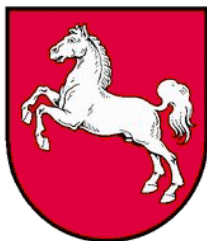


Niedersächsische Ausführungshinweise für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der Muschelhygieneüberwachung

(Änderung: 28.02.2013)



Niedersächsisches Ministerium für
Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz und
Landesentwicklung

Inhaltsverzeichnis

1	Gesetzliche Grundlagen	3
2	Informationsaustausch	4
3	Begriffsbestimmungen und allgemeine Erläuterungen	5
3.1	Muschelgewässer	5
3.2	Erzeugungsgebiet	5
3.3	Muschelbezirke (Kulturflächen und Wildbänke)	5
3.4	Amtliches Gesundheitskontrollsystem	5
3.5	Amtliche Probenentnahme	5
3.6	Amtlich geregelte Probenentnahme	5
4	Erzeugungsgebiete	5
4.1	Lage	5
4.1.1	Kartierung und Codierung der Erzeugungsgebiete	6
4.1.2	Abgrenzung	6
5	Muschelbezirke (Kulturflächen)	7
5.1	Lage der Muschelbezirke	7
5.2	Codierung der Muschelbezirke	7
5.3	Festlegung der Muschelbezirke	7
5.4	Ernte von Wildmuscheln	8
6	Einstufung von Erzeugungsgebieten	8
6.1	Zuständigkeit	8
6.2	Verfahren der Einstufung (Sanitary Survey)	8
6.2.1	Kriterien der Einstufung	9
7	Review des Sanitary Survey	12
8	Monitoring eingestufter Erzeugungsgebiete	12
8.1	Zuständigkeit, Probenentnahme	12
8.2	Mikrobiologie	13
8.2.1	Beprobungsfrequenz, Einschätzung der Stabilität:	13
8.2.1.1	Vorgehensweise bei nicht regulärer Nutzung des Erzeugungsgebietes, z.B. bei eingeschränkter bzw. verkürzter Ernte	14
8.2.2.	Vorgehen bei Feststellung nicht einstufungsrelevanter humanpathogener Mikroorganismen	14
8.2.3	Intensivprogramm	14
8.3	Marine Biotoxine und toxinproduzierendes Plankton	15
8.3.1	Ablauf und Umfang der Beprobung	15
8.3.2	Ergänzende Untersuchungen des NLWKN auf potentiell toxisches Plankton (Frühwarnsystem)	16

8.4	Schadstoffe und Radionuklide	17
9	Kosten	18
10	Übersicht über die Anlagen	19

1 Gesetzliche Grundlagen

Für die Überwachung der Muschelhygiene in Niedersachsen werden - unabhängig von den laufenden Überwachungsmaßnahmen in Reinigungscentren, Versandcentren und Umsetzungsgebieten - insbesondere auf den Stufen der Gewinnung (Ernte) und der Beförderung lebender Muscheln sowie der Direktvermarktung nachfolgende Regelungen festgelegt. Die Regelungen basieren auf:

- der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt der Europäischen Union L 226 vom 25. Juni 2004)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt der Europäischen Union L 226 vom 25. Juni 2004)
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (Amtsblatt der Europäischen Union L 226 vom 25. Juni 2004)
- Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 847/96, (EG) Nr. 2371/2002, (EG) Nr. 811/2004, (EG) Nr. 768/2005, (EG) Nr. 2115/2005, (EG) Nr. 2166/2005, (EG) Nr. 388/2006, (EG) Nr. 509/2007, (EG) Nr. 676/2007, (EG) Nr. 1098/2007, (EG) Nr. 1300/2008, (EG) Nr. 1342/2008 sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2847/93, (EG) Nr. 1627/94 und (EG) Nr. 1966/2006 (ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1–50)
- der Richtlinie 2006/113/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12.12.2006 über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer (ABl. EG Nr. L 376, S. 14),
- der Verordnung über die Qualitätsanforderungen an Fischgewässer und Muschelgewässer v. 15. Mai 2007 (Nds. GVBl. S. 189)
- dem Niedersächsischen Fischereigesetz (Nds. FischG) vom 01.02.1978 (Nds. GVBl. S. 81), zuletzt geändert durch Verordnung vom 7. Oktober 2010 (Nds. GVBl. S. 462),
- der Niedersächsischen Küstenfischereiordnung (NKüFischO) vom 03. März 2006 (Nds.GVBl. Nr. 8/2006 S. 108; ber. 12/2006 S. 200)
- Gesetz über den Nationalpark „Niedersächsisches Wattenmeer“ (NWattNPG) Vom 11. Juli 2001, zuletzt geändert durch Gesetz vom 19.02.2010 (Nds. GVBl. S. 104),
- Verordnung über die Qualität und die Bewirtschaftung der Badegewässer (Badegewässerverordnung - BadegewVO -) vom 10. April 2008 (Nds GVBl. S. 105)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), neugefasst durch B. v. 22.08.2011 zuletzt geändert durch Verordnung Art. 1 V v. 3.8.2012.
- Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung (GOVet) vom 22. März 1995 (Nds. GVBl. S. 63 - VORIS 20220 01 39 00 000 -) zuletzt geändert durch Verordnung vom 20. Juli 2012 (Nds. GVBl. S. 285) #

- EU-Leitfaden für die Klassifizierung und Überwachung der Muschelerzeugungsgebiete: *“Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004“*, Ausgabe Juni 2012, veröffentlicht seit 6. August 2012 unter http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

2 Informationsaustausch

Beteiligte Behörden

An der Durchführung der Muschelhygieneüberwachung in Niedersachsen sind folgende Behörden beteiligt:

- Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung
- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):
 - Dezernat 21 – Lebensmittelüberwachung, Postfach 3949, 26029 Oldenburg
 - Dezernat 22 - Task Force Lebensmittelsicherheit, Postfach 3949, 26029 Oldenburg
 - Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven, Schleusenstr.1, 27472 Cuxhaven,
- Landkreis Aurich - Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Fischteichweg 7 - 13, 26603 Aurich,
- Zweckverband Veterinäramt JadeWeser, Olympiastr.1, 26419 Schortens
- Staatl. Fischereiamt Bremerhaven, Fischkai 31, 27572 Bremerhaven,
- Niedersächsischer Landesbetrieb für Wasserwirtschaft und Küsten- und Naturschutz (NLWKN), Betriebsstelle Brake-Oldenburg, Geschäftsbereich III (Wasserwirtschaft), Heinestraße 1, 26919 Brake ,
- Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer, Virchowstr.1, 26382 Wilhelmshaven,
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, Außenstelle Aurich, Lüchtenberger Weg 24, 26603 Aurich.

Über Änderungen der Bezeichnung oder Anschrift der beteiligten Behörden unterrichten sich diese rechtzeitig gegenseitig.

Auf Einladung des LAVES, Dezernat 21 - Lebensmittelüberwachung, findet einmal jährlich vor Beginn der Erntesaison und zusätzlich bei Bedarf ein Informationsgespräch statt, an dem der Verband der Niedersächsischen Muschelfischer und die beteiligten Behörden teilnehmen sollten.

Darüber hinaus unterrichten sich die beteiligten Behörden regelmäßig gegenseitig.

3 Begriffsbestimmungen und allgemeine Erläuterungen

3.1 Muschelgewässer

Muschelgewässer sind Gewässer im Sinne von Art.1 der Richtlinie 2006/113/EG über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer und § 2 der Niedersächsischen Verordnung über die Qualitätsanforderungen an Fischgewässer und Muschelgewässer.

3.2 Erzeugungsgebiet

Erzeugungsgebiete sind Gewässer im Sinne von Anhang I Pkt. 2.5. der VO (EG) 853/2004.

3.3 Muschelbezirke (Kulturflächen und Wildbänke)

Muschelkulturbezirk im Sinne des § 17 des Niedersächsischen Fischereigesetzes ist der durch geografische Koordinaten beschriebene Bereich des Küstengewässers, der der Anlage einer Muschelkultur dient und durch Allgemeinverfügung dazu erklärt wurde.

Wildbänke im Sinne des § 8 der Niedersächsischen Küstenfischereiordnung sind die durch geografische Koordinaten beschriebenen Muschelbänke, die mit der Erlaubnis des Staatlichen Fischereiamtes befischt werden dürfen.

3.4 Amtliches Gesundheitskontrollsystem

Wenn im Rahmen der Untersuchungen in den Muschelgewässern, Erzeugungsgebieten, Muschelbezirken und Umsetzgebieten verdächtige Befunde festgestellt werden, ergreift die zuständige kommunale Behörde die zum Schutz der Verbraucher geeigneten Maßnahmen.

Das amtliche Gesundheitskontrollsystem wird unbeschadet der Maßnahmen durchgeführt, die der jeweilige Muschelfischer im Rahmen seiner betrieblichen Sorgfaltspflicht durchführt bzw. durchzuführen hat.

