

EU-Zulassung kleiner Schlachtbetriebe

08.09.2020

Kurze Wertschöpfungskette Fleisch Hofnahes Schlachten

(Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche Räume)

Dr. Veronika Ibrahim

Veterinärdirektorin

Fachtierärztin für Öffentliches Veterinärwesen
z.Z. Fachstellenleiterin Lebensmittelüberwachung
Wetteraukreis

(Kurzversion des Vortrags)



Wer ist zulassungspflichtig?

- Schlachtbetriebe unterliegen ausnahmslos der Zulassungspflicht !
(Ende der Übergangsfrist: 31.12.2009)
- Für den Zerlege- und Verarbeitungsbereich wird keine Zulassung benötigt, wenn der Betrieb hinsichtlich seiner Vermarktungswege unter den Begriff des Einzelhandelsunternehmens fällt

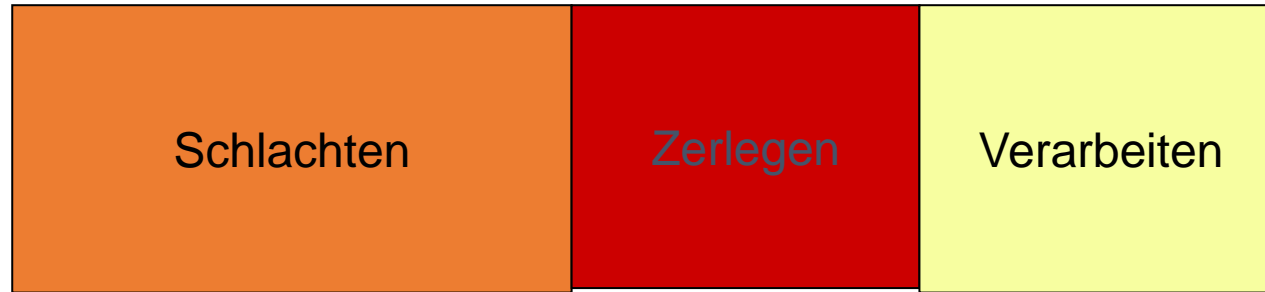
Zulassungsverfahren nach Verordnungen (EG) 852-854 / 2004

1. Räumliche Anforderungen
(einschließlich
Tierschutzanforderungen)

2. Vorzulegende Unterlagen:

- Antragsunterlagen
- Bei Betriebsbesuch vorzulegende Unterlagen
(Eigenkontrollkonzept)

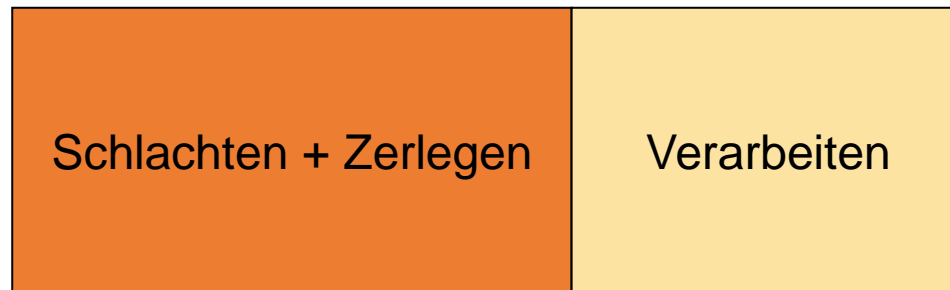
Wieviele Räume sind für eine Zulassung erforderlich?
Abtrennung des Schlachtraums zum Zerlege- / Verarbeitungsraum ?



