



Zielgruppe

Fotos:
© Dr. Veronika Ibrahim



Witzenhausen 31.05.2023

Vollmobile Geflügelschlachtung

Dr. Veronika Ibrahim
Referentin
HMUKLV Wiesbaden
Hessen



FiBL



Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Vorteile mobiler Schlachtung:

- Kein Transportstress für Geflügel
- Tierschutzgerechte Betäubung
- Klimaschutz (weniger Fahrten)
- Regionale Wertschöpfung
- Schlachtmöglichkeit für geringe Tierzahlen (150-600)
- i.d.R. bessere Hygiene



© Dr. Ibrahim



© Dr. Ibrahim

Anforderungen an die EU-Zulassung: Hessischer Erlass vom 17.12.2021 – seit Mai 2022 AFFL-Beschluss

- I. Mobile Geflügelschlachtanlagen ohne Zulassungspflicht
- II. Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben
- III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen
- IV. Überwachung einer mobilen Schlachtanlage

Anforderungen an die EU-Zulassung: Hessischer Erlass vom 17.12.2021 – seit Mai 2022 AFFL-Beschluss

 Vollmobil = „Geflügelschlachthof“

- I. Mobile Geflügelschlachtanlagen ohne Zulassungspflicht
- II. Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben
- III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen
- IV. Überwachung einer mobilen Geflügelschlachtanlage

I. Mobile Geflügelschlachtanlagen ohne Zulassungspflicht:

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



Mobile
Gefügel-
Schlachtung
(ohne EU-Zulassung)

