

## Hygienische Aspekte in der Forellenerzeugung

Grundvoraussetzung für eine wirtschaftliche, sichere Produktion ist die Freiheit von den wichtigsten Fischkrankheiten. Eine besondere Bedeutung haben die Viruskrankheiten VHS und IHN. Aber auch nicht melde- oder anzeigepflichtige Krankheiten wie Rotmaulseuche, IPN, BKD, ... sollten in ein Hygienekonzept mit einbezogen werden.

***Nur gesunde Fische, denen es gut geht,  
zeigen gutes Wachstum.***

Eine Mitgliedschaft im Fischgesundheitsdienst (FGD) oder regelmäßige Betreuung durch einen Fachtierarzt für Fische ist empfehlenswert. Die Untersuchungsbefunde können auch als Qualitätsnachweis für die Kunden dienen.

Eine Einstufung nach Kategorie I der Aquakulturrichtlinie 2006/88/EC (d. h. Freiheit z. B. von VHS und IHN) ist ein wesentlicher Standortvorteil. Gesunde Fische dürfen überall hin geliefert werden.

### Freiheit von Fischkrankheiten umfasst verschiedene Aspekte:

#### 1. Schutz der Anlage vor dem Eintrag von Krankheiten/ Infektionen

- Zulauf-Rechen: Abhalten von Wildfischen bei Bachwasseranlagen und Ablaufrechen/Aufstiegshindernis.
- Schutz der Anlage gegen Wildtiere, z. B. Vögel, Ratten, Marder, Fuchs, Reiher, Kormoran, durch Überspannen und/oder Einzäunen der Anlage
- Design der Anlage: wenn möglich Zufahrt/Zugang nur von unten, durch ein kontrolliertes Tor.
- Design: Beckendesign kann mindestens parasitäre Probleme verhindern (*Ichthio*) oder reduzieren (z. B. *Durchfluss beachten, tote Ecken, ...*).

**Impressum:** DLG e.V.  
**Bearbeiter:** Ausschuss für Fischzucht und -haltung  
**Stand:** 10/2009

DLG e.V.  
Eschborner Landstr. 122  
60489 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-0  
Fax.: +49 (0) 69 / 2 47 88-1 10  
E-Mail: [Info@DLG.org](mailto:Info@DLG.org)  
Internet: [www.DLG.org/Aquakultur](http://www.DLG.org/Aquakultur)



## 2. Zonierung in der Anlage

- Ideal ist die Zonierung der Fischzucht in seuchenhygienische Einheiten.
- Transport der Fische innerhalb der Anlage möglichst nur in eine Richtung, d. h. kein/möglichst kein Umsetzen entgegen der Fließrichtung. Eigenes Transportfahrzeug für innerbetriebliche Transporte.
- Ausstattung/Geräte nur für einzelne Anlagenbereiche oder Verwendung „oberhalb“ nur nach Desinfektion.
- Dies alles gilt auch für Personal und den Anlagenbetreiber selbst.
- Ausstattung der seuchenhygienischen Einheiten mit separaten Gerätschaften/Bekleidung (evtl. Farbmarkierung oder unterschiedliche Farben für unterschiedliche Bereiche), Handdesinfektion, etc.
- In sensiblen Bereichen (z. B. Bruthaus, Setzlinge) **Rein-raus-Desinfektion-neu rein-Prinzip**.
- Schlachteinrichtungen unbedingt in einer eigenen Zone.

## 3. Zukauf

Zugekaufte Fische sollten einen besseren oder mindestens den gleichen Gesundheitsstatus haben, wie der eigene Bestand (*in jedem Fall FGD-Untersuchung/Transportbescheinigung*). Auch nach nicht- „Listenerkrankungen“ fragen.

- Wenn möglich, Quarantäne für zugekaufte Satzische.
- Möglichst keine Bestandsvermischung.
- Deutliche Trennung zugekaufter Schlachtfische von der eigenen Produktion (z. B. unterster Teich, separate Teiche/Hälterbecken).

## 4. Mitarbeiterschulung

- Vorsichtsprinzip: Kontamination (*Beschmutzung*) vermeiden, ist besser als nachträgliche Desinfektion.
- Wirkungsweise der Desinfektion muss bekannt sein, um Handhabungsfehler zu vermeiden.
- Strenge grundsätzliche Regeln und Prozeduren vereinbaren.

## 5. Desinfektion

Desinfektion gibt keine absolute Sicherheit, deshalb ist Verringerung der Gefahr des Eintrags von Krankheitserregern wichtiger. Vor jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung erfolgen.

Möglichkeiten zur Desinfektion: (*Wirksamkeit, Temperaturabhängigkeit*)  
*Jod: Großer organischer Fehler; Formalin: Großer Temperaturfehler, Korrosion, Arbeitsschutz; Ammonium- Verbindungen: Sehr fischgiftig; Peroxid basierende Mittel: Korrosion, Arbeitsschutz; NaCl, Brandkalk: Korrosion, Arbeitsschutz ...).*

## 6. Besucher/Kunden

Auch über Besucher/ Kunden besteht die Gefahr, dass Fischkrankheiten eingeschleppt werden. Um dieses Risiko zu vermindern; sind verschiedene Maßnahmen denkbar:

- Personendesinfektion: Desinfektion des Schuhwerks, Schutzkleidung, Überzieher für Besucher/Kunden.
- Desinfektionsbarrieren.
- Keine betriebsfremden Geräte (z.B. Transportbehälter, Kescher), oder Fahrzeuge auf der Anlage.
- Beladen von Kundenfahrzeugen sowie Entladen von Fischlieferanten nur außerhalb der Anlage (*gilt unter Umständen auch für eigene Fahrzeuge; ideal ist das Be- und Entladen über Rutschen*).
- Nur neue Einmalbehälter wie Eitransportkisten, Fischtransportsäcke, etc. verwenden.