

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE 92/48/EWG DES RATES

vom 16. Juni 1992

zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften, für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i),

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG müssen für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge einschließlich bestimmter Arbeitsgänge wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen von Flossen sowie Kühlen oder Gefrieren Hygienevorschriften festgelegt werden.

Es sind allgemeine Hygienevorschriften für Fischereifahrzeuge festzulegen.

Ferner sind zusätzliche Hygienevorschriften für diejenigen Fischereifahrzeuge festzulegen, an Bord derer die Erzeugnisse mehr als 24 Stunden aufbewahrt werden.

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, einigen besonderen Merkmalen bestimmter Fischereifahrzeuge Rechnung zu tragen.

Die gemäß der Richtlinie 91/493/EWG durchgeführten Inspektionen und Kontrollen erstrecken sich auch auf die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Schiffe —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die im Anhang I festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften gelten für die Behandlung von Fischereierzeugnissen an Bord von Fischereifahrzeugen.

(2) Die in Anhang II festgelegten zusätzlichen Hygienevorschriften gelten für diejenigen Fischereifahrzeuge, die dafür ausgelegt und ausgerüstet sind, die Aufbewahrung der Fischereierzeugnisse an Bord unter zufriedenstellenden Bedingungen während mehr als 24 Stunden zu gewährleisten, ausgenommen diejenigen, die nur dafür ausgerüstet sind, Fische, Krebs- und Weichtiere am Leben zu erhalten, und über keine anderen Aufbewahrungsmittel an Bord verfügen.

(3) Erforderlichenfalls können nach dem in Artikel 2 genannten Verfahren zu Anhang I Abweichungen oder zusätzliche Bedingungen festgelegt werden, um den etwaigen besonderen Merkmalen bestimmter Fischereifahrzeuge Rechnung zu tragen.

Artikel 2

Die Anhänge dieser Richtlinie können nach dem Verfahren des Artikels 15 der Richtlinie 91/493/EWG geändert werden.

Artikel 3

Für die Erfüllung der Auflagen nach Anhang II Nummer 8 Buchstaben b) und e) können die Mitgliedstaaten — unter der ausdrücklichen Voraussetzung, daß die von den Fischereifahrzeugen kommenden Fischereierzeugnisse den Hygienevorschriften der Richtlinie 91/493/EWG genügen — den Fischereifahrzeugen eine zusätzliche Frist bis zum 31. Dezember 1995 einräumen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15.

Eine solche Ausnahmeregelung kann nur Fischereifahrzeugen gewährt werden, die ihre Fischereitätigkeit am 30. Juni 1992 ausüben und bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde vor dem 31. Dezember 1992 einen entsprechenden hinreichend begründeten Antrag stellen.

In diesem Antrag müssen die Fristen angegeben sein, innerhalb derer die Fischereifahrzeuge den genannten Auflagen nachkommen können.

Für eine finanzielle Unterstützung der Gemeinschaft kommen nur die mit der vorliegenden Richtlinie übereinstimmenden Vorhaben in Betracht.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor

dem 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission davon.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 5

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 16. Juni 1992.

Im Namen des Rates

Der Präsident

Arlindo MARQUES CUNHA

ANHANG I

Allgemeine Hygienevorschriften für Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen

1. Zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmte Schiffsbereiche oder Behältnisse dürfen keine Gegenstände oder Erzeugnisse enthalten, bei denen die Gefahr einer Verseuchung der Lebensmittel mit schädlichen oder abnormen Stoffen besteht. Diese Schiffsbereiche bzw. Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt werden können und das Schmelzwasser nicht mit den Fischereierzeugnissen in Berührung bleiben kann.
2. Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse bestimmte Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen sich zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs in völlig sauberem Zustand befinden, und insbesondere muß ausgeschlossen werden, daß sie durch den zum Antrieb des Schiffs verwendeten Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Schiffsbau verunreinigt werden.
3. Sobald die Fischereierzeugnisse an Bord gebracht worden sind, müssen sie vor Verunreinigung geschützt und der Einwirkung der Sonne oder jeder anderen Wärmequelle so rasch wie möglich entzogen werden. Wenn sie gewaschen werden, muß das verwendete Wasser entweder Süßwasser sein, für den die Parameter nach den Anhängen D und E der Richtlinie 80/778/EWG⁽¹⁾ eingehalten sind, oder sauberes Meerwasser, so daß ihre Qualität und ihre Genußtauglichkeit nicht beeinträchtigt werden.
4. Bei der Behandlung und Lagerung der Fischereierzeugnisse muß vermieden werden, daß sie gequetscht werden. Zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, bei denen eine Verletzungsgefahr für die behandelnde Person besteht, ist die Verwendung spitzer Arbeitsgeräte zulässig, sofern die Weichteile dieser Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
5. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord der Kälteeinwirkung unterzogen werden. Ist die Kälteanwendung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch aus praktischen Gründen nicht möglich, so dürfen die Fischereierzeugnisse nicht länger als 8 Stunden an Bord aufbewahrt werden.
6. Wird zur Kühlung der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt werden. Vor seiner Verwendung muß es so gelagert werden, daß eine Kontamination ausgeschlossen ist.
7. Die Reinigung der Behältnisse, Instrumente und Schiffstelle, die mit den Fischereierzeugnissen in unmittelbare Berührung kommen, muß nach der Anlandung dieser Erzeugnisse mit Trinkwasser oder mit sauberem Meerwasser erfolgen.
8. Geschieht das Köpfen und/oder Ausnehmen der Fische an Bord, so muß es unter hygienischen Bedingungen erfolgen; unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen. Eingeweide und solche Teile, die eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen können, sind von den zum Verkehr bestimmten Erzeugnisse zu trennen und fernzuhalten. Zum Verkehr bestimmte Fischlebern, Fischroggen und Fischmilch werden mit Eis gekühlt oder gefroren.
9. Die Ausrüstungen zum Ausnehmen, Köpfen oder Entfernen der Flossen sowie die Behältnisse, Geräte und Apparate, die mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, bestehen aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem, glattem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bzw. sind damit beschichtet. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sie sich in einwandfrei sauberem Zustand befinden.
10. Das zur Behandlung der Fischereierzeugnisse eingesetzte Personal ist verpflichtet, Kleidung und Körper einwandfrei sauber zu halten.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/377/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 48).

