

vlhf Info-Brief Spezial

Mobile Geflügelschlachtung

Mobile Geflügelställe zur Produktion von Freilandeiern finden zunehmend Verbreitung. Vielerorts jedoch fehlt es an geeigneten Geflügelschlachtstätten, die in der Lage sind auch kleinere Partien anzunehmen. Das Lebensmittelrecht erlaubt, dass „registrierte Geflügelschlachtbetriebe“ bis zu 10.000 Tiere pro Jahr schlachten dürfen, ohne eine EU-Zulassung erwirken zu müssen. Sie dürfen jedoch keine Lohnschlachtung für andere Geflügelbetriebe durchführen.

Eine mobile Geflügelschlachtung könnte diesen regionalen Bedarf an Schlachtung kleiner Stückzahlen von Geflügel für Direktvermarkter decken.

Eine Veranstaltung der Aktionsgemeinschaft Echt Hessisch widmete sich diesem Thema sehr konkret. Auf Basis der dort gehaltenen Vorträge haben wir diesen Beitrag erstellt.

Autorinnen: Dr. Andrea Fink-Keßler und Dr. Veronika Ibrahim

Rechtliche Voraussetzung für Geflügel-Direktvermarktung mit eigener Schlachtung (hofeigener Schlachtraum)

Schlachtung: Geflügel-Direktvermarkter dürfen nur hofeigenes Geflügel in einem hofeigenen Schlachtraum schlachten und dies bis zu 10.000 Stück pro Jahr. Sie müssen diese Schlachtstätte beim Veterinäramt registrieren lassen. Sie dürfen KEINE Lohnschlachtung für andere kleine Geflügelhalter durchführen.

Wenn mehr als 10.000 Stück Geflügel pro Jahr geschlachtet werden sollen oder Lohnschlachtungen durchgeführt werden, dann ist eine EU-Zulassung gemäß der Verordnung (EG) 853/2004 notwendig.

Die **Hygiene-Auflagen für registrierte Geflügelschlachtstätten** sind in der Anlage 3 TierLMHV beschrieben und diesem Infobrief hinten angehängt.

Die wichtigsten Forderungen aus Anlage 3 Tier-LMHV sind:

Handwaschbecken mit berührungsfreier Armatur

Kühleinrichtung: schnell auf 4 Grad Celsius herunterkühlbare Schlachtkörper gewährleistet

Erforderlichenfalls abschließbarer Konfiskatbehälter

Einrichtungen, die Boden- und Wandkontakt verhindern.



*Bild 1: Registrierte Geflügelschlachtstätte. Hinten rechts Übergabe zum reinen Bereich.
(Bildrechte: Dr. Veronika Ibrahim)*

Für die Schlachtung notwendig ist ein **Sachkundenachweis** (nach § 4 Absatz 8 Tierschutz-Schlachtverordnung) für die Tätigkeiten Handhabung/Pflege, Ruhigstellen, Betäuben und Töten von Geflügel.

Die Schlachtieruntersuchung muss mindestens zweimal jährlich in Form einer Gesundheitsüberwachung durch die zuständige Behörde (d.h. den Amtstierarzt oder beauftragte amtliche Tierärzte) erfolgen, damit Geflügel auch an örtliche Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden darf (§7 Abs. 1 Tier-LMÜV). Ohne diese Untersuchung darf das Geflügel nur direkt ab Hof an den Endkunden verkauft werden (Ausnahmeregelung gemäß §3 Abs. 1 Satz 2 Tier-LMHV).

Von besonderer Bedeutung ist die **Betäubung** der Tiere. Die Tierschutz-Schlachtverordnung gibt dazu folgende Auskunft:

- Der Kopfschlag ist nur zulässig, wenn die Tiere bis zu 5 Kilogramm wiegen.
- Eine Person darf nicht mehr als 70 Tiere pro Tag mit Kopfschlag betäuben, wenn kein anderes Verfahren zur Verfügung steht.
- Folgende Betäubungsverfahren sind für mobile Geflügelschlachtanlagen geeignet und i.d.R. tierschutzgerechter als der Kopfschlag:
 - Manuelle Elektrobetäubungsanlage (sogenanntes „Elektro-V“), z.B. von Westerhoff
 - Spezielle Bolzenschussapparate für Geflügel, z.B. von Dick

- Es gibt **keine Aufzeichnungspflicht für Schlüsselparameter der Betäubung** (§ 14 der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung sieht eine Aufzeichnungspflicht vor. Doch gemäß § 15 dieser Verordnung gilt dies nicht für registrierte Geflügelschlachtbetriebe, die nur an Endverbraucher abgeben).