3.5 Amtliche Probenentnahme

Die amtliche Probenentnahme erfolgt durch die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden.

3.6 Amtlich geregelte Probenentnahme

Die amtlich geregelte Probenentnahme erfolgt durch Muschelerzeuger, die auf Antrag eine entsprechende Sachkunde nachgewiesen haben, die durch eine Ersts Schulung und durch jährliche Nachschulungen durch die zuständige kommunale Behörde erlangt und erhalten werden kann. Die Schulung ist mittels des Formblattes der Anlage 6 zu dokumentieren. Die ggf. notwendige Überprüfung der Sachkunde erfolgt ebenfalls durch die zuständige kommunale Behörde. Bei der amtlich geregelten Probenentnahme ist das Formblatt gem. [Anlage 4](#) zu verwenden. Ferner sind die Hinweise gem. [Anlage 3](#) zu beachten.

4 Erzeugungsgebiete

4.1 Lage

Die niedersächsischen Erzeugungsgebiete im Sinne des Artikels 1, Nr. 3 in Verbindung mit Anlage I Nr. 2.5. der VO (EG) Nr. 853/2004 liegen im Wattenmeer und in den Ästuaren der niedersächsischen Küste.

4.1.1 Kartierung und Codierung der Erzeugungsgebiete

Die Erzeugungsgebiete werden durch die zuständigen Behörden in engster Abstimmung mit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (LAVES, IFF CUX) und dem Staatlichen Fischereiamt Bremerhaven in Analogie zur Nummer 5.1 mit Koordinatenangaben und Codenummer voneinander abgegrenzt und durch das Fischereiamt Bremerhaven kartiert. Bei der Festlegung werden insbesondere die Lage der Muschelgewässer sowie die hydrologischen Großräume im Bereich des Niedersächsischen Wattenmeeres berücksichtigt.

Der Code setzt sich wie nachfolgend beschrieben zusammen:

- römische Zahl zur Nummerierung des jeweiligen Erzeugungsgebietes
- drei Großbuchstaben zur geographischen Abgrenzung des Erzeugungsgebietes unter Berücksichtigung der geographischen Ausdehnung der Landkreise entlang der Küste
- ein weiterer Großbuchstabe zur Unterteilung der Erzeugungsgebiete unter Berücksichtigung der Himmelsrichtung (N = Nord, S = Süd, W = West und O = Ost)

Derzeit werden z. B. folgende Erzeugungsgebiete ([Anlage 1](#)) unterschieden:

I	AUR	S	=	Aurich Süd
II	AUR	N	=	Aurich Nord
III	WTM		=	Wittmund
IV	FRI		=	Friesland
V	FRI	J	=	Friesland Jade

4.1.2 Abgrenzung

Die Begrenzung bzw. Abgrenzung der Erzeugungsgebiete voneinander erfolgt durch Linien, deren Verlauf jeweils durch einen seeseitigen und einen landseitigen oder durch zwei landseitige Punkte mittels Koordinaten definiert wird.

Natürliche Grenzen sind die MTHW-Linien am Festland und an den Inseln sowie zur freien See in den Seegaten die Basislinie nach Artikel 7 des Seerechtsübereinkommens der Vereinten Nationen aus dem Jahr 1982.

Koordinatenpunkte der festgelegten nicht natürlichen Grenzlinien zwischen den Erzeugungsgebieten (siehe [Anlage 1](#)):

Grenze I AUR S / II AUR N:	NW-lich:	53°35,8'N / 006°44,0'E
	SE-lich:	53°27,0'N / 007°01,1'E
Grenze II AUR N / III WTM:	N-lich:	53°43,2'N / 007°24,5'E
	S-lich:	53°40,9'N / 007°23,6'E
Grenze III WTM / IV FRI	N-lich:	53°46,8'N / 007°56,3'E
	S-lich:	53°43,0'N / 007°56,1'E
Grenze IV FRI / V FRI J	W-lich:	53°30,86'N / 08°09,35'E
	E-lich:	53°31,25'N / 08°14,00'E
Grenze IV FRI/ Weser N-lich	53°43,05'N / 008°09,5'E (Mellumplate)	
	Mittl. Punkt	53°41,50'N / 008°14,1'E
	S-lich	53°37,00'N / 008°18,2'E

Das LAVES IFF Cuxhaven erstellt die als Anlage 1 angefügte Kartierung der Erzeugungsgebiete und leitet diese den nachfolgenden Behörden zu:

- Fischereiamt Bremerhaven
- für die Überwachung der Muschelbezirke zuständigen Landkreise
- NLWKN - Betriebsstelle Brake-Oldenburg
- Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer

Da die hydrologische Situation im Wattenmeer ständiger Veränderung unterworfen ist, bedarf es einer regelmäßigen Überprüfung der Festlegung. Diese erfolgt mindestens einmal pro Jahr vor Beginn der Erntesaison.

5 Muschelbezirke (Kulturflächen)

5.1 Lage der Muschelbezirke

Muschelbezirke müssen sich in den unter Pkt. 4 näher bezeichneten Erzeugungsgebieten befinden ([Anlage 1](#)).

5.2 Codierung der Muschelbezirke

Das Staatl. Fischereiamt Bremerhaven vergibt im Rahmen der Erteilung der fischereirechtlichen Nutzungsbefugnis für die Muschelgewinnung gem. Nds. Fischereigesetz (Kulturflächen) bzw. der Nds. Küstentischereiordnung (Wildbänke) für jede einzelne Kulturfläche bzw. Wildmuschelbank eine eindeutige Codenummer.

Dieser Code ist siebenstellig und setzt sich wie folgt zusammen:

- Anfangsbuchstabe zur Kennzeichnung des Muschelbanktyps
 - K = Kulturfläche
 - W = Wildbank
- drei Buchstaben zur Abgrenzung des Muschelgewässers
 - EMS = Region Ems (Borkum, Juist und Norderney)
 - NEU = Region Neuharlingersiel (Baltrum, Langeoog, Spiekeroog und Wangerooge)
 - JAD = Region Jade (Alte Mellum)
- dreistellige Zahl (beginnend mit 001) zur Nummerierung des jeweiligen Muschelbezirkes
 - 001-100 = lfd. Nummer des Muschelbezirkes innerhalb des betreffenden Erzeugungsgebietes

Beispiele:

K	EMS 001	= Kulturfläche Nr. 1 in der Region Ems
W	EMS 001	= Wildbank Nr. 1 in der Region Ems.

5.3 Festlegung der Muschelbezirke

Das Staatl. Fischereiamt Bremerhaven erfasst im Rahmen der Erteilung der jeweiligen fischereirechtlichen Nutzungsbefugnis für die Muschelgewinnung die Koordinaten der Mu-

schelbezirke (g = Grad, m = Minute, s = Sekunde, n = Dezimalzahl) auf Datenträgern. Die Veröffentlichung der Nutzungsbefugnisse erfolgt im Niedersächsischen Ministerialblatt.

Das Staatl. Fischereiamt Bremerhaven nimmt eine Kartierung der durch Koordinatenangaben und Codenummer abgegrenzten Muschelbezirke (Kulturfläche oder Wildbank) vor. Bei Bedarf wird ein Kartenexemplar in Zusammenarbeit zwischen Fischereiamt und Nationalparkverwaltung erstellt/aktualisiert und an die nachfolgend genannten Behörden weitergeleitet:

- LAVES, IFF Cuxhaven
- für die Überwachung der Muschelbezirke zuständigen Landkreise
- Niedersächsischer Landesbetrieb für Wasserwirtschaft und Küsten- und Naturschutz (NLWKN), Betriebsstelle Brake-Oldenburg

5.4 Ernte von Wildmuscheln

Wildmuscheln werden üblicherweise ausschließlich als Saatmuscheln geerntet und in Muschelbezirken ausgesät. Sollten Wildmuscheln aus Muschelbezirken für Speisezwecke beerntet werden (Speisemuscheln), gelten die Anforderungen an die Einstufung von Erzeugungsgebieten ebenso wie für Kulturflächen.

6 Einstufung von Erzeugungsgebieten

6.1 Zuständigkeit

Die Einstufung der Erzeugungsgebiete nach VO 854/2004 Anhang II, Kap. II, Teil A und deren Überwachung erfolgt durch die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden.

6.2 Verfahren der Einstufung (Sanitary Survey)

Die Einstufung wird nach VO 854/2004 Anhang II, Kap. II, Teil A vorgenommen und erfolgt auf Antrag der Muschelfischer.

