

INHALTSVERZEICHNIS

1.	<i>Lebendfisch</i>	13
1.1.	Qualitätsklassen	13
1.2.	Wareneingangskontrolle	13
1.3.	Hälterung	14
1.3.1.	Ursachen für Schäden bei der Hälterung	15
1.4.	Befall mit Parasiten und Mikroorganismen	16
1.5.	Transport	17
2.	<i>Seefische, frisch</i>	18
2.1.	Qualitätsklassen	18
2.2.	Organoleptische Prüfung	18
2.3.	Lagerung und Pflege	25
2.4.	Frischfisch im Einzelhandel	26
2.5.	Verpackung	27
2.6.	Transport	28
3.	<i>Süßwasserfische, frisch</i>	29
4.	<i>Gefrorene Fische</i>	30
4.1.	Gefrierkonservierung	30
4.1.1.	Vorteile	30
4.1.2.	Voraussetzungen	30
4.1.3.	Verfahren	31
4.2.	Qualitätsmerkmale	32
4.3.	Prüfmethoden	33
4.4.	Organoleptische Prüfung	34
4.5.	Lagerung	36
4.6.	Hinweise für die Verwendung von Gefrierlagertruhen	37
5.	<i>Salzheringe</i>	39
5.1.	Unterscheidungsmerkmale	39
5.2.	Organoleptische Prüfung	42
5.3.	Lagerung und Pflege	51
5.3.1.	Prüfung vor der Einlagerung	51
5.3.2.	Lagerbedingungen und Haltbarkeit	52
5.3.3.	Stapelung der Ware	53
5.3.4.	Prüfung von Lagerware	54
5.3.5.	Nachbelaken und Lakewechsel	54
5.3.6.	Lagerung im Einzelhandel	55
5.3.7.	Öffnen der Fässer	55
5.4.	Verpackung	56
6.	<i>Heißbrüchewaren</i>	57
6.1.	Konservierung durch Heißbräuchern	57
6.2.	Rohware	58

6.3.	Herstellung	58
6.4.	Organoleptische Prüfung	59
6.5.	Lagerung und Pflege	65
6.5.1.	Haltbarkeit	65
6.5.2.	Lagerbedingungen	66
6.5.3.	Gefrierware	67
6.5.4.	Stapelung	67
6.5.5.	Pflege	67
6.6.	Verpackung	68
6.7.	Transport	68
7.	<i>Kalträucherwaren</i>	69
7.1.	Rohware	69
7.2.	Herstellung	69
7.3.	Organoleptische Prüfung	70
7.4.	Organoleptische Prüfung von Lachsheilbutt	71
7.5.	Lagerung	72
7.6.	Verpackung	72
8.	<i>Marinaden</i>	73
8.1.	Rohware	73
8.2.	Herstellung	73
8.3.	Organoleptische Prüfung	75
8.4.	Konservierungsmittel	82
8.5.	Das Be-Pema-Verfahren	82
8.6.	Haltbarkeit und Lagerung.	83
8.7.	Verpackung	84
9.	<i>Feinmarinaden</i>	85
9.1.	Rohware	85
9.2.	Herstellung	85
9.3.	Organoleptische Prüfung	86
9.4.	Lagerung	88
9.5.	Verpackung	88
9.6.	Transport	89
10.	<i>Bratfischwaren</i>	90
10.1.	Rohware	90
10.2.	Herstellung	90
10.3.	Organoleptische Prüfung	91
10.4.	Lagerung und Pflege	95
10.5.	Verpackung	97
11.	<i>Fischwaren in Aspik</i>	98
11.1.	Rohware	98
11.2.	Herstellung	98
11.3.	Organoleptische Prüfung	99
11.4.	Lagerung und Pflege	102
11.5.	Verpackung	102
11.6.	Transport	102

