

Vorläufige Checkliste für die Planung handwerklicher Fleischverarbeitung und –vermarktung

Vorbemerkung

Der Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung bekommt immer wieder Anfragen von landwirtschaftlichen Betrieben, die entweder in eine hofnahe Schlachtung oder aber insgesamt in die Fleischverarbeitung neu einsteigen möchten.

Aus unserer Erfahrung heraus, steht an erster Stelle das betriebsindividuelle Konzept zur Erhöhung der Wertschöpfung aus der Tierproduktion. Ausgehend davon und in Verbindung mit den personellen, persönlichen und betrieblich-baulichen Gegebenheiten lassen sich dann, in einem zweiten Schritt, die möglichen Anforderungen an eine Ausstattung von Schlacht- Zerlege und auch Vermarktungsstätten formulieren. Erst an dritter Stelle stehen die Abstimmungen mit den Zulassungs- und Kontrollbehörden bzw., ergänzend, die Inanspruchnahme an eine persönliche Beratung z.B. seitens des vlhf.

Um Ihnen diesen ersten und zweiten Schritt zu erleichtern, haben wir eine Checkliste entwickelt.

Im **Teil A der Checkliste** werden Sie befragt

- (1) nach Ihren Zielvorstellungen für die Schlachtung und ihren Zielvorstellungen für die Wertschöpfung aus dem Fleisch sowie
- (2) nach den Schnittstellen der damit verbundenen Arbeitsschritte. Diese sind für die Hygiene und damit für den Aufbau der Eigenkontrollen sowie für die Einschätzungen der Zulassungs- und Kontrollbehörden wichtig.

Von der Beantwortung dieser Fragen hängt jeweils ab

- (1) welche Rechtsvorschrift hier greifen und
- (2) welche baulichen Ausstattungen unbedingt/möglicherweise benötigt wird.

Im Teil B der Checkliste finden Sie, unter fortlaufenden Nummern,

- ⇒ Elemente baulicher Ausstattungen für Schlacht- und Zerlegeräume sowie
- ⇒ entsprechende Hinweise auf die Rechtsverordnungen.

Diese Checkliste kann Ihnen helfen, Ihr Betriebskonzept zu erstellen und Hinweise geben auf die dazu benötigte Ausstattung Ihrer Schlacht- und Verarbeitungsräume.

Anmerkungen zur Tabelle:

Bei dem Verweis auf die Rechtsgrundlagen werden folgende Kürzel verwendet:

EU-HYG 852: EU-Hygieneverordnung 852/2004= Allgemeine Lebensmittelhygieneverordnung

EU-HYG 853: EU-Hygieneverordnung 853/2004 über Lebensmittel tierischer Herkunft

EU HYG 1079: EU-Verordnung zu mikrobiellen Kontrollen

LMHV: Nationale Durchführungsverordnung. Sie besteht aus zwei Artikeln.

Artikel 1 zur Umsetzung der EU-HYG 852 und Artikel 2 (= TierLMHV) zu EU-HYG 853

Teil A: Das Konzept und die Schnittstellen

1. Schritt: Wo möchte ich/möchten wir hin und bis wann?

	Weitere Informationen unter	Anmerkungen
Selbst schlachten für den Hausgebrauch	Hausschlachtungen benötigen keine EU-Zulassung, dürfen aber auch in keinen EU-zugelassenen Schlachtstätten vorgenommen werden. Das Fleisch muss ausschließlich innerhalb der Familie verzehrt werden. Es darf kein Fleisch an Nachbarschaft, weitere Verwandtschaft oder Dritte abgegeben werden	
Selbst schlachten und vermarkten	⇒ Weiter in Abschnitt 1.1	Für das Schlachten ist immer eine EU-Zulassung der Schlachtstätte notwendig. Ausnahmen: pro Jahr weniger als 10.000 Geflügel oder Kleintiere wie Hasen → siehe Tier LMHV §
Nur selbst verarbeiten und vermarkten	⇒ Weiter in Abschnitt 1.2	

1.1 Selbst schlachten und vermarkten

Welche Tiere sollen geschlachtet werden?	Check		Anmerkungen
	Rinder		⇒ Notwendige Raumhöhe beachten, wenn Rind nicht auf Schragen enthäutet werden soll .
	Schweine		
	Schafe/Ziegen		
	Geflügel		Dürfen im gleichen Raum wie Rinder/Schweine etc . geschlachtet werden. Empfehlung: separater Schlachtraum notwendig wegen der Federn!
	Hasen		Bis 10.000 Tiere pro Jahr dürfen ohne EU-Zulassung geschlachtet werden → Hygienebestimmungen in LMHV → .
	Gehegewild		
	Wildtiere		Dürfen nicht im gleichen Raum wie Nutztiere geschlachtet werden →

