FISCHGESUNDHEITSDIENST BADEN-WÜRTTEMBERG
IN DEN CVUAS STUTTGART, KARLSRUHE, FREIBURG
UND IM STAATLICHEN TIERÄRZTLICHEN UNTERSUCHUNGSAMT
AULENDORF - DIAGNOSTIKZENTRUM

Gesunde Fische in Baden-Württemberg
Schutz vor den Fischseuchen VHS und IHN

Stand: Oktober 2023

Baden-Württemberg hat bezüglich anzeigepflichtiger Fischseuchen einen größtenteils gesunden Fischbestand. Zur Sicherung der Fischgesundheit werden einzelne Betriebe (Kompartimente) und auch ganze Wassereinzugsgebiete (Zonen) unter Schutz gestellt. In einer Zone sind alle Fischhaltungen miteinbezogen sowie alle verpachteten und nicht verpachteten Gewässer dieses Wassereinzugsgebietes. Baden-Württemberg ist das Bundesland mit den meisten von der EU anerkannten, seuchenfreien Kompartimenten und Zonen.
Leider treten immer wieder Seuchenfälle, auch in vorher seuchenfreien Kompartimenten und Zonen auf.
Um den eigenen Fischbestand vor der Einschleppung von Fischseuchenerregern zu schützen, ist vor allem beim Zukauf lebender Fische Vorsicht geboten. Auch die gesetzlich vorgeschriebenen Biosicherheitsmaßnahmen sind strikt einzuhalten, insbesondere beim Fischtransport und hier v. a. beim Ausliefern von Fischen z. B. in Schlachtbetriebe, die auch von anderen Fischbetrieben beliefert werden. Siehe hierzu den *Leitfaden Biosicherheit* auf der Homepage der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg.

Die VHS (Virale Hämorrhagische Septikämie) und die IHN (Infektiöse Hämatopoetische Nekrose) sind verlustreiche, wirtschaftlich bedeutende Viruserkrankungen bei Fischen (Abb. 1). Beide Fischseuchen sind **anzeigepflichtig**.

VHS = Virale Hämorrhagische Septikämie
Symptome: Absondern vom Schwarm, Teilnahmslosigkeit, Dunkelfärbung, Glotzaugen.
Beim Ausnehmen der Fische findet man kommaförmige Blutungen in der Muskulatur und blutige Flüssigkeit in der Leibeshöhle. Kiemen und Leber erscheinen blass (Abb. 2).
Verluste gibt es bei allen Altersklassen. Bei längerem Verlauf zeigen einzelne Fische Drehbewegungen um die Körperachse.

IHN = Infektiöse Hämatopoetische Nekrose
Die Krankheitserscheinungen ähneln denen der VHS. Verluste treten vorwiegend bei Jungfischen und Brut auf, ältere Fische zeigen meist einen chronischen Krankheitsverlauf mit geringeren Verlusten.
Beide Fischseuchen treten bei Wassertemperaturen unter 14 - 15 °C auf.

Abb. 1: Massenverluste durch IHN

Abb. 2: An VHS erkrankte Regenbogenforelle mit Muskelblutungen

Fotos: Fischgesundheitsdienst Aulendorf

Empfängliche Süßwasserfischarten (u. a.):
Regenbogenforelle, Bach-, See- und Meerforelle, Äsche, Hecht, Lachs, Saibling, Felchen

Beide Seuchen können in einen Fischbestand eingeschleppt werden:

- ***direkt***: über empfängliche Fische, deren Eier und Sperma
- ***indirekt:*** über verseuchte Geräte (Netze, Kescher, Transportbehälter, usw.) und Fahrzeuge, über verseuchtes Wasser, über Fischarten, die nicht selbst erkranken, die Erreger jedoch übertragen können (z. B. Karpfen), über Personen bzw. deren Schutzkleidung (z. B. Stiefel), über fischfressende Tiere

Der Zukauf von Fischen birgt das höchste Infektionsrisiko! Fische, welche die Seuche überstanden haben und gesund erscheinen, sind gefährliche Seuchenüberträger.

Wichtige Schutzmaßnahmen gemäß EU-Tiergesundheitsrechtsakt (Animal Health Law, AHL; Verordnung (EU) 2016/429)

