



Merkblatt LV 5¹

Geflügelschlachtung im Rahmen der kleinen Mengen <10.000 Stück/Jahr

Für die Schlachtung von < 10.000 Stück/Jahr hofeigenem Geflügel im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb ist keine EU-Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nötig. Es besteht jedoch eine **Registrierungspflicht** als Lebensmittelunternehmer beim örtlich zuständigen Veterinäramt.

Bei dieser Tätigkeit sind die lebensmittelrechtlichen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und Verordnung (EG) Nr. 852/2004, sowie auf nationaler Ebene die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), die Tier-LMHV, die Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Tier-LMÜV) sowie das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) einzuhalten.

Insbesondere sind folgende Artikel bzw. Paragraphen zu beachten:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002: Art. 14, 16-19

Verordnung (EG) Nr. 852/2004: Kapitel II

- allgemeine Hygienevorschriften (im speziellen Anhang III)
- Registrierungspflicht

LMHV: §§ 3 und 4 in Verbindung mit Anlage 1

Tier-LMHV: § 3 in Verbindung mit Anlage 3

Tier-LMÜV § 7

Hieraus ergeben sich folgende grundlegende Voraussetzungen Tier-LMHV § 3:

Die Schlachtung muss **im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb** erfolgen und es müssen die **eigenen Tiere** sein!

Die Abgabe ist nur direkt an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel (<100 km Umkreis), der das Fleisch direkt an den Endverbraucher abgibt möglich.

Der Bestand wird einer regelmäßigen Schlacht tieruntersuchung unterzogen.

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

Regelmäßige Gesundheitsüberwachung Tier-LMÜV § 7 Satz 1:

- **Durch wen?** das zuständige Veterinäramt
- **Wie oft?** **mindestens 2x jährlich**
- **Wie?** Schlachttieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung
- **Gebühren: 26,00 €**

Melden Sie sich hierfür bei Ihrem Veterinäramt an!

Eine Fleischuntersuchung ist **nicht** erforderlich.

Hygienische Anforderungen Tier-LMHV Anlage 3:

1. Handwascheinrichtungen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mind. + 82 °C ("Steri-Becken") 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 Kühlung von Schlachtabfällen (tierische Nebenprodukte)
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

Darüber hinaus sind die **allgemeinen Hygienevorschriften** der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** Kapitel II in Verbindung mit **Anhang II** einzuhalten.

Nähere Informationen hierzu sind u.a. auch den nachfolgend genannten Merkblättern zu entnehmen:

https://serviceportal.lrascha.de/fileadmin/B%C3%BCrgerserviceportal/Dateien/04_Natur_Landschaft/Veterinaerwesen/Merkblatt_B_01_-_Betriebsstaetten_01.pdf

https://serviceportal.lrascha.de/fileadmin/B%C3%BCrgerserviceportal/Dateien/04_Natur_Landschaft/Veterinaerwesen/Merkblatt_B_02_-_Raeume_01.pdf

https://serviceportal.lrascha.de/fileadmin/B%C3%BCrgerserviceportal/Dateien/04_Natur_Landschaft/Veterinaerwesen/Merkblatt_B_08_-_Persoenliche_Hygiene_01.pdf

Ausnahme Tier-LMÜV § 7 Satz 2:

Bei **Abgabe ausschließlich einzelner Tierkörper oder deren Teile** unmittelbar an Verbraucher ist keine Schlachtieruntersuchung erforderlich. Die Anlage 3 der Tier-LMH ist ebenfalls nicht einzuhalten.

Des Weiteren müssen folgende Qualifikationen vorliegen:

Infektionsschutzbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43:

Personen, die gewerbsmäßig mit Fleisch und Erzeugnissen daraus arbeiten, müssen vor Aufnahme ihrer Tätigkeit eine Erstbelehrung sowie alle 2 Jahre eine Wiederbelehrung nach § 43 IfSG nachweisen. Diese Verpflichtung zur Belehrung gilt auch für Kleinunternehmer und Direktvermarkter, die Geflügelfleisch an Endverbraucher abgeben.

Sachkundenachweis nach der Tierschutzschlachtverordnung § 4:

- **Wer benötigt Sachkunde?** jeder der Tiere im Rahmen der Schlachtung betreut, ruhigstellt, betäubt, schlachtet oder tötet,
bei Geflügel zusätzlich die Aufsichtsperson [§4 Abs. (1a) TierSchG]
- **Wie erhält man den Sachkundenachweis?** nach erfolgreicher Sachkundeschulung auf Antrag **beim zuständigen Veterinäramt**
(Sachkundenachweis nach Artikel 21 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009)

Außerdem sind die tierseuchenrechtlichen Vorgaben im Hinblick auf die bei der Schlachtung anfallenden **tierischen Nebenprodukte** zu beachten:

- Das Blut muss aufgefangen werden.
- Die tierischen Nebenprodukte (das Blut, die Federn und alle nicht als Lebensmittel verwendeten Teile wie beispielsweise der Kopf, der Darm, die Ständer, etc.) müssen in geeigneten Behältern bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanlage (im Landkreis Schwäbisch Hall der ztn Neckar-Franken) witterungsgeschützt und vor Tieren und unbefugten Personen geschützt aufbewahrt werden. Die Anmeldung zur Abholung obliegt dem Tierhalter.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: veterinaeramt@lrasha.de