



HESSEN
Hessisches Ministerium
für Landwirtschaft und
Umwelt, Weinbau, Forsten,
Jagd und Heimat

HANDBUCH ZULASSUNG



Das Handbuch wurde vom Hessischen Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat unter Beteiligung der hessischen Zulassungsbehörden (Regierungspräsidium Darmstadt, Gießen und Kassel) erstellt. Dabei konnten auch Passagen aus dem Bayerischen Handbuch Zulassung verwendet werden. An dieser Stelle herzlichen Dank für die geleisteten Vorarbeiten.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



HESSEN

**Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat**

Abt. V – Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und
Verbraucherschutz
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden

Stand: Juni 2026

Fotos:

Deckblatt – Foto links:

Deckblatt – Foto rechts:

Copyright Dr. Veronika Ibrahim

Einraumschlachthof Rind, Teilansicht

Vollmobiler zugelassener Geflügelschlachthof (innen)

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Präambel	1
Teil I - Allgemeines zum Zulassungsverfahren	1
Zulassungsverfahren für Betriebe, die tierische Lebensmittel be- und/oder verarbeiten.....	1
1.1 Wann besteht eine Zulassungspflicht?	1
1.2 Erläuterungen zur Drittelregelung.....	2
1.3 Nicht zulassungspflichtig / zulassungspflichtig (Tabelle)	4
1.4 Zuständigkeiten	6
1.5 Antragstellung.....	6
1.6 „Lebensmittelunternehmer“	8
1.7 Eigenkontrollen im Zulassungsverfahren.....	9
1.8 Zulassungskontrolle und Entscheidung.....	11
1.9 Aussetzen (Ruhen) oder Entzug (Widerruf) einer Zulassung	13
1.9.1 Verfahren zum Aussetzen (Ruhen) der Zulassung	13
1.9.2 Verfahren zur Aufhebung des Aussetzens (Ruhens) einer Zulassung..	14
1.9.3 Entzug (Widerruf) einer Zulassung	14
1.9.4 Wiederaufnahme des Betriebs/der Betriebstätigkeit nach einem Entzug durch neu erteilte Zulassung.....	14
1.10 Sonderfall: Freiwillige Nichtnutzung einer Zulassung	15
1.11 Gebühren für die Zulassung und laufende Kontrollen	15
1.11.1 Allgemeine Prinzipien	15
1.11.2 Gebühren für die Zulassung.....	16
1.11.3 Gebühren für Kontrollen zur Aufrechterhaltung der Zulassung.....	16
2 Ergänzende Hinweise zum Zulassungsverfahren Wild/Farmwild.....	17
2.1 Wild	17
2.2 Farmwild.....	17
2.2.1 Schlachtung von Farmwild	17
2.2.2 Farmwildvermarktung – Kleine Mengen.....	18
2.2.3 Abgrenzung Farmwild – freilebendes Wild.....	18
Teil II – Spezielles für Schlachtbetriebe und Fleischbe- / verarbeitungsbetriebe	19
3 Bauliche Anforderungen in handwerklichen Betrieben.....	19

3.1	Waschplatz.....	19
3.2	Verzicht auf Wartestall in Kleinstbetrieben	19
3.3	Betäuben vor der Schlachthautstür	20
3.4	Entbluten im Hängen oder im Liegen	21
3.5	Anzahl der Produktionsräume und der Kühlräume	22
3.5.1	Produktionsräume.....	22
3.5.2	Kühlräume:.....	23
3.6	Beispiele: Betriebspläne Einraum- oder Zweiraummetzgerei	25
3.7	Hofquerungen.....	27
3.8	Personaltoiletten / Umkleidemöglichkeiten	29
3.9	Hygieneschleuse	29
3.10	Türen mit Öffnung nach außen	30
3.11	Messerdesinfektion	30
3.12	Zerlegung	30
4	Eigenkontrollen in handwerklichen Betrieben	31
4.1	HACCP-Konzept.....	31
4.2	Belehrung nach Infektionsschutzgesetz	32
4.3	Hygieneschulung Personal und HACCP-Schulung	32
4.4	Trinkwasser	34
4.5	Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen.....	34
4.6	Mikrobiologische Eigenkontrollen	35
4.7	Dokumentation der Temperatur in Kühleinrichtungen / Kalibrierung	36
4.8	Wareneingangskontrollen	38
4.9	System zur Rückverfolgbarkeit.....	38
4.10	Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung.....	39
5	Tierschutz	41
5.1	Zulassungsrelevante Angaben im Antrag.....	41
5.1.1	Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie	41
5.1.2	Kategorien und Gewichtsklassen der Tiere, für die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können	41
5.1.3	Höchstkapazität jeder Stallung.....	41
5.2	Elektrobetäubungsanlagen.....	42
5.2.1	Geräteprüfung.....	42
5.2.2	Elektrische Parameter.....	43
5.3	Schlüsselparameter am Elektrobetäubungsgerät.....	44

5.3.1	Optische und akustische Warnsignale am Elektrobetäubungsgerät	44
5.3.2	Aufzeichnungseinrichtung der Elektrobetäubungsanlage:	44
5.4	Ruhigstellung / Fixierung	45
5.4.1	Schweine	46
5.4.2	Rinder	46
5.5	Entblutung	46
5.6	Zulassungskontrolle Tierschutz in Schlachtbetrieben.....	47
5.7	Kontrolle der Standardarbeitsanweisung / Eigenkontrollen	47
5.8	Wartungs- und Prüfnachweise für Betäubungsgeräte	48
6	Mobile Schlachtung.....	49
6.1	„Schlachtungen im Herkunftsbetrieb“ mit „Mobiler Einheit“ (teilmobile Schlachtungen)	49
6.2	Zulassung „Mobile Teilschlachtanlagen“ in Verbindung mit stationärem Schlachtbetrieb.....	50
6.3	Zulassung vollmobiler Schlachthöfe (allgemein)	55
6.4	Vollmobiler Geflügelschlachthof	58
6.4.1	Geflügelschlachtanlagen ohne Zulassungspflicht	58
6.4.2	Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben.....	59
6.4.3	Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen.	59
6.5	Beispiel: Grundrissplan mobiler Geflügelschlachthof.....	59
Teil III: ANHANG		61
7	Tabellarische Zusammenstellung wesentlicher Zulassungsanforderungen	61
7.1	Schlachtung Huftiere (Lebensmittelrecht).....	61
7.2	Schlachtung Huftiere (Tierschutzrecht)	75
7.3	Schlachtung Geflügel (Lebensmittelrecht).....	85
7.4	Schlachtung Geflügel (Tierschutzrecht).....	98
7.5	Prüfliste vollmobiler Schlachthof – allgemein (Zulassung und Prüfliste am Einsatzort)	105
7.6	Prüfliste vollmobiler Schlachthof - Geflügel	109
8	Antragsformulare	117
8.1	Formloser Antrag.....	117
8.2	Links zu Antragsformularen.....	117
9	Abkürzungsverzeichnis / Rechtsvorschriften:.....	118
9.1	Abkürzungen	118
9.2	Rechtsvorschriften.....	119

9.3 Leitlinien, Leitfäden, Bekanntmachungen, Empfehlungen, Merkblätter..... 121

Präambel

Dieses Handbuch soll als Leitfaden für alle relevanten Prozesse, Vorschriften und Anforderungen im Bereich der lebensmittelrechtlichen Zulassung in Hessen dienen. Es bietet eine Orientierungshilfe, um sowohl das amtliche Kontrollpersonal als auch Lebensmittelunternehmer bei der erfolgreichen Umsetzung und Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des EU-Rechts und der nationalen Verordnungen zu unterstützen. Es soll Lebensmittelunternehmen Planungssicherheit geben und dadurch zum Erhalt hessischer Betriebe beitragen.

Das Handbuch basiert auf dem europäischen und nationalen Recht und berücksichtigt auch Beschlüsse der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) und der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). Dabei geht dieses Handbuch auch auf besondere Fragestellungen und regionale Besonderheiten Hessens ein. Insbesondere erläutert es Handlungsspielräume für Flexibilität und Entbürokratisierung.

Teil I - Allgemeines zum Zulassungsverfahren

Zulassungsverfahren für Betriebe, die tierische Lebensmittel be- und/oder verarbeiten

1.1 Wann besteht eine Zulassungspflicht?

Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, für die Anforderungen in Anhang (Anh.) III der Verordnung (VO) (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind, bedürfen grundsätzlich der Zulassung.

Folgende Betriebsarten fallen grundsätzlich darunter (nicht abschließende Liste):

- Schlachtbetriebe
- Zerlegungsbetriebe
- Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen
- Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen
- Wildbearbeitungsbetriebe
- Wildsammelstellen, die Großwild von anderen Sammelstellen annehmen
- Betriebe, die ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben sammeln, lagern oder verarbeiten
- Betriebe, die Blasen, Därme und Mägen sammeln, lagern oder behandeln
- Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen

- Milchsammelstellen
- Betriebe, die Milcherzeugnisse herstellen
- Betriebe zur Gewinnung von Flüssigei
- Betriebe zur Herstellung von Eiprodukten
- Eierpackstellen
- Betriebe die Gelatine oder Kollagen herstellen
- Versandzentren und Reinigungszentren für lebende Muscheln
- Betriebe, die Froschschenkel oder Schnecken zubereiten und/oder verarbeiten
- Betriebe, in denen obige Erzeugnisse wiederumhüllt werden
- Kühllager, die Lebensmittel tierischer Herkunft kühl oder gefroren lagern
- Großküchen

Von der Zulassungspflicht befreit sind Betriebe,

- a) wenn sie unter den Begriff des Einzelhandels fallen und die Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt. Dies ist grundsätzlich dann der Fall, wenn die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels nicht mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs umfasst und die Abgabe an im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe erfolgt. Filialen sind dabei ebenfalls als Betriebe im Sinne der VO (EG) Nr. 852/2004 anzusehen. Schlachtbetriebe unterliegen immer der Zulassungspflicht, da die Schlachtung keine Einzelhandelstätigkeit darstellt. Eine Ausnahme gilt gemäß § 3 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) für frisches Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren von nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich. Als im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet gelten Tiere, die dort mindestens 21 Tage gehalten wurden.
- b) die lediglich Primärproduktion betreiben
- c) die Transporttätigkeiten durchführen
- d) die Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf.

1.2 Erläuterungen zur Drittelregelung

Die sogenannte Drittelregelung beschreibt die Bedingungen, unter denen eine nebensächliche Tätigkeit des Einzelhandels vorliegt und somit keine Zulassungspflicht besteht (§ 6 Tier-LMHV). Als nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang ist die

Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Einzelhandelsbetrieb an andere Betriebe des Einzelhandels definiert, wenn sich die Abgabe auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und auf im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegene Betriebe beschränkt.

Im Regelfall lässt bereits eine Abschätzung erkennen, ob deutlich mehr oder deutlich weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels einschließlich eigener Filialen abgegeben wird. Genaue Berechnungen sind dann nicht erforderlich.

„Herstellen“ umfasst gemäß § 3 Nr. 2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) das Gewinnen, einschließlich Schlachten oder Erlegen lebender Tiere, deren Fleisch zum Lebensmittel bestimmt ist, das Herstellen, das Zubereiten, das Be- und Verarbeiten und das Mischen. Die Menge an selbst hergestellten Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist bei der Berechnung entscheidend. Durchgehandelte Ware ist ausgenommen.

Als Schätzung kann zum Beispiel ein Metzger den Umsatz (Jahresmittel) des Ladengeschäfts mit dem Umsatz der Filialen vergleichen. Der Lebensmittelunternehmer (LMU) ist nicht verpflichtet, die Umsätze der Zulassungsbehörde mitzuteilen. Die Entscheidung, ob die Abgabe an andere Einzelhandelsbetriebe mehr oder weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge beträgt, liegt beim LMU.

Die kommunale Veterinärbehörde prüft die Entscheidung des LMU auf Plausibilität. Ggf. kann anhand der Dokumente zur Rückverfolgbarkeit eine eingehendere Überprüfung erfolgen. Aber auch dabei wird man sich i. d. R. auf einen kurzen exemplarischen Zeitraum beschränken.

Die Abgabe aus dem Ladengeschäft an andere Betriebe muss bei der „Drittelregelung“ berücksichtigt werden. Der LMU ist jedoch nicht verpflichtet, sich bei allen Einkäufen im Ladengeschäft der Metzgerei aktiv zu informieren, ob der Kunde als Endverbraucher oder als LMU den Einkauf tätigt.

Eine zulassungspflichtige Tätigkeit darf erst nach Erhalt der Zulassung ausgeführt werden. „Das Drittel“ darf also erst überschritten werden, wenn die Zulassung vorhanden ist. Im Gegensatz dazu kann die Zulassung bereits beantragt und erteilt werden, wenn „das Drittel“ noch nicht überschritten ist. Die Entscheidung, wann die Zulassung für mögliche Geschäftserweiterungen beantragt wird, liegt beim LMU.

Einzelheiten und Ausnahmen der Zulassungspflicht – siehe nachfolgende Tabelle:

1.3 Nicht zulassungspflichtig / zulassungspflichtig (Tabelle)

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungs- pflichtig
Schlachten von Huftieren (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer)		X
Schlachten von Geflügel/Hasentieren außerhalb des eigenen landwirtschaftlichen Betriebs		X
Schlachten von jährlich mehr als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb oder zusätzlich Schlachtung von Tieren von anderen Tierhaltern (Lohnschlachtung). Auch beim Einsatz mobiler Schlachthanlagen und wenn diese nicht unter Verantwortung des Tierhalters betrieben werden		X
Schlachten von nicht mehr als 10.000 Stück eigener Hasentiere oder eigenen Geflügels pro Jahr, auch unter Verwendung eines registrierten Schlachtmobils unter Verantwortung des Tierhalters im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb, keine Lohnschlachtung für andere. (eigene Tiere = seit mind. 21 Tagen im Betrieb gehaltene Tiere)	X	
Zerlegen, Be- oder Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an Einzelhandelsbetriebe einschließlich eigener Filialen oder -unabhängig von der Menge - an andere Betriebe im Umkreis von mehr als 100km		X
Zerlegen, Be- oder Verarbeiten und Abgabe von nicht mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe einschließlich eigener Filialen im Umkreis von nicht mehr als 100 km	X	
Zerlegen, Be- oder Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs über ortsveränderliche und/oder nicht ständige Einrichtungen auf einem nahegelegenen Markt, weniger als ein Drittel über Einzelhandel einschließlich eigener Filialen im Umkreis von nicht mehr als 100km	X	
Enthäuten, Zerlegen und Be- und Verarbeiten von Wild (auch kleiner Mengen bezogen vom Jäger) und Abgabe über Filialen oder an andere Einzelhändler z. B. Gaststätten		X

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungs- pflichtig
Enthäuten, Zerlegen und Be- und Verarbeiten von Wild, das in kleinen Mengen vom Jäger bezogen wird und Abgabe ausschließlich direkt an den Endverbraucher	X	
Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben		X
Betriebe, die Eiprodukte herstellen oder aber unter Verwendung von unverarbeitetem Ei bzw. von Eiprodukten Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben		X
Eierpackstellen, die mehr als ein Drittel der sortierten Eier an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben		X
Milchsammelstellen		X
Betriebe, die Rohmilch be- oder verarbeiten oder Milcherzeugnisse aus bereits verarbeiteten Milcherzeugnissen herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben		X
Landwirtschaftliche Betriebe, die pasteurisierte Milch über Milchausgabeautomaten an den Endverbraucher abgeben, sofern sie den Automaten selbst bewirtschaften	X	
Wildsammelstellen, wenn sie Tierkörper von Großwild nur als erste Sammelstelle aufnehmen	X	
Wildsammelstellen, wenn sie Tierkörper von Großwild von anderen Wildsammelstellen aufnehmen		X

1.4 Zuständigkeiten

Für die Erteilung von Zulassungen für Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, sind gemäß §11 Nr. 2a der Zuständigkeitsverordnung Veterinärwesen, Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung (ZustVVLF) in Hessen die drei Regierungspräsidien (RP) in Darmstadt (Südhessen), Gießen (Mittelhessen) und Kassel (Nordosthessen) zuständig, unabhängig von deren Größe und Produktionsumfang. Die Zuständigkeit umfasst das gesamte Verwaltungsverfahren im Sinne des Hessischen Verwaltungsverfahrensgesetzes (HVwVfG), das mit der Antragstellung des Betriebes beginnt und mit der Entscheidung über die Zulassung einschließlich Antragsrücknahme, Aussetzen (Ruhen) und Widerruf (Entzug) beendet wird.

1.5 Antragstellung

Der Antrag auf Zulassung ist schriftlich oder elektronisch an das für den jeweiligen Regierungsbezirk zuständige RP zu richten oder über die für die Betriebsstätte zuständige kommunale Veterinärbehörde des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt (Fachdienst Lebensmittelüberwachung bzw. Veterinäramt) einzureichen, die ihn dann an das zuständige RP weiterleitet. Die Beantragung ist zukünftig auch über ein Onlineportal möglich.

Der Antrag wird vom RP auf Vollständigkeit und Plausibilität überprüft. Bei Antragstellung über die kommunale Veterinärbehörde erfolgt die Vollständigkeits- und Plausibilitätsprüfung vor Weiterleitung an das zuständige RP. Bei Bedarf werden Unterlagen bzw. klärende Auskünfte oder Nachweise nachgefordert.

Sollten Hinweise auf eine Unzuverlässigkeit des LMU vorliegen, wird diesen weiter nachgegangen.

Im Falle von Anträgen von Unternehmen, die bereits als registrierte Betriebe tätig sind, und bei Anträgen auf Änderung einer bestehenden Zulassung kann die Unterstützung durch die kommunalen Veterinärbehörden notwendig sein, z. B. durch Berichterstattung über bisherige Kontrollergebnisse oder Erfahrungen hinsichtlich der Zuverlässigkeit des LMU.

Die Zulassung ist mit folgenden Unterlagen zu beantragen:

1. Antrag (auch formlos) auf Zulassung mit Unterschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers (LMU), dem die folgenden Anlagen beigelegt werden (Anlagen Nr. 2. – 4., bei Schlachtbetrieben Nr. 2.-5.):
2. ein Betriebsspiegel, der die Angaben nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 6 der Tier-LMHV enthält einschließlich der entsprechenden Beiblätter nach Form und Inhalt nach Muster 2 bis 9 der Anlage 6 Tier-LMHV
3. ein maßstabsgetreuer Grundrissplan, aus dem die Funktionsbezeichnung der Räume, die Personalwege und der Materialfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind (abweichend davon genügen für handwerkliche Betriebe Unterlagen wie z.B. ein selbst gezeichneter Lageplan, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist)
4. aktuelle Zuverlässigkeitsnachweise für alle Personen, die als „Lebensmittelunternehmer“ im Betriebsspiegel eingetragen werden sollen, in Form
 - a. eines Führungszeugnisses gemäß § 30 Abs. 5 Bundeszentralregistergesetz zur Vorlage beim Regierungspräsidium (RP) Darmstadt, Gießen oder Kassel und
 - b. einer personenbezogenen Auskunft aus dem Gewerbezentralregister nach § 150 Abs. 5 Gewerbeordnung zur Vorlage beim RP Darmstadt, Gießen oder KasselDie Zuverlässigkeitsnachweise sind für alle im Antrag eingetragenen „verantwortlichen LMU“ bei der jeweils zuständigen Meldebehörde zu beantragen und sollten nicht älter als drei Monate sein.

(Hinweis: Der „verantwortliche LMU“ nach Artikel 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 ist bei natürlichen Personen i.d.R. identisch mit dem Antragsteller. Bei juristischen Personen (GbR, GmbH, AG u. ähnl.) - siehe Hinweise in Kap. 1.6)
5. Bei Schlachtbetrieben zusätzlich:
Daten gemäß Artikel (Art.) 14 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009 (siehe Kap. 5.1.).

1.6 „Lebensmittelunternehmer“

„Lebensmittelunternehmer“ (LMU) sind gemäß Definition in Art. 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die „natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“.

LMU sind deshalb je nach Rechtsform Einzelkaufleute selbst, die Gesellschafter bei Personengesellschaften (GbR, OHG) oder juristische Personen wie GmbH, KG, AG. Soweit im Rahmen des Zulassungsverfahrens die Zuverlässigkeit des LMU zu prüfen ist, sind die entsprechenden Nachweise bei Einzelkaufleuten (bspw. Fleischermeister als Inhaber eines Schlachtbetriebes) von diesen selbst und bei Personengesellschaften (bspw. GbR) von den Gesellschaftern vorzulegen. Bei juristischen Personen als LMU sind die Nachweise über die Zuverlässigkeit der Vertretungsberechtigten vorzulegen (bspw. Geschäftsführer der GmbH, Vorstand der AG).

Personelle Änderungen hinsichtlich der Vertretungsberechtigten des LMU sind deshalb zulassungsrelevant und sind der Zulassungsbehörde innerhalb eines Monats unter Vorlage eines aktualisierten Betriebsspiegels, allgemeine Angaben, mitzuteilen. Außerdem sind eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister und ein Führungszeugnis zu beantragen (siehe dazu Kapitel 1.5).

Gleiches gilt bei Personengesellschaften für Änderungen bei den Gesellschaftern.

Bei natürlichen Personen als LMU erlischt die Zulassung kraft Gesetzes, wenn der Einzelkaufmann (oder bei Personengesellschaften wie bspw. der GbR sämtliche Gesellschafter) ausscheiden. Ein neuer Betriebsinhaber muss daher einen neuen Antrag auf Zulassung stellen.

Sofern der LMU selbst – bzw. bei juristischen Personen deren Vertretungsberechtigte – nicht über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen, sind eine Person oder mehrere Personen (z. B. Betriebs- oder Marktleiter) zu benennen, die über die entsprechende Qualifikation gemäß Anlage 1 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) verfügen. Ein Wechsel dieser Person(en) ist dem RP unter Vorlage eines Nachweises der fachlichen Qualifikation der neuen Person(en) mitzuteilen.

1.7 Eigenkontrollen im Zulassungsverfahren

Insbesondere folgende Nachweise/Unterlagen sind gegebenenfalls im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes in geeigneter, angemessener und ausreichender Weise bei der Kontrolle vorzulegen und fortlaufend zu führen:

1. Bescheinigungen über die Erst- und Folgebelehrungen (alle zwei Jahre) nach dem Infektionsschutzgesetz
2. Nachweise über jährliche Personalschulungen der Mitarbeiter einschließlich HACCP-Schulungen nach § 4 LMHV und VO (EG) Nr. 852/2004
3. Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung der Zapfstellen sowie Ergebnisse der Wasseranalysen nach der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) (jährliche Trinkwasserproben sind i. d. R. für handwerkliche Metzgereien nicht angemessen)
4. Abwasserentsorgungsplan
5. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einschließlich jährlicher mikrobiologischer Untersuchungen von Oberflächenabklatschproben zur Verifikation des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs.
Bei Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel zusätzlich: jährliches Umgebungsmonitoring auf *Listeria monocytogenes* sowie Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen der Produkte gemäß der VO (EG) Nr. 2073/2005
6. Nachweise über produktspezifische mikrobiologische, chemische und sensorische Untersuchungen nach den einschlägigen Leitlinien
7. Laufende Dokumentation der Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen
8. Nachweis der Kalibrierung/Eichung der Prüfmittel (Messgeräte, Thermometer)
9. Nachweis über Einhaltung der Normen des Temperaturmessgerätes im Falle von TK-Einrichtungen nach § 2a der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in Verbindung mit Artikel 2 der VO (EG) Nr. 37/2005
10. Nachweise über Wareneingangskontrollen und Vorgaben bei Abweichungen
11. Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von allen Erzeugnissen nach Artikel 18 der VO (EG) Nr. 178/2002
12. Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfungsplan (mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der verwendeten Mittel, Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungs- und ggf. Bekämpfungsmaßnahmen)
13. Information zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kategorie 1 – 3) mit Angabe der beauftragten Firmen, Dokumentation der Abholung in Form von Handelspapieren und ggf. betriebseigenen Aufzeichnungen gemäß § 9 i. V. m. Anlage 1 und 2 der Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV).

14. HACCP-Konzept (mit Produktbeschreibung, schriftlicher Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für jede Produktart (Fließschema der Produktion), Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) für jede Produktlinie, Verfahren zur Überwachung und Kontrolle für die CCPs, Dokumentation der Maßnahmen; in reinen Schlachtbetrieben in Kurzform).

15. Bei Schlachtbetrieben:

- a. Informationen zur Lebensmittelkette („Standarderklärung“) gemäß § 10 Tier-LMHV und ggf. Begleitpapiere nach Kap. IV Nr. 3 der VO (EU) 2020/2235 (Schlachtung im Herkunftsbetrieb) oder Kap. IV Nr. 5 (Notschlachtung)
- b. Sachkundenachweis(e) gemäß Art. 7 der VO (EG) Nr. 1099/2009 (Tierschutz)
- c. Standardarbeitsanweisungen (Tierschutz)¹⁾
(z. B. Standardarbeitsanweisung des Dt. Fleischerverbands mit betriebsspezifischer Anpassung)
- d. Dokumentation der Wartung der Betäubungsgeräte einschließlich der Nachweise der regelmäßigen Überprüfung der Betäubungsgeräte durch den Hersteller
- e. Aufzeichnungen der Schlüsselparameter der Elektrobetäubungsgeräte: Stromstärke, Spannung, Frequenz, Anstiegszeit, Betäubungszeit (Einwirkungszeit), verwendetes Programm bzw. Programmparameter. und eine regelmäßige Auswertung hierzu
- f. Angabe und Dokumentation des umgesetzten Betäubungsüberwachungsverfahrens nach Art. 16 zur Betäubungskontrolle gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 1099/2009 (z. B. Dokumentation nach „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks (Standardarbeitsanweisung)“ des Dt. Fleischerverbands mit betriebsspezifischer Anpassung)

(Hinweis: Alle Zulassungsanforderungen sind im [Kap. 7](#) tabellarisch zusammengestellt. Zu Ausnahmen, Flexibilität und Verzicht auf bestimmte Dokumentationspflichten wird verwiesen auf [Kap. 4](#) Eigenkontrollen in handwerklichen Betrieben).

¹⁾ = Ergänzender Hinweis für Veterinäre:

Im „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ in der jeweils aktuellen Fassung (siehe Link: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>) befinden sich die für amtliche Überwachung bei der Zulassung und Kontrolle relevanten Checklisten B.3 (Standardarbeitsanweisung Rotfleisch), E.9 (Standardarbeitsanweisung Geflügel), E.6 (Betäubungskontrollen) und E.8 (Tierschutzkontrolle handwerklicher Schlachtbetrieb)

1.8 Zulassungskontrolle und Entscheidung

Nachdem alle Antragsunterlagen vollständig und plausibel vorgelegt wurden, die Betriebsräume einschließlich Ausstattung fertiggestellt wurden und sofern die Zuverlässigkeit des/der LMU nachgewiesen ist bzw. sind, erfolgt eine Betriebskontrolle des RP gemeinsam mit der örtlich zuständigen, kommunalen Veterinärbehörde.

Das RP hat bei der Beurteilung der Zulassungsfähigkeit eines Betriebes tierärztliche Sachverständige hinzuzuziehen. Darüber hinaus können erforderlichenfalls weitere Sachverständige, wie zum Beispiel maschinentechnische Sachverständige, beteiligt werden.

Wenn alle einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts vom Betrieb erfüllt sind, erhält der Betrieb eine volle (endgültige) Zulassung für die beantragte(n) Tätigkeit(en) und die beantragten Mengen in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten.

Führt die Betriebskontrolle zu dem Ergebnis, dass zulassungsrelevante Mängel vorliegen, ist vom RP zu prüfen, ob die Entscheidung über die Erteilung einer Zulassung bis zu einer Mängelbeseitigung zurückgestellt wird, ob Mängel, die nicht die Infrastruktur und Ausrüstung betreffen, innerhalb des Zeitraumes einer bedingten Zulassung beseitigt werden können, oder ob der Zulassungsantrag abgelehnt werden muss. Über das Ergebnis dieser Entscheidung wird der Betrieb informiert.

Sind alle Anforderungen an die Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt, aber noch nicht alle weiteren Anforderungen, kann das RP dem Betrieb eine bedingte (vorläufige und befristete) Zulassung unter Auflagen oder Bedingungen erteilen. Eine bedingte, befristete oder auch vorläufige Zulassung für einen Lebensmittelbetrieb ist eine einzelfallbezogene Entscheidung der Zulassungsbehörde und kann unter bestimmten Umständen gewährt werden, wenn Anforderungen noch nicht vollständig erfüllt sind. Sie kann auch erforderlich sein, wenn der Betrieb bestimmte Anforderungen (z.B. Eigenkontrollen) erst nach Erteilung der bedingten Zulassung erfüllen kann, weil er z. B. erst dann mit dem Schlachten oder der Produktion beginnen darf.

Die volle Zulassung erteilt das RP nur dann, wenn eine erneute Kontrolle des Betriebes, die innerhalb von drei Monaten nach Erteilung der bedingten Zulassung vorgenommen wird, ergibt, dass der Betrieb nun auch die übrigen einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt.

Wenn eindeutige Fortschritte zu verzeichnen sind, der Betrieb jedoch noch nicht alle einschlägigen Anforderungen erfüllt, kann das RP die bedingte Zulassung verlängern. Die bedingte Zulassung darf den Zeitraum von insgesamt sechs Monaten nicht überschreiten (siehe auch Grafik 1).

Die Zulassungsbehörde kann auf eine erneute Vor-Ort-Kontrolle verzichten, wenn der LMU die Erfüllung der Anforderungen durch Vorlage von Fotos/Nachweisen und Eigenkontrolldokumentationen belegen kann und/oder die zuständige kommunale Veterinärbehörde die Erfüllung der Anforderungen bestätigen kann.

Dem Betrieb steht es im Antragsverfahren frei, bis zu einer behördlichen Entscheidung seinen Antrag zurückzunehmen.

Mit einem Zulassungsbescheid wird ein Betrieb entweder bedingt (vorläufig und befristet) oder voll (endgültig) und bezogen auf die Tierart(en), die jeweiligen Tätigkeiten und Mengen zugelassen. Die Zulassung wird unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt, die aus der amtlichen Abkürzung HE für Hessen und einer 5-stelligen Nummer besteht.

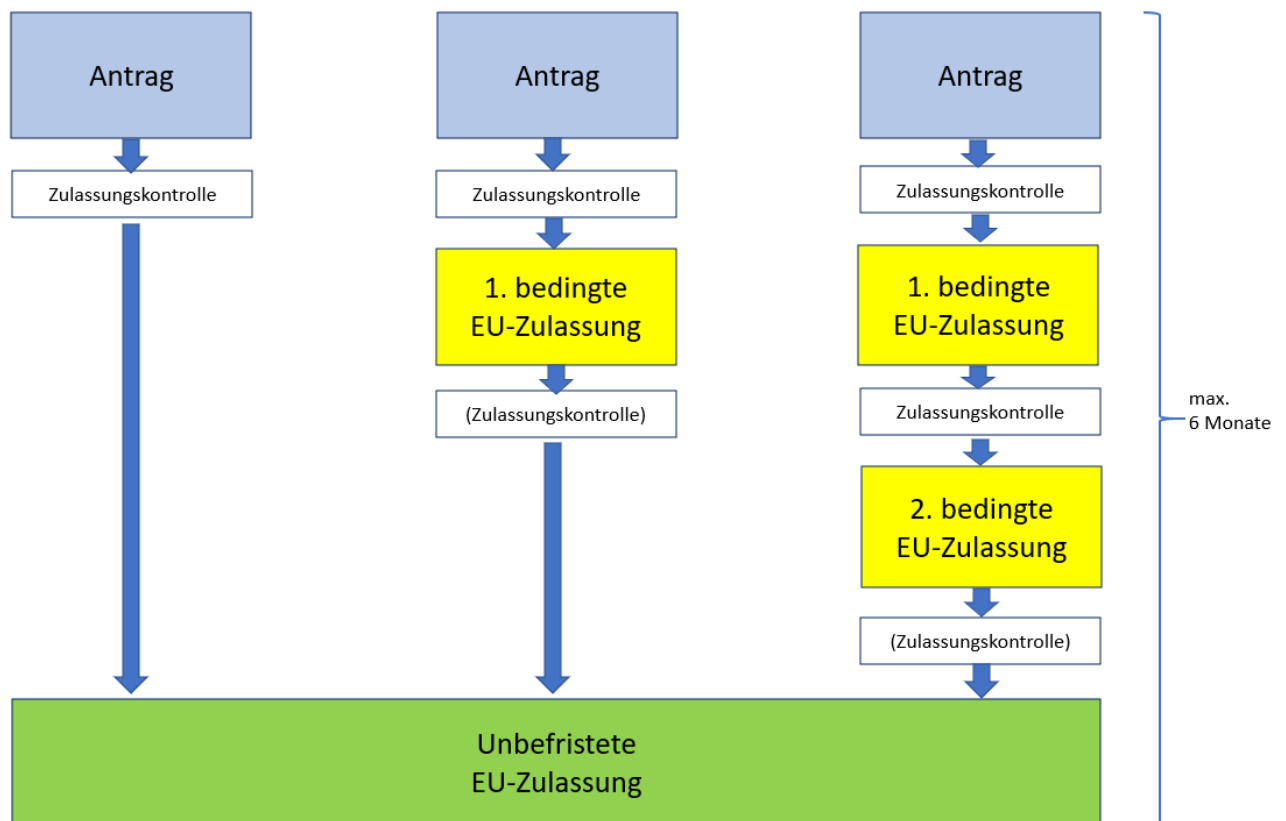
Das Identitätskennzeichen bzw. das Genusstauglichkeitskennzeichen in Schlachtbetrieben (ovaler Stempel) enthält zusätzlich die Angaben DE und EU, zum Beispiel: „DE HE 12345 EU“ und muss in Schlachtbetrieben als Siegel so unter Verschluss aufbewahrt werden, dass nur amtliches Kontrollpersonal dazu Zugang hat.

Der Zulassungsbescheid enthält mindestens die Auflagen, dass das RP von einem Wechsel des oder der verantwortlichen LMU, von grundlegenden baulichen oder anderen, die Einrichtung betreffenden Veränderungen oder wesentlichen Änderungen in den Produktionsbereichen zu unterrichten ist.

Das zuständige RP ist für die unverzügliche Weiterleitung relevanter Zulassungsdaten eines Betriebes an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Veröffentlichung in der Datenbank „Listen der gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU-Datenbank)“ verantwortlich.

