



Merkblatt Mobile Geflügelschlachtung

Dieses Merkblatt gilt zur Orientierung für die Betriebe (sogenannte Direktvermarkter), die vorhaben, das Geflügel zu halten, mit einem gemieteten Schlachtmobil (samt Schlachtpersonal) schlachten zu lassen und das geschlachtete Geflügel in kleiner Menge¹ direkt an Endverbraucher oder an den Einzelhandel abzugeben.

Die Voraussetzungen und Besonderheiten haben wir für Sie wie folgt zusammengefasst.

A. Tierschutz

1. Anforderungen an das **Halten** und an die **Haltungseinrichtungen** gemäß der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung-TierSchNutzTV müssen erfüllt sein. Den Gesetzestext finden Sie im Internet. Relevant sind die Abschnitte 3 und 4.
2. Für die Schlachtung ist ein **Sachkundenachweis** gemäß der Tierschutz-Schlachtverordnung für mindestens die Tätigkeiten **Handhabung und Pflege** notwendig.

Diesen können Sie unter veterinaeramt@bitburg-pruem.de beantragen.

Hinweis:

Eine abgeschlossene Ausbildung als Landwirt ist die Hauptvoraussetzung zum Erhalt des Sachkundenachweises für Handhabung und Pflege. Alternativ können die absolvierten Fachschulungen zum Thema Schlachten und Töten von Geflügel anerkannt werden. Die Angebote verschiedener Anbieter zu diesen Schulungen finden Sie im Internet (z. B. Hofgut Neumühle, bsi Schwarzenbek).

B. Tierseuchen

1. **Anmeldung der Tierhaltung.**
Die Tierhaltung können Sie unter veterinaeramt@bitburg-pruem.de anmelden.
2. **Unschädliche Beseitigung von Abfällen der Schlachtung, Tierkörpern** durch die Firma SecAnim Südwest GmbH in Rivenich. Belege für die Entsorgung müssen 5 Jahre aufbewahrt werden.
Der Behälter muss abschließbar und vor unbefugtem Zugriff geschützt sein. Wird der Behälter nicht am Tag des Geschehens abgeholt, ist dieser zu kühlen.
3. Die Geflügel-Salmonellen-Verordnung-GfISalmoV ist zu beachten, wenn:
 - in einem **Legehennenbetrieb mindestens 350 Hühner** erwerbsmäßig zum Zwecke der Konsumeierproduktion gehalten werden;
 - in einem **Hähnchenmastbetrieb mindestens 5.000 Hühner** erwerbsmäßig zum Zwecke der Fleischgewinnung gehalten werden;
 - in einem **Putenmastbetrieb mindestens 500 Puten** erwerbsmäßig zum Zwecke der Fleischgewinnung gehalten werden.

¹ kleine Menge: weniger als 10.000 Stück eigenes Geflügel pro Jahr zur direkten Abgabe an Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel. Eigenes Geflügel = keine Lohnschlachtungen. Örtlicher Einzelhandel = im Umkreis von 100 km.

4. Die Vorschriften für weitere Tierseuchen bleiben unberührt.
5. Ein **Bestandsregister** ist zu führen.

C. Lebensmittel

1. **Anmeldung als Lebensmittelunternehmer** (Direktvermarktung und Geflügelschlachtbetrieb)
Diese Anmeldung können Sie unter veterinaeramt@bitburg-pruem.de vornehmen.
2. **Belehrung nach § 4 LMHV**
Die Angebote verschiedener Anbieter zu diesen Schulungen finden Sie im Internet.
-
3. **Hygiene-Anforderungen**
 - Es müssen **ausreichend** Kühlkapazitäten vorhanden sein (bezogen auf die Schlachtmenge).
 - Die Gefahr der Kontamination der Schlachtkörper beim Transport vom Schlachtmobil zum Kühlhaus muss ausgeschlossen werden.
 - Eine **schnelle kontinuierliche** Herabkühlung der Schlachtkörper auf mind. + 4 C° Innentemperatur muss sichergestellt werden. Diese Temperatur wird bei Lagerung eingehalten.
 - Die Herabkühlung der Schlachtkörper erfolgt **hängend**.
 - Die Kühlhäuser sind stets **instand und sauber** zu halten.
 - Eine Kontamination der Schlachtkörper durch andere Lebensmittel oder Gegenstände ist auszuschließen.
4. **Vermarktungsmöglichkeiten: direkt ab Hof unverpackt/verpackt, Einzelhandel**
 - Besonderheit bei Abgabe an Einzelhandel: Voraussetzung ist eine mindestens **zweimal jährliche Schlachttieruntersuchung** des Bestandes durch den **amtlichen Tierarzt**.
 - Bei Abgabe von Schlachtkörper in einer Fertigpackung ist eine komplette **Kennzeichnung gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung-LMIV** notwendig.
5. **Eigenkontrollen**
 - Temperaturaufzeichnungen
 - Reinigung und Desinfektionspläne
 - Mikrobielle Untersuchungen auf Salmonellen und Campylobacter sind freiwillig.
6. **Anmeldung Schlachtung**
Jede Schlachtung muss mind. 7 Tage vor dem geplanten Schlachttermin unter veterinaeramt@bitburg-pruem.de angemeldet werden.

D. Sonstiges

1. **Belehrung nach Infektionsschutzgesetz.**
Anmeldung bitte unter gesundheitsamt@bitburg-pruem.de.
2. Bei Vermarktung ist ein **Gesamtpreis** anzugeben. Richtet sich dieser nach dem Gewicht, ist zur Feststellung des Gewichts eine **geeichte** Waage erforderlich. Informieren Sie sich bitte in Bezug auf Eichung beim Landesamt für Mess- und Eichwesen Rheinland-Pfalz, Technischer Stützpunkt Trier (Eichamt).

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Postanschrift:

Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm
Amt 10 - Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
Trierer Straße 1
D-54634 Bitburg

Besucheranschrift:

Außenstelle Rittersdorfer Straße
Rittersdorfer Straße 21a
D-54634 Bitburg

Telefon: 06561/15-5320 oder 06561/15-5330
E-Mail: veterinaeramt@bitburg-pruem.de
Fax: 06561/15-1009 oder 06561/15-1016