

Merkblatt zum Räuchern von Fischerzeugnissen im Freien

Voraussetzungen für das Räuchern von Fischerzeugnissen im Freien zur direkten Abgabe an den Endverbraucher auf Veranstaltungen und Festen

Die Rohwarenbehandlung darf nicht im Freien erfolgen. Die Arbeitsgänge Ausnehmen, Säubern, Portionieren und ggf. Salzen dürfen nur in festen, umschlossenen Räumen, in denen fließendes warmes und kaltes Trinkwasser vorhanden ist, erfolgen.

Rohfisch ist in schmelzendem Eis oder bei max. 2°C aufzubewahren.

Vor dem Räuchern sind die Fische einer Kontrolle auf sichtbare Parasiten zu unterziehen.

Räucheröfen müssen so aufgestellt sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Geeignet sind befestigte Plätze oder Untergründe, die Staubaufwirbelung verhindern und nicht unmittelbar an befahrenen Straßen oder Wegen liegen. Für wiederholt genutzte Stände sind feste, wasserundurchlässige Fußböden zu nutzen.

Verkaufsstände müssen überdacht und an den Seiten und rückseitig zum Schutz vor Witterungseinflüssen geschlossen sein. Die Lebensmittel sind durch eine geeignete Vorrichtung gegen eine nachteilige Beeinflussung durch Husten, Niesen und Anfassen durch die Kunden zu schützen.

Die Verkaufsstände müssen über eine Handwaschgelegenheit mit ausreichend fließend Warmwasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern verfügen. Das Abwasser muss in einem geschlossenen Behälter aufgefangen werden.

Zum Produktschutz ist eine hängende Aufbewahrung der Räucherwaren während der Abkühlung mit allseitigem Schutz gegenüber Umwelteinflüssen (Niederschlag, Staub, Tiere) erforderlich. Die Abgabe ungekühlter Räucherwaren an den Verbraucher ist nur innerhalb von 4 Stunden nach Beendigung des Räucherprozesses und nur am Ort der Räucherung zulässig. Nach Ablauf dieser Frist ist der Räucherfisch bei max. 7°C zu lagern und am Ort der Herstellung abzugeben. Das Vorproduzieren für den Handel ist nicht zulässig.

Personen, die gewerbsmäßig Fischerzeugnisse räuchern und verkaufen, müssen über eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes zur Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz verfügen. Beim Umgang mit Lebensmitteln ist saubere Hygienekleidung zu tragen.

Fischerzeugnisse, die nicht vor Ort frisch geräuchert, sondern nur im Räucherofen aufgewärmt wurden, dürfen nicht als „frisch geräuchert“ in den Verkehr gebracht werden.

Bei Abgabe von Fischen, welche zu den Gempylidae (Buttermakrelen) gehören, muss der Verbraucher durch ein Hinweisschild informiert werden, dass das Produkt Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können.

Rechtsgrundlagen

- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)