Zugelassene Betriebe sind unter folgendem Link allgemein zugänglich veröffentlicht:

https://bltu.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s2



Grafik 1: Ablauf des Zulassungsverfahrens

1.9 Aussetzen (Ruhe) oder Entzug (Widerruf) einer Zulassung

Das Aussetzen (Ruhe) einer Zulassung kann durch die Zulassungsbehörde angeordnet werden, wenn erhebliche zulassungsrelevante Mängel vorliegen und keine angemessenen Maßnahmen zur Abstellung vom Betrieb vorgenommen wurden oder diese nicht fristgerecht durchgeführt wurden oder wiederholt aufgetreten sind. Auch ein Ausfall von fachkundigen Personen oder eines essentiellen Produktionsgerätes kann ein Aussetzen der Zulassung bedingen, z. B. wenn sich der Ausfall negativ auf die Lebensmittelsicherheit auswirkt. In Schlachtbetrieben sind dabei auch Mängel an Betäubungsgeräten oder eine tierschutzwidrige Durchführung der Schlachtung relevant.

1.9.1 Verfahren zum Aussetzen (Ruhe) der Zulassung

Bevor die Zulassung ausgesetzt wird, hört die Zulassungsbehörde den LMU schriftlich zu den Gründen des Aussetzens an. Der LMU hat das Recht, innerhalb einer angemessenen Frist dazu Stellung zu nehmen und Maßnahmen zur Behebung der Mängel vorzuschlagen.

Wenn die Zulassungsbehörde entscheidet, dass die Zulassung ausgesetzt werden muss, erhält der LMU einen rechtsmittelfähigen Bescheid, in dem das Aussetzen der Zulassung für einen angemessenen Zeitraum angeordnet wird.

1.9.2 Verfahren zur Aufhebung des Aussetzens (Ruhens) einer Zulassung

Wenn der LMU während des Ruhens der Zulassung dem RP oder der kommunalen Veterinärbehörde mitteilt, dass er Korrekturmaßnahmen für die zuvor festgestellten Mängel durchgeführt hat, erfolgt eine vor-Ort-Kontrolle beider Behörden. Nach der Kontrolle entscheidet das RP über eine Aufhebung des Aussetzens der Zulassung. Dies kann für den weiteren Betrieb auch die Auflage von Nebenbestimmungen im Zulassungsbescheid beinhalten.

1.9.3 Entzug (Widerruf) einer Zulassung

Bei der Feststellung von schwerwiegenden Mängeln kann neben dem Aussetzen einer Zulassung auch der Entzug einer Zulassung in Frage kommen.

Hierbei handelt es sich um eine betriebsspezifische Einzelfallentscheidung, die unter Berücksichtigung der Vorgeschichte sowie des aktuellen Zustandes des Betriebes getroffen wird.

Im Hinblick auf die Verhältnismäßigkeit der Maßnahme ist im jeweiligen Einzelfall zu prüfen, ob eine mildere Maßnahme, wie z.B. ein Aussetzen, nicht den gleichen Erfolg verspricht.

Ein Entzug einer Zulassung ist insbesondere dann anzuordnen, wenn schwerwiegende Mängel nicht innerhalb einer angemessenen Frist beseitigt werden können, im Zeitraum eines angeordneten Aussetzens einer Zulassung die relevanten Mängel nicht beseitigt wurden oder der LMU als unzuverlässig beurteilt wird.

Auch bei einem Verfahren zum Entzug der Zulassung wird der Betrieb zuvor vom RP schriftlich angehört mit der Gelegenheit zur Stellungnahme.

Der Entzug einer Zulassung wird in einem rechtsmittelfähigen Bescheid, mit dem die bestehende Zulassung erlischt, angeordnet.

1.9.4 Wiederaufnahme des Betriebs/der Betriebstätigkeit nach einem Entzug durch neu erteilte Zulassung

Nachdem die Mängel behoben sind, die zum Entzug einer Zulassung geführt hatten, und nach erneuter Antragstellung auf Zulassung des Betriebes entscheidet das RP nach Prüfung aller vorgenommenen Korrekturmaßnahmen, ob dem Betrieb wieder eine Zulassung zu erteilen ist.

1.10 Sonderfall: Freiwillige Nichtnutzung einer Zulassung

Sofern ein Betrieb zugelassene Tätigkeiten dauerhaft oder vorübergehend und nicht nur kurzzeitig nicht mehr durchführt, ist dies dem RP oder der kommunalen Veterinärbehörde mitzuteilen. Bei einer nur vorübergehenden Einstellung zugelassener Tätigkeiten ist möglichst auch der voraussichtliche Zeitraum anzugeben.

Auch bei einer Nichtnutzung einer Zulassung sind weiterhin alle zulassungsrelevanten betrieblichen Anforderungen zu erfüllen. Dazu zählen neben der betrieblichen Ausstattung für die zugelassenen Tätigkeiten auch die Betriebshygiene.

Das Verwaltungshandeln bei einer Einstellung der zugelassenen Tätigkeit wird an die voraussichtliche Dauer der Nichtnutzung der Zulassung sowie an die Betriebsgröße angepasst. Ausschlaggebend ist unter anderem, in welchem Intervall turnusgemäß zulassungsrelevante Nachweise zu erbringen wären, die aufgrund des Produktionsstillstands nicht erbracht werden können. Die Betriebsgröße wird in die Entscheidung des RP über den Fortbestand der Zulassung einbezogen, da die Frequenz der Nachweise für Eigenkontrollen in Korrelation zur Betriebsgröße steht.

Beispiel: Handwerkliche Betriebe, die für einen Zeitraum von 6 Monaten bis 18 Monaten die Zulassung nicht genutzt haben und dann formlos schriftlich die Wiederaufnahme der Produktion anzeigen, werden von der zuständigen kommunalen Veterinärbehörde vor Produktionsbeginn kontrolliert. Diese Kontrolle wird i.d.R. als gebührenfreie „Plankontrolle zur Aufrechterhaltung der EU-Zulassung“ bewertet. Die sofort ab Produktionsbeginn erforderlichen Eigenkontrollen können in den folgenden 3 Monaten übersandt werden oder bei einer Nachkontrolle überprüft werden.

Bei einer absehbar dauerhaften Einstellung einer zugelassenen Tätigkeit wird dem LMU daher angeraten, schriftlich beim RP auf die Zulassung insgesamt oder auf die Zulassung für bestimmte eingestellte Tätigkeiten zu verzichten, um ein kostenpflichtiges Verfahren zum Aussetzen oder Entzug der Zulassung bzw. Teilen der Zulassung zu vermeiden.

1.11 Gebühren für die Zulassung und laufende Kontrollen

1.11.1 Allgemeine Prinzipien

Die Gebühren für die Kontrolle zugelassener Betriebe im Rahmen der Zulassung und zur Aufrechterhaltung der Zulassung sind in der hessischen Verwaltungskostenordnung geregelt. Die zuständigen Behörden erheben nach Art. 79 der VO (EU) 2017/625 (EU-Verordnung über amtliche Kontrollen) Gebühren oder Abgaben, um die Kosten zu decken, die ihnen im Zusammenhang mit Kontrollen entstehen.

1.11.2 Gebühren für die Zulassung

Die „Zulassung von Lebensmittelbetrieben nach Art. 148 der VO (EU) 2017/625 sowie Kontrollen und Beratungen zur Vorbereitung auf eine solche Zulassung“ sind kostenpflichtig. Sowohl die Zulassungsbehörde als auch die kommunale Behörde können gemäß hessischer Verwaltungskostenordnung „*Kontrollen und Beratungen zur Vorbereitung auf eine solche Zulassung*“ nach Zeitaufwand und Auslagen in Rechnung stellen.

Falls sowohl amtliches Kontrollpersonal der Zulassungsbehörde als auch der kommunalen Veterinärbehörde an der Kontrolle teilnehmen, ergeht nur ein Gebührenbescheid.

1.11.3 Gebühren für Kontrollen zur Aufrechterhaltung der Zulassung

Normale Kontrolltätigkeiten nach Art. 79 der VO (EU) 2017/625 und vergleichbare regelmäßige Überprüfungen und Probenahmen nach § 39 Abs. 1 Satz 2 LFGB sind grundsätzlich gebührenfrei, soweit nicht in anderen Vorschriften die Erhebung von Gebühren vorgesehen ist.

Daher sind auch die planmäßigen Kontrollen von Schlachtbetrieben und Fleischverarbeitungsbetrieben durch die kommunalen Veterinärbehörden zur Aufrechterhaltung der Zulassung gebührenfrei.

Für diese planmäßigen Kontrollen sind die kommunalen Veterinärbehörden zuständig. Falls die Zulassungsbehörde die kommunale Veterinärbehörde bei ihrer Kontrolle begleitet, ist dies ebenfalls gebührenfrei.

Planmäßige Kontrollen in zugelassenen Zerlege- und Wildbearbeitungsbetrieben sind dagegen kostenpflichtig. Dazu sind in der hessischen Verwaltungskostenordnung für Fleisch der einzelnen Tierarten Gebühren je Tonne angeliefertem Fleisch festgelegt, die den EU-Mindestgebühren aus Anhang IV Kap. II der VO (EU) 2017/625 entsprechen. Diese Gebühren sind je Tonne/Woche zu erheben, sofern in einer kommunalen Gebührensatzung für diese Tätigkeit kein eigener Gebührentatbestand festgesetzt ist.

Für über die normale Kontrolltätigkeit der zuständigen Behörde (kommunale Veterinärbehörde) hinausgehende Betriebskontrollen, Probeentnahmen, Besichtigungen oder sonstige Überprüfungen, die durch Auflagen oder Beanstandungen erforderlich werden (Verdachtskontrollen, Nachkontrollen), werden Gebühren für den Zeitaufwand gemäß der hessischen Verwaltungskostenordnung in Rechnung gestellt.

2 Ergänzende Hinweise zum Zulassungsverfahren Wild/Farmwild

2.1 Wild

Zur Zulassung von Wildbearbeitungsbetrieben wird auf den Leitfaden „Wildbrethygiene“ aus Rheinland-Pfalz verwiesen. Er ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://mkuem.rlp.de/fileadmin/14/Service/Publikationen/Wildbrethygiene.pdf>

Bei der Vermarktung von Wild aus zugelassenen Betrieben ist zu beachten, dass hier jedes Tier der amtlichen Fleischuntersuchung unterliegt und von empfänglichen Tierarten auch Trichinenproben als amtliche Proben entnommen werden müssen.

Die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte (Schlachtabfälle) eines zugelassenen Betriebs darf nicht im Jagdrevier, sondern nur über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb erfolgen.

2.2 Farmwild

2.2.1 Schlachtung von Farmwild

Gemäß Anhang III Abschnitt III der VO (EG) Nr. 853/2004 sind in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere, die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, zur weiteren Bearbeitung zu einem für die Farmwildschlachtung zugelassenen Schlachtbetrieb oder ggf. in einen dafür zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb zu befördern. Auch für Betriebe, die ausschließlich Farmwild schlachten, gelten grundsätzlich die Zulassungsanforderungen für Schlachtbetriebe von Huftieren.

Flexible Regelungen können im Einzelfall getroffen werden (z.B. Farmwildschlachtcontainer).

Farmwild unterliegt der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

Die Schlachtieruntersuchung darf bei der Schlachtung nicht länger als 3 Tage zurückliegen. Dem Tierkörper muss auf dem Weg zum Schlachthof oder Wildbearbeitungsbetrieb die vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Veterinärbescheinigung gemäß Anh. IV Kap. 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 beiliegen, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind, oder sie wurde in beliebigem Format im Voraus übermittelt.

Abweichend von Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe j der VO (EG) Nr. 853/2004 kann die zuständige kommunale Veterinärbehörde gestatten, dass das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung nur in den Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Anhang II Abschnitt III der vorgenannten Verordnung bestätigt werden.

2.2.2 Farmwildvermarktung – Kleine Mengen

Bei Schlachtungen von kleinen Mengen und nicht mehr als 50 Stück Farmwild/Jahr gemäß Artikel 6 Abs. 5 der DeIVO (EU) 2019/624 können erleichterte Bedingungen in Anspruch genommen werden, d.h. die Bescheinigung der Schlachttieruntersuchung des amtlichen Tierarztes darf bis zu 28 Tage vor der Schlachtung ausgestellt werden. Dabei ist die Bescheinigung nach Anh. IV Kap. 4 der DVO (EU) 2020/2235 zu verwenden. Dieses Farmwildfleisch darf nur in kleinen Mengen vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgegeben werden, die direkt an den Endverbraucher abgeben.

2.2.3 Abgrenzung Farmwild – freilebendes Wild

Auf der Grundlage von Beschlüssen der 8. und der 45. AFFL-Sitzung kann Gehegewild dann als „freilebendes Wild“ eingestuft werden, wenn

- a) Gehegegröße und Besatzdichte gewährleisten, dass grundsätzlich keine Fütterung erforderlich ist. Zulässig ist jedoch die Fütterung in der Notzeit entsprechend den Vorschriften für jagdbares Wild.
- b) für den Einsatz von Tierarzneimitteln die Vorschriften angewendet werden, die für das jagdbare Wild gelten.
- c) das Gehege ausreichende und möglichst natürliche Deckungsmöglichkeiten aufweist. Die Tiere sollen sich u. a. dem Blick durch Menschen am Gehegezaun entziehen können, insbesondere muss das Setzen der Kälber unbeeinflusst stattfinden können.

Die Anerkennung von Haltungen unter „ähnlichen Bedingungen wie freilebendes Wild“ erfolgt auf Mitteilung des Wildhalters an die kommunale Veterinärbehörde.

Sofern die Abgrenzungskriterien unter Berücksichtigung der o.g. Erläuterungen nicht eingehalten werden können, ist das im Gehege gehaltene Wild als „Farmwild“ im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 zu bewerten. Das bedeutet, dass die Gehegewildhalter alle Vorgaben zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung für Farmwild einhalten müssen.

Teil II – Spezielles für Schlachtbetriebe und Fleischbe- / verarbeitungsbetriebe

3 Bauliche Anforderungen in handwerklichen Betrieben

Die hier vorgestellten Flexibilisierungsmöglichkeiten für bauliche Anforderungen gelten überwiegend für Kleinst- und Kleinbetriebe gemäß Empfehlungen der KOM 2003/361/EG, die Fleisch be- und/oder verarbeiten:

Kleinstbetriebe - weniger als 10 Mitarbeiter und Jahresumsatz unter 2 Mio. Euro

Kleinbetriebe - weniger als 50 Mitarbeiter und Jahresumsatz unter 10 Mio. Euro

3.1 Waschplatz

Schlachthöfe müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Waschplätze und -anlagen sind jedoch entbehrlich, wenn die Zulassungsbehörde dies im Rahmen der Zulassung genehmigt und in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen genutzt werden können.

Ist keine Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort (am Schlachtbetrieb) gegeben, so kann eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden, sofern sich in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen befinden (z.B. Sammelstelle oder Schlachthof mit Waschplatz), die Reinigung und Desinfektion der Viehtransportfahrzeuge unverzüglich nach dem Verlassen der Schlachtstätte an einem anderen geeigneten Ort vorgenommen wird und Belange der Tierseuchenbekämpfung nicht entgegenstehen. Im Rahmen der Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest ist für die Benennung von Schlachtbetrieben immer ein Waschplatz erforderlich.

Die Anforderungen der Viehverkehrsverordnung zur Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen gelten nicht, soweit Schlachttiere nur mit nichtgewerblich genutzten bestandseigenen Viehtransportfahrzeugen, mit denen nur Vieh aus dem jeweils eigenen Bestand transportiert wird, zum Schlachtbetrieb verbracht werden.

Sie gelten auch nicht, wenn ausschließlich im Herkunftsbetrieb betäubte und entblutete Huftiere oder Farmwild angeliefert werden.

3.2 Verzicht auf Wartestall in Kleinstbetrieben

In Schlachthöfen müssen i. d. R. geeignete Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein.

Flexibilisierung:

- Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, das Transportfahrzeug im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht anerkannt werden, wenn der LMU im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, durch organisatorische Maßnahmen sicherzustellen, dass nach Abschluss des Transportes die Schlachtung der Tiere unmittelbar und unverzüglich erfolgt (Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) Anl. 1.2. Nr. 2.2.1.1.). Voraussetzung ist, dass der LMU im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, mit besonderen Maßnahmen sicherzustellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden und die Voraussetzungen für die ordnungsgemäße Schlachtieruntersuchung vorhanden sind (z. B. geeignete Beleuchtung, ggf. Anbindemöglichkeit).
- Bei der Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb ist das Anbinden nur im Verdachtsfall erforderlich.
- Die Anlieferung ist bei Schlachtbetrieben auch zu Fuß oder in einer mobilen Fixiereinrichtung, z.B. aus unmittelbar benachbarten Erzeugerbetrieben möglich.
- Es ist kein Wartestall erforderlich, wenn Tiere ausschließlich tot angeliefert werden (z.B. Farmwildschlachtbetriebe, Anlieferung von Huftieren aus mobiler Schlachtung im Herkunftsbetrieb).

3.3 Betäuben vor der Schlachthaustür

In Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 2 b der VO (EG) Nr. 853/2004 ist geregelt, dass nur lebende Tiere in einen Schlachtraum verbracht werden dürfen, ausgenommen sind Huftiere aus einer Notschlachtung oder einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb, Farmwild oder freilebendes Wild. Huftiere können daher in der Regel nicht vor dem Schlachtraum betäubt und entblutet werden, da sie nicht tot in den Schlachtraum verbracht werden dürfen.

In kleinen handwerklichen Schlachtbetrieben ist in bestimmten Fällen ein Betäuben von Tieren auch vor dem Schlachtraum im Freien möglich, z.B. wenn in einem kleinen Schlachtraum eine Rinderfixiereinrichtung nicht installiert werden kann oder Rinder in einer (mobilen) Rinderbetäubungsbox vor die Schlachthaustür gebracht werden. Schweine können in Ausnahmefällen direkt nach dem Verlassen des Transportanhängers vor der Schlachthaustür betäubt werden, wenn der Zeitraum zwischen Betäubung und Entblutung im Schlachtraum eingehalten werden kann. Das Verfahren darf nur angewendet werden, wenn die gemäß §12 Abs. 6 i.V.m. Anlage 2 der Tierschutzschlachtverordnung vorgeschriebenen maximalen Zeitintervalle zwischen Betäubung und Entblutungsschnitt/-stich eingehalten werden können (siehe [Kap. 3.4.](#)) und die Tiere im Schlachtraum entblutet werden.

Folgende weitere Punkte sind dabei zu beachten:

1. Beim Betäuben vor der Schlachtaustür ist sicherzustellen, dass für Rinder die Betäubungsbox witterungsgeschützt steht bzw. bei Schweinen der Entladebereich des Anhängers (Betäubebereich) über einen ausreichend großen Witterungsschutz verfügt (z.B. Vordach). Die Schlachttiere müssen unmittelbar, nachdem sie mit der mobilen Falle vor die Tür oder in eine Falle vor der Tür verbracht wurden, bzw. unmittelbar nach dem Verlassen des witterungsgeschützten Transportfahrzeugs geschlachtet werden.
2. Der LMU muss sicherstellen, dass die Tiere bei der Ankunft im Schlachtbetrieb sauber sind (Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV, Nr. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004). Deshalb dürfen die Schlachttiere beim Hineinziehen in den Schlachtraum nicht verschmutzt werden. Es ist darauf zu achten, dass die Bodenflächen, auf die die betäubten Tiere fallen werden, sauber und befestigt sind und erforderlichenfalls vor der Betäubung von Kot, Urin und Schmutz gereinigt werden.
3. Die übrigen tierschutzrechtlichen Vorschriften sind sicher zu stellen. Insbesondere muss eine geeignete Kopffixierung bei Rindern gewährleistet sein.

3.4 Entbluten im Hängen oder im Liegen

Das Tier kann hängend oder liegend entblutet werden. Das Entbluten muss hygienisch einwandfrei erfolgen, weshalb beim Rind die Zwei-Messer-Technik mit sauberem Messern anzuwenden ist (1. Messer: Hautschnitt, 2. Messer: Entbluten durch Bruststich). Luftröhre und Speiseröhre dürfen nach EU-Fleischhygienerecht beim Entblutungsschnitt nicht durchtrennt werden. Der Bruststich beim Rind ist auch aus tierschutzfachlichen Gründen geboten, da nur so eine schnelle und effektive Entblutung gewährleistet ist und die Blutversorgung des Gehirns schnell beendet wird. Der Halsschnitt mit Durchtrennung der Luft- und Speiseröhre ist daher beim Rind nur im Rahmen von rituellen Schlachtungen zulässig.

Das Entbluten hat so schnell wie möglich zu erfolgen. Nach einer Bolzenschussbetäubung darf beim Rind der Zeitraum zwischen dem Betäuben und dem Beginn der Entblutung maximal (max.) 60 Sekunden betragen (Equiden nach Bolzenschuss max. 20 Sekunden, Schafe/Ziegen nach Bolzenschuss max. 15 Sekunden). Nach einer Elektrobetäubung darf bei Schwein, Schaf und Ziege das Zeitintervall bis zum Beginn der Entblutung liegend max. 10 Sekunden, hängend max. 20 Sekunden betragen. Bei Schaf/Ziege wird jedoch aufgrund der schnelleren Erholung nach der Elektrobetäubung dringend empfohlen, nach max. 8 Sekunden zu entbluten.

In handwerklichen Schlachtbetrieben kann auf die bauliche Ausstattung mit einer Schnellaufwinde und den erhöhten baulichen Aufwand und Platzbedarf für eine

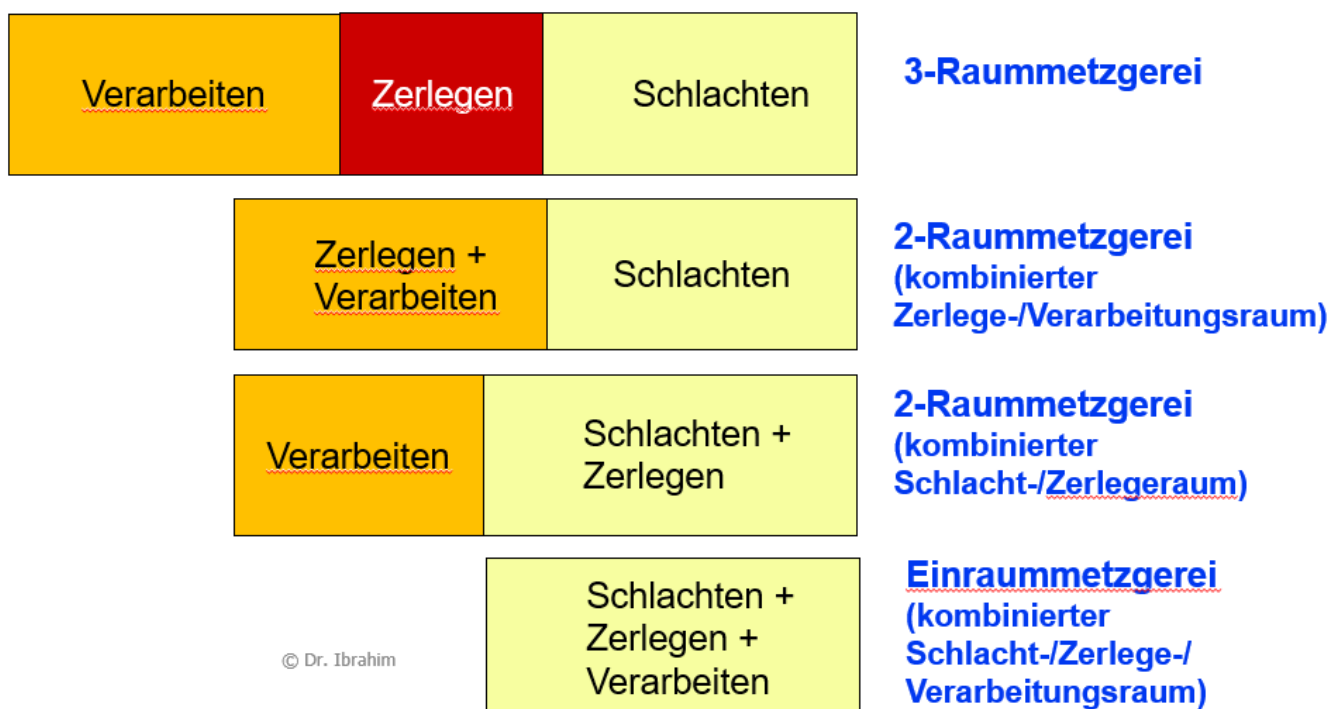
Hängendentblutung verzichtet werden, sofern die Entblutung im Liegen stattfindet. Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass sich beim Entbluten im Liegen die gewonnenen Blutmengen und der Entblutungsgrad nicht vom Entbluten im Hängen unterscheiden. Die Liegendentblutung ist zudem aus Tierschutzgründen bei Pferd, Rind, Schwein, Schaf und Ziege zu bevorzugen, weil dadurch die Zeitintervalle bis zum Entblutestich verkürzt werden.

3.5 Anzahl der Produktionsräume und der Kühlräume

Im EU-Recht ist geregelt, dass ein zugelassener Betrieb über ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen muss (Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004).

3.5.1 Produktionsräume

Die Anzahl der Produktionsräume ist nicht vorgeschrieben, hier sind je nach Produktionsmenge und Arbeitsabläufen 3-Raummetzgereien, 2-Raummetzgereien und auch Einraummetzgereien möglich (siehe Grafik 2). In 2-Raummetzgereien kann entweder der Zerlege- und Verarbeitungsraum kombiniert werden oder der Schlacht- und Zerlegeraum. In einer Einraummetzgerei finden alle Tätigkeiten in einem Raum statt. Bei Räumen mit kombinierten Tätigkeiten ist eine zeitliche Trennung zu beachten. Nach einer Schlachtung dürfen Zerlege- oder Verarbeitungstätigkeiten erst nach Zwischenreinigung und Desinfektion im gleichen Raum durchgeführt werden.



Grafik 2: Schematische Darstellung der Funktionsräume von Einraum-, 2-Raum- und 3-Raummetzgereien

3.5.2 Kühlräume:

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) regelt zur Anzahl der Kühlräume folgende Flexibilisierungsmöglichkeit:

„Handwerklich strukturierte Betriebe, die selbst schlachten, zerlegen und Fleischerzeugnisse herstellen, müssen grundsätzlich über drei Kühlräume für frisch gewonnenes Fleisch, zerlegtes frisches Fleisch und für die hergestellten kühlpflichtigen Fleischerzeugnisse verfügen.

Im Einzelfall können zwei Kühlräume ausreichen, wenn gewährleistet ist, dass in dem für die Fleischgewinnung genutzten Kühlraum zerlegtes, frisches Fleisch erst nach Abschluss der Kühlung der frisch erschlachteten Schlachtkörper eingebracht wird.

Im Ausnahmefall kann eine getrennte Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse auch dann gewährleistet sein, wenn die Lagerung in einem Kühlraum so erfolgt, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.“

Zur Beurteilung einer nachteiligen Beeinflussung können z. B. folgende Parameter herangezogen werden:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur auch bei Einbringen der Schlachttierkörper z. B. mittels Temperaturlogger oder „Minimum-Maximum-Thermometer“
- Optische Kontrolle der Kondenswasserbildung
- Größe des Kühlraums unter Berücksichtigung der Schlacht- / Produktionsmenge
- Keine gemeinsame Lagerung offener und kartonierter Waren im gleichen Kühlraum.

Die Kühlkapazität wird anhand der Schlachtzahlen und des tierartspezifischen Platzbedarfs der Schlachtkörper auf der Rohrbahn berechnet (siehe Teil III – ANHANG - Zusammenstellung der Zulassungsanforderungen [Kap. 7.1](#) und [Kap. 7.3](#)).

Flexibilisierung:

- Falls im gleichen Betrieb auch eine Zerlegung stattfindet und ein Teil der Schlachtkörper warm zerlegt wird oder ein Teil der Schlachtkörper zur Warmfleischzerlegung ausgeliefert wird, kann die erforderliche Kühlkapazität entsprechend geringer sein.
- In Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität oder Wildbearbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität, die weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr bearbeiten, kann der amtliche Tierarzt vor der Fleischuntersuchung die Verteilung der Schlachtkörper von ausgewachsenen als Haustiere gehaltenen Einhufern, ausgewachsenen Rindern und ausgewachsenen freilebenden Großwild genehmigen (Art. 15 Abs. 4 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627). Dadurch kann z.B. ein Kühlraum für Rinderschlachtkörper ohne Hochbahn, d.h. mit niedrigerer Deckenhöhe zugelassen werden.

3.6 Beispiele: Betriebspläne Einraum- oder Zweiraummetzgerei

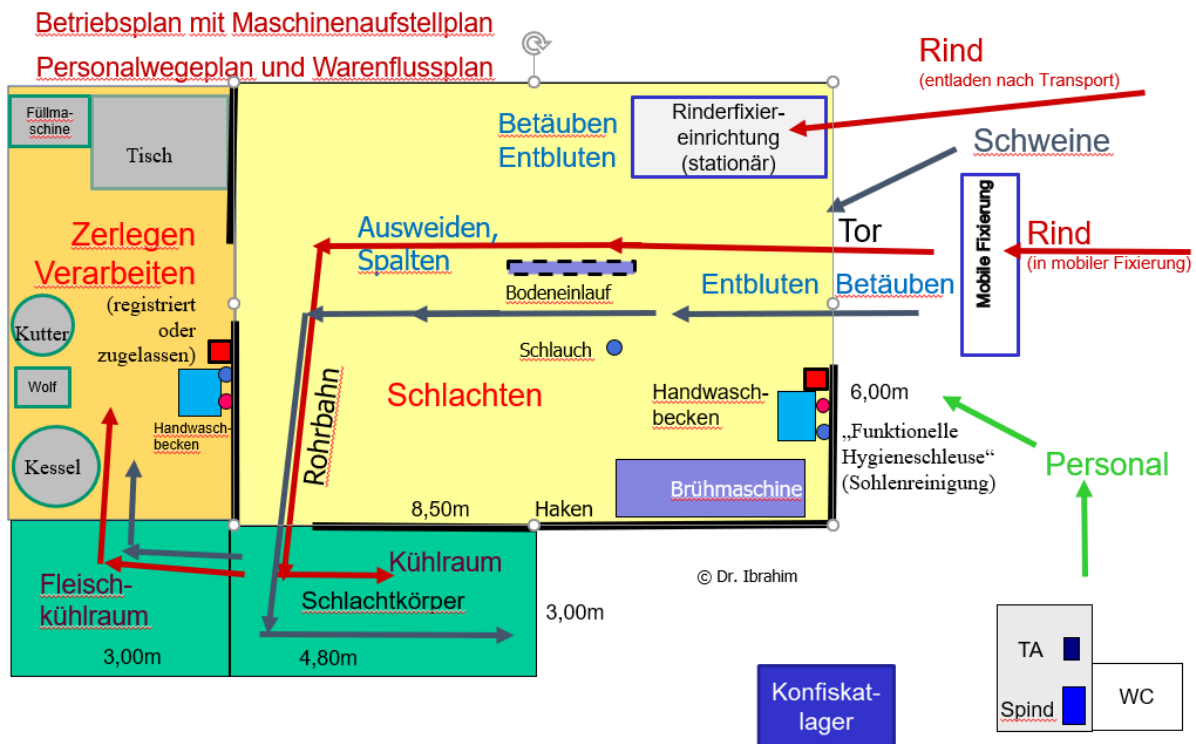
Zwei Beispiele für einen einfachen Betriebsplan zur Beantragung einer Zulassung, in den die Maschinenaufstellung sowie der Personalwege- und Warenflussplan in einer Zeichnung integriert wurden, sind in Grafik 3 (Zweiraummetzgerei) und Grafik 4 (Einraummetzgerei Rind und Schwein) dargestellt.

In einem handwerklichen Betrieb muss der Plan nicht maßstabsgerecht eingereicht werden, aber die Maße müssen eingetragen sein.

2-Raummetzgerei

(kombinierter Zerlege-/Verarbeitungsraum)

Personalräume im Wohnhaus/Nebengebäude möglich



Grafik 3: Beispiel eines Betriebsplans einer 2-Raummetzgerei mit 2 Kühlräumen

Personaltoilette, Umkleidemöglichkeit und abschließbarer Tierarztspind dürfen sich im Wohnhaus/Nebengebäude befinden (siehe weitere Hinweise im [Kap. 3.5. Anzahl der Produktionsräume und der Kühlräume](#) ; [Kap. 3.7 Hofquerungen](#) und [Kap. 3.8 Personaltoiletten / Umkleidemöglichkeiten](#)).

Das Betäuben kann in diesem Beispiel vor der Schlachthaustür oder im Schlachtraum stattfinden (siehe [Kap. 3.3. „Betäuben vor der Schlachthaustür“](#)).

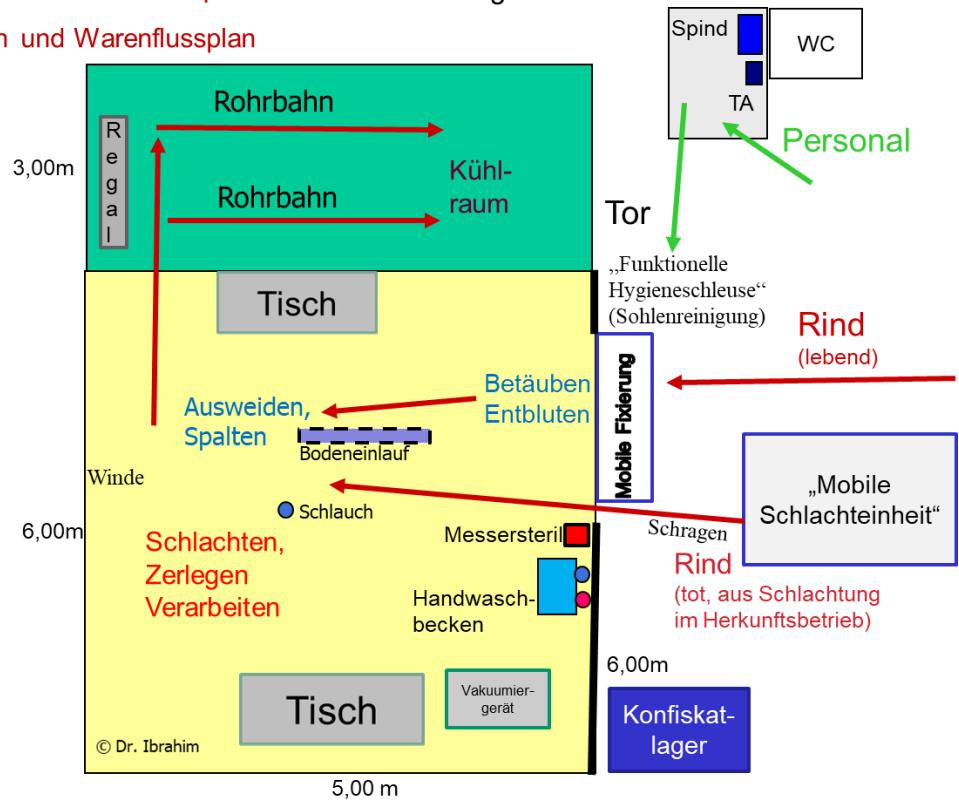
Das Konfiskatlager muss sich nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit den Produktionsräumen befinden. Die „funktionelle Hygieneschleuse“ kann in Form einer Möglichkeit zur Sohlenreinigung der Schuhe/Stiefel erfolgen.

