



OSTALBKREIS

Landratsamt Ostalbkreis, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Julius-Bausch-Straße 12, 73430 Aalen, Tel.: 07361 503-1830

Merkblatt

Geflügelschlachtstätte Direktvermarktung

Stand 01/2018

Informationen Geflügelschlachtung

Für die Schlachtung <10.000 Stück/Jahr hofeigenes Geflügel (keine Auftrags-schlachtungen!) im landwirtschaftlichen Betrieb ist keine EU-Zulassung nach Verordnung (VO) (EG) Nr. 853/2004 nötig.

Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d VO (EG) Nr. 853/2004:

(3) Diese Verordnung gilt nicht für

d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben;

➔ Das bedeutet: auch aus nicht zugelassenen Schlachtstätten ist eine Abgabe an den örtlichen Einzelhandel (<100km Umkreis, s. § 2 Abs. 2 Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (GFIFleischV)), der das Fleisch direkt an den Endverbraucher abgibt (d.h. keine Weitergabe an Filialen!), möglich. Auch eine Abgabe über Marktstände ist (ohne räumliche Begrenzung) innerhalb Deutschlands möglich.

Die „kleine Menge“ findet sich im § 3 Abs. 2 Nr. 3 der nationalen Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) wieder:

§ 3 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(2) Kleine Mengen [...] sind im Falle von [...]

3. Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel [...]:
Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10 000 Stück Geflügel [...] jährlich.

Es handelt sich bei der Tätigkeit jedoch um keine Primärproduktion. Daher gelten die VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004, sowie auf nationaler Ebene die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Tier-LMHV (und damit auch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)).

Für den Lebensmittelunternehmer, der in seiner Schlachtstätte in kleinen Mengen hofeigenes Geflügel schlachten will, sind u.a. folgende Artikel und Paragraphen aus o.g. Gesetzestexten als wichtig anzusehen:

- VO (EG) Nr. 178/2002: Art. 14 sowie 16 bis 19
- VO (EG) Nr. 852/2004: Kapitel II
 - allgemeine Hygienevorschriften (im Speziellen Anhang II)
 - Registrierpflicht für die durchgeführte(n) Tätigkeit(en)
- LMHV: §§ 3 und 4 (samt Anlage 1)
- Tier-LMHV: § 3 (samt Anlage 3), § 21 Abs. 2 (Aufzeichnungen über den Verbleib der tierischen Nebenprodukte)
 - die Anlage 3 ist nicht einzuhalten, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden.

In der Tierischen Lebensmittelüberwachungsverordnung (Tier-LMÜV) findet sich weiterhin:

§ 7 Schlachtieruntersuchung bei der Abgabe kleiner Mengen Fleisch von Geflügel oder Hasentieren

Die zuständige Behörde hat in landwirtschaftlichen Betrieben, in denen kleine Mengen von frischem Fleisch von Geflügel [...] nach § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung abgegeben werden, mindestens zweimal jährlich eine Schlachtieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes durchzuführen.

Benötigt werden weiterhin:

- Sachkundenachweis gemäß § 4 Tierschutzschlachtverordnung (TSchSchIV) für die Tätigkeiten Handhabung/Pflege, Ruhigstellen, Betäuben und Töten
- Infektionsschutzbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

ANFORDERUNGEN an die Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Geflügelfleisch gewonnen wird:

- 1 **Fußboden:** wasserundurchlässig, fest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, ohne Löcher, Wasser muss leicht ablaufen können; abgedeckter geruchssicherer Abfluss
- 2 **Wände:** glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mind. 2 Metern mit hellem, abwaschfestem Belag oder Anstrich (im Kühlraum mind. bis in Lagerungshöhe), ohne Löcher
- 3 **Decken:** hell, glatt. Sofern Decken fehlen, muss die Innenseite der Bedachung diesen Bedingungen entsprechen
- 4 **Türen und Fensterrahmen:** aus Kunststoff oder Metall glatt, hell, verschleißfest, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt, aus Holz mit glattem, hellem, abwaschfestem Belag oder Anstrich
- 5 **Isolierungen:** aus verschleißfestem, geruchlosem Material
- 6 **Beleuchtung:** ausreichend und nicht farbverändernd, damit Abweichungen am Geflügelfleisch erkannt werden können
- 7 **Be- und Entlüftung:** Kondenswasserbildung an Flächen und Wänden muss soweit wie möglich verhindert werden
- 8 **Handwaschbecken:** in größtmöglicher Nähe zum Arbeitsplatz, handwarmes, fließendes Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, hygienische Mittel zum Händetrocknen (Einmalhandtücher od. Küchenrolle)
- 9 **Einrichtungsgegenstände/Arbeitsgeräte:** aus leicht zu reinigendem, korrosionsfreiem Material, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, kein Holz außer Hackklotz
- 10 **Vorrichtungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer** (z.B. Fliegengitter an allen Fenstern)
- 11 **Vorrichtungen oder Behältnisse** die verhindern, dass Geflügelfleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt
- 12 **Behälter:** für untaugliches Geflügelfleisch/Abfälle, wasserdicht, korrosionsbeständig mit dicht schließendem Deckel (unbefugte Entnahme des Inhalts muss verhindert werden) oder verschließbarer Raum
- 13 **Kühleinrichtungen:** müssen mind. 4°C Innentemperatur des Geflügelfleisches gewährleisten, Kühlraum an Abwasserleitung angeschlossen oder sonstige hygienische Ableitung des Wassers
- 14 **Wasseranlage:** ausreichende Menge an Wasser unter Druck und heißem Wasser (Trinkwasser), Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser

15 Toiletten (falls vorhanden): mit Wasserspülung, keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen, mindestens eine Waschgelegenheit in der Nähe mit fließend kaltem und warmem Wasser, hygienischen Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie zum Händetrocknen.

16 getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen der Reinigungsgeräte und der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion

HYGIENEANFORDERUNGEN für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

17 leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung, saubere leicht zu reinigende Schuhe und Kopfbedeckung

18 Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind ständig sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten: sie sind vor Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich, sowie am Ende jedes Arbeitstages gründlich zu reinigen und zu desinfizieren

19 Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet werden

20 Wiederverwendung von Eurokisten für Beförderung nur nach Reinigung und Desinfektion

21 In Arbeits- und Lagerräumen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden

22 Tiere sind fernzuhalten, Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen

23 Räume und Behälter für Abfälle sind unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren. Nicht in Behältern gesammelte Abfälle sind unverzüglich aus den Arbeitsräumen zu entfernen, Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.

24 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auswirken können (ggf. Abspülen nach Anwendung)

25 Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden von Räumen aufgetragen werden, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

26 Keine nachteilige Beeinflussung durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungsmittel-, Pflanzenschutz-, oder Lösungsmittel.

Anlage 3 TierLMHV zu §3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4:

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82°C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
5. Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von +4°C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.