

Fleisch von Geflügel und Hasentieren kann unter bestimmten Bedingungen im Gegensatz zum sogenannten Rotfleisch (Rind, Schwein, Schaf, etc.) auch aus selbst schlachtenden Betrieben abgegeben werden, ohne für die Schlachtung von Geflügel und Hasentieren nach EU-Recht zugelassen sein zu müssen. Voraussetzung für die Direktvermarktung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren ist die kostenfreie schriftliche Registrierung beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.

Eine Registrierung kann erfolgen für selbst schlachtende landwirtschaftliche Betriebe, welche jährlich weniger als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel aus eigener Haltung schlachten. Werden mehrere Geflügelarten gehalten, darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10.000 Stück betragen.

Die Abgabe von frischem Fleisch durch den Erzeuger kann erfolgen:

- direkt an den Endverbraucher (ab Hof, nächstgelegener Wochenmarkt - max. 100 km entfernt)
- an örtliche Einzelhandelsunternehmen (max. 100 km entfernt), die das frische Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben
- an örtliche Gastronomiebetriebe (max. 100 km entfernt) zur unverzüglichen Zubereitung und Abgabe an den Gast

Selbstverständlich kann das hofeigene Geflügel bzw. können die hofeigenen Kaninchen in einem für die entsprechenden Tierarten zugelassenen Schlachtbetrieb als sogenannte Lohnschlachtung geschlachtet und dann über den eigenen Hofladen vermarktet werden. Das Fleisch unterliegt dann keinen Verkehrsbeschränkungen.

Folgende rechtliche Regelungen sind bei der Direktvermarktung zu beachten:

1. Wer Tiere gewerbsmäßig betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen.

Der dazu erforderliche Sachkundenachweis wird vom Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde mittels einer erfolgreichen Prüfung nachgewiesen worden ist.

2. Das Infektionsschutzgesetz schreibt für den Umgang mit frischem, unverpacktem Fleisch einen Belehrungsnachweis („Gesundheitspass“) vor. Dieser wird durch das Gesundheitsamt ausgestellt.

3. Personalhygiene: Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Durchführung der amtlichen Schlachttieruntersuchung

Bei selbst schlachtenden landwirtschaftlichen Betrieben, welche jährlich weniger als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel aus eigener Haltung schlachten und vermarkten, erfolgt lediglich zweimal jährlich die amtliche Schlachttieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes.

Ansonsten sind grundsätzlich alle Tiere, deren Fleisch in einem zugelassenen Schlachtbetrieb gewonnen und welches in den Verkehr gebracht wird, der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachtbetrieb zu unterziehen. Bei größeren Beständen kann die Schlachttieruntersuchung inkl. Bescheinigung in den Herkunftsbestand verlagert werden. Werden Tiere als Lohnschlachtung im zugelassenen Betrieb geschlachtet, muss dem Schlachtbetrieb die „Information zur Lebensmittelsicherheit“ zur Verfügung gestellt werden.

Bauliche Anforderungen an Schlacht- und Verarbeitungsräume:

Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden über ein angemessenes Abflusssystem verfügen.

Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.

Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem

Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen.

Für die Reinigung der Räume, Flächen und Einrichtungsgegenstände muss eine Möglichkeit der Entnahme von heißem Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein.

Es ist für eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung (mit Splitterschutz) und eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung zu sorgen.

Der Schutz vor Ungeziefer (Fenstergaze, schadnagersichere Außentüren) ist zu gewährleisten.

Es sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel anzuwenden, diese sind verschlossen und getrennt von der Produktion (z.B. in einem geeigneten Schrank) aufzubewahren.

Es muss eine ausreichende Kühl- bzw. Gefriermöglichkeit unmittelbar in oder an der Produktionsstätte vorhanden sein.

Die Tierischen Nebenprodukte müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Die TBA Sachsen (Zweckverband für Tierkörperbeseitigung Sachsen, Staudaer Weg 1, 01561 Priestewitz/OT Lenz) ist der in Sachsen zugelassene Entsorgungsbetrieb.

Kühlung

Sofort nach der Schlachtung ist das Fleisch auf eine Kerntemperatur von max. + 4°C abzukühlen oder bei mind. - 18°C einzufrieren. Die Einhaltung der Temperatur ist zu kontrollieren und zu dokumentieren.

Die **Vermarktung** kann als ganze Tierkörper oder in Teilstücken, gekühlt oder tiefgefroren, erfolgen. Eine Herstellung und Vermarktung von Fleischerzeugnissen (z. B. Wurst) ist bei Direktvermarktung ohne EU-Zulassung verboten.

Die nachvollziehbare **Dokumentation** zur Rückverfolgbarkeit mittels Bestandsregister und Schlachttagbuch muss gegeben sein.

Wird das Fleisch vorverpackt abgegeben, ist eine vollständige **Kennzeichnung** erforderlich:

- Verkehrsbezeichnung: Fleischart z.B. Hase, Kaninchen, Pute, Ente, Gans, Huhn oder Teilstücke davon
- Name und Anschrift des Herstellers
- Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum mit Temperaturanforderungen:
 - bei gekühltem Fleisch: „bei max. +4°C zu verbrauchen bis: TT.MM.JJ“
 - bei tiefgefrorenem Fleisch: „bei – 18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ“
- Folgende Hinweise sind bei tiefgefrorener Ware erforderlich: „tiefgefroren“ sowie „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ und das Einfrierdatum TT.MM.JJ
- Nettogewicht, Schriftgröße beachten (bis 200g → 3 mm, 200-1000g → 4 mm, darüber 6 mm)!
- Ursprungsland: „Ursprung: Deutschland“

Diese Angaben sind gut sichtbar, deutlich, gut lesbar und unverwischbar auf der Packung oder einem daran befestigten Etikett anzubringen. Die Schriftgröße muss mindestens 1,2 mm - bezogen auf die kleinen Buchstaben - betragen.

Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- 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)
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz vom 25. Januar 2004 (BGBl. I S. 82)

in den jeweils aktuellen Fassungen

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bitte beachten Sie deshalb auch weitere Veröffentlichungen unseres Amtes.

Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.