

## A Checkliste für die Planung

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

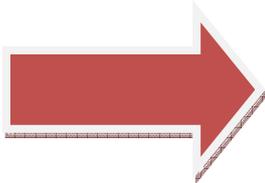
- (1) welche Rechtsvorschrift hier greifen und
- (2) welche baulichen Ausstattungen unbedingt/möglicherweise benötigt werden.

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.

## Teil A: Das Konzept und die Schnittstellen



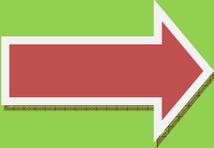
**Wo möchte ich/möchten wir hin  
und bis wann?**

	Weitere Informationen unter	Anmerkungen
<b>Selbst schlachten für den Hausgebrauch</b>	<b>Hausschlachtungen</b> 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	
<b>Selbst schlachten und vermarkten</b>	⇒ <b>Weiter in Abschnitt 1.1</b>	Für das Schlachten ist immer eine EU-Zulassung der Schlachtstätte notwendig. <b>Ausnahmen:</b> pro Jahr weniger als 10.000 Geflügel oder Kleintiere wie Hasen → siehe Tier LMHV §
<b>Nur selbst verarbeiten und vermarkten</b>	⇒ <b>Weiter in Abschnitt 1.2</b>	

## 1.1 Selbst schlachten und vermarkten

<b>Welche Tiere sollen geschlachtet werden?</b>	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. <b>Empfehlung:</b> 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 →

Eigene Anmerkungen

	Check	Anmerkungen
<p style="text-align: center;"><b>Schlacht- umfang</b></p> 	Regelmäßige Schlachtungen:	<p>Vom aktuellen Schlachtumfang abhängig ist</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die notwendige Größe des Kühlraumes →</li> <li>- die Notwendigkeit eines zweiten Kühlraumes →</li> <li>- die Möglichkeit, Schlachten und Zerlegen in einem Raum stattfinden lassen zu können →               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Probeumfang und Häufigkeit mikrobieller Kontrollen im Rahmen der Eigenkontrollen → EU-1079</li> </ul> </li> </ul>
	Anzahl der Tiere pro Woche	
	Anzahl der Tiere pro Monat	
	Anzahl der Tiere pro Jahr	
	Saisonale Schlachtungen	
	Anzahl der Tiere pro Jahr	
	<p><b>Wieviel Tiere will ich in XX /10 Jahren schlachten können?</b></p>	<p>Die Perspektive des Betriebes muss von Anfang an bei allen baulichen Maßnahmen berücksichtigt werden.</p> <p>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.</p>

Eigene Anmerkungen

## 1.2 Welche Wertschöpfung wird angestrebt?

	Check	Anmerkungen
<b>Fleisch zerlegen und vermarkten</b>	Menge?	⇒ Raumgröße und Ausstattung
	In welcher Art ?	
	- Kisten nach Vorbestellung	⇒ Separater Kühlraum?
	- Teilstücke, frisch	
	- Teilstücke, gefroren	
	- Convenienceware	
	Fleischreifung	
	- In Folie	
	- offene Reifung	
	- Andere Art	⇒
	Abgabe an: - Wiederverkäufer - Gaststätten	⇒ <b>EU-Zulassung der Verarbeitung</b> , wenn Abgabe an Wiederkäufer (1) mehr als ein Drittel der Produktion (2) weiter als 100 km → <b>TierLMHV § XX</b> ⇒ Kühlfahrzeug notwendig.
- Direkt an die Kunden	⇒ <b>Keine EU-Zulassung der Verarbeitung</b> notwendig bei ausschließlichen Verkauf über Hofladen bzw. Verkaufswagen → <b>siehe EU-HYG 853 § XX und LMHV § XXX</b> ⇒ Verkaufsraum notwendig und/oder ⇒ Kühlfahrzeug für Auslieferung	
- nur an Aktionstagen		
- nur saisonal	⇒ Wassergeflügel	

Eigene Anmerkungen

Fleisch verarbeiten und vermarkten	Check	Anmerkungen
	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	
- Gepöckelte Fleischwaren /Schinken		

Eigene Anmerkungen