12.	<i>Präserven in Öl</i>	103
12.1.	Präserven in Öl aus dorschartigen Fischen	103
12.1.1.	Herstellung	103
12.1.2.	Organoleptische Prüfung	103
12.1.3.	Lagerung	106
12.2.	Präserven in Öl aus heringsartigen Fischen	106
12.2.1.	Herstellung	106
12.2.2.	Organoleptische Prüfung	107
12.2.3.	Lagerung	108
12.3.	Verpackung	108
13.	<i>Anchosen im eigenen Saft</i>	110
13.1.	Kräuterhering	110
13.1.1.	Rohware	110
13.1.2.	Organoleptische Prüfung	110
13.1.3.	Lagerung und Pflege	111
13.2.	Kräutersprotten	112
13.2.1.	Organoleptische Prüfung	112
13.2.2.	Lagerung und Pflege	113
13.3.	Verpackung	114
14.	<i>Fischkonserven</i>	115
14.1.	Rohware	115
14.2.	Herstellung	116
14.3.	Organoleptische Prüfung	116
14.4.	Bombagen	120
14.4.1.	Physikalische Bombagen	120
14.4.2.	Chemische Bombagen	121
14.4.3.	Biologische Bombagen	121
14.4.4.	Leckagen	122
14.5.	Verpackung	122
15.	<i>Kaviar</i>	124
15.1.	Echter Kaviar	124
15.1.1.	Rohware	124
15.1.2.	Korngröße	125
15.1.3.	Verpackung	125
15.1.4.	Sorten	126
15.2.	Lachskaviar	128
15.3.	Hinweise für den Handel mit Kaviar	128
16.	<i>Der pH-Wert</i>	130
16.1.	Bedeutung von pH-Wert-Messungen	132
16.2.	Praktische Durchführung von pH-Wert-Messungen	132
17.	<i>Arbeitsgeräte für die Gütekontrolle</i>	134
17.1.	Arbeitsgeräte im Fischauslieferungslager	134
17.2.	Arbeitsgeräte des Gütekontrolleurs	136
18.	<i>Gesetzliche Bestimmungen</i>	137
18.1.	Herstellung und Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	137
18.1.1.	Lebensmittelgesetz	137

18.1.2.	Erste Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz	146
18.1.3.	Zweite Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz	147
18.1.4.	Dritte Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz	148
18.1.5.	Vierte Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz	148
18.1.6.	Fünfte Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz	151
18.2.	Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr	151
18.2.1.	Begriffsbestimmungen	151
18.2.2.	Räume für die Behandlung von Lebensmitteln	152
18.2.3.	Lagerung von verdorbenen Lebensmitteln	154
18.2.4.	Gegenstände zur Behandlung von Lebensmitteln	154
18.2.5.	Kühl lagern von Lebensmitteln	156
18.2.6.	Grundsätze für die Beförderung von Lebensmitteln	156
18.2.7.	Bestimmungen für mit der Behandlung von Lebensmitteln beschäftigte Personen	157
18.3.	Hygienische Überwachung der im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen	158
18.4.	Verordnung über die Technische Kontrollorganisation (TKO)	159
18.4.1.	Ständige Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse als wichtigste Aufgabe der TKO	159
18.4.2.	Geltungsbereich der TKO	159
18.4.3.	Verantwortung des Werkleiters im Rahmen der TKO	160
18.4.4.	Aufgaben der TKO	161
18.4.5.	Stellung der TKO im Betrieb	161
18.4.6.	Rechte und Pflichten des Leiters der TKO	162
18.4.7.	Staatliche Funktionen des Leiters der TKO	163
18.4.8.	Verantwortung der übergeordneten Organe	164
18.4.9.	Bestimmungen über das Werkattest	165
18.4.10.	Voraussetzungen für die Ausstellung eines Werkattests	165
18.4.11.	Mindestanforderungen an ein Werkattest	166
18.4.12.	Vertragsstrafenberechnung bei Nichtausfertigung eines Werkattests	166
18.5.	Besonderheiten der TKO-Verordnung im Bereich der Fischwirtschaft	167
18.6.	Staatliche Material- und Warenprüfung in der Deutschen Demokratischen Republik	168
18.6.1.	Aufgaben, Befugnisse und Rechte des DAMW	168
18.7.	Das Preisrecht in der Fischwirtschaft	169
18.7.1.	Begriffsbestimmungen	170
18.7.2.	Höchstpreise in der Fischwirtschaft	171
18.7.3.	Übereinstimmung von Preis und Qualität	171
18.7.4.	Handelsspannen	172
18.7.5.	Lieferkonditionen (Lieferbedingungen)	172
18.7.6.	Preis anordnungen Nr. 4 530 und Nr. 4 530/1	173
18.7.7.	Preis anordnung Nr. 4 531	176
18.8.	Eingangskontrolle im Bereich der Fischwirtschaft	179
18.8.1.	Art und Weise der Qualitätsprüfung	179
18.8.2.	Umfang der Qualitätsprüfung	179
18.8.3.	Toleranzen	180
18.9.	Form und Inhalt einer Mängelrügenanzeige	180
18.9.1.	Wareneingangskontrolle und Qualitätsprüfung	180
18.9.2.	Mängelrügenprotokoll	181
18.9.3.	Prüfungsfristen	182
18.9.4.	Anzeigefristen	182
18.9.5.	Anzeigeform	182
18.9.6.	Mitwirkung neutraler Sachverständiger	183
18.9.7.	Übergabe des Werkattests	184

