

Landkreis Elbe-Elster
Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
und Landwirtschaft
Nordpromenade 4a
04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684
Fax.: 03535 46-2687
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Direktvermarktung von Geflügel- und Kaninchenfleisch

FIH-06 / Stand September 2018

Wer Fleisch von Geflügel und Kaninchen im Rahmen der Direktvermarktung in den Verkehr bringen möchte, muss seinen Betrieb vor Aufnahme der Tätigkeit bei dem für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Amt (s.o.), registrieren lassen.

Eine Registrierung kann beantragen, wer als landwirtschaftlicher Betrieb (jeder Halter, der Tiere oder tierische Erzeugnisse verkauft) jährlich nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel (Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Tauben, Wachteln, und Fasane) oder Kaninchen aus eigener Haltung selbst schlachtet.

Vermarktungswege:

1. direkte Abgabe ab Hof: Abgabe einzelner Tierkörper /-teile durch den Erzeuger **unmittelbar an den Endverbraucher** unter Einhaltung allgemeiner Hygieneregeln; eine Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist nicht vorgeschrieben
2. Abgabe von Geflügel- und Kaninchenfleisch an den örtlichen Einzelhandel, **zur unmittelbaren Abgabe an Endverbraucher**,
Dazu zählen neben Verkaufsständen (Wochenmärkte) und Einzelhandelsgeschäfte (Läden) auch handwerkliche Betriebe (Fleischereien) sowie Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung;
es erfolgt mindestens zweimal jährlich eine Schlachtieruntersuchung in Form einer amtlichen Gesundheitsüberwachung des Bestandes und ggf. der Schlachtung/-bedingungen

Folgende Anforderungen sind einzuhalten:

Allgemeines

- Das Geflügel muss gesund sein und keine Anzeichen aufweisen, die auf eine Krankheit hindeuten.
- Das Geflügel muss in dem landwirtschaftlichen Betrieb/Hof geschlachtet werden.

Räumlichkeiten

- Räume, in denen Geflügel-/Kaninchenfleisch gewonnen und behandelt wird, sind sauber und in einem einwandfreien Zustand zu halten.
- Die Räume müssen eine hygienische Trennung der verschiedenen Arbeitsschritte ermöglichen.
- Fußböden müssen wasserfest, leicht zu reinigen und so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Ein angemessenes Abflusssystem ist vorteilhaft.
- Wände müssen glatt und abwaschbar sein.
- Arbeitsflächen müssen glatt und korrosionsfest, Arbeitsgeräte und -materialien leicht zu reinigen sein.
- Es muss in ausreichender Menge heißes Wasser in Trinkwasserqualität vorhanden sein. Des Weiteren ist ein Handwaschbecken mit fließend warmen und kalten Wasser erforderlich.
- Ausreichende Beleuchtung, Belüftung und Schutz vor Ungeziefer (z.B. Gazefenster).

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Bei Vermarktungsweg Nr. 2 ist zusätzlich erforderlich:

- Einhebelmisch- oder selbstschließende Waschbeckenarmatur,
- Desinfektionseinrichtung für Arbeitsgeräte (Messer u. ä.) mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein alternatives System gleicher Desinfektionswirkung
- Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
- Erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten, wie z.B. Schlachtabfälle

Kühlung

- Geflügel- und Kaninchenfleisch ist sofort nach der Schlachtung auf eine Kerntemperatur von 4°C abzukühlen oder einzufrieren (Gefrieren oder Tiefgefrieren -18°C) und zu lagern. Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Kühlzelle, Gefriertruhe) müssen für die voraussichtliche Schlachtstückzahl ausreichend dimensioniert sein.
- Das Einfrierdatum ist auf den Erzeugnissen zu vermerken.

Nachweise

- Über die Einhaltung der Kühltemperaturen, der regelmäßigen Reinigung und ggf. Desinfektion sowie über den Tierbestand (Bestandsregister) und Fleischverkauf (Tag der Schlachtung, Angaben zur Abgabe oder Lieferung an Personen, Wochenmärkte, Gaststätten, Läden) sind in einfacher schriftlicher Form Nachweise zu führen.
- Diese Aufzeichnungen sind nach der Geflügelpest-Verordnung 3 Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.

Verpackung und Kennzeichnung

Es ist zum Verpacken von Fleisch nur für Lebensmittel geeignetes Material, wie z.B. handelsübliche Gefrierbeutel, zu verwenden.

Fertig verpacktes Fleisch ist mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

1. Verkehrsbezeichnung

- Geflügelart (z.B. Hähnchen, Suppenhuhn, Gans, Ente, Pute)
- Kaninchen

2. Name und Anschrift des Herstellers

3. Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum (diese sind vom Hersteller festzulegen) mit Aufbewahrungsbedingungen (Lagertemperatur)

- bei gekühltem Geflügelfleisch „bei max. +4°C zu verbrauchen bis:“
- bei gekühltem Kaninchenfleisch „bei max. +4°C mindestens haltbar bis: .“
- bei tiefgefrorenem Geflügel- und Kaninchenfleisch „bei -18°C mindestens haltbar bis:“

4. bei eingefrorenem Fleisch sind darüber hinaus folgende Hinweise erforderlich:

- „tiefgefroren“
- „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“
- Einfrierdatum:...

Diese Angaben sind gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar auf einem Etikett anzubringen.

rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU L 139 S. 1), zuletzt geändert am 11. März 2009 (ABl. EU L 87 S. 109), in der geltenden Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tier-LMHV) in der Neufassung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480), berichtigt am 15. Mai 2018 (BGBl. I S. 619), in der geltenden Fassung
- Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier - LMÜV) vom 08. August 2007 (BGBl. I S. 1864), zuletzt geändert am 08. März 2016 (BGBl. I S. 444), in der geltenden Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. Nr. L 304 S. 18), zuletzt geändert am 30. September 2016 (ABl. Nr. L 266/7), in der geltenden Fassung
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), in der geltenden Fassung
- Verordnung zum Schutz gegen die Geflügelpest (Geflügelpest-Verordnung) vom 08. Mai 2013 (BGBl. I S. 1245), zuletzt geändert am 29. Juni 2016 (BGBl. I S. 1564), in der geltenden Fassung