuchtbetrieben« die Rede, welche den Bestimmungen unterliegen. Es ist unrichtig, wenn von manchen Seiten behauptet wird, daß es sich da-

bei nur um solche Betriebe handle, die Elterntiere halten, um Fische zu »züchten«. Daraus wird fälschlicherweise gefolgert, daß andere Betriebe (Mast, Setzlingsaufzucht etc.) der Verordnung nicht unterliegen.

Eine Ergänzung zu den Durchführungsbestimmungen zur FSVO seitens des Bundesministeriums für Gesundheit und Konsumentenschutz aus dem Jahre 1995 wird hiermit

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): Licek Elisabeth

Artikel/Article: [Die Rückstandskontrollverordnung \(RKV\) 135-136](#)