18.9.8.	Mängelanzeigen bei Fischkonserven aus Eigenaufkommen	184
18.9.9.	Transportschäden	185
18.10.	Bedeutung der Garantie	185
18.10.1.	Garantiefristen in der Fischwirtschaft	186
18.10.1.1.	Garantiefristen der Fangbetriebe	186
18.10.1.2.	Garantiefristen der Außenhandelsunternehmen	187
18.10.1.3.	Garantiefristen der VE Absatzorganisation der Fischwirtschaft	188
18.10.1.4.	Garantiefristen der Fischwarenhersteller	189
18.10.1.5.	Garantiefristen des Fischgroßhandels	189
18.11.	Folgen der Garantieverletzung	190
18.11.1.	Abnahmeverweigerung	190
18.11.2.	Garantieforderungen	191
18.11.3.	Vertragsstrafen	191
18.11.4.	Preissanktionen	191
18.11.5.	Schadenersatz	192
18.12.	Das Vertragsgesetz und seine Bedeutung in der Fischwirtschaft	193
18.12.1.	Form und Inhalt von Wirtschaftsverträgen	195
18.12.2.	Rahmenverträge	196
18.12.3.	Betriebsverträge	198
18.12.4.	Verkaufsstellenverträge	199
18.12.5.	Koordinierungsvereinbarungen	201
18.12.6.	Leistungsort	202
18.12.7.	Gefahren beim Transport	204
18.12.8.	Fristen für die Berechnung von Vertragsstrafen	205
18.12.9.	Fristen für das Geltendmachen von Vertragsstrafen	206
18.13.	Verrechnung von Geldforderungen aus zwischenbetrieblichen Ware-Geld-Beziehungen	209
18.13.1.	Geltungsbereich der Verrechnungs-Verordnung	210
18.13.2.	Verrechnungsverfahren	210
18.13.3.	Ökonomische Auswirkungen der Verrechnungs-Verordnung	212
18.14.	Fälligkeit von Geldforderungen aus zwischenbetrieblichen Ware-Geld-Beziehungen	213
18.15.	Zusammenarbeit der Gütekontrolleure der Fischwirtschaft mit anderen Organen	213
18.16.	Preiszuschläge und -abschläge im Bereich der Fischwirtschaft	217
18.16.1.	Allgemeine Kriterien für Preiszuschläge und -abschläge	218
18.16.2.	Voraussetzungen für Preiszuschläge und -abschläge in der Fischwirtschaft	219
18.16.3.	Technische Prüfbedingungen für die organoleptische Prüfung von Fischen und Fischwaren	222
18.16.4.	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze für Fische und Fischwaren	224
18.16.5.	Beurteilungsgrundsätze für Fischkonserven	225
18.16.6.	Beurteilungsgrundsätze für Bratfischwaren	230
18.16.7.	Beurteilungsgrundsätze für Marinaden	232
18.16.8.	Beurteilungsgrundsätze für Feinmarinaden	236
18.16.9.	Beurteilungsgrundsätze für Räucherfische	238
18.16.10.	Beurteilungsgrundsätze für Präserven in Öl	240
18.16.11.	Beurteilungsgrundsätze für Anchosen	242
18.16.12.	Beurteilungsgrundsätze für Fischwaren in Aspik	243
18.16.13.	Beurteilungsgrundsätze für Herings- und Fischsalate	245
	DDR-Standards	248
	Fachbereichstandards	249
	Sachwortverzeichnis	251