Der Antrag ist der zuständigen kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde rechtzeitig zuzuleiten. In der Regel sollte von einer Bearbeitungszeit von mindestens 8-9 Monate ausgegangen werden. Die Dauer des Verfahrens richtet sich nach vorhandenen Informationen über das künftige Erzeugungsgebiet und Ergebnissen von Voruntersuchungen gemäß Anhang II, Kap. II, Teil A, Punkt 6, Buchst. a-d der o. g. Verordnung.

Die von der zuständigen Behörde durchzuführenden Maßnahmen nach VO 854/2004 Anhang II, Kap. II, Teil A Nr. 6 a) bis d) wurden im EU-Leitfaden für die Klassifizierung und Überwachung der Muschelerzeugungsgebiete ("Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004") beschrieben. Dieser Leitfaden beschreibt die Vorgehensweise zur systematischen Erfassung von Lebensmittelsicherheits- und hygienerelevanten Einflussfaktoren auf das einzustufende Erzeugungsgebiet und ist Arbeitsgrundlage im Rahmen dieses Erlasses. Die jeweils aktuelle Fassung des „Sanitary Survey“ wird den zuständigen Behörden vom LAVES – IFF-CUX zeitnah zur Verfügung gestellt.

Der „Sanitary Survey“ ist als „Gesundheitlich- und hygienerelevante Erhebung“ zu verstehen. Zu erfassen sind Quellen und Mengen von Verschmutzungen sowie deren Verteilungsmuster durch Strömungen, Gezeiten und Gewässerstruktur, nicht nur in dem für die Ernte von Speisemuscheln vorgesehenen Gebiet sondern auch in angrenzenden Watten-

gebieten, Ästuaren und Flussgebietseinheiten, die Einfluss auf das Erntegebiet haben könnten. Der Ablauf der Erhebung richtet sich nach den grundlegenden Vorgaben des CRL- Leitfadens, wobei die spezifischen Bedingungen vor Ort zu berücksichtigen sind.

Im folgenden Fließschema sind die wesentlichen Elemente der gesundheitlich- und hygienerelevanten Erhebung, d.h. des Sanitary Surveys, wie folgt dargestellt:

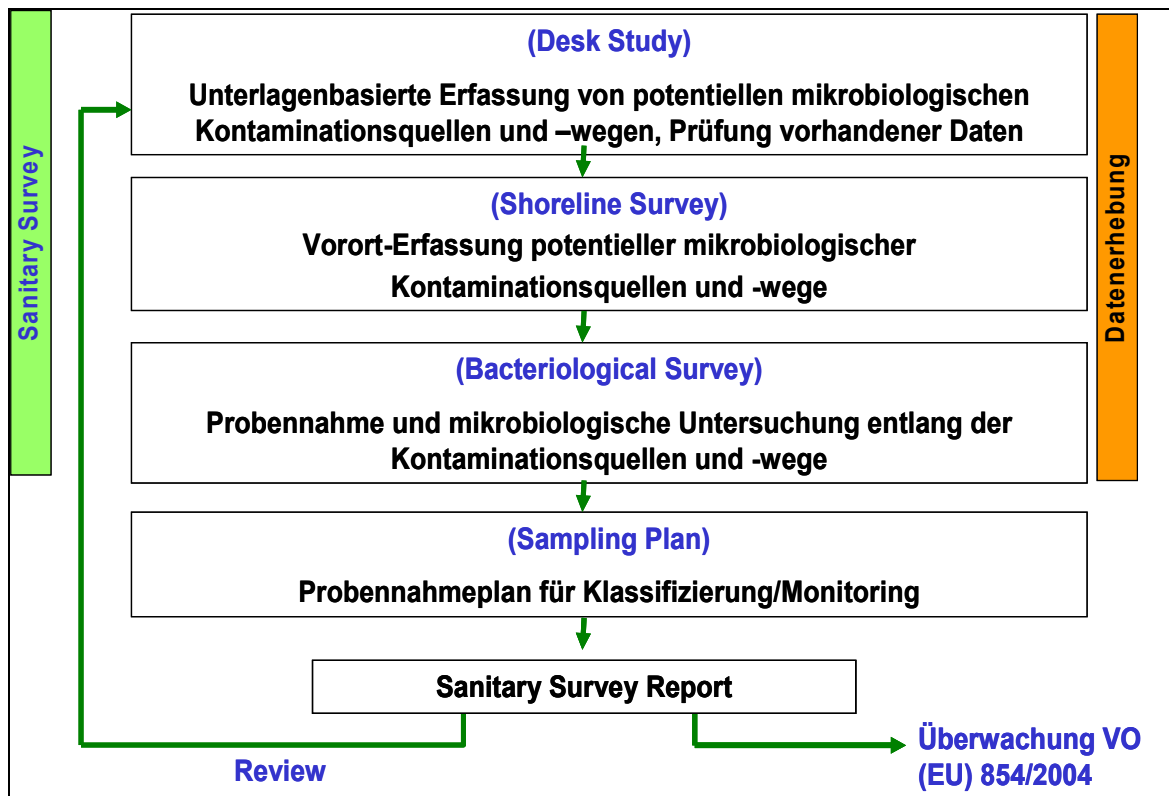


Abbildung 1: Elemente des Sanitary Surveys

Als Ergebnis des Sanitary Survey wird ein Probenahmeplan entwickelt, der für die Klassifizierung und für die regelmäßige Überprüfung der klassifizierten Gebiete (Monitoring) die notwendigen Probenahmepunkte und –frequenzen festlegt.

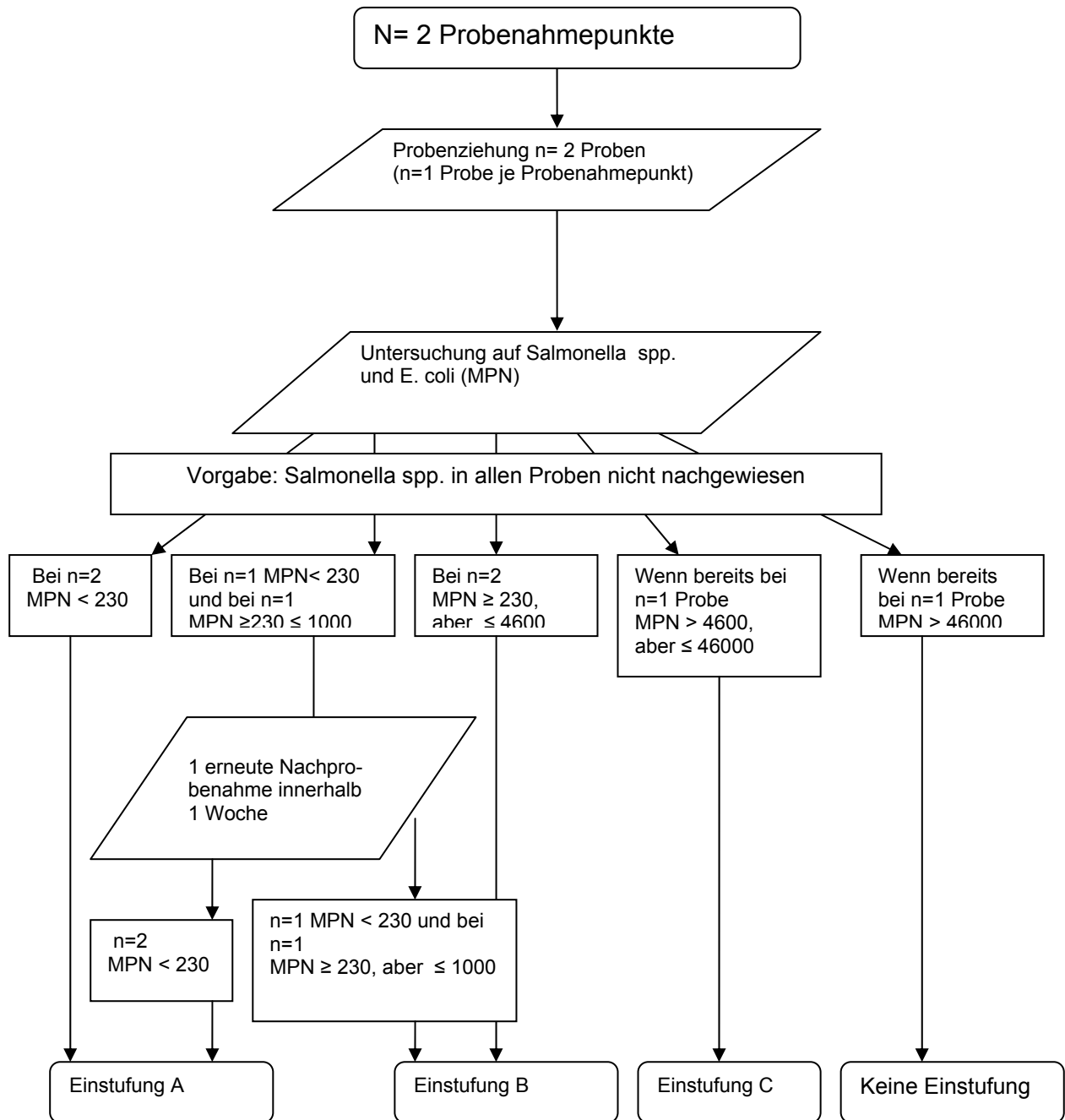
Der Probenahmeplan für Muscheln im Erzeugungsgebiet stützt sich auf die Prüfung vorhandener Daten aus dem "Sanitary Survey". Die Zahl der Proben, die geografische Verteilung der Probenahmepunkte und die Probenahmehäufigkeit müssen gewährleisten, dass die Analyseergebnisse für das Gebiet so repräsentativ wie möglich sind.

