



Hygienerecht in Landschlachtereien

Schäffler, Anja; Petersen, Holger

Publication date:
2015

Document Version
Verlags-PDF (auch: Version of Record)

[Link to publication](#)

Citation for pulished version (APA):

Schäffler, A., & Petersen, H. (2015). *Hygienerecht in Landschlachtereien: Anforderungen an kleine handwerklich strukturierte Betriebe*. Leuphana Universität Lüneburg.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



HYGIENERECHT IN LANDSCHLACHTEREIEN

Anforderungen an kleine handwerklich strukturierte Betriebe

INHALT

2	Landschlachtereien für die Arche-Region
6	Der Lebensmittelunternehmer und sein Betrieb
9	Einordnung des Betriebs
10	Die Eigenkontrolle
10	Flexible Handhabung
11	Gefahr und Risiko
12	Flexibilität für kleine Betriebe
12	Anforderungen an den Betrieb
15	Zulassung von Betrieben
16	Der Antrag auf Zulassung
18	Überwachung
20	Risikobewertung
21	Durchführung der Kontrollen
22	Amtliche Überwachung für Erzeugnisse tierischen Ursprungs
25	Landwirtschaftliche Nutztierassen erhalten
26	Seltene Tiere, hohe Qualität



LANDSCHLACHTEREIEN FÜR DIE ARCHE-REGION

Zwischen Lüneburg, Lübtheen, Lüchow und Boizenburg entstand 2011 länderübergreifend Deutschlands erste Arche-Region. Dort werden alte, vom Aussterben bedrohte Haustierrassen gehalten, wie das bunte Bentheimer Schwein, das Vorwerkhuhn und das Leineschaf. Züchter dieser seltenen Tiere wollen künftig gemeinsam Fleischereiprodukte

als Delikatessen im Großraum Hamburg vermarkten. Um Transportwege für die Tiere zu verkürzen, wäre die Integration einer Landschlachtereie sehr hilfreich. Deutschlandweit nimmt die Zahl der selbst schlachtenden und vermarktenden handwerklich strukturierten Schlachtbetriebe ab. Als Ursache für diese Entwicklung kommen strenge Vorschriften und Kontrollen der

handwerklich strukturierten Schlachtbetriebe von Seiten der Veterinärämter in Betracht. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Innovations- und Transfervereins Nachhaltiger Mittelstand der Leuphana Universität Lüneburg untersuchten in einer Studie, welche Vorgaben aus dem Hygienerecht hervorgehen. Ein besonderes

ARCHE-REGION

Hinter der „Arche-Region“ steht die Idee, innerhalb einer Gegend die Öffentlichkeit mit der Situation von alten, in ihrem Bestand bedrohten Nutzierrassen vertraut zu machen. Zu diesem Zweck verpflichten sich Betriebe, einen Kriterienkatalog zu erfüllen, um die Diversität von landwirtschaftlichen Nutzierrassen zu erhalten. Durch die Akteure der Arche-Region soll eine Plattform der Wissensvermittlung entstehen und die Erhaltung von Nutzierrassen anschaulich demonstriert werden. Die Anerkennung einer Region als Arche-Region – eine eingetragene Marke – wird von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) übernommen.

Augenmerk legen sie dabei auf mögliche Spielräume bei Kontrollen von handwerklich strukturierten Schlachtbetrieben. Zur nachhaltigen Entwicklung können kleine Landschlachtereien beitragen, wenn sie Transportwege verkürzen und eine dezentrale, naturnahe Landwirtschaft begünstigen.

