

# Info Direktvermarktung



## Rechtliche Voraussetzungen für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

### 1 Schlachten

Das Fleischhygienerecht wurde in den vergangenen Jahren grundlegend überarbeitet.

**Wichtig für Sie zu wissen ist, dass es die frühere Hausschlachtung in diesem Sinne nicht mehr gibt.**

Nach aktuellem Recht liegt eine Hausschlachtung nur dann vor, wenn das Tier außerhalb eines zugelassenen Schlachtbetriebes **für den eigenen häuslichen Gebrauch** geschlachtet wird. **Jede Abgabe** von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus Hausschlachtungen **an Dritte ist daher verboten**. Sobald Fleisch an andere abgegeben wird, handelt es sich um eine **gewerbliche Schlachtung**.

Daher dürfen Erzeugnisse, die in der Direktvermarktung angeboten werden, nicht mit der Bezeichnung „Hausschlachtung“ angeboten werden. Möglich sind Beschreibungen wie „eigene Herstellung“, „hausgemacht“ oder „aus eigener Schlachtung“.

Um eine gewerbliche Schlachtung durchführen zu dürfen, muss Ihr Betrieb in der Regel hierfür zugelassen sein. Ausnahmen sind beim Schlachten von jährlich unter 10.000 Stück Geflügel bzw. Hasentieren möglich, wenn das Fleisch ausschließlich direkt an den Endverbraucher abgegeben wird.

Um eine Zulassung für das Schlachten erhalten zu können, müssen eine Reihe von Anforderungen erfüllt werden, die grundsätzlich denen entsprechen, die auch ein großer Schlachtbetrieb erfüllen muss. Allerdings bietet das EU-Hygienerecht ausreichend Flexibilität, so dass die Zulassung keine Frage der Größe eines Betriebes ist. Neben den räumlichen Möglichkeiten spielen die Organisation der Arbeitsabläufe und die auf den jeweiligen Betrieb zugeschnittenen Hygienemaßnahmen eine entscheidende Rolle.

**Sollten Sie in Ihrem Betrieb schlachten wollen, setzen Sie sich bitte für weitere Informationen mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt in Verbindung.**

### 2 Zerlegen

Auch für das Zerlegen kann eine Zulassung erforderlich sein, nämlich

- wenn Sie mehr als 1/3 des zerlegten Fleisches an andere Einzelhandelsbetriebe oder eigene Filialen abgeben,
- wenn Sie das zerlegte Fleisch an mehr als 100 km entfernte Lebensmittelbetriebe abgeben,
- wenn Sie das zerlegte Fleisch an einen oder mehrere zugelassene Betriebe (hierzu können auch Großküchen, Pflegeheime oder Ähnliches gehören) abgeben.

**Sollte für Sie eine Zulassung erforderlich sein oder wenn Sie sich nicht sicher sind, setzen Sie sich bitte mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt in Verbindung.**

Auch wenn Sie **nicht** der Zulassungspflicht unterliegen, müssen Sie für das Zerlegen und Behandeln von Fleisch, z. B. von Huftieren, bestimmte Anforderungen erfüllen (nicht vollständige Aufzählung):

1. Sämtliche Räume müssen sauber und stets instand gehalten sein; sie müssen außerdem leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
2. Die Bodenbeläge und Wandflächen müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Die Wandflächen müssen zudem bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
3. Die Räume müssen so beschaffen sein, dass sich weder Kondenswasser noch Schimmel bildet und keine losen Teile in das Fleisch gelangen können.
4. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
5. Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
6. Es muss eine ausreichende Zahl leicht zu reinigender und zu desinfizierender Arbeitsflächen vorhanden sein. Diese müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
7. Gute Lebensmittelhygiene einschließlich Schutz gegen Kontaminationen muss gewährleistet werden.
8. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
9. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (keine Stoffhandtücher).
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
11. Es muss ein wirksames System zur Vermeidung von Schädlingsbefall eingerichtet werden.

Zusätzlich zu den räumlichen Anforderung muss ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren eingerichtet und aufrecht erhalten werden. Für weitere Informationen hierzu setzen Sie sich bitte mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt in Verbindung.

Zudem bestehen hygienische Anforderungen an das Personal (nicht vollständige Aufzählung):

1. Helle, saubere, leicht abwaschbare Arbeitskleidung, saubere Kopfbedeckung. Dieselbe Kleidung darf nicht für andere Tätigkeiten getragen werden (z. B. Haus-, Stallarbeiten).
2. Im Zerlegeraum dürfen keine Speisen und Getränke eingenommen werden. Es darf nicht geraucht werden.
3. Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Herstellerangaben zu verwenden. Ferner sollten sie nur so verwendet werden, dass Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden.