Einraummetzgerei Rind

Betriebsplan mit Maschinenaufstellplan

Personalwegeplan und Warenflussplan

Personalräume im Wohnhaus/Nebengebäude möglich

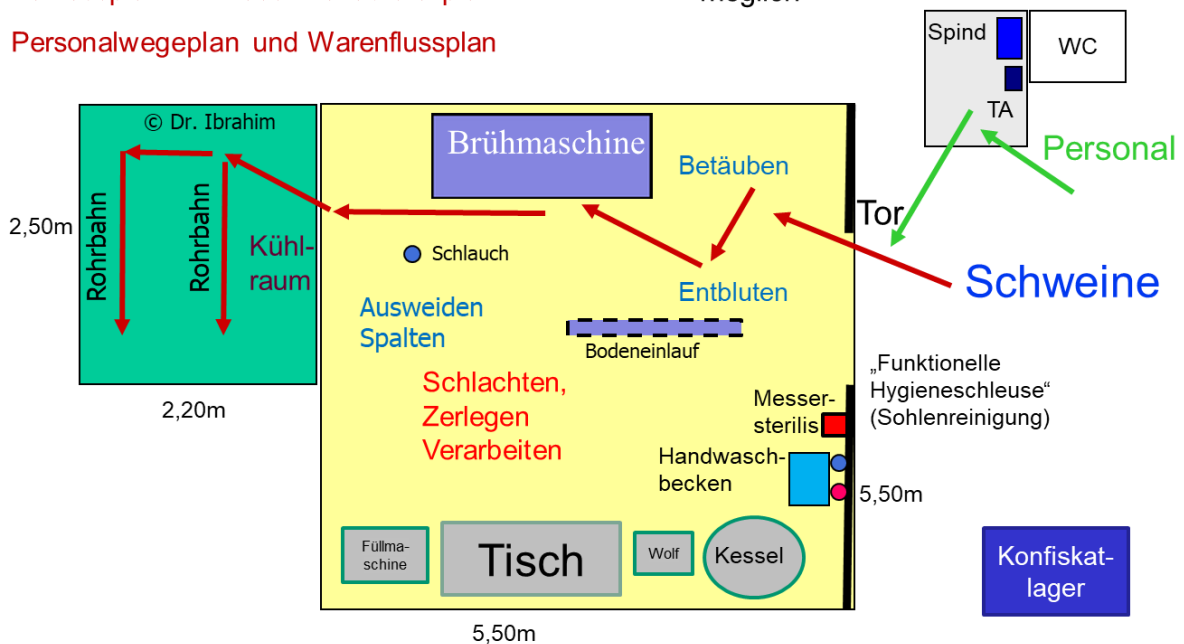


Einraummetzgerei Schwein

Betriebsplan mit Maschinenaufstellplan

Personalwegeplan und Warenflussplan

Personalräume im Wohnhaus/Nebengebäude möglich



Grafik 4A und 4B: Beispiele von Betriebsplänen einer Einraummetzgerei für Rinder und einer Einraummetzgerei für Schweine

Personaltoilette, Umkleidemöglichkeit und abschließbarer Tierarztspind dürfen sich im Wohnhaus/Nebengebäude befinden (siehe weitere Hinweise im [Kap. 3.5. „Anzahl der Produktionsräume und der Kühlräume“](#); [Kap. 3.7 „ Hofquerungen“](#) und [Kap. 3.8. „ Personaltoiletten / Umkleidemöglichkeiten“](#)).

Das Betäuben kann in diesem Beispiel vor der Schlachthaustür stattfinden (siehe [Kap. 3.3. „Betäuben vor der Schlachthaustür“](#)).

Im Beispiel „Einraummetzgerei Rind“ ist eine Anlieferung mit mobiler Rinderfixiereinrichtung und von bereits betäubten und entbluteten Rindern mit „Mobiler Schlachteinheit“ nach einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb eingezeichnet.

Die Zulassung eines kleinen Schlachtbetriebs, der ausschließlich tote Tiere mit „mobiler Einheit“ annehmen möchte und deshalb beispielsweise nur über einen kleinen Schlachtraum ohne Rinderfixiereinrichtung verfügt, ist für die Zwecke der Schlachtung auf Grundlage des Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I der VO (EG) Nr. 853/2004 zulässig.

Das Konfiskatlager muss sich nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit den Produktionsräumen befinden.

Die „funktionelle Hygieneschleuse“ kann in Form einer Möglichkeit zur Sohlenreinigung der Schuhe/Stiefel erfolgen.

In diesen Beispielen „Einraummetzgerei Rind“ und „Einraummetzgerei Schwein“ ist aufgrund der Positionierung der Zerlegung und der Verarbeitung ein Handwaschbecken ausreichend.

Wenn nur die Schlachtung zugelassen werden soll, ist eine Beschriftung der Verarbeitungsgeräte für die Antragstellung nicht zwingend erforderlich.

In „Einraummetzgereien“ ist folgendes zu beachten:

- Während der Schlachtung: Kontamination der Geräte und des Zerlegetisches verhindern (ggf. abdecken),
- Zwischenreinigung und -desinfektion nach der Schlachtung bevor Fleisch zerlegt oder verarbeitet wird,
- Gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Arbeitsschritte muss ausgeschlossen sein.

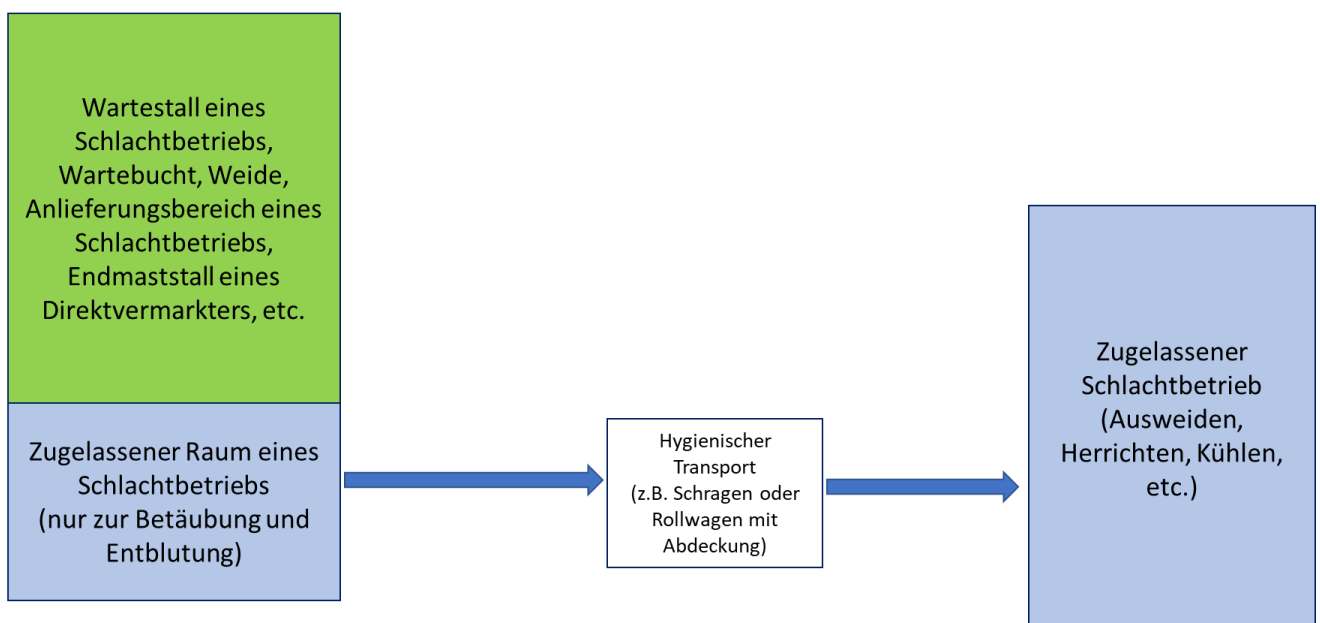
3.7 Hofquerungen

Regelungen für unvermeidliche Hofquerungen: Die Entscheidung, ob bauliche Maßnahmen wie z. B. eine Überdachung der im Freien liegenden Wegstrecke oder lediglich ein geeigneter Kontaminationsschutz der Ware selbst (z. B. Umhüllung, geschlossener Behälter) als organisatorische Lösung notwendig ist, liegt in der fachlichen Einschätzung des Einzelfalls

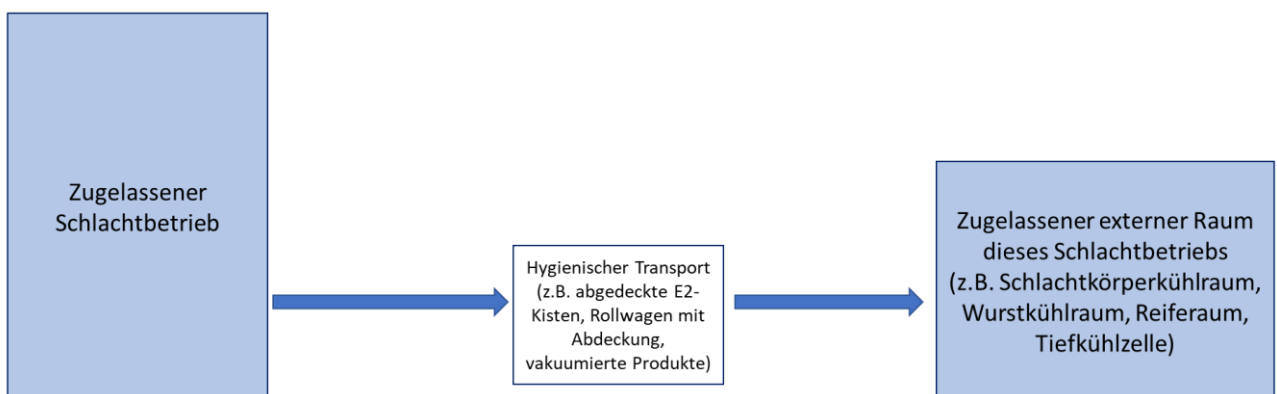
durch die zuständige Behörde und ist u. a. abhängig von der zu transportierenden Menge und der Kontaminationsgefahr (Zustand Boden, Umgebung etc.).

Bei Hofquerungen infolge ausgelagerter Kühlräume, im Wohnhaus liegender Personaltoiletten/Umkleidemöglichkeiten oder eines außerhalb liegenden Konfiskatraums kann bei Rückkehr in den Produktionsbereich die Funktion einer Hygieneschleuse, außer durch eine Stiefelwaschanlage in kleinen handwerklichen Betrieben und bei Direktvermarktern, auch alternativ mit Eimer/Bürste, mit Desinfektionsmitteln befüllten Gummiwanne mit Noppenkern oder einem Schuhwechsel erfolgen.

Hofquerung (Beispiel 1)



Hofquerung (Beispiel 2)



Grafik 5: Hofquerungen zwischen zugelassenen Räumen:

Beispiel 1: Transport des Schlachtkörpers nach dem Entbluten

Beispiel 2: Fleischtransport zwischen zugelassenen Schlacht-/ Zerlege- oder Verarbeitungsräumen und separaten Kühlräumen.

3.8 Personaltoiletten / Umkleidemöglichkeiten

Personaltoiletten und Umkleidemöglichkeiten müssen sich nicht im gleichen Gebäude befinden, d. h. eine Hofquerung vor dem Betreten der Produktionsräume ist möglich. Insbesondere in Kleinstbetrieben sind Duschen, Umkleideräume und ein Tierarzttraum nicht erforderlich. Hier ist es im Rahmen der Flexibilisierung ausreichend, wenn für die Mitarbeiter und den amtlichen Tierarzt eine Umkleidemöglichkeit (mit abschließbarem Spind) in einem Flur oder einem Raum eines Wohnhauses / Nebengebäudes zur Verfügung steht. Arbeitskleidung und Straßenkleidung müssen getrennt voneinander aufbewahrt werden. Der Stempel des amtlichen Tierarztes zur Genusstauglichkeitskennzeichnung ist so unter Verschluss aufzubewahren, dass der LMU darauf keinen Zugriff hat.

Personaltoiletten und Duschen können in Kleinstbetrieben auch im privaten Wohnhaus zur Verfügung gestellt werden. Berührungslose Armaturen müssen am Handwaschbecken nicht gefordert werden, wenn mit einer Arbeitsanweisung geregelt ist, dass die Betriebsräume nur nach hygienischer Händereinigung über die Hygieneschleuse des zugelassenen Bereichs betreten werden.

3.9 Hygieneschleuse

Eine automatisierte, zwangsgeführte Hygieneschleuse ist entbehrlich, wenn durch geeignete organisatorische Maßnahmen der Kontaminanteneintrag beim Zutritt und ggf. die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminanten vermieden wird (funktionelle Hygieneschleuse). Beispiele:

- Stiefelreinigung durch Stiefelwaschanlage oder ggf. alternativ Schlauch /Eimer/Bürste oder alternativ Schuhwechsel (z.B. bei Hofquerungen infolge ausgelagerter Kühlräume)
- Schürzenreinigung oder Schürzenwechsel (z.B. grau für Schlachtung, weiß für Zerlegung), ggf. Wechsel der Arbeitskleidung
- Schuh-/Stiefelzwischeninfektion durch Gumminoppenmatte vor dem Zutritt zum reinen Bereich (z. B. Übergang vom Schlachtraum zum Kühlraum)
- Am Übergang von unreinen und reinen Bereichen: Handwaschbecken mit handberührungsfreier Armatur für Händereinigung und Desinfektion.

Ob die organisatorischen Lösungen im Einzelfall ausreichend sind oder ob Änderungen im Prozessablauf oder auch bauliche Veränderungen notwendig sind, kann nur einzelfallbezogen von der Zulassungsbehörde entschieden werden.

3.10 Türen mit Öffnung nach außen

Ein solcher Ausgang sollte nur in Ausnahmefällen, z. B. als Notausgang, genutzt werden. Die Tür darf nicht, z. B. zu Lüftungszwecken, offenstehen. Eine Kontamination des Hygienebereichs z. B. per Luftzug muss sicher vermieden werden. Ein Verschluss dieser Türen ist in der Regel ausreichend. Auch ein Schild kann – bei nachgewiesener Belehrung der Mitarbeiter – ausreichen.

3.11 Messerdesinfektion

Die Etablierung alternativer Systeme anstelle einer Messersterilisationsanlage mit mindestens + 82 °C heißem Wasser ist von der gleichen Wirkung des Systems abhängig (Keimreduzierung, keine chemischen Rückstände u. ä.). Falls Zweifel bestehen, muss der Nachweis der „gleichen Wirkung“ durch den LMU erfolgen.

Als „alternatives System“ wird auch anerkannt, wenn eine ausreichende Anzahl sauberer Messer zum Wechseln während der Schlachtung/Zerlegung zur Verfügung stehen. Die Messerdesinfektion kann dann außerhalb der Produktionszeiten z. B. in einer geeigneten Spülmaschine erfolgen. Diese Methode wird im Falle von Schlachthöfen nur in Betrieben mit geringen Schlachtzahlen praktikabel sein. In kleinen Betrieben kann auch die Verwendung eines Wasserkochers oder eines vergleichbaren Geräts zur Messersterilisation akzeptiert werden.

3.12 Zerlegung

Grundsätzlich ist im Zerlegeraum eine Raumtemperatur von höchstens + 12 °C vorgeschrieben.

Ausnahmen: Eine aktive Kühlung des Zerlegeraums auf +12°C ist nicht erforderlich, wenn sichergestellt ist, dass nur so geringe Fleischmengen für die Zerlegung aus dem Kühlraum genommen werden, dass die Innentemperatur des Fleisches während der Zerlegung nicht über + 7 °C, bei Geflügel + 4 °C bzw. bei Innereien + 3 °C nicht übersteigt. Diese Temperaturen müssen nicht eingehalten werden, wenn eine innerbetriebliche Warmfleischverarbeitung erfolgt.

Flexibilisierung: Die Kontrollbehörde kann in handwerklichen Betrieben mit guter bis sehr guter Risikobeurteilung auf die regelmäßige Temperaturdokumentation mit Einstichthermometer verzichten.

Hinweis: Eine Zusammenstellung der baulichen Anforderungen und der Eigenkontrollen, die durch die Zulassungsbehörde im Rahmen des Zulassungsverfahrens abgeprüft werden, finden Sie im Anhang: Lebensmittelrecht: [Kap. 7.1.](#) (Huftiere) und [Kap. 7.3.](#) (Geflügel), Tierschutzrecht: [Kap. 7.2.](#) (Huftiere) und [Kap. 7.4.](#) (Geflügel)

4 Eigenkontrollen in handwerklichen Betrieben

Die hier vorgestellten Flexibilisierungsmöglichkeiten für die Eigenkontrollen und die Dokumentation der Eigenkontrollen gelten überwiegend für Kleinbetriebe und Kleinstbetriebe gemäß Empfehlungen der KOM 2003/361/EG, die Fleisch be- und/oder verarbeiten:

- Kleinstbetriebe (weniger als 10 Mitarbeiter* und Jahresumsatz unter 2 Mio. Euro)
- Kleinbetriebe (weniger als 50 Mitarbeiter* und Jahresumsatz unter 10 Mio. Euro)

(* = nur die in der Produktion tätigen Mitarbeiter)

Davon unabhängig gilt gemäß Fleischhygiene- und Tierschutzrecht der EU ein Schlachtbetrieb als „kleiner Betrieb“, wenn er unter 1000 GVE bzw. unter 150.000 Stück Geflügel pro Jahr schlachtet.

4.1 HACCP-Konzept

Die Sicherheit der produzierten Lebensmittel ist durch vorbeugende Maßnahmen zu gewährleisten. Hierfür fordert Art. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 die Einrichtung und Durchführung entsprechender Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Der Lebensmittelunternehmer (LMU) muss die chemischen, physikalischen und biologischen Gefahren (sowie die Gefahren durch Allergene) für die Sicherheit seiner Erzeugnisse ermitteln und entscheiden, mit welchen Maßnahmen er diesen Gefahren begegnet. Der LMU kann dabei HACCP-Konzepte aus Leitlinien von Verbänden verwenden und sie auf seinen Betrieb anpassen. Das Konzept kann auch als Fließschema oder tabellarisch erstellt werden. Wenn CCPs (Kritische Kontrollpunkte) ermittelt werden, sind diese einzutragen.

Die HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,

- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Flexibilisierung:

Die Bekanntmachung der Kommission (2022/C 355/01) schreibt zu diesem Punkt: *„Im Allgemeinen sollte das Erfordernis einer Aufzeichnung im Rahmen der HACCP-Verfahren sorgfältig abgewogen sein, und es kann auf das für die Lebensmittelsicherheit erforderliche Maß begrenzt werden. Es ist zu beachten, dass das Aufzeichnen eine Anforderung ist, aber kein Selbstzweck.“*

Daher gilt in Hessen, dass in Schlachtbetrieben ein einfaches HACCP-Konzept unter Berücksichtigung der Dokumentation nach AVV LmH Anlage 3 *„Überprüfung der Sauberkeit von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel, die zur Schlachtung angeliefert werden“* ausreichend ist. In Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben werden die Dokumentationen gemäß Leitlinie des Dt. Fleischerverbands anerkannt.

In begründeten Einzelfällen kann behördlich entschieden werden, dass die Dokumentation der Kontrollpunkte nicht bei jeder Schlachtung bzw. bei jeder Produktionscharge, sondern nur bei Abweichungen erfolgen muss.

4.2 Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich wird für alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die in § 42 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) genannt werden, eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch das zuständige Gesundheitsamt benötigt. Dabei werden auch Online-Erstbelehrungen und Teilnahmebestätigungen in Kopie anerkannt werden.

Eine Wiederholungsbelehrung nach IfSG ist alle 2 Jahre erforderlich und muss nicht im Gesundheitsamt erfolgen, sondern kann z. B. vom Betriebsinhaber durchgeführt werden. Formulare zur Dokumentation sind z.B. als Download über das Internet beziehbar und müssen mit Datum, Name und Unterschrift des Mitarbeiters bei Kontrollen vorgelegt werden.

4.3 Hygieneschulung Personal und HACCP-Schulung

Gemäß § 4 der „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ (LMHV) dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer

Schulung für ihre jeweilige Tätigkeit über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die erforderlichen Fachkenntnisse sind in der LMHV definiert:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Die Mitarbeiter, die kritische Kontrollpunkte (CCPs) überwachen, müssen zusätzlich über eine sog. HACCP-Schulung verfügen (Anl. 1 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII der VO (EG) Nr. 852/2004).

Bei der Zulassungskontrolle wird geprüft, ob das Personal aufgrund seiner Ausbildung über entsprechende Fachkenntnisse verfügt bzw. eine Hygieneschulung nach § 4 LMHV absolviert hat. Dabei wird i. d. R. eine jährlich dokumentierte Schulung gefordert. Die Schulungen können durch interne (z.B. Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden. Zur Schulung zählen auch die Weiterbildung durch Online-Seminare, Fachliteratur, Merkblätter und Fachseminare. Wenn Schulungen absolviert werden oder Belehrungen der Mitarbeiter stattfinden, müssen sie mit Teilnahmebestätigung dokumentiert werden. Diese muss mindestens beinhalten: Name des Teilnehmers, Schulungsthema, Dauer und Vortragende. Bei Onlineschulungen kann die Bestätigung durch den Download eines Zertifikats erfolgen.

Flexibilisierung:

Diese Schulung nach Anh. II Kap. XII der VO (EG) Nr. 852/2004 kann nach dem „Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden“ (Bekanntmachung der Kommission 2020/C 199/01)) auch im Eigenstudium erworben werden. Daher ist bei der Einforderung von Nachweisen der erforderlichen Fachkenntnisse durch die Behörden flexibel vorzugehen (Beschluss der AFFL). Ein Nachweis kann beispielsweise eingefordert werden, wenn bei bestehenden Betrieben aufgrund erheblicher Mängel Zweifel an den Fachkenntnissen bestehen. Weitere Möglichkeiten sind neben der Vorlage eines formalen Nachweises auch ein Fachgespräch oder eine praktische Überprüfung der Fähigkeiten. Laut „Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung

von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 355/01)“ gilt:

„Ob und wie oft Auffrischungsschulungen benötigt werden, sollte je nach betriebsinternem Bedarf und den nachgewiesenen Fähigkeiten entschieden werden. Die Betriebsleitung hat zu gewährleisten, dass die Mitarbeiter, die an den relevanten Verfahren beteiligt sind, ausreichende Fähigkeiten nachweisen können.“

4.4 Trinkwasser

Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht vom LMU untersucht werden. Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z.B. Hausbrunnen oder Quellwasser), ist auf Veranlassung des LMU laut Trinkwasserverordnung (TrinkwV) untersuchen zu lassen. Die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser sowie die Untersuchungshäufigkeit sind in der TrinkwV festgelegt (TrinkwV Anl. 6: Untersuchungshäufigkeit und Parameter in Abhängigkeit von der entnommenen Wassermenge in Kubikmetern/Tag).

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist sicherzustellen, dass das Wasser, das in den Prozessen verwendet wird, den festgelegten Hygienestandards der TrinkwV entspricht.

Flexibilisierung:

Die AFFL hat unter Berücksichtigung der Ergebnisse verschiedener FVO-Audits bei der Verwendung von Trinkwasser aus dem öffentlichen Trinkwasserleitungsnetz für Betriebe bis 1.000 GVE Huftiere/Jahr bzw. 150.000 Stück Geflügel/Jahr beschlossen, dass von einer Konformität mit den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 im Hinblick auf die Trinkwasserqualität ausgegangen werden kann und dann in der Regel keine Laboruntersuchungen zur Trinkwasserqualität in Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen erforderlich sind (siehe auch Merkblatt „Mikrobiologische Kontrollen in handwerklichen Metzgereien“).

4.5 Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen

Gemäß Anh. II, Kap. I, Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 hat der LMU für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner Betriebsräume und Einrichtungen zu sorgen. Hierfür sind Reinigungs- und Desinfektionspläne (R/D-Pläne) zu erarbeiten.

Diese müssen die zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche/Objekte, die Häufigkeit der R/D-Maßnahmen, die verwendeten R/D-Mittel, deren Konzentrationen und die Einwirkzeit (ggf. mit

Angabe entsprechender Temperaturanforderungen) und die Verantwortlichkeiten beinhalten, kurz zusammengefasst: Was? Wann? Wie? Womit? Wer?

Der Erfolg der R/D-Maßnahmen ist durch den LMU regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.

Flexibilisierung:

- In handwerklichen Schlachtbetrieben und Metzgereien sind 10 Abklatschproben zur Überprüfung des R/D-Erfolgs pro Jahr angemessen. Die Proben sind von gereinigten, desinfizierten und trockenen für die Lebensmittelsicherheit relevanten Oberflächen zu entnehmen.
- In Kleinstbetrieben (d.h. weniger als 10 Mitarbeiter), in denen der LMU täglich mitarbeitet und in dem der Hygienestatus als sehr gut bis gut beurteilt wird, kann akzeptiert werden, dass R/D-Maßnahmen nicht für jeden Raum/jedes Gerät einzeln dokumentiert werden müssen. Es ist dann ausreichend, wenn nur Abweichungen vom R/D-Plan dokumentiert werden.
- In Kleinbetrieben (d.h. weniger als 50 Mitarbeiter), in denen der Hygienestatus als sehr gut bis gut beurteilt wird, ist eine Reduktion der Aufzeichnungen möglich.

4.6 Mikrobiologische Eigenkontrollen

Nach Art. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 sorgen LMU u. a. für die Einhaltung mikrobiologischer Kriterien ihrer produzierten Lebensmittel. Der LMU entscheidet gemäß Art. 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005 unter Berücksichtigung von Art und Größe des Betriebes über die Häufigkeit der Probenahme.

Hinsichtlich mikrobiologischer Eigenkontrollen werden für handwerkliche Metzgereien die Vorgaben des Merkblatts „Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ in der jeweils aktuellen Fassung als angemessen beurteilt. Das Merkblatt ist über folgenden Link abrufbar:

<https://landwirtschaft.hessen.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/hygiene>

(Darüber hinaus gehende mikrobiologische Untersuchungen, z. B. gemäß Dt. Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), können aufgrund des HACCP-Konzeptes erforderlich sein.)

Das Merkblatt enthält im Wesentlichen folgende flexiblen Regelungen für handwerkliche Metzgereien:

- Schlachtkörperproben: Routinemäßige jährliche Probenentnahmen in Betrieben unter 1.000 GVE/Jahr und unter 150.000 Stück Geflügel/Jahr werden von der AFFL als nicht angemessen beurteilt. Hessen hat diesen Beschluss im Merkblatt „Mikrobiologische

Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ seit Februar 2024 per Erlass umgesetzt.

- Für größere handwerkliche Schlachtbetriebe (bis 2500 GVE/Jahr und bis 5000 GVE/Jahr) gilt in Hessen der von der AFFL empfohlene Stichprobenschlüssel im Merkblatt.
- Kleine Betriebe, die wöchentlich max. 2,5 Tonnen Hackfleisch bzw. wöchentlich max. 5 Tonnen Fleischzubereitungen herstellen, können bei der kommunalen Veterinärbehörde beantragen, von den für größere Betriebe geltenden häufigen Probenahmen ausgenommen zu werden (Ausnahmegenehmigung).
- Hackfleisch- und Fleischzubereitung: Es ist keine Untersuchung dieser Produkte erforderlich, d. h. es muss auch keine Ausnahmegenehmigung zur Reduktion der Probenzahl beantragt werden, wenn Hackfleisch und Fleischzubereitungen am Tag der Herstellung, unverpackt (nicht vorverpackt), mit Erhitzungshinweis („vor Verzehr durcherhitzen“) und ausschließlich direkt an Endverbraucher abgegeben werden.
- Umgebungsuntersuchungen zum Listerien-Monitoring: 10 Schwammproben oder Tupferproben pro Jahr.

(Hinweis: Listerien-Umfeldmonitoring ist verpflichtend für Hersteller von verzehrfertigen Lebensmitteln, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können (Kategorie 1.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005)).

Abweichend davon sind Umgebungsuntersuchungen auf *Listeria monocytogenes* nicht erforderlich, wenn der Betrieb ausschließlich Produkte zum Durcherhitzen abgibt, die auch als solche gekennzeichnet sind, und/oder durcherhitzte Produkte, die nach dem Durcherhitzen nicht erneut bearbeitet (z. B. aufgeschnitten) wurden.

Umgebungsuntersuchungen sind auch nicht erforderlich, falls der Betrieb ausschließlich Produkte der Kategorie 1.3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 abgibt, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* nicht begünstigen. Dies ist der zuständigen Behörde auf Basis einer Risikoanalyse sowie funktionierender HACCP-gestützter Verfahren und Einhaltung der GHP-Grundsätze nachzuweisen.

4.7 Dokumentation der Temperatur in Kühleinrichtungen / Kalibrierung

Die VO (EG) Nr. 852/2004 fordert für die Lagerung kühlpflichtiger und tiefgekühlter Lebensmittel entsprechende Kühl- bzw. Tiefkühlräume, die eine Überwachung der Kühltemperaturen ermöglichen. Darüber hinaus verbietet diese Verordnung die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel bei Temperaturen, die einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers Vorschub leisten können (Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) 852/2004).

Temperaturen der Kühlräume sind täglich zu kontrollieren und handschriftlich zu dokumentieren oder über elektronische Aufzeichnungsgeräte (Logger) aufzuzeichnen und mindestens ein Jahr lang zu speichern. Alle Temperaturdaten müssen dem amtlichen Kontrollpersonal auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden. Falls digitale Aufzeichnungen vorhanden sind, müssen die Temperaturdaten nicht zusätzlich handschriftlich in Listen eingetragen werden.

Tiefkühlräume:

In Tiefkühlräumen mit mehr als 10 Kubikmetern Raumgröße, in denen Lebensmittel gelagert werden, die tiefgekühlt in Verkehr gebracht werden sollen, muss die Dokumentation mit Loggern erfolgen (§ 2a der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)).

Der Verantwortliche hat sicherzustellen, dass während des Betriebs die Lufttemperatur mit Messgeräten so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen gemessen und aufgezeichnet wird, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist (Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen). Die Messintervalle sollten max. 15 Minuten betragen.

Flexibilisierung:

- Eine Aufzeichnung oder handschriftliche Dokumentation muss nur erfolgen, wenn der Kühlraum bzw. der Tiefkühlraum tatsächlich belegt ist.
- Die Aufzeichnungsfrequenz (einmal täglich oder häufiger) ist entsprechend den gelagerten Produkten, den Arbeitsabläufen und ggf. der Jahreszeit vom LMU risikoorientiert festzulegen. Vom amtlichen Kontrollpersonal kann in begründeten Fällen eine Anpassung gefordert werden.
- Darüber hinaus gehende Ausnahmen von der Temperaturdokumentation können in Betrieben mit guter bis sehr guter Risikobeurteilung genehmigt werden: Laut *„Bekanntmachung zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen der Kommission (2022/C 355/01)“* ist es insbesondere in kleinen Betrieben sehr viel wichtiger, dass die Aufrechterhaltung der korrekten Temperatur gewährleistet ist, als dass die Messergebnisse effektiv aufgezeichnet werden. Aufzeichnungen können auch auf Fälle von Abweichungen oder auf gemessene Verstöße beschränkt werden (z. B. Versagen des Geräts zur Aufrechterhaltung der Solltemperatur).

Überprüfung der Genauigkeit von Thermometern/ Kalibrierung:

Entsprechend des Leitfadens des Deutschen Fleischerverbands e.V. (DFV) ist zur Überprüfung der Genauigkeit von Thermometern einmal jährlich eine Vergleichsmessung mit einem kalibrierten oder geeichten Referenzthermometer durchzuführen. Bei Abweichungen von mehr als 1,0 Grad Celsius sind die Thermometer zu ersetzen.

Flexibilisierung:

- Ein weiteres einfaches Verfahren besteht darin, das Thermometer, wenn es für die Temperaturmessung kalter Lebensmittel verwendet wird, in einem Glas mit Eiswasser, und wenn es für die Temperaturmessung heißer Lebensmittel verwendet wird, in kochendem Wasser zu testen (2022/C 355/01).

4.8 Wareneingangskontrollen

Die Verpflichtung zur Durchführung von Wareneingangskontrollen ergibt sich aus Anh. II Kap. IX Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004.

Die Wareneingangskontrolle umfasst insbesondere die Überprüfung auf Hygiene der Anlieferung (Zustand der Ware, Zustand des Fahrzeugs), Einhaltung von Temperaturanforderungen, sichtbare Mängel, Kennzeichnung, Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum). Diese Kontrollen können z. B. mit Eingangskontrollstempeln auf den Lieferscheinen dokumentiert werden.

4.9 System zur Rückverfolgbarkeit

Ein effektives System zur Rückverfolgbarkeit ist entscheidend, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten und im Falle von Rückrufaktionen oder Qualitätsproblemen eine schnelle Identifikation und Entfernung betroffener Produkte vom Markt zu ermöglichen. Die Rückverfolgbarkeit wird u. a. durch Lieferscheine und Rechnungen der Wareneingänge (bei Schlachttieren: Lebensmittelketteninformation bzw. Standarderklärung) und der Warenausgänge (i.d.R. Lieferscheine) gewährleistet.

Bei Rückruf/Rücknahme müssen die von der kommunalen Veterinärbehörde angeforderten Informationen i.d.R. innerhalb von 24 Stunden in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format elektronisch übermittelt werden können (vorzugsweise im Excel-Format). Andere Formate wie z.B. jpg- oder pdf-Dateien sind nur bedingt geeignet und daher nicht zu empfehlen.

