



Handlungsanweisung zum Schutz vor Parasiten beim Konsum von rohem Fisch

Eine Erhitzung auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C während einer Minute gilt als ausreichend, um alle Parasitenstadien abzutöten. Soll der Fisch roh, nur mariniert oder gesalzen konsumiert werden, ist eine Gefrierbehandlung vorgeschrieben. Gesetzlich sind in der Schweiz wie in der EU mindestens 24 Stunden bei -20 °C oder mindestens 15 Stunden bei -35 °C vorgeschrieben. Die Vorschrift gilt ebenfalls für Cephalopoden (Kopffüusser, z.B. Tintenfische).

Wer ist verantwortlich für die Einhaltung der Sicherheitsvorkehrungen?

Im Zwischenhandel ist Fischen, Fischereierzeugnissen und Cephalopoden, welche für den rohen Konsum vorgesehen sind, ein schriftliches Dokument über die Art der Gefrierbehandlung zum Schutz vor Parasiten beizufügen (HyV Art. 42 Abs. 4). Für die Ausstellung des Dokuments ist der Betrieb zuständig, welcher die Gefrierbehandlung durchgeführt hat.

Handelsbetriebe (Zwischenhandel):

- Die Gefrierbehandlung bei Fisch für den rohen Konsum schriftlich ausweisen.
- Bei Bestellungen, die offensichtlich für den rohen Konsum vorgesehen sind, wird empfohlen, den Kunden auf die notwendige Gefrierbehandlung hinzuweisen.

Restaurants (direkte Abgabe an die Konsumenten):

- Fische, für welche vom Lieferanten kein Dokument über eine Gefrierbehandlung vorliegt, müssen vor der Abgabe zum rohen Verzehr im Gastronomiebetrieb während der vorgeschriebenen Zeitdauer durchgefroren werden.
- Auch Fische, welche nur mariniert, gesalzen oder anderweitig behandelt werden, so dass eine Abtötung der Parasiten nicht sichergestellt ist, müssen durchgefroren werden.

Detailhandel (direkte Abgabe an die Konsumenten):

- Für den Rohkonsum vorgesehener Fisch in der Selbstbedienung muss einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein. Liegt dem Produkt kein Dokument vom Lieferanten über eine Gefrierbehandlung bei, so muss es vor dem Verkauf durch den Detailhändler während der vorgeschriebenen Zeitdauer durchgefroren werden.
- Verlangt der Kunde an der Theke im Offenverkauf Fisch für den rohen Konsum, so muss er auf die notwendige Gefrierbehandlung aufmerksam gemacht werden.
- Auslobungen wie „Sushi-Qualität“ oder ähnliches setzen voraus, dass die Gefrierbehandlung bereits durch den Verkäufer oder seinen Lieferanten durchgeführt wurde. Der Betrieb muss dies schriftlich belegen können.

Ausnahmen von der Gefrierbehandlung

- Zuchtfische aus geschlossenen Systemen (kein Wasserkontakt zur Aussenwelt), sofern aus Embryonen gezogen (keine Wildfänge) und mit parasitenfreiem Futter gefüttert. Der Produzent muss zudem über ein Monitoringsystem verfügen.
- Für Zuchtfische aus offenen Systemen (die Fischkäfige liegen in freiem Wasser) liegen nur für bestimmte Varianten der Lachszucht genügende Daten vor.

Die entsprechenden Belege der Zuchtbetriebe müssen dem Inverkehrbringer vorliegen, damit auf die Gefrierbehandlung verzichtet werden kann. Wild gefangener Fisch aus Süss- und Salzwasser untersteht für den rohen Konsum immer der Tiefkühlpflicht, es sind keine epidemiologischen Daten bekannt, welche eine Fangregion als ungefährlich ausweisen.