

LMSVG und Rückstandskontrollverordnung

ELISABETH LICEK¹ UND THOMAS WEISMANN²

¹) *Veterinärmedizinische Universität, Klinik für Geflügel, Ziervögel, Reptilien und Fische, 1210 Wien, Veterinärplatz 1*

²) *Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, 5310 Mondsee, Scharfling 18*

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), das bereits mit 1. Jänner 2006 in Kraft getreten ist, regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel und die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Es **gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen** (§1[1]).

Einschränkung: Es gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und kosmetischen Mitteln zum häuslichen privaten Verbrauch (§1[2]). Ziel dieses Bundesgesetzes ist der Gesundheitsschutz des Verbrauchers sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung (§2[1], gekürzt).

Das LMSVG beinhaltet eine Verordnungsermächtigung für Lebensmittel und Wasser für den menschlichen Gebrauch sowie eine Verordnungsermächtigung in Krisenzeiten. Die Erlassung dieser Verordnungen fällt in der Kompetenz des BM für Gesundheit und Frauen. Im Jahr 2006 wurden bereits einige Verordnungen zum LMSVG erlassen, wie z. B. die Rückstandskontrollverordnung, die Eintragungs- und Zulassungsverordnung und die Lebensmittel-Einzelhandlungsverordnung.

1. Aus gegebenem Anlass – die Rückstandskontrollverordnung

Wie Erfahrungen der letzten Monate zeigen, wissen viele Fischzüchter weder über den korrekten Umgang mit Tierarzneimitteln Bescheid noch welche Substanzen zur Anwendung bei lebensmittelliefernden Tieren strikt und unter Strafe verboten sind. Mit Nachdruck ist darauf zu verweisen, dass Fische auf allen Entwicklungsstufen – vom Ei bis zum Speise- bzw. Laichfisch – als Lebensmittel bzw. lebensmittelliefernd gelten und daher von der Rückstandskontrolle erfasst sind.

Die amtliche Kontrolle auf Rückstände erfolgt bei Nutzfischen auf Basis eines vom BM Gesundheit und Frauen erstellten Überwachungsplanes. Dabei wird besonderes Augenmerk auf Wirkstoffe gelegt, deren Anwendung bei lebensmittelliefernden Tieren verboten ist, wie z. B. Malachitgrün-oxalat und Chloramphenicol. Die Liste der Wirkstoffe, auf die Fische untersucht werden, umfasst aber auch andere Rückstände als die genannten: antibakteriell wirksame Substanzen, Mittel zur Bandwurmbekämpfung, organische Chlorverbindungen (Schädlingsbekämpfungsmittel), Schwermetalle und Mykotoxine. Bei Nachweis einer vorschriftswidrigen Behandlung wird unverzüglich eine amtliche Sperre über den Betrieb verhängt. Eine **vorschriftswidrige Behandlung** liegt u. a. dann vor, wenn nicht zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse zur Anwendung kommen oder rezeptpflichtige Tierarzneimittel oder Fütterungsarzneimittel ohne tierärztliche Verschreibung verabreicht werden. Geahndet wird auch das Inverkehrbringen von Fischen zur Schlachtung vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit nach einer Behandlung. Es muss daher jedem Fischzüchter dringend geraten werden, bei Auftreten von Fischkrankheiten und vor jeder Arzneimittelanwendung einen fachlich versierten Tierarzt zu Rate zu ziehen, damit ein korrekter Tierarzneimittelsatz gewährleistet ist und um nicht gegen Gesetz (LMSVG) und Verordnungen zu verstoßen.

Der Hinweis »aus gegebenem Anlass« bezieht sich auf die bedauerliche Tatsache, dass Malachitgrün-oxalat immer wieder im Fischfleisch nachgewiesen wird. Das Stoffwechselprodukt dieses Farbstoffes, die sog. Leukobase, ist bis zu einem Jahr in der Muskulatur vorhanden und nachweisbar. Wird im Bestand eines Fischzuchtbetriebes ein derartiger Stoff festgestellt, so sind alle betroffenen Fische zu töten und es ist mit einer amtlichen Sperre von mindestens 12 Monaten zu rechnen. Nach Aufhebung der Sperre wird der Betrieb mindestens 12 Monate

intensiv überwacht. Die Vermarktung von Fischen darf nur nach erfolgter Untersuchung auf Malachitgrün erfolgen.