3-Raummetzgerei

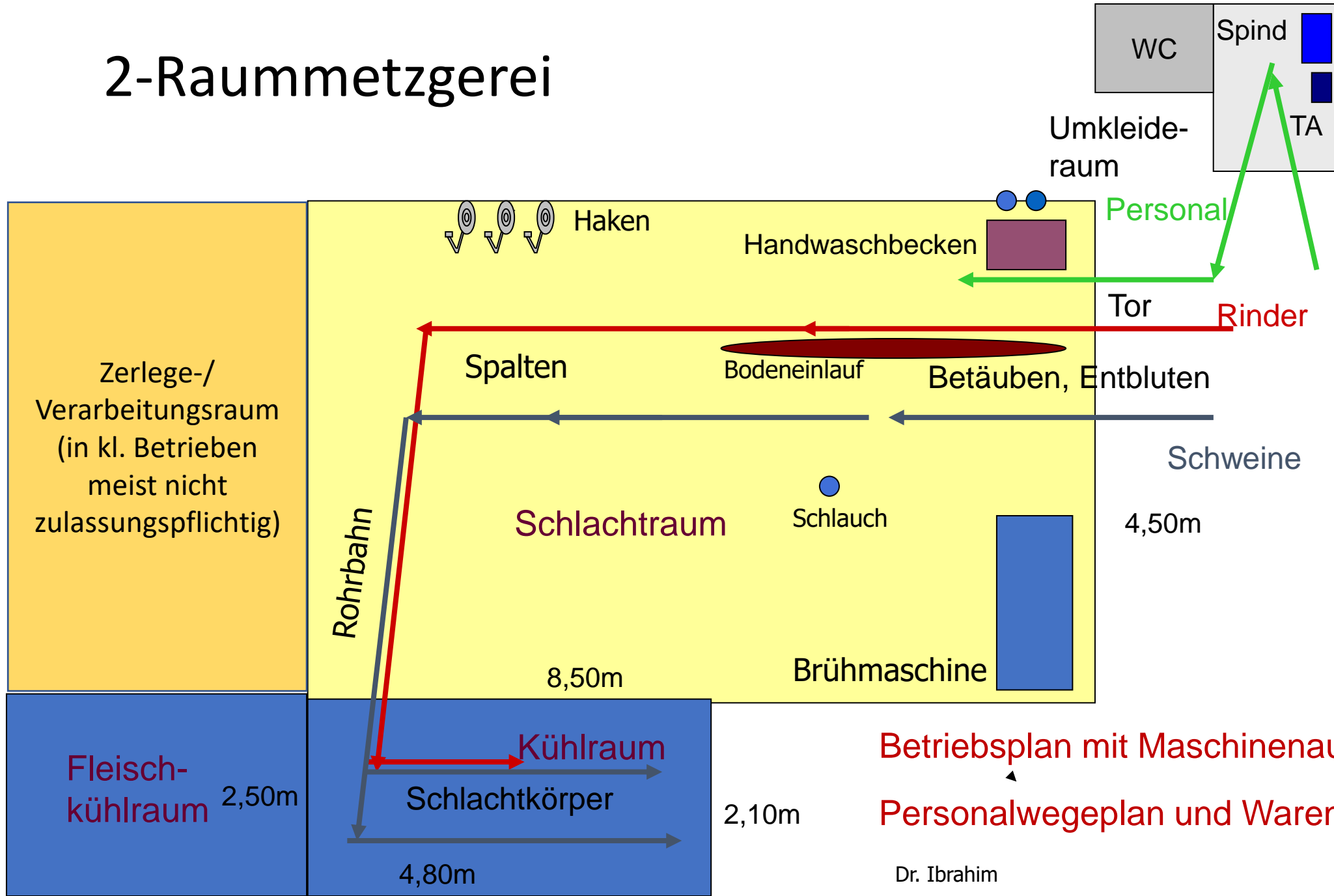


2-Raummetzgerei



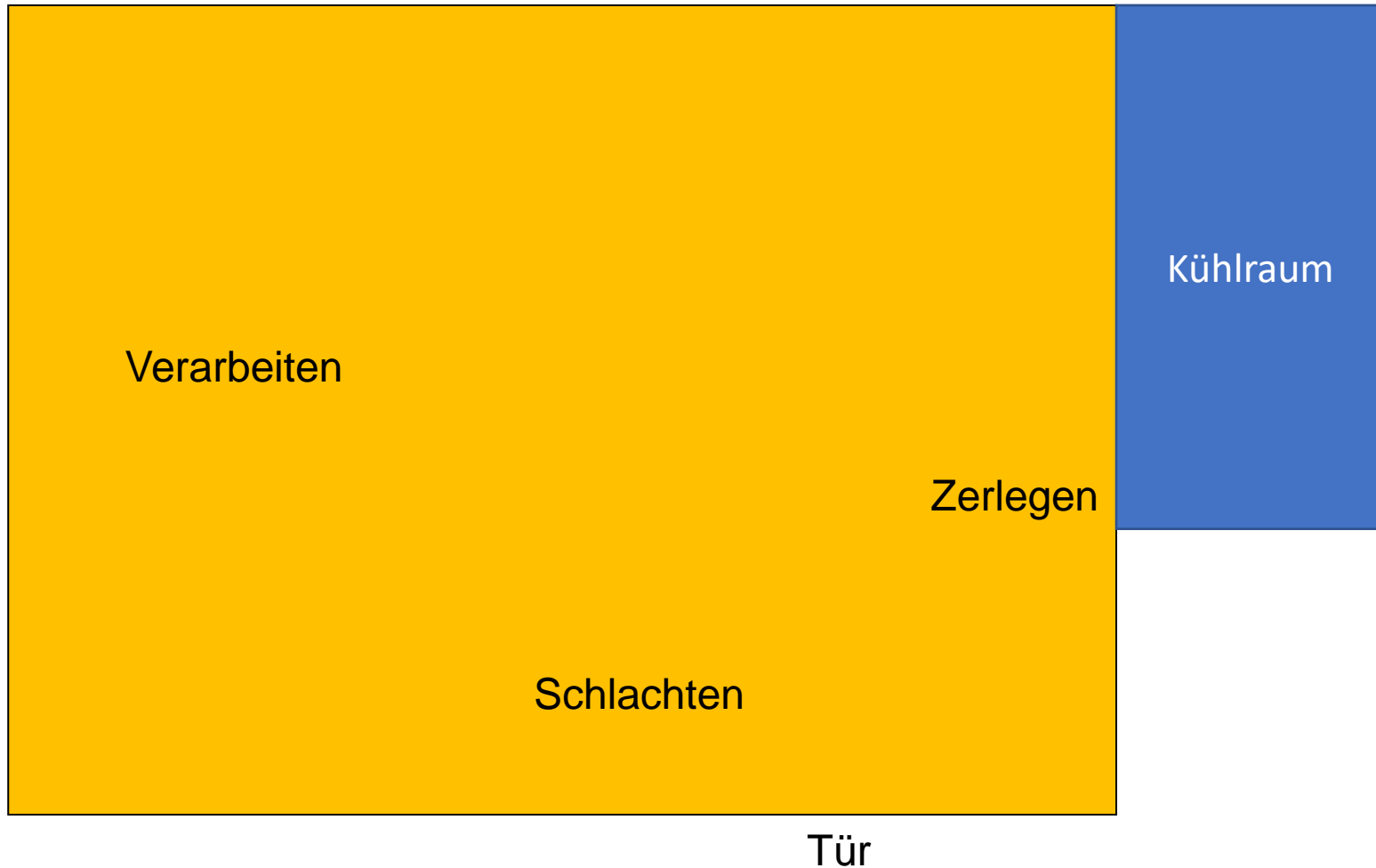
2-Raummetzgerei

2-Raummetzgerei



Betriebsplan mit Maschinenaufstellplan
Personalwegeplan und Warenflussplan

Schlachtraum einer Einraummetzgerei mit Zerlege- / Verarbeitungsbereich EU-Prinzip „Flexibility“



1-Raummetzgerei ist möglich !

