



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 dient ausschließlich zur Informationshilfe und erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Es 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 muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest 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 wird.
- 1.5. Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstungen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, 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.
- 1.6. Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

- 1.7. Es muss erforderlichenfalls eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einem 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.
- 1.8. Fenster, Türen, Lüftungsöffnungen und sonstige Öffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengittern versehen sein.
- 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. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.11. Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete, Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen muss direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden. Abwasserableitungssysteme müssen 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.
- 1.12. Für die Lagerung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehälter mit schließbarem Deckel). Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren. Sie müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 1.13. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.14. Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Verkaufsraum

- 2.1. Der Raum muss so beschaffen sein, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Er muss insbesondere unmittelbar ins Freie belüftbar sein oder eine ausreichende Lüftungsanlage haben.
- 2.2. Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen. Insbesondere muss die Beleuchtung so ausgestaltet sein, dass mögliche Verunreinigungen gut zu erkennen sind.
- 2.3. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.4. Die Wände und Decken(-strukturen) sind entsprechend den o.g. Anforderungen (Ziffer 1.3, 1.4) zu gestalten.
- 2.5. Gegenstände und Ausrüstungsgegenstände sowie Oberflächen von Türen, Fensterrahmen etc. müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.
- 2.6. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein (siehe auch Ziffer 1.8).
- 2.7. Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometer ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein.
- 2.8. In der Kühltheke muss die Ableitung des Schmelzwassers (Frischfisch) gegeben sein. Die Berührung mit Schmelzwasser ist zu vermeiden. Das Eis muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- 2.9. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen (s. auch Ziffer 1.10)
- 2.10. 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.
- 2.11. Lebensmittel und Rohstoffe sind so zu lagern, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden.
 - a) Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.
 - b) 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.
 - c) ggf. ist ein Spuckschutz zu installieren.

3. Vorratsraum

Hier gelten insbesondere die Anforderungen entsprechend der Ziffern 2.3 – 2.6 und 2.11 a) - b).

4. Personal

- 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 (z.B. Seife und Einmalpapiertücher in Spendern).
- 4.3. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 4.4. Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.
- 4.5. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:
 - a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
 - b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 5.2. Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - a) Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.

- b) Beim Erhitzen von Fisch im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. durch Anschneiden möglich.
- c) Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leicht verderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.

5.3. Bei Verwendung von Frittierfett ist dieses täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu überprüfen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren

5.4. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

5.5. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

5.6. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

5.7. Fischfilets sind beim Ausnehmen und Filetieren auf Nematoden zu kontrollieren. Hierfür empfiehlt sich ein sog. Leuchttisch.

5.8. Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

6. Kennzeichnung und Vermarktungsnormen

6.1. Vermarktungsnormpflichtige Fischereierzeugnissen

- a) müssen vor der Einfuhr in die EU bei der BLE angemeldet werden.
- b) dürfen nur dann angeboten oder verkauft werden, wenn sie diesen Normen entsprechen.
 - u.a. Anforderungen an Frische, Größe und Kennzeichnung

rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 2406/96 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse
- Gesetz zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen und der Direktzahlungen (Marktorganisationsgesetz - MOG)
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse (FischVermNV)

6.2. Spezifische Kennzeichnung

Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur

Darüber hinaus gilt das Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen (FischetikettG) sowie die nationale Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes (FischEtikettV).

Von der Kennzeichnung sind Fische und Fischprodukte betroffen, die mehr oder weniger naturbelassen in den Handel kommen.

Der Kennzeichnungspflicht unterliegen frische, gekühlte, gefrorene, geräucherte und gesalzene Fische oder Fischfilets, sowie rohe und bearbeitete, frische und gefrorene Krebs- und Weichtiere wie Muscheln, Schnecken und Tintenfische.

Gemäß Art. 35 der Verordnung dürfen die Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur gemäß Anhang I Buchstaben a, b, c und e der vorgenannten Verordnung (EU) Nr. 1379/2013, nur dann dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten werden, wenn eine angemessene Kennzeichnung oder Etikettierung Folgendes enthält:

(Bei loser Ware kann die Kennzeichnung auf dem Preisschild oder einer gut sichtbaren Tafel an der Verkaufstheke erfolgen.)

- a) die Handelsbezeichnung der Art und ihren wissenschaftlichen Namen:
Die Bezeichnung muss der in Deutschland zulässigen Handelsbezeichnung entsprechen. Für den deutschen Markt bestimmte Fischarten, dürfen nur in Deutschland vermarktet werden, sofern für sie eine deutsche Handelsbezeichnung vergeben ist. Besondere regionale Bezeichnungen dürfen nur zusätzlich benutzt werden.
- b) 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:

<u>Herkunft</u>	<u>Vorgeschriebene Wortwahl</u>
Seefisch	„gefangen in...“
Fische aus Seen, Flüssen oder Bächen (Binnenfischerei)	„aus Binnenfischerei“
Fisch aus Zuchtanlagen	„aus Aquakultur“ oder „gezüchtet in ...“

Bei Seefisch ist diese Angabe entbehrlich, wenn sich aus der Handelsbezeichnung und der Angabe des Fanggebiets eindeutig ergibt, dass es sich um eine im Meer gefangene Fischart handelt.

