



## **Anforderungen an gewerbliche Schlachtungen von Geflügel und Hasentieren (kleine Mengen) i. V. mit den entsprechenden Vorschriften**

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002:** Artikel 3 Nr. 3 benennt explizit die Verantwortung des Direktvermarkters als Lebensmittelunternehmer. 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).

### **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 geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren von nicht mehr als 10 000 Stück 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

→ 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 (→ Grundprinzip 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).

#### **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 16:30 Uhr


#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2024-09-11
	<b>Schlachtung Geflügel, Hasentiere kleine Mengen (Direktvermarkter)</b>	Lebensmittelüberwachung

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 nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung müssen Personen, die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schlachtung durchführen, **auch bei kleinen Mengen**, über einen Sachkundenachweis verfügen.

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

### **Rechtsgrundlagen:**

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)
- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung
- Tierschutzgesetz (TierSchG)
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV)

#### **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 16:30 Uhr

#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de