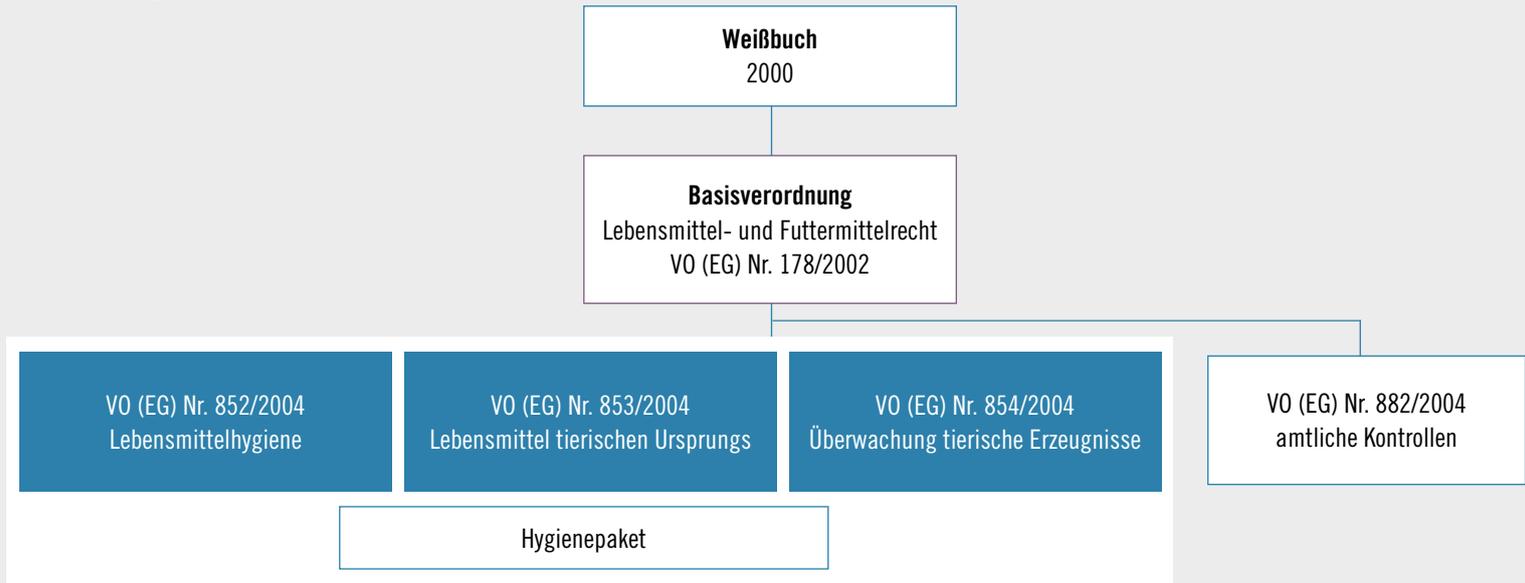
Für kleine handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe gibt es keine einheitliche Definition. Die Leuphana-Studie orientiert sich an einer Festlegung der EU: Kleine und Kleinstunternehmen beschäftigen bis zu 50 Personen und setzen bis zu 10 Millionen Euro pro Jahr um. Kleine handwerklich strukturierte Betriebe sind unter anderem selbst schlachtende Metzgereien oder Direktvermarkter.

Die Studie – Grundlage für diese Broschüre – bietet eine Bestandsaufnahme der aktuellen Gesetzgebung im Bereich Lebensmittelhygienerecht. Sie benennt die Anforderungen an Lebensmittelunternehmer, an deren Betrieb, die Zulassungskriterien und Details zur Überwachung. Die wichtigen Regelungen des Tierschutzes, wie etwa das Tierschutzgesetz (TierSchG), sollten neben dieser Broschüre berücksichtigt werden.

Mit der Neuordnung der Gesetzgebung im Lebensmittelrecht wurde die Überwachung der gesamten Lebensmittelherstellungskette in den Mittelpunkt gestellt. Der Lebensmittelunternehmer wurde stärker in die Verantwortung genommen und eine amtliche Überwachung geregelt. Insgesamt gehört das Lebensmittelrecht zu den regelungsintensivsten Bereichen des Unionsrechts.



Grundlagen des EU-Rechts



LEBENSMITTELUNTERNEHMER UND IHR BETRIEB

Das Lebensmittelrecht wendet sich – vereinfacht gesagt – an alle Unternehmen und deren verantwortliche Personen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder vertreiben. Diese breite Anwendergruppe macht eine Flexibilität der Rechtsvorschriften notwendig.

In der Neuordnung des Lebensmittelrechts vor rund zehn Jahren hat der Gesetzgeber

dem Lebensmittelunternehmer eine hohe Verantwortung zugesprochen. Die Unternehmer sind verantwortlich für die von ihnen produzierten Lebensmittel und müssen für die Sicherheit dieser Lebensmittel und so für den Schutz der Gesundheit der Verbraucher sorgen.