Im Zuge der für ein spezifisches Erzeugungsgebiet durchgeführten gesundheitlich- und hygienerelevanten Erhebung ist der Informationsaustausch zwischen kommunaler Behörde und dem LAVES sowie ML zu gewährleisten. Die Erhebung der Daten sowie der daraus abgeleitete Probenahmeplan sind von der zuständigen kommunalen Behörde in einem Bericht zusammenzufassen (Sanitary Survey Report). Das LAVES ist im Hinblick auf die Sicherstellung der erforderlichen Analysekapazität über den Probenahmeplan zu informieren.

6.2.1 Kriterien der Einstufung

Jeder ermittelte Probenahmepunkt in einem einzustufenden Erzeugungsgebiet wird als amtliche Probenahme mit einer Probe und unter Verwendung des Probeentnahmeprotokolls gemäß [Anlage 2](#) beprobt. Die Beprobung und Beurteilung erfolgt nach folgenden Fließschemata:

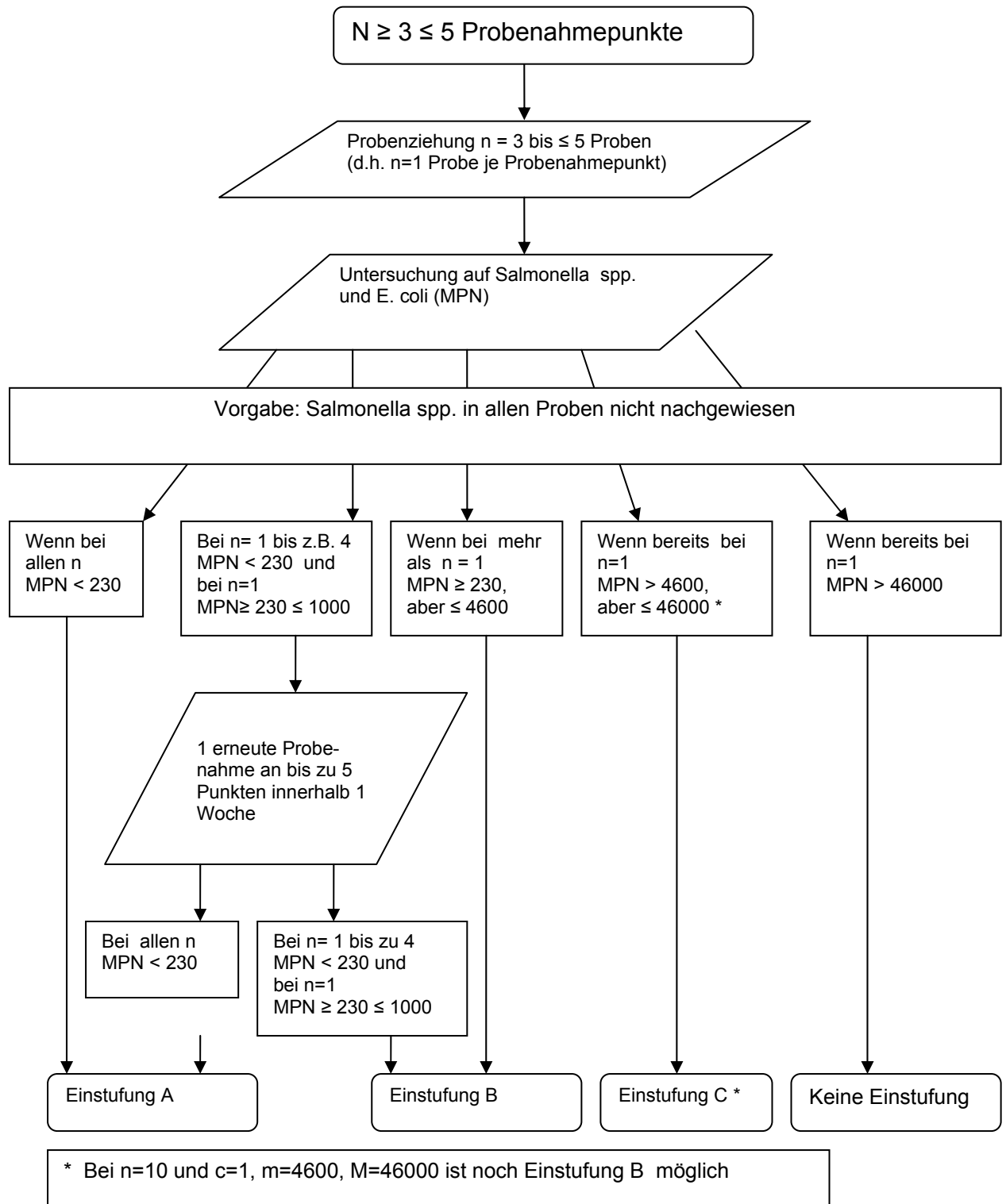
Fließschema 1:
Einstufung von Erzeugungsgebieten bei ≤ 2 Probenahmepunkten



Fließschema 2:

Einstufung von Erzeugungsgebieten bei > 2 Probenahmepunkten *

(* Annahme: i.d.R. werden durch das Sanitary-Survey-Verfahren max. 5 Probenahmepunkte ermittelt)



Im IFF CUX werden die eingesandten Muscheln in den Untersuchungsgängen *Salmonella* spp. und *E. coli* (MPN) untersucht.

Nach Vorliegen der in den Fließschemata 1 und 2 beschriebenen Untersuchungsergebnisse stufen die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden die Erzeugungsgebiete ein. Die Mitteilung über die Klassifizierung an den/die Muschelfischer erfolgt schriftlich. Die beteiligten Behörden sind über das Ergebnis der Klassifizierung zu informieren.

Eine erfolgte Einstufung gilt bei Einhaltung der Folgeuntersuchungen, bis zum Vorliegen von Ergebnissen, die die Einstufung in eine andere Klasse notwendig machen.

Bei vorliegender Einstufung in B können auf Antrag wöchentlich bakteriologische Untersuchungen durchgeführt werden. Diese Beprobung erfolgt als amtlich geregelte Probenahme. Beim Vorliegen von Ergebnissen von mindestens zwei aufeinanderfolgenden Untersuchungen unterhalb der o. g. Schwellenwerte kann eine Einstufung nach A vorgenommen werden.

Nach Vorliegen von entsprechenden Ergebnissen muss die Einstufung der Erzeugungsgebiete durch die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden ggf. geändert werden.

Eine Veränderung der Einstufung teilen die vorgenannten Behörden den Muschelfischern in Form einer Verfügung schriftlich mit.

7 Review des Sanitary Survey

Nach der Datenerhebung im Sanitary Survey ist in regelmäßigen Abständen eine Überprüfung auf Aktualität bzw. Veränderungen hinsichtlich potentieller Kontaminationsquellen durchzuführen (Review). Für die Überprüfung des „Sanitary Surveys“ sind folgende Faktoren zu berücksichtigen:

- a) der Status des Erntegebietes (einschl. der Ergebnisse des Mikrobiologischen Monitorings)
- b) die Aufzeichnungen zur Leistungsfähigkeit von Abwasseranlagen und Industrieabwasser-Behandlungen
- c) der Status der im Survey identifizierten weiteren Verschmutzungsquellen
- d) die Bewertung möglicher neuer Eintragsquellen
- e) sofern erforderlich, die Ergebnisse bakteriologischer Untersuchungen an Probenahmepunkten zu a)-d)

Das Review ist grundsätzlich alle 3 Jahre durchzuführen, wobei bei Erzeugungsgebieten mit niedrigem Risiko (d.h. stabiles Gebiet, wenig humane oder tierische Eintragsquellen lt. Sanitary-Survey-Studie, keine wirksamen Änderungen im Jahresverlauf) die Häufigkeit geringer sein kann. Im Ergebnis eines Reviews ist zu entscheiden, ob der bestehende Probenahmeplan überarbeitet werden muss.