Niedersachsen

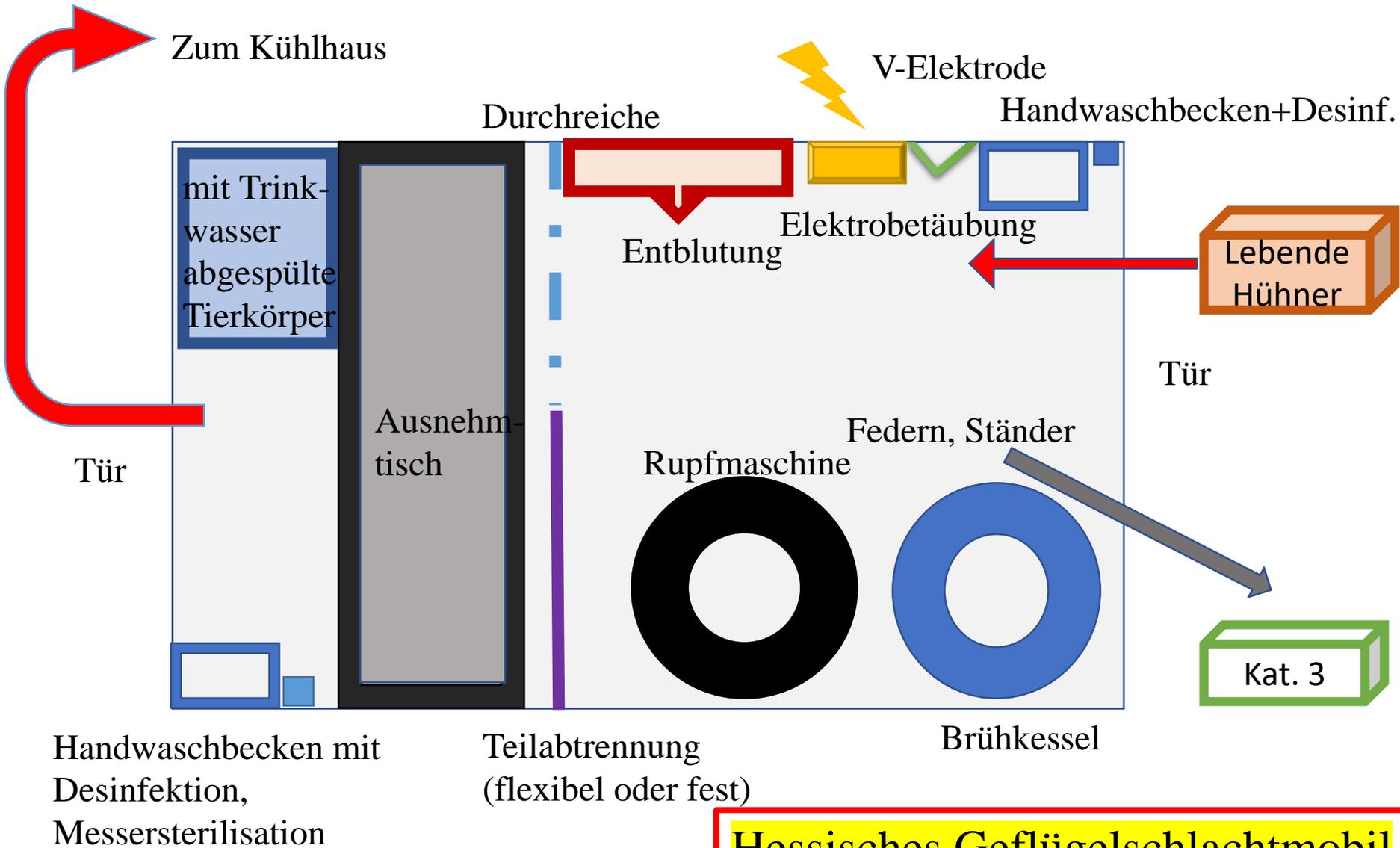
© Dr. Ibrahim

Schlachtmobil Hessen



Hessen

Mobile Geflügelschlachtung (<10.000 Stück/Jahr)



**Hessisches Geflügelschlachtmobil
(ohne EU-Zulassung)**

II. Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben

- 1. Ein Tierhalter schlachtet mehr als 10.000 Tiere im Jahr (§ 3 Abs. 2 Nr. 3 TierLMHV).
- 2. Sofern von einem Tierhalter eine zugelassene mobile Schlachthanlage genutzt werden soll.

In diesem Fall kann die Ausnahme vom Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht genutzt werden.

II. Kriterien, die eine Zulassungspflicht zur Folge haben

- 3. Sofern der Tierhalter erklärt, dass er keine lebensmittelrechtliche Verantwortung für die Tätigkeit übernehmen möchte und die Schlachtungen unter der lebensmittelrechtlichen Verantwortung des Betreibers der mobilen Geflügelschlachttanlage stattfinden sollen. Dies gilt auch dann, wenn weniger als 10.000 Tiere des Tierhalters pro Jahr geschlachtet werden.

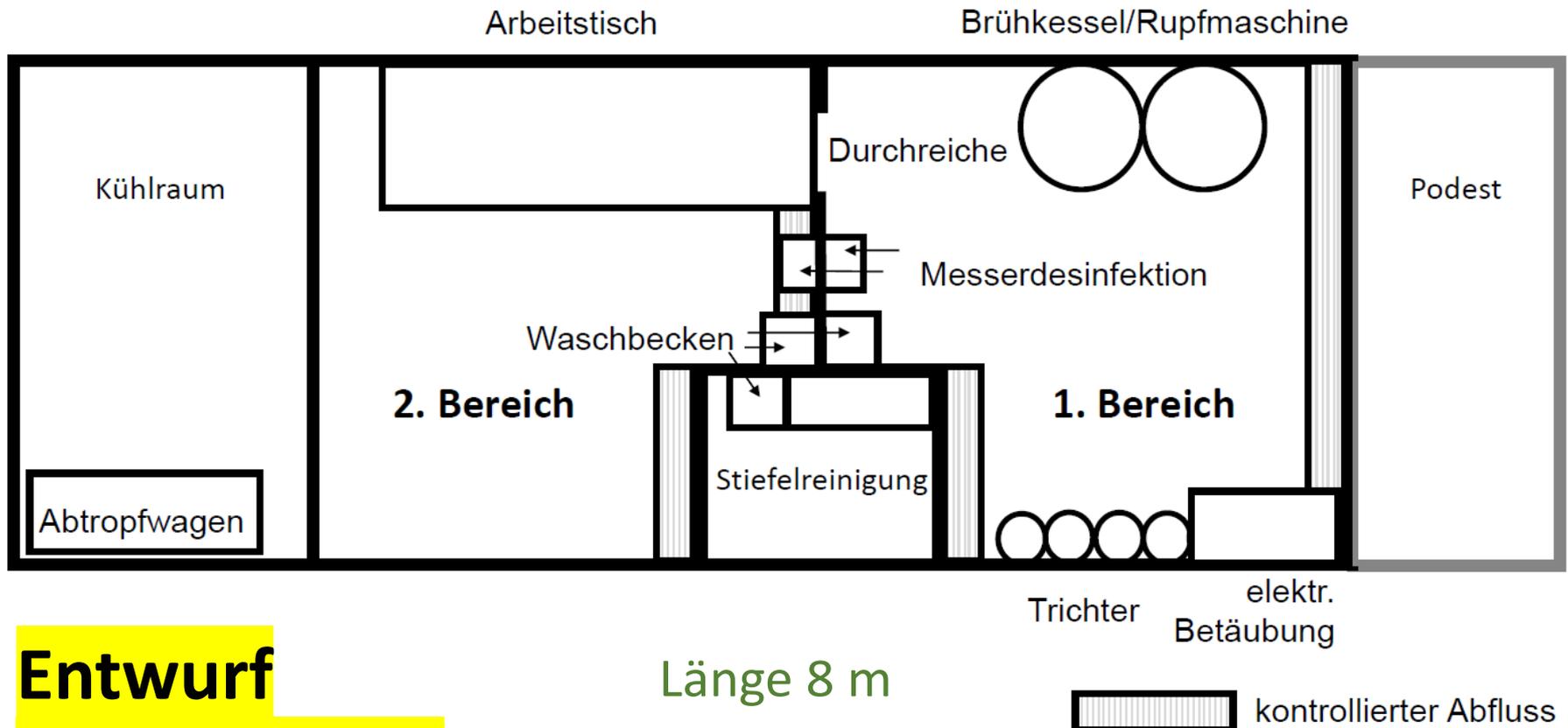
- 4. Wenn das frische Geflügel (ganz oder zerlegt) nicht direkt an den Endkunden oder nahe gelegene Einzelhandelsgeschäfte, sondern aufgrund der geplanten Vermarktungswege weiter als 100 km verkauft werden soll.

