



Merkblatt

Fleischhygiene – Zulassungen

Voraussetzungen für Farmwild vermarktende Betriebe

Fleisch von Wildtieren, die in Gehegen gehalten werden (Farmwild; dazu zählen auch Laufvögel) darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es in einem zugelassenen Schlachtbetrieb gewonnen wurde. Dieser kann sich auf dem Gelände des Wildgeheges befinden, aber auch außerhalb gelegen sein. Sofern das Töten und Entbluten der Tiere nicht unmittelbar im Schlachtbetrieb erfolgt, besteht für die dafür benötigten Einrichtungen des Wildgeheges keine Zulassungspflicht. Die Tierkörper müssen dann aber in einen dafür zugelassenen Schlachtbetrieb befördert werden, in dem die weitere Bearbeitung bzw. Herrichtung (Abhäuten, Ausweiden, ggf. Zerlegen) erfolgt.

Vor der Beantragung der Zulassung sollte der Inhaber des Schlachtbetriebes (Lebensmittelunternehmer) die zuständige kommunale Veterinärbehörde des Landkreises oder der kreisfreien Stadt in das Verfahren einbinden, bevor umfangreiche Baumaßnahmen eingeleitet werden. Die rechtzeitige Beteiligung verhindert, dass unnötige oder eventuell falsche Ausführungen getätigt werden. Da dieses Merkblatt nur die allgemeinen Anforderungen abbilden kann, können vor Ort im Einzelfall darüber hinaus weitere Maßnahmen oder aber auch nur einige der aufgeführten Maßnahmen nach Maßgabe der zuständigen Behörden erforderlich sein.

Bezüglich der baulichen und hygienischen Anforderungen kann die Leitlinie:

„Hygienepraxis

Eigenkontrollen

Dokumentation

in fleischerhandwerklichen Betrieben“

des Deutschen Fleischerverbands herangezogen werden.



Zusätzlich oder stattdessen kann auch die „Hygieneleitlinie für Direktvermarkter“ des Deutschen Bauernverbandes Anwendung finden.

1. Schlachtung/ Tötung und Entblutung am Herkunftsort (Gehege):

- Genehmigung des Veterinäramts erforderlich
- regelmäßige tierärztliche Untersuchung der Herde
- Rechtzeitige vorherige Unterrichtung des Veterinäramtes über Zeitpunkt und Datum der Schlachtung.
- Töten der Tiere erst nach erfolgter Schlacht tieruntersuchung
- geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten
- Transport der geschlachteten und entbluteten Tiere mit allen inneren Organen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unverzüglich in einen dafür zugelassenen Schlachtbetrieb zwecks Enthäutung, Zerlegung und weiterer Verarbeitung. Dort erfolgt auch die Fleischuntersuchung.
- Ausweidung unter Aufsicht des Tierarztes auch an Ort und Stelle möglich
- Eine Bescheinigung des amtlichen Tierarztes über die durchgeführte Schlacht tieruntersuchung sowie eine Erklärung des Tierbesitzers, ob und welche Tierarzenimittel angewendet wurden (Lebensmittelketteninformation) sind beizufügen.

2. Anforderungen an einen für das Schlachten von Wild zugelassenen Schlachtbetrieb

Grundsätzlich sind alle Betriebsstätten, in denen Lebensmittel gewonnen und bearbeitet werden, sauber und instand zu halten!

Personal-/ Umkleieräume und Schutzkleidung:

- Umkleieraum im oder auf dem Betriebsgebäude auch z.B. im Wohnhaus mit der Möglichkeit der Hand- und Stiefelreinigung ggf. Schürzenreinigung vor Eintritt in die Produktionsräume (funktionelle Hygieneschleuse, risikoorientierte Anforderung im Konzept der betrieblichen Eigenkontrollen)
- Getrennte Aufbewahrung von Arbeitskleidung und Straßenkleidung
- Schutzkleidung hell, leicht waschbar, persönliche Kleidung und das Haupthaar abdeckend, den Anforderungen entsprechend
- Möglichkeit zur Reinigung, zum Aufhängen und Trocknen von Lackschürzen vorsehen
- eigener Raum oder abschließbarer Schrank für amtlichen Tierarzt, ggf. abschließbares Fach für Stempel, sowie Möglichkeit des Umkleidens

Grundsätzliche Anforderungen an Betriebsräume:

