



Aktuelles zur Fischseuchenbekämpfung für Gewässerpächter und Angler, Stand: 07.2012

Drs. U. Rucker, B. Schletz, I. Bühler

Fischgesundheitsdienst Aulendorf der Tierseuchenkasse BW
im Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsamt - Diagnostikzentrum

In eine Fischzucht werden Krankheitserreger meist durch Zukauf von Satzfishen eingeschleppt. Im Gegensatz zu den meisten anderen Nutztierhaltungen ist eine Fischhaltung jedoch auch stets abhängig vom Gesundheitsstatus der sie umgebenden Wildfischpopulationen sowie benachbarter Fischzuchten.

Eine Fischseuchenbekämpfung macht nur Sinn, wenn sie flächendeckend erfolgt. In einer fischseuchenfreien Zone (Kategorie I) werden alle Fischzuchten, Gewässerpächter und Hobbybetriebe regelmäßig untersucht und die Buchführung kontrolliert. Die Betriebe müssen über Tiergesundheitsbescheinigungen (Anlagenpass) belegen, dass zugekaufte Fische ebenfalls aus Kategorie I-Betrieben (d. h. seuchenfrei) stammen.

Die Fischseuchenbekämpfung ist eine der Hauptaufgaben des Fischgesundheitsdienstes und beinhaltet unter anderem die klinische und virologische Überwachung von Betrieben (insbesondere von Satzfishproduzenten), die Erstellung von Hygieneplänen, die Ausarbeitung und Überwachung von Programmen zur Erlangung des Seuchenfreiheitsstatus sowie die Diagnostik von Fischkrankheiten und -seuchen. All dies erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den Veterinärämtern.

Zu den anzeigepflichtigen und in Deutschland auftretenden **Fischseuchen** zählen die **VHS** (Virale Hämorrhagische Septikämie), die **IHN** (Infektiöse Hämatopoetische Nekrose) und die Infektion mit **KHV** (Koi-Herpes-Virus). Alle diese Krankheiten können hohe Verluste in den betroffenen Beständen verursachen (Abbildung 1 und 2).

Schon der Verdacht eines Seuchenausbruchs muss vom Tierbesitzer unverzüglich an das zuständige Veterinäramt gemeldet werden. Wird bei der anschließenden Untersuchung eine Fischseuche festgestellt, erfolgt die Sperrung des betroffenen Betriebes. Lebende Fische dürfen dann nur noch mit Genehmigung der zuständigen Behörde ausschließlich an andere Seuchenbetriebe abgegeben bzw. in genehmigten Seuchenschlachtbetrieben geschlachtet werden. Die Fischseuche gilt erst dann als getilgt, wenn die Fischhaltung geräumt, gereinigt und desinfiziert wurde. Das Veterinäramt muss die Desinfektion abnehmen.



Abbildung 1: Massive Verluste bei jungen Regenbogenforellen durch IHN (Foto: J. Rapp)



Abbildung 2: Typische Muskelblutungen bei einer an VHS erkrankten Regenbogenforelle (Foto: U. Rucker)

Im Jahr 2011 wurden in Baden-Württemberg 6 VHS-Fälle und ein neuer IHN-Fall gemeldet. In drei der von der VHS betroffenen Betriebe ist die Seuche bereits wieder getilgt. Neuausbrüche von Koi-Herpes-Virus bei Nutzkarpfen traten nicht auf, jedoch müssen noch zwei nicht-ablassbare Karpfenteiche als infiziert angesehen werden (Stand: Januar 2012) Außerdem wurde wie in den vergangenen Jahren auch 2011 die Infektion mit KHV in acht privaten Koi-Haltungen nachgewiesen. Angesichts der Tatsache, dass immer wieder ausgesetzte Koi in Wildgewässern und Karpfenteichen aufgefunden werden, stellen diese neben dem Zukauf von Satzkarpfen die größte Einschleppungsgefahr des Koi-Herpes-Virus in Nutzkarpfenbestände dar.

Durch die Etablierung und Erhaltung VHS- und IHN-freier Bestände mit konsequenter Überwachung ist die Zahl der Neuausbrüche dieser Fischseuchen im Verhältnis zur Anzahl der registrierten Fischhaltungsbetriebe relativ gering, zeigt jedoch, dass es immer wieder zur Einschleppung von Fischseuchenerregern in Fischbestände kommt.

Da Fischseuchen in Fischzuchten und Wildfischbeständen große Verluste verursachen können, muss die Fischseuchenprophylaxe oberste Priorität haben! Dies gilt aufgrund der engen Vernetzung von Fischhaltung mit Wildgewässern für Fischzüchter ebenso wie für Gewässerpächter, Fischereivereine und Angler. Im Folgenden werden dazu die wichtigsten Punkte zur Vermeidung der Einschleppung von Fischseuchen beim Besatz und bei der Ausübung der Fischerei zusammengefasst:

- Auf gesundes Besatzmaterial achten! In seuchenfreie Zonen (Kategorie I) dürfen ausschließlich Fische aus anderen seuchenfreien Betrieben (Kategorie I) zugekauft werden!
- Regelmäßige Reinigung, Trocknung und ggf. Desinfektion von Behältern, Gerätschaften, Stiefeln, Wathose etc.; eine Desinfektion ist notwendig beim Wechsel von nicht-seuchenfreien in seuchenfreie Zonen

- Meldung von Fischsterben oder auffällig erkrankten Fischen an das zuständige Veterinäramt
- Keine Verwendung von Köderfischen in fischseuchenfreien Zonen (Gebieten)

Die aktuelle Liste der seuchenfreien Betriebe und Gebiete in Deutschland ist abrufbar auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter:

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/Tier/Tiergesundheit/Tierseuchen/Fischseuchen-Zulassung.pdf?__blob=publicationFile

§ Hinweis zur Fischseuchen-Verordnung §

Jede Fischhaltung muss beim zuständigen Veterinäramt unaufgefordert registriert werden!