1. Jeder Fischhaltungsbetrieb muss sich beim Veterinäramt **registrieren** lassen.
2. Jeder Fischzüchter hat folgende **Pflichten**:
   - Kenntnisse bzgl. Tiergesundheit (**Krankheitsanzeichen und Übertragungswege)** besitzen
   - Beobachtung des Fischbestandes, Ergreifen geeigneter Maßnahmen bei Problemen (**Überwachungspflicht**)
   - Verhindern, dass Fischseuchen in seinen Bestand eingeschleppt werden oder aus seinem Bestand verschleppt werden (**Biosicherheitsmaßnahmen**: Zu- und Verkaufshygiene, laufende Desinfektion, Schutz gegen fischfressende Tiere etc.)
   - **Zuständigkeiten** im Falle eines Seuchenverdachtes kennen (wer muss informiert werden)
   - **Innerbetrieblichen Krisenplan** für den Fischseuchenfall ausarbeiten
3. Werden lebende Fische abgegeben (verschenkt, verkauft oder zum Besatz eigener Gewässer verwendet), ist eine **Zulassung** (früher: „Genehmigung“) des Aquakulturbetriebes durch das Veterinäramt erforderlich, die mit einer Pflicht zum Erstellen und Einhalten eines **Biosicherheitskonzeptes,** zur Durchführung einer **risikoorientierten Tiergesundheitsüberwachung** sowie der **Pflicht zur Buchführung** über Herkunft und Verbleib von Fischen und Fischeiern sowie über Verluste und über die Einhaltung der Biosicherheitsmaßnahmen einhergeht.
4. Jeder, der Fische transportiert (auch eigene Fische), gilt laut AHL als **Transportunternehmer** und muss bestimmte Vorgaben wie **Buchführung und Biosicherheitsmaßnahmen** einhalten (u.a. Desinfektion des Fahrzeugs nach jedem Transport).
5. Zulassungspflichtige Betriebe werden vom Veterinäramt bzgl. des **Risikos einer Ein- und Verschleppung von Fischseuchen eingestuft** und nach dem **Gesundheitsstatus** der Anlage bezüglich VHS und IHN eingeteilt. Es gilt folgende Einteilung: *seuchenfrei* (früher: Kategorie I, Schutzgebiet), *Teilnahme an einem Tilgungsprogramm* mit dem Ziel der Seuchenfreiheit, *Teilnahme an einem freiwilligen Überwachungsprogramm* und *Betriebe ohne Status*.
6. Beim Handel mit Fischen müssen bei Lieferungen in seuchenfreie Betriebe oder Tilgungsprogramme **Tiergesundheitsbescheinigungen** mitgeliefert werden (EU-Handel: Traces-Zeugnis, Handel innerhalb Deutschlands: Anlagenpass). Ist keine Tiergesundheitsbescheinigung notwendig, bedarf es beim Handel innerhalb der EU immer einer Mitteilung an die Behörde und einer sog. Eigenerklärung. Grundsätzlich gilt: Es darf immer nur aus Anlagen mit dem gleichen oder einem besseren Gesundheitsstatus zugekauft werden.
7. In **seuchenfreie Kompartimente und Zonen** dürfen **nur seuchenfreie Fische** aus anderen seuchenfreien Kompartimenten und Zonen eingeführt werden. Dies gilt für jeden **Einkauf lebender Fische, sowie auch für Eier und Sperma.** Das **Fischen in diesen Schutzgebieten** ist nur mit einer Angelausrüstung (Angel, Kescher, Transportbehälter, Stiefel, usw.) gestattet, die vorher gründlich gereinigt, getrocknet und mit einem geeigneten Mittel desinfiziert worden ist; weder lebende noch tote Köderfische dürfen in das Schutzgebiet von außen mitgebracht werden.
8. Auch **Anlagen ohne** die von der EU anerkannte **Seuchenfreiheit** sollten lebende Fische, Eier oder Sperma **nur von vertrauenswürdigen Händlern**, möglichst **mit Gesundheitszeugnis** zukaufen.
9. **Vorbeugende Maßnahmen beim Fischtransport**:
   Auslieferung von Fischen: Niemand außer dem Fahrer darf das Transportfahrzeug betreten, welches nach dem Abladen ebenso wie Transportbehälter, Gerätschaften und Stiefel des Fahrers gereinigt und mit einem geeigneten Desinfektionsmittel desinfiziert werden muss! Kein Antemperieren des Wassers auf dem Transportfahrzeug! Nur eigene Gerätschaften benutzen! Kontakt mit Anlagenwasser und -fischen vermeiden!
   Aufladen von Fischen: Desinfektionspflicht für alle Personen (Stiefel, Hände), Fahrzeuge, Behältnisse und Geräte vor Betreten der Anlage! Am sichersten ist eine Verladestation vor der Anlage!
10. Jeder **Verdacht des Auftretens einer Fischseuche** muss sofort dem zuständigen Veterinäramt oder der Ortspolizeibehörde gemeldet werden.

Ordnungswidrigkeiten, Strafen:

Bei Nicht-Beachtung der oben genannten Schutzmaßnahmen kann ein Bußgeld drohen!

Mit Fragen oder Meldungen über besondere Vorkommnisse wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Veterinäramt bzw. an den Fischgesundheitsdienst (FGD) des Landes Baden-Württemberg mit folgenden Standorten:

FGD Stuttgart
am CVUA Stuttgart
Schaflandstraße 3/3
70736 Fellbach
Tel: 0711-3426 -1727
Fax: 0711-3426-1729

FGD Karlsruhe
am CVUA Karlsruhe
Weißenburger Straße 3
76187 Karlsruhe
Tel: 0721-926-7223
Fax. 0721-926-5539

FGD Freiburg
am CVUA Freiburg
Am Moosweiher 2
79108 Freiburg
Tel: 0761-1502-176
Fax: 0761-1502-299

FGD Aulendorf
am STUA - Diagnostikzentrum
Löwenbreitestraße 18/20
88326 Aulendorf
Tel: 07525-942-0
Fax: 07525-942-200