4. Wenn Sie an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder wenn Sie infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Durchfall haben, dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln umgehen.

**Bitte setzen Sie sich bezüglich Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz mit dem für Sie zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung.**

### **3 Kühl lagern**

Beim Verkauf von Fleisch und Wurst ist vor allem darauf zu achten, dass die Lebensmittel ausreichend kühl gelagert werden. Frisches Fleisch und leicht verderbliche Wurst- und Fleischwaren wie Leberwürste, Blutwürste, frische Zwiebelmettwürste und Brühwürste (z. B. Lyoner) sind bei Temperaturen von + 4°C bis + 7°C zu lagern. Andere Erzeugnisse wie roher Schinken und Rohwürste sind auch ohne Kühlung lagerfähig. Auch in Dosen eingefüllte Wurstwaren können, wenn sie in besonderen Erhitzungseinrichtungen (Autoklaven) bei Temperaturen über 100°C erhitzt werden, ungekühlt gelagert werden. Dies gilt jedoch nicht für „Kesselkonserven“ die lediglich im Kessel bei kochendem Wasser durcherhitzt werden. Diese Dosenwürste sind bei Temperaturen unter 10°C zu lagern und maximal 6 Monate haltbar.

In Kühl- und Gefrierräumen darf Fleisch gemeinsam mit anderen Lebensmitteln nur gelagert werden, wenn durch entsprechende Verpackung eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Bspw. darf unverpacktes Fleisch nicht gemeinsam mit Wild in der Decke oder Obst und Gemüse aufbewahrt bzw. gekühlt werden.

### **4 Verkauf und Verpackungsmaterial**

#### **4.1 Fleischverkauf ab Hof**

Es bestehen spezielle hygienische Anforderungen an Verkaufsräume, in denen Fleisch und Wurst verkauft wird. So müssen diese Räumlichkeiten nach allen Seiten hin geschlossen sein und über eine hygienisch einwandfreie Handwasch- und Handtrockeneinrichtung verfügen. Beim Verkauf von unverpacktem frischem Fleisch mit anderen Waren sind Trennwände oder andere Abschränkungen, die nach allen Seiten geschlossen sind, erforderlich.

Beim ausschließlichen Fleischverkauf auf Bestellung ist ein vorschriftsmäßiger Verkaufsraum unter Umständen entbehrlich. Bitte besprechen Sie dies mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt.

#### **4.2 Transport von Fleisch**

Vor Transportbeginn müssen alle Arbeiten zum verkaufsfertigen Herrichten (Portionieren, Wiegen usw.) im Zerlegeraum oder einem geeigneten anderen Raum erledigt werden.

**Diese Temperaturen dürfen beim Transport von Fleisch nicht überschritten werden:**

- ⇒ Bei Rind- und Schweinefleisch die Kerntemperatur von + 7°C,
- ⇒ Bei Organen von + 3°C,
- ⇒ Bei Kaninchenfleisch und bei Geflügelfleisch von + 4°C.

### **Beim Transport ist zu beachten:**

1. Laderäume und Transportbehältnisse müssen allseits geschlossen sein.
2. Transport im Pkw: Tierische Lebensmittel müssen in einem allseits geschlossenen Behältnis (z. B. Plastikwanne mit Deckel) oder hygienisch einwandfrei verpackt (z. B. Vakuumverpackung) transportiert werden. Zudem muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweils vorgeschriebene Kerntemperatur (siehe oben) nicht überschritten wird.
3. Fleisch darf nicht in Fahrzeugen und Behältnissen transportiert werden, die auch der Beförderung von lebenden Tieren, unverpacktem Schlachtgeflügel, ungerupftem Geflügel oder von Tieren im Fell dienen.
4. Fahrzeuge und Behältnisse zum Transport von Fleisch dürfen dieses nicht nachteilig beeinflussen, müssen regelmäßig gereinigt, gegebenenfalls auch desinfiziert werden. Sie müssen sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.

### **4.3 Fleischverkauf auf Märkten**

Frisches Fleisch kann auf Märkten **nur aus besonders ausgerüsteten Verkaufswägen** verkauft werden. Verkaufsstände auf Märkten müssen mit einem festen Dach versehen sein, das zur offenen Verkaufsseite hin übersteht und damit ausreichend Schutz gegen das Wetter bietet. Im Hinblick auf den Verkaufsstand ist die Beachtung der DIN 10500 empfehlenswert.