Ziel: Entwicklung eines EU-zulassungsfähigen Modells: „Mobiler Geflügelschlachthof“

Grund:

Verbesserung der Vermarktungsfähigkeit des Geflügelfleischs
von Bruderhähnen und von Legehennen

→ Weiterverarbeitung in EU-zugelassenen Betrieben (Geflügelwiener, Bologna)



Entwurf

© Mayr, Tirol



© Mayr, Tirol

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (1/10)

- Für die Zulassung eines mobilen Schlachthofs ist die jeweils nach Landesrecht zuständige Behörde am Wohnsitz des Betreibers des mobilen Schlachthofs zuständig.
- Dabei können zulassungsrelevante Anforderungen entweder vom mobilen Schlachthof selbst erfüllt werden oder müssen beim Tätigwerden vor Ort vorhanden sein. Voraussetzung ist, dass am Einsatzort vor Tätigwerden den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 unter Berücksichtigung der Auslegungshilfen nach Anlage 1 der AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH) entsprochen wird.

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (2/10)

- Ein zugelassener mobiler Schlachthof muss nicht über eigene Personaltoiletten und Umkleideräume verfügen, sondern es können die Einrichtungen im landwirtschaftlichen Betrieb genutzt werden.
- 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.

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (3/10)

- Bei der Wahl des Standorts ist beim Einsatz zu bedenken, dass ein Stromanschluss in leicht erreichbarer Nähe vorhanden sein muss und ein geeignetes Verlängerungskabel benötigt wird.
- Die Wasserversorgung des mobilen Geflügelschlachthofs muss über Schläuche erfolgen, die der Trinkwasserverordnung entsprechen.
Das Trinkwasser darf vom Tierhalter gestellt werden.

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (4/10)

- Die amtliche Schlachttieruntersuchung kann bis zu drei Tage vor der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden (Art. 5 der DeIVO (EU) 2019/624), aber auch unmittelbar vor Beginn der Schlachtung erfolgen.
- Die amtliche Fleischuntersuchung kann, ohne permanente Anwesenheit des amtlichen Tierarztes, entweder:
 - unmittelbar nach der Schlachtung erfolgen oder
 - gemäß Art. 13 DVO (EU) 2019/627 verzögert um höchstens 24 Stunden nach der Schlachtung durch einen amtlichen Tierarzt in Betrieben mit weniger als 150.000 Stück Geflügel/Jahr durchgeführt werden (→ nach Absprache)

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (5/10)

- Mikrobiologische Eigenkontrollen der Schlachtkörper nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind erst ab 150.000 Tiere/Jahr einzufordern
- Angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung, um Veränderungen an Tierkörper und Organen sicher beurteilen zu können.
- Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.
- „Hygieneschulung“, d.h. eine Schulung nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygieneverordnung bzw. Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
- Angepasstes HACCP-Konzept (risikoorientiert, an mobile Schlachtung angepasst)

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (6/10)