Anwendungsgebiete der Basisverordnung und des Hygienepakets im Lebensmittelrecht

BEREICH	VERORDNUNG	Nr. 178/2002	Nr. 852/2004	Nr. 853/2004	Nr. 854/2004
Allg. Unternehmen d. Primärproduktion		Ja	Ja	Nein	Nein
Kleine Mengen Primärerzeugnisse durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher abgeben		Ja	Nein	Nein	Nein
Primärproduktion für den häuslichen privaten Verbrauch		Nein	Nein	Nein	Nein
Häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung zum häuslichen, privaten Verbrauch		Nein	Nein	Nein	Nein
Sammelstellen und Gerbereien, die Rohstoffe für Kollagen oder Gelatine sammeln		Ja	Nein	(Ja) Anh. III Abschn. XIV und XV	(Ja) Anh. III Abschn. XIV und XV VO Nr. 853/2004
Direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch und Geflügel und Hasentieren, das/ die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt ab den Endverbraucher abgeben		Ja	Ja	Nein	Nein
Jäger, die kleine Mengen vom Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben		Ja	Ja	Nein	Nein
Allg. Lebensmittel tierischen Ursprungs (abgesehen der o.g. Ausnahmen)		Ja	Ja	Ja	Ja

Tritt ein Problem auf, ist die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers unabhängig von der Frage der Schuld. Sobald er Grund zur Annahme hat oder erkennt, dass die Lebensmittel den gesetzlichen Sicherheitsanforderungen nicht entsprechen, müssen:

- die Lebensmittel vom Markt genommen werden,
- die Verbraucher wirksam informiert und
- die Lebensmittel bei Bedarf zurückgerufen
- sowie in jedem Fall die zuständige Behörde unterrichtet werden.

Wenn die Lebensmittel als gesundheitsschädigend eingestuft werden, muss die Behörde unverzüglich informiert werden.

EINORDNUNG DES BETRIEBS

Für die Anwendung des Hygienerechts ist eine Einordnung des Betriebs hinsichtlich der Produktion von entscheidender Bedeutung. Handelt es sich um Produkte der Primärproduktion, gelten andere Regeln als bei der Weiterverarbeitung. Fleisch aus der Nutztierproduktion etwa ist kein Primärprodukt. Fleisch, das hingegen nicht aus einer Nutztierproduktion stammt, kann ein Primärprodukt sein. Beispiele hierfür sind Wild oder Fisch. Genauso kann ein Produkt, das von einem Nutztier kommt und ohne Schlachten gewonnen wurde, ein Primärprodukt sein – etwa Eier. Generell verliert ein Primärprodukt seine Einstufung als ein solches, sobald es in seiner Beschaffenheit wesentlich verändert wurde.

Diese Broschüre geht auf die Anforderungen von Produkten der Weiterverarbeitung ein.

Die als CCP bezeichneten Kontrollpunkte sind Stufen oder Schritte im Herstellungsprozess, an denen es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

DIE EIGENKONTROLLE

Grundsätzlich müssen von den Lebensmittelunternehmern ständige Verfahren zur Eigenkontrolle eingerichtet werden. Diese müssen sich im Normalfall an den sogenannten HACCP-Grundsätzen orientieren. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points, auf Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, und beschreibt ein strukturiertes sowie auf präventive Maßnahmen ausgerichtetes Konzept. Damit sollen durch Lebensmittel verursachte Gefahren vermieden werden, die unter anderem zu einer Erkrankung von Konsumenten führen können. Zunächst ermitteln Lebensmittelunternehmer Gefahren, die sie vermeiden, ausschalten, oder auf ein akzeptables Maß reduzieren müssen. Die Analyse der Gefahren soll die gesamte Lebensmittelkette umfassen. Deshalb setzt sie vor oder während des Herstellungsprozesses ein. Bereits bei der Planung der Herstellung soll ermittelt werden, wie sich Gefahren vermeiden lassen. Dies schließt folgende Schritte ein:

- Gestaltung der Betriebsräume
- Personaleinsatz
- Rezeptureinsatz
- Herstellungsverfahren

FLEXIBLE HANDHABUNG

Die Anforderungen an die Hygienekontrolle sollen so flexibel sein, dass sie auch kleine Betriebe in allen Situationen anwenden können. In manchen Fällen kann eine sogenannte gute Hygienepraxis die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen. Auch muss ein kritischer Kontrollpunkt

nicht immer in Zahlen angegeben werden. Zudem soll die Aufbewahrung von Unterlagen flexibel gehandhabt werden, um kleine Betriebe zu entlasten.

