 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2024-09-11
	Tierschutzrechtliche Aspekte bei der Betäubung/ Tötung/ Schlachtung und Vermarktung von Fischen	Lebensmittelüberwachung

Wichtigste Regelungen zum Schlachten von Fischen

Allgemeine Grundsätze: Bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten sind die Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leid zu verschonen (Art. 3 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 Abs. 1 TierSchlV).

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

Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere zum Zweck des Tötens betäuben oder töten, haben gegenüber der zuständigen Behörde einen Sachkundenachweis zu erbringen. Werden im Rahmen einer Tätigkeit Fische in Anwesenheit einer Aufsichtsperson zum Zwecke des Tötens betäubt oder getötet, so genügt es, wenn diese den Sachkundenachweis erbringt (§ 4 Abs. 1a TierSchG).

Nach der allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Tierschutzgesetzes kann bei folgenden abgeschlossenen Berufsausbildungen oder Weiterbildungsabschlüssen von einer entsprechender Sachkunde ausgegangen werden:

- Kaufmann/-frau/VerkäuferIn im Einzelhandel Fachbereich Lebensmittel Warengruppe Fisch
- FischwirtIn
- Studium Fischereibiologie
- Studium Veterinär- oder Humanmedizin

Sachkunde für das Betäuben oder Töten gilt auch als nachgewiesen bei:

- Besitz eines gültigen Fischereischein
- erfolgreiche Ablegung der Fischerprüfung

Betäuben, Schlachten, Töten: Nach § 12 Abs. 1 TierSchlV sind Tiere so zu betäuben, dass sie schnell und unter Vermeidung von Schmerzen und Leiden in einen bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit (Art. 4 VO 1099/2009) versetzt werden. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen unmittelbar davor nach einem zugelassenen Verfahren betäuben (§ 12 Abs. 3 TSchlV i. V. mit Anl. 1 Nr. 9). Danach sind 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

Wer ein Tier schlachtet oder anderweitig mit Blutentzug tötet, muss sofort nach dem Betäuben mit dem Entbluten beginnen (§ 12 Abs. 6 TierSchlV). → *Das übliche Verfahren dabei ist: ausreichender beidseitiger Kiemenschnitt sowie das Ausnehmen.*

Ausnahmen nach § 12 Abs. 10 TierSchlV: 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.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag	Nachmittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr	Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr	Do 13:30 bis 16:30 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)	

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2024-09-11
	Tierschutzrechtliche Aspekte bei der Betäubung/ Tötung/ Schlachtung und Vermarktung von Fischen	Lebensmittelüberwachung

Feststellung der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit und damit sachgerechter Betäubung:

- Aussetzen des Atemreflexes (keine Kiemendeckelbewegungen)
- fehlender Augendrehreflex

Ordnungsgemäße Entsorgung der Schlachtabfälle gesund geschlachteter Fische als Material der Kategorie 3: in dafür zugelassenen Unternehmen

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) TSchlV). Auch gehälterte Fische sind regelmäßig hinsichtlich Ihres Allgemeinbefindens und Gesundheitszustandes zu kontrollieren. Tote Fische sind unverzüglich aus den Behältnissen zu entfernen. (s. *TVT-Empfehlungen zur Hälterung von Speisefischen im Einzelhandel*)

Beispiel Karpfen (ca. 1,5 kg): optimale Temperatur < 15 °C (Thermometer zur Wassertemperaturkontrolle); pH: 6,5-8,5; Wasserwechselrate 5x/Tag; 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)

Beispiel Forellen- und Saiblingsarten sowie Lachse (ca. 250-350 g): optimale Temperatur 5-12 °C (Thermometer zur Wassertemperaturkontrolle); pH: 5,5-9,0; Wasserwechselrate 5x/Tag; max. Hälterungsdauer: 10 Tage; max. 20 kg/250 l Besatzdichte; keine direkte Sonnenbestrahlung (Lichtschutz!); 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 darf nicht lebend erfolgen (§ 9 Abs. 3 TSchlV). Ein Verstoß stellt eine Ordnungswidrigkeit i. S. von § 16 Abs. 1 Nr. 5 TSchlV dar.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung
- Tierschutzgesetz (TierSchG)
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV)

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de