

## **Merkblatt Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Direktvermarktung von Geflügel-/Kaninchenfleisch**

Fleisch von Geflügel/Kaninchen darf neben der Abgabe ab Hof im Rahmen der Direktvermarktung nur unter ganz bestimmten Bedingungen in den Verkehr gebracht werden.

**Voraussetzung ist, Ihren Betrieb bei dem für die Lebensmittelhygiene zuständigen Amt (Anschrift siehe oben) schriftlich registrieren zu lassen. Vor Aufnahme der Tätigkeiten ist eine Abnahmekontrolle der Räumlichkeiten erforderlich.**

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

### **Bauliche Anforderungen <sup>1</sup>**

Die Räumlichkeiten in denen Geflügel-/Kaninchenfleisch gewonnen und behandelt wird, sind in einem einwandfreien Zustand zu halten.

Decken und Wände müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die Flächen von Ausrüstungen/Arbeitsmaterialien, die mit dem Schlachttier in Berührung kommen, müssen zusätzlich aus korrosionsfestem und für Lebensmittel ungiftigem Material bestehen.

Der Boden muss leicht zu reinigen und so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Vorhandene Abflüsse sind abgedeckt und geruchssicher zu gestalten, um zu gewährleisten, dass der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird.

Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches bzw. der Innereien leicht erkennen lässt.

Für die Reinigung der Räumlichkeiten sowie Arbeitsmaterialien muss eine ausreichende Menge heißes Wasser verfügbar sein.

Für die Gewährleistung einer hygienischen Händereinigung ist das Vorhandensein eines Handwaschbeckens mit fließend warmem und kaltem Wasser erforderlich.

Für die Schlachtung darf nur Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet werden. Der Schutz vor Ungeziefer ist zu gewährleisten.

Eine Berührung von Geflügel/Kaninchen im Federkleid/Fell und ohne Federkleid/Fell ist zu vermeiden.

## Kühlung <sup>2</sup>

Die Kühlmöglichkeiten (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriertruhe) müssen der voraussichtlichen anfallenden Menge von Geflügel/Kaninchen angepasst sein.

Geflügel-/Kaninchenfleisch ist sofort nach der Schlachtung auf eine **Kerntemperatur von 4°C** abzukühlen und diese Temperatur muss bei der Lagerung eingehalten werden.

## Verpackung und Kennzeichnung

Zum Verpacken von Fleisch ist **nur für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial** (z. B. Gefrierbeutel) zu verwenden. Die Verwendung von Müllbeuteln/-säcken oder „Gelben Säcken“ ist nicht zulässig!

Wird Fleisch in Fertigpackungen<sup>3</sup> abgegeben, müssen diese gekennzeichnet werden. Das trifft in jedem Fall auf tiefgefrorenes verpacktes Fleisch zu.

Fertigpackungen sind mindestens mit folgenden Angaben zu kennzeichnen□ :

- Verkehrsbezeichnung
  - **Geflügelart, z.B. Pute, Ente, Gans;**
  - **Kaninchen**
- **Name und Anschrift des Herstellers**
- Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum in Verbindung mit der einzuhaltenden Kühl- bzw. Tiefkühltemperatur
  - Das Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum für Geflügelfleisch ist vom Hersteller selbst festzulegen.  
Die Wortlaute „**zu verbrauchen bis ...**“ bei gekühltem Geflügelfleisch, „**mindestens haltbar bis ...**“ bei tiefgefrorenem Geflügelfleisch sind vorgeschrieben.
  - Das Mindesthaltbarkeitsdatum für Kaninchenfleisch ist vom Hersteller selbst festzulegen.  
Der Wortlaut „**mindestens haltbar bis ...**“ bei gekühltem Kaninchenfleisch ist vorgeschrieben.
  - Die angegebene Temperatur darf die für das Fleisch gesetzlich vorgeschriebene Temperatur nicht überschreiten.
  - Bei gekühltem Geflügelfleisch z.B. lautet die Angabe: „**bei max. + 4 °C zu verbrauchen bis...**“ und bei gekühltem Kaninchenfleisch z.B. lautet die Angabe: „**bei max. + 4 °C mindestens haltbar bis ...**“.
  - Bei eingefrorenem Fleisch sind neben der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums „**bei -18°C mindestens haltbar bis .. ..**“ noch folgende Hinweise notwendig: „**tiefgefroren**“ sowie „**nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren**“.

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

Nachweise über die Einhaltung der Kühltemperatur (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriertruhe) sowie der regelmäßigen Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion und über den „Wareneingang bzw. –ausgang“ sind auch im Sinne der Produkthaftung in einfacher schriftlicher Form zu führen.

### **Neben der Abgabe ab Hof darf das geschlachtet Geflügel/Kaninchen auch:**

- auf nächstgelegenen Wochenmärkten (max. 50 km vom Hof entfernt) unmittelbar an den Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben
- oder
- an entweder, in der gleichen Ortschaft wie der Betrieb oder in einer benachbarten Gemeinde befindliche Einzelhandelsgeschäfte zur Abgabe an den Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt geliefert werden.

Bei diesen Abgabearten ist zusätzlich zu den schon genannten Punkten zu beachten <sup>2</sup>:

Fleisch von Geflügel/Kaninchen, das nicht ausschließlich ab Hof abgegeben wird, darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
2. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass das Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
3. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten  hier Schlachtabfälle,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einem Raum grenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Dieses Merkblatt **erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit**, sondern soll lediglich Hilfestellung bei den häufigsten Problemen der Direktvermarktung von Geflügel/Kaninchen geben.

Weitere Informationen erhalten Sie im Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft des Landkreises Ostprignitz Ruppin (Tel.: 03391/6883900).

### **Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:**

1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel II
2. Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Anlage 3
3. Eichgesetz, § 6 Begriffsbestimmungen für Fertigpackungen
4. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, § 3 Abs. 1
5. Verordnung (EG) Nr. 1069/2009, Artikel 3 Nr.1