Verschiedene Arbeitsbereiche

Wichtig:

- **Zwischendesinfektion**
- **Zeitliche Trennung**

Zulassungsverfahren nach Verordnung (EG) 853 / 2004: „Flexibility“-Prinzip



Einraummetzgerei für Rinder
(Merzehof, Ranstadt):
EU-Zulassung 2018

- Platzgewinn durch mobile Rinderfalle, die sofort wieder entfernt wird
- Zerlegung/Verarbeitung zeitlich getrennt von der Schlachtung (nach Reinigung und Desinfektion)
- Nach rechts führt die Rohrbahn ins Kühlhaus
(1 Kühlhaus ausreichend)

Räumliche Anforderungen (Schlachtraum)

- Handwaschbecken mit berührungsfreien Armaturen in unmittelbarer Nähe der Arbeitsplätze
- Abfluss des Waschbeckens über die Kanalisation
- Seifen-/Desinfektionsmittelspender
- Steribecken oder alternative Möglichkeit (zur Messerdesinfektion)
- Ausreichende Anzahl von Messern (Schwein 1, Rind 2)

Mobile Lösungen erleichtern EU-Zulassungen für kleine Schlachtbetriebe

(d.h. auch kleine Schlachträume sind zulassungsfähig):

- Eine mobile Rinderfalle kann sofort wieder aus dem Schlachtraum entfernt werden
- Beispiel: Anlieferung von Weideschlachtrindern oder Rindern aus „teilmobiler Schlachtung“ mit fahrbarem Schlachtschragen

Eine Änderung der Verordnung (EG) 853/2004

(Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Absatz 2b) wäre sehr hilfreich:

Jetzt: „In die Schlachthanlage dürfen **nur lebende Schlachttiere** verbracht werden“

→ Ausnahme bisher nur für Farmwild und Bisons

gemeint ist eigentlich: „... dürfen **keine verendeten Schlachttiere** verbracht werden“

Änderungsoption : Ausnahme für Rinder aus hofnaher Schlachtung (Beispiel: Schweiz)

Damit wären mobile Schlachtungen ohne Ausnahmegenehmigung möglich.

Räumliche Anforderungen

Kühlräume:

- Grundsätzlich 2 Kühlräume (kein schlachtwarmes Fleisch zu gekühltem Fleisch/Fertigprodukten)
- Ausnahmsweise 1 Kühlraum bei kleinen Direktvermarktern, wenn zeitliche Trennung (Schlachtung montags, Zerlegung dienstags, Kühlraum bis Schlachttag wieder leer)

Anforderungen nach Tierschutz-Schlacht-VO

Tierstall

nicht zwingend erforderlich, aber falls vorhanden:

- Leicht zu reinigen und desinfizieren
- Tränkemöglichkeit
- ggf. Futtertröge, wenn Aufstallung über Nacht (>6 Std.)

Betäubungsgerät inkl. Ersatzgerät im Schlachtraum vorhanden

Bei Schweinen Elektrobetäubung mit Datenauslesegerät

(Bolzenschussapparat nur als Ersatzgerät)