- leicht zu reinigender und zu desinfizierender Fußboden mit hygienischer Ableitungseinrichtung für das Abwasser
- bis in eine ausreichende Arbeitshöhe abwaschbare und zu desinfizierende Ausführung der Wände
- Saubere Decken, deren Anstriche (sofern vorhanden) sich nicht ablösen
- Ausreichende Belüftungsmöglichkeiten (auch über Fenster, nicht über Türen)
- Schutz vor Insekten und Schadnagern (z. B. Fliegengitter)
- Splitterschutz an Lampen
- Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (auch Kombipräparate) und Einmalhandtüchern. Die Armaturen dürfen nicht von Hand zu berühren sein. Abfluss des Waschbeckens müssen über Rohr an die Kanalisation angeschlossen sein.
- Steribecken oder alternative Systeme zur Messerdesinfektion (auch genügend Messer und häufiger Wechsel der Messer)
- Handwaschbecken müssen leicht erreichbar sein, gemeinsame Nutzung vom Schlachtraum und vom Zerlegeraum aus möglich, sofern die räumlichen Gegebenheiten dies zulassen
- ein einziger Raum in kleineren Betrieben grundsätzlich möglich, wenn die zeitliche Trennung der einzelnen Arbeitsschritte die hygienische Fleischgewinnung und Verarbeitung gewährleistet

Kühlung und Lagerung

- kein schlachtwarmes Fleisch zu gekühlter Ware, es sei, diese ist verpackt oder durch Luftführung etc. kann eine Kondenswasserbildung vermieden werden, nur 1 Kühlraum im Ausnahmefall möglich, z. B. wenn die einzelnen Schritte (Schlachtung, Zerlegung und anschließende Lagerung) zeitlich versetzt erfolgen. Ggf. zerlegte Ware in einen geeigneten Kühlschrank verbringen.
- ein Kühlraum für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch ist nicht erforderlich, sofern sich der Betreiber verpflichtet, beanstandetes Fleisch, das noch nicht endbeurteilt werden kann unschädlich zu beseitigen
- keine Fertigpackungen aus Zukauf zusammen mit offenem Fleisch in einem Kühlraum

Lagerung von tierischen Nebenprodukten

- Getrennte Lagerung der Schlachtabfälle (tierische Nebenprodukte) und Verhinderung der unbefugten Entnahme
- Kennzeichnung (Beschriftung) der Behälter mit den Schlachtabfällen
- Nachweise über die Abholung

3. Tierschutzrechtliche Anforderungen

- Sachkundenachweis für Betäuben und Entbluten
- Ordnungsrechtliche Schießeraubnis im Gehege

4. Zur Zulassung erforderliche Unterlagen

- Schriftlicher Antrag
- Betriebsspiegel
- Betriebsplan (mit Größenangaben), wobei eine Beschreibung oder ein Plan genügt, in dem die durchgeführten Tätigkeiten ersichtlich sind
- Nachweis der Zuverlässigkeit des Unternehmers (ist dem Amt i. d. R. bekannt, ggf. Auszug aus Gewerbezentralregister)

5. Liste der im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zu führenden Aufzeichnungen

- Bescheinigung über die Erst- und Folgebelehrungen nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes
- Nachweise über Mitarbeiterschulungen
- Trinkwasserversorgungsplan mit betrieblichen Zapfstellen und Ergebnissen der Wasseruntersuchung
- Abwasserentsorgung

- Reinigungs- und Desinfektionspläne einschließlich der Ergebnisse der Oberflächenuntersuchungen („Abklatschproben“)
- Ergebnisse der mikrobiologischen Fleischuntersuchungen
- Aufzeichnung der Kühltemperaturen (auch handschriftlich)
- Wareneingangsverzeichnung mit Ergebnissen der Wareneingangsuntersuchung (z. B. Lieferscheine bei Zukauf; Kennzeichnung und Lebensmittelketteninformation bei Schlachttieren),
- Warenausgangsverzeichnis, nicht erforderlich bei Abgabe an Endverbraucher (Ladentheke)
- Schädlingsbekämpfungsplan (Schadnager und Insekten)
- Nachweise über die Abholung der Schlachtabfälle und tierischen Nebenprodukte
- Herstellungsverfahren der einzelnen Produkte und Ermittlung der kritischen Prozesspunkte, sowie deren Beherrschung („HACCP“)