

Tierschutz- Schlachtverordnung

Vom 3.März 1997

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht bei einem Massenfang von Fischen, wenn es auf Grund des Umfangs und der Art des Fangs nicht zumutbar ist eine Betäubung durchzuführen.

Allgemeiner Grundsatz:

Fische sind so zu betreuen, ruhig zu stellen, zu betäuben, zu schlachten, oder zu töten, dass nicht mehr als unvermeidbare Aufregung, Schmerzen, oder Leiden verursacht werden.

Sachkunde

Wer Fische im Sinne dieser Verordnung behandelt, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen.

Aufbewahren von Speisefischen / Betreuung

- Lebende Speisefische dürfen nur in Behältern aufbewahrt und transportiert werden, deren Wasservolumen den Tieren eine ausreichende Bewegungsfreiheit bietet.
- Ausreichende Sauerstoffversorgung und Wasseraustausch müssen sichergestellt sein.
- Die Fische sind mindestens jeden Morgen und Abend zu kontrollieren.
- Unverträgliche Fische sind voneinander zu trennen, zu entnehmen und notfalls zu töten.
- Tote Fische sind unverzüglich aus dem Behältnis zu entnehmen (Infektionsgefahr).
- Den arteigenen Licht-, Wasser- und Temperaturansprüchen ist Rechnung zu tragen.
- An Endverbraucher dürfen Fische nicht lebend abgegeben werden.
- Das Aufbewahren von Krustentieren auf Eis ist verboten. Sie dürfen nur im Wasser oder vorübergehend auf feuchter Unterlage aufbewahrt werden.

Betäuben:

"Tiere (Fische) sind so zu betäuben, dass sie schnell und unter Vermeidung von Schmerzen oder Leiden in einem bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden."

Die Betäubung und Tötung kann erfolgen durch:

1. Kopfschlag mit einem ausreichend schweren Gegenstand
2. Elektrische Durchströmung mit zugelassenem Gerät (bei Aalen ist sofortiges Ausnehmen nach Beendigung des Stromflusses (5 Min.) unbedingt notwendig.)
3. Kohlendioxidexposition (nur für Salmoniden)
4. Betäubungsmittel nur in den anderen EU-Staaten (in Deutschland nichts zugelassen!?)

Schlachten und Töten

Wer einen Fisch schlachtet, muss sofort nach dem Betäuben mit dem Entbluten beginnen.

Dies erfolgt ab mit einem "Kiemenrundschnitt", der die Hauptschlagader vom Herz zu den Kiemen durchtrennt. (Der Herzstich ist zwar auch richtig, aber unsicher in der Anwendung).

Anschließend ist der Fisch unter Verwendung von Trinkwasser auszunehmen und auszuwaschen.

Ausnahmen: Ohne Betäubung!

- Beim Aal- bei nicht gewerbsmäßiger Schlachtung oder bei weniger als 30 Stck Die Wirbelsäule dicht hinter dem Kopf mit einem Schnitt/Stich durchtrennen und die Eingeweide sofort herausnehmen.
- Bei Plattfischen mit einem schnellen Schnitt, der die Kehle und die Wirbelsäule durchtrennt. Anschließend sofort ausnehmen.

Krebse und Schalentiere dürfen nur in stark kochenden Wasser getötet werden

Das Entschleimen der Fische kann auch vor dem Ausnehmen mit NH₃ (Salmiakgeist) durchgeführt werden. Dosierung: 0,5-1%. Aus lebensmittelhygienischer Sicht bestehen dagegen keine Bedenken!