Es wird ergänzend empfohlen, betriebsinterne Systeme zur Chargenidentifizierung zu etablieren, z.B. unterschiedliche Farbkennzeichnungen (z.B. Wurstclips), um bei einem Rückruf den Schaden so gering wie möglich zu halten.

Hinsichtlich des Krisenmanagements wird auf das Kapitel 10 der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ des DFV verwiesen.

4.10 Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung

Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern. Ein Monitoring und ggf. die Bekämpfung von Schädlingen basiert auf den rechtlichen Vorgaben in Anh. II, Kap. I, Nr. 2 c) sowie Kap. IX, Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004. Hierzu ist ein Köderlageplan mit Beschriftung oder Nummerierung der Köderlagestellen (Köderstationen) notwendig, um Schädlingsaktivitäten zu überwachen und einen Befall einer Köderlagestelle zuordnen und dokumentieren zu können.

Falls im Monitoring ein Befall festgestellt wird, ist eine professionelle Bekämpfung durchzuführen oder zu veranlassen. Mittel zur Schädlingsbekämpfung, für die die Gebrauchsanweisung und das Sicherheitsdatenblatt vorliegen müssen, sind sicher auszubringen, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln verhindert wird. Die ergriffenen Maßnahmen sind aufzuzeichnen.

Nach den durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind Flächen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen.

Chemische und biologische Schädlingsbekämpfungsmittel sind dabei in den Betriebsstätten so zu lagern und anzuwenden, dass jede Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen vermieden wird. Die Gebrauchsanweisungen und tierschutzrechtliche Bestimmungen sind beim Einsatz zu beachten.

Wichtigste präventive Maßnahme zur Verhinderung eines Schädlingsbefalls ist die Einhaltung allgemeiner Ordnung und Sauberkeit. Hierzu gehören die ordnungsgemäße Lagerung von Rohwaren, Zwischenprodukten, Fertigware und Verpackungsmaterialien, eine geregelte Abfallentsorgung und der hygienische Umgang mit unverpackten Lebensmitteln.

Flexibilisierung:

- Bei einem Befall ist zwar stets eine fachgerechte Schädlingsbekämpfung notwendig, aber in den meisten Fällen nicht zwingend ein sachkundiger professioneller Schädlingsbekämpfer erforderlich, sofern die Mitarbeiter entsprechende Kompetenz* nachweisen können (2022/C 355/01).

* = Das bedeutet, dass u.a. die DIN 10523 zur Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich in Verbindung mit den Technischen Regeln für Gefahrstoffe beachtet werden (TRGS 540 [Verwendung von Biozid-Produkten – Grundanforderungen] und TRGS 541 [Biozid-Produkte – Sachkundige Verwendung])

- 1) Liegt jedoch ein größerer oder immer wiederkehrender Befall vor (nicht nur gelegentlich), so sind Bekämpfungsmaßnahmen durch einen sachkundigen professionellen Schädlingsbekämpfer mit entsprechendem Sachkundenachweis erforderlich.

Hinweis: Eine Zusammenstellung der baulichen Anforderungen und der Eigenkontrollen, die durch die Zulassungsbehörde im Rahmen des Zulassungsverfahrens abgeprüft werden, finden Sie im Anhang:

Lebensmittelrecht: [Kap. 7.1.](#) (Huftiere) und [Kap. 7.3.](#) (Geflügel), Tierschutzrecht: [Kap. 7.2.](#) (Huftiere) und [Kap. 7.4.](#) (Geflügel)

5 Tierschutz

Tierschutz ist zwar im Zulassungsverfahren nach Art. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 nicht zulassungsrelevant, aber die baulichen Voraussetzungen und die Betäubungsgeräte müssen dennoch von der Zulassungsbehörde geprüft werden. Das EU-Fleischhygienerecht verweist darauf, dass im Rahmen der Zulassung eines Schlachtbetriebs deshalb auch tierschutzrelevante Angaben gemäß Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung gemacht werden müssen.

Bei der amtlichen Überwachung werden die Checklisten des „*Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung*“ verwendet, bei handwerklichen Schlachtbetrieben i.d.R. Checkliste Anlage E6 und Anlage E8.

(Link: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>)

5.1 Zulassungsrelevante Angaben im Antrag

Folgende Daten sind auf Anforderung der Zulassungsbehörde mit dem Zulassungsantrag vorzulegen:

5.1.1 Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

- Schlachtlinie (jeweils bezeichnen)
(Bezeichnung der Schlachtlinie kann entfallen, wenn für alle Tierarten nur ein Schlachtraum vorhanden ist)
- Höchstzahl Tiere (je Tierart) / Stunde (z.B. 2 Rinder/Stunde).

5.1.2 Kategorien und Gewichtsklassen der Tiere, für die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können

Beispiel:

Rinder bis 650 kg Lebendgewicht – Bolzenschussapparat Marke/Typbezeichnung

Rinder bis 1.000 kg Lebendgewicht – Bolzenschussapparat Marke/Typbezeichnung

5.1.3 Höchstkapazität jeder Stallung

Falls Stallungen vorhanden sind: Stallung benennen und Kapazität je Tierart angeben. Dabei kann die im Lageplan benutzte Bezeichnung/Nummerierung der Stallbereiche/Buchten verwendet werden.

z.B.: Wartestall Schweine - Bucht I: 4 Schweine, Bucht II: 6 Schweine.

Folgende Orientierungswerte können gemäß Kap. E 3.2. des Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ (Link:

<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>) als Berechnungsgrundlage herangezogen werden:

Rind unbehornt mind. 2 m²/Tier, Rind behornt mind. 2,3 m²/Tier; Mastschwein/Jungsau: mind. 0,6 m²/Tier, Schwein > 120 kg LG mind. 0,75 m²/Tier, bei Aufstallung von mehr als 6 Stunden mind. 0,8 m²/Tier.

Bei einer Aufstallungszeit über 6 Stunden muss für alle Tierarten eine isolierte Liegefläche vorhanden sein.

Tränkeeinrichtungen und ggf. Futtereinrichtungen sind im Lageplan einzutragen.

Die Angaben können mit dem im Anhang enthaltenen Formular erfolgen.

5.2 Elektrobetäubungsanlagen

In größeren Schlachtbetrieben oder bei Betäubungsmängeln in kleinen Betrieben kann zusätzlich zur Checkliste „Anlage E.8 - Kontrolle handwerklicher Schlachtbetriebe“ ggf. eine intensivere Prüfung mit der Checkliste Kontrolle Elektrobetäubung – Anlage E.3 erfolgen (siehe „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“, Link: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>).

Folgende Punkte werden dabei auf dieser Grundlage geprüft:

5.2.1 Geräteprüfung

- Elektroden spitz und sauber, fester Sitz
- Zangengelenk nicht ausgeschlagen (ohne „Spiel“ beim Bewegen der Zangenschenkel gegeneinander)
- Anschlusskabel intakt, keine Defekte der Kabelisolierung (auch keine Bisslöcher)
- Kabelanschluss am Zangengriff und am Stecker mit intakter Isolierung
- Allgemeiner Zustand: keine Korrosion, keine Gehäusebrüche
- Anschlussmöglichkeit für ein externes Gerät zur Spannungs- und Stromstärkemessung
- Anzeigen und Warnanzeigen funktionsfähig, Aufzeichnungsfunktion funktionsfähig
- Bei sichtbaren Mängeln (z. B. korrodierte Elektroden) darf das Gerät bis zur Behebung der Mängel nicht mehr eingesetzt werden.
- Bei Hinweisen auf technische Mängel (z. B. klinische Anzeichen für unzureichende Betäubung bei den Schlachttieren trotz korrekter Handhabung des Gerätes) muss das Gerät unverzüglich überprüft und ggf. entsprechend gewartet werden.

Jeder Schlachtbetrieb ist verpflichtet, die Geräte gemäß den Herstelleranweisungen durch hierfür geschulte Personen zu kontrollieren und instand zu halten.

Um Fehlkäufe zu vermeiden, die die Zulassung gefährden, sollte die Zulassungsbehörde kontaktiert werden und ggf. um eine technische Überprüfung der Geräte durch technische Sachverständige des jeweiligen RP gebeten werden. Sie umfasst die Überprüfung der Eignung der Geräte im Hinblick auf die Einhaltung der Vorgaben aus der VO (EG) Nr. 1099/2009 und der TierSchIV. Zur Dokumentation dieser Überprüfung wird bei einer amtlichen Kontrolle die Checkliste „Ergebnisprotokoll technische Überprüfung Elektrobetäubungsanlagen“ (Anlage E.3.1) verwendet.

5.2.2 Elektrische Parameter

Jeder Betrieb muss für die zu schlachtenden Tierarten Mindestwerte für die in der VO (EG) Nr. 1099/2009 genannten Schlüsselparameter festlegen und in der Standardarbeitsanweisung für die Betäubung niederlegen.

Hierbei sind neben den Mindestvorgaben gemäß der Anl. 1 der TierSchIV auch wissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen.

5.2.2.1. Elektrotechnische Anforderungen an Kopfdurchströmung Huftiere:

- Mindeststromstärke (Gehirndurchströmung):
innerhalb der ersten Sekunde zu erreichen und während mindestens 4 Sekunden durchgehend zu halten (Anl. 1 Nr. 6.3 und 6.4 TierSchIV):
 - Mastschwein: mind. 1,3 A bei 50 bis 100 Hz (Anh. I Kap. II Nr. 4.2 VO (EG) Nr. 1099/2009)
 - Schweine über 150 kg: mind. 1,8 A bei 50 Hz bis 100 Hz (Empfehlung Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung, Kap. E.3.3.)
 - Schaf, Ziege: mind. 1,0 A bei 50 bis 100 Hz (Anh.I Kap. II Nr. 4.2 VO (EG) Nr. 1099/2009)

Angaben gelten für rechteck- oder sinusförmige Wechselströme mit einer Frequenz zwischen 50 Hz und 100 Hz. Bei höheren Frequenzen sind höhere Stromstärken erforderlich (Anl. 1 Nr. 6.4 TierSchIV).

5.2.2.2. Elektrotechnische Anforderungen an manuelle Elektrobetäubung mit Kopfdurchströmung von Geflügel:

Geflügelart	Stromstärke in Milliampere [mA]	Zeit in Sekunden [s]
Huhn	240	4
Pute	400	10
Gans	300	4
Ente	180	4

Die Stromstärke in Milliampere (mA) bei Huhn und Pute entspricht den Vorgaben des Anh. I, Kap. II Nr.4 der VO (EG) Nr. 1099/2009. Die übrigen Werte basieren auf aktuellen Empfehlungen des *Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung (bsi Schwarzenbek)*.

5.2.2.3. Elektrotechnische Anforderungen an Wasserbadbetäubung Geflügel

Frequenz in Hertz [Hz]	Hühner	Puten	Enten und Gänse	Wachteln
< 200 Hz	120 mA	250 mA	130 mA	60 mA
200 bis 400 Hz	150mA	400 mA	Nicht zulässig.	Nicht zulässig.
400 bis 1500 Hz	200mA	400 mA	Nicht zulässig.	Nicht zulässig.

Die Werte entsprechen den Vorgaben der Anl 1 Nr. 6.6. TierSchIV.

5.3 Schlüsselparameter am Elektrobetäubungsgerät

- Stromstärke [A]
- Spannung [V]
- Frequenz [Hz]
- Betäubungszeit bzw. Einwirkungszeit [s]

5.3.1 Optische und akustische Warnsignale am Elektrobetäubungsgerät

- Anstieg auf die eingestellte Sollstromstärke innerhalb der ersten Sekunde [s] nicht erreicht
- Unterschreitung der Sollstromstärke innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbetäubungszeit von 4 s
- Unterschreitung der gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbetäubungszeit von 4 s.

Die akustischen Warnsignale müssen deutlich hörbar und die optischen Signale im Sichtfeld der betäubenden Person sein.

5.3.2 Aufzeichnungseinrichtung der Elektrobetäubungsanlage:

Als Parameter sind bei der elektrischen Betäubung durchgängig zu erfassen:

- Stromstärke [A]
- Spannung [V]
- Frequenz [Hz]
- Betäubungszeit bzw. Einwirkungszeit [s]

- Anstiegszeit, d. h. wann wird die Soll-Stromstärke erreicht [s]
- genutztes Programm bzw. Soll-Parameter

Bei den Aufzeichnungen ist Folgendes zu beachten:

- Betäubungsprogramme: Für alle Betäubungsprogramme muss eine Parameterliste vorliegen, die über die hinterlegten elektrischen Schlüsselparameter informiert (Sollwert/Fehlerparameter), d.h. die Werte, bei denen bei einer Abweichung eine Fehlermeldung aufgezeichnet wird. Die Fehlerparameter sollten dabei grundsätzlich den Sollparametern entsprechen (siehe auch DIN 10547:2025-05, Stand Mai 2025).
- Die Aufzeichnungen sind vom LMU zeitnah im Anschluss an die Schlachtung auszulesen und zu bewerten. Fehler (z. B. aufgrund falscher Bedienung oder mangelnder Wartung) können dadurch frühzeitig erkannt und nach Möglichkeit minimiert werden.
- Die Schlüsselparameter müssen in Form eines Verlaufs (tabellarisch und/oder grafisch) so aufgezeichnet werden, dass nachvollziehbar dokumentiert ist, dass die Mindeststromstärke innerhalb der ersten Sekunde erreicht wird und durchgehend während der minimalen Einwirkungszeit gehalten wird.
- Die DIN 10547:2025-05 vom Mai 2025 fordert eine Aufzeichnung der Schlüsselparameter in tabellarischer und/oder grafischer Form mit einem Aufzeichnungsintervall von maximal 100 ms. Bei Neuanschaffung eines Geräts ist es empfehlenswert, nur Modelle zu erwerben, die die DIN-Vorschriften einhalten.
- Die Zulassungsbehörden beraten Schlachtbetriebe bei Bedarf vor Erwerb einer neuen Elektrobetäubungsanlage.
- Dem Tierschutz ist bei der Schlachtung, insbesondere in der Überwachung der klinischen Betäubungswirkung der Schlachttiere der höchste Stellenwert einzuräumen. Falls bei einer amtlichen Kontrolle eine unzureichende Betäubungseffektivität durch ein Gerät festgestellt wird, sind entsprechende Maßnahmen unmittelbar zu ergreifen (bspw. unverzügliche Nachbetäubung / Fortsetzung der Betäubungen erst nach Fehlerbehebung, Fehlerermittlung, Geräteupdate oder Neuanschaffung eines Betäubungsgerätes).

5.4 Ruhigstellung / Fixierung

(siehe auch Checkliste in Anlage E.8 im „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“).

5.4.1 Schweine

Buchtenbetäubung: In Schlachtbetrieben, die weniger als 20 GVE/Woche oder weniger als 1.000 GVE/Jahr schlachten, müssen Schweine über 30 kg nicht einzeln ruhiggestellt werden, sondern können in Buchten betäubt werden. Bei der Betäubung in Buchten darf die Betäubungsbucht nicht zu groß sein, damit die Schweine nicht ständig ausweichen können. Es muss aber genug Raum zum sicheren Hantieren mit der Zange vorhanden sein. Empfehlenswert sind 2 Schweine/2 Schafe in einer Bucht von 3 m² bei Liegendentblutung und max. 4 Schweine/5-7 Schafe in einer Bucht von 6 m² bei Hängendentblutung.

Entscheidend für eine ausreichende Betäubungswirkung ist der korrekte Zangenansatz mit sauberen und spitzen Elektroden. Einzelne Tiere sollten nicht in der Bucht betäubt werden, da die deutlich erhöhte Fluchtbereitschaft des Tieres den korrekten Ansatz erschwert.

5.4.2 Rinder

Die Kopfbewegungen der zu schlachtenden Rinder sind dergestalt einzuschränken, dass der Bolzenschussapparat ohne Schwierigkeiten genau und so lange wie nötig angesetzt und bedient werden kann (§11 Abs. 1 TierSchIV). Ein ggf. notwendiger Nachschuss muss jederzeit möglich sein.

- Mit Zwangsstand: Je nach Schlachtgeschwindigkeit, Herkunft der Tiere und anderen Faktoren ist der Grad der Kopffixierung anzupassen.
- Mit Zwangsstand und beim Einsatz pneumatischer Bolzenschussgeräte: Beim Einsatz pneumatischer Bolzenschussgeräte muss der Kopf dagegen sehr streng fixiert werden (aufwärts, abwärts und seitwärts – gemäß Art. 14 i.V.m. Anh. II Nr. 3.2. der VO (EG) Nr. 1099/2009). Bei Fixierung mit Kopftisch und Nackenriegel muss das Heranfahen und der Anpressdruck so eingestellt sein, dass es bei den Rindern nicht zu Schmerzen und Angst/Vokalisation führt.
- Ohne Zwangsstand (bei halfterfähigen Tieren): Die Einschränkung der Kopfbewegung ohne Zwangsstand ist durch geeignete Fixierung am Halfter (ggf. mit Augenblende) bei diesen halfterfähigen Tieren möglich.

5.5 Entblutung

Wer ein Tier schlachtet oder anderweitig mit Blutentzug tötet, muss sofort nach der Betäubung mit dem Entbluten beginnen. Die Entblutung muss also so schnell wie möglich erfolgen (§ 12 Abs. 6 TierSchIV). Die in Anl. 2 der TierSchIV angegebenen Höchstdauern zwischen Betäubung und Entblutung stellen Maximalwerte für bestimmte Betäubungsverfahren dar und sollten nicht ausgenutzt werden. Dies ist in den Standardarbeitsanweisungen bei der Festlegung der Routineprozessabläufe zu berücksichtigen.

Der Entblutungsschnitt ist so zu setzen, dass das Blut in starkem Schwall austritt und der Blutabfluss nicht behindert wird. Die Entblutemenge der ersten 10 bis 30 Sekunden ist entscheidend für den raschen Todeseintritt. Sistiert der Blutfluss frühzeitig, ist umgehend nachzuschneiden. Der sofortige starke Blutverlust muss nach § 12 Abs. 6 Satz 3 TierSchlV auch kontrollierbar sein.

Ist eine optische Kontrolle nicht möglich, müssen andere Verfahren verwendet werden, z. B. Messung der Blutmenge für jedes Einzeltier:

- Mindestblutmenge Schaf: mind. 3,5 – 4 % des Körpergewichts des Schafes (z.B. Schaf mit 40 kg Lebendgewicht 1,5 Liter in den ersten 30 Sekunden)
- Schwallblutmenge Rind: Rund 4 % des Körpergewichtes an Blut in den ersten 30 Sekunden (z. B. Rind mit 700 kg Lebendgewicht ca. 15 Liter Blut)
- Mindestblutmenge Schwein: mind. 1,75 % des Körpergewichts in den ersten 10 Sekunden (z.B. Schwein mit 100 kg Lebendgewicht ca. 2 Liter in 10 Sekunden, 3-4 Liter in 30 Sekunden).

(siehe „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“: Kap. E.3.6. und Anlage E.8).

Flexibilisierung:

In kleinen handwerklichen Betrieben, in denen eine zuverlässige optische Kontrolle stattfindet, ist eine Messung nicht angemessen.

5.6 Zulassungskontrolle Tierschutz in Schlachtbetrieben

Bei der Zulassungskontrolle wird der Tierschutz in Schlachtbetrieben anhand der „Zusammenstellung wesentlicher tierschutzrechtlicher Anforderungen“ im „Handbuch Zulassung“ Teil III – ANHANG - [Kap. 7.2](#) und [Kap. 7.4](#). überprüft

5.7 Kontrolle der Standardarbeitsanweisung / Eigenkontrollen

Bei der Zulassungskontrolle wird die Standardarbeitsanweisung zum Tierschutz in Schlachtbetrieben überprüft. Sie beschreibt das für die Zulassung geforderte Betäubungsüberwachungsverfahren nach Art. 16 zur Betäubungskontrolle gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 1099/2009. Als Standardarbeitsanweisung wird der „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerk (Standardarbeitsanweisung)“ des Dt. Fleischerverbands als Grundlage anerkannt

(siehe Link: <https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html>), der bei einer Zulassungskontrolle vorgelegt werden muss.

Zusätzliche Anweisungen, abweichende Regelungen und besondere Punkte müssen dann nur kurz stichwortartig auf einem Zusatzblatt ergänzt werden (z. B. besondere betriebsinterne Abläufe oder Beschreibung von Maßnahmen, die bei Abweichungen ergriffen werden).

Bei Betrieben mit Schlachtung im Herkunftsbetrieb kann der „Hessische Leitfaden – Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ als Standardarbeitsanweisung anerkannt werden. Auch hier müssen dann zusätzliche Anweisungen, abweichende Regelungen und besondere Punkte nur kurz stichwortartig auf einem Zusatzblatt ergänzt werden (z. B. Beschreibung von Maßnahmen, die nach einer Fehlbetäubung ergriffen werden).

Da bei der ersten Zulassungskontrolle noch nicht geschlachtet werden darf, müssen Kontrollen zur Betäubungseffektivität erst bei den folgenden Kontrollen vorgelegt werden. Die Eigenkontrollen der Betäubungseffektivität können mithilfe der Formblätter aus dem „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerk (Standardarbeitsanweisung)“ des DFV und auf der Grundlage des dort hinterlegten Stichprobenschlüssels durchgeführt und aufgezeichnet werden.

Stichprobenschlüssel:

Anzahl Tiere/Woche	1	2	5	10	20	50	100	200	500
Anzahl der zu untersuchenden Tiere	1	1	2	3	4	7	10	14	22

5.8 Wartungs- und Prüfnachweise für Betäubungsgeräte

Die Elektrobetäubungsgeräte sind regelmäßig gemäß Herstellerangaben zu warten. Bei Funktionsmängeln sind sie unverzüglich zu warten.

Bolzenschussapparate, die mit Treibladungen funktionieren, sind gemäß Beschlussverordnung durch Fachfirmen zu warten (alle 2 Jahre), bei Funktionsmängeln unverzüglich. Die Wartung kann durch eine Prüfplakette auf dem Schussapparat oder durch eine Bescheinigung / Rechnung dokumentiert werden. Bei neuen Bolzenschussapparaten wird statt der Prüfplakette der Kaufbeleg anerkannt, sofern er nicht älter als 2 Jahre ist.

Die Wartungsbelege sind bei Zulassungskontrolle sowie der Kontrolle zur Aufrechterhaltung der Zulassung vorzulegen.

Hinweis: Eine Zusammenstellung der tierschutzrechtlichen Anforderungen und der Eigenkontrollen, die bei der Kontrolle durch die Zulassungsbehörde abgeprüft werden, finden Sie im ANHANG ([Kap. 7.2](#) Huftiere und [Kap. 7.4](#) Geflügel).

6 Mobile Schlachtung

Derzeit bestehen nach VO (EG) Nr. 853/2004 folgende Möglichkeiten der mobilen Schlachtung, bei denen Tiere tot im zugelassenen Schlachtbetrieb angeliefert werden dürfen und anschließend als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden können:

- Schlachtung im Herkunftsbetrieb (bei Rindern, Schweinen, als Haustiere gehaltenen Einhufern, Schafen und Ziegen mit „Mobiler Einheit“) und anschließenden Schlachtarbeiten in einem stationären Schlachthof
- Schlachtung im Schlachthof bestehend aus mobiler Teilschlachtanlage und ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen
- Schlachtung im vollmobilen Schlachthof.

6.1 „Schlachtungen im Herkunftsbetrieb“ mit „Mobiler Einheit“ (teilmobile Schlachtungen)

Mit dem Kap. VIa des Anh. III Abschn. I der VO (EG) Nr. 853/2004 (in Kraft getreten am 9. September 2021, angepasst und ergänzt am 9. Mai 2024) wird die Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit europaweit geregelt. Es können bis zu 3 Hausrinder, 3 als Haustiere gehaltene Equiden, 6 Hausschweine, 9 Schafe oder 9 Ziegen pro Schlachtvorgang im Herkunftsbestand betäubt, entblutet, ggf. ausgenommen und dann auf direktem Weg in einen Schlachtbetrieb gefahren werden. Die „Mobile Schlachteinheit“ muss in Hessen nicht in den Zulassungsbescheid des Schlachthofs aufgenommen werden. Ein Prüfbescheid des zentral in ganz Hessen dafür zuständigen RP Kassel ist ausreichend.

Diese Form der Schlachtung benötigt keine eigene Zulassung der Regierungspräsidien, sondern die Genehmigung gemäß Kap. VIa des Anh. III Abschn. I der VO (EG) Nr. 853/2004 wird auf Antrag von den örtlich zuständigen kommunalen Veterinärbehörden erteilt. Die Einzelheiten des Verfahrens sind im „Hessischen Leitfaden - Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ (Stand Mai 2024) geregelt. Den Leitfaden und Antragsformulare gibt es zum Download unter folgendem Link:

<https://tierschutz.hessen.de/nutztiere/schlachtung>

Sonderfall: Die Zulassung eines kleinen Schlachtbetriebs, der ausschließlich tote Tiere mit „mobiler Einheit“ annehmen möchte und deshalb beispielsweise nur über einen kleinen Schlachtraum ohne Rinderfixiereinrichtung verfügt, ist für die Zwecke der Schlachtung auf Grundlage des Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I der VO (EG) Nr. 853/2004 zulässig.

6.2 Zulassung „Mobile Teilschlachtanlagen“ in Verbindung mit stationärem Schlachtbetrieb

Seit 9. Mai 2024 ist das EU-Fleischhygienerecht um die Möglichkeit der Nutzung „mobiler Teilschlachtanlagen“ erweitert. Daher gilt seitdem Folgendes:

„Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, gemäß den Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 9 gebaut, angelegt und ausgerüstet sind. Mobile Teilschlachtanlagen müssen zusammen mit ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen betrieben werden, um einen vollständigen Schlachthof zu bilden, der die Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 9 erfüllt. Mobile Teilschlachtanlagen können zusammen mit mehreren ergänzenden Schlachteinrichtungen betrieben werden, sodass sie mehrere Schlachthöfe bilden.“

Wichtiger Hinweis: „Mobile Teilschlachtanlagen“ sind nicht identisch mit „Mobilen Schlachteinheiten“ ([Kap. 6.1.](#)) und basieren auf einer anderen Rechtsgrundlage (nicht auf Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa, sondern auf Anhang III Abschnitt I Kapitel II Satz 2 und 3 sowie Abschnitt II Kapitel II Satz 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Die Regelung ermöglicht keine „mobile Schlachtung außerhalb eines Schlachthofs“, sondern die Zulassung eines Schlachthofs, dessen Funktionen an einer konkret bezeichneten Betriebsstätte teilweise durch mobile und teilweise durch stationäre Einrichtungen erfüllt werden. Entscheidend ist, dass die mobile Teilschlachtanlage und die ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen während des Schlachtvorgangs an dieser Betriebsstätte gemeinsam betrieben werden und zusammen alle Anforderungen an einen Schlachthof erfüllen.

Der Beschluss der AFFL zum Betrieb mobiler Teilschlachtanlagen wird in Hessen folgendermaßen umgesetzt:

1. Die rechtliche Forderung, dass mobile Teilschlachtanlagen zusammen mit ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen betrieben werden müssen*, ist dahingehend auszulegen, dass die mobile Teilschlachtanlage und die ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen während der gesamten Dauer des Betriebs (d. h. während des gesamten Schlachtvorgangs) zusammen an einer Betriebsstätte betrieben werden müssen (siehe Abb. 1).

* Anhang III Abschnitt I Kapitel II Satz 2 und 3 sowie Abschnitt II Kapitel II Satz 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004



Abb. 1: Symbolische Darstellung eines zugelassenen Schlachthofes (hellblau), bestehend aus einer mobilen Teilschlachthanlage und einer ergänzenden stationären Schlachteinrichtung

2. Die VO (EG) Nr. 853/2004 lässt offen, welche Räumlichkeiten eines Schlachthofes in der mobilen Teilschlachthanlage oder in den ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen untergebracht sein können. Sie ermöglicht zudem, dass ein Schlachthof aus mehreren unterschiedlichen mobilen Teilschlachthanlagen bestehen kann (siehe Abb. 2). Diese können beispielsweise für verschiedene Tierarten ausgelegt oder als unterschiedliche Räume eines Schlachthofes gestaltet sein. (Hinweis: Auch ein Kühlanhänger kann als mobile Teilschlachthanlage Teil der Zulassung eines stationären Schlachtbetriebs sein).

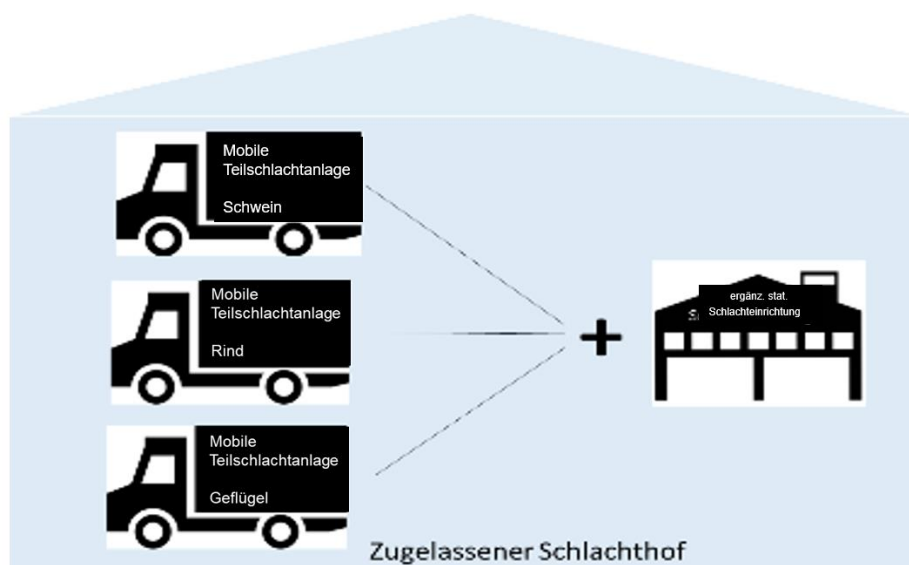


Abb. 2: Symbolische Darstellung eines zugelassenen Schlachthofes (hellblau), bestehend aus mehreren mobilen Teilschlachthanlagen und einer ergänzenden stationären Schlachteinrichtung

Die VO ermöglicht auch die Kombination eines Schlachthofs mit einer oder mehreren mobilen Teilschlachtanlagen sowie mehreren stationären Schlachteinrichtungen (siehe Abb. 3). Die ergänzende stationäre Schlachteinrichtung kann unterschiedliche Bereiche eines Schlachthofes abdecken, die nicht zwingend zusammenhängen müssen – beispielsweise können Stallung und Kühlung stationär untergebracht sein, während die mobile Teilschlachtanlage die übrigen Funktionen des Schlachthofs übernimmt.

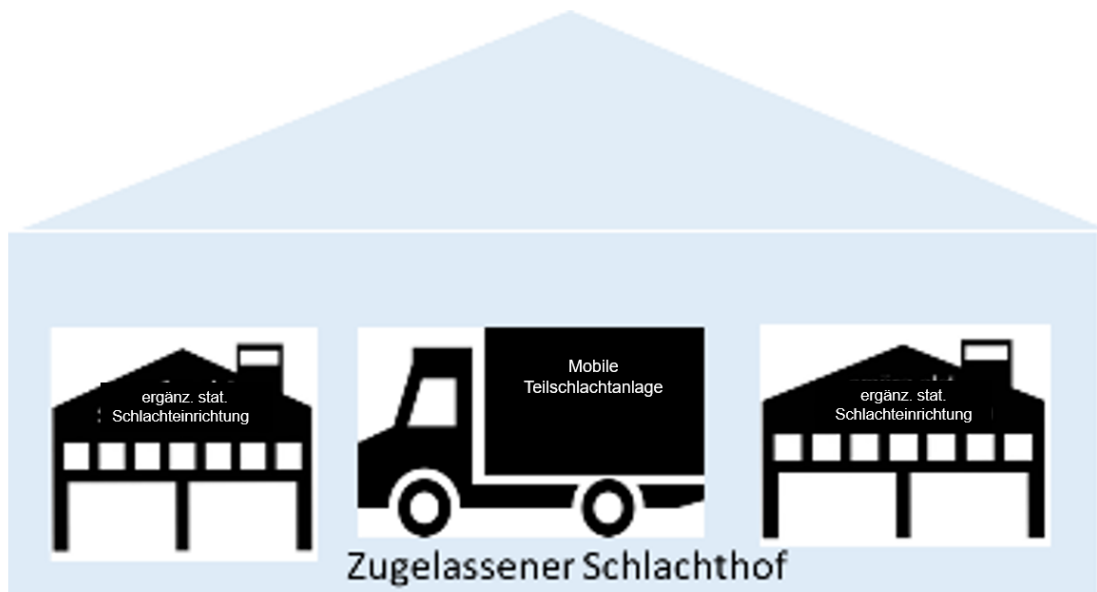


Abb. 3: Symbolische Darstellung eines zugelassenen Schlachthofes (hellblau), bestehend aus mindestens einer mobilen Teilschlachtanlage und mehreren ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen

3. Der zugelassene Schlachthof bestehend aus mobilen Teilschlachtanlagen und ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen, muss alle lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen an einen Schlachthof erfüllen, insbesondere die Anforderungen nach Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 bis 9 bzw. Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 1 bis 7 der VO (EG) Nr. 853/2004. Bei der Zulassung kann die Flexibilität, die das EU-Recht für die Zulassung kleiner Betriebe ermöglicht, vollständig genutzt werden. Die jeweils genutzten Flexibilisierungsmöglichkeiten sind im Zulassungsbescheid aufzunehmen (z. B., dass in handwerklichen Schlachthöfen, die die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, das Transportfahrzeug im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht nach Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH anerkannt werden kann). Auf die nationalen Auslegungshilfen, insbesondere die AVV LmH wird verwiesen.
4. Eine mobile Teilschlachtanlage kann mit mehreren, an verschiedenen Standorten gelegenen ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen, jeweils einen eigenen Schlachthof mit jeweils eigener Zulassung bilden (siehe Abb. 4). Schlachtungen sind

im jeweiligen Schlachthof nur möglich, wenn die mobile Teilschlachtanlage vor Ort ist. Die Zulassung umfasst den Betrieb als Einheit, wobei die mobile Teilschlachtanlage und die ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen gemeinsam betrachtet werden und nicht als separate Einheiten zugelassen sind. Dies schließt nicht aus, dass Räume eines für eine Tierart zugelassenen Schlachthofs für eine andere Tierart als ergänzende stationäre Schlachteinrichtung dienen und mit mobiler Teilschlachtanlage als Schlachthof für diese Tierart zugelassen werden. Die Fortsetzung der Kühlung der Schlachtkörper in der ergänzenden stationären Schlachteinrichtung nach Entfernung der mobilen Teilschlachtanlage ist ggf. gesondert zu berücksichtigen.

