

Merkblatt - Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Direktvermarktung von Geflügel- und Kaninchenfleisch

Grundvoraussetzung für eine Direktvermarktung von Geflügel- und Kaninchenfleisch ist, dass Ihr Betrieb beim FB Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Spree-Neiße schriftlich registriert worden ist.

Eine Registrierung kann beantragen, wer als selbst schlachtender landwirtschaftlicher Betrieb jährlich weniger als 10.000 Stück Schlachtgeflügel (Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Tauben, Wachteln und Fasane) bzw. weniger als 10.000 Stück Schlachtkaninchen aus **eigener Haltung** produziert. Werden Geflügel *und* Kaninchen geschlachtet, darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10.000 Stück betragen.

Folgende Punkte bei der Direktvermarktung von Geflügel- und Kaninchenfleisch sind zu beachten:

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

Der Sachkundenachweis wird von der zuständigen Behörde oder einer sonst nach Landesrecht beauftragten Stelle auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde mittels einer erfolgreichen Prüfung oder als gleichwertig anerkannte Qualifikation nachgewiesen worden ist.

2. Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sind einzuhalten

Vorgeschrieben ist ein Belehrungsnachweis. Dieser wird vom zuständigen FB Gesundheit ausgestellt.

3. Abgabe

- ▶ direkt ab Hof
- ▶ auf nächstgelegenen Wochenmärkten (max. 50 km vom Hof entfernt) unmittelbar an den Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt ¹
- ▶ an Einzelhandelsgeschäfte zur Abgabe an den Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt, in der gleichen Ortschaft wie der Betrieb oder einer benachbarten Gemeinde ¹

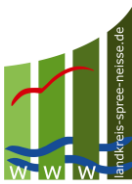
¹ zweimal jährlich eine amtliche Schlacht tieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung notwendig

4. Raumausstattung

- Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- glatte, abwaschbare Wände
- glatte korrosionsbeständige Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien, welche eine leichte Reinigung ermöglichen
- Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Einhebelmischarmatur, Flüssigseife, Händedesinfektion und Papierhandtücher in geeigneten Spendern
- bereitzustellen sind für den Lebensmittelbereich geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- ausreichende Beleuchtung in den Räumlichkeiten mit Splitterschutz
- ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung
- Schutz vor Ungeziefer (Gaze, dicht schließende Türen und Fenster)
- geeignete Abwasmöglichkeiten sowie eine ausreichende Menge heißes Wasser (+ 82°C) zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgerätschaften
- ausreichend dimensionierte Kühl- und Tiefkühl einrichtungen

5. Kühlung

- ▶ Sofort nach der Schlachtung ist das Geflügel- und Kaninchenfleisch auf eine Kerntemperatur von + 4°C abzukühlen und zu lagern.



6. Nachweise

- ▶ über die Einhaltung der Kühltemperatur (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriereinrichtung)
- ▶ regelmäßigen Reinigungen und erforderlichenfalls Desinfektionen
- ▶ über den „Wareneingang“ und „Warenausgang“
sind in einfacher schriftlicher Form zu führen.

7. Verpackung und Kennzeichnung

Zum Verpacken von Fleisch ist nur für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial zu verwenden. Die Verwendung von Müllbeuteln oder -säcken ist nicht zulässig!

Wird das Fleisch in Fertigpackungen gekühlt oder tiefgefroren abgegeben, so ist eine vollständige Kennzeichnung erforderlich.

Verkehrsbezeichnung ▶ Geflügelart z.B. Pute, Ente, Gans ▶ Kaninchen	
Name und Anschrift des Herstellers	
Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum einschl. Temperaturanforderungen für Geflügel- und Kaninchenfleisch ist vom Hersteller selbst festzulegen.	
bei gekühltem Geflügelfleisch „bei max. +4°C zu verbrauchen bis: TT.MM.JJ“	Bei tiefgefrorenem Geflügelfleisch „bei – 18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ“
bei gekühltem Kaninchenfleisch „bei max. +4°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ“	bei tiefgefrorenem Kaninchenfleisch „bei – 18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ“
	Folgender Hinweis ist erforderlich: „tiefgefroren“ „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“
In Verbindung mit einem Etikett sind diese Angaben gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.	

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

- Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, Anhang II, Kapitel II
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018, Anlage 3
- Mess- und Eichgesetz vom 25. Juli 2013, § 6 Begriffsbestimmungen für Fertigpackungen
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – LMIV, Artikel 9 und 13
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009, Artikel 3 Nr. 1

Weitere Informationen erhalten Sie beim

Landkreis Spree-Neiße/Wokrejs Sprjewja-Nysa
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Heinrich-Heine-Straße 1
03149 Forst (Lausitz)/Barść (Łużyca)
03562 98618301

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.