



Informationsblatt für Direktvermarkter

## Anforderungen an gewerbliche Schlachtungen von Geflügel und Hasentieren (kleine Mengen)

Geschlachtetes Geflügel und Hasentiere erfreuen sich beim Verbraucher besonders zu bestimmten Feiertagen (wie Weihnachten, Ostern) zur Verwendung als Festtagsbraten großer Beliebtheit. Im Folgenden sollen dem Direktvermarkter, welcher kleine Mengen abgibt, die Anforderungen aus lebensmittelhygienischer und –lebensmittelrechtlicher Sicht insbesondere für den Vermarktungsweg (→ Abgabe der geschlachteten Tiere an den Endverbraucher) näher gebracht werden. Dies erfolgt auch vor dem Hintergrund produkthaftungsrechtlicher Gesichtspunkte → Wer Lebensmittel produziert, verarbeitet und in Verkehr bringt, muss sich bewusst sein, dass er bei Schäden die mit Lebensmitteln in Verbindung zu bringen sind, in Haftung genommen werden kann. Treten fehlerhafte Produkte auf, so muss der Verantwortliche nachweisen können, dass er seiner Sorgfaltspflicht angemessen nachgekommen ist.

Der Direktvermarkter fungiert also auch mit der saisonalen Schlachtung als Lebensmittelunternehmer.

Nachfolgend werden die wichtigsten Rechtsvorschriften dargestellt:

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002:** Artikel 3 Nr. 3 benennt explizit die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers. Er ist verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechtes in dem seiner Kontrolle unterstehenden Unternehmen erfüllt werden. Dazu gehört u.a. die Gewährleistung der Herstellung und des Inverkehrbringens von sicheren Lebensmitteln (Art. 14). Nicht sichere Lebensmittel stellen z.B. Kontaminationen des Fleisches mit Krankheitserregern, Verunreinigungen des Fleisches mit Rückständen von nicht zugelassenen Arzneimitteln oder anderen chemischen Stoffen dar.

Dass heißt, der Direktvermarkter ist für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich: von der Gewinnung einschließlich Mästung bis zum Verkauf.

### **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV): Vermeidung der nachteiligen Beeinflussung**

Nach § 3 Satz 1 der LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 der LMHV wird unter nachteiliger Beeinflussung eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen (Keime), Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden.

Leicht verderbliche Lebensmittel (→ dazu gehört frisches Fleisch) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die über entsprechende Fachkenntnisse verfügen (§ 4 LMHV).

### **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV):**

Definition der kleinen Menge (§3 Abs. 2 Nr. 3 Tier-LMHV): Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren von nicht mehr als 10 000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich.

Hygienische Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen (§ 3 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anl. 3 der Tier-LMHV) → Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag

Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr

Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13.30 bis 15.30 Uhr

Do 13.30 bis 17.30 Uhr

Bankverbindung:

Sparkasse Jena-Saale-Holzland

IBAN: DE65830530300000002640

BIC: HELADEF1JEN

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax: 036428/13391

→ Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal vorhanden sind, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination (→ nachträgliche Verunreinigung) nicht weitergegeben werden kann,

→ Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82°C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung vorhanden sind,

→ Vorrichtungen oder Behältnisse vorhanden sind, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,

→ Kühleinrichtungen vorhanden sind, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4°C herabgekühlt **und** diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird.

Die Schlachtung kann auch in Räumen stattfinden, die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

**Verordnung (EG) 852/2004:** enthält grundlegende Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume und Ausrüstungen (→ letztlich ergänzen diese Anforderungen die zuvor genannten hygienischen Anforderungen laut Tier-LMHV; Grundprinzip dabei ist, dass Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften eine leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen müssen), an die Beförderung und Lagerung von Lebensmitteln, an die Personalhygiene und an die Schulung des Personals (Anh. II), die Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers sowie die Verpflichtung zur Durchführung von Eigenkontrollen (Art. 4 und 5).

- Personen, die mit frischem Fleisch umgehen, benötigen die Gesundheitsbescheinigung nach § 43 Abs. 1 des **Infektionsschutzgesetzes**. Die Erstaussstellung erfolgt durch das Gesundheitsamt.

#### **Vermeidung von Fehlern im Anschluss an die Schlachtung:**

Eine mangelhafte Aus- bzw. Abkühlung der Tierkörper im Anschluss an die Schlachtung bzw. eine unzureichende Ableitung der Körperwärme durch Übereinanderstapeln schlachtwarmer Schlachtkörper führt naturgemäß zu einer **stickigen Fleischreifung**. Dies äußert sich durch einen widerlich sauren Geruch der Tierkörper und oft schmierige Konsistenz der Haut (graue bis grünliche Farbe). Das Fleisch ist ziegel- bis kupferrot verfärbt und von relativ weicher Konsistenz. Derartige Schlachttierkörper sind für den menschlichen Verzehr ungeeignet und dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Das Verbringen schlachtwarmer Tierkörper in Plastiktüten führt ebenfalls zu einer stickigen Fleischreifung. Der Tierkörper muss also vor einer geplanten Vakuumierung z.B. zur Einfrostung ausreichend heruntergekühlt worden sein.

**Tierschutzrechtliche Aspekte:** Die Tötung soll schnell und schmerzarm erfolgen

Das Töten von Geflügel und Hasentieren erfolgt nach der Betäubung mittels Kopfschlag i.d.R. durch Kehlschnitt

(→ nach den tierschutzrechtlichen Vorschriften ist der stumpfe Schlag auf dem Kopf für Kaninchen, Hasen und Geflügel mit einem Lebendgewicht bis 5 kg möglich; zu beachten ist, dass eine Person manuell höchstens 70 Tiere pro Tag durch einen stumpfen Schlag auf dem Kopf betäuben darf).

Nach der neuen nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20.12.2012 müssen Personen, die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schlachtung durchführen, **auch bei kleinen Mengen**, über einen Sachkundenachweis verfügen. Bestehende Sachkundebescheinigungen nach der alten nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung (§ 4 Abs. 2) werden nur für die Tierarten und Betäubungsmethoden, für die die Sachkundebescheinigung ausgestellt wurde, weiterhin anerkannt. Diese „alte“ Sachkundebescheinigung behält ihre Gültigkeit bis zum 8.12.15, danach muss ein neues Formular ausgestellt worden sein.

**Hinweis:** Direktvermarkter können keine Lohnschlachtungen für andere durchführen, dies kann nur durch zugelassene EU-Betriebe erfolgen.

Zur Klärung von weiteren Fragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland (036428/5409840) zur Verfügung.