

Merkblatt zu den Lebensmittelhygienischen Anforderungen an die Direktvermarktung von Geflügelfleisch

Voraussetzung für eine Direktvermarktung von Geflügelfleisch ist die schriftliche **Registrierung** Ihres Betriebes beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

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) aus eigener Haltung produziert. Werden mehrere Geflügelarten gehalten, darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10.000 Stück betragen.

Die Abgabe von frischem Geflügelfleisch durch den Erzeuger kann erfolgen

- direkt an den Endverbraucher (ab Hof, nächstgelegener Wochenmarkt),
- an örtliche Einzelhandelsunternehmen (max. 100 km entfernt), die das frische Geflügelfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben oder
- an örtliche Gastronomiebetriebe (max. 100 km entfernt) zur unverzüglichen Zubereitung und Abgabe in der Betriebsstätte.

Folgende rechtliche Regelungen sind bei der Direktvermarktung von Geflügelfleisch zu beachten:

1. Wer Tiere gewerbsmäßig betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen.
2. Der dazu erforderliche **Sachkundenachweis** wird vom Veterinäramt auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde mittels einer erfolgreichen Prüfung oder einer als gleichwertig anerkannten Qualifikation nachgewiesen worden ist.
3. Das Infektionsschutzgesetz schreibt für den Umgang mit frischem, unverpacktem Fleisch einen **Belehrungsnachweis** (Gesundheitszeugnis) vor. Dieser wird vom Gesundheitsamt ausgestellt.
4. Bauliche Anforderungen
 - Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden über ein angemessenes Abflusssystem verfügen.
 - Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.
 - Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein berührungsloses Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für die Reinigung der Räume und Flächen muss eine Möglichkeit der Entnahme von heißem Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein.
 - Ebenso müssen vorhanden sein: eine ausreichende Beleuchtung mit Splitterschutz, eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung, Schutz vor Ungeziefer, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

- Sofort nach der Schlachtung ist das Geflügelfleisch auf eine Kerntemperatur von max. + 4°C abzukühlen oder bei mind. -18°C einzufrieren. Ausreichend Kühl- bzw. Gefriermöglichkeiten müssen vorhanden sein. Die Einhaltung der Temperaturen ist zu dokumentieren.
5. Die Vermarktung kann als ganze Tierkörper oder in Teilstücken, gekühlt oder tiefgefroren erfolgen. Eine Herstellung und Vermarktung von Geflügelerzeugnissen (z. B. Wurst, Kasslerbroiler) ist bei Direktvermarktung ohne zugelassene Schlachtung nicht möglich.
6. Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit, z. B. mittels Schlachttagbuch.
7. Kennzeichnung: Wird das Fleisch vorverpackt abgegeben, ist eine vollständige Kennzeichnung erforderlich:
- **Verkehrsbezeichnung:** Geflügelart z.B. Pute, Ente, Gans oder Teilstücke davon
 - **Name und Anschrift des Herstellers**
 - **Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum und Temperaturanforderungen:**
 - 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**“
 - Folgende Hinweise sind bei tiefgefrorener Ware erforderlich:
 - „**tiefgefroren**“ sowie „**nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren**“
 - **Einfrierdatum TT.MM.JJ** bei tiefgefrorenem Geflügelfleisch
 - **Nettofüllmenge**
 - **Ursprungsland:** „Ursprung: Deutschland“

In Verbindung mit einem Etikett sind diese Angaben gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitergehende Fragen wenden Sie sich bitte an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basis-VO Lebensmittel
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
Tierschutz-Schlachtverordnung
Infektionsschutzgesetz