Voraussetzung für die Direktvermarktung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren ist die schriftliche Registrierung beim Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.

Eine Registrierung kann beantragen, wer als selbst schlachtender landwirtschaftlicher Betrieb jährlich weniger als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel aus eigener Haltung produziert. Werden mehrere Geflügelarten gehalten, darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10.000 Stück betragen.

Die Abgabe von frischem Fleisch durch den Erzeuger kann erfolgen:

- direkt an den Endverbraucher (ab Hof, nächstgelegener Wochenmarkt – im Umkreis von 100 km)
- an örtliche Einzelhandelsunternehmen (im Umkreis von 100 km), die das frische Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben
- an örtliche Gastronomiebetriebe (im Umkreis von 100 km) zur unverzüglichen Zubereitung und Abgabe an den Gast

Folgende rechtliche Regelungen sind bei der Direktvermarktung zu beachten:

1. Wer Tiere gewerbsmäßig betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen.

   Der dazu erforderliche Sachkundenachweis wird vom Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde mittels einer erfolgreichen Prüfung nachgewiesen worden ist.

2. Das Infektionsschutzgesetz schreibt für den Umgang mit frischem, unverpacktem Fleisch einen Belehrungsnachweis („Gesundheitspass“) vor. Dieser wird durch das Gesundheitsamt ausgestellt.

3. Personalhygiene: Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

4. **Bauliche Anforderungen an Schlacht- und Verarbeitungsräume:**

   - Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden über ein angemessenes Abflusssystem verfügen.
   - Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.
   - Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen.
   - Für die Reinigung der Räume, Flächen und Einrichtungsgegenstände muss eine Möglichkeit der Entnahme von heißem Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein.

- Es ist für eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung (mit Splitterschutz) und eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung zu sorgen.
- Der Schutz vor Ungeziefer (Fenstergaze, Nagersichere Außentüren) ist zu gewährleisten.
- Es sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel anzuwenden, diese sind verschlossen und getrennt von der Produktion (z.B. in einem geeignetem Schrank) aufzubewahren.
- Es muss eine ausreichende Kühl- bzw. Gefriermöglichkeit unmittelbar in oder an der Produktionsstätte vorhanden sein.
- Die Tierischen Nebenprodukte müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Die SecAnim GmbH ist in Brandenburg zugelassener Entsorgungsbetrieb.

5. Sofort nach der Schlachtung ist das Fleisch auf eine Kerntemperatur von max. + 4°C abzukühlen oder bei mind. -18°C einzufrieren. Die Einhaltung der Temperatur ist zu kontrollieren und zu dokumentieren.
6. Die Vermarktung kann als ganze Tierkörper oder in Teilstücken, gekühlt oder tiefgefroren, erfolgen. Eine Herstellung und Vermarktung von Fleischerzeugnissen (z. B. Wurst) ist bei Direktvermarktung ohne EU-Zulassung verboten.
7. Die nachvollziehbare Dokumentation zur **Rückverfolgbarkeit** mittels Bestandsregister und Schlachttagebuch muss gegeben sein.
8. Wird das Fleisch **vorverpackt** abgegeben, ist eine **vollständige Kennzeichnung** erforderlich:
   - Verkehrsbezeichnung: Fleischart z.B. Hase, Kaninchen, Pute, Ente, Gans, Huhn oder Teilstücke davon
   - Name und Anschrift des Herstellers
   - Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum mit Temperaturanforderungen:
     - bei gekühltem Fleisch: „bei max. +4°C zu verbrauchen bis: TT.MM.JJ“
     - bei tiefgefrorenem Fleisch: „bei – 18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ“
   - Folgende Hinweise sind bei tiefgefrorener Ware erforderlich: „tiefgefroren“ sowie „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ und das Einfrierdatum TT.MM.JJ
   - Nettogewicht, Schriftgröße beachten (bis 200g →3 mm, 200-1000g → 4 mm, darüber 6 mm)!
   - Ursprungsland: „Ursprung: Deutschland“

Diese Angaben sind gut sichtbar, deutlich, gut lesbar und unverwischbar auf der Packung oder einem daran befestigten Etikett anzubringen. Die Schriftgröße muss mindestens 1,2 mm - bezogen auf die kleinen Buchstaben - betragen.

Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV), BGBl. I S. 1469
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV), BGBl. I S. 1816, 1828
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz vom 25. Januar 2004 (BGBl. I S. 82)
- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung, AB 1.EU Nr. L 303 S.1
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 20.Dezember 2012 (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV), BGB1. I Nr. 63 S.2982

in jeweils aktueller Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271