8 Monitoring eingestufter Erzeugungsgebiete

8.1 Zuständigkeit, Probenentnahme

Die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sind für das Monitoring eingestufter Erzeugungsgebiete zuständig. Das Monitoring erfolgt gemäß VO 854/2004 EG, Anhang II, Kap. II, Teil B.

Die eingestuften Erzeugungsgebiete sind regelmäßig darauf zu überprüfen,

- a) dass keine rechtswidrigen Praktiken in Bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zum Einsatz kommen;
- b) dass die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet einwandfrei ist;
- c) ob toxinproduzierendes Plankton und Biotoxine in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und in lebenden Muscheln vorhanden sind;
- d) ob in lebenden Muscheln chemische Schadstoffe und Radionuklide vorhanden sind.

Für die unter a) beschriebenen Aufgaben sowie für die Probenbeschaffung für die Untersuchungen nach d) sind die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden zuständig. Die Entnahme ist mit Hilfe des Protokolls nach [Anlage 2](#) zu dokumentieren. Die Probenahmen für die unter b) und c) geforderten Untersuchungen erfolgen als amtlich geregelte Probenahmen durch die Muschelfischer unter Verwendung des Protokolls nach [Anlage 4](#). Die Ergebnisse der amtlich geregelten Probenahmen werden durch Untersuchungen von Proben, die mittels amtlicher Probenahmen durch die zuständigen kommunalen Behörden genommen werden, regelmäßig überprüft.

8.2 Mikrobiologie

Hinsichtlich der fortlaufenden mikrobiologischen Überwachung eingestufte Erzeugungsgebiete erfolgt diese an den im Sanitary Survey entwickelten Probenahmepunkten.

Die Probenahme erfolgt als amtlich geregelte Probenahme unter Verwendung der [Anlage 4](#). Die zuständigen Behörden erhalten eine Kopie der Befundmitteilungen.

Die Beurteilung der Ergebnisse dieser Proben erfolgt durch die amtlichen Behörden gemäß der Fließschemata 1 und 2.

Die Feststellung von Salmonellen führt zum Aussetzen der Einstufung eines Erzeugungsgebietes.

Sofern die monatliche fortlaufende mikrobiologische Überwachung die bestehende Einstufung nicht bestätigt, ist gemäß 6.2.1 neu einzustufen.

Die fortlaufende mikrobiologische Überwachung eingestufte Erzeugungsgebiete erfolgt nach den Kriterien des EU-Leitfadens wie folgt:

8.2.1 Beprobungsfrequenz, Einschätzung der Stabilität:

Um die Beprobungsfrequenz festzulegen ist gemäß 3.3.1 des EU-Leitfadens zu erfragen:

- Liegt ein Monitoring in ausreichender Frequenz vor?
- Zeigen die Monitoring-Ergebnisse die Variabilität durch saisonale Einflüsse?

Die geforderte Probenahmehzahl richtet sich danach, für welchen Zeitraum bereits Daten vorliegen:

- bis zum vollendeten 3. Jahr des Monitorings sind mindestens monatlich Proben zu entnehmen (siehe Annex, Buchst. c) des EU-Leitfadens). Die Mindestanzahl an Datensätzen wird benötigt, um lt. Punkt 3.3.1. des EU-Leitfadens repräsentative Daten für die Beurteilung der Stabilität eines Gebietes zu erhalten: in Buchst. d) wird beschrieben, dass ein Gebiet als stabiles Gebiet gilt, wenn ein Datensatz von mehr als 3 Jahren für die Einschätzung der Stabilität vorliegt (die Berechnung erfolgt nach CEFAS „Guide to Good Practice: technical application, Issue 4, 2010,

annex 3).

- Sobald der geforderte Datensatz aus einem Zeitraum von 3 Jahren vorliegt und das Gebiet als stabil eingestuft worden ist kann die Beprobungsfrequenz reduziert werden, z.B. auf eine 2-monatliche Probenentnahme (siehe Annex, Buchst. d).

8.2.1.1 Vorgehensweise bei nicht regulärer Nutzung des Erzeugungsgebietes, z.B. bei eingeschränkter bzw. verkürzter Ernte

Laut VO(EG) 854/2004, Annex II, B2 wird mit Abs. 1(b) ermöglicht, dass die Probenahmen in Ausnahmen auch von Fall zu Fall erfolgen können, sofern die Ernteperioden nicht regulär sind. Entscheidend ist jedoch, dass Probenahmepunkte und Beprobungsfrequenz dennoch repräsentative Ergebnisse für das betroffene Gebiet sicher stellen.

Bezüglich eingeschränkter bzw. verkürzter Ernte sind die Anforderungen nach dem EU-Leitfaden, Nr. 10, Annex, Buchst. a) und b) zu erfüllen. D.h. die erforderlichen Beprobungen müssen sich auf die definierte verkürzte Periode beziehen (plus Probenahmen 1 Monat vorab im Fall von A- und B-Klassifizierung bzw. 2 Monate vorab im Fall von C-Klassifizierung), wobei die geforderte Anzahl der Probenahmen gewährleistet werden.

Das bedeutet, dass die bislang monatlichen Beprobungen dennoch durchgeführt werden müssen, allerdings konzentriert bzw. verteilt sich die Anzahl der Beprobungen auf die eingeschränkte Periode (plus 1 Monat vorab, sofern die A- oder B-Klassifizierung vorliegt bzw. 2 Monate vorab bei C-Klassifizierung).

Grundsätzlich gilt also, dass das Minimum an Datensätzen aus dem Review zur Aufrechterhaltung der Klassifizierung mindestens 24 Ergebnisse aus 3 Jahren bzw. bei stabilen Gebieten mindestens 12 Ergebnisse aus 3 Jahren beträgt, und bei saisonaler oder verkürzter Nutzung entsprechend bezogen auf die verkürzte Nutzungsperiode.

8.2.2. Vorgehen bei Feststellung nicht einstufigsrelevanter humanpathogener Mikroorganismen

In Muscheln können pathogene Erreger der *Vibrio* spp. (*V. cholerae* O1, Kanagawa-positive *V. parahaemolyticus*) und/oder Viren (Noro GGI und GGII, Hepatitis A-Viren, Rotaviren) enthalten sein, deren Nachweise nach der bisherigen Rechtslage nicht einstufigsrelevant sind. Die Statuserhebung zur Belastung von Miesmuscheln mit Vibrionen und Viren im Niedersächsischen Wattenmeer liefert allerdings wichtige Daten, die für eine künftige Risikobewertung, z.B. des Nationalen Referenzlabors für bislang nicht lebensmittelrechtlich geregelte Erreger essentiell sind.

Die Miesmuscheln sind auf *Vibrio* spp. (qualitativ und quantitativ) sowie pathogene Viren zu untersuchen. Die Probenanforderung für diese Untersuchungen erfolgt im Rahmen der amtlichen Probenplanung Niedersachsens über die Probenbörse.

Bei Feststellen pathogener *Vibrio* spp. und Viren ist die kommunale Behörde zu informieren und hinsichtlich der Durchführung eines Intensivprogramms zu beraten (siehe 8.2.3).

8.2.3 Intensivprogramm

Bei Feststellung auffälliger mikrobiologischer Befunde (s. Pkt 8.2.2) oder dem Nachweis von Salmonellen wird die Untersuchungsintensität im Rahmen eines Intensivprogramms angemessen erhöht.

Die Durchführung eines Intensivprogramms (höhere Probenzahl und Frequenz, Radius) hängt von Art, Dauer und Intensität der möglichen Kontaminationsquellen ab.

Im entsprechenden Fall wird die zuständige kommunale Behörde bei der Erarbeitung und Umsetzung des Intensivprogramms vom LAVES unterstützt

Sofern pathogene Vibrionen oder Viren nachgewiesen werden sind derartige Muscheln nicht sichere Lebensmittel und nach Verordnung 178/2002 Artikel 14 unter Berücksichtigung des bestimmungsgemäßen Verzehrs zu bewerten.

8.3 Marine Biotoxine und toxinproduzierendes Plankton

8.3.1 Ablauf und Umfang der Beprobung

Im Rahmen des Monitorings nach VO 854/2004 Anhang II, Kap. II, Teil B, Nr. 1c werden alle zur Ernte vorgesehenen Muschelbezirke regelmäßig auf marine Biotoxine sowie toxinproduzierendes Plankton beprobt.

a) Vor der Ernte

Unmittelbar vor Beginn der Ernte sind in den Erzeugungsgebieten Muschel- und Meerwasserproben als amtliche Proben zu entnehmen (Probeprotokoll [Anlage 2](#), Probenahmehinweise [Anlage 3](#)). Die Probenahme erfolgt in Abstimmung mit dem Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (LAVES-IFF Cuxhaven).

In der Regel ist mindestens eine Muschel- und eine Wasserprobe pro zur Ernte vorgesehenem Muschelbezirk zu entnehmen. Nach Beurteilung von Lage und Größe der Muschelbezirke sowie den hydrographischen Verhältnissen kann die Probenzahl verändert werden.