- Eine genügende Anzahl von Räumen liegt grundsätzlich dann vor, wenn bei der Schlachtung von Geflügel folgende Räume zur Verfügung stehen (AVV LmH Anlage 1.2, Nr. 2.3.1.1.):
 - a) ein Raum für Betäuben, Entbluten, Brühen und Rupfen
 - b) ein Raum für das Ausnehmen und weitere ZurichtenIm unreinen Bereich, in dem das Betäuben und Entbluten durchgeführt wird, darf nicht zerlegt werden.
- Zutritt zum reinen Bereich über eine vollständig ausgestattete, funktionelle Hygieneschleuse.
- Insektenschutz im reinen Bereich
- Natürliche oder künstliche Belüftung (Luftströmung von rein nach unrein)

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (7/10)

- Handwaschbecken (rein/unrein) mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, berührungsloser Armatur, Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einweghandtuchspender
- Die Räume müssen über Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
- Vorrichtung zur hängenden Weitergabe der gerupften Schlachtkörper in den reinen Bereich.
- Die weiteren Arbeitsschritte sollten hängend erfolgen. Das Auslaufen von Magen-Darm-Inhalt ist zu vermeiden.
- Lungenentfernung kann mit Kratzer oder Lungensauger erfolgen

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (8/10)

- Schlachtkörper müssen unmittelbar in die Kühlung
- Hygienisch einwandfreie Beschickung des Kühlraums: Der Kühlraum sollte in den mobilen Schlachthof integriert sein oder unmittelbar daran dicht angedockt sein (im Einzelfall: Zulassung eines Kühlraumergänzungsmoduls)
- Die zuständige Veterinärbehörde des Tierhalters kann im Einzelfall die Nutzung weiterer lokaler Kühlkapazitäten und Beschickung in geschlossenen Behältnissen genehmigen.
- Kapazität: so schnell wie möglich auf +4°C.
- Abtropfgestell (Abtrocknen und Durchkühlen)
- Bodenabläufe oder Abflussrinnen in Bereichen, in denen mit Wasser eingesetzt wird.

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (9/10)

- Die durchgekühlten Tiere dürfen im reinen Teil des mobilen Geflügelschlachthofs, nachdem dieser gereinigt und desinfiziert wurde, ganz oder zerlegt verpackt werden:
 - Dabei sind sie mit einer Umhüllung zu versehen, die mit dem Identitätskennzeichen (EU-Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs) bedruckt ist.
 - Bei der Zerlegung muss dafür gesorgt werden, dass die Temperatur des gekühlten Fleisches während der Zerlegung nicht über +4 °C ansteigt
 - lose: Kennzeichnung auf die Außenfläche des Transportbehältnisses (Anhang II Abschnitt I C Nr. 11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).
- Rückverfolgbarkeit der Schlachtkörper in allen Stufen der Produktion

III. Anforderung an zulassungspflichtige mobile Geflügelschlachtanlagen (10/10)

- Die elektrische Betäubungsanlage und das Ersatzbetäubungsgerät müssen alle Anforderungen der VO(EG) Nr. 1099/2009 und der Tierschutzschlachtverordnung erfüllen
(d.h. Elektrobetäubungsanlage inkl. Aufzeichnungsfunktion)
- Sachkundenachweis § 4 Abs. 8 Tierschutz-Schlachtverordnung
- Standardarbeitsanweisung (Einhalten von 2 Stunden Wartezeit in Behältnissen bei langsamer Schlachtgeschwindigkeit oft nicht möglich → Änderung §7 Abs. 2 TierSchIV ?)

IV. Überwachung der mobilen Anlage (1/2)

- Zuständig: Behörde am Sitz des Unternehmens
- Zulassungsrelevante/erhebliche Verstöße werden zunächst der Sitzbehörde mitgeteilt und von dieser ggf. an die Zulassungsbehörde (zuständiges Regierungspräsidium) übermittelt (32. AFFL, TOP 6.7).
- Wiederholt Verstöße → Sitzbehörde ordnet an: Mitteilung der Einsatzorte → Informationen für die zuständige Behörde
- Dokumentation (z.B. Eigenkontrollen, auch nach VO (EG) Nr. 2073/2005) sind mitzuführen oder auf Anfrage kurzfristig vorzulegen
- Vorherige Anmeldung bei der zuständigen Behörde am Einsatzort (im Zulassungsbescheid wird Anzahl der Tage festgelegt)

IV. Überwachung der mobilen Anlage (2/2)

- Schriftliche Zustimmung (insbesondere bei einer erstmaligen Tätigkeit am Einsatzort) oder formlose Zustimmung
- Was muss ggf. noch vor Ort zur Verfügung gestellt werden (Trinkwasserversorgung, Stromanschluss, Umkleidemöglichkeit, Toilette etc.) → ggf. Infoblatt?
- Letztendlich ist von der zuständigen Behörde, unter deren Verantwortung die Fleischuntersuchung erfolgt, sicherzustellen, dass aus der betrieblichen Einheit "mobiler Schlachthof" nur dann Fleisch in Verkehr gebracht wird, wenn alle Anforderungen an eine betriebliche Einheit nach den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 unter Beachtung der üblichen Flexibilisierungsmöglichkeiten für kleine Betriebe erfüllt sind.