In welchem Umfang soll geschlachtet werden?	Check	Anmerkungen
	Regelmäßige Schlachtungen:	Vom aktuellen Schlachtumfang abhängig ist
	Anzahl der Tiere pro Woche	- die notwendige Größe des Kühlraumes →
	Anzahl der Tiere pro Monat	- die Notwendigkeit eines zweiten Kühlraumes →
	Anzahl der Tiere pro Jahr	- die Möglichkeit, Schlachten und Zerlegen in einem Raum stattfindenlassen zu können →
	Saisonale Schlachtungen	
	Anzahl der Tiere pro Jahr	- Probeumfang und Häufigkeit mikrobieller Kontrollen im Rahmen der Eigenkontrollen → EU-1079
	Wieviel Tiere will ich in XX /10 Jahren schlachten können?	Die Perspektive des Betriebes muss von Anfang an bei allen baulichen Maßnahmen berücksichtigt werden. Es ist möglich, zu Beginn die Schlachtstätte mit Hilfe von Lohnschlachtungen auszulasten und diese dann in dem Maße zu reduzieren, wie eigene Tiere geschlachtet und ihr Fleisch vermarktet werden können.

1.2 Welche Wertschöpfung strebe ich an/streben wir an?

	Check	Anmerkungen
Fleisch zerlegen und vermarkten	Menge?	⇒ Raumgröße und Ausstattung
	In welcher Art ?	
	- Kisten nach Vorbestellung	⇒ Separater Kühlraum?
	- Teilstücke, frisch	
	- Teilstücke, gefroren	
	- Convenienceware	
	Fleischreifung	
	- In Folie	

Vlhf Checkliste für die Planung handwerklicher Fleischverarbeitung Stand 06-05-2013

	- offene Reifung	
	- Andere Art	⇒
	Abgabe an: - Wiederverkäufer - Gaststätten	⇒ EU-Zulassung der Verarbeitung , wenn Abgabe an Wiederkäufer (1) mehr als ein Drittel der Produktion (2) weiter als 100 km → TierLMHV § XX ⇒ Kühlfahrzeug notwendig.
	- Direkt an die Kunden	⇒ Keine EU-Zulassung der Verarbeitung notwendig bei ausschließlichem Verkauf über Hofladen bzw. Verkaufswagen → siehe EU-HYG 853 § XX und LMHV § XXX) ⇒ Verkaufsraum notwendig und/oder ⇒ Kühlfahrzeug für Auslieferung
	- nur an Aktionstagen	
	- nur saisonal	⇒ Wassergeflügel

Fleisch verarbeiten und vermarkten		
	Welche Art von Fleischzubereitung / Würste möchten wir selbst herstellen`?	
	- Hackfleisch	⇒ Gesonderte Bestimmungen siehe :
	- Convenience-Ware wie Burger	
	- Dosenwurst /Wurst in Gläsern	
	- Kochwürste	
	- Rohwürste	⇒ Reiferaum notwendig
	- Gepökelte Fleischwaren /Schinken	

2. Schnittstellen klären

Schnittstellen	
1 Zukauf fremder Tiere / Lohnschlachtung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Anlieferung erfolgt wie? ⇒ Wartestall notwendig? ⇒ Waschplatz für Anlieferungsfahrzeug?
2 Lebende Tiere aus dem eigenen Stall kommen in die Schlachtstätte	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Zutrieb der Tiere ⇒ Eingang für weitere Personen?
Sonderfall 1 : Betäubung vor der Schlachtstätte	⇒ Rechtliche „Grauzone“ – Absprache mit Behörde notwendig
Sonderfall 2: Kugelschuss auf der Weide	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Vorlage eines eigenen Konzepts notwendig → ⇒ Bedarf gesonderter Genehmigung durch Behörde ⇒ Auffangen des Blutes in Wanne / in Töte- und Entblutebox? ⇒ Wie wird Tierkörper in Schlachtstätte verbracht?
3 Schnittstelle unreiner Bereich (Töten, Enthäuten, Ausnehmen) zu reinem Bereich (Zerlegen)	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ „Hygieneschleuse“ notwendig → ⇒ Hofquerung? ⇒
4 Anlieferung der Tierhälften wenn nur Zerlegung/Verarbeitung auf dem Betrieb stattfinden	⇒ Andockstation???
4 Schnittstelle: Kühlung - Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ XXX ⇒ Warmfleischverarbeitung
5 Schnittstelle: Reifung - Verarbeitung	
6 Schnittstelle: Verarbeitung – Vermarktung	

Teil B: Räume und Ausstattung und die Rechtsgrundlagen

	Anmerkungen	Rechtsgrundlage
1 Schlachtung		
1.1 Waschplatz für		

Vlhf Checkliste für die Planung handwerklicher Fleischverarbeitung Stand 06-05-2013

Anlieferungsfahrzeuge		
1.2 Wartestall für Tiere		
1.3 Schlachtraum		
1.4 Sozialräume – Toilette		
1.5 Abfallentsorgung - Konfiskate		
1.6 Darmreinigung		
2 Räume für Zerlegung und Verarbeitung		
3. Kühlräume		
4.Lagerräume, Reiferäume		
5. Vermarktung		
- Etikettierung , Abpacken, Vakuumieren		
- Verkaufen		