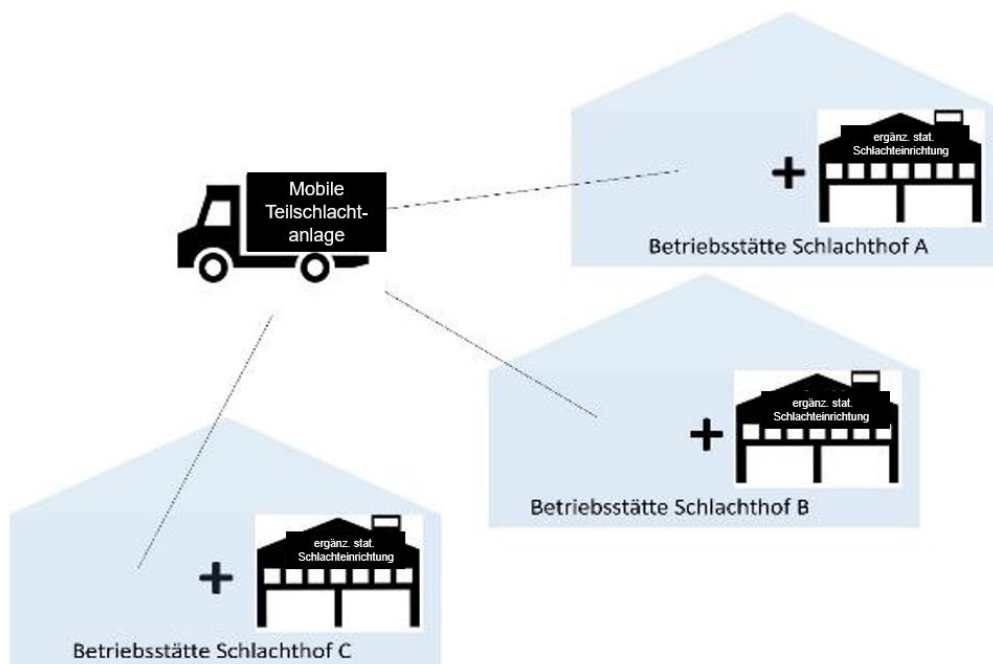


Abb. 4: Symbolische Darstellung einer mobilen Teilschlachtanlage, die jeweils bei Kopplung mit verschiedenen stationären Schlachteinrichtungen unterschiedliche zugelassene Schlachthöfe (hellblau) bilden kann

5. Falls der jeweilige Stempel mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen für den Schlachthof nicht durch das amtliche Personal mitgeführt wird, sollte er sicher in den ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen verwahrt werden. Dies muss so geschehen, dass nur amtliches Personal Zugriff auf den Stempel hat. Da ein regelmäßiger Betrieb der Schlachthöfe, die aus mobilen Teilschlachtanlagen und ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen bestehen, nicht anzunehmen ist, wird im Zulassungsbescheid eine Frist zur Anmeldung der Schlachtung durch den LMU festgelegt (i.d.R. 3 Tage).
6. Die Überwachung insbesondere der Hygiene und der baulichen Voraussetzungen unterliegt den allgemeinen Grundsätzen der Überwachung. Bei jedem Koppeln von mobilen Teilschlachtanlagen mit den ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen

ist zu prüfen, ob die Voraussetzungen für den Betrieb des Schlachthofes erfüllt sind. (Hinweis: Für den baulichen und hygienischen Zustand der mobilen Teilschlachtanlage inkl. Wartungsmaßnahmen ist der Zulassungsinhaber verantwortlich. Für die Überwachung des Zustandes der „mobilen Teilschlachtanlage“ und für die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion ist die kommunale Veterinärbehörde des jeweiligen Standorts verantwortlich. Für das Abstellen von Verstößen ist i.d.R. die kommunale Veterinärbehörde zuständig, in deren Zuständigkeitsbereich der Verstoß festgestellt wird).

7. Für mobile Teilschlachtanlagen (für Geflügel), die für sich allein keine Zulassung als Schlachthof besitzen, besteht grundsätzlich die Möglichkeit, dass sie als Geflügelschlachtmobile zur Schlachtung kleiner Mengen Geflügel oder Hasentiere am landwirtschaftlichen Betrieb entsprechend Art. 1 Abs. 3 Buchstabe d der VO (EG) 853/2004 und der nationalen Regelungen gemäß §3 Abs. 1 Satz 11 Nr. 4 i. V. m. Anl. 3 Tier-LMHV, ohne hygienrechtliche Zulassung eingesetzt werden. Der Einsatz kann nur an landwirtschaftlichen Betrieben erfolgen, die örtlich und zeitlich von Betriebsstätten getrennt sind, an denen diese mobile Teilschlachtanlage mit ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen einen zugelassenen Schlachthof bildet.

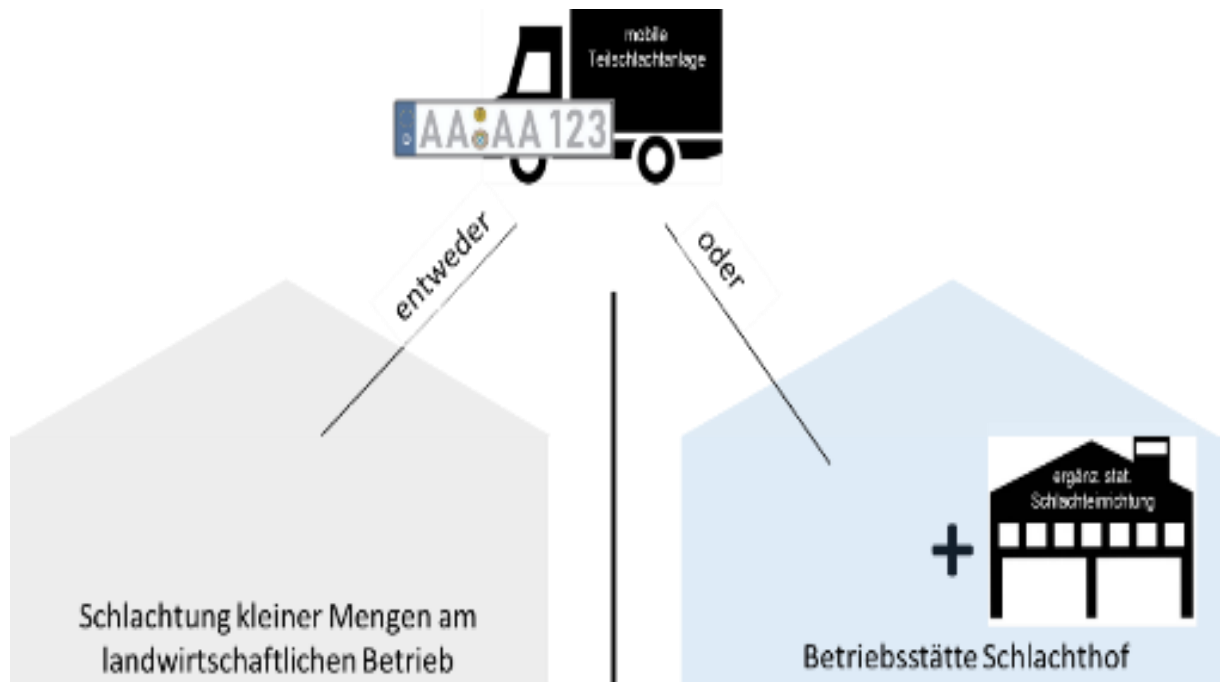


Abb. 5: Symbolische Darstellung einer mobilen Teilschlachtanlage, die entweder an einem landwirtschaftlichen Betrieb kleine Mengen Geflügel oder Hasentiere als registriertes Geflügelschlachtmobil schlachtet (grau), oder an einer anderen Betriebsstätte bei Kopplung mit stationären Schlachteinrichtungen einen zugelassenen Schlachthof (hellblau) bilden kann. Identifizierbar ist die mobile Teilschlachtanlage anhand des amtlich KFZ-Kennzeichens.

(Hinweis: EU-zugelassene vollmobile Geflügelschlachthöfe dürfen nicht zur Schlachtung kleiner Mengen Geflügel aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 4 Tier-LMHV eingesetzt werden).

8. Bei zulassungsrelevanten Änderungen an mobilen Teilschlachthanlagen, oder den ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen, ist immer eine Überprüfung und ggf. Anpassung der Zulassung des gesamten Schlachtbetriebs erforderlich.

Sonderfall:

Transport eines Schlachttierkörpers zwischen zwei zugelassenen Betriebsräumen

Ein Transportfahrzeug/Transportbehältnis, das ein betäubtes und entblutetes Schlachttier von einem nur für Betäubung und Entblutung zugelassenen Schlachtraum auf dem gleichen Betriebsgelände zu einem zugelassenen Schlachtraum für die übrigen Schlachtarbeiten transportiert, benötigt keine gesonderte Zulassung als „mobile Teilschlachthanlage“. Es handelt sich dabei um eine reguläre Schlachtung, d.h. nicht um eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb gemäß Kap. VIa des Anh. III Abschn. I der VO (EG) Nr. 853/2004, d.h. der Transport benötigt keine „Mobile Schlachteinheit“ und nicht die Anwesenheit des amtlichen Tierarztes bei jeder Betäubung und Entblutung (siehe [Kap. 3.7 Hofquerungen](#)).

6.3 Zulassung vollmobiler Schlachthöfe (allgemein)

Wichtige Hinweise für Zulassungsverfahren eines „Vollmobilen Schlachthofs“ und Aspekte zur Überwachung mobiler Schlachtverfahren sind in Hessen auf der Grundlage des Beschlusses der 42. AFFL zu TOP 2.8. „Mobile Schlachtung“ geregelt.

Folgende Hinweise sind zu beachten:

Merkblatt „Zulassung und Nutzung mobiler Schlachthöfe“

Während bei einem teilmobilen Schlachthof durch den ortsfesten Teil der Zulassung und zeitliche Vorgaben zum Transport die Zuständigkeit und der Geltungsbereich der Zulassung weitestgehend klar sind, stellt dies bei komplett mobilen Schlachthöfen eine Herausforderung dar. Problematisch ist hierbei, dass auch die einschlägigen zulassungsrelevanten Anforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind, jedoch zu einem unterschiedlich großen Teil nicht durch den mobilen Schlachthof selbst gewährleistet werden können. Stattdessen müssen bei den bisher bekannten Modellen bestimmte Voraussetzungen durch den jeweiligen Einsatzort des mobilen Schlachthofes erfüllt sein und können nur dort überprüft werden (z. B. Trinkwasserversorgungsanschluss, Toiletten, Umkleidemöglichkeiten, ggf. Kühlung und Entsorgung etc.).

Eine Zusammenstellung von wichtigen Prüfpunkten ist dem Merkblatt „Zulassung und Nutzung mobiler Schlachthöfe“ (siehe Teil III - ANHANG, [Kap. 7.5](#)) zu entnehmen.

Durch die Anwendung Prüflisten Teil 1 (für die Zulassung) und Teil 2 (für Kontrollen der Vor-Ort-Behörde vor der Durchführung von Schlachtungen) kann ein hohes Maß an einheitlicher Auslegung der Zulassungsanforderungen sichergestellt werden.

Dem Betreiber eines vollmobilen Schlachthofs wird empfohlen, der zuständigen kommunalen Veterinärbehörde die Informationen der Prüfliste Teil 2 bei der Anmeldung der Schlachtung zur Verfügung zu stellen.

Nebenbestimmungen

Folgende Aspekte werden in einem Zulassungsbescheid für mobile Schlachthöfe als Teil der Nebenbestimmungen des Zulassungsbescheides aufgenommen, um die deutschlandweite Nutzung zu erleichtern:

- a) Zulassung mit der Bedingung oder dem Hinweis auf die Erfüllung aller relevanten Anforderungen nach den VOen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004
- b) Anforderungen, die vor Ort (am Einsatzort des mobilen Schlachthofes) erfüllt sein müssen
- c) Empfehlung zum Mitführen des Bescheides
- d) Ggf. Häufigkeit bestimmter Eigenkontrollen
- e) Anmeldung bei der zuständigen kommunalen Veterinärbehörde am Einsatzort vor Aufnahme der Tätigkeit [mit Angabe eines Zeitraumes (z.B. 3 Tage vorher)]
- f) Mitführen bzw. kurzfristiges Vorlegen der Dokumentation durch den LMU.

Genusstauglichkeitszeichnung

Die kommunale Veterinärbehörde an der Betriebsadresse des vollmobilen Schlachthofs (Sitzbehörde) legt mit den zuständigen kommunalen Veterinärbehörde an den Einsatzorten fest, wie die amtliche Genusstauglichkeitszeichnung mit einem einheitlichen Stempel sichergestellt wird (z.B. indem der Nummerncode oder Schlüssel für den Safe, in dem der Stempel aufbewahrt wird, zur Verfügung gestellt wird).

Mehrfachzulassung unzulässig

Der Zulassungsbescheid eines mobilen Schlachthofes richtet sich wie bei allen Zulassungen von Betriebsstätten an einen LMU, der in Hinblick auf die Einhaltung der Zulassungsanforderungen verantwortlich ist.

Eine Mehrfachzulassung der gleichen Betriebsstätte unter verschiedenen Lebensmittelunternehmen oder die Mehrfachzulassung einer mobilen Betriebsstätte unter der Zuständigkeit verschiedener kommunaler Veterinärbehörden ist nicht zulässig.

Ausnahmeregelungen für vollmobile Schlachthöfe

Bei der hier üblichen Anwendung von Flexibilisierungsmöglichkeiten des EU-Rechts durch die Zulassungsbehörde werden diese im Zulassungsbescheid dezidiert aufgenommen.

Hierzu gehören z. B. Verzicht auf Tierarzttraum, Verzicht auf separaten Stall für kranke Tiere, Verzicht auf abschließbaren Raum für die Lagerung beschlagnahmter Schlachtierkörper, Verzicht auf Waschplatz für Transportfahrzeuge, erlaubte Nutzung von Toiletten im privaten Bereich, zeitversetzte Nutzung von Räumlichkeiten für verschiedene Tätigkeiten, die nach EU-Recht optional mit Genehmigung der zuständigen Behörde genutzt werden können.

Anlieferung von Tieren aus anderen Beständen zur Schlachtung in einem vollmobilen Schlachthof

Dabei ist folgendes zu beachten:

- a. Transportfahrzeuge und Transportbehältnisse sind nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Wenn Belange der Tierseuchenbekämpfung nicht entgegenstehen, kann von der zuständigen Behörde genehmigt werden, dass die Reinigung und Desinfektion unverzüglich nach dem Verlassen der Schlachtstätte an einem anderen geeigneten Ort vorgenommen werden.
- b. Aus tierseuchenrechtlicher Sicht sind direkte und indirekte Kontakte zwischen den Tieren des landwirtschaftlichen Betriebs und der angelieferten Schlachttiere zu vermeiden.
- c. Als Standort für den mobilen Schlachthof sollte eine befestigte Betriebsfläche ohne direkten/indirekten Kontakt zur Tierhaltung gewählt werden.
- d. Wenn am Standort des mobilen Schlachthofs Gerätschaften eines Landwirts im Anlieferungsbereich benutzt werden, sollten sie unmittelbar nach Benutzung gereinigt und desinfiziert werden (z. B. Abstellpodest für angelieferte Geflügelkisten, Treibwagen/Gerätehallen als Wartebereich für angelieferte Rinder).
- e. Eine Anlieferung und Aufstallung von Tieren aus verschiedenen Tierhaltungen am Ort der Schlachtung mittels mobilen Schlachthofs, bedingt ggf. eine Aufnahme des Verfahrens der Aufstallung und des konkreten Orts dieser Stallung als Teil des mobilen Schlachthofs.
- f. Sofern nur Tiere aus einer Anlieferung geschlachtet werden oder diese unmittelbar nach der Anlieferung geschlachtet werden können, so sind die o. g. Anforderungen durch die kommunale Veterinärbehörde vor Ort zu überprüfen bzw. mit dieser abzustimmen.
- g. Bei Geflügel erfolgt die Anlieferung i. d. R. in Behältnissen, für die in zugelassenen mobilen Geflügelschlachthöfen ein geeigneter Raum oder ein überdachter Ort (z. B. einfaches Zelt) gefordert wird.

6.4 Vollmobiler Geflügelschlachthof

Zur Zulassung eines mobilen Geflügelschlachthofs sind die nachfolgenden Kriterien zu beachten, die auf dem hessischen Erlass „Modalitäten zur Zulassung einer mobilen Geflügelschlachanlage“ vom 17.12.2021 und dem darauf basierenden Beschluss der 39. AFFL-Sitzung (TOP 2.13) beruhen. In der Prüfliste (Kap. [7.6.](#)) sind die Kriterien und die Rechtsgrundlagen aufgeführt.

6.4.1 Geflügelschlachtanlagen ohne Zulassungspflicht

1. Bei der Nutzung einer mobilen Schlachanlage für kleine Mengen Geflügel/ Hasentiere (bis 10.000/Jahr) im Rahmen der Ausnahmeregelung nach Art. 1 Abs. 3 Buchstabe d der VO (EG) Nr. 853/2004 liegt für diese Tätigkeit keine Zulassungspflicht vor (32. AFFL TOP 6.7 Anlage 1).
2. Auch die Hinzuziehung eines Dienstleisters (Betreiber einer nicht zugelassenen mobilen Geflügelschlachanlage zur Durchführung der Schlachtung) ist möglich, sofern die Verantwortung für die Tätigkeit beim Tierhalter liegt (32. AFFL TOP 6.7 Anlage 1).

Hinweis: Die weitere Be- und Verarbeitung von frischem Geflügelfleisch aus Schlachtungen im landwirtschaftlichen Betrieb des Erzeugers nach Art. 1 Abs. 3 Buchstabe d der VO (EG) Nr. 853/2004 ist im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit möglich. Dabei kann unter der Verantwortung des Direktvermarkters Geflügel auch in den Räumen eines Dienstleisters unter bestimmten Voraussetzungen zu Produkten verarbeitet werden (45. AFFL-Beschluss zu TOP 7.3). Im Anschluss daran ist für Fleisch und so hergestellte Produkte aus derartigen Schlachtungen (z.B. Hühnersuppe im Glas, Geflügelwiener, Geflügelbolognese im Glas) nur noch eine Abgabe unmittelbar an Endverbraucher vorgesehen.

Informationen zu stationären Schlachtbetrieben für Geflügel ohne Zulassungspflicht und Geflügelschlachtmobilen ohne Zulassung finden Sie auch unter folgenden Links:

„Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne Zulassung“ (Anerkannte Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der VO (EG) Nr. 852/2004 – Stand 2024)

https://mein-mobil-ei.de/bvmg_extern/leitlinie-fuer-die-direktvermarktung-von-gefluegelfleisch-ohne-eu-zulassung/

Lebensmittel-/fleischhygienerechtliche und tierschutzrechtliche Voraussetzungen für den Betrieb einer nicht zugelassenen mobilen Geflügelschlachanlage:

<https://tierschutz.hessen.de/nutztiere/gefluegel/gefluegelhaltung-und-schlachtung>

6.4.2 Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben

Die nachfolgend genannten Optionen sind als zulassungspflichtige Tätigkeit anzusehen und führen damit zur Notwendigkeit einer amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung in einer zugelassenen, ggf. auch mobilen Schlachthanlage im Anwendungsbereich der VO (EG) Nr. 853/2004:

1. Ein Tierhalter schlachtet mehr als 10.000 Tiere im Jahr (§ 3 Abs. 2 Nr. 3 TierLMHV).
2. Es soll für die Schlachtung von weniger als 10.000 Tieren im Jahr eine zugelassene Schlachthanlage genutzt werden. In diesem Fall kann die Ausnahme vom Anwendungsbereich der VO (EG) Nr. 853/2004 nicht mehr genutzt werden, da diese Form der Schlachtung wie eine Schlachtung in einem zugelassenen Schlachthof zu bewerten ist.
3. Die Abgabe der lebensmittelrechtlichen Verantwortung des Tierhalters für den Schlachtprozess an den Betreiber der mobilen Anlage, auch im Falle der Schlachtung von weniger als 10.000 Tieren im Jahr.
4. Vermarktungswege des Geflügelfleischs nicht nur direkt an den Verbraucher oder örtliche Einzelhandelsgeschäfte (Art. 1 Abs. 3 Buchstabe d VO (EG) Nr. 853/2004).

6.4.3 Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachthanlagen

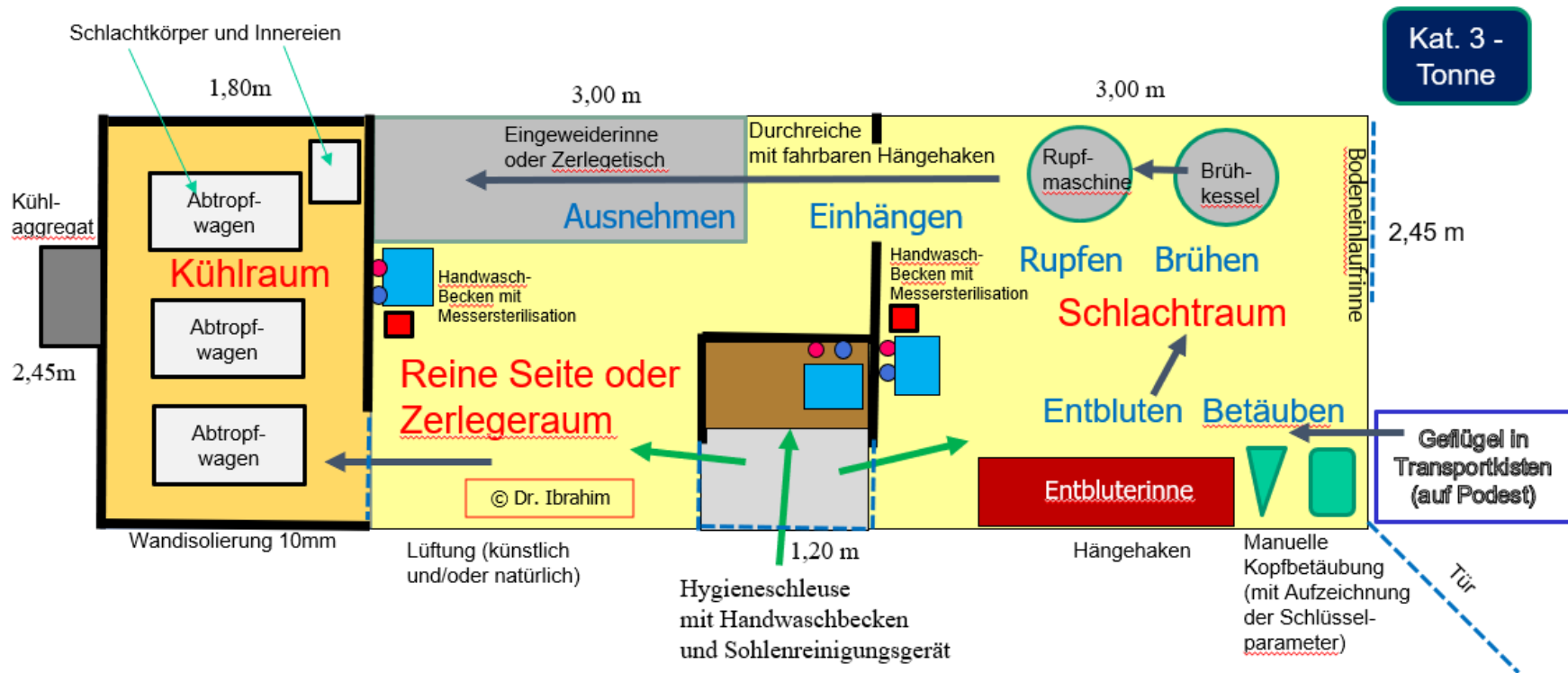
Bei Heranziehung der aktuellen Regelungen des EU-Kontrollrechts sowie hierzu vorliegender AFFL-Beschlüsse (siehe oben) gelten bei der Schlachtung von Geflügel in mobilen Schlachthanlagen im Anwendungsbereich der VO (EG) Nr. 853/2004 die im Anhang aufgelisteten Anforderungen ([Kap. 7.6.](#)).

6.5 Beispiel: Grundrissplan mobiler Geflügelschlachthof

Das Beispiel eines Grundrissplans in Grafik 6 zeigt einen zugelassenen mobilen Geflügelschlachthofs (integrierte Hygieneschleuse, Schwarz-Weißtrennung mit Durchreiche und je einem Handwaschbecken, Einrichtung zur Messersterilisation, mind. 1 Brühmaschine, 1 Rumpfmaschine, Anordnung der Entblutereinrichtung kann variieren – Entbluterinne oder Entblutekarussel möglich). Die Kühleinrichtung kann integriert oder separat (Kühlanhänger) geplant werden.

Nach Reinigung und Desinfektion kann zeitlich getrennt die „reine Seite“ des mobilen Schlachthofs als zugelassener Zerlegeraum genutzt werden.

Betriebsplan mit Maschinenaufstellplan
Personalwegeplan und Warenflussplan



Grafik 6: Beispiel eines Grundrissplans eines zugelassenen mobilen Geflügelschlachthofs

Teil III: ANHANG

7 Tabellarische Zusammenstellung wesentlicher Zulassungsanforderungen

7.1 Schlachtung Huftiere (Lebensmittelrecht)

Zusammenstellung wesentlicher lebensmittelrechtlicher Anforderungen bei der Überprüfung handwerklich strukturierter Metzgereibetriebe mit bzw. ohne Schlachtung (excl. Geflügelschlachtung) im Rahmen des Zulassungsverfahrens (nach den Verordnungen (VO) (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004, der VO (EU) 2017/625, sowie der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV))

Es wird darauf hingewiesen, dass die nachfolgende Zusammenstellung grundsätzlich keine tierschutzrechtlichen Aspekte beinhaltet, da diese in einer separaten Zusammenstellung Tierschutz aufgeführt werden ([Kap. 7.2.](#)).

Die Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ihre Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Bemerkungen einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

Als handwerklich strukturierte Metzgereibetriebe werden insbesondere folgende Betriebe definiert:

- weniger als 1.000 geschlachtete GVE/Jahr
- wöchentlich max. 2,5 Tonnen Hackfleisch bzw. wöchentlich max. 5 Tonnen Fleischzubereitungen
- wöchentlich insgesamt max. 7,5 Tonnen Fleischerzeugnisse/Feinkostsalate

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Antragsunterlagen	Siehe hierzu auch das „Merkblatt Zulassungsverfahren von Lebensmittelbetrieben nach den VO (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 sowie VO (EU) 2017/625“	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Formloser unterschriebener Antrag auf Zulassung		„Handbuch Zulassung“ Kap. 8.1.
Betriebsspiegel einschließlich der entsprechenden Beiblätter	Bei Angabe der Tierzahlen bei der Schlachtung ist auch auf die Kühlraumkapazität und die Rohrbahnlänge zu achten.	§ 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 i. V. m. Anl. 6 Tier-LMHV

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
		„Handbuch Zulassung“ Kap. 8.2 (Links zu Antragsformularen „Betriebsspiegel“ und „Beiblätter“ der Regierungspräsidien)
Maßstabsgerechter Grundrissplan mit Funktionsbezeichnung der Räume	Alternativ können Raumgrößen in m ² angegeben werden.	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Maschinenaufstellungsplan	kann im Grundrissplan miterfasst werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Personalwegeplan	kann im Grundrissplan miterfasst werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Materialflussplan	kann im Grundrissplan miterfasst werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Zuverlässigkeitsnachweise für alle Lebensmittelunternehmer (LMU): - Führungszeugnis gemäß § 30 Abs. 5 Bundeszentralregister - Auskunft aus dem Gewerbezentralregister gemäß § 150 Abs. 5 Gewerbeordnung	bei Antragstellung nicht älter als drei Monate	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Erforderliche Fachkenntnisse	Es ist erforderlich, dass während der Produktionszeiten Personal mit den notwendigen Fachkenntnissen anwesend ist. Bei Personen mit einschlägiger Berufsausbildung (Metzgermeister) und/ oder wissenschaftlicher Ausbildung werden entsprechende Fachkenntnisse angenommen. In allen anderen Fällen müssen Nachweise erbracht werden, die einer jeweiligen Einzelfallprüfung und -bewertung unterliegen. Die Zulassungsbehörde behält sich in Zweifelsfällen gezielte Befragungen zu den Themen der Anl.1 LMHV vor Ort vor.	§ 4 i. V. m. Anl. 1 LMHV

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Bei Schlachtbetrieben zusätzliche Daten	Angaben zu - Höchstzahl Tiere pro Stunde, - Kategorie und Gewichtsklasse der zu betäubenden Tiere, - Höchstkapazität je Wartestallung	Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009
bauliche u. hygienische Anforderungen		
Umkleideräume (Schwarz-Weiß-Prinzip)	getrennte Aufbewahrung Arbeits- und Straßenkleidung; sofern im Ausnahmefall der Umkleidebereich in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört dieser zum Betrieb	Anh. II Kap. I Nr. 9 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.7 Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH)
Raum für tierärztlichen Dienst diebstahlsichere Aufbewahrung des Genusstauglichkeitsstempels	abschließbare Einrichtung (z.B. Schrank, Wandtresor, fixierte Geldkassette) für Genusstauglichkeitsstempel Ein Raum ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt u. geprüft werden müssen. Ansonsten reicht eine Umkleidemöglichkeit, ein verschließbares Möbelstück und eine Schreibgelegenheit.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 9 und Anh. III Abschnitt II Kap. II Nr. 7 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.1.3 AVV LmH
Schutzkleidung	hell, leicht waschbar, sauber, die persönliche Kleidung vollständig bedeckend, eine das Haupthaar vollständig umschließende Kopfbedeckung, bei zulassungspflichtiger Hackfleischherstellung zusätzlich Mund- und Nasenmaske sowie Einmalhandschuhe	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH
Sanitäranlagen	Toilette darf nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Eine Belüftung muss gewährleistet sein. Sofern im Ausnahmefall die Toilette in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört sie zum Betrieb. Dusche soll in Schlachthöfen vorhanden sein. Duschköglichkeit im privat genutzten Gebäudeteil kann akzeptiert werden.	Anh. II Kap. I Nr. 3, 6 u. 9 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.2 u. Anl. 1.2 Nr. 2.1.1. AVV LmH
Schlacht tieruntersuchung	Beleuchtung mind. 220 Lux, Einsicht/Zugänglichkeit für Schlacht tieruntersuchung muss ungehindert möglich sein	Anh. II Kap. I Nr. 7 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
Reinigungsplatz für Transportmittel	befestigte Fläche mit Wasseranschluss; alternativ Nutzung in der Nähe liegender Anlagen/Orte; in diesem Fall ist im Rahmen der Zulassung eine Genehmigung hierfür zu erteilen. Diese Genehmigung kann nur erteilt werden, wenn der LMU nachweist, dass er eine geeignete Anlage in der Nähe nutzen kann.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	Kein Waschplatz erforderlich, soweit Schlachttiere nur mit nichtgewerblich genutzten bestandseigenen Viehtransportfahrzeugen, mit denen nur Vieh aus dem jeweils eigenen Bestand transportiert wird, zum Schlachtbetrieb verbracht werden.	„Handbuch Zulassung“ Kap. 3.1. und 6.3. § 17 Abs. 1 Satz 2 Viehverkehrsverordnung (ViehverkV)
funktionelle Hygieneschleuse	erforderlich beim Zugang von außen oder Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich: Nicht von Hand zu bedienender Armatur des Handwaschbeckens, Möglichkeit zur Reinigung und Trocknung der Schürzen, zum Wechsel oder zur Reinigung (zusätzliche Desinfektion empfohlen) der Arbeitsschuhe. Ggf. in Ausnahmefällen andere organisatorische Maßnahmen möglich (Handbuch Zulassung Kap. 3.9)	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH „Handbuch Zulassung“ Kap. 3.9.
Handwaschbecken	in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes, an dem mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, leichte Erreichbarkeit, keine Nutzung für Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände bzw. Reinigungsgerätschaften; Armaturen ohne Handbedienung, Kalt- und Warmwasser, direkt ans Abwassersystem angeschlossen (d.h. direkte Einleitung per Rohrsystem), Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtücher (Empfehlung: Wandmontage) Abwurfbehälter ohne Berührung des Deckels	Anh. II Kap. I Nr. 4 und Kap. VII der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3. AVV LmH
Belüftung (natürlich / künstlich)	Türen und Fenster oder andere Öffnungen nach Außen, die zum Lüften genutzt werden, müssen mit einem intakten und sauberem Insektenschutz versehen sein; übermäßige Kondenswasseransammlungen sollen vermieden werden. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.	Anh. II Kap. I Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
Beleuchtung (natürlich / künstlich)	mit Splitterschutz, saubere Lampenabdeckung, ausreichend (Kontrollpunkte 540 Lux, Arbeitsraum und Schlachttieruntersuchung 220 Lux, Lagerräume und Stall 110 Lux)	Anh. II Kap. I Nr. 7 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Böden	leicht zu reinigen und bei Umgang mit offenen Lebensmitteln zu desinfizieren (außer in Reife- und Räucherräumen), wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest, aus nicht toxischem Material, zu Abflusssystemen hingeneigt, sodass keine Wasserlachen stehenbleiben (keine Senken / Mulden)	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
Abwasserableitungssystem	geruchs- und schadnagersicher abgedeckte Abflüsse, Abwasser nicht offen über den Fußboden fließend, vom reinen in den unreinen Bereich fließend	Anh. II Kap. I Nr. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.6 AVV LmH
Wände	glatte Flächen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsgängen angemessenen Höhe, leicht zu reinigen und zu desinfizieren (außer in Reife- und Räucherräumen), wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest, aus nicht toxischem Material	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
Decken	keine Schmutzansammlung, Kondensation, Korrosion, lose Teilchen, Schimmel	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.10 AVV LmH
Fenster	keine Schmutzansammlungen, abgeschrägter Sims evtl. entbehrlich, wenn Sims sauber gehalten wird, keine Abstellfläche, bei zu öffnenden Fenstern intakter Insektenschutz	Anh. II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe d) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 der AVV LmH
Türen	glatte und Wasser abstoßende Oberflächen, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, in Außenbereich führende Türen müssen dicht abschließen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anlage 1.1 Nr. 1.12 der AVV LmH
Einrichtungen/ Arbeitsflächen / Arbeitsgeräte/Ausrüstungen	lebensmittelechtes Material, einwandfreier Zustand, glatt, abriebfest, korrosionsfest, nichttoxisch, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, i. d. R. keine Verwendung von Holz; so installiert, dass sie und das Umfeld gereinigt und desinfiziert werden können. Für Wasser, welches mit Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktflächen in Kontakt gelangt, sind entsprechende lebensmittelechte Schläuche zu verwenden.	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe f) und Kap. V der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.13 und 3 der AVV LmH
Vorrichtungen für Reinigung und Desinfektion	Kalt- und Warmwasser, separate Lagerung von Geräten und Reinigungsmitteln gewährleistet, aus korrosionsfestem Material Empfehlung: Trennung der Reinigungsgeräte für reinen und unreinen Bereich	Anh. II Kap. I Nr. 10 und Kap. II Nr. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.15 der AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
<p>Schlachthygiene</p>	<p>Luft- und Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden (ausgenommen rituelle Schlachtung), Bruststich erforderlich bei Rind und Schwein; Zwei-Messer-Technik bei Entblutung (außer Schweine); Entfernung Stichstellenfleisch; Hautaußenseite darf Schlachtkörper nicht berühren; Gerätschaften, die die Hautaußenseite berührt haben, dürfen Schlachtkörper nicht berühren; bei Rinderschlachtung Rodding (Speiseröhre abbinden) und Bagging (Darmenden vor Ausweiden im Becken abbinden u. eintüten); Gliedmaßen-Enden und laktierende Euter vor Enthäutung absetzen; Schlachtkörper dürfen nicht mit Kot kontaminiert sein, muss sonst großflächig weggeschnitten werden (abwischen und abbrausen nicht erlaubt); Oberflächenverunreinigungen bei Fleisch nur mit Trinkwasser oder sauberem Wasser entfernen, nur so viel Wasser wie nötig verwenden; Schlachtkörper darf nicht mit Milch/Kolostrum verunreinigt werden; Fleisch, Darpaket und Geschlinge dürfen Böden, Wände und Einrichtungen (z.B. Podeste) nicht berühren; gebrühte Schweine müssen gründlich mit Trinkwasser abgespült werden, wobei darauf zu achten ist, dass kein Spritzwasser vom Boden an die Schlachtkörper gelangt. Nur zugelassene Brühhilfsmittel verwenden. Schweine (-Hälften) dürfen sich nach dem Brühen im weiteren Verarbeitungsprozess (Ausnehmen, Kühlen, usw.) nicht berühren. Zu untersuchende Teile müssen bis zum Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung zum jeweiligen Schlachtkörper zuzuordnen sein; Nierenfett muss entfernt werden, bei Rind, Schwein und Einhufern auch Nierenkapsel;</p> <p><u>räumliche/zeitliche Trennung der Arbeitsschritte:</u> - Betäuben und Entbluten</p>	<p>Anh. III Abschn. I Kap. IV u. Abschn. II Kap. IV der VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 3.5. (Anzahl Produktionsräume)</p>