*ANHANG II***Zusätzliche Hygienevorschriften für die in Artikel 1 Absatz 2 genannten Fischereifahrzeuge**

1. Die Fischereifahrzeuge müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung der gekühlten oder gefrorenen Fischereierzeugnisse bei den in der Richtlinie 91/493/EWG vorgeschriebenen Temperaturen ausgestattet sein. Diese Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der eingelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern.
 2. Die innere Auskleidung der Laderäume, Tanks und Container muß isoliert, wasserdicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie muß aus glattem Material oder einem einwandfreien glatten Anstrich bestehen, das bzw. der keine für die menschliche Gesundheit schädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen kann.
 3. Die Laderäume müssen so ausgestattet sein, daß das Schmelzwasser nicht mit den Fischereifahrzeugen in Berührung bleibt.
 4. Die zur Lagerung der Erzeugnisse verwendeten Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und insbesondere den Abfluß des Salzwassers ermöglichen. Zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs müssen sie sich in einwandfrei sauberem Zustand befinden.
 5. Die Arbeitsdecke, die Ausrüstung sowie die Laderäume, Tanks und Container müssen nach jeder Verwendung gereinigt werden. Dazu ist Trinkwasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden. Sofern es erforderlich ist, müssen die Laderäume desinfiziert, von Insekten oder Ratten befreit werden.
 6. Reinigungs-, Desinfektions- und Insektenvertilgungsmittel sowie sonstige giftige Stoffe werden in abgeschlossenen Räumen oder Schränken aufbewahrt und so verwendet, daß eine Kontamination der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen ist.
 7. Werden die Fischereierzeugnisse an Bord eingefroren, so sind dabei die Vorschriften des Kapitels IV Abschnitt II Nummern 1 und 3 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG einzuhalten. Beim Einfrieren in Salzlösung darf diese keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.
 8. Fischereifahrzeuge, die zur Kühlung der Fischereierzeugnisse in Meerwasser ausgerüstet sind, das mit Eis (CSW) oder durch mechanische Mittel (RSW) gekühlt wird, müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - a) Die Tanks müssen mit einer geeigneten Anlage zum Erfüllen und Entleeren des Meerwassers sowie einem System zur Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur in den Tanks ausgerüstet sein.
 - b) Die Tanks müssen mit einem Apparat zur automatischen Temperaturoaufzeichnung ausgestattet sein, dessen Sonde sich in dem Teil des Tanks befindet, in dem die Temperatur am höchsten ist.
 - c) Das Tank- oder Containersystem muß so funktionieren, daß eine Kühlung gewährleistet ist, bei der die Mischung von Fischen und Meerwasser höchstens sechs Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von 3 °C und 16 Stunden nach dem Wechsel eine Temperatur von 0 °C erreicht.
 - d) Die Tanks, die Umlaufsysteme und die Container müssen nach jeder Anlandung vollständig entleert und gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Sie müssen mit sauberem Meerwasser gefüllt werden.
 - e) Die Temperaturoaufzeichnungen aus den Tanks müssen deutlich das Datum und die Tanknummer tragen. Sie müssen der mit der Kontrolle beauftragten Behörde zur Verfügung gehalten werden.
 9. Die zuständige Behörde führt zu Kontrollzwecken ein auf dem neuesten Stand befindliches Verzeichnis der gemäß Nummern 7 oder 8 ausgerüsteten Schiffe, jedoch mit Ausnahme derjenigen, die — unbeschadet von Nummer 5 Satz 2 des Anhangs I — über tragbare Container verfügen und nicht regelmäßig Maßnahmen zur Aufbewahrung von Fischen in gekühltem Meerwasser durchführen.
 10. Die Reeder oder ihre Vertreter haben dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die Krankheitskeime übertragen können, so lange von der Bearbeitung oder sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften.
-