

Direktvermarktung von Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen

Eine Direktvermarktung von Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen liegt vor, wenn Fleisch von Tieren aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb verarbeitet wird.

Vor einer Direktvermarktung von Lebensmitteln sind die gewerbe-, steuer- und handwerksrechtlichen Voraussetzungen beim örtlich zuständigen Gewerbeaufsichtsamt zu erfragen.

In diesem Merkblatt wird nur auf die lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen eingegangen.

Schlachtung von Tieren im Betrieb

Für selbstschlachtende Betriebe ist eine lebensmittelhygienische Zulassung erforderlich. Zur Erläuterung der Voraussetzungen nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt auf.

Schlachtung von Tieren in einem Schlachtbetrieb

Die Schlachttiere müssen von der Standarderklärung mit Informationen zur Lebensmittelkette begleitet werden, eine Kopie muss im Herkunftsbetrieb aufbewahrt werden.

Zerlegung von Fleisch und Herstellung von Fleischerzeugnissen

Bei der Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch im eigenen Betrieb müssen die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung eingehalten werden. In einigen Fällen, z. B. wenn das Fleisch oder die Fleischerzeugnisse über das Internet gehandelt oder andere Einzelhandelsbetriebe beliefert werden sollen, kann auch eine lebensmittelhygienische Zulassung erforderlich sein. Zur Erläuterung der Voraussetzungen nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt auf.

Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Beim Verkauf von Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen sind die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und die Lebensmittelhygiene-VO einzuhalten. Unverpackte Lebensmittel erfordern höhere hygienische Voraussetzungen als verpackte Lebensmittel. Als eine gute Orientierungshilfe wird die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben“ empfohlen.

Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Vorgaben zur Kennzeichnung von Lebensmitteln finden sich in der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011), in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und in der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung. Diese gelten auch für Direktvermarkter. Bei der Etikettierung von Rindfleisch sind besondere Vorgaben einzuhalten, die durch die Mitarbeiter der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) kontrolliert werden. Bei Fragen zur Erstellung

von Etiketten wird empfohlen, den Rat eines privaten Sachverständigen eines Untersuchungslabors einzuholen, da die Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes nur begrenzt beratend tätig werden können.

Mikrobiologische Eigenkontrollen

Bei der Schlachtung von Tieren sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen oder Hackfleisch sind mikrobiologische Eigenkontrollen in der VO (EG) Nr. 2073/2005 vorgeschrieben. Auch hier ist der Kontakt mit einem privaten Untersuchungslabor notwendig.

Personelle Voraussetzungen

Die Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen darf nur durch sachkundige Personen erfolgen. Sachkundenachweise für Personen, die gewerbsmäßig schlachten, erteilt das Veterinäramt bei Vorlage eines Nachweises über eine erfolgreich abgelegte Sachkundeprüfung.

Bei der Schlachtung der genannten Tierarten ist eine Lebend- und Fleischbeschau durch einen amtlichen Tierarzt, der die Genusstauglichkeit des Fleisches beurteilt, notwendig. Bei Schweinen findet zusätzlich eine Untersuchung auf Trichinellen statt.

Personen, die mit unverpacktem Fleisch umgehen, müssen über einen Belehrungsnachweis des Gesundheitsamtes gemäß Infektionsschutzgesetz sowie über die erforderliche Sachkunde im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln verfügen.

Allgemeine räumliche Voraussetzungen

Räume, die für Schlachtung, Zerlegung und Verkauf genutzt werden sollen, müssen sich in einwandfreiem baulichem Zustand befinden und von der Tierhaltung getrennt sein.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bei Interesse an einer Direktvermarktung von Fleisch sollte frühzeitig mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Kontakt aufgenommen werden.

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung(EG) NR. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

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

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)