

Mobile Geflügelschlachtung im Kreis Rottweil **Hinweise für den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer**

1. Das Schlachtmobil wird vom geflügelhaltenden Betrieb zur Schlachtung **ausschließlich der eigenen Hühner** im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb gemietet und wird somit Teil des Betriebes.
Verantwortlich für die gesamte Lebensmittelproduktion (einschließlich (Schlachtung, Kühlung, Lagerung und Vermarktung) ist der Geflügelhalter.
Vor Beginn der Schlachtung sollte sich dieser deshalb unbedingt von der Funktionsfähigkeit und Sauberkeit des Schlachtmobils überzeugen und dies auch dokumentieren.
2. Der Geflügelhalter muss sich als **Direktvermarkter für Geflügelfleisch** beim zuständigen Veterinäramt registrieren. Für den Kreis Rottweil finden sie das dafür notwendige Meldeformular auf der Homepage des Landratsamtes Rottweil im Bereich Veterinär- und Verbraucherschutzamt unter Formulare und Antragemeldung nach Art. 6 Lebensmittelhygiene.
3. Die Nutzung des Schlachtmobiles muss beim Veterinär- und Verbraucherschutzamt mit beiliegendem Vordruck mindestens **fünf Werktage** vor der Schlachtung gemeldet werden.
4. Es dürfen pro Betrieb und Jahr maximal 10 000 Stück Geflügel geschlachtet werden.
5. Für den gewerbsmäßigen Umgang mit Geflügelfleisch einschließlich der Vermarktung und den damit verbundenen Tätigkeiten wird eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz benötigt. Diese ist beim Gesundheitsamt erhältlich. Terminvereinbarung für die Belehrung unter der 0741 / 17445-0.
6. Für den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (Geflügelfleisch) ist zudem eine Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung nötig.
7. Das frische Geflügelfleisch muss umgehend auf eine Temperatur von 4°C heruntergekühlt werden und dauerhaft bei dieser Temperatur gelagert werden. Dafür ist eine leistungsstarke und saubere Kühleinrichtung in unmittelbarer Nähe zum Schlachtmobil bereit zu halten. Der Transport vom Schlachtmobil in die Kühleinrichtung muss hygienischen Anforderungen entsprechen (ggf. abgedeckt/umhüllt).

8. Die anfallenden Schlachtabfälle müssen auf dem Betrieb auslaufsicher gesammelt und als K3 Material entsorgt werden. Die Entsorgungsnachweise müssen vom Lebensmittelunternehmer zur Einsicht bereitgehalten werden. Anmeldung der Abholung bei der ZTN Süd 07356 93 71-50.
9. Das Geflügelfleisch darf vom Landwirt nur direkt an den Endverbraucher abgegeben werden.
10. Soll das Geflügel zudem über den örtlichen Einzelhandel (Umkreis von weniger als 100 km) vermarktet werden ist zweimal jährlich eine Schlachttieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt vorgeschrieben (Tier-LMÜV § 7).
11. Für die Tätigkeit des Ruhigstellens, Betäuben und Tötens ist ein Sachkundennachweis gemäß § 4 Tierschutzschlachtverordnung notwendig.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an das Veterinär- und Verbraucherschutzamt des Landratsamtes Rottweil unter der 0741/244-383.

Meldung einer mobilen Geflügelschlachtung im Kreis Rottweil
--

An:

Veterinär- und Verbraucherschutzamt

Johanniterstraße 23

78628 Rottweil

Fax: 0741/ 244-453 E-Mail: veta@lrarw.de

Lebensmittelunternehmer:

Adresse:

Tierart:

Tierzahl:

Datum und Uhrzeit der Schlachtung:

Datum

Unterschrift