

# Schlachtmöglichkeiten für Direktvermarkter von Geflügel in Hessen

## Lebensmittel-/fleischhygienerechtliche und tierschutzrechtliche Voraussetzungen für den Betrieb einer mobilen Geflügelschlachtanlage

VD'in Dr. Veronika Ibrahim  
(Fachtierärztin für Öffentliches Veterinärwesen)

Nach Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann ein Landwirt in seinem landwirtschaftlichen Betrieb Schlachtungen von Geflügel durchführen, ohne dass eine Zulassung für diesen Betrieb nach Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorliegen muss.

Es müssen jedoch folgende **rechtlichen Vorschriften** beachtet werden:

1. Die Schlachtungen dürfen 10.000 Stück Geflügel (i.d.R. Suppenhühner, Masthähnchen, Gänse, Enten und Puten) nicht übersteigen.  
Es darf nur hofeigenes Geflügel im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden, d.h. keine Lohnschlachtung für den Nachbarn möglich.  
(Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 2 Nr. 3 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung)
2. Der Landwirt muss über entsprechende Fachkenntnisse (Art. 11 Abs. 1 in Verbindung mit Art. 7 Abs. 1 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009) und über einen gültigen Sachkundenachweis verfügen (§ 4 Abs. 8 Tierschutz-Schlachtverordnung). Dabei ist zu betonen, dass nur die Personen, die tatsächlich ruhigstellen, betäuben, schlachten und töten über einen Sachkundeschein gemäß § 4 Abs. 8 Tierschutz-Schlachtverordnung verfügen müssen. Die Personen, die beim Einfangen der lebenden Hühner helfen, fallen nicht unter die Bestimmungen der Tierschutz-Schlachtverordnung, weil 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 Tierschutz-Schlachtverordnung.
3. Der Landwirt muss als Direktvermarkter beim zuständigen Veterinäramt registriert sein. Gemäß Art. 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene hat jeder Lebensmittelunternehmer seine(n) Betrieb(e) bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Registrierung anzuzeigen.
4. 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 beim Gesundheitsamt absolvieren müssen.

5. Alle mit den Tätigkeiten Rupfen, Ausnehmen, Herrichten, Transportieren, Kühlen und Verpacken beschäftigten Personen benötigen außerdem eine „Hygieneschulung“, d.h. eine Schulung nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygieneverordnung: „Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen“.
6. Geflügelhalter, bei denen die Gewinnung von Geflügelfleisch regelmäßig stattfindet und die Abgabe oder die Vermarktung über Märkte, einen Hofladen oder an andere Einzelhandelsbetriebe erfolgt, fallen auch unter die Verordnung (EG) 2073/2005. Das Lebensmittelsicherheitskriterium (*S. enteritidis* und *S. typhimurium*) nach Anhang I Nr. 1.28 gilt für frisches Geflügelfleisch von Legehennen, Masthähnchen und Puten. Die Betriebe können jedoch von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird. Die *Projektgruppe der AFFL zur Anwendung des Kriteriums Salmonella in kleinen Geflügelschlachtbetrieben* hat am 29.10.2013 beschlossen, dass es angemessen ist, wenn nicht zugelassene, selbst schlachtende Geflügelhalter mit durchschnittlicher Risikoeinstufung einmal jährlich Eigenkontrollen auf das Kriterium Salmonella durchführen. Dabei sollten von 5 Schlachtieren jeweils 30g Halshaut als Einzelproben genommen werden. Die Projektgruppe hält Eigenkontrollen erst ab einer Bestandsgröße von 350 Legehennen, 250 Zuchtputen, 500 Mastputen und 500 Masthähnchen für angemessen.
7. Die anfallenden Schlachtabfälle des Geflügels (Blut, Federn, Geflügelköpfe, etc.) müssen von dem Landwirt in Konfiskatbehältern gesammelt und von einem zugelassenen Entsorgungsunternehmen als Kat. 3-Material entsorgt werden. Tierkörper von untauglich beurteilten Tieren, die nicht an einer auf den Mensch übertragbaren Krankheit gelitten haben, sind ebenfalls als Kat. 3-Material, andernfalls als Kat. 2-Material zu entsorgen. (Art. 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009)
8. Über die Entsorgung sind Nachweise (Abholungsbelege) zu führen (Art. 17 Nr.2 Verordnung (EG) 142/2011 und § 9 Abs. 2 Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung).
9. Vermarktung: Der Landwirt darf nur an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel und dieser wiederum nur an den Endverbraucher abgeben. (Art. 1 Abs. 3 Nr. d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 1 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung)
10. Die Schlachtieruntersuchung muss mindestens 2 Mal jährlich in Form einer Gesundheitsüberwachung durch die zuständige Behörde (d.h. durch den/die Amtstierarzt\*in oder damit beauftragte, amtliche Tierärzt\*innen) erfolgen, damit Geflügel auch an örtliche Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden

darf, z.B. Regionalvermarktungskonzepte von Supermärkten oder regionale Metzgereien (§ 7 Abs. 1 Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung). Ansonsten darf das Schlachtgeflügel nur direkt ab Hof an den Endkunden abgegeben werden (Ausnahmeregelung gemäß §3 Abs. 1 Satz 2 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung)