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	<ul style="list-style-type: none"> - bei Schweinen: Brühen (Brühwasser 61°C bis 65°C), Entborsten, Kratzen, Ausnehmen und weiteres Zurichten (<u>zeitlich</u>: nur Schlachtkörper einer Bearbeitungsstufe im Raum) - ggf. Leeren u. Reinigen der Mägen und Därme (nur in Ausnahmefällen durch zeitl. Trennung erlaubt, eigentlich räuml. Trennung) - ggf. Bearbeitung von gereinigten Mägen und Därmen - Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insb. Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht schon an der Schlachtlinie erfolgt (<u>räumlich</u>: keine Kontamination durch Spritzwasser – beachte ausreichende Entfernung von Spritzdüsen und Schuhbürsten zur Schlachtlinie) - Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung - Versand von Fleisch- Schlachten verschiedener Tierarten bzw. Bearbeitung von Wild 	
Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte	mind. + 82°C; bei alternativem System: Beschreibung (z. B. ausreichende Messerzahl)	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
Schlachtraum	Entblutung immer im Schlachtraum. Abflusssiebe mit Maschenweite ≤ 6 mm; Bodenkontakt des Schlachtkörpers muss vermieden werden. (Empfohlene Raumhöhe: Rind ca. 4,5 m; Schwein ca. 3,5 m)	Anh. III Abschn. I Kap. II (Schlachthöfe für Huftiere) bzw. Kap. III (Zerlegebetriebe) bzw. der VO (EG) Nr. 853/2004
Zerlegung	Abflusssiebe mit Maschenweite ≤ 6 mm; getrennte Lagerung verpacktes/unverpacktes Fleisch; Raumtemperatur max. 12°C oder alternatives System (z. B. Fleisch wird nur nach und nach in Arbeitsräume verbracht); Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien) max. 3°C, anderes rotes Fleisch max. 7°C, Geflügel und Hasen 4°C (außer Warmzerlegung oder Zerlegungsraum am gleichen Ort wie Schlachtanlage oder behördlich genehmigter Warmfleischtransport);	Anh. II Kap. I I, II, V, VII, IX und X der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. III - V und Abschn. II Kap. III - V der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 6.3 und Anl. 1.2 Nr. 1 u. 3 AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	zeitl. oder räumlich getrennte Bearbeitung von Fleisch verschiedener Tierarten, wenn zeitl. Trennung dann Zwischenreinigung- und Desinfektion	
Kühlräume	<p>Türdichtungen intakt und sauber; Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse dürfen sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen. grundsätzlich kein ungekühltes (schlachtwarmes) und gekühltes Fleisch zusammen in einem Kühlraum; Belüftung muss gewährleisten, dass sich kein Kondenswasser auf dem Fleisch bildet. grundsätzlich getrennte Kühlräume für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - frisch gewonnenes Fleisch (=Schlachtkörper) - frisch zerlegtes Fleisch - Verarbeitungserzeugnisse; <p><u>Ausnahmen:</u> Bei zeitlicher Trennung kann ein Kühlraum für frisch gewonnenes und frisch zerlegtes Fleisch genutzt werden; im Ausnahmefall auch innerräumliche Trennung von Frischfleisch und Verarbeitungserzeugnissen, wenn gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. <u>aber:</u> keine gemeinsame Lagerung von unverpacktem Fleisch und Fleisch in Kartonagen oder anderen unsauberen Verpackungen</p> <p>Ausreichend Kühlkapazitäten (empfohlene Rohrbahnlängen):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pro Rind/ Pferd in zwei Hälften 70 cm Rohrbahn - Pro Rind bis 8 Monate in zwei Hälften 50 cm - Pro Schwein (120kg) in zwei Hälften an Einzelhaken 40 cm - Pro Altschaf ganz an Einzelhaken 40 cm - Pro Schaf, Lamm, Ziege ganz an Einzelhaken 30 cm <p>Abschließbare Einrichtung für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch ist entbehrlich, wenn Schlachthofbetreiber sich einverstanden erklärt, dass das Fleisch in solchen Fällen als untauglich beurteilt und unverzüglich ordnungsgemäß beseitigt wird.</p>	<p>Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 u. Kap. VII Nr. 1b und Nr. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.2.1., 1.2.2., 3.2.1 AVV LmH</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 3.5. (Anzahl Produktionsräume und Kühlräume)</p> <p>Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Ziff. 2.2.2.4 Anl. 1.2 AVV LmH</p>

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	<p>Oberflächen- und Kerntemperaturen: Huftiere, Großwild 7 °C Geflügel, Kleinwild 4 °C Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien) 3 °C Fleischzubereitungen 4 °C Hackfleisch 2 °C Separatorenfleisch 2 °C Tiefgefrorenes Fleisch -18 °C</p>	Anh. III Abschn. I der VO (EG) Nr. 853/2004
Fleischzubereitungen / Hackfleisch / Verarbeitung	<p>getrennte Lagerung verpackter/unverpackte LM; Vorschriften für Rohstoffe; - Temperaturanforderungen an Rohstoffe und Erzeugnisse; - zeitl. oder räumlich getrennte Bearbeitung von Fleisch versch. Tierarten</p>	Anh. II Kap. I, II, V, VII, IX, X der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. III Abschn. V, VI der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1 u. 4 AVV LmH
Gewürzlagerraum	Lagerung sauber, instand, trocken, angemessene Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion möglich, ausreichende Arbeitsflächen	Anh. II Kap. 1 Nr. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 852/2004
Transport von Lebensmitteln (LM)	Lebensmittelechte Behältnisse sauber, intakt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, nicht direkt auf dem Boden abgestellt;	Anh. II Kap. IV der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 2.1 AVV LmH)
Lagerung von Gülle sowie Magen- und Darminhalt	Wenn Gülle, Magen- oder Darminhalt gelagert werden soll, muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 8 der VO (EG) Nr. 853/2004

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Lagerung und Entsorgung von LM-Abfällen und Umgang mit tierischen Nebenprodukten	abschließbare Abfallsammelräume frei von Tieren u. Schädlingen; Entsorgung hygienisch einwandfrei, umweltfreundlich; Behälter instand u. leicht zu reinigen u. zu desinfizieren; eindeutige innerbetriebliche Trennung zwischen Lebensmitteln und Kat 1-, Kat 2- und Kat 3-Material (Empfehlung: unterschiedlich farbig gekennzeichnete Kisten/Behälter; keine LM-Behältnisse für Kat 1-, Kat 2- und Kat.3-Material); Besonderheit Rind/ Schaf/ Ziege – Einfärben von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) mit Brilliantblau FCF; Vollständige Entfernung von SRM, TNP-Raum: ggf. gekühlt, kein Zugriff für Unbefugte, kein Zugang für Tiere Keine Kreuzkontaminationsgefahr durch TNP-Behälter in Lebensmittelräumen	Anh. II Kapitel VI der VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang III Abschnitt I Kapitel I u. IV der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anlage 1.1 Nr. 4 AVV LmH § 4 TSE-ÜberwachungsVO
Verpackung und Kennzeichnung von LM	Material muss für Lebensmittel geeignet sein; Lagerung von Umhüllungen sowie E2-Kisten sauber ohne Kontaminationsgefahr; Identitätskennzeichnung	Anh. II Kapitel X der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. II Abschnitt I der VO (EG) Nr. 853/2004
Gesamtbetrieb	sauber und instand	
Unterlagen/Nachweise im Rahmen des Eigenkontrollkonzepts auf der Grundlage HACCP-gestützter Verfahren		
Bescheinigungen über Erst- und Folgebelehrungen	für alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln haben (früher Gesundheitsausweise, jetzt Erstbelehrung durch Gesundheitsamt und Folgebelehrungen durch Betriebsleiter o. a.)	§ 43 Abs.1 und Abs. 4 Infektionsschutzgesetz
Nachweise über jährliche Personalschulungen sowie HACCP-Schulungen	für alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln haben	§ 4 LMHV: Fachkenntnisse nach Anlage 1 i.V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII der VO (EG) Nr. 852/2004 Handbuch Zulassung Kap. 4.3.

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Trinkwasserversorgungsplan	mit Handwaschbecken und Markierung der Zapfstellen im Grundrissplan	§ 9 Abs. 1 Nr. 2 der Tier-LMHV i.V.m. Anlage 1.1 AVV LmH
Nachweis über eine aktuelle Trinkwasseruntersuchung	Nur im Verdachtsfall, siehe „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“	§ 6 Abs. 2 i. V. m. Anl. 1 Teil I und § 8 Abs.1 i. V. m. Anlage 3 Teil I der TrinkwV auf die Gesamtkeimzahl (GKZ) bei 22 °C und 36 °C sowie auf E. coli, Enterokokken und Coliforme
Abwasserentsorgungsplan	Einzeichnung von Bodenabflüssen, evtl. auch Abwasserleitungen, im Grundrissplan	§ 9 Abs. 1 Nr. 2 der Tier-LMHV i.V.m. Anlage 1.1 AVV LmH
Reinigungs- und Desinfektionspläne (R/D-Pläne), Dokumentation der R/D-Maßnahmen einschließlich jährlicher mikrobiologischer Untersuchungen von Oberflächenabklatschproben zur Verifikation des Reinigungserfolgs sowie Umgebungsmonitoring auf <i>Listeria monocytogenes</i> bei Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel, die ein Risiko bergen	<p>Zu Oberflächenabklatschproben und Umgebungsmonitoring siehe auch das „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 4.5 (Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen)</p> <p>Bei der Dokumentation sind flexible Regelungen möglich - siehe Handbuch Zulassung Kap 4.5.</p> <p>Aufbewahrung von Sicherheitsdatenblättern der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel</p>	<p>VO (EG) Nr. 2073/2005</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 4.5</p>
Nachweise über mikrobiologische Untersuchung der Produkte sowie der Schlachtkörper	<p>Siehe „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ (https://landwirtschaft.hessen.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/hygiene)</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 4.6 (Mikrobiologische Eigenkontrollen)</p>	<p>VO (EG) Nr. 2073/2005</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 4.6.</p>
Nachweise über produktspezifische mikrobiologische, chemische	Mikrobiologische Untersuchungen ggf. auch nach DGHM-Richt- und Warnwerten	einschlägige Leitlinien sowie Art. 4 Abs. 3 Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 852/2004 VO i. V. m. Art. 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005, VO (EU) 2023/915, VO (EG) Nr. 396/2005,

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
und sensorische Untersuchungen		RmhV, KmV, ZusatzstoffVO, VO (EG) Nr. 1333/2008 etc.
Dokumentationssystem zur Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen, Nachweis über Einhaltung der Normen des Temperaturmessgerätes im Falle von TK-Einrichtungen	Temperaturen der Kühlräume sind täglich zu kontrollieren und entweder handschriftlich zu dokumentieren oder über elektronische Aufzeichnungsgeräte (Logger) aufzuzeichnen (Flexible Regelungen sind möglich - siehe Handbuch Zulassung Kap. 4.7)	Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) 852/2004 § 2 a VO über tiefgefrorene Lebensmittel i. V. m. Art. 2 der VO (EG) Nr. 37/2005 Handbuch Zulassung Kap. 4.7 .
Nachweis der Kalibrierung oder Eichung der Temperaturmessgeräte	Kalibrierung: jährliche Vergleichsmessung mit geeignetem Referenzthermometer inkl. Protokoll (Flexible Regelungen sind möglich - siehe Handbuch Zulassung Kap. 4.7)	Handbuch Zulassung Kap. 4.7 einschlägige Leitlinien
Nachweise über Wareneingangskontrollen und Dokumentation	Temperatur, Zustand Ware, Fahrzeug, Fahrer (Empfehlung: Wareneingangsstempel auf Lieferschein);	Handbuch Zulassung Kap. 4.8 . einschlägige Leitlinien Anh. II Kap. IX Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004
Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von allen Erzeugnissen	Lieferscheine für Wareneingang und Warenausgang (nicht bei Abgabe an Endverbraucher) Empfehlung: interne Chargenrückverfolgbarkeit (auch für Gewürze etc.)	Art. 18 Abs. 2 und 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 sowie Anhang II Abschnitt I A Nr. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 Handbuch Zulassung Kap. 4.9 .
Laufendes Schädlingsmonitoring mit Bekämpfung im Bedarfsfall	Benennung der Monitoring-/Bekämpfungsstellen getrennt nach Flug- und Kriechinsekten sowie Nagern (z. B. Köderplan), Beschreibung aller Monitoringmaßnahmen; Angabe der verwendeten Mittel, Nachweise über Art und Ergebnis der durchgeführten Überwachungs- und Bekämpfungsmaßnahmen, Einsatz von Giftstoffen nur durch sachkundige Personen (z.B. Pflanzenschutzschein oder staatlich geprüfter Schädlingbekämpfer), Sicherheitsdatenblätter bei Einsatz von Giftstoffen	Anh. II Kapitel I Ziffer 2 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 Handbuch Zulassung Kap. 4.10 .

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Information zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kat. 1-3)	Konzept zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte mit Angabe der beauftragten Firmen (inkl. deren Registrierungs- bzw. Zulassungsnummer) und der Kategorie des abzuholenden Materials ist vorzulegen und entsprechend zu belegen	§ 9 i. V. m. Anlage 1 und 2 TierNebV Art. 22 i.V.m. Anhang VIII Kapitel IV der VO (EG) Nr. 1069/2009 und Kap. III des Anh. VIII der VO (EG) 142/2011 (insbesondere Nr. 6 „Muster des Handelspapiers“)
Havarieplan / Krisenmanagement	Angaben zu den wichtigsten Kontaktdaten (ggf. Liste) der zu informierenden Firmen und Institutionen bei betrieblichen Havarien wie Brände, Rohrbruch, Ausfall der Stromversorgung etc.	§ 4 i. V. m. Anlage 1 LMHV Ziffer 6
HACCP-Konzept	z. B. in Form der „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ des DFV. Produktbeschreibung, schriftliche Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für jede Produktart (Fließschema der Produktion), Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) für jede Produktlinie, Verfahren zur Überwachung und Kontrolle für die CCPs, Dokumentation der Maßnahmen in reinen Schlachtbetrieben in Kurzform ausreichend; Arbeitsanweisung für Umgang mit verschmutzt angelieferten Schlachttieren	Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 §10 AVV LmH i.V.m. Anl. 3
Bei Schlachtbetrieben zusätzlich:		
Informationen zur Lebensmittelkette („Standarderklärung“) einschl. Notschlachtungen	Standarderklärung; Kennzeichnung der Tiere, kein tierseuchenrechtl. Verbringungsverbot, keine Schlachtung innerhalb einer arzneimittelrechtl. Wartezeit, Vollständigkeit u. Plausibilität der Angaben; rechtzeitiges Vorliegen im Schlachtbetrieb (mind. 24 h vorher, kürzer nur mit Erlaubnis der Behörde; spätestens vor der Schlachtung) sauber	§ 10 i. V. m. Anlage 7 Tier-LMHV Anh. II Abschn. III Nr. 1 i.V.m. Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 §10 AVV LmH i.V.m. Anl. 3
Ggf. Begleitpapiere für im Herkunftsbetrieb geschlachtetes Farmwild,	Vollständigkeit u. Plausibilität der Angaben; rechtzeitiges Vorliegen im Schlachtbetrieb (spätestens vor der Fleischuntersuchung)	Farmwild: DVO (EU) 2020/2235 Anh. IV Kap. 3 oder Kap. 4

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Rinder, Schweine, Domestizierte Equiden, Schafe, Ziegen oder notgeschlachtete Huftiere		Schlachtung im Herkunftsbetrieb: DVO (EU) 2020/2235, Kap. IV, Nr. 3 Notschlachtung: DVO (EU) 2020/2235, Kap. IV, Nr. 5

7.2 Schlachtung Huftiere (Tierschutzrecht)

Zusammenstellung wesentlicher tierschutzrechtlicher Anforderungen bei der Überprüfung handwerklich strukturierter Metzgereibetriebe mit Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens (nach den Verordnungen (VO) (EG) Nr. 1099/2009, 853/2004, VO (EU) 2017/625 und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV))

Die Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ihre Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Bemerkungen einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

Eine vollständige, verbindliche Zusammenstellung ergibt sich aus dem „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ der AGT Tierschutz der LAV in der jeweils aktuellen Fassung (Link: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>).

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Stallungen / Wartebuchten		
Kein Wartestall erforderlich bei „just in time“-Anlieferung oder Anlieferung toter Tiere	In Schlachthöfen müssen geeignete Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein. Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, das Transportfahrzeug im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht anerkannt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer (LMU) im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, durch organisatorische Maßnahmen sicherzustellen, dass nach Abschluss des Transportes die Schlachtung der Tiere unmittelbar und unverzüglich erfolgt. Voraussetzung ist, dass der LMU im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, mit besonderen Maßnahmen sicherzustellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden. Die Anlieferung ist auch zu Fuß oder in einer mobilen Fixiereinrichtung aus unmittelbar benachbarten Erzeugerbetrieben möglich.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH „Handbuch Zulassung“: Kap. 3.2 Verzicht auf Wartestall in Kleinstbetrieben Kap. 3.3 Betäuben vor der Schlachthhaustür

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	In Farmwildschlachtbetrieben und Betrieben, die ausschließlich tote Tiere aus Schlachtungen im Herkunftsbetrieb annehmen, ist kein Wartestall erforderlich	
Falls Wartestall/Wartebucht vorhanden:		
Stallungen oder Wartebuchten einschließlich Anlieferungsbereich und Treibgänge	<p>leicht zu reinigen und zu desinfizieren, Beschriftung der Stallbuchten mit Datum und Uhrzeit des Eintreffens der Tiere und der maximalen Belegdichte der Bucht pro Tierart Gefälle von Rampen max. 20 ° = 36,4 %; zu Betäubungseinrichtungen höchstens 10 °, bei Rindern höchstens 7 °, Treibgänge müssen eigenständiges Vorwärtsgang fördern, z.B. Kurven weniger als 90°, ausreichend groß zur tierartgerechten Unterbringung, tierartgeeignete Vorrichtung zum Tränken und ggf. zum Füttern (Wasser jederzeit, Futter bei Aufenthalt > 6 h); Laktierende Tiere müssen spätestens 12 Stunden nach dem letzten Milchentzug gemolken werden; wärmeisolierte Liegefläche bei > 6 h Aufenthalt; geeignete Menge an Einstreu oder gleichwertigem Material bei >12 h Aufenthalt; Wartebuchten außerhalb von Gebäuden mit Witterungsschutz; Wände, Boden und Ausstattung ohne Verletzungsgefahr für Tiere; trittsicherer Boden im Aufenthaltsbereich der Tiere</p>	<p>Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a) der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH § 6 bis 8 TierSchIV Anh. III Nr. 1.2 der VO (EG) Nr. 1099/2009 Art. 14 Abs. 1 i.V. m. Anh. II und Art. 15 Abs. 1 i.V.m. Anh. III der VO (EG) Nr. 1099/2009</p>

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<p>Fixation der Schlachttiere im Schlachtraum</p> <p>Entblutung</p>	<p>geeignete Möglichkeit zur Ruhigstellung der Tiere für die Betäubung (bei Rinderfalle mit Kopffixation, Betäubungsbucht/ -falle für Schweine); Zugriff zur Nachbetäubung muss möglich sein.</p> <p>Der Entbluteschnitt muss sich sofort an den Betäubungsvorgang anschließen, dabei ist zu gewährleisten, dass die maximal zulässigen Zeitintervalle zwischen Betäubungsende und dem Entbluteschnitt eingehalten werden:</p> <p><u>Elektrobetäubung:</u> Schweine: max. 20 Sekunden hängend, max. 10 Sekunden liegend, Schaf/Ziege: max. 8 Sekunden (Empfehlung im Handbuch Tierschutzüberwachung für die Schlachtung und Tötung)</p> <p><u>Bolzenschussbetäubung:</u> Rind: max. 60 Sekunden Schaf/Ziege: max. 15 Sekunden</p> <p>Betäubungsfalle für Schweine (ab 30 kg Lebensgewicht) erforderlich ab einer Schlachtmenge von 1.000 GVE pro Jahr oder 20 GVE/Woche</p>	<p>Anh. III Abschn. I Kap.II (Schlachthöfe für Huftiere) bzw. Kap. III (Zerlegungsbetriebe) bzw. Abschn. II Kap. II (Schlachthöfe für Geflügel) der VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>Entblutungsintervalle: § 12 Abs. 6 i.V.m. Anl. 2 TierSchIV</p> <p>„Handbuch Tierschutzüberwachung für die Schlachtung und Tötung“ (Kap. E.3.6 Entblutung)</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 3.4. und 5.5.</p>
Dokumentation:		
Sachkundenachweise	Für die jeweilige Tierart, Tätigkeit und Betäubungsmethode	Art. 7 der VO (EG) Nr. 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Standardarbeitsanweisungen u. Nachweise über Betäubungskontrollen	Hinweis: Betäubungskontrollen sind regelmäßig unabhängig von der Aufzeichnungsfunktion des Betäubungsgerätes zu dokumentieren. „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerk (Standardarbeitsanweisung)“ des Dt. Fleischerverbands wird als Grundlage anerkannt, betriebsspezifische Anpassung/Ergänzung kann erforderlich sein. (siehe Link: https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html) Betäubungskontrollen entsprechend Stichprobenschlüssel dieses Leitfadens.	Art. 5 und 6 der VO (EG) Nr. 1099/2009 „Handbuch Zulassung“ Kap. 5.7.
Dokumentation der Wartung der Betäubungsgeräte	Nachweise der regelmäßigen Überprüfung der Bolzenschussgeräte gemäß der BeschussV (alle 2 Jahre oder sofort bei Mängeln am Gerät); bei Elektrobetäubungsgeräten nach Angabe des Herstellers	Art. 9 der VO (EG) Nr. 1099/2009
Dokumentation der elektrischen Schlüsselparameter bei Elektrobetäubungsgeräten	Die Aufzeichnungen sind in regelmäßigen Abständen (insbesondere anlassbezogen) auszulesen und auszuwerten. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.	Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 1099/2009
Technische Anforderung Betäubungsgeräte	Überprüfung der Betäubungsgeräte mind. einmal zu Arbeitsbeginn, erforderlichenfalls mehrmals täglich zu reinigen auch geeignetes und funktionsfähiges Ersatz-Betäubungsgerät vor Ort und einsatzbereit	Art. 9 Abs. 2 der VO (EG) 1099/2009
Elektrobetäubung	Elektrische Schlüsselparameter: Stromstärke [A], Spannung [V], Frequenz [Hz], Betäubungszeit/Einwirkungszeit [s];	Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. II Ziffer 4.1, 4.2. und 5.1. der VO (EG) Nr. 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	<p>Die Schlüsselparameter müssen in Form eines Verlaufs (grafisch und/oder tabellarisch) so aufgezeichnet werden, dass nachvollziehbar dokumentiert ist, dass die Mindeststromstärke innerhalb der ersten Sekunde erreicht wird und durchgehend während der minimalen Einwirkungszeit gehalten wird.</p> <p>Die Geräte müssen sich im Sichtfeld des Bedieners befinden und über eine optische und akustische Warneinrichtung verfügen.</p> <p>Der Öffnungswinkel und die Elektroden der Elektrobetäubungszange müssen für die zu schlachtende Tierart und Größe geeignet sein (z. B. Kopf-Herz-Durchströmung, Ferkel).</p> <p>Eine Anschlussvorrichtung für ein externes Messgerät zur Messung der Betäubungsstromstärke und der Betäubungsspannung muss im Betrieb vorhanden sein.</p> <p>Die Bedienungsanleitung für das verwendete Gerät muss über das Internet zugänglich sein.</p>	<p>§ 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1, Nr. 6. der TierSchIV</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 5.2 und Kap. 5.3.</p>
<p>Geeigneter Bolzenschussapparat für die zu betäubende Tierart und -größe</p>	<p>Geeignete Austrittslänge und Durchmesser des Bolzens, geeignete Munition (Durchschlagskraft)</p>	<p>Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. 1 der VO (EG) 1099/2009</p>

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Dokumentation der Umsetzung der Betäubungs- und Überwachungsverfahren	Es können Tabellen der entsprechenden Leitfäden der Fleischwirtschaft genutzt werden (zum Beispiel „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks“, Deutscher Fleischer-Verband (DFV)) Betäubungskontrollen entsprechend Stichprobenschlüssel	Art. 16 der VO (EG) Nr. 1099/2009 „Handbuch Zulassung“ Kap. 5.7.
Allgemeines		
Schmerzen, Leiden, Schäden beim Treiben vermieden	Elektr. Treibhilfen verboten. Ausnahmen für gesunde Rinder > 1J / Schweine > 6Mo, wenn Ausweichplatz vorhanden. Stromstöße max (1) Sek. Nur an Vereinzelung oder Eintrieb in Falle	§ 5 Abs. 1 TierSchIV Art. 15 Abs. 1 i. V.m. Anh. III Nr. 1.8 und 1.9 VO (EG) Nr. 1099/2009
Ruhigstellung erst unmittelbar vor Betäubung	Erst wenn ausführende Person zur sofortigen Betäubung oder Tötung der Tiere bereitsteht	§ 11 Abs. 3 TierSchIV Art. 9 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1099/2009
Betäubung durch Bolzenschuss (BS)		
Prüfung korrekte Schussposition, kein Verkanten	Rind: fingerbreit oberhalb des Kreuzungspunktes zwischen den diagonalen Verbindungslinien von Augenmitte zur Hornansatzmitte, senkrecht zur Schädeldecke ansetzen. Hornlose Schafe: höchster Punkt des Schädels (zwischen Ohr und Auge)., Schuss gerade nach unten	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 1.2 TierSchIV Art. 4 Abs. 1 und Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. 1 Nr. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009 siehe auch „Handbuch Tierschutzüberwachung Schlachtung und Tötung“ (Kap. E 3.4. Bolzenschussbetäubung)

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Ziegen/horntragende Schafe: unmittelbar hinter den Hörnern (bzw. hinter dem Knochenwulst) am Hinterkopf nach vorne in Richtung Zungengrund/Kieferwinkel ansetzen Einschussloch prüfen: scharfer Rand ohne Knochenbrüche, kreisrund.	
Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert schwallartig durch Bruststich bei Rind	§ 12 Abs. 6 TierSchIV siehe auch „Handbuch Tierschutzüberwachung Schlachtung und Tötung“ Kap. E 3.6
Bolzenschuss bei Schweinen nur als Ersatzgerät, bei Hausschlachtungen, in Notfällen und bei Ausnahmeregelungen nach TierSchIV	Bolzenschuss ist bei Ausfall der elektr. Betäubungsanlage, zur Nachbetäubung sowie in Notfällen zulässig. Außerdem bei Hausschlachtung zulässig sowie bei Weideschlachtungen mit Einwilligung der kommunalen Veterinärbehörde bei ganzjährig im Freien gehaltenen Schweinen zulässig.	§ 12 Abs. 3 TierSchIV i. V. m. Anl. 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV
Elektrische Betäubung		
Schweine und Schafe, Ziegen	Schweine dürfen bei Schlachtungen in zugelassenen Betrieben grundsätzlich nur elektrisch betäubt werden. elektrische Kopfdurchströmung beim Schwein: Zangenansatz beiderseits am Ohrgrund. Neben der Bolzenschussbetäubung können Schafe und Ziegen auch elektrisch betäubt werden.	

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	elektrische Kopfdurchströmung beim Schaf/Ziege: Zangenansatz beiderseits an den Schläfen (zwischen Auge und Ohrgrund)	
Arbeitstägliche Kontrolle der Betäubungsgeräte / -anlage		§ 12 Abs. 5 TierSchIV Art. 9 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009
Anschlussmöglichkeit eines Gerätes zur Spannungs- u. Stromstärkeanzeige möglich		§ 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.8 TierSchIV
Unterschreiten Mindeststromflusszeit akustisch u. optisch angezeigt Anzeige und Aufzeichnung elektrische Schlüsselparameter	Anzeige und optisches Signal im Blickfeld der betäubenden Person / akustisches Signal gut wahrnehmbar.	§ 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.8, 6.9 TierSchIV Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009 „Handbuch Zulassung“ Kap. 5.3.
Deutliche Anzeige fehlerhafter Stromstärkeverlauf (Anstieg in 1. Sek. und Halten Sollstromstärke)	Stets ablesbare Anzeige oder akustisches Signal	Anl. 1 Nr. 6.9 TierSchIV
Betäubungsgerät intakt	Elektroden sauber, spitz, Kabel unversehrt, Trafo funktionsfähig und ausreichend leistungsstark	Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
Intaktes Ersatzbetäubungsgerät griffbereit	Bolzenschussapparat oder weitere Elektrobetäubungsanlage mit Zange	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
Korrekte Verwendung der Elektrozange	Nicht als Treibhilfe und nicht zum Umwerfen der Tiere	§11 Abs. 2 TierSchIV
Elektroden korrekt angesetzt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung der Ansatzstellen/feuchte Haut hilfreich, Nässe kann hingegen zu Fehlbetäubung führen, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.2 der TierSchIV
Mindeststromstärke über mind. 4 Sek ununterbrochen am Kopf gehalten	Kein Umsetzen binnen 4 Sekunden, außer zur Korrektur eines fehlerhaften Ansatzes.	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.4 TierSchIV, Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b i. V. m.

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		Art. 4 Abs. 1. i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. 2 Nr. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009 Handbuch Zulassung 5.2.2 (Elektrische Parameter)
reine Kopfdurchströmung oder Kopf-Herz-Durchströmung	Die spezifischen Ansatzpunkte der Zange am Tierkörper müssen stets exakt eingehalten werden Für eine Gehirn-Herz-Durchströmung muss die Zange weit genug zu öffnen sein, ansonsten getrennte Durchströmung durch Umsetzen der Zange möglich. Eine reine Kopf(Gehirn)-Durchströmung ist zulässig. Kombinierte Kopf-Herz-Durchströmung: Gehirn wird vor oder gleichzeitig mit Herz durchströmt, niemals jedoch darf eine Herzdurchströmung ohne vorherige Gehirndurchströmung durchgeführt werden, eine Herzdurchströmung vor der Gehirndurchströmung bzw. nach Fehlbetäubung führt zu Kammerflimmern bei erhaltenem Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögen, ist hochgradig schmerzhaft und da tierschutzwidrig!	Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. II Nr. 4.1, 4.2. und 5.1. der VO (EG) Nr. 1099/2009 Anl. 1 Nr. 6.2 TierSchIV
Prüfung Betäubungseffektivität	Anzeichen für epileptiformen Anfall, Aussetzen regelmäßiger Atmung, keine gerichtete Augenbewegung, kein spontanes Blinzeln, keine Reaktion auf Entblutestich. Kein Nasenscheidewandreflex, keine Reaktion auf Rüsselscheibenreizung (siehe „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ und	Art. 15 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Nr. 3.2 Satz 3 und Art. 16 der VO (EG) Nr. 1099/2009 Link: „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/ (Checkliste E6) Link: https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	„Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks (Standardarbeitsanweisungen)“, Deutscher Fleischer-Verband (DFV))	(Formblätter für Kontrollen der Betäubungseffektivität)
Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert, schwallartig durch Bruststich bei Schwein und Rind	§ 12 Abs. 6 TierSchIV Handbuch Zulassung Kap 5.5 Entblutung (Stichblutmengen) und „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“
Schlachtarbeiten erst wenn keine Lebensanzeichen und keine Bewegungen mehr	z.B. vorher nicht Füße oder Kopf absetzen, kein Genickstich, kein Genickbruch	§ 12 Abs. 7 TierSchIV, Anh. III Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 1099/2009
Gesamteindruck		
Umgang mit lebenden Tieren ruhig, schonend.		§ 3 Abs. 1 TierSchIV Art. 3 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009
Tiere schnell, effektiv, schmerz- und leidensfrei betäubt und entblutet bis zum Tod.		§ 12 Abs. 1 TierSchIV Art. 4 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009

7.3 Schlachtung Geflügel (Lebensmittelrecht)

Zusammenstellung wesentlicher lebensmittelrechtlicher Anforderungen bei der Überprüfung handwerklich strukturierter Metzgereibetriebe mit Geflügelschlachtung im Rahmen des Zulassungsverfahrens (nach den Verordnungen (VO) (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004, der VO (EU) 2017/625, sowie der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV))

Es wird darauf hingewiesen, dass die nachfolgende Zusammenstellung keine tierschutzrechtlichen Aspekte beinhaltet, da diese in einer separaten Zusammenstellung Tierschutz aufgeführt werden.