GEFAHR UND RISIKO

Gefahren können biologischer, chemischer oder physikalischer Natur sein. Beispiele dafür sind Schimmelpilze und Bakterien, toxische Stoffe oder Arzneimittelrückstände sowie Metallteile oder Knochensplitter. Wie genau kontrolliert werden muss, hängt auch von der späteren Zielgruppe ab. Für Säuglingsnahrung gelten besonders strenge Regeln. Geschmacksveränderungen oder Nährwertminderungen müssen bei dieser Überprüfung nicht berücksichtigt werden.

Bei kleineren Unternehmen kann die Gefahrenermittlung ein Problem darstellen, etwa im Hinblick auf die notwendige Einbindung der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse. Hier kann es sinnvoll sein, sich extern beraten zu lassen.

Die von Lebensmitteln möglicherweise ausgehenden Gefahren werden danach beurteilt, wie wahrscheinlich sie eintreten und welche Auswirkungen sie im Ernstfall haben könnten. Anschließend werden entsprechend der ermittelten Gefahren kritische Kontrollpunkte sowie Grenzwerte für diese bestimmt und eine Überwachung festgelegt.

Lebensmittelunternehmer müssen dokumentieren, wie sie prüfen und welche Korrekturen sie in ihren Verfahren vornehmen, wenn sie eine Gefahr erkennen. Falls notwendig müssen zudem spezifische Hygienemaßnahmen wie das Aufrechterhalten der Kühlkette getroffen werden.

Eine gute Hygienepraxis umfasst eine Reihe von Verfahren, die Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und korrekt anwenden müssen. Dazu zählen unter anderem die Instandhaltung der Betriebsstätten, die Unterweisung der Mitarbeiter in Hygiene und Arbeitsverfahren sowie die Schädlingsbekämpfung und die Temperaturkontrolle.

FLEXIBILITÄT FÜR KLEINE BETRIEBE

Wie die Eigenkontrolle und die Hygienemaßnahmen vor Ort aussehen, hängt je nach Unternehmen von der Struktur, der Art des Lebensmittels und den Produktions- und Prozessstufen ab. Aber jede Stufe benötigt ein Verfahren, das den rechtlichen Hygienegrundsätzen entspricht und dieses Verfahren muss dauerhaft und in angemessenen Abständen durchgeführt werden. Dies können auch externe Dienstleister übernehmen. Die zuständige Behörde muss die Verfahren kontrollieren. Welche angemessen sind, entscheidet auch die Behörde. Ebenfalls im Ermessen der zuständigen Behörde liegt die Entscheidung, in welcher Form die Verfahren zur Eigenkontrolle nachgewiesen werden müssen. Dabei spielen auch Art und Größe des Unternehmens eine Rolle.

ANFORDERUNGEN AN DEN BETRIEB

Grundsätzlich müssen Betriebsstätten – also die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird – sauber sein und eine angemessene Instandhaltung vorweisen. Ein kreuzungsfreier Produktfluss – zur Verhinderung von Kreuzkontamination – ist in der Lebensmittelverarbeitung besonders wichtig. Dies ist möglich über eine räumliche Trennung von Arbeitsschritten, etwa der Schlachtung und der Zerlegung. Sind die Räumlichkeiten dafür zu klein, kann auch eine zeitliche Trennung möglich sein – wenn beispielsweise selten geschlachtet wird sowie zwischen den Arbeitsschritten ausreichend gereinigt und desinfiziert wird.

Der Zugang zu einem reineren Produktionsbereich darf im Normalfall nur über eine Hygieneschleuse möglich sein, in der sich die Mitarbeiter hygienisch reinigen. Diese Schleuse kann unter bestimmten Voraussetzungen entbehrllich sein.



