



Merkblatt roher Fisch

Gültig ab: 29.07.2021
MD-00127, Version: 02, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Handlungsanweisung beim Konsum von rohem Fisch zum Schutz vor Parasiten

Viele parasitär lebende Arten von Würmern leben im Wasser und haben Fische als Zwischen- oder Endwirte. Sie kommen sowohl in Süss- als auch in Salzwasser vor. Der Mensch kann sich durch den Verzehr von rohem, unbehandeltem Fisch mit den Parasiten anstecken. Um dies zu verhindern, regelt Artikel 42 der Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1) den Schutz vor Parasiten beim Konsum von rohem Fisch wie folgt:

Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden und marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse (wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um lebensfähige Parasiten abzutöten) müssen einer Gefrierbehandlung unterzogen werden.

Keiner Gefrierbehandlung bedürfen Fischereierzeugnisse, die vor dem Konsum einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die als gefrorene Fischereierzeugnisse abgegeben werden oder aus überwachten Fischzuchten mit entsprechenden Vorgaben stammen.

Wer ist verantwortlich für die Einhaltung der Sicherheitsvorkehrungen?

Handelsbetriebe (Zwischenhandel)

- Müssen die Gefrierbehandlung bei Fisch für den rohen Konsum schriftlich ausweisen können (schriftliches Dokument über die Art der Gefrierbehandlung nach Art. 42, Abs.4 der HyV muss die Lieferung zum Kunden begleiten).
- Bei Bestellungen, von unbehandeltem Fisch, welcher offensichtlich für den rohen Konsum vorgesehen ist, 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 (Art. 42, HyV) durchgefroren werden.
- Auch Fische, welche nur mariniert, gesalzen oder anderweitig behandelt werden, so dass eine Abtötung der Parasiten nicht sichergestellt ist, müssen durchgefroren werden.
- Ohne diese Sicherheitsmassnahme gilt eine Erhitzung auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C während mindestens einer Minute.



Detailhandel (direkte Abgabe an die Konsumenten)

- Fisch in der Selbstbedienung, welcher zum Rohkonsum vorgesehen ist, muss einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.
- Verlangt der Kunde an der Theke im Offenverkauf Fisch für den rohen Konsum, so muss er auf die notwendige Gefrierbehandlung aufmerksam gemacht werden, sofern diese nicht bereits durchgeführt worden ist.
- 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

- Fischereierzeugnisse, welche vor dem Konsum einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, welche lebensfähige Parasiten abtötet (Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mind. 60 °C während mind. 1 Minute).
- Gefrorene Fischereierzeugnisse, welche genügend lange gefroren sind (länger wie 24 Stunden bei -20 °C).
- Fischereierzeugnisse, welche aus Fischzuchten stammen, deren Bestand aus Embryonen aufgezogen worden ist und ausschliesslich mit Futtermitteln gefüttert und in einer Umgebung aufgezogen werden, die keine lebensfähigen Parasiten enthalten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen. Entsprechende Handelspapiere oder andere Dokumente müssen dies bestätigen.