### **4.4 Anforderungen an das Verpackungsmaterial**

1. Verpackungs- und Umhüllungsmaterial muss für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein. Die Eignung von Verpackungsmaterial für Lebensmittel geht aus dem Hinweis „Für Lebensmittel“ oder dem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Kelch-Gabel-Symbol) auf der Verpackung hervor. Ist dies nicht der Fall, so muss die Eignung des Verpackungsmaterials für Lebensmittel aus dem Begleitpapier des Verpackungsmaterials hervorgehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf das Fleisch nicht nachteilig beeinflussen, insbesondere darf es die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern. Es muss ausreichend fest sein, um das Fleisch z. B. bei der Lagerung oder beim Transport wirksam zu schützen.
2. Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind. Dies ist z. B. bei Kisten aus Kunststoff möglich.
3. Verpackungs- und Umhüllungsmaterial muss wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt gelagert werden.

## **5 Umgang mit tierischen Nebenprodukten**

Unter tierischen Nebenprodukten werden ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs verstanden, **die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind**.

Sie werden entsprechend ihrem Risiko der möglichen direkten oder indirekten Gefährdung für die Gesundheit von Mensch oder Tier sowie der Gefährdung für die Umwelt in drei Risikokategorien nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 eingeteilt und müssen nach den Vorschriften dieser Verordnung entsorgt werden.

Tierische Nebenprodukte müssen wie andere Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Das heißt, dass eine gemeinsame Lagerung von Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten zum Beispiel in einem Kühlraum nicht möglich ist. Tierische Nebenprodukte sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten und leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind. Abfallsammelräume müssen sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden. Lebensmittel dürfen durch tierische Nebenprodukte weder direkt noch indirekt kontaminiert werden. Behälter, die mit tierischen Nebenprodukten in Kontakt kommen, sind nach jeder Verwendung zu säubern, auszuwaschen und zu desinfizieren.

In der Verordnung (EG) Nr. 142/2011, Anhang VIII Kapitel II ist die Identifizierung tierischer Nebenprodukte geregelt. Die Beschriftung der drei Kategorien lautet:

- Material der Kategorie 3: „Kategorie 3 - Nicht für den menschlichen Verzehr“
- Material der Kategorie 2 (je nach Zweck): „Kategorie 2 - Nicht zur Verfütterung“ oder „Kategorie 2 - Zur Verfütterung an...“
- Material der Kategorie 1 (je nach Zweck): „Kategorie 1 - Nur zur Beseitigung“, „Kategorie 1 - Nur zur Herstellung von Heimtierfutter“ oder „Kategorie 1 - Nur zur Herstellung von Folgeprodukten. Nicht für den menschlichen Verzehr, nicht zur Verfütterung und nicht zur Ausbringung auf landwirtschaftliche Flächen“

Bei der Abholung müssen Sie vom Transporteur die Kopie eines Handelspapiers erhalten. Dieses muss mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

**Für weitere Fragen zu tierischen Nebenprodukten setzen Sie sich bitte mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt in Verbindung.**

## **6 Zuständige Behörden für die Direktvermarktung von Fleisch**

- Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landratsämter und der Stadtkreise, (Lebensmittelüberwachung, hygienerechtliche Bestimmungen, Zulassung, tierschutzrechtliche Bestimmungen, Schlachttier- und Fleischuntersuchung)
- Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (Untersuchung amtlicher Proben)
- Eichamt (Eichrechtliche Bestimmungen)
- Gesundheitsamt (seuchenrechtliche Bestimmungen)
- Ordnungsamt (Gewerbeschein, Reisegewerbekarte)
- Gewerbeaufsichtsamt (gewerberechtliche Bestimmungen)
- Handwerkskammer (Handwerksordnung)
- Finanzamt (steuerrechtliche Bestimmungen)
- Berufsgenossenschaft
- Bürgermeisteramt (Straßenverkauf)
- Straßenbaubehörde (Straßenverkauf)
- Straßenverkehrsbehörde (Straßenverkauf)

## 7 Fundstellen

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts; hier insbesondere die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)
- Verordnung (EU) NR. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 [...]

### **Hinweis:**

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“, im Merkblatt „Rindfleisch-Etikettierung“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.

Der Vollständigkeit halber wird auf die mit Wirkung 01.04.2015 erforderliche Herkunftsangabe von Fleisch / Hackfleisch der Tierarten Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel nach VO (EU) Nr. 1137/2013 hingewiesen.