Zulassungspflichten nach ausgewählten Tätigkeiten gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 sowie Tier-LMHV

TÄTIGKEIT	NEIN	JA
Schlachtung Huftiere		x
Schlachtung von Geflügel/Hasentieren außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebes		x
Schlachtung > 10.000 Geflügel/Hasentieren pro Jahr im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb		x
Schlachtung < 10.000 Geflügel/Hasentieren pro Jahr im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb	x	
Primärerzeugnisse	x	
Transport	x	
Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf	x	
Jäger, die Wild oder Wildfleisch der Tagesstrecke direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen (Umkreis von 100 km von Wohn- oder Erlegeort) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben	x	
Die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch	x	

ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Generell stehen Lebensmittelunternehmer in der Pflicht, ihren Betrieb bei der zuständigen Behörde zu registrieren. Für Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs behandeln, gilt bis auf wenige Ausnahmen eine Zulassungspflicht.

Eine Ausnahmeregelung besteht für Herkunftsbetriebe, die Farmwild, Laufvögel, Bisons oder Rinder schlachten. Werden

bestimmte Voraussetzungen erfüllt, dürfen die Tiere mit Genehmigung der zuständigen Behörde am Herkunftsort geschlachtet werden. Anschließend müssen die Tiere allerdings in einen Schlachthof transportiert werden. Wenn die Voraussetzungen erfüllt sind, darf das Fleisch für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel

tierischen Ursprungs an Endverbraucher abgeben, sind in der Regel nicht zulassungspflichtig. Sie müssen aber registriert werden. Eine Ausnahme sind Einzelhändler, die mehr als ein Drittel ihrer Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Einzelhändler abgeben und die in einem Umkreis von mehr als 100 Kilometern liegen. Metzgereien, die

selbst schlachten, sind keine Einzelhandelsbetriebe.

Bei kleinen Betrieben kann es sinnvoll sein, nur Teile des Betriebes zuzulassen. Während der Bereich der Schlachtung in der Regel zulassungspflichtig ist, kann bei den Betriebsteilen Zerlegung und Verarbeitung eine Registrierung ausreichen.

Als Hausschlachtung gilt das Schlachten oder Töten von Huftieren, die als Haustiere oder Farmwild gehalten werden, für den eigenen häuslichen Verbrauch. Dieses Fleisch darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

DER ANTRAG AUF ZULASSUNG

Lebensmittelunternehmer, die eine Zulassung benötigen, müssen diese schriftlich bei der zuständigen Behörde beantragen. Je nach Bundesland ist dies bei unterschiedlichen Behörden möglich. Die Veterinärämter können hierzu Auskunft geben.

Für die Zulassung genügt ein formloser Antrag. Er muss folgende Informationen enthalten:

- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers und Name und Anschrift des Betriebs
- Die Beantragung der Zulassung
- Die Unterschrift des Antragstellers.

Zudem müssen dem Antrag folgende Dokumente beigefügt werden:

- Ein Betriebsspiegel, der die wesentlichen Strukturdaten des Betriebs zusammenfasst,

sowie Beiblätter.

- Ein Entwurf eines maßstabsgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen hervorgehen. Alternativ können bei handwerklich strukturierten Betrieben Unterlagen ausreichen, aus denen die Raumnutzung ersichtlich wird.
- Ein Nachweis über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers. Das kann etwa ein polizeiliches Führungszeugnis sein oder ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister.

Welcher Nachweis über die persönliche Zuverlässigkeit erbracht werden soll, entscheidet die Zulassungsbehörde.

Kleine Betriebe sollten von der zuständigen Behörde ausdrücklich darüber informiert werden, welche Informationen für die Zulassung benötigt werden.

Der Zulassungsprozess umfasst auch eine Ortsbesichtigung durch die zuständige Behörde, bei der ein tierärztlicher Sachverständiger die Zulassungsfähigkeit eines Betriebes beurteilt. Wenn ein Antragsteller die Anforderungen für die Zulassung erfüllt, muss die Behörde eine Zulassung erteilen.



