



Informationen für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch

Infoblatt Nr.: 09 Stand 12.06.2006

Fleisch von Geflügel darf neben der Abgabe ab Hof im Rahmen der Direktvermarktung nur unter ganz bestimmten - eng gesteckten - Bedingungen in den Verkehr gebracht werden.

Voraussetzung ist - vor Aufnahme der Tätigkeit - Ihren Betrieb bei dem zuständigen Veterinäramt (in Bremen und Bremerhaven: LMTVet) registrieren zu lassen.

Eine Registrierung kann beantragen, wer als selbstschlachtender landwirtschaftlicher Betrieb jährlich weniger als 10.000 Stück Schlachtgeflügel (Hühner, Puten, Perlhühner, Enten und Gänse) oder bis max. 10.000 Stück des übrigen Schlachtgeflügels (Tauben, Wachteln, Fasane) aus eigener Haltung produziert. Werden mehrere Arten gehalten, darf die Jahresproduktion nicht mehr als 10.000 Stück Schlachtgeflügel betragen.

Neben der Abgabe ab Hof dürfen diese Betriebe Geflügelfleisch auch:

- auf nächstgelegenen Wochenmärkten (max. 50 km vom Hof entfernt) unmittelbar an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt abgeben oder
- an entweder, in der gleichen Ortschaft wie der Betrieb, oder in einer benachbarten Gemeinde befindliche Einzelhandelsgeschäfte zur Abgabe an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt liefern.

Folgende Bedingungen sind Voraussetzung:

- Das Geflügel muß in dem Betrieb hygienisch einwandfrei gehalten worden sein.
- Die Tiere müssen gesund sein und keine Merkmale aufweisen, die auf eine Krankheit hindeuten.
- Das Geflügel muß in dem landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden.
- Die Räume, in denen Geflügelfleisch gewonnen wird, müssen den hohen spezifischen Anforderungen an bauliche Ausstattung und Ausrüstung genügen. Gewisse Ausnahmen für diesen Bereich im Unterschied z.B. zu zugelassenen Betrieben sind möglich (z.B., dass die Wasserhähne der Handwaschbecken von Hand zu bedienen sein dürfen und eine Wassertemperatur von +82°C zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte nicht erforderlich ist).
- Die Tierkörper müssen frisch (d.h. keine über Kühlung bzw. Gefrierung hinausgehende weitere Behandlung) sein und dürfen nicht zerkleinert werden (der Kopf und die Beine im Fußwurzelgelenk dürfen abgetrennt werden).
- Die Tierkörper müssen sofort nach der Gewinnung auf mindestens +4°C gekühlt werden. Gefrieren oder Tiefgefrieren (-18°C) ist erlaubt. Werden die Tierkörper tiefgefroren in Fertigpackungen abgegeben, sind neben den Kennzeichnungsvorschriften nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nach der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel noch folgende Angaben vorgeschrieben:
 - 1. tiefgefroren oder tiefgekühlt und die Verkehrsbezeichnung,
 - 2. Zeitraum, während dessen das Lebensmittel beim Verbraucher gelagert werden kann, sowie die nötige Lagertemperatur,
 - 3. die Worte: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“,
 - 4. Eine Angabe zur Feststellung der Partie.
- Der Landwirt muß Aufzeichnungen über Gewicht, Geflügelart, Tag der Schlachtung und Abgabe oder Lieferung des abgegebenen oder gelieferten Geflügelfleisches unter Berücksichtigung des Wochenmarktes oder des belieferten Einzelhandelsgeschäftes führen.

- Zusätzlich sind Nachweise zu führen über:



- Anzahl der eingestellten Tiere,
- Tierart und Alter,
- Herkunft der Tiere,
- Datum der Einstallung,
- Tage der Abgabe zur Schlachtung.
- Anzahl der während der Halterperiode verendeten Tiere.
- Art, Anwendungszeitraum und Wartezeit eingesetzter Futtermittelzusatzstoffe.
- Angaben zu Untersuchungen und Behandlungen mit:
 - Name und Anschrift des betreuenden Tierarztes,
 - Untersuchungsterminen mit Feststellungen zum Gesundheitszustand des Geflügels und ggf. Laborergebnissen,
 - Art, Tag und Zeitraum der Verabreichung von Arzneimitteln, mit denen der Bestand behandelt wurde (mit Aufzeichnungen/Belegen wie tierärztlichen Verschreibungen, tierärztlichen Arzneimittelabgabebelegen, Rechnungen, Lieferscheinen und Warenbegleitscheinen),
 - Art, Tag und Zeitraum von Impfungen.

Diese Aufzeichnungen und Nachweise sind 2 Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Der Betrieb (die Haltung der Tiere, die Schlachtung und die Behandlung des frischen Geflügelfleisches) wird mind. zweimal jährlich von einem amtlichen Tierarzt überprüft.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
 0421/361 15240	 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de