Mikrobielle Untersuchung auf Salmonellen ist ab einer Bestandsgröße von 350 Legehennen, 500 Puten, 500 Masthähnchen empfohlen (laut Beschluss AFFL 10/2013). Es sollen je 30 Gramm Halshautprobe von insgesamt 5 Schlachttieren als Stichprobe entnommen werden.

Abfallentsorgung: Die Schlachtabfälle müssen als Kategorie 3-Material entsorgt werden. Dazu zählen auch Tierkörper, die nicht an einer auf Menschen übertragbaren Krankheit gelitten haben. Andernfalls sind sie als Kategorie 2 zu entsorgen. Der Behälter muss abschließbar und vor unbefugtem Zugriff geschützt werden. Nachweise (Abholungsbelege) sind aufzubewahren.

Vermarktung: Auch aus nicht EU-zugelassenen, „nur“ registrierten Geflügelschlachtbetrieben darf der örtliche Einzelhandel beliefert werden (örtlich, d.h. im Umkreis von weniger als 100 Kilometern). Dieser Einzelhandel muss das Fleisch direkt an die Verbraucher abgeben und darf dieses nicht weiterverkaufen zum Beispiel an Filialen. Auch der Verkauf über Marktstände auf regionalen Märkten ist möglich.

Voraussetzung für die Abgabe an den Einzelhandel ist eine mindestens zweimal jährliche Schlachttieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes durch einen amtlichen Tierarzt/Amtstierarzt (Tier LMÜV § 7).

Diese Bestimmung muss nicht eingehalten werden, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden.

Für den Lebensmittelunternehmer, der in seiner Schlachtstätte in kleinen Mengen hofeigenes Geflügel schlachten will, sind u.a. folgende Artikel und Paragraphen als wichtig anzusehen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002: Artikel 14, 16 und 19

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

- Darin auch Anhang II: Allgemeine Hygienevorschriften
- Registrierpflicht für die durchgeführten Tätigkeiten

Nationale Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV): §§ 3 und 4 und Anlage 1

Nationale Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV): § 3 und Anlage 3, § 21 Absatz 2 (Aufzeichnungen über den Verbleib der tierischen Nebenprodukte).

Rechtliche Voraussetzung für mobile Geflügelschlachtung in der Geflügel-Direktvermarktung

Eine mobile Geflügelschlachteinheit hat viele Vorteile:

- Sie kann von mehreren Landwirten gemeinsam genutzt werden
 - Gemeinsam lohnt sich die Anschaffung einer tierschutzgerechten Elektrobetäubungsanlage
 - Sie benötigt **KEINE** EU-Zulassung
 - Das Betreiben der Geflügelschlachtanlage gilt **NICHT** als Lohnschlachtung, da das gemietete Schlachtmobil auf dem Hof steht und rechtlich gesehen, dann als „Besitz“ des Betriebsleiters betrachtet wird. (Diese Rechtsauslegung ist jetzt „amtlich“ durch den Beschluss der 32. AFFL-Sitzung vom November 2018. Die AFFL – Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz.)
 - Achtung: auch hier darf **nur hofeigenes** Geflügel geschlachtet werden.
- ⇒ **Ein Tierhalter kann sich folglich die mobile Schlachtanlage mieten und darf eine Person mit Sachkundenachweis mit der Schlachtung beauftragen.** Diese Person kann auch der Vermieter der mobilen Geflügelschlachtstätte sein. Diese sachkundige Person ist dann der „Dienstleister“ für den Landwirt und seine Tätigkeit unterliegt der Verantwortung des Landwirts und ist nicht zulassungspflichtig.
- ⇒ **Der Tierhalter ist verpflichtet, die Tätigkeit bei der zuständigen Behörde zum Zweck der Registrierung zu melden.** Die zuständige Behörde kann die mobile Schlachtanlage auf Funktionsfähigkeit und Hygiene überprüfen. Daher ist es empfehlenswert, ein Prüfprotokoll der Sitzbehörde mitzuführen.