ÜBERWACHUNG

Die zuständigen Behörden haben die Aufgabe, amtliche Kontrollen durchzuführen, um das Futtermittel- und Lebensmittelrecht sowie die Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz auf allen Stufen der Lebensmittelkette durchzusetzen, zu überwachen und zu überprüfen. Die Kontrollen führen sie regelmäßig auf jeder Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs durch –

in der Regel ohne Vorankündigung. Die Kontrollen müssen wirksam und angemessen sein und dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die keinem Interessenkonflikt ausgesetzt sind. Die Frequenz der Kontrollen richtet sich nach dem von den Behörden eingeschätzten Risiko. Bei der Ermittlung des Risikos berücksichtigen die Behörden

- Die Art des Betriebs und dessen Einstufung in eine Risikokategorie
- Die Risikostufe des Produkts
- Das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers
- Das Hygienemanagement
- Die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen sowie Informationen über mögliche Verstöße

RISIKOBEWERTUNG

Verhalten des Lebensmittelunternehmers

Für die Beurteilung des Verhaltens ist ausschlaggebend, wie gut die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden, wie gut Informationen dokumentiert sind und sich zurückverfolgen lassen und wie gut und regelmäßig Mitarbeiter geschult werden.

Verlässlichkeit der Eigenkontrollen

Die Eigenkontrollen werden danach beurteilt, wie das HACCP-Konzept im Betrieb funktioniert – abhängig von dessen Größe und Art. Ebenso spielt die Qualität der Wareneingang- und Ausgangskontrolle eine Rolle. Zudem wird untersucht, wie der Betrieb die gesundheitsrechtlichen Anforderungen einhält. Auch hier sollten die Betriebsgröße und -Art berücksichtigt werden – ebenso bei der Frage, wie der Betrieb täuschungsschutzrechtlichen Anforderungen gerecht wird. Nicht zuletzt muss regelmäßig eine umfassende, nachvollziehbare Dokumentation stattfinden.

Hygienemanagement

Das Hygienemanagement wird daraufhin untersucht, wie gut die baulichen Gegebenheiten und ihre Instandhaltung sind und wie wirksam der Betrieb reinigt und desinfiziert und wie gut er dies dokumentiert. Die Prüfung umfasst zudem die Personalhygiene, die vom Hygienebewusstsein der Mitarbeiter abhängt. Außerdem geht es um die Produkthygiene, also wie gut reine von unreinen Produkten getrennt werden, und die Schädlingsbekämpfung.

DURCHFÜHRUNG DER KONTROLLEN

Während einer Kontrolle darf die Behörde Proben fordern oder entnehmen. Eine zweite Probe wird, soweit möglich, im Betrieb zurückgelassen. Die Behörde hat die Möglichkeit, Anordnungen und Maßnahmen zu treffen, um Verstößen vorzubeugen sowie um diese zu beseitigen oder einen entsprechenden Verdacht auszuräumen. Auch zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit und vor Täuschung ist dies erlaubt.

Anordnungen und Maßnahmen können unter anderem sein:

- Ein vorübergehendes Verbot des Inverkehrbringens eines Erzeugnisses, bis das Ergebnis einer entnommenen Probe oder einer angeordneten Prüfung vorliegt.
- Ein Verbot oder eine Beschränkung des Herstellens, Behandelns oder Inverkehrbringens von Erzeugnissen.
- Die Rücknahme oder der Rückruf von Erzeugnissen.
- Das Sicherstellen von Erzeugnissen und falls notwendig deren unschädliche Beseitigung.

AMTLICHE ÜBERWACHUNG FÜR ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

Bei Frischfleisch ist die amtliche Überwachung in die Bereiche Überprüfung, die Inspektionen sowie Gennusstauglichkeitskennzeichnung gegliedert.

Überprüfung

Die Behörden prüfen, ob der Lebensmittelunternehmer die gute Hygienepraxis einhält und wie er die Verfahren zur Eigenkontrolle eingerichtet hat. Zudem geht es darum, wie er zum einen mit den Frischfleisch-Produkten umgeht, und zum anderen mit den tierischen Nebenprodukten, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Inspektion

Die Inspektion besteht aus den Schritten: Informationen zur Lebensmittelkette, Schlachttieruntersuchung, Wohlbefinden der Tiere, Fleischuntersuchungen, Überprüfung spezifiziertes Risikomaterial und sonstige tierische Nebenprodukte sowie Labortests.

Bei der Prüfung der Informationen der Lebensmittelkette muss der Schlachthofbetreiber seine Holschuld beachten. Er muss die entsprechenden Informationen einholen, und prüfen.