Bolzenschussapparat bei Rindern

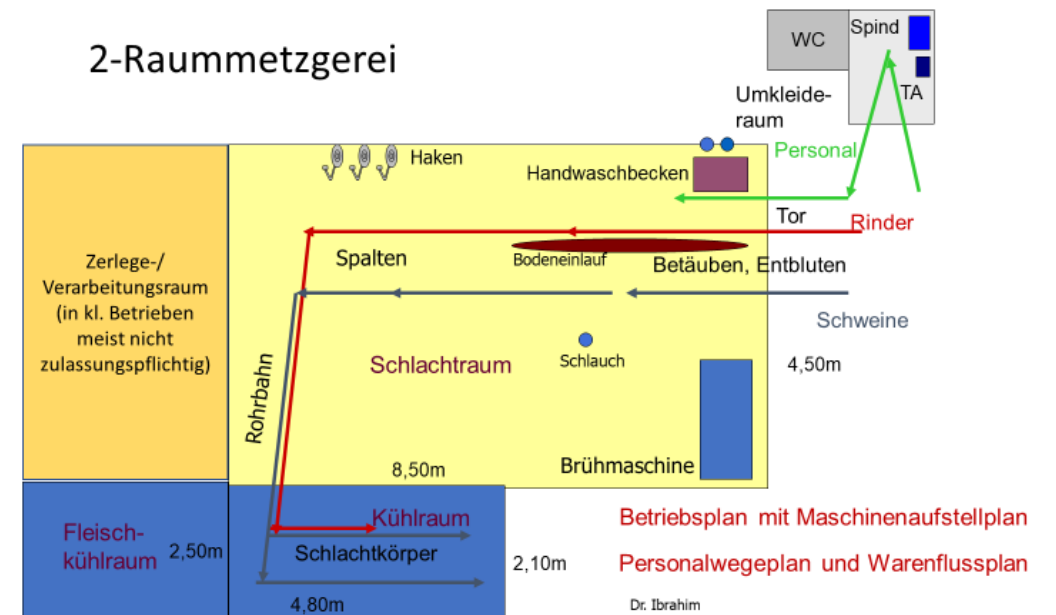
Kopffixation bei Rindern

Räumliche Anforderungen (Tierische Nebenprodukte)

- Getrennte Lagerung der Schlachtabfälle
- Verhinderung der unbefugten Entnahme
- Konfiskatkühlung empfehlenswert, aber nicht verpflichtend
- Beschriftung der Tonnen (Kat. 1, Kat. 2)

Antrag auf EU-Zulassung eines Schlachtbetriebs - Vorzulegenden Unterlagen:

1. Formloser Antrag bei der zuständigen Veterinärbehörde
2. Betriebsspiegel (Anlage 6 Tier-LMHV)
3. maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Funktionsbezeichnung der Räume einschließlich Maschinenaufstellplan
4. Personalwege- und Warenflussplan
5. Zuverlässigkeitsnachweise, i.d.R.:
 - a) Auszug aus dem Gewerbezentralregister
 - b) Polizeiliches Führungszeugnis



Eigenkontrollkonzept

1. Organigramm (Verantwortliche)
2. Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsausweis)
3. Nachweise über Hygieneschulungen des Personals (§ 4 LMHV)
4. Trinkwasserversorgungsplan (Zapfstellen, warm/kalt)
5. Ergebnisse der Wasseruntersuchung nach Trinkwasserverordnung (1 Mal/Jahr)
6. Abwasserentsorgungsplan