11. Es müssen geeignete hygienische Kühleinrichtungen vorhanden sein, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4 °C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird. Das Schlachtmobil muss unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind (einschlägige Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 3 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung).
12. Es muss vor der Schlachtung eine Betäubung durchgeführt werden. Die zulässigen Betäubungsverfahren sind die Elektrobetäubung oder die Betäubung mittels Bolzenschussgerät. Der Kopfschlag darf nur bei Geflügel bis 5 kg Körpergewicht angewendet werden. Eine Person darf manuell höchstens 70 Tiere pro Tag durch stumpfen Schlag auf den Kopf töten, wenn kein anderes Verfahren zur Verfügung steht.  
(Anhang I Kap. I Nr. 5 und 6 in Verbindung mit Kap. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 4 und 5 zu § 12 Abs. 3 Tierschutz-Schlachtverordnung)
13. Für das Schlachten von Geflügel bei Direktvermarktern gelten nur die allgemeinen Grundsätze und Verbotstatbestände, die auch für Hausschlachtungen gelten (§15 Abs. 3 Tierschutz-Schlachtverordnung mit Rückverweis auf Absatz 2). Dies bedeutet, dass ein Elektrobetäubungsgerät nicht über eine Dokumentation der Betäubungsparameter verfügen muss. Es ist jedoch dennoch empfehlenswert, die Parameter zu dokumentieren.

### **Stationär: Geflügelschlachtraum**

Der im landwirtschaftlichen Betrieb vorhandene Schlachtraum sowie die Kühleinrichtung müssen den einschlägigen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie dem § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Tierische Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen.

Genauere Bestimmungen sind in der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung Anlage 3 geregelt.

### **Mobil: Geflügelschlachtmobil**

Bei einer mobilen Schlachtanlage gelten die gleichen räumlichen Voraussetzungen, wobei jedoch ein Schlachtmobil von mehreren Landwirten genutzt werden kann und daher ökonomischer betrieben werden kann.

### **Insbesondere gilt für ein Geflügelschlachtmobil folgendes:**

14. Die mobile Geflügelschlachtanlage muss ebenfalls den Vorgaben der bereits genannten Verordnungen entsprechen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie dem § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Tierische Lebensmittelhygieneverordnung i.V.m. Anlage 3).
15. Die Kühleinrichtung muss nicht im mobilen Schlachthanänger installiert sein, sondern kann in leicht erreichbarer Nähe vom jeweiligen Landwirt gestellt werden, bei dem dann auch die Schlachttierkörper verbleiben. Das Schlachtmobil sollte daher möglichst direkt an eine Kühlmöglichkeit angrenzend aufgestellt werden, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen.
16. Die Wasserversorgung des Schlachtmobils muss über Schläuche erfolgen, die der Trinkwasserverordnung entsprechen.
17. Bei der Wahl des Standorts ist außerdem zu bedenken, dass ein Stromanschluss in leicht erreichbarer Nähe und ein Verlängerungskabel benötigt wird.
18. Alle Personen, die beim Ruhigstellen, Betäuben und Entbluten des Schlachtgeflügels tätig werden, müssen über einen gültigen Sachkundenachweis verfügen (§ 4 Abs. 8 Tierschutz-Schlachtverordnung).
19. Der Landwirt kann die nicht EU-zugelassene, mobile Geflügelschlachtanlage (Schlachthanänger) zur Durchführung der Schlachtung mieten und selbst betreiben oder eine sachkundige Person mit der Schlachtung als Dienstleister beauftragen. Die Tätigkeit unterliegt dann der Verantwortung des Landwirts und ist nicht zulassungspflichtig. Es liegt hier keine Lohnschlachtung vor, die der EU-Zulassungspflicht unterliegt, da der Tierbesitzer Mieter des Schlachtmobils und somit verantwortlicher Lebensmittelunternehmer ist. (32. AFFL-Sitzung 2018, Beschluss zur mobilen Schlachtung TOP 6.7)
20. Verantwortlicher für den mobilen Schlachtraum (Hygiene, Funktionstüchtigkeit, Einrichtungen etc.) ist stets der Landwirt. Bei der Übernahme sollte er sich von der Funktionsfähigkeit aller Einrichtungsgegenstände überzeugen.
21. Es besteht laut Beschluss der Projektgruppe „Mobile Schlachtung“ der 32. AFFL-Sitzung 2018 auch eine Verpflichtung zur Meldung dieser Tätigkeit zum Zweck der Registrierung bei der Behörde durch den Tierhalter, ebenso wie zur Erfüllung der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften und der amtlichen Überwachung. Im Zuge dieser Vorgaben wäre eine Überprüfung der Funktionsfähigkeit der mobilen Schlachtanlage durch die für den Tierhalter zuständige Behörde möglich. Da ein Prüfprotokoll der Sitzbehörde des Betreibers der mobilen Schlachtanlage für diese Überprüfung hilfreich wäre, wird das Erstellen und Mitführen eines solchen Protokolls für den Betrieb einer mobilen Schlachtanlage bei Tätigkeitsbeginn von der AFFL-Arbeitsgruppe empfohlen.
22. Weitere planmäßige und außerplanmäßige anlassbezogene Kontrollen von Amtstierärzt\*innen oder Lebensmittelkontrolleur\*innen sollten ebenfalls im Schlachtmobil in einem Ordner abgeheftet und mitgeführt werden.
23. Ein geeignetes Desinfektionsmittel mit einem Behälter mit Sprühaufsatz sollte im Schlachtmobil mitgeführt werden, damit die Desinfektion unmittelbar nach dem Schlachtende und der Reinigung durchgeführt werden kann.
24. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind von jedem Mieter nach der Benutzung in den zum Schlachtmobil gehörenden Unterlagen zu dokumentieren (Eigenkontrolldokumente in wasserdichtem Wandschrank) und vom Vermieter bei der Rückgabe zu überprüfen.