- c) das Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde: 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 Agriculture Organisation) festgelegt. Insgesamt liegt zurzeit eine Einteilung der befischten Weltmeere in 12 Fanggebiete vor.
 - 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.
- d) die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts gemäß Anhang III erste Spalte
- e) gegebenenfalls ein Auftauhinweis
 - gilt nicht für:
 - o im Enderzeugnis vorhandene Zutaten
 - o Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist
 - o Erzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden
 - o Erzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden
- f) gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum

6.3. Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Die bei der Herstellung und Verarbeitung von Fisch und Fischerzeugnissen verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung muss so erfolgen, dass die Informationen verfügbar und leicht zugänglich erfolgt (Art. 12 o.g. Verordnung).

Für nicht vorverpackte Lebensmittel regelt § 4 Abs. 3 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) die Art und Weise der Kennzeichnung:

- a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- b) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
- c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- d) durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote (z.B. in einem jederzeit einsehbaren Verzeichnis/ Ordner)

6.4. Bezeichnungen „Lachersatz“ und „Surimi“

- a) Lachersatz
Nach lebensmittelrechtlichen Bestimmungen muss er mit dem Hinweis "Lachersatz" gekennzeichnet werden, sodass klar erkennbar ist, dass es sich nicht um echten Räucherlachs handelt.
- b) Surimi
Die korrekte Bezeichnung lautet "Surimi, Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt", zum Beispiel: "Surimi, Garnelenschwanz-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt"

7. Registrierung bzw. EU-Zulassung

Wenn Sie Fische züchten, halten oder halten, haben Sie die Pflicht, Ihren Betrieb bei Ihrem zuständigen Veterinäramt unaufgefordert registrieren oder zulassen zu lassen. Es kann sowohl eine tierseuchen- wie auch eine lebensmittelrechtliche Zulassung erforderlich sein.

Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen, fallen grundsätzlich unter die lebensmittelrechtliche Zulassungspflicht. Von der Zulassungspflicht befreit sind Betriebe, a) wenn sie unter den Begriff des Einzelhandels fallen und die Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt

b) die lediglich Primärproduktion betreiben

c) die Transporttätigkeiten durchführen

d) die Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf.

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

- Betriebsspiegel (gemäß Muster 1 der Anlage 6 der Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)) inkl. der entsprechenden Beiblätter (gemäß Muster 2 - 9 der Anlage 6 der Tier-LMHV)
- Maßstabsgetreuer Grundrissplan aus dem die Funktionsbezeichnung der Räume, die Personalwege und der Materialfluss (Produktwege) sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich ist
- Ein Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen sowie eine aktuelle Trinkwasseruntersuchung nach Trinkwasserverordnung (physikalisch- chemische Wasseranalyse)
- Abwasserentsorgungsplan
- Produktionspalette und -menge
- Ein Fließschema der Produktion für jede Produktart – Stichwort: HACCP-Konzept
- Personal: Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene, Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Für weitergehende Informationen zu den Voraussetzungen für ein Zulassungsverfahren/ eine Zulassung ist die für die Zulassung zuständige Behörde zu kontaktieren (für im Kreis Bergstraße ansässige Betriebe: Veterinärdezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt).

8. Sonstiges bzw. weitere wichtige Hinweise

8.1. Weitere Infoblätter finden Sie unter diesem QR-Code:



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

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

- 8.3. Leitfaden des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e. V. zur Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur bezüglich der Vorschriften zur Kennzeichnung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur ab dem 13.12.2014 (Stand: 12.01.2015):
[Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e.V. - Verband](#)
- 8.4. Ausführungshinweise zur Fischhygiene der Länder Niedersachsen und Bremen für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der amtlichen Kontrollen der betrieblichen Eigenkontrollen
[Lebensmittelüberwachung – Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter | Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)
- 8.5. Leitlinien für eine Gute Hygienepaxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen (12/2005) vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie u. des Fischgroßhandels e.V.
[Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. - FISCHVERBAND - Stimme der deutschen Fischwirtschaft](#)
- 8.6. Kennzeichnung und Vermarktungsnormen: Informationen vom BMLEH und von der BLE
[BMLEH - Pflichtangaben - Frischer Fisch muss gekennzeichnet sein](#)
[BLE - Etikettierung und Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse](#)
- 8.7. Leitsätze:
- für Fisch und Fischerzeugnisse (Stand: 20.08.2026): [BMLEH - Publikationen - Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse](#)
 - Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (Stand: 20.08.2026): [BMLEH - Publikationen - Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus](#)
- 8.8. Publikationen des Nds. Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, u.a.
- Parasiten in Fischen und Fischereierzeugnissen – ein Problem?: [Parasiten in Fischen und Fischereierzeugnissen – ein Problem? | Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)
 - Schwermetalle in Fischen und Fischereierzeugnissen: [Schwermetalle in Fischen und Fischereierzeugnissen | Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)
- 8.9. Publikationen des Bundesinstituts für Risikobewertung zur gesundheitlichen Bewertung von Fisch: [Gesundheitliche Bewertung von Fisch - BfR](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich umfassend beratend tätig zu werden. Eine sich am konkreten Einzelfall orientierende Beratung kann u.a. von vorgenannten Institutionen, privaten Sachverständigen oder weiteren Interessenverbänden wahrgenommen werden.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)