Eigenkontrollkonzept

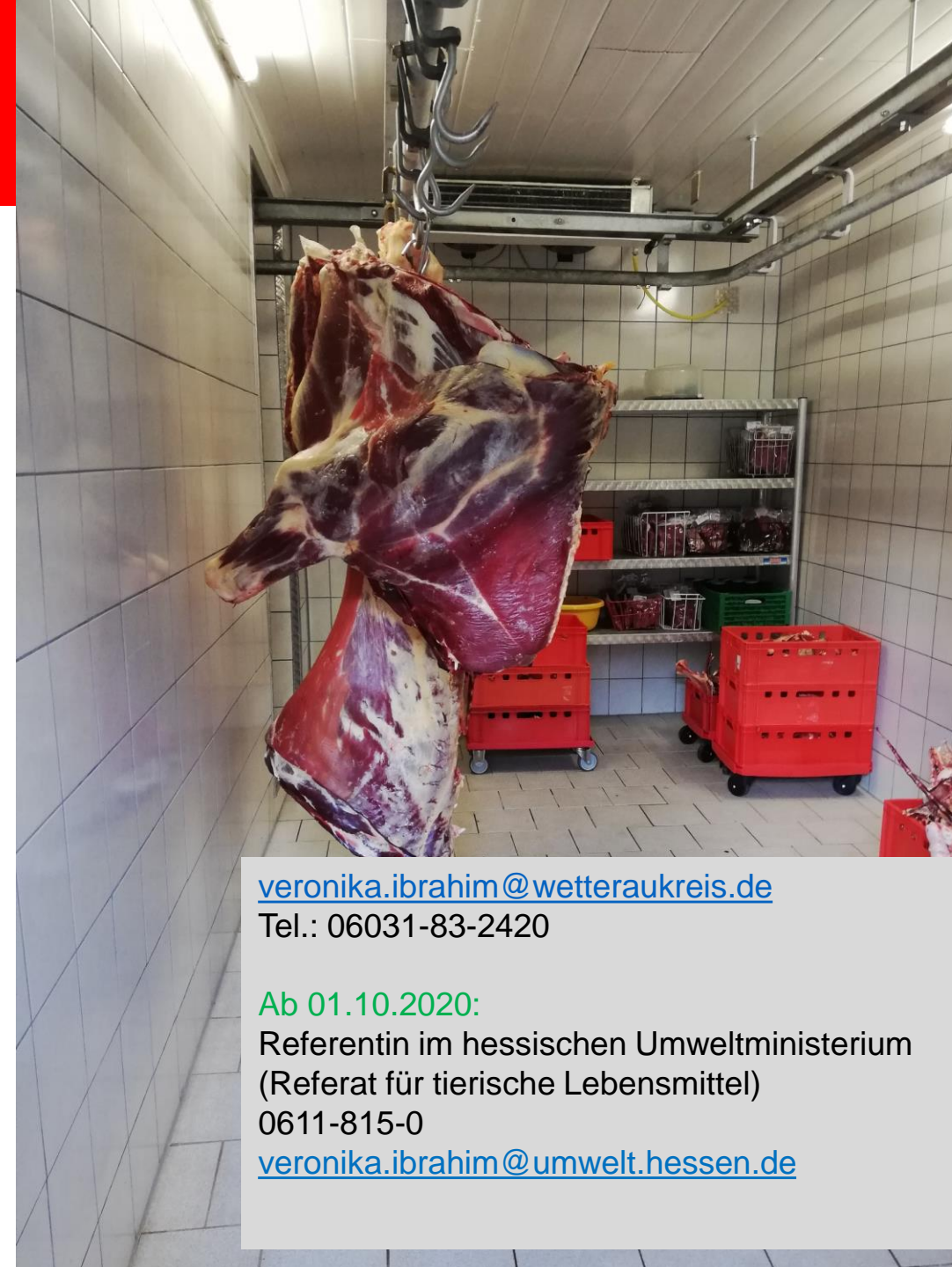
6. Reinigungs- und Desinfektionspläne und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion, Ergebnisse der Abklatschproben der Oberflächen (Erfolgskontrollen, mind. 10/Jahr)
7. Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen der Schlachttierkörper (Verordnung (EG) 2073/2005)
8. Dokumentation der Temperaturregistrierung
Nachweis der Eichung/Kalibrierung der Messgeräte
9. Nachweis der Wareneingangskontrollen (Temp., Zustand der Ware, des Fahrzeugs, des Fahrers)
10. Warenausgangsverzeichnis (nicht bei Ausgabe an Endverbraucher),
Rückverfolgbarkeit

Eigenkontrollkonzept

- 11. Schädlingsbekämpfungsplan (Dokumentation: Köderlageplan, verwendete Mittel, Ergebnisse)
- 12. Konzept zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kategorie 1-3) mit Angabe der beauftragten Firmen und Dokumentation der Abholung
- 13. Standarderklärung des Tierhalters für Schlachtschweine und Kälber („Lebensmittelketteninformation“)
- 14. Sachkundebescheinigung nach Tierschutzschlachtverordnung
- 15. Checklisten zur Betäubungserfolgskontrolle
- 16. Dokumentation der Überprüfung (alle 2 Jahre) des Bolzenschussapparats und der Elektrobetäubungsanlage

Take home message

- EU-Zulassungen von kleinen Betrieben sind möglich und müssen nicht teuer sein
- Kleine Schlachtbetriebe und Direktvermarkter brauchen gute Beratung zur Unterstützung beim Zulassungsverfahren (Veterinärfachberatung, Merkblätter, Checklisten für Eigenkontrollen)
- Regionale Schlachtbetriebe reduzieren Tiertransporte und ermöglichen mobile Formen der Schlachtung



veronika.ibrahim@wetteraukreis.de

Tel.: 06031-83-2420

Ab 01.10.2020:

Referentin im hessischen Umweltministerium
(Referat für tierische Lebensmittel)

0611-815-0

veronika.ibrahim@umwelt.hessen.de