Die Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ihre Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Bemerkungen einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

Als handwerklich strukturierte Metzgereibetriebe werden insbesondere folgende Betriebe definiert:

- wöchentlich max. 2,5 Tonnen Hackfleisch bzw. wöchentlich max. 5 Tonnen Fleischzubereitungen
- wöchentlich insgesamt max. 7,5 Tonnen Fleischerzeugnisse/Feinkostsalate

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Antragsunterlagen	Siehe hierzu auch das „Merkblatt Zulassungsverfahren von Lebensmittelbetrieben nach den VO (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 sowie VO (EU) 2017/625“	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Formloser unterschriebener Antrag auf Zulassung		Handbuch Zulassung Kap. 8.1.
Betriebsspiegel einschließlich der entsprechenden Beiblätter	Bei Angabe der Tierzahlen bei der Schlachtung ist auch auf die Kühlraumkapazität und die Rohrbahnlänge zu achten.	§ 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 Tier-LMHV i. V. m. Anl. 6 Tier-LMHV Handbuch Zulassung Kap. 8.2. (Links zu Antragsformularen „Betriebsspiegel“ und „Beiblätter“ der Regierungspräsidien)
Maßstabsgerechter Grundrissplan mit Funktionsbezeichnung der Räume	Alternativ können Raumgrößen in m ² angegeben werden.	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Maschinenaufstellungsplan	kann im Grundrissplan miteingetragen werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Personalwegeplan	kann im Grundrissplan miteingetragen werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Materialflussplan	kann im Grundrissplan miteingetragen werden	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Zuverlässigkeitsnachweise für alle Lebensmittelunternehmer (LMU): - Führungszeugnis gemäß § 30 Abs. 5 Bundeszentralregister - Auskunft aus dem Gewerbezentralregister gemäß § 150 Abs. 5 Gewerbeordnung	bei Antragstellung nicht älter als drei Monate	§ 9 Abs. 1 Tier-LMHV
Erforderliche Fachkenntnisse	Es ist erforderlich, dass während der Produktionszeiten Personal mit den notwendigen Fachkenntnissen anwesend ist. Bei Personen mit einschlägiger Berufsausbildung (Metzgermeister) und/ oder wissenschaftlicher Ausbildung werden entsprechende Fachkenntnisse angenommen. In allen anderen Fällen müssen Nachweise erbracht werden, die einer jeweiligen Einzelfallprüfung und -bewertung unterliegen. Die Zulassungsbehörde behält sich in Zweifelsfällen gezielte Befragungen zu den Themen der Anl.1 LMHV vor Ort vor.	§ 4 i. V. m. Anl. 1 LMHV
Bei Schlachtbetrieben zusätzliche Daten	Angaben zu <ul style="list-style-type: none"> - Höchstzahl Tiere pro Stunde, - Kategorie und Gewichtsklasse der zu betäubenden Tiere, - Höchstkapazität je Wartestallung 	Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009
bauliche u. hygienische Anforderungen		
Umkleideräume (Schwarz-Weiß-Prinzip)	getrennte Aufbewahrung Arbeits- und Straßenkleidung; sofern im Ausnahmefall der Umkleidebereich in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört dieser zum Betrieb	Anh. II Kap. I Nr. 9 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anlage 1.1 Nr. 1.7 Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH)
Raum für tierärztlichen Dienst	Ein Raum ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt u. geprüft werden müssen.	Anh. III Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 7 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anlage 1.2 Nr. 2.1.3 AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	Ansonsten reicht eine Umkleidemöglichkeit, ein verschließbares Möbelstück und eine Schreibgelegenheit.	
Schutzkleidung	hell, leicht waschbar, sauber, die persönliche Kleidung vollständig bedeckend, eine das Haupthaar vollständig umschließende Kopfbedeckung, bei zulassungspflichtiger Hackfleischherstellung zusätzlich Mund- und Nasenmaske sowie Einmalhandschuhe	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH
Sanitäranlagen	Toilette darf nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Eine Belüftung muss gewährleistet sein. Sofern im Ausnahmefall die Toilette in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört sie zum Betrieb. Dusche soll in Schlachthöfen vorhanden sein. Duschköglichkeit im privat genutzten Gebäudeteil kann akzeptiert werden.	Anh. II Kap. I Nr. 3, 6 u. 9 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.2 u. Anl. 1.2 Nr. 2.1.1. AVV LmH
Reinigungseinrichtung für Transportfahrzeuge, Transportkäfige und Module	Für Transportfahrzeuge: befestigte Fläche mit Wasseranschluss; alternativ Nutzung in der Nähe liegender Anlagen/Orte; in diesem Fall ist im Rahmen der Zulassung eine Genehmigung hierfür zu erteilen. Diese Genehmigung kann nur erteilt werden, wenn der LMU nachweist, dass er eine geeignete Anlage in der Nähe nutzen kann. Transportkäfige und Module für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Separater Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportkäfigen, -behältern muss vorhanden sein. Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden. Kein Waschplatz erforderlich, soweit Schlachttiere nur mit nichtgewerblich genutzten bestandseigenen Viehtransportfahrzeugen, mit denen nur Vieh aus dem jeweils eigenen Bestand transportiert wird, zur Metzgerei verbracht werden.	Anh. III Abschn. II Kap. I Nr. 3 und Kap. II Nr. 6 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH Handbuch Zulassung Kap. 3.1. und 6.3. § 17 Abs. 1 Satz 2 Viehverkehrsverordnung (ViehverkV)

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
funktionelle Hygieneschleuse	erforderlich beim Zugang von außen oder Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich: Nicht von Hand zu bedienender Armatur des Handwaschbeckens, Möglichkeit zur Reinigung und Trocknung der Schürzen, zum Wechsel oder zur Reinigung (zusätzliche Desinfektion empfohlen) der Arbeitsschuhe. Ggf. in Ausnahmefällen andere organisatorische Maßnahmen möglich (Handbuch Zulassung Kap. 3.9.)	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LMH Handbuch Zulassung Kap. 3.9.
Handwaschbecken	Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann: in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes, an dem mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, leichte Erreichbarkeit, keine Nutzung für Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände bzw. Reinigungsgerätschaften; Armaturen ohne Handbedienung, Kalt- und Warmwasser, direkt ans Abwassersystem angeschlossen (d.h. direkte Einleitung per Rohrsystem), Seifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtücher (Empfehlung: Wandmontage) Abwurfbehälter ohne Berührung des Deckels	Anh. II Kap. I Nr. 4 und Kap. VII der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3. AVV LmH
Belüftung (natürlich / künstlich)	Türen und Fenster oder andere Öffnungen nach Außen, die zum Lüften genutzt werden, müssen mit einem intakten und sauberen Insektenschutz versehen sein; übermäßige Kondenswasseransammlungen sollen vermieden werden. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.	Anh. II Kap. I Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
Beleuchtung (natürlich / künstlich)	mit Splitterschutz, saubere Lampenabdeckung, ausreichend (Kontrollpunkte 540 Lux, Arbeitsraum und Schlachttieruntersuchung 220 Lux (Einsicht/Zugänglichkeit für Schlachttieruntersuchung muss ungehindert möglich sein), Lagerräume und Stall 110 Lux)	Anh. II Kap. I Nr. 7 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anlage 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
Böden	leicht zu reinigen und bei Umgang mit offenen Lebensmitteln zu desinfizieren (außer in Reife- und Räucherräumen),	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a)

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, aus nicht toxischem Material, zu Abflusssystemen hingeneigt, sodass keine Wasserlachen stehenbleiben (keine Senken / Mulden)	der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.8 und Anlage 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
Abwasserableitungssystem	geruchs- und schadnagersicher abgedeckte Abflüsse, Abwasser nicht offen über den Fußboden fließend, vom reinen in den unreinen Bereich fließend	Anh. II Kap. I Nr. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.6 AVV LmH
Wände	glatte Flächen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsgängen angemessenen Höhe, leicht zu reinigen und zu desinfizieren (außer in Reife- und Räucherräumen), wasserundurchlässig, Wasser abstoßend u. abriebfest, aus nicht toxischem Material	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
Decken	keine Schmutzansammlung, Kondensation, Korrosion, lose Teilchen, Schimmel	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.10 AVV LmH
Fenster	keine Schmutzansammlungen, abgeschrägter Sims evtl. entbehrlich, wenn Sims sauber gehalten wird, keine Abstellfläche, bei zu öffnenden Fenstern intakter Insektenschutz	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe d) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 der AVV LmH
Türen	glatte u. Wasser abstoßende Oberflächen, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, in Außenbereich führende Türen müssen dicht abschließen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.12 der AVV LmH
Einrichtungen/ Arbeitsflächen / Arbeitsgeräte/Ausrüstungen	Lebensmittelechtes Material, einwandfreier Zustand, glatt, abriebfest, korrosionsfest, nichttoxisch, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, i. d. R. keine Verwendung von Holz; so installiert, dass sie und das Umfeld gereinigt und desinfiziert werden können. Für Wasser, welches mit Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktflächen in Kontakt gelangt, sind entsprechende lebensmittelechte Schläuche zu verwenden.	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe f) und Kapitel V der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.13 und 3 der AVV LmH
Vorrichtungen für Reinigung und Desinfektion	Kalt- und Warmwasser, separate Lagerung von Geräten und Reinigungsmitteln gewährleistet, aus korrosionsfestem Material Empfehlung: Trennung der Reinigungsgeräte für reinen und unreinen Bereich	Anh. II Kap. I Nr. 10 und Kap. II Nr. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.15 der AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
<p>Schlachthygiene</p>	<p>Zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung verschiedener Tierarten</p> <p>genügend Räume für alle Arbeitsvorgänge vorhanden: a) ein Raum für Betäuben, Entbluten, Brühen und Rupfen b) ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten Im Raum für Betäuben, Entbluten und Enthäuten darf nicht zerlegt und verarbeitet werden.</p> <p>Die Zulassungsbehörde kann für die Vermarktung kleiner Mengen von Geflügel und Hasentieren insbesondere dann eine Ausnahmegenehmigung für die räumliche Trennung von Arbeitsvorgängen erteilen, wenn sichergestellt ist, dass frisches Fleisch nicht kontaminiert werden kann und der Raum und die Einrichtungen vor den genannten einzelnen Arbeitsvorgängen gründlich gereinigt und desinfiziert werden, sowie der Raum sorgfältig gelüftet wird, ohne dass andere Betriebsbereiche nachteilig beeinflusst werden. Im Rahmen der Ausnahmegenehmigung muss sichergestellt werden, dass die Anforderungen an die Personalhygiene nicht durch die Ausnahmesituation beeinträchtigt werden.</p> <p>Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weiteres Zurichten: jede Kontamination des Fleisches muss vermieden werden können, insbesondere Vorkehrungen zur Verhinderung des Auslaufens von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens.</p> <p>Im Anschluss an die Fleischuntersuchung müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden (Ausnahmeregelungen möglich). Im Anschluss Säuberung und Abkühlung der Schlachtkörper auf max. 4 °C (Ausnahme: Warmfleischzerlegung).</p>	<p>Anh. III Abschn. II Kap. II und IV der VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.3.1.1 und Nr. 2.3.2.1 der AVV LmH</p> <p>Handbuch Kap. 3.5. (Anzahl der Produktionsräume)</p>

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern: Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden; alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.	
Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte	mind. + 82 °C; bei alternativem System: Beschreibung (z. B. ausreichende Messerzahl)	Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
Schlachtraum	Installationen vorhanden, durch die das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, Abflusssiebe mit Maschenweite ≤ 6 mm	Abschn. II Kap. II der VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang IV Kap. I Abschnitt 2 Nr. 1 der VO (EG) Nr. 142/2011
Zerlegung	Abflusssiebe mit Maschenweite ≤ 6 mm; Raumtemperatur max. 12 °C oder alternatives System (z. B. Fleisch wird nur nach und nach in Arbeitsräume verbracht) hält die Fleischtemperatur von Geflügel und Hasen auf maximal 4 C (außer Warmzerlegung oder Zerlegungsraum am gleichen Ort wie Schlachtanlage zeitl. oder räumlich getrennte Bearbeitung von Fleisch verschiedener Tierarten, wenn zeitl. Trennung dann Zwischenreinigung- und Desinfektion	Anh. IV Kap. I Abschnitt 2 Nr. 1 der VO (EG) Nr. 142/2011 Anh. II Kap. I, II, V, VII, IX und X der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Abschnitt II Kap. III und V der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 6.3 und Anl. 1.2 Nr. 1 u. 3 AVV LmH
Kühlräume	Abkühlung und Beibehaltung einer Temperatur von maximal 4 °C, auch beim weiteren Transport. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss so schnell wie möglich auf eine Temperatur von -18 °C oder niedriger tiefgekühlt werden.	Anh. II Kapitel IX Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. III Abschn. II Kapitel III Nr. 1 b und Kap. V Nr. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	<p>getrennte Lagerung verpacktes/unverpacktes Fleisch, so das keine gegenseitige Kontamination erfolgen kann: räumlich, zeitlich, durch Verpackungsmaterial oder Art der Lagerung ausreichend getrennt: Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse dürfen sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.</p> <p>grundsätzlich kein ungekühltes (schlachtwarmes) und gekühltes Fleisch zusammen in einem Kühlraum; Belüftung muss gewährleisten, dass sich kein Kondenswasser auf dem Fleisch bildet.</p> <p>grundsätzlich getrennte Kühlräume für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - frisch gewonnenes Fleisch (=Schlachtkörper) - frisch zerlegtes Fleisch - Verarbeitungserzeugnisse; <p><u>Ausnahmen:</u> Bei zeitlicher Trennung kann ein Kühlraum für frisch gewonnenes und frisch zerlegtes Fleisch genutzt werden; im Ausnahmefall auch innerräumliche Trennung von Frischfleisch und Verarbeitungserzeugnissen, wenn gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.</p> <p><u>aber:</u> keine gemeinsame Lagerung von unverpacktem Fleisch und Fleisch in Kartonagen oder anderen unsauberen Verpackungen</p> <p>Ausreichend Kühlkapazitäten (empfohlene Rohrbahnlängen):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 cm Rohrbahnlänge/ Schlachtkörper Masthähnchen <p>Abschließbare Einrichtung für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch ist entbehrlich, wenn Schlachthofbetreiber sich einverstanden erklärt, dass das Fleisch in solchen Fällen als untauglich beurteilt und unverzüglich ordnungsgemäß beseitigt wird.</p> <p>Oberflächen- und Kerntemperaturen: Geflügel, Kleinwild 4 °C</p>	<p>i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.2.1., 1.2.2., 3.2.1 AVV LmH</p> <p>Handbuch Kap. 3.5. (Anzahl der Produktionsräume und Kühlräume)</p> <p>Anh. III Abschnitt II Kap. II Nr. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Ziff. 2.2.2.4 AVV LmH</p>

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	Fleischzubereitungen 4 °C umhülltes/verpacktes Hackfleisch 2 °C Separatorenfleisch 2 °C tiefgefrorenes Geflügelfleisch -18 °C	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004
Fleischzubereitungen / Hackfleisch / Verarbeitung	getrennte Lagerung verpackter/unverpackte LM; Vorschriften für Rohstoffe; - Temperaturanforderungen an Rohstoffe und Erzeugnisse; - zeitl. oder räumlich getrennte Bearbeitung von Fleisch versch. Tierarten	Anh. II Kap. I, II, V, VII, IX, X der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. III Abschn. V, VI der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1 u. 4 AVV LmH
Wasserbinder (Gefl.)	Mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch darf nicht als frisches Fleisch, sondern als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet werden.	Anh. III Abschn. II Kap. VII der VO (EG) Nr. 853/2004
Gewürzlagerraum	Lagerung sauber, instand, trocken, angemessene Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion möglich, ausreichende Arbeitsflächen	Anh. II Kap. 1 Nr. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 852/2004
Transport von Lebensmitteln (LM)	Lebensmittelechte Behältnisse sauber, intakt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, nicht direkt auf dem Boden abgestellt;	Anh. II Kap. IV der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 2.1 AVV LmH)
Lagerung und Entsorgung von LM-Abfällen und Umgang mit tierischen Nebenprodukten	abschließbare Abfallsammelräume frei von Tieren u. Schädlingen; Entsorgung hygienisch einwandfrei, umweltfreundlich; Behälter instand u. leicht zu reinigen u. zu desinfizieren; eindeutige innerbetriebliche Trennung zwischen Lebensmitteln und Kat 1-, Kat 2- und Kat 3-Material (Empfehlung: unterschiedlich farbig gekennzeichnete Kisten/Behälter; keine LM-Behältnisse für Kat 1-, Kat 2- und Kat 3-Material); TNP- Raum: ggf. gekühlt, kein Zugriff für Unbefugte, kein Zugang für Tiere Keine Kreuzkontaminationsgefahr durch TNP- Behälter in Lebensmittellräumen	Anh. II Kap. VI der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 4 AVV LmH

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Verpackung und Kennzeichnung von LM	Material muss für Lebensmittel geeignet sein; Lagerung von Umhüllungen sowie E2-Kisten sauber ohne Kontaminationsgefahr; Identitätskennzeichnung	Anh. II Kapitel X der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. II Abschnitt I der VO (EG) Nr. 853/2004
Gesamtbetrieb	sauber und instand	
Unterlagen/Nachweise im Rahmen des Eigenkontrollkonzepts auf der Grundlage HACCP-gestützter Verfahren		
Bescheinigungen über Erst- und Folgebelehrungen	für alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln haben (früher Gesundheitsausweise, jetzt Erstbelehrung durch Gesundheitsamt und Folgebelehrungen durch Betriebsleiter o. a.)	§ 43 Abs.1 und Abs. 4 Infektionsschutzgesetz
Nachweise über jährliche Personalschulungen sowie HACCP-Schulungen	für alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln haben	§ 4 LMHV: Fachkenntnisse nach Anl. 1 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII der VO (EG) Nr. 852/2004 Handbuch Zulassung Kap. 4.3.
Trinkwasserversorgungsplan	mit Handwaschbecken und Markierung der Zapfstellen im Grundrissplan	§ 9 Abs. 1 Nr. 2 der Tier-LMHV i.V.m. Anlage 1.1 AVV LmH
Nachweis über eine aktuelle Trinkwasseruntersuchung	Nur im Verdachtsfall, siehe „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“	§ 6 Abs. 2 i. V. m. Anl. 1 Teil I und § 8 Abs.1 i. V. m. Anlage 3 Teil I der TrinkwV auf die Gesamtkeimzahl (GKZ) bei 22 °C und 36 °C sowie auf E. coli, Enterokokken und Coliforme
Abwasserentsorgungsplan	Einzeichnung von Bodenabflüssen, evtl. auch Abwasserleitungen, im Grundrissplan	§ 9 Abs. 1 Nr. 2 der Tier-LMHV i.V.m. Anlage 1.1 AVV LmH
Reinigungs- und Desinfektionspläne (R/D-Pläne), Dokumentation der R/D-Maßnahmen einschließlich jährlicher mikrobiologischer Untersuchungen von	Zu Oberflächenabklatschproben und Umgebungsmonitoring siehe auch das „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“; (https://landwirtschaft.hessen.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/hygiene)	VO (EG) Nr. 2073/2005 Handbuch Zulassung Kap. 4.5

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Oberflächenabklatschproben zur Verifikation des Reinigungserfolgs sowie Umgebungsmonitoring auf <i>Listeria monocytogenes</i> bei Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel, die ein Risiko bergen	Handbuch Zulassung Kap. 4.5 (Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen) Bei der Dokumentation sind flexible Regelungen möglich - siehe „Handbuch Zulassung“ Kap 4.5 . Aufbewahrung von Sicherheitsdatenblättern der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel	
Nachweise über mikrobiologische Untersuchung der Produkte sowie der Schlachtkörper	Siehe „Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ (https://landwirtschaft.hessen.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/hygiene) „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.6 (Mikrobiologische Eigenkontrollen)	VO (EG) Nr. 2073/2005 „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.6 .
Nachweise über produktspezifische mikrobiologische, chemische und sensorische Untersuchungen	Mikrobiologische Untersuchungen ggf. auch nach DGHM-Richt- und Warnwerten	Einschlägige Leitlinien sowie Art. 4 Abs. 3 Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 852/2004 VO i. V. m. Art. 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005, VO (EU) 2023/915, VO (EG) Nr. 396/2005, RmhV, KmV, ZusatzstoffVO, VO (EG) Nr. 1333/2008 etc.
Dokumentationssystem zur Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen, Nachweis über Einhaltung der Normen des Temperaturmessgerätes im Falle von TK-Einrichtungen	Temperaturen der Kühlräume sind täglich zu kontrollieren und entweder handschriftlich zu dokumentieren oder über elektronische Aufzeichnungsgeräte (Logger) aufzuzeichnen (Flexible Regelungen sind möglich - siehe Handbuch Zulassung Kap. 4.7 .)	Anh. II Kap. IX Nr. 5 der VO (EG) 852/2004 § 2 a VO über tiefgefrorene LM i. V. m. Art. 2 der VO (EG) Nr. 37/2005 Handbuch Zulassung Kap. 4.7 .
Nachweis der Kalibrierung oder Eichung der Temperaturmessgeräte	Kalibrierung: jährliche Vergleichsmessung mit geeignetem Referenzthermometer inkl. Protokoll	Einschlägige Leitlinien „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.7

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
Nachweise über Wareneingangskontrollen und Dokumentation	Temperatur, Zustand Ware, Fahrzeug, Fahrer (Empfehlung: Wareneingangsstempel auf Lieferschein);	Einschlägige Leitlinien „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.8. Anh. II Kap. IX Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004
Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von allen Erzeugnissen	Lieferscheine für Wareneingang und Warenausgang (nicht bei Abgabe an Endverbraucher) Empfehlung: interne Chargenrückverfolgbarkeit (auch für Gewürze etc.)	Art. 18 Abs. 2 und 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 sowie Anhang II Abschnitt I A Nr. 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.9.
Laufendes Schädlingsmonitoring mit Bekämpfung im Bedarfsfall	Benennung der Monitoring-/Bekämpfungsstellen getrennt nach Flug- und Kriechinsekten sowie Nagern (z. B. Köderplan), Beschreibung aller Monitoringmaßnahmen; Angabe der verwendeten Mittel, Nachweise über Art und Ergebnis der durchgeführten Überwachungs- und Bekämpfungsmaßnahmen, Einsatz von Giftstoffen nur durch sachkundige Personen (z.B. Pflanzenschutzschein oder staatlich geprüfter Schädlingbekämpfer), Sicherheitsdatenblätter bei Einsatz von Giftstoffen	Anh. II Kapitel I Ziffer 2 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 852/2004 „Handbuch Zulassung“ Kap. 4.10.
Information zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kat. 1-3)	Konzept zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte mit Angabe der beauftragten Firmen (inkl. deren Registrierungs- bzw. Zulassungsnummer) und der Kategorie des abzuholenden Materials ist vorzulegen und entsprechend zu belegen	§ 9 i. V. m. Anlage 1 und 2 TierNebV Art. 22 i.V.m. Anhang VIII Kapitel IV der VO (EG) Nr. 1069/2009 und Kap. III des Anh. VIII der VO (EG) 142/2011 (insbesondere Nr. 6 „Muster des Handelspapiers“)
Havarieplan / Krisenmanagement	Angaben zu den wichtigsten Kontaktdaten (ggf. Liste) der zu informierenden Firmen und Institutionen bei betrieblichen Havarien wie Brände, Rohrbruch, Ausfall der Stromversorgung etc.	§ 4 i. V. m. Anlage 1 LMHV Ziffer 6
HACCP-Konzept	z. B. in Form der „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ des DFV. Produktbeschreibung, schriftliche Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für jede Produktart (Fließschema der Produktion), Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) für jede Produktlinie,	Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004

Anforderung	Bemerkungen	Fundstelle
	Verfahren zur Überwachung und Kontrolle für die CCPs, Dokumentation der Maßnahmen in reinen Schlachtbetrieben in Kurzform ausreichend; Arbeitsanweisung für Umgang mit verschmutzt angelieferten Schlachttieren	§10 AVV LmH i.V.m. Anl. 3
Bei Schlachtbetrieben zusätzlich:		
Informationen zur Lebensmittelkette („Standarderklärung“)	Vollständigkeit u. Plausibilität der Angaben; kein tierseuchenrechtl. Verbringungsverbot, keine Schlachtung innerhalb einer arzneimittelrechtl. Wartezeit, rechtzeitiges Vorliegen im Schlachtbetrieb (mind. 24 h vorher, kürzer nur mit Erlaubnis der Behörde; spätestens vor der Schlachtung)	§ 10 i. V. m. Anlage 7 Tier-LMHV

7.4 Schlachtung Geflügel (Tierschutzrecht)

Zusammenstellung wesentlicher tierschutzrechtlicher Anforderungen bei der Überprüfung handwerklich strukturierter Metzgereibetriebe mit Schlachtung von Geflügel im Rahmen des Zulassungsverfahrens (nach den Verordnungen (VO) (EG) Nr. 1099/2009, 853/2004, VO (EU) 2017/625 und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV))

Die Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ihre Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Bemerkungen einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

Eine vollständige, verbindliche Zusammenstellung ergibt sich aus dem „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ der AGT Tierschutz der LAV in der jeweils aktuellen Fassung.

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Wartebereich		
Für die Anlieferung muss ein witterungsgeschützter Bereich vorhanden sein	<p>In Schlachthöfen müssen geeignete Räumlichkeiten oder überdachte Bereiche für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung vorhanden sein. Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, das Transportfahrzeug im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht anerkannt werden, wenn der LMU im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, durch organisatorische Maßnahmen sicherzustellen, dass nach Abschluss des Transportes die Schlachtung der Tiere unmittelbar und unverzüglich erfolgt. Voraussetzung ist, dass der LMU im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, mit besonderen Maßnahmen sicherzustellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden.</p> <p>Bei Schlachtung im Haltungsbetrieb: es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.</p>	<p>Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a und Anh. III Abschn. II Kapitel VI Nr. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH</p>

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Wartebereich einschließlich Anlieferungsbereich - Behältnisse	Behältnisse (leicht zu reinigen und zu desinfizieren, korrosionsbeständig) müssen für die jeweilige Tierart und Tierzahl eine ausreichende Größe haben. Die Behältnisse mit Tieren müssen so aufgestellt werden, dass die Tiere ausreichend Frischluft erhalten und keinen Hitze- oder Kältestress erleiden.	Anh. III Abschn. II Kap. I Nr. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH Art. 15 Abs. 1 i. V. m. Anh. III der VO (EG) Nr. 1099/2009 § 3 TierSchNutzV
Tiere in Behältnissen müssen in aufrechter Stellung entladen werden können		§ 6 Abs.1 b TierSchIV
Unverzögliche Schlachtung nach Anlieferung (< 2 h)	Tiere in Behältnissen, die nicht innerhalb von 2 h nach der Anlieferung geschlachtet werden, müssen mit Tränkwasser in ausreichender Menge und Qualität versorgt werden können	§ 7 Abs. 2 TierSchIV
Schlacht tieruntersuchung	Beleuchtung ist ausreichend für die Tierkontrolle und flackerfrei, Einsicht der Tiere muss ungehindert möglich sein	Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH Anh. III, Abschn. I Kap. II Nr. I VO (EU) 853 /2004 § 4 TierSchNutzV
Anforderungen an das Elektrowasserbad	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstägliche Kontrolle der Betäubungsgeräte / -anlage - Gebrauchsanweisung muss vorhanden sein - externer Messanschluss muss vorhanden sein (Zur Kontrolle der elektr. Parameter) - Schlachtbügel müssen für die jeweilige Tierart, -größe passend sein - Schlachtbügel werden vor der Belegung mit Tieren befeuchtet - Schlachtband muss so ausgelegt sein, das eingehängte Vögel nicht länger als 1 min, Gänse und Enten nicht länger als 2 min wahrnehmungsfähig eingehängt sind 	Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. II Nr. 6 der VO (EG) 1099/2009 Art. 8 VO (EG) 1099/2009 Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 5 der VO (EG) 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	<ul style="list-style-type: none"> - Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass Tiere vor der Betäubung einen elektrischen Stromstoß erhalten, wie z.B. eine elektrisch isolierte Eingangsrampe - Das Wasserbad muss mit einer Vorrichtung versehen sein, durch die die Eintauchtiefe des Geflügels einfach angepasst werden kann. - alle Tiere tauchen tief genug ein (bis zum Schlüsselbein) - Mindeststromflusszeit von 4 Sekunden wird eingehalten. - Die Elektroden müssen sich über die gesamte Länge des Wasserbades erstrecken - Das Wasserbad muss ein System enthalten, dass die Brust der Tiere berührt, um diese zwischen Einhängen und Eintauchen ruhigzustellen - Die Geräte zur Wasserbadbetäubung müssen jederzeit zugänglich sein. - Das Schlachtband muss über die gesamte Länge leicht zugänglich sein. - Die Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern (Stromstärke, Spannung, Frequenz) müssen angezeigt und aufgezeichnet werden. 	<p>Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. II VO (EG) 1099/2009 (Elektrische Verfahren)</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 5.2.2.3 (Tabelle Wasserbadbetäubung)</p>
Anforderungen an Elektrobetäubungsanlagen mit denen nicht im Wasserbad betäubt wird:		
Arbeitstägliche Kontrolle der Betäubungsgeräte / -anlage		§ 12 Abs. 5 TierSchIV Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
Anschlussmöglichkeit eines Gerätes zur Spannungs- u. Stromstärkeanzeige		§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.8 TierSchIV

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Anzeige und Aufzeichnung elektrische Schlüsselparameter	<p>Elektrische Schlüsselparameter: Stromstärke [A], Spannung [V], Frequenz [Hz], Betäubungszeit/Einwirkungszeit [s];</p> <p>Die Schlüsselparameter müssen in Form eines Verlaufs (grafisch und/ oder tabellarisch) so aufgezeichnet werden, dass nachvollziehbar dokumentiert ist, dass die Mindeststromstärke innerhalb der ersten Sekunde erreicht wird und durchgehend während der minimalen Einwirkungszeit gehalten wird.</p> <p>Die Geräte müssen sich im Sichtfeld des Bedieners befinden und über eine optische und akustische Warneinrichtung verfügen.</p> <p>Der Öffnungswinkel und die Elektroden der Elektrobetäubungszange müssen für die zu schlachtende Tierart und Größe geeignet sein.</p> <p>Die Bedienungsanleitung für das verwendete Gerät muss über das Internet zugänglich sein.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009</p> <p>§ 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1, 6., 6.8 TierSchIV</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 5.2 Elektrobetäubungsanlagen und Kap. 5.3 Schlüsselparameter</p> <p>Handbuch Zulassung Kap. 5.2.2 (Tabelle Mindeststromstärke/Einwirkungszeit je Geflügelart)</p>
Unterschreiten Mindeststromflusszeit akustisch u. optisch angezeigt	Anzeige und optisches Signal im Blickfeld der betäubenden Person / akustisches Signal gut wahrnehmbar.	§ 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.8, 6.9 TierSchIV Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
Deutliche Anzeige fehlerhafter Stromstärkeverlauf (Anstieg in 1. Sek. und Halten Sollstromstärke)	Stets ablesbare Anzeige oder akustisches Signal	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.9 TierSchIV
Betäubungsgerät intakt	Elektroden sauber, spitz, Kabel unversehrt, Trafo funktionsfähig und ausreichend leistungsstark	Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Intaktes Ersatzbetäubungsgerät griffbereit	Bolzenschussapparat oder weitere Elektrobetäubungsanlage mit Betäubungselektroden	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
Elektroden korrekt angesetzt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung der Ansatzstellen/feuchte Haut hilfreich, Nässe kann hingegen zu Fehlbetäubung führen, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.2 TierSchIV
Mindeststromstärke über mind. 4 Sekunden ununterbrochen (!) am Kopf gehalten	Kein Umsetzen binnen 4 Sekunden, außer zur Korrektur eines fehlerhaften Ansatzes	§12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6.4 TierSchIV Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b) i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. 2 Nr. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009 „Handbuch Zulassung“ Kap. 5.2.2 (Elektrische Parameter)
Dokumentation:		
Sachkundenachweise	Für die jeweilige Tierart, Tätigkeit und Betäubungsmethode	Art. 7 VO (EG) Nr. 1099/2009
Standardarbeitsanweisungen und Nachweise über Betäubungskontrollen	Hinweis: Betäubungskontrollen sind regelmäßig unabhängig von der Aufzeichnungsfunktion des Betäubungsgerätes zu dokumentieren. Betäubungskontrollen entsprechend Stichprobenschlüssel des „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerk (Standardarbeitsanweisung)“ des Dt. Fleischerverbands. Bei Betrieben unter 150.000 Stück/Jahr: Standardarbeitsanweisung gemäß Nr. I.4 aus Anlage E.9 des Handbuch Tierschutz bei der Schlachtung und Tötung	Art. 5 und 6 VO (EG) Nr. 1099/2009 „Handbuch Zulassung“ Kap. 5.7. Link: https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html Link: https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/ (Checkliste E6, E9)
Dokumentation der Wartung der Betäubungsgeräte	bei Elektrobetäubungsgeräten nach Angabe des Herstellers (oder sofort bei Mängeln am Gerät)	Art. 9 VO (EG) Nr. 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Aufzeichnungen der elektrischen Schlüsselparameter bei Elektrobetäubungsgeräten (Kopfdurchströmung Geflügel, bzw. Ganzkörperdurchströmung)	<p>Elektrische Schlüsselparameter: Stromstärke [A], Spannung [V], Frequenz [Hz], Betäubungszeit [s];</p> <p>Die Schlüsselparameter müssen in Form eines Verlaufs (grafisch und/oder tabellarisch) so aufgezeichnet werden, dass nachvollziehbar dokumentiert ist, dass die Mindeststromstärke innerhalb der ersten Sekunde erreicht wird und durchgehend während der minimalen Einwirkungszeit gehalten wird.</p> <p>Die Aufzeichnungen sind in regelmäßigen Abständen (insbesondere anlassbezogen) auszulesen und auszuwerten. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1. und 5.10. VO (EG) Nr. 1099/2009</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 5.3.</p> <p>Art. 9 Abs. 1 der VO(EG) Nr. 1099/2009 Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1. und 5.10. VO (EG) Nr. 1099/2009</p> <p>§14 TierSchIV</p>
Dokumentation - Technische Voraussetzung	<p>Die Geräte müssen sich im Sichtfeld der betäubenden Person befinden und über eine optische und akustische Warneinrichtung verfügen.</p> <p>Eine Anschlussvorrichtung für ein externes Messgerät zur Messung der Betäubungsstromstärke und der Betäubungsspannung muss im Betrieb vorhanden sein.</p> <p>Die Bedienungsanleitung für das verwendete Gerät muss über das Internet zugänglich sein.</p>	<p>Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 1099/2009 Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009 § 12 Abs. 3 i. V. m. Anl. 1 Nr. 6 TierSchIV</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 5.3.</p>
Geeigneter Bolzenschussapparat für die zu betäubende Tierart und -größe	Geeignete Austrittslänge, Form und Durchmesser des Bolzens, geeignete Munition (Durchschlagskraft)	Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. I Tab. 1 VO (EG) 1099/2009

Anforderung	Kommentar	Fundstelle
Fixation Tiere zur Betäubung	<p>Geeignete Möglichkeit zur Ruhigstellung der Tiere für die Betäubung (z. B. passende Trichtergröße) Tiere werden von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leiden verschont</p> <p>Überprüfung der Betäubungsgeräte mindestens einmal zu Arbeitsbeginn, erforderlichenfalls mehrmals täglich zu reinigen</p> <p>Auch geeignetes und funktionsfähiges Ersatz-Betäubungsgerät vor Ort und einsatzbereit</p>	<p>Art. 3 VO (EG) Nr. 1099/2009</p> <p>Anh. III Abschn. I Kap. II (Schlachthöfe für Huftiere) bzw. Kap. III (Zerlegebetriebe) bzw. Abschn. II Kap. II (Schlachthöfe für Geflügel) VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>§ 12 Abs. 5 TierSchlV</p> <p>Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009</p>
Dokumentation der Umsetzung der Betäubungs- und Überwachungsverfahren	<p>Es können Tabellen in entsprechenden Leitfäden der Fleischwirtschaft (zum Beispiel angepasst entsprechend „Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks“, Deutscher Fleischer-Verband (DFV) verwendet werden,</p> <p>Link: https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html</p> <p>Betäubungskontrollen entsprechend Stichprobenschlüssel</p>	<p>Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009</p> <p>„Handbuch Zulassung“ Kap. 5.7</p>

7.5 Prüfliste vollmobiler Schlachthof – allgemein (Zulassung und Prüfliste am Einsatzort)

Bei einem mobilen Schlachthof im Sinne des Erwägungsgrundes 18 der VO (EG) Nr. 853/2004 handelt es sich um einen Betrieb, der den vollständigen Schlachtprozess ab der Fixierung und Betäubung der Schlachttiere bis einschließlich Grobzerlegung und Kühlung umfasst.