## **Mobile Geflügelschlachtanlage (Baukonzept)**

---

- **Schlachtkapazität:** 50-100 Hennen/Hähnchen pro Stunde, 2-3 Arbeitskräfte
- **Zielgruppe:** Hühnermobilhalter und kleine Geflügelhalter mit Bestandsgrößen zwischen 200 und 2000 Hühnern  
  
(Bio-zertifizierte Betriebe oder konventionelle Betriebe mit artgerechter Haltung und regionaler Vermarktung)
- **Größe:** L: 4,80 m bis 6,00 m  
H: 2,00 m bis 2,40 m  
B: 2,00 m bis 2,45 m
- **Weitere technische Daten:** Doppelachser wegen Standsicherheit  
Doppelflügeltüren hinten  
Einfache Tür vorne (Breite: mind. 80 cm)  
Maximale Breite innen: 2,45m (StVO)  
10 Zoll-Reifen (für niedrige Arbeitshöhe)  
Boden aus desinfizierbarem Riffelblech

### **Inneneinrichtung des Mobils:**

- (1) Manuelles Elektrobetäubungsgerät und/oder geeigneter Bolzenschussapparat
- (2) Scharfe Messer (mit Halterung)
- (3) Aufhängevorrichtung (Haken, Entblutetrichter in versch. Größen)
- (4) Entblutewanne
- (5) Brühkessel
- (6) Rupfmaschine
- (7) Arbeitstisch bildet Trennung zwischen reinen und unreinen Bereich (mit Hygienetrennwand, damit keine Federn in den reinen Bereich fliegen)
- (8) 1-2 Handwaschbecken mit Durchlauferhitzer, berührungsloser Armatur, Seifenspender, Desinfektionsmittelspender, Einweghandtuchspender (möglichst je 1 Handwaschbecken im reinen und 1 im unreinen Bereich)
- (9) Mehrere Messer, 1-2 Sterilisationsbecken (für die 82°C-Zwischendesinfektion)
- (10) Wasserwanne/Tauchkühler (für die Schlachtkörper)
- (11) Vorrichtungen zur Ladungssicherung an beiden Seitenwänden (v.a. für Rupfmaschine und Brühkessel)
- (12) Stromanschluss für alle Elektrogeräte
- (13) Wasseranschluss für Trinkwasserschlauch
- (14) Trinkwasserschlauch als Zuleitung zum Mobil
- (15) Abwasserabflussrinne mit Abflussrohr

### **Vom Tierhalter zu stellen:**

- (16) Schubkarren oder Rollwagen mit Transportkörben (für lebende Tiere)
- (17) Verlängerungskabel für den Stromanschluss
- (18) Desinfizierbare, stapelbare, luftdurchlässige Plastikkörbe oder geeignete desinfizierbare Abtropfgestelle/-haken für die Schlachtkörper zum Transport in die Kühlung
- (19) Kühlzelle und ggfls. Schockfroster
- (20) Abfalltonnen für Schlachtabfälle (Eingeweide, Federn, Ständer, Blut) und untaugliches Geflügel