



Landkreise,
kreisfreie Städte,
Region Hannover,
Zweckverband JadeWeser

Per E-Mail

Bearbeitet von: Dr. Annette Bendix

Nachrichtlich:
LAVES

E-Mail:
Annette.Bendix@ml.niedersachsen.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)
201-44113-809/2023

Durchwahl 0511 120-
2173

Hannover
08.02.2024

**Lebensmittelüberwachung; Temperaturen im Umgang mit Sushi im Einzelhandel
Umsetzung des Beschlusses zu TOP 9.1 der 42. AFFL-Sitzung**

Anlage: Beschluss zu TOP 9.1 der 42. Sitzung der AFFL

In Zusammenhang mit dem Beschluss zu TOP 9.1 der 42. Sitzung der AFFL wird die folgende von hier vertretene klarstellende Rechtsauffassung mitgeteilt:

1. Nur eine vollständige und wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Fischmuskeleiweiß führt zu einem verarbeiteten Produkt im Sinne der Definitionen gemäß Art. 2 Abs. 1 lit. m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Davon abzugrenzen sind die Begriffe „frische Fischereierzeugnisse“ und „zubereitete Fischerreierzeugnisse“ nach den Definitionen des Anhangs I Nr. 3.5 und 3.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Da die Säuerung von Sushi in der Regel nicht ausreicht, um die Muskelfaserstruktur vollständig und wesentlich zu verändern, gilt Sushi damit weiterhin als frisches, unverarbeitetes Fischereierzeugnis.
2. Die Regelungen des Anhangs III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (= Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten [i. S. v. handhaben]) gelten gemäß Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 dieser Verordnung auch in Betriebstätten des Einzelhandels. Demzufolge müssen unverpackte frische Fischereierzeugnisse auch im Einzelhandel in Eis gelagert werden. Ganze oder ausgenommene frische Fische können in unverpacktem Zustand alternativ auch in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, transportiert und anschließend im Einzelhandel bis zur weiteren Behandlung oder Bearbeitung gekühlt gehalten werden. Abweichend davon kann im Einzelhandel für die kurzfristige Lagerung unverpackten Sushis oder Sashimis zur Abgabe zum alsbaldigen Verzehr eine Lagerung bei annähernder Schmelzeistemperatur statt



Dienstgebäude
Calenberger Straße 2
30169 Hannover

U-Bahn
Linie 3, 7 und 9
H Waterloo
Bus
Linie 120
H Waterlooplatz

Telefon
0511 120-0
Telefax
0511 120-2385

E-Mail
Poststelle@ml.niedersachsen.de

Bankverbindung
Nord/LB (BLZ 250 500 00) Konto 106 022 676
IBAN: DE63 2505 0000 0106 0226 76
SWIFT-BIC: NOLA DE 2H

einer Lagerung unter Schmelzeis akzeptiert werden, wenn die einwandfreie mikrobiologische Qualität weiterhin gewährleistet bleibt.

3. Das kurzzeitige Einfrieren von frischem Fisch zu anderen Zwecken als der Verlängerung der Haltbarkeit (technologische Zwecke oder zur Parasitenabtötung nach Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) führt nicht zu einem anderen Status des Produktes als „frisches Fischereierzeugnis“ nach Nr. 3.5 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Auffassung der EU-Kommission wird durch die marktrechtlichen Regelungen deutlich, da nach Art. 35 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 bei diesen Erzeugnissen nicht angegeben werden muss, dass die Erzeugnisse aufgetaut wurden. Im Fall des Einfrierens zur Verlängerung der Haltbarkeit wird auf Anhang II Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwiesen. Unter kurzfristigem Einfrieren zur Parasitenabtötung wird das Einfrieren bei -20°C für 24 Stunden oder das Einfrieren für 15 Stunden bei -35°C nach Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verstanden.
4. Verpackte frische Fischereierzeugnisse einschließlich solcher mit Anteilen von frischem, unverarbeiteten Fisch (z. B. Sushi) fallen unter die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe A Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und sind auf Temperaturen annähernd Schmelzeis abzukühlen und folglich auch zu lagern. Der Begriff „annähernd Schmelzeistemperatur“ ergibt sich aus der Definition des Codex Alimentarius, der diesen Temperaturbereich als eine Temperatur von bis zu $+4^{\circ}\text{C}$ definiert. Diese Definition ist nach Auffassung der EU-Kommission und der AFFL auch für die Anwendung des Hygienerechts in der EU zu beachten. Abweichende Temperaturbedingungen, die durch wirtschaftsseitige Eigenkontrollkonzepte gefordert werden, sind damit zukünftig auch für die kurzzeitige Lagerung zum alsbaldigen Verzehr nicht mehr zu akzeptieren.

Der Beschluss der 89. ALTS-Sitzung zu diesem Them bleibt davon unberührt.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

Dr. Annette Bendix