



Rundschreiben über die Zulassung und den Betrieb von mobilen Schlacht- und Zerlegeanlagen

Referenz	PCCB/S3/1703195	Datum	27.09.2021
Aktuelle Version	1.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Schlachthöfe, mobile Anlagen		

Verfasst von	Gebilligt von
Karolien Vanderschot Tom Van Vooren	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Anwendung und Auslegung der Vorschriften betreffend die Zulassung und den Betrieb von mobilen Anlagen im Bereich der Schlachthöfe und Zerlegebetriebe zu erläutern. Gelten für mobile Anlagen dieselben Regeln wie für Niederlassungen mit einem festen Standort, wird auf diese im Rahmen dieses Rundschreibens nicht eingegangen.

2. Anwendungsbereich

Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel, Hasentieren sowie Farmwild in zugelassenen mobilen Schlachthanlagen.

Zerlegung von Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel, Hasentieren sowie Farmwild und frei lebendem Wild in zugelassenen mobilen Zerlegeanlagen mit der Möglichkeit der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Rahmen der Zulassung.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97.

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG,

2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen).

Königlicher Erlass vom 4. Juli 1996 über die allgemeinen und besonderen Betriebsbedingungen für Schlachthöfe und andere Einrichtungen.

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene.

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Ministerieller Erlass vom 28. September 2010 über das computergestützte Register in Schlachthöfen.

3.2. Andere

/

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Mobile Schlachthanlage: zugelassener Schlachthof, der sich von einem Schlachtort zum nächsten begibt

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Agentur: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Mobile Zerlegeanlage: zugelassener Zerlegebetrieb, der sich von einem Zerlegeort zum nächsten begibt

Schlachtort: Ort, an dem die mobile Schlachthanlage ihre Tätigkeit verrichtet

Zerlegeort: Ort, an dem die mobile Zerlegeanlage ihre Tätigkeit verrichtet

EKS: Eigenkontrollsystem

LKE: Lokale Kontrolleinheit

Niederlassungseinheit, der eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist: eine Niederlassungseinheit im Sinne des Wirtschaftsgesetzbuchs Buch I Titel 2, d.h. ein Standort, der geografisch anhand einer Adresse identifiziert werden kann und wo oder von wo aus mindestens eine Tätigkeit des Unternehmens ausgeübt wird, wo die mobile Schlachthanlage zwischen ihren an den Schlachtorten durchzuführenden Schlachtaktivitäten untergebracht ist

Niederlassungseinheit, der eine mobile Zerlegeanlage angegliedert ist: eine Niederlassungseinheit im Sinne des Wirtschaftsgesetzbuchs Buch I Titel 2, d.h. ein Standort, der geografisch anhand einer Adresse identifiziert werden kann und wo oder von wo aus mindestens eine Tätigkeit des Unternehmens ausgeübt wird, wo die mobile Zerlegeanlage zwischen ihren an den Zerlegeorten durchzuführenden Zerlegeaktivitäten untergebracht ist

5. Zugelassene mobile Schlachthanlagen

Sofern in den Vorschriften oder diesem Rundschreiben nicht anders angegeben, sind die gesetzlichen Bestimmungen (und deren Auslegung), die für mobile Schlachthanlagen gelten, dieselben wie für Schlachthöfe mit einem festen Standort.

Das EKS der Niederlassungseinheit, der eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist, muss nicht nur diese Niederlassungseinheit und die Tätigkeit der mobilen Schlachthanlage an sich, sondern auch das Management und die Kontrolle der Schlachtorte der mobilen Schlachthanlage im Hinblick auf die Schlachttätigkeit abdecken.

Werden die Dienste einer mobilen Schlachthanlage in Anspruch genommen, müssen alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Schlachten und dem Zurichten im Anschluss an die Schlachtung in der mobilen Schlachthanlage erfolgen.

5.1. Zulassung

Wie Schlachthöfe mit einem festen Standort müssen auch Niederlassungseinheiten, denen eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist, über eine von der FASNK ausgestellte Zulassung verfügen. Diese Zulassung wird bei der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich die betreffende Niederlassungseinheit fällt, beantragt. In der Zulassung ist genau angegeben, welche Tierarten in der mobilen Schlachthanlage geschlachtet werden dürfen.

Des Weiteren deckt die Zulassung der mobilen Schlachthanlage die Schlachtorte, an denen diese mobile Schlachthanlage ihre Tätigkeit ausübt, ab. Diese Schlachtorte müssen den festgelegten Anforderungen entsprechen, um von der Agentur bewilligt zu werden, und an diese Zulassung gekoppelt werden. Eine Liste dieser Schlachtorte, an denen die mobile Schlachthanlage ihre Tätigkeit ausüben darf, liegt der Zulassung bei, die der Niederlassungseinheit, der eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist, erteilt wird.

Der für die mobile Schlachthanlage verantwortliche Anbieter reicht für jeden neuen Schlachtort, an dem er seine mobile Schlachthanlage für die Durchführung einer Schlachttätigkeit einsetzen möchte, einen Antrag bei seiner LKE (d.h. der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich seine Niederlassungseinheit fällt) ein.

Die folgenden Dokumente sind dem Antrag beizufügen:

- ein Plan der mobilen Schlachthanlage,
- ein Plan der Niederlassungseinheit, der die mobile Schlachthanlage angegliedert ist,
- die Pläne der Schlachtorte.

Folglich dürfen die mobilen Schlachthanlagen ihre Tätigkeiten nur an den von der Agentur bewilligten Schlachtorten, welche in ihrer Zulassung aufgelistet sind, verrichten.

Vor Ausstellung der Zulassung werden sowohl die Niederlassungseinheit, der eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