Die bislang bekannten Systeme werden auf dem Gelände einer Tierhaltung zur Schlachtung dort gehaltener Tiere eingesetzt. Zusätzliche Warteställe sind in diesen Fällen nicht erforderlich.

Soweit Flexibilisierungsmöglichkeiten und „Infrastruktur“ vor Ort nach Anhang 1 der AVV LmH sowie nach EU-Hygienerecht für mobile Schlachthöfe genutzt werden, sind sie im Zulassungsbescheid aufzunehmen.

Die Nutzung eines mobilen Schlachthofes im Rahmen einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb mit mobiler Einheit erfordert ggf. spezielle betriebliche Lösungen. Selbstverständlich bedarf es dann zusätzlich einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der VO (EG) Nr. 853/2004 durch die für den Tierhalter zuständige kommunale Veterinärbehörde.

Teil 1: Prüfliste zur Zulassung eines mobilen Schlachthofes:

Welche Voraussetzungen einer Betriebsstätte müssen am Einsatzort vorhanden bzw. gegeben sein?	
Welche Bedingungen zur Stromversorgung sind vor Ort erforderlich? (Volt, Ampere, Phasenanzahl („Drehrichtung“), Frequenz etc.) Ausreichend Leistung auch für die Kühlanlage?	
Wird ein Trinkwasseranschluss vor Ort benötigt? Anforderungen? Wird Abwasser vor Ort entsorgt?	
Werden Toiletten und Umkleiemöglichkeit vor Ort benötigt?	
Werden für die Sammlung und ggf. Entsorgung von Abfällen und TNP-Material geeignete Behältnisse vor Ort genutzt? Wer kümmert sich um die Entsorgung?	
Fixierung, Betäubung und Entblutung von Schlachttieren	
Ist mit der vorhandenen Technik die Einhaltung der Fristen zwischen Betäubung und Entblutung zu gewährleisten?	

	Ist die vorhandene Technik für die vorgesehenen Tierkategorien geeignet (Deckbullen, Kälber, Tiere mit langen Hörnern?)	
Gute Hygienepraxis im Schlachtablauf		
	Ist der Witterungsschutz nach der Betäubung so gestaltet, dass eine Schlachtung unabhängig von den Wetterbedingungen ordnungsgemäß durchgeführt werden kann?	
	Ist der Boden im Bereich für die Arbeitsschritte „Umgang mit betäubtem Tier“, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden befestigt und kann ggf. leicht gereinigt werden?	
	Wie ist eine angemessene „Schleusenfunktion“ zu Beginn der Schlachtstätigkeit und beim Wechsel des Arbeitsbereiches (unrein/rein) gewährleistet?	
	Wie wird eine ausreichende Trennung von unreinen und reinen Arbeitsschritten gewährleistet?	
	Ist die natürliche oder künstliche Lüftung ausreichend, um Kondenswasserbildung und Tropfwasser auch bei ungünstigen Witterungsbedingungen zu vermeiden?	
	Sind die Handwaschmöglichkeiten im Schlachtablauf ausreichend?	
	Wie erfolgt die Messerreinigung/-sterilisation?	
	Sind die relevanten Oberflächen ausreichend glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren? Ist das verwendete Material für die vorgesehene Nutzung geeignet und ausreichend haltbar? Kann verschlissenes Material ggf. ausgetauscht werden?	
	Wie wird ein Eindringen von Insekten in den reinen Bereich während des Schlachtprozesses vermieden?	
	Welche Verwendung von Nebenprodukten der Schlachtung als Lebensmittel (Blut, Häute, Magen-Darm-Trakt, etc.) ist vorgesehen? Wie werden genusstaugliche Nebenprodukte gesammelt und gelagert?	
	Sind ggf. Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion vor Beginn der Schlachtung erforderlich (z. B. nach langen Standzeiten, Nutzung des Fahrzeugs zum Transport von Gerätschaften zum Schlachtort)?	
Weiterer Schlachtablauf		
	Wie wird die Hygiene beim Enthäuten und Ausweiden unter den besonderen Bedingungen eines mobilen Systems (Breite und Höhe der Räumlichkeit) gewährleistet?	
	Wird der Kontakt des enthäuteten Schlachtkörpers mit Wänden, Boden und anderen Anlagenteilen zuverlässig verhindert?	

Kühlung der Schlachtkörper und ggf. Nebenprodukte der Schlachtung	
	Sind ausreichend Kühlkapazitäten für die arbeitstäglichen Schlachtmengen unter Berücksichtigung ggf. erforderlicher Reserven (z. B. besonders schwere Schlachttiere) vorhanden?
	Sind die vorgesehenen Kühlsysteme auch bei sehr heißem Wetter in der Lage, eine rasche Abkühlung der Schlachtkörper zu gewährleisten? Welche elektrische Leistung ist hierfür erforderlich? (siehe oben) (Ist eine Begutachtung durch technischen Sachverständigen notwendig?)
	Sind ggf. zusätzliche Kühlanlagen (z. B. vor Ort vorhanden) vorgesehen und wie werden diese in die Abläufe integriert (Umladen, Andocken)?
	Wie wird mit noch nicht freigegebenem Fleisch bis zum Abschluss aller üblichen Untersuchungen (Trichinenuntersuchung) oder weiterführende Untersuchungen (BU) im Rahmen der Fleischuntersuchungen umgegangen?
Nach der Schlachtung	
	Wie ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung/Zugriff auf den Stempel geregelt, so dass der Zugriff dem amtlichen Personal vorbehalten ist (z. B. Tresor mit Schlüssel oder Nummerncode)
	Wo erfolgen die Reinigung und ggf. Desinfektion der Elemente des mobilen Schlachthofs?
	Wie wird eine angemessene Reinigung von Abflüssen und Auffangbehältern für Blut und andere Nebenprodukte der Schlachtung durchgeführt? Wie wird eine angemessene Reinigung von Auffangbehältern für Abwasser (falls vorhanden und erforderlich) durchgeführt?
	Wo wird die Anlage während der Nichtbenutzung gelagert?
	Ist bei der Lagerung der Anlage ein ausreichender Schutz vor dem Eindringen von Schädlingen gewährleistet?

Teil 2: Prüfliste am Einsatzort eines mobilen Schlachthofes

Prüfpunkte:	
	Ist ein geeigneter Trinkwasseranschluss vorhanden?
	Sind geeignete Umkleidemöglichkeiten und Toiletten vorhanden?
	Ist die verfügbare Stromversorgung zur Durchführung der Schlachtungen und insbesondere für die Kühlung ausreichend und zuverlässig gegeben?
	Sind die Sammlung und Entsorgung von Abfällen und TNP-Material vor Ort geregelt?
	Sind ausreichend Kühlkapazitäten für die vorgesehenen Schlachtmengen vorhanden?
	Wurde die Anlage unmittelbar vor der Schlachtung – soweit erforderlich – gereinigt und desinfiziert?
	Ist die Zulassung des mobilen Schlachthofs mit besonderen Nebenbestimmungen oder Auflagen verbunden, die vor bzw. während der Schlachtung zu berücksichtigen sind?
	Liegen ggf. erforderliche, zusätzliche Genehmigungen vor? (z. B. Schlachtung in Verbindung mit mobilen Einheiten)
	Liegen Informationen über Anordnungen/behördliche Maßnahmen vor, dass festgestellte Mängel vor einer erneuten Schlachtung zu beseitigen sind? Ist dies erfolgt?
	Sind – soweit erforderlich - geeignete Vorrichtungen (z. B. Treibgänge) zum Verbringen der Schlachttiere in die Fixiervorrichtungen vor der Betäubung vorhanden?
	Sind geeignete Transportbehältnisse für Schlachtgeflügel vorhanden?
	Steht für Schlachtgeflügel bei Bedarf ein Witterungsschutz oder Ventilator zur Verfügung?
	Ist ein amtlicher Tierarzt für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung informiert und am Schlachttag verfügbar?

7.6 Prüfliste vollmobiler Schlachthof - Geflügel

Prüfliste gemäß Erlass zum Beschluss der 39. AFFL-Sitzung (TOP 2.13) – Mai 2022			
Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen			
Bei Heranziehung der aktuellen Regelungen des EU-Kontrollrechts sowie hierzu vorliegender AFFL-Beschlüsse (siehe oben) gelten bei der Schlachtung von Geflügel in mobilen Schlachtanlagen im Anwendungsbereich der VO (EG) Nr. 853/2004 die nachfolgend genannten Anforderungen			
Die zulassungsrelevanten Anforderungen können entweder von der mobilen Schlachtanlage selbst erfüllt werden oder müssen beim Tätigwerden vor Ort vorhanden sein (32. AFFL TOP 6.7 Anl. 1). Voraussetzung ist, dass am Einsatzort vor Tätigwerden den Anforderungen der VOen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 unter Berücksichtigung der Auslegungshilfen nach Anlage 1 der AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH) entsprochen wird. Hier können die Auslegungen der Anlage 1 der AVV LmH zu den risikobasierten Anforderungen an die Zulassung herangezogen werden. (AVV LmH § 2 Abs. 4 i.V.m. Anl. 1)			
Nr.	Anforderung	Fundstelle	Bemerkung/Notizen
1	Eine zugelassene mobile Schlachtanlage muss nicht über eigene Personaltoiletten und Umkleieräume verfügen, sondern es können die Einrichtungen im landwirtschaftlichen Betrieb genutzt werden.	32. AFFL TOP 6.7 Anl. 1	
2	Vom Tierhalter ist vorab mit der zuständigen Behörde zu klären, wie die rechtskonforme Entsorgung von bei der Schlachtung anfallendem TNP-Material erfolgen kann. Geeignete Behältnisse sind bereit zu stellen und die Abholung ist zeitnah zu organisieren.	32. AFFL TOP 6.7 Anl. 1	
3	Bei der Wahl des Standortes ist beim Einsatz zu bedenken, dass i.d.R. ein geeigneter Starkstromanschluss und ein geeignetes Verlängerungskabel erforderlich sind. Hierzu bedarf es im Vorfeld der Absprache zwischen Tierhalter und Anlagenbetreiber.		
4	Die Wasserversorgung der mobilen Geflügelschlachtanlage muss über Schläuche erfolgen, die der TrinkwV entsprechen. Das Trinkwasser darf vom Tierhalter gestellt werden ² .	§ 17 Abs. 2 TrinkwasserV	

5	Die amtliche Schlachttieruntersuchung kann bis zu drei Tage vor der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden, aber auch unmittelbar vor Beginn der Schlachtung erfolgen.	Art. 5, Abs. 4 DelVO (EU) 2019/624	
6	Die amtliche Fleischuntersuchung kann, ohne permanente Anwesenheit des amtlichen Tierarztes, entweder: a) unmittelbar nach der Schlachtung erfolgen oder b) verzögert um höchstens 24 Stunden nach der Schlachtung durch einen amtlichen Tierarzt in Betrieben mit weniger als 150.000 Stück Geflügel/Jahr durchgeführt werden. In den Fällen a) und b) ist zu berücksichtigen, dass die Innereien nach Anweisung des amtlichen Tierarztes so gelagert werden müssen, dass sie dem Tierkörper zugeordnet werden können.	Art. 12, Nr. 1 DVO (EU) 2019/627 Art. 13 Nr. 1 lit. a Nr. ii DVO (EU) 2019/627	
7	Mikrobiologische Eigenkontrollen der Schlachtkörper nach VO (EG) Nr. 2073/2005 sind erst ab einer Schlachtzahl von 150.000 Tiere/Jahr einzufordern.	34. AFFL Top 2.09, An. 1	
8	Die Räume müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen, um Veränderungen an Tierkörper und Organen sicher beurteilen zu können.	AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.5	
9	Alle Personen, die gewerbsmäßig Geflügelfleisch oder Erzeugnisse aus Geflügelfleisch herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz. Dies bedeutet, dass Hilfspersonen, die beim Rupfen, Ausweiden, Herrichten, Transportieren, Kühlen und Verpacken der Geflügelschlachtkörper beschäftigt sind, vor Beginn dieser Tätigkeit eine Belehrung bei der zuständigen Gesundheitsbehörde absolvieren müssen.	§ 43 Abs. 1 Infektionsschutz- gesetz	
10	Alle mit den Tätigkeiten Rupfen, Ausnehmen, Herrichten, Transportieren, Kühlen, Zerlegen und Verpacken beschäftigten Personen benötigen außerdem eine „Hygieneschulung“, d.h. eine Schulung über Fachkenntnisse.	§ 4 Abs. 1 LMHV bzw. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004	

	Die für das Betreiben einer mobilen Geflügelschlachanlage erforderlichen Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen ³ .		
11	Die Eigenkontrollen einschließlich der HACCP-gestützten Verfahren müssen risikoorientiert an die Gegebenheiten auf Grund der Mobilität des Betriebs angepasst sein (Prüfung des Reinigungserfolges etc.).	32. AFFL TOP 6.7, Anl. 1	
12	Eine genügende Anzahl von Räumen (im Sinne von ausreichend getrennten räumlichen Bereichen) liegt grundsätzlich dann vor, wenn bei der Schlachtung von Geflügel folgende Räume zur Verfügung stehen a) ein Raum für Betäuben, Entbluten, Brühen und Rupfen b) ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten. Für derartige Tätigkeiten auf unterschiedlichen Hygieneniveaus, kann alternativ zu einer ausreichenden räumlichen Trennung auch eine zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung angemessen sein.	AVV LmH Anl. 1.2, Nr. 2.3.1.1.	
13	Der Zutritt zum reinen Bereich muss über eine vollständig ausgestattete, funktionelle Hygieneschleuse erfolgen	AVV LmH Anl. 1.1., Nr. 1.1. i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2 lit. c VO (EG) Nr. 852/2004	
14	Im reinen Bereich ist durch geeignete Maßnahmen das Eindringen von Insekten zu verhindern. Eindringen von Insekten in Kühlanlagen ist unbedingt zu vermeiden. Zu öffnende Fenster oder Dachluken müssen mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet sein	AVV LmH Anl. 1.1., Nr. 1.11. i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 lit. D VO (EG) Nr. 852/2004.	
15	Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere	Anh. II Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004	

	Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind ⁴ .		
15	Der reine Bereich, in dem die weiteren Schlachtarbeiten (Ausnahmen etc.) zeitgleich durchgeführt werden, muss vom unreinen Schlachtbereich (inkl. Rupfmaschine) in geeigneter Weise abgetrennt sein	AVV LmH Anl. 1.2, Nr. 2.3.1.1. i.V.m. Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 2 lit. a VO (EG) Nr. 853/2004 und AVV LmH Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4. i.V.m., Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 2 lit. e VO (EG) Nr. 853/2004).	
16	Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser-zufuhr, berührungsloser Armatur, Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einweghandtuchspender muss/müssen aus reinen und unreinen Bereichen leicht erreichbar sein und ohne Kontaminationsrisiken genutzt werden können.	AVV LmH Anl. 1.1., Nr. 1.3. i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004	
17	Die Räume müssen über Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen	AVV LmH Anl. 1.2, Nr. 1.1.2 i.V.m. Anh. III Abschn. II Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004	
18	Bei der Weitergabe der Schlachtkörper aus dem unreinen in den reinen Bereich der mobilen Anlage, ist eine hygienische Handhabung zu gewährleisten. Eine Vorrichtung, mit der die Schlachtkörper hängend weitergereicht werden, ist hierfür gut geeignet.		

19	Auch die weiteren Arbeitsschritte, wie z. B. das Ausnehmen sollten, um ein Auslaufen des Magen-Darm-Inhaltes zu vermeiden, im Hängen erfolgen.	Anh. III, Abschn. II, Kap. IV, Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004	
20	Die Lunge muss spätestens nach der Fleischuntersuchung vollständig entfernt werden. Sie kann z. B. mithilfe eines Lungenkratzers oder eines Lungensaugers erfolgen. Die Verwendung eines Lungensaugers wird empfohlen.	Anh. III, Abschn. II, Kap. IV, Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004	
21	Schlachtabfälle und genussuntaugliche Tierkörper sind so bald wie möglich aus dem reinen Bereich zu entfernen. Eine laufende Ableitung in den unreinen Bereich oder direkt nach außen wird empfohlen, sofern die Abfälle nicht bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt werden müssen. Ein Procedere zur Zwischenlagerung von anderen Teilen des Tieres als dem Schlachttierkörper für die Beurteilung durch den ggf. nicht permanent anwesenden amtlichen Tierarzt ist vor Beginn der Schlachtung zu vereinbaren.	Anh. III, Abschn. II, Kap. IV, Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004, sowie AVV LmH, Anl. 1.1., Nr. 4.2 und 4.3 i.V.m., Anh. II Kap. VI Nr. 3 und Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004	
22	Zur Kontaminationsvermeidung muss eine hygienisch einwandfreie Beschickung des Kühlraumes gewährleistet werden. Dazu kann der Kühlraum in die mobile Schlachtanlage integriert sein oder z.B. so mit der Schlachtanlage verbunden sein, so dass die Schlachtkörper aus dem reinen Bereich direkt in den Kühlraum verbracht werden können. Andere Vorgehensweisen (Nutzung von geschlossenen Behältnissen) bedürfen der Abstimmung mit der Zulassungsbehörde im Einzelfall. Dabei ist durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass Insekten weder in den Schlachtraum noch in den Kühlraum gelangen (z. B. Andockvorrichtung). Über die Zulassung eines Kühlraumergänzungsmoduls ist im Einzelfall zu entscheiden.	Art. 4, Abs. 3 lit b VO (EG) Nr. 852/2004	
23	Die arbeitstägliche maximale Schlachtkapazität einer mobilen Schlachtanlage wird i.d.R. durch die verfügbaren Kühlkapazitäten		

	bestimmt. Die Angabe einer maximalen Produktionsmenge im Rahmen der Zulassung orientiert sich daher an der Kühlkapazität des Systems. Die zuständige Veterinärbehörde des Tierhalters kann in Abstimmung mit der Zulassungsbehörde im Einzelfall die Nutzung weiterer lokaler Kühlkapazitäten genehmigen.		
24	Die Einhaltung wichtiger Parameter für eine Tauchkühlung von Schlachtkörpern dürfte i.d.R. in einer mobilen Schlachtanlage nicht zu gewährleisten sein. Auf Tauchkühlung sollte daher verzichtet werden.		
25	Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt. Eine kurze Phase zur Abtrocknung der Schlachtkörper vor der Kühlung kann toleriert werden.	Anh. III, Abschn. II, Kap. IV, Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004	
26	In allen Bereichen, in denen häufig Wasser eingesetzt wird, müssen Bodenabläufe oder Abflussrinnen installiert sein ⁵ .	AVV LmH Anl. 1.1., Nr. 1.8 i.V.m. Anh. II Kap. II, Nr. 1 lit a VO (EG) Nr. 852/2004	
27	Um ein schnelles Herunterkühlen und ein Abtrocknen der Tierkörper zu gewährleisten, dürfen ungekühlte Tierkörper nicht in Behältnissen gekühlt werden. Eine Kühlung unter Nutzung von Abtropfgestellen hat sich in der Praxis bewährt.	Art. 4, Absatz 3 lit b VO (EG) Nr. 852/2004	
28	Die durchgekühlten Tiere dürfen im reinen Teil der Geflügelschlachtanlage, nachdem dieser gereinigt und desinfiziert wurde, ganz oder zerlegt verpackt werden: (a) Dabei sind sie mit einer Umhüllung zu versehen, die mit dem Identitätskennzeichen (Zulassungs-nummer des Schlachtbetriebs), bedruckt ist sofern diese Tätigkeiten nicht in einer anderen Betriebsstätte (zugelassen oder registriert) erfolgen ⁶ .	Anh. III, Abschn. II Kap. III Nr. 1 lit. b und Kap. V VO (EG) Nr. 853/2004)	

	b) Bei der Zerlegung muss dafür gesorgt werden, dass die Temperatur des gekühlten Fleisches während der Zerlegung nicht über +4 °C ansteigt, sofern keine Warmfleischzerlegung erfolgt (Ablauforganisation, Temperaturmessung, ggf. aktiv gekühlter Arbeitstisch).	Anh. II Abschn. I VO (EG) Nr. 853/2004), AVV LmH Anl. 1.2, Nr. 3.3.1. i.V.m. Anh. III Abschn. II Kap. V Nr. 1 lit b VO (EG) Nr. 853/2004	
29	Nach Artikel 48 VO (EU) 2019/627 ist eine amtliche Genusstauglichkeitskennzeichnung bei Geflügelschlachtkörpern nicht gefordert. Daher ersetzt die Regelung wonach Lebensmittel tierischen Ursprungs vor der Abgabe aus einem zugelassenen Betrieb nach Anhang II Abschnitt I mit einem Identitätskennzeichen zu versehen sind die amtliche Genusstauglichkeitskennzeichnung bei Geflügel. Wenn die Tierkörper oder genusstaugliche Schlachtnebenprodukte zur weiteren Behandlung ohne Umhüllung in einen anderen Betrieb gebracht werden sollen, kann das Identitätskennzeichen (Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs) auf die Außenfläche des Transportbehältnisses angebracht werden	Anh. II Abschnitt I C Nr. 11 VO (EG) Nr. 853/2004)	
30	Die Rückverfolgbarkeit der Schlachtkörper muss in allen Stufen der Produktion durch geeignete Maßnahmen sichergestellt werden	Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002	
Zusätzliche Anforderungen nach Tierschutzrecht:			
31	Alle Personen, die beim Ruhigstellen, Betäuben und Entbluten des Schlachtgeflügels tätig werden, müssen über einen gültigen Sachkundenachweis verfügen ⁷	§ 4 Abs. 8 TierSchIV bzw. Art. 7 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009	

32	Die elektrische Betäubungsanlage muss alle Anforderungen der VO (EG) Nr. 1099/2009 und der TierSchIV erfüllen.	EG) Nr. 1099/2009 Anh. II Nr. 4.1 TierSchIV § 14 TierSchIV Anl. 1 Handbuch Zulassung, Kap 5 und 7.4	
<p>² Es wird darauf hingewiesen, dass gemäß AFFL unter Berücksichtigung der Ergebnisse verschiedener FVO-Audits sowie der Diskussionen in der KOM-AG zur Umsetzung des Hygienepakets bei der Verwendung von Trinkwasser aus dem öffentlichen Trinkwasserleitungsnetz für derartige Kleinbetriebe (d.h. bis 150.000 Stück/Jahr) von einer Konformität mit den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 im Hinblick auf die Trinkwasserqualität ausgegangen werden kann und dann in der Regel keine Laboruntersuchungen zur Trinkwasserqualität in Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen erforderlich sind – 32. AFFL TOP 6.7 Anlage1.</p> <p>³ Diese Schulung nach Anhang II Kapitel XII der VO (EG) Nr. 852/2004 kann nach Auffassung der Kommission (2020/C 199/01), auch im Eigenstudium erworben werden. Daher ist bei der Einforderung von Nachweisen der erforderlichen Fachkenntnisse durch die Behörden flexibel vorzugehen. So kann beispielsweise ein Nachweis eingefordert werden, wenn bei bestehenden Betrieben aufgrund erheblicher Mängel Zweifel an der Fachkenntnis bestehen. Weitere Möglichkeiten sind die Vorlage eines formalen Nachweises, ein Fachgespräch oder eine praktische Überprüfung der Fähigkeiten.</p> <p>⁴ Die VO (EG) Nr. 852/2004 sieht für ortsveränderliche Betriebsstätten nach Anh. II Kap. III diese Anforderung nicht vor. Die PG hält aufgrund der leichten Verderblichkeit von Geflügelfleisch ein entsprechendes Lüftungsverfahren für geboten.</p> <p>⁵ Die VO (EG) 852/2004 sieht für ortsveränderliche Betriebsstätten nach Anh. II Kap. III diese Anforderung nicht vor. Die PG hält ein vergleichbares Hygieneniveau wie bei ortsfesten Betriebsstätten für sinnvoll.</p> <p>⁶ Ggf. ist die Prüfung der Zulassungspflicht für das Zerlegen erforderlich. Dabei gelten die Regelungen des Art. 1 Abs. 5 lit. b Nr. ii VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 6 TierLMHV (Drittelregelung, Abgabe von mehr als ein Drittel der Produktion tierischer LM an andere lokale Betriebe des Einzelhandels (Umkreis 100 km))</p> <p>⁷ Die Personen, die beim Einfangen der lebenden Hühner helfen, fallen nicht unter die Bestimmungen der TierSchIV, da es sich hier um einen landwirtschaftlichen Betrieb und nicht um den Wartestall eines zugelassenen Schlachtbetriebs handelt. Auch das Betreuen der Tiere fällt im landwirtschaftlichen Betrieb nicht unter die Vorgaben des § 4 Abs. 1 der TierSchIV. Unbeschadet dessen gilt, dass Halter von mehr als 500 Stück Mastgeflügel die Ausführungen zu den rechtlichen Vorschriften und zum Nachweis der Sachkunde gemäß §17 Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung zu beachten haben.</p>			

8 Antragsformulare

8.1 Formloser Antrag

Folgende Angaben müssen im formlosen Antrag enthalten sein:

- Absender: Adresse der Betriebsstätte (ggf. abweichende Postadresse angeben), Name des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers (LMU)
- Adressat: zuständiges RP (Zulassungsbehörde) oder örtlich zuständige kommunale Veterinärbehörde mit der Bitte um Weiterleitung an Zulassungsbehörde
- Kurzer formloser Antrag auf Zulassung: z.B. „Hiermit beantrage ich die Zulassung meines Betriebs gemäß beiliegenden Unterlagen“
- Ort, Datum
- Unterschrift des verantwortlichen LMU
- (optional: Auflistung der beigefügten Unterlagen – siehe Kap. [1.5](#))

8.2 Links zu Antragsformularen

RPDA

<https://rp-darmstadt.hessen.de/sicherheit-und-kommunales/lebensmittelsicherheit/tierische-lebensmittel>

RPGI

<https://rp-giessen.hessen.de/arbeits-und-verbraucherschutz/verbraucherschutz/lebensmittelueberwachung-fleisch-und-gefluegelfleischhygiene>

RPKS:

<https://rp-kassel.hessen.de/arbeits-und-verbraucherschutz/verbraucherschutz/lebensmittelrecht>

9 Abkürzungsverzeichnis / Rechtsvorschriften:

9.1 Abkürzungen

AFFL	Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft
AGT	Arbeitsgruppe Tierschutz der LAV
Anh.	Anhang
Anl.	Anlage
BLtU	Betriebe Lebensmittel tierischen Ursprungs
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
BU	Bakteriologische Untersuchung (weiterführende Untersuchung bei der amtlichen Fleischuntersuchung)
CCP	Critical Control Point
DFV	Deutscher Fleischer-Verband
DGHM	Dt. Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DVO	Durchführungsverordnung
EH	Einzelhandelsbetriebe
FVO	Food and Veterinary Office der europäischen Kommission – aktuelle Bezeichnung: Direktion F der KOM - Health and Food Audits and Analysis
GHP	Gute Hygiene Praxis
GTK	Genusstauglichkeitszeichnung
GVE	Großvieheinheiten
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
i. V. m.	in Verbindung mit
Kap.	Kapitel
Kleinstbetriebe	weniger als 10 Mitarbeiter und Jahresumsatz unter 2 Mio. Euro
Kleinbetriebe	weniger als 50 Mitarbeiter und Jahresumsatz unter 10 Mio. Euro
Kommunale Veterinärbehörde	zuständige Ämter bzw. Fachdienste für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz bei den Landkreisen und kreisfreien Städten (in Hessen: 26)
LAV	Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz
LG	Lebendgewicht
LM	Lebensmittel
LMU	Lebensmittelunternehmer/in
R/D	Reinigung und Desinfektion
RP	Regierungspräsidium (Zulassungsbehörde) für Südhessen: Darmstadt (RPDA),

	für Mittelhessen: Gießen (RPGI), für Nordhessen: Kassel (RPKS)
SRM	Spezifiziertes Risikomaterial
TNP	Tierische Nebenprodukte
TSE	transmissible spongiforme Enzephalopathie
VO	Verordnung

9.2 Rechtsvorschriften

Die einschlägigen Rechtsvorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung sind als Grundlage der Zulassung zu beachten.

EU-Verordnungen:

VO (EG)

Nr. 37/2005	Verordnung (EG) Nr.37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
Nr. 178/2002	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
Nr. 853/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
Nr. 1069/2009	Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der VO (EG) Nr. 1774/2002 (VO über tierische Nebenprodukte)
Nr. 1099/2009	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

VO (EU)

2017/625	Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel
2019/624	Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der VO (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates

2020/2235	Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den VOen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen
2021/1374	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374 der Kommission vom 12. April 2021 zur Änderung von Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
2024/1141	Delegierte Verordnung (EU) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der VO (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier

Weitere gesetzliche Grundlagen:

AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis
BeschussV	Beschussverordnung
HVwVfG	Hessisches Verwaltungsverfahrensgesetz
IfSG	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
KmV	Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
RHmV	Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln
Tier-LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
TierNebG	Tierisches Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz
TierNebV	Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung)

TierSchIV	Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der VO (EG) Nr. 1099/2009 des Rates
TierSchNutztV	Verordnung zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere und anderer zur Erzeugung tierischer Produkte gehaltener Tiere bei ihrer Haltung
TLMV	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
TrinkwV	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
ViehverkV	Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr
ZustVVLf	Verordnung zur Bestimmung von Zuständigkeiten von Behörden der Landesverwaltung im Veterinärwesen und bei der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

9.3 Leitlinien, Leitfäden, Bekanntmachungen, Empfehlungen, Merkblätter

Bekanntmachungen/Empfehlung der EU-Kommission:

2003/361/EG	Empfehlung der Kommission betreffend die Definition der Kleinstunternehmen sowie der kleinen und mittleren Unternehmen (2003/361/EG)
2020/C 199/01	Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden, Bekanntmachung der Kommission, (2020/C 199/01)
2022/C 355/01	Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen der Kommission (2022/C 355/01)

Leitlinien/Leitfäden/Merkblätter:

„Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks (Standardarbeitsanweisungen)“, Deutscher Fleischer-Verband (DFV)

Link: <https://www.fleischerhandwerk.de/recht/tierschutz.html>

„Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ des Deutschen Fleischer-Verbands e.V.

Link: <https://www.fleischerhandwerk.de/recht/leitlinie.html>

„Hessischer Leitfaden - Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ (Stand Mai 2024)

Link: <https://tierschutz.hessen.de/nutztiere/schlachtung>

Hessisches Merkblatt „Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ (Stand 18.12.2025)

Link:

<https://landwirtschaft.hessen.de//A-Z/Lebensmittelsicherheit/Merkblätter>

„Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“

Link: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>

Leitfaden „Wildbrethygiene“, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität, Rheinland-Pfalz

Link: <https://mkuem.rlp.de/fileadmin/14/Service/Publikationen/Wildbrethygiene.pdf>

„Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne Zulassung“ (Anerkannte Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der VO (EG) Nr. 852/2004 – Stand 2024)

Link: https://mein-mobil-ei.de/bvmg_extern/leitlinie-fuer-die-direktvermarktung-von-gefluegelfleisch-ohne-eu-zulassung/

Sonstiges:

DIN 10547:2025-05

Anforderungen an elektrische Betäubungssysteme für Schlachttiere,

Deutsches Institut für Normung e.V., Mai 2025