Im Untersuchungsinstitut sind die Untersuchungen auf marine Biotoxine an den Muschelproben und die Untersuchungen auf toxinproduzierendes Plankton an den Muschelproben und den Meerwasserproben durchzuführen.

Die Ernte in den betreffenden Erzeugungsgebieten darf erst begonnen werden, wenn durch die o. a. Untersuchungen die Unbedenklichkeit der lebenden Muscheln von der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde gegenüber dem jeweiligen Muschel-erzeuger bestätigt wurde.

b) Während der Ernte

Während der Ernte sind die Muscheln bis Ende Oktober wöchentlich und ab dem 01. November 14-tägig zu untersuchen. Die Probenumfang beträgt in der Regel eine Probe pro beerntetem Muschelbezirk. Nach Beurteilung von Lage und Größe der Muschelbezirke sowie der hydrographischen Verhältnisse kann die Probenzahl verändert werden. Bei Veränderung der Probenzahlen sind die Gründe zu dokumentieren. Dabei werden alle Proben immer auf DSP, PSP und ASP untersucht.

Die Untersuchung des Meerwassers auf potentiell toxische Algen erfolgt abhängig von den aktuellen klimatisch-hydrologischen Bedingungen und unter Berücksichtigung der Ergebnisse des Informationssystems für Planktonblüten und toxische Algen des NLWKN (siehe 8.3.2). Die Durchführung der Probenahme des Meerwassers erfolgt von daher nach vorheriger Rücksprache mit dem LAVES-IFF Cuxhaven.

Die Entnahme der Proben erfolgt soweit bis dahin keine marinen Biotoxine (bei DSP > 20µg/kg Muschelfleisch) festgestellt werden als amtlich geregelte Probenahmen durch den Muschelfischer ([Anlage 4.](#)).

Zur Überprüfung auf marine Biotoxine und toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungsgebieten entnimmt die kommunale Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde in Abstimmung mit dem Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (LAVES) mindestens eine weitere amtliche Probe.

Die Probenentnahme an dem zuvor amtlich festgelegten Ort ist auf dem Probennameprotokoll zu dokumentieren. Zu Kontrollzwecken kann die Ortsangabe mit Hilfe nach Fischereirecht vorgeschriebener elektronischer Überwachungssysteme (AIS, VMS) nachvollzogen werden.

Die Proben sind zusammen mit den Probenentnahmeprotokollen durch die Muschelfischer dem Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (LAVES) zuzuleiten. Eine Durchschrift des jeweiligen Probenentnahmeprotokolls ist zeitgleich der zuständigen kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde zuzuleiten. Eine Durchschrift des Protokolls verbleibt beim einsendenden Muschelfischer.

Nach Vorliegen der Untersuchungsergebnisse übermittelt das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (LAVES) diese unverzüglich an den Einsender und die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden. .

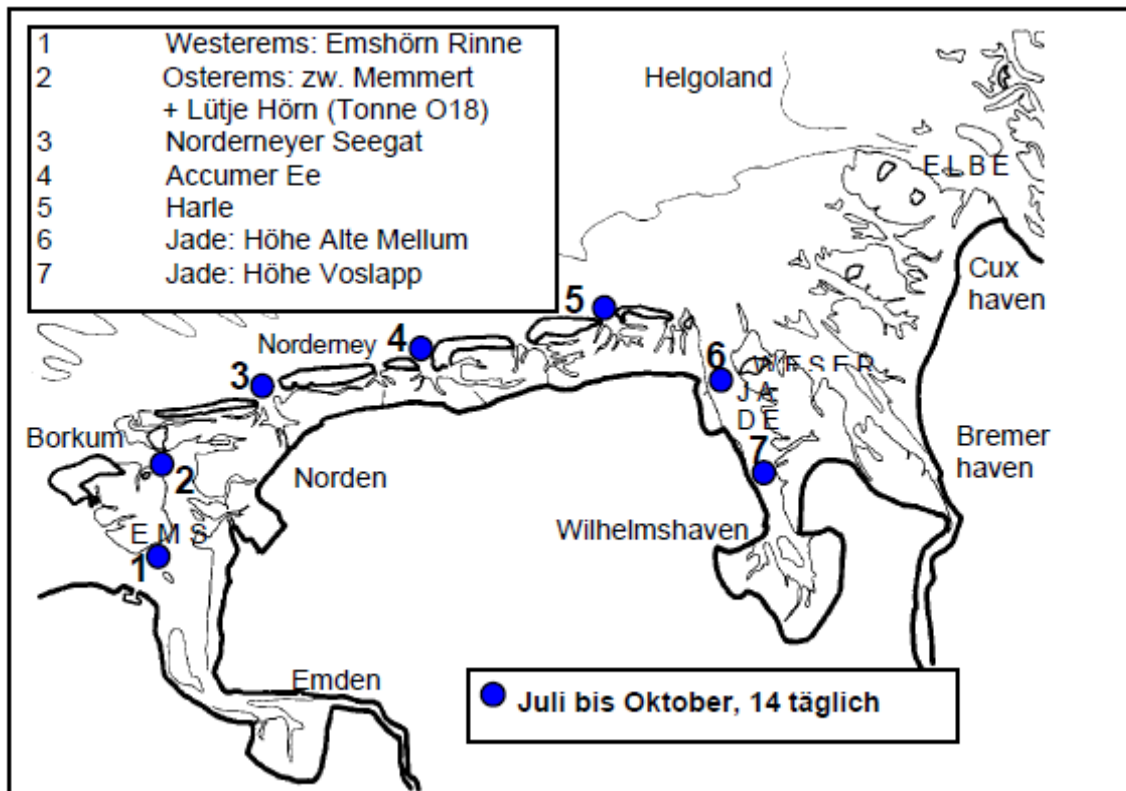
Werden Toxine festgestellt, trifft die zuständige kommunale Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde nach Absprache mit dem Institut für Fische und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven nach Durchführung einer Risikobewertung die erforderlichen Maßnahmen.

Wird im Rahmen dieser Maßnahmen ein Erzeugungsgebiet gesperrt, kann es erst nach erfolgter zweimaliger amtlicher Probenentnahme im Abstand von mindestens 48 Stunden und negativen Untersuchungsergebnissen wieder eröffnet werden. Gemäß VO (EG) 854/2004, Anhang II, Kapitel II, Buchst. C, Punkt 2 kann die kommunale Behörde entscheiden, das Gebiet bei Vorliegen von nur einem Untersuchungsergebnis unter dem gesetzlichen Höchstwert wieder öffnen, wenn zuverlässige Daten zur Dynamik und zur Rückläufigkeit der Toxizität vorliegen.

8.3.2 Ergänzende Untersuchungen des NLWKN auf potentiell toxisches Plankton (Frühwarnsystem)

Toxische Algenblüten entwickeln sich für gewöhnlich im Küstenvorfeld. Aus diesem Grund werden in Ergänzung zu den Proben aus den Erzeugungsgebieten Erkenntnisse aus dem „Informationssystem für Planktonblüten und toxische Algen“ des NLWKN zur Einschätzung der Gefährdungslage hinsichtlich der Belastung des Muschelfleisches mit Algentoxinen herangezogen.

Der NLWKN unterhält von Juli bis Oktober in seeseitig den Erzeugungsgebieten vorgelagerten festgelegten Stationen (siehe Karte) ein periodisches Probenentnahmeprogramm für Untersuchungen von Meerwasser auf blütenbildende und potentiell toxische Algen.



Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden im sogenannten „Planktonbericht“ zusammengefasst. Dieser wird vom NLWKN Betriebsstelle Brake-Oldenburg unmittelbar nach Abschluss der mikroskopischen Auswertung noch in der Woche der Probenahme übermittelt u. a an:

- die betroffenen kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden,
- das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES),

Werden im Rahmen der Probenahme durch den NLWKN Betriebsstelle Brake-Oldenburg potentiell toxische Planktonorganismen von mehr als 1000 Zellen pro Liter oder eine deutlich ansteigende Tendenz bei den Zellzahlen festgestellt, unterrichtet dieses unverzüglich:

- das LAVES, Institut für Fische und Fischereierzeugnisse und
- die betroffene kommunale Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde.

8.4 Schadstoffe und Radionuklide

Gemäß VO 854/2004, Anhang II, Kapitel II, Teil B, Nr. 8 ist ein Probenentnahmeplan zur Feststellung chemischer Kontaminanten zu erstellen.

Unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Vorjahre werden pro Saison mindestens einmal aus den zu beerntenden Erzeugungsgebieten Muschelproben durch die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden in Abstimmung mit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven, zur Untersuchung auf Belastungen durch Schwermetalle, chlorierte Kohlenwasserstoffe und Radionuklide entnommen. Bei der amtlichen Probenent-

nahme ist das Formblatt der [Anlage 2](#) i.V. m. den Hinweisen gem. [Anlage 3](#) zu verwenden. Bei Grenz- oder Richtwertüberschreitungen sind Nachuntersuchungen zur Absicherung der Befunde durchzuführen.

Bei Verdacht auf Umweltkontaminationen entnimmt die zuständige Behörde weitere Proben. Der Verdacht kann sich auch aus entsprechenden Informationen der gesundheits- und hygienerelevanten Erhebung („Sanitary Survey“), der Umweltressorts der kommunalen Behörden oder anderer beteiligter Behörden (siehe 2.) ergeben.

Soweit für Erzeugungsgebiete gleichartige Verhältnisse bezüglich der Verunreinigungsmöglichkeiten angenommen werden können, ist das Probenraster so zu gestalten, dass eine übergreifende Bewertung vorgenommen werden kann.

Bei der Bewertung chemischer Verunreinigungen sind die seitens des NLWKN Betriebsstelle Brake-Oldenburg bei der Durchführung der Muschelgewässerqualitätsverordnung gewonnenen Tendenzentwicklungen einzubeziehen.

Die Ergebnisse der Untersuchungen sind den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden unverzüglich mitzuteilen.

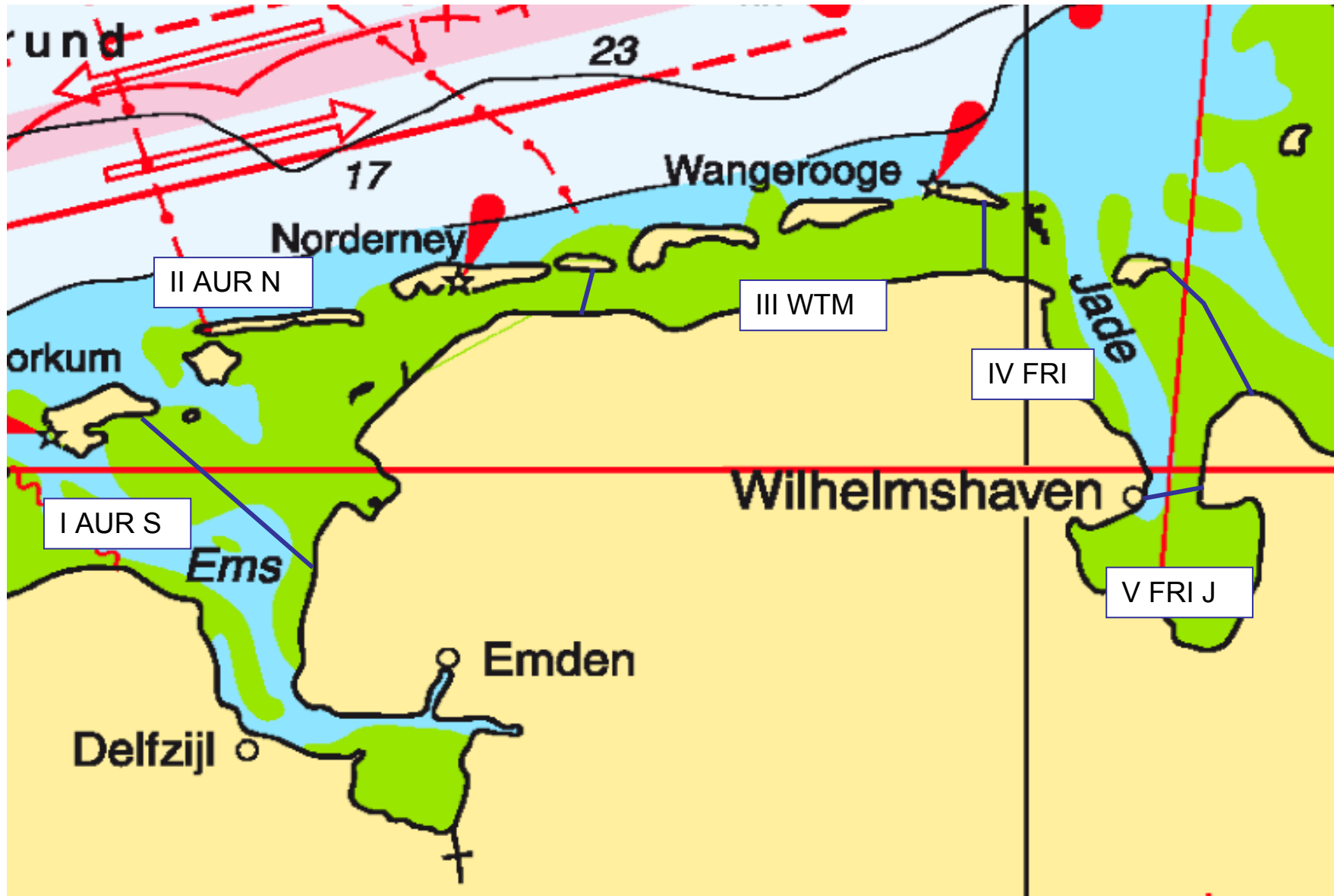
9 Kosten

Für die Überprüfungen und sonstigen Amtshandlungen und Leistungen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung sind Gebühren und Auslagen nach Maßgabe der geltenden Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung zu erheben.

10 Übersicht über die Anlagen

- [Anlage 1](#) Lage und Bezeichnung der Erzeugungsgebiete
- [Anlage 2](#) Protokoll für die **amtliche** Entnahme von **Proben** im Rahmen der Durchführung der Muschelhygieneüberwachung
- [Anlage 3](#) Arbeitsanweisung für die Entnahme von Muscheln und Wasser von niedersächsischen Muschelkulturen
- [Anlage 4](#) Protokoll für die Entnahme von Proben zur Durchführung der **amtlich geregelten Probeentnahme**
- [Anlage 5](#) Bescheinigung über die Teilnahme an einer Schulung zur Durchführung der amtlich geregelten Probennahme nach Pkt. 8.2. der Niedersächsischen Ausführungshinweise für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der Muschelhygieneüberwachung

Anlage 1 Lage und Bezeichnung der Erzeugungsgebiete



Protokoll für die amtliche Entnahme von Proben im Rahmen der Durchführung der Muschelhygieneüberwachung

Überwachungsbehörde		Nr. der Probe	Eingangsstempel IFF CUX / Tagebuch-Nr.:
		Datum:	
		Uhrzeit:	
Probenart: ☐ Muscheln ☐ Wasser		Wassertemperatur In ca. 1 m Tiefe:	Eingangstemperatur: °C
Probenentnahme-Datum:		 °C	
Erzeugungsgebiet , dem die Proben entnommen wurden: K – W EMS – NEU – JAD Erzeugungsgebiet-Nr.: Muschelbezirk Nr. (Code): Probenahmepunkt-Koordinaten BAK:		☐ planmäßige Probe ☐ Probe im Intensivfall ☐ Verfolgsprobe zu	
Kulturbetrieb Name: Anschrift: Fischereifahrzeug-Nr.:		Probenumfang Muscheln (ohne Gegen- bzw. Zweitprobe) ca. kg.	
Untersuchungsauftrag für Muscheln an LAVES; Inst. f. Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven: ☐ Toxische Algen ☐ bakteriologische Untersuchung; ☐ - zur Klassifizierung der Kulturen ☐ - sonstige bakteriologische Untersuchungen ☐ Radiologie; ☐ Algentoxine: ☐ parasitolog. Untersuchung; ☐ organische Schadstoffe ☐ anorganische Schadstoffe ☐ Sonstige Untersuchungen			
*) Zweitprobe hinterlassen / nicht hinterlassen		Datum der Entsiegelung:	
Für die Probenahme verantwortlich: Name Probennehmer:			
*) Erklärung des Verantwortlichen: Durchschrift des Berichts habe ich erhalten / nicht erhalten Angaben sind richtig / nicht richtig Unterschrift			
Bemerkungen / Hinweise / Aufträge der Überwachungsbehörde:			
*) Unzutreffendes streichen			

Anlage 3:

Arbeitsanweisung für die Entnahme von Muscheln und Wasser von niedersächsischen Muschelkulturen

1. Grundsätze:

Die Beprobung der Muscheln erfolgt mit dem Ziel, die Einhaltung der Voraussetzungen und Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung von Speisemuscheln gemäß VO (EG) 852/2004, und 853/2004 zu überprüfen und sicherzustellen.

Verfälschungen von Untersuchungsergebnissen müssen vermieden werden, die Vergleichbarkeit ist sicherzustellen. Dafür ist im Vorfeld der Laborarbeit, nämlich bei der Probenahme in Muschelerzeugungsgebieten zu gewährleisten, dass Techniken und Verfahren angewendet werden, die diese Anforderungen entsprechend den Untersuchungszielen erfüllen.