Zu beachten sind ferner:

- Beim Betäuben und Schlachten dürfen nur Personen mit Sachkundenachweis nach Tierschutz-Schlachtverordnung mitarbeiten
- Beim Fangen und Transportieren der Tiere darf der Landwirt ohne Sachkundenachweis mithelfen
- Mit unverpacktem Geflügel dürfen nur Personen mit Belehrung nach § 43 Absatz 1 des Infektionsgesundheitsgesetzes und Hygieneschulung nach § 4 LMHV umgehen.
- Das Schlachtmobil muss in unmittelbarer Nähe zum Kühlhaus des Landwirts aufgestellt werden
- Die Reinigung und Desinfektion müssen ordnungsgemäß durchgeführt und in Eigenkontrollunterlagen dokumentiert werden
- Verantwortung: Bei Übergabe des Schlachtmobils wird eine Abnahmekontrolle durch den Landwirt (Mieter) durchgeführt.

Ein Anbieter mobiler Geflügelschlachtung führte seinen Anhänger vor. Dieser verfügte über:

Manuelles Elektrobetäubungsgerät / scharfe Messer / Sterilbecken für Messer /
Aufhängevorrichtung für die getöteten Tiere / Entblutwanne / Brühkessel / Rupfmaschine /
Arbeitstisch / zwei Handwaschbecken (für unreinen und reinen Bereich) - jeweils mit Seifenspender
und Desinfektionsmittelspender, einen Durchlauferhitzer.

Von Seiten des Landwirtes muss bereitgestellt werden: Stromanschluss mit Verlängerungskabel,
Trinkwasserschlauch, Abflusssrinne mit Ableitungsrohr, ein Schubkarren oder Transportwagen (für
die lebende Tiere und den Abfall), Plastikkörbe oder Abtropfgestelle für die Schlachtkörper, eine
Tonne fürs Konfiskat (Material 3), eine Kühlung / Kühlraum (eventuell mit Schockfroster) in
unmittelbarer Nähe und eine Hilfsperson (Transport des Geflügels, der Schlachtkörper und des
Abfalls)

Die Anlieferung der lebenden Tiere erfolgt durch Landwirt. Der unreine Bereich war teilweise durch
eine Wand vom reinen Bereich getrennt. Der reine Bereich ist durch eine Tür auf der vorderen
Seite des Anhängers begehbar. Aus dem reinen Bereich werden die fertig ausgenommenen
Schlachtkörper heraus gegeben und in die Kühleinrichtung des Landwirtes verbracht.

Nach Abschluss der Schlachtung wird die gründliche Reinigung und Desinfektion des Anhängers
dokumentiert.

Ökonomische Aspekte

Bei zwei beschäftigten Personen können ca. 60 bis 70 Hühner in der Stunde geschlachtet werden.
Vier Personen schaffen es 110 Hühner die Stunde zu schlachten.

Materialeinsatz: Strom, Spülmittel und Desinfektionsmittel

Reinigungszeit für eine Person: ca. 1,5 Stunden nach der Hühnerschlachtung und ca. 4,5 Stunden
nach der Schlachtung von Gänsen (als Folge deren hohen Fettgehaltes).

Wartungskosten: ca. 1000 Euro pro Jahr (Heizspiralleim Kessel und Spaltenschieber)

Die Anschaffungskosten: ca. 50.000 Euro

Versicherungsrechtliche Fragen für Anbieter mobiler Geflügelschlachtung:

Zentral ist, dass vermieden wird, Seuchen/Erreger von Betrieb zu Betrieb zu schleppen. Daher ist
die Desinfektion der mobilen Einheit bedeutsam. Die erfolgreiche Desinfektion wird vom
abgebenden Betrieb schriftlich bestätigt. Der Abschluss einer Anhängerversicherung ist notwendig.
Das Geschäftsmodell sollte daher möglichst auf Basis einer GmbH betrieben werden, um im
Schadensfall das private Vermögen außen vor halten zu können.

Anhang:

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

Anlage 3 (zu § 3 Absatz 1 Satz 1 Nummer 4)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren

(Fundstelle: BGBl. I 2018, 493)

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C 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 tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
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,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Herausgeber des Info-Blattes:

vlhf-Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt Ökologische Erzeugung) e.V.

Haben Sie noch Fragen oder Interesse an unserer Arbeit. Treten Sie mit uns in Kontakt:

vlhf-Geschäftsstelle

Andrea Fink-Keßler
Tischbeinstr. 112
34121 Kassel

info@biofleischhandwerk.de

www.biofleischhandwerk.de

Tel.: 0561-27224

