

Rechtliche Vorgaben beim Schlachten von Geflügel am Herkunftsbetrieb

Grundsätzlich dürfen Nutztiere nur in nach Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben geschlachtet werden. Für die Schlachtung von Geflügel und Kaninchen aus dem eigenen Bestand besteht jedoch nach Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auch die Möglichkeit der Schlachtung am Betrieb ohne entsprechende Zulassung sofern folgende rechtlichen Vorgaben erfüllt sind:

1. Jährlich dürfen nicht mehr als 10.000 Stück Geflügel geschlachtet werden und es darf nur hofeigenes Geflügel geschlachtet werden, d.h. Lohnschlachtungen für andere Geflügelhalter sind nicht möglich (Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 2 Nr. 3 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung).
2. Die Personen, die ruhigstellen, betäuben, schlachten und töten müssen über Fachkenntnisse (Art. 11 Abs. 1 in Verbindung mit Art. 7 Abs. 1 Nr. d der Verordnung (EG) 1099/2009) und einen gültigen Sachkundenachweis verfügen. (§4 Abs. 8 Tierschutz-Schlachtverordnung)
3. Vor der Schlachtung muss eine Betäubung durchgeführt werden. Die zulässigen Betäubungsverfahren sind die Elektrobetäubung oder die Betäubung mittels Bolzenschussgerät. Der Kopfschlag darf nur bei Geflügel bis 5 kg Körpergewicht angewendet werden. Eine Person darf manuell höchstens 70 Tiere pro Tag durch stumpfen Schlag auf den Kopf töten, wenn kein anderes Verfahren zur Verfügung steht. (Anhang I Kap. I Nr. 5 und 6 in Verbindung mit Kap. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 4 und 5 zu § 12 Abs. 3 Tierschutz-Schlachtverordnung)
4. Der Landwirt muss gemäß Art. 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beim zuständigen Veterinäramt als Direktvermarkter registriert sein.
5. Alle Personen, die gewerbsmäßig Geflügelfleisch oder Erzeugnisse aus Geflügelfleisch herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz. Das gilt auch für Hilfspersonen, die beim Rupfen, Ausweiden, Herrichten, Transportieren, Kühlen und Verpacken der Geflügelschlachtkörper beschäftigt sind.
6. Alle mit den Tätigkeiten Rupfen, Ausnehmen, Herrichten, Transportieren, Kühlen und Verpacken beschäftigten Personen benötigen außerdem eine „Hygieneschulung“ nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygieneverordnung.
7. Geflügelhalter, bei denen die Gewinnung von Geflügelfleisch regelmäßig stattfindet und die Abgabe oder die Vermarktung über Märkte, einen Hofladen oder an andere Einzelhandelsbetriebe erfolgt, fallen auch unter die Verordnung (EG) 2073/2005. D. h. es müssen mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt werden (Lebensmittelsicherheitskriterium *S. enteritidis* und *S. typhimurium* nach Anhang I Nr. 1.28). Das gilt insbesondere ab einer Bestandsgröße von 350 Legehennen, 250 Zuchtputen, 500 Mastputen oder 500 Masthähnchen.

8. Die anfallenden Schlachtabfälle des Geflügels (Blut, Federn, Geflügelköpfe, etc.) müssen entsprechend Art. 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 korrekt gesammelt und entsorgt werden. Über die Entsorgung sind Nachweise (Abholungsbelege) zu führen (Art. 17 Nr.2 Verordnung (EG) 142/2011 und § 9 Abs. 2 Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung).
9. Es müssen geeignete hygienische Kühleinrichtungen vorhanden sein, die das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4 °C herabkühlen und sicherstellen, dass diese Temperatur während der Lagerung eingehalten wird. Ein Schlachtmobil muss unmittelbar an eine entsprechende Kühleinrichtung angrenzen (Vorgabe der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung).
10. Der Geflügelschlachtraum (stationär oder mobil) sowie die Kühleinrichtung müssen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie dem § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Tierische Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen. Genaue Bestimmungen sind in der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung Anlage 3 geregelt.
11. Das Fleisch darf nur an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel abgegeben werden, wenn eine Schlachttieruntersuchung mindestens 2 Mal jährlich in Form einer Gesundheitsüberwachung durch die zuständige Behörde (d.h. durch den/die beauftragte amtliche Tierärzt*innen) erfolgt ist (§ 7 Abs. 1 Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung). Der örtliche Einzelhandel wiederum darf das Fleisch nur an den Endverbraucher abgeben. (Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 1 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung) **Ohne Schlachttieruntersuchung darf Schlachtgeflügel nur direkt ab Hof an den Endkunden abgegeben werden** (Ausnahmeregelung gemäß §3 Abs. 1 Satz 2 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung). **Vor** einer Abgabe über Verkaufsautomaten ist zwingend mit uns Kontakt aufzunehmen um die rechtlichen Vorgaben insbesondere bezüglich der Kennzeichnung zu klären.

Das Veterinäramt Mühldorf am Inn

Töginger Straße 18; 84453 Mühldorf am Inn
vetamt@lra-mue.de; Tel: 08631-699728; Fax: -699670