2. Probenahme für bakteriologische Untersuchungen, Untersuchungen auf Algentoxine und Algen:

Besonders für bakteriologische Untersuchungen ist es erforderlich, schon beim Ernten der Muscheln aber auch bei der Entnahme, Lagerung und Versand der Proben jegliche Verschmutzung der Muscheln zu vermeiden.

Damit es zu keiner Keimvermehrung kommt, muss sichergestellt werden, dass die Proben bis zum Eintreffen im Labor bei Temperaturen zwischen 2° C und 10°C gelagert werden.

Nur bei Einhaltung der folgenden Abläufe ist eine einwandfreie Qualität der Proben sichergestellt:

2.1. Vor der Probenentnahme müssen folgende Utensilien zur Verfügung stehen:

- 8-Liter Plastikbeutel (unbenutzt, im hygienisch einwandfreiem Zustand, z.B. von einer Rolle)
- selbstklebende Etiketten zur Kennzeichnung der Proben
- Einmalhandschuhe
- Verschluss für Probenbeutel (z.B. Kabelbinder)
- Ein vorbereitetes Begleitprotokoll

2.2. Der Probennehmer legt Einweghandschuhe an (wegen der Stabilität möglichst aus Nitrilmaterial), die er an der Hand desinfiziert.

2.3. Die Beprobung erfolgt sofort, nachdem die Muscheln aus dem Wasser geholt wurden.

Eine Hilfsperson öffnet den Beutel, ohne die Innenfläche zu berühren. Der Probennehmer füllt diesen mit ca. 5 kg Muscheln, die an mehreren Stellen aus dem Erntegut gegriffen werden. Die beprobten Muscheln dürfen keinen Kontakt mit dem Schiffsboden, belauften Flächen oder dem Schuhwerk gehabt haben.

Anmerkung: Für die Bakteriologischen Untersuchungen werden ca. 2 kg, für den Nachweis der Toxine und toxischen Algen ca. 2,5 kg Muscheln benötigt.

Der gefüllte Beutel wird dicht verschlossen und mit dem Etikett versehen, das mindestens die folgende Angabe enthält:

- Nr. der Probe gemäß Entnahmeprotokoll.

Zur eindeutigen Identifizierung sollten nach Möglichkeit zusätzlich die auch im Probeentnahmeprotokoll vermerkten, nachfolgenden Punkte mit aufgeführt werden:

- Datum der Probenahme.
- Kodierung des Erzeugungsgebietes.

- Name und Fischereifahrzeug – Code des Betriebes
- 2.4. Die Proben werden sofort nach der Entnahme in die vorgekühlte und mit mindestens 6 Kühlakkus bestückte Kühlbox oder Kühltasche verbracht. Ein Datenlogger wird gestartet und an der voraussichtlich wärmsten Stelle der Kühlbox platziert. Die Kühlbox/Kühltasche wird verschlossen und geeigneter Stelle gelagert.

3. Probenahme für Untersuchungen auf Schadstoffe und Radionuklide:

Die Probenahme, Verpackung, Kennzeichnung und der Probentransport erfolgt wie unter Punkt 2. beschrieben.

Die Einweghandschuhe werden jedoch nicht desinfiziert, um eine chemische Kontamination mit Inhaltsstoffen aus den Desinfektionsmitteln sicher zu verhindern.

Für dieses Untersuchungspaket sind 5 kg Muscheln pro Probe ausreichend.

4. Entnahme von Wasserproben über den Kulturflächen:

4.1 Die Probenahme:

Die Probenannahme erfolgt mit einem verschließbaren Behälter direkt von einer durch das Schraubenwasser des Schiffes nicht beeinflussten Stelle über der Kultur, wobei eine Haltevorrichtung für den Behälter notwendig sein wird. Dabei sollen die Sedimentanteile in der Probe und mögliche Zerstörungen des Planktons durch Verwirbelungen bzw. intensives Schütteln des Behälters so gering wie möglich gehalten werden.

4.2 Anforderungen:

- Wassertiefe: bis 0,5 m;
- Probenvolumen: > 500 ml, wobei das Behältnis bis unter den Deckel zu füllen ist.
- Behälteranforderungen: Laborweithalsflaschen aus Kunststoff, die ein wirbelarmes einfließen des Wassers erlauben.

4.3 Probentransport:

- Unnötiges Erschüttern, Stöße oder Schütteln vermeiden.
- Schutz vor Erwärmung und Sonnenlicht beachten.
- Transporttemperatur von 10 – 15° C ist anzustreben. Eine Erwärmung über den natürlichen Temperaturbereich hinaus ist zu verhindern.

4.4 Bewertung:

Die Angabe der ermittelten Algen erfolgen in Anzahl Algenzellen pro Liter Wasser.

Ein Befund ist dann verdächtig, wenn toxische Algen, insbesondere mehr als 10 pro Liter Wasser, nachgewiesen werden.

5. Probentransport zum Untersuchungsinstitut:

5.1. Amtliche Probenentnahme:

Die Kühlkiste wird in das jeweilige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt verbracht. Dort werden die Proben gekühlt gelagert.

Am Folgetag werden die Proben in mit frischen Kühlelementen versehenen, verplombten Kühlkisten zum Transport bereitgestellt.

Ein privater Kurierdienst bringt die Proben der Landkreise Aurich und des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser zusammen mit den Entnahmeprotokollen i.d.R. bis spätes-

tens 10:30 Uhr zur Untersuchung in das LAVES-Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven.

5.2. Amtlich geregelte Probenentnahme:

Die Kühlbox bzw. Kühltasche wird zusammen mit den Probeentnahmeprotokollen gemäß [Anlage 4](#) zum Hafen verbracht und hier durch einen privaten Kurierdienst abgeholt.

Der Kurier entnimmt die Proben und den Logger aus der Kühlbox bzw. Kühltasche und packt beides in eine vorgekühlte und mit Kühlelementen bestückte Kühlkiste. Er verwahrt die Proben gekühlt (bei Temperaturen zwischen 2° C und 10°C) bis zum Transport in das Untersuchungsinstitut.

Am Folgetag bestückt der Kurierdienst die Kühlkiste mit frischen Kühlelementen und bringt die Proben zusammen mit den Entnahmeprotokollen i.d.R. bis spätestens 10:30 Uhr zur Untersuchung in das LAVES-Institut für Fische und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven.

Die Kosten für den Probentransport tragen in beiden Fällen die Muschelerzeuger.

Anlage 4

Protokoll für die Entnahme von Proben zur Durchführung der amtlich geregelten Probenentnahme

Probennehmer: Muschelfischer Name: Anschrift: Fischereifahrzeug-Nr.:	Nr. der Probe: Probenname-Datum: Uhrzeit:	Eingangsstempel IFF CUX/ Tagebuch-Nr.:
Für das Erzeugungsgebiet zuständige kommunale Behörde: ☐ Landkreis Aurich ☐ Zweckverband Veterinäramt Jade Weser		Eingangstemperatur: °C
Probenart: ☐ Muscheln ☐ Wasser	Wassertemperatur In ca. 1 m Tiefe: °C	Probenumfang Muscheln ca.kg.
Erzeugungsgebiet, dem die Proben entnommen wurden: ☐ Aurich Süd ☐ Wittmund ☐ Friesland Jade I AUR S III WTM V ☐ Aurich Nord ☐ Friesland II AUR N IV FRI		
Muschelbezirk-Nr. (Code): Probenentnahmepunkt-Koordinaten BAK:		
Untersuchungsauftrag für Muscheln an LAVES; Inst. f. Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven: ☐ Toxische Algen ☐ Algentoxine: ☐ Sonstige Untersuchungen ☐ Mikrobiologie		
Für die Probenahme verantwortlich: Name Probennehmer: Unterschrift: 		
Erklärung des Verantwortlichen: Eine Durchschrift des Entnahmeprotokolls habe ich an die für das Erzeugungsgebiet zuständige Behörde geleitet Unterschrift:		
Bemerkungen / Hinweise / Aufträge der Überwachungsbehörde:		

Anlage 5

Bescheinigung

**über die Teilnahme an einer Schulung
zur Durchführung der amtlich geregelten Probennahme
nach Pkt. 8.1. der Niedersächsischen Ausführungshinweise
für die Überwachungsbehörden
zur Durchführung der Muschelhygieneüberwachung**

Herr/Frau

Anschrift.....

hat am

an einer durch den

.....

.....

(Name und Anschrift der kommunalen Behörde)

durchgeführten Schulung zur amtlich geregelten Probennahme im Rahmen der Muschelhygieneüberwachung teilgenommen.

Es handelte sich um eine:

☐ Ersts Schulung

☐ jährliche Nachschulung

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Schulungsleiter