Der Lebensmittelunternehmer muss – wenn er selbst Tiere hält – umfangreichen Dokumentationspflichten nachkommen. Hier geht es um:

— Die Art und Herkunft des Tierfutters

- Wann den Tieren welche Tierarzneimittel verabreicht wurden. Auch andere Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, sind relevant
- Welche sicherheitsrelevanten Krankheiten aufgetreten sind
- Die Analyseergebnisse von Proben, die den Tieren entnommen wurden und für die menschliche Gesundheit von Bedeutung sind

Die Vorschriften für die Schlacht tieruntersuchung sehen vor, dass alle Tiere höchstens 24 Stunden vor der Schlachtung und mindestens 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof durch einen amtlichen Tierarzt untersucht werden. Ausnahmen bilden hier Untersuchungen, die im Herkunftsbetrieb stattfinden.

Zusätzlich können Tiere auch zu jeder anderen Zeit durch den Amtstierarzt untersucht werden. Dabei schauen die Tierärzte vor allem nach Verstößen gegen die Tierschutzvorschriften und ob der Zustand des Tieres die Gesundheit von Menschen oder anderen Tieren beeinträchtigen kann.

Bei der Fleischuntersuchung wird zunächst die äußere Oberfläche begutachtet. Besondere Beachtung finden Zoonosen, also Infektionskrankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können. Anschließend werden weitere Merkmale wie die Ausblutung oder das Ausweiden beurteilt.

Wenn die Inspektion ohne Beanstandungen seitens der Behörde stattgefunden hat, wird der Schlachtkörper als genusstauglich gekennzeichnet.



Bevor Fleisch in den Handel kommt, wird es von den zuständigen Behörden umfassend untersucht.



LANDWIRTSCHAFTLICHE NUTZTIERRASSEN ERHALTEN: DIE ARCHE-REGION

Den Bedarf an tierischen Nahrungsmitteln decken heute nur wenige äußerst produktive Hochleistungsrassen. Gleichzeitig stirbt im Schnitt alle zwei Wochen eine an das Klima und den Standort angepasste Nutztier rasse aus. Damit verschwindet nicht nur ein genetisches Erbe, sondern auch ein Kulturgut. Mehr als 100 Rassen stehen in Deutschland auf der „Roten Liste der gefährdeten Nutz-

tierrassen“ der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH). Auf Initiative der GEH entstand 2011 im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe die „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“. Auf den Wiesen und in den Ställen der deutschlandweit ersten Arche-Region halten derzeit 26 Betriebe rund 50 Rassen der Roten Liste. Sie

vermarkten Fleisch, Wolle und Honig. Das „Archezentrum Amt Neuhaus“ im „Haus des Gastes“ des Amtes Neuhaus informiert über die ungewöhnlichen Rassen.



Frank Hübner füttert seine Bunten Bentheimer Schweine.

SELTENE TIERE, HOHE QUALITÄT

Frank Hübner und sein Archehof Vockfey

Alles begann mit ein paar Skudden. Eine Bekannte von Frank Hübner wollte drei der kleinen, genügsamen Schafe loswerden. Fortan durften sie die Wiese am Hof Vockfey mähen, den Frank Hübner zuvor drei Jahre lang saniert und 2009 mit seiner Familie bezogen hatte.

Als eines Tages Hartmut Heckenroth, der Initiator der „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ bei Frank Hübner und seiner Lebensgefährtin Andrea Makansi für seine Idee warb, die Vielfalt der landwirtschaftlichen Nutztierassen zu erhalten, kam der Stein ins Rollen. Heute nennt sich sein Hof „Archehof Vockfey“ und aus den drei Skudden sind mittlerweile dreißig geworden.

Dazu kamen ebenso viele Bunte Bentheimer Schweine und eine fünfzehnköpfige Herde vom Schwarzbunten Niederungsrand. Dessen Besonderheit: Es gibt sowohl Fleisch als auch Milch. Seine Milchleistung ist zwar im Jahresdurchschnitt geringer als bei den sogenannten Hochleistungsrassen, dafür gibt es aber sehr viel länger Milch. Außerdem hält Hübner Diepholzer Weidegänse, die ebenfalls auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierassen der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) stehen.

Mit der Auswahl dieser Tiere hat sich Frank Hübner eine Nische gesucht. Er will seinen Arche-Betrieb bewusst klein halten und selbst für eine hohe Produkt- und Prozessqualität garantieren.