Zusätzlich müssen umfangreiche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden. Aus Naturteichen ist der Schlamm zu entfernen und als Sondermüll zu entsorgen. Bereits verkaufte Fische sind zurückzuholen (entsprechend Art. 19 der VO [EG] 178/2002) und ebenfalls unschädlich zu beseitigen. Alle mit den Kontroll-, Untersuchungs- und Reinigungsmaßnahmen verbundenen Kosten sind vom Fischzüchter zu tragen. Mit der Einleitung eines Strafverfahrens ist zu rechnen. Was das für einen Betrieb bedeutet, muss wohl hier nicht extra ausgeführt werden.

Daher nochmals als ausdrückliche **Warnung in Ihrem eigenen Interesse**: Verzichten Sie auf eine eigenmächtige Behandlung Ihres Fischbestandes, egal ob es sich um Eier, Brütlinge, Setzlinge oder Speisefische handelt. Auch wenn Sie einen gut gemeinten Rat von anderen Fischzüchtern bekommen oder wenn Sie in einem Fachbuch Behandlungsvorschläge finden, erörtern Sie diese mit dem Tierarzt Ihres Vertrauens. Der Nachweis von Rückständen schadet zwar dem betroffenen Fischzüchter am meisten (bis zur Existenzbedrohung), aber es leidet auch die ganze Branche unter verunsicherten und verärgerten Konsumenten!

2. Entsprechend der Definition des Begriffes »Lebensmittelunternehmen« ist der Fischzüchter Lebensmittelunternehmer und unterliegt somit den Bestimmungen des LMSVG und auch allen direkt anwendbaren Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft.

Lebensmittelunternehmen sind Unternehmen, die eine mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Ist ein Fischzüchter nur im Rahmen der Primärproduktion tätig, gelten für ihn nur die Bestimmungen der Verordnungen (EG) 178/2002 und 852/2004 (Anhang I) und des LMSVG. Geht seine Tätigkeit über die Primärproduktion hinaus, ist zusätzlich der Anhang II der Verordnung (EG) 852/2004 und allenfalls die VO (EG) 853/2004 sowie die Verordnungen des LMSVG (z. B. die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung) zu beachten. Zur **Primärproduktion** zählen beim Fisch neben der Aufzucht das Töten, Ausbluten, Entdarmen, Entfernen der Flossen, das Kühlen und Verpacken. Um auch bei diesen Tätigkeiten eine hygienische Arbeitsweise zu garantieren, sollte man sich nach folgender Leitlinie orientieren:

Leitlinien für die hygienische Behandlung von Fischen für den menschlichen Verzehr nach dem Fang/der Entnahme aus dem Teich

- Tierschutzgerechte Schlachtung: Betäubung/Tötung durch kräftigen Schlag mit einem abgerundeten, entsprechend schweren Gegenstand in der Hinterhauptsregion; Ausbluten durch Herzstich.
- Schuppen der Fische; entfällt bei lachsartigen Fischen.
- Abspülen in sauberem Wasser, im Falle von Aquakulturerzeugnissen mit Trinkwasser.
- Eröffnen der Leibeshöhle durch einen von der Afteröffnung bis in die Kehlgasse flach verlaufenden Schnitt und gegebenenfalls Entfernen der Afterflosse.
- Durchtrennen des Schlundes und Herausnahme der Innenorgane: Die Eröffnung des Verdauungstraktes und der Gallenblase ist unbedingt zu vermeiden.
- Rogen/Milch, Leber und Milz bei Bedarf entfernen und auf einer sauberen Unterlage ablegen.
- Niere z. B. mit einem Löffel (allenfalls mit dem Daumennagel) entfernen.
- Verbleibt der Kopf am Körper, sind auch die Kiemen zu entfernen.
- Gründliche Reinigung des Fisches innen und außen mit sauberem Wasser, im Falle von Aquakulturerzeugnissen mit Trinkwasser, um Reste von Innereien und Blut zu entfernen.
- Ablegen des Fisches auf einer sauberen Unterlage.
- Wird der Fisch nicht unmittelbar nach der Schlachtung und Ausweidung weiterverarbeitet oder tiefgefroren, ist er bei der Temperatur von schmelzendem Eis (0 bis 2 °C) zu lagern.
- Geschlachtete Fische sind vor Insektenbefug zu schützen.
- Werden mehrere Fische in einem Arbeitsgang getötet/geschlachtet, sind zwischendurch Hände und Gerätschaften mit sauberem Wasser (Trinkwasser) zu reinigen.

