



**Wichtigste Regelungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, nach dem  
Tierschutzgesetz (TierSchG) und der Tierschutz-Schlachtverordnung  
(TierSchIV) für Fische**

**Allgemeine Grundsätze:** Bei der Tötung und damit zusammenhängende Tätigkeiten werden die Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leid verschont (EG-VO Nr. 1099/2009). Die Tiere sind so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten, dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden (§ 3 (1) TierSchIV).

**Sachkunde:** Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere zum Zweck des Tötens betäuben oder töten, haben gegenüber der zuständigen Behörde einen Sachkundenachweis zu erbringen (konkrete Ausführungsbestimmungen für Fische nicht geregelt). Werden Fische berufs- oder gewerbsmäßig in Anwesenheit einer Aufsichtsperson betäubt oder getötet, genügt es, wenn die Aufsichtsperson einen Nachweis nach § 4 Abs. 1a TierSchG erbringt (§ 4 Abs. 1a TierSchG).

*Bei folgenden abgeschlossenen Berufsausbildungen oder Weiterbildungsabschlüssen kann von einer entsprechender Sachkunde ausgegangen werden: Kaufmann/-frau/Verkäufer/-im Einzelhandel Fachbereich Lebensmittel Warengruppe Fisch, Fischwirt/-in, Studium Fischereibiologie. Die erforderliche Sachkunde für das Betäuben oder Töten ist des weiteren nachgewiesen, wenn die betreffende Person im Besitz eines gültigen Fischereischeines ist oder die Fischerprüfung erfolgreich abgelegt hat.*

Wer Tiere betreut, ruhigstellt, schlachtet oder tötet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen (§ 4 (1) TierSchIV).

**Aufbewahrung von Fischen:** Vor der Schlachtung von Fischen erfolgt häufig eine Phase der Hälterung (→ vorübergehende Aufbewahrung der Tiere, in deren Zeitraum nicht bzw. nur zurückhaltend gefüttert wird).

Lebende Fische dürfen nur in Behältern aufbewahrt werden, deren Wasservolumen den Tieren ausreichende Bewegungsmöglichkeiten bietet. Unverträgliche Fische müssen voneinander getrennt gehalten werden. Den Wasserqualitäts-, Temperatur- und Lichtansprüchen der einzelnen Arten ist Rechnung zu tragen. Insbesondere müssen ein ausreichender Wasseraustausch und eine ausreichende Sauerstoffversorgung der Tiere sichergestellt sein (§ 9 (1) TSchIV). Auch gehälterte Fische sind regelmäßig hinsichtlich Ihres Allgemeinbefindens und Gesundheitszustandes zu kontrollieren. Tote Fische sind unverzüglich aus den Behältnissen zu entfernen.


→ s. *Empfehlungen zur Hälterung von Speisefischen im Einzelhandel*

**Für Karpfen (ca. 1,5 kg)** z.B. optimale Temperatur < 15 °C (Thermometer zur Wassertemperaturkontrolle); pH: 6,5-8,5; Wasserwechsel pro Tag i.d. R. fünfmal; max. Hälterungsdauer: 3-4 Wochen; max. 100 kg/500 l Besatzdichte- bei Temperaturen unter 10 ° C kann die Anfangsbesatzdichte auf 150 kg erhöht werden; keine direkte Sonnenbestrahlung (Lichtschutz!)

*Schauaquarien müssen geschützt aufgestellt werden (Vermeidung Beunruhigung Fische, Bekleben mit dunkler Folie)*

*Belüftung des Beckens durch feinblasige Verperlung von Luft (4 mg Sauerstoff/l am Ablauf)*

**Für Forellen (Forellen- und Saiblingsarten sowie Lachse) (ca. 250-350 g)** z.B. optimale Temperatur 5-12 °C (Thermometer zur Wassertemperaturkontrolle); pH: 5,5-9,0; Wasserwechsel pro Tag i.d. R. fünfmal; max. Hälterungsdauer: 10 Tage; max. 20 kg/250 l Besatzdichte; keine direkte Sonnenbestrahlung (Lichtschutz!)

	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2020-06-03
	<b>Tierschutzrechtliche Aspekte bei der Vermarktung von Fischen</b>	Lebensmittelüberwachung

*Schauaquarien müssen geschützt aufgestellt werden (Vermeidung Beunruhigung Fische, Bekleben mit dunkler Folie)*

*Belüftung des Beckens durch feinblasige Verperlung von Luft (5 mg Sauerstoff/l am Ablauf)*

**Abgabe von Fischen an den Endverbraucher:** An Endverbraucher dürfen Fische nicht lebend abgegeben werden (§ 9 (3) TSchIV). Ein Verstoß stellt eine Ordnungswidrigkeit i. S. von § 16 Abs. 1 Nr. 5 TSchIV dar.

**Betäuben, Schlachten, Töten:** Tiere dürfen nur nach einer Betäubung getötet werden. Die Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit muss bis zum Tod des Tieres anhalten (EG-VO 1099/2009).

Tiere sind so zu betäuben, dass sie schnell und unter Vermeidung von Schmerzen oder Leiden in einen bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten nach einem zugelassenen Verfahren betäuben (§ 12 TSchIV).

Zugelassene Betäubungsverfahren für Fische:

1. Kopfschlag
2. Elektrobetäubung
3. Kohlendioxidexposition (nur Salmoniden- wie Forellen)
4. Verabreichung eines Stoffes mit Betäubungseffekt, ausgenommen eines Stoffes wie Ammoniak, die gleichzeitig zum Entschleimen dienen

Ausnahmen: Ohne vorherige Betäubung dürfen

1. Plattfische durch einen schnellen Schnitt, der die Kehle und die Wirbelsäule durchtrennt, und
2. Aale, wenn sie nicht gewerbsmäßig gefangen oder sonst höchstens bis zu 30 Tiere pro Tag gefangen und verarbeitet werden, durch einen die Wirbelsäule durchtrennenden Stich dicht hinter dem Kopf und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens

geschlachtet oder getötet werden.

**Feststellung der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit und damit sachgerechter Betäubung:**

- Aussetzen des Atemreflexes (keine Kiemendeckelbewegungen)
- fehlender Augendrehreflex

Das Schlachten der Fische muss unmittelbar nach der Betäubung vorgenommen werden. Das übliche Verfahren besteht im Entbluten und Ausnehmen der Fische. Für das Entbluten ist bei Fischen der Herzstich nicht notwendig, sondern wird in ausreichendem Maße durch einen Kiemenschnitt gewährleistet. Das Tier ist zu entbluten, solange es empfindungs- und wahrnehmungsunfähig ist (§ 12 Abs. 6 TierSchIV).