Er kümmert sich um die Tiere, seine Lebensgefährtin um die Vermarktung. Die Stammkunden kommen meist aus der Region, einzelne aus dem Großraum Hamburg. Zu ihnen pflegen die beiden einen persönlichen Kontakt. Nicht nur Städter haben eine Sehnsucht nach Produkten aus einer intakten Natur. Auch die regionale Gastronomie setzt sich mit den Archeprodukten auseinander. Damit er Frischfleisch, Salami und Kalbsleberwurst verkaufen kann, arbeitet Hübner aber bislang mit einer nach den Kriterien der Bioland- und Demeter-Verbände zertifizierten, kleinen Schlachtereierei zusammen. „Doch das knabbert an unserer Marge“, sagt er. Deshalb denkt er darüber nach, künftig auch selbst zu schlachten, idealerweise gemeinsam mit anderen Arche-Betrieben der Region. Was ihn noch abschreckt: „Es ist kompliziert, die rechtlichen Vorgaben zu durchblicken.“

Was ihm bei der Verarbeitung und der Vermarktung helfen soll, ist sein Netzwerk in der Archeregion. Gemeinsam mit einem halben Dutzend Kollegen ist er dabei, eine Erzeugergemeinschaft zu gründen. Hinzukommen soll auch ein Hofladen mit kleinem Café, das Fahrradfahrer zu Kaffee und Kuchen oder zu einer herzhaften Bockwurst vom Bunten Bentheimer Schwein einlädt. Doch auch diese Erweiterung will der Landwirt gut planen. „Ich habe Respekt vor den Arbeitsspitzen in der Gastronomie“, sagt Frank Hübner. „Und Unruhe will ich vermeiden.“



Die Skudde gehört zu den ältesten und bedrohten Hausschafzrassen. Mit ihnen begann Frank Hübner zu züchten.

GRUNDLEGENDE VORSCHRIFTEN IM LEBENSMITTELHYGIENERECHT

Grundlegende Vorschriften des europäischen Lebensmittelhygienerechts

- Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002: Grundsätze des Lebens- und Futtermittelrechts
- VO (EG) Nr. 852/2004: Grundsätze des Lebensmittelhygienerechts (Teil des Hygienepakets)
- VO (EG) Nr. 853/2004: Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen (Teil des Hygienepakets)
- VO (EG) Nr. 854/2004: Verfahrensvorschriften der amtlichen Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (Teil des Hygienepakets)
- VO (EG) Nr. 882/2004: amtlichen Futter- und Lebensmittelkontrollen, richtet sich an die zuständigen Behörden

Grundlegende nationale Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG): nationale Basisvorschrift
- Lebensmittelhygieneverordnung (Tier LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
- allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH)
- allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb)

HYGIENERECHT IN SCHLACHTBETRIEBEN

IMPRESSUM

Leuphana Universität Lüneburg, Innovations-Inkubator/Centre for Sustainability Management (CSM), 21335 Lüneburg

Verantwortlich für den Inhalt: Anja Schäffler, Holger Petersen

Redaktion: Hans-Dieter Sohn

Gestaltung und Satz: Meike Winters

Produktionsleitung: Ursula Zipperer

Fotos: contrastwerkstatt/fotolia.com: Seite 13; industrieblick/fotolia.com: Seite 5, 18;

Friederike Lang: Seite 2, 26, 27; Bauck BioGut: Seite 24; Andrea Wilhelm/fotolia.com: Titel.

Auflage: 300 Stück

Druckerei: von Stern'sche Druckerei

Wurden Personenbezeichnungen aus Gründen der besseren Lesbarkeit lediglich in der männlichen oder weiblichen Form verwendet, so umfasst dies alle Personen.

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN BIBLIOTHEK

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische

Daten sind im Internet unter <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-935786-64-5

Das Projekt wird über den Innovations-Inkubator gefördert von:



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung



Leuphana Universität Lüneburg
Innovations-Inkubator Lüneburg/
Centre for Sustainability Management
Innovationsverbund
„Nachhaltiger Mittelstand“
Anja Schäffler
Scharnhorststr. 1
21335 Lüneburg
Fon +49.4131.677-1339
anja.schaeffler@leuphana.de