Die **Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung** regelt spezifische Hygieneanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs für Einzelhandelsunternehmen. **Einzelhandel** wird wie folgt definiert: Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher. Die **Eintragungs- und Zulassungsverordnung** regelt die näheren Bestimmungen betreffend die Voraussetzungen und Bedingungen für die Eintragung und Zulassung von Betrieben von Lebensmittelunternehmern.

Was muss ein Fischzüchter unter Beachtung der Rechtslage unverzüglich tun?

1. Prüfen, ob er bereits im land- und forstwirtschaftlichen Betriebsinformationssystem (LFBIS) erfasst wurde; wenn nicht,
2. muss er dafür sorgen, dass er seine Fischzucht – unabhängig von der Größe und Produktionsform – in ein bei der zuständigen Landesregierung aufliegendes Register eintragen lässt.
3. Geht seine Tätigkeit über die Primärproduktion hinaus, muss er sich als Einzelhändler eintragen lassen.
4. Geht seine Tätigkeit auch darüber hinaus, bedarf es einer Zulassung als lebensmittelverarbeitender Betrieb.

Nähere Auskünfte erteilt die Veterinärverwaltung oder die Lebensmittelaufsicht der jeweiligen Landesregierung.

Die Autoren danken Frau Dr. M. Mikula und Herrn Dr. P. V. Stangl vom BMGF für die Durchsicht des Manuskriptes.

Die Namen unserer Fische – eine etymologische Spurensuche

20. Schleie

Alles an der Schleie (*Tinca tinca*) macht einen glatten und glitschigen Eindruck, selbst die Flossenränder sind rund und sanft geformt. Der Name **Schleie** kann auf eine alte indogermanische Wurzel zurückgeführt werden: dieses *[s]lei* bedeutet »feucht, schleimig, klebrig sein«. Daraus entstanden Wortsippen wie Schleim, schleichen, schleifen, schlecht (ursprüngliche Bedeutung: schlicht, glatt), Schlitten, aber auch Leim und Leben (eigentliche Bedeutung von leben: übrig bleiben, »kleben bleiben«). Das Wort Schleie ist sehr nahe mit Schleim verwandt – der Fisch heißt also wegen seiner schleimigen, glitschigen Haut so. Der Begriff entwickelte sich aus dem westgermanischen *sleiwa*. Im Althochdeutschen hieß unsere Schleie *slīo*, im Mittelhochdeutschen *slīe*, *slīge* oder *slīhe*. In vielen slawischen Sprachen heißt die Schleie *lin* (russisch, polnisch, bulgarisch, rumänisch), *lien* (tschechisch) oder *linj* (slowenisch). Diese Begriffe sind ebenfalls – so wie vermutlich auch das griechische *glini* – aus der indogermanischen »Schleim-Wurzel« abgeleitet, wobei das *s* am Wortanfang verloren ging. Die Assoziation der Schleie mit glatt und weich hat auch dazu geführt, dass früher der äußere Muttermund in der Anatomie als »Schleienmaul« bezeichnet wurde.

Umgangssprachlich sind eine ganze Menge Namen für die Schleie gebräuchlich, die aber zumeist nur Abwandlungen der Stammform sind: **Schleihe**, **Schlei**, **Schley**, **Schleich**, **Schleiforelle**, **Slie**, **Schlie**, **Schleim**, **Schlein**. Die oft olivgrünliche Färbung hat der Fischart auch den Namen **Grünschleie** eingetragen.

Die Bezeichnung **Schlüpfing** kommt, wie unschwer zu erkennen ist, von *schlüpfrig* (= glatt); das Eigenschaftswort *schlüpfrig* (von *schleifen*) ist von der Wortherkunft her aber nicht sehr nahe mit *schlüpfen* (= durch eine Öffnung kriechen) verwandt! Der Name **Schlammlier** ist wahrscheinlich auf die Präferenz von schlammigem Untergrund zurückzuführen. Warum die Schleie mancherorts **Schuster** heißt, dafür kann ich keine Erklärung anbieten. Das Wort *Schuster* (für das Handwerk) entstand aus dem mittelhochdeutschen *schuochsutare*, wobei Erstes für

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [60](#)

Autor(en)/Author(s): Licek Elisabeth, Weismann Thomas

Artikel/Article: [LMSVG und Rückstandskontrollverordnung 28-30](#)