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Erster EU-zugelassener mobiler Geflügelschlachthof

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz





In Hessen wurde das
Elektrobetäubungsgerät BTG6
von Westerhoff
(Stand: II. Quartal 2022) als nicht
EU-zulassungsfähig beurteilt



Nachbesserung/Softwareupdate in Arbeit

Nachtrag: seit 2023 Update und
zulassungsfähige Version des BTG verfügbar

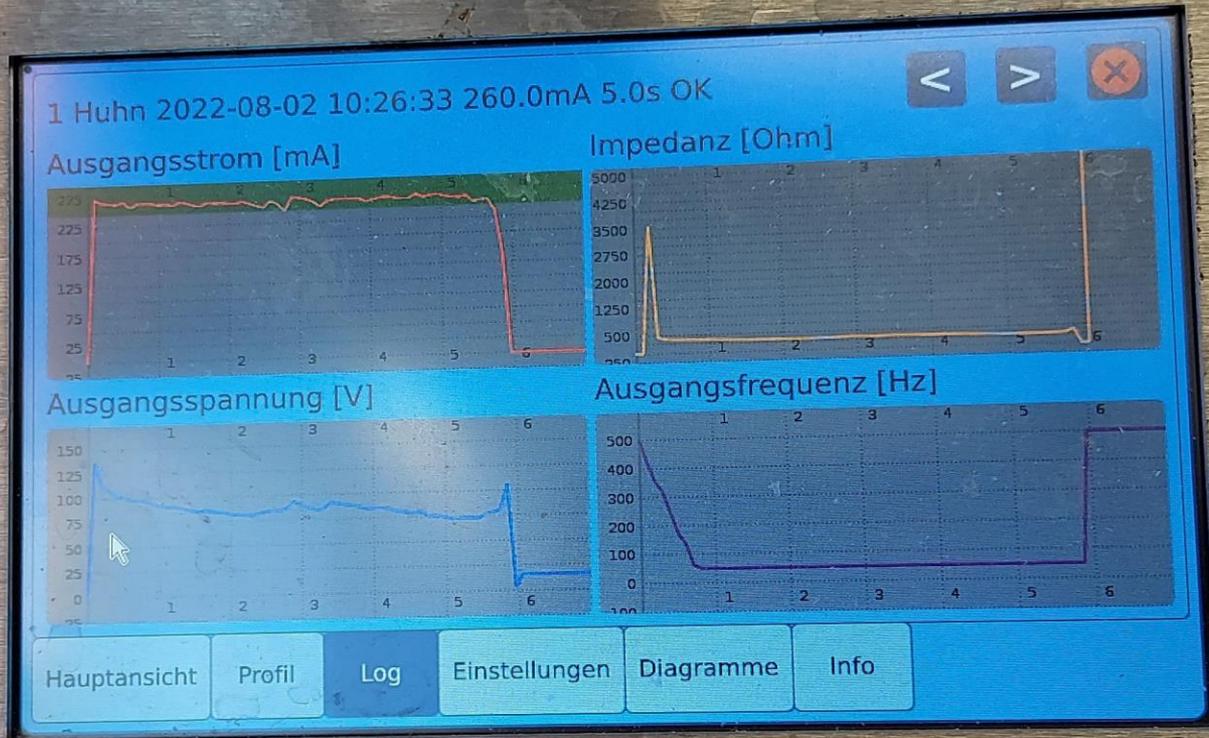
Daher in Hessen Einbau eines Geräts von **Federleicht GmbH , Bayern,** zur manuellen Kopfbetäubung mit V-Elektrode (Hühner, Enten, Gänse) und Kopfzange (Puten)



z.B. 260mA
statt 240 mA

Alle Parameter vom Anwender am Touchscreen einstellbar

Grafische Anzeige der Schlüsselp Parameter am Display des Geräts und nach Download in der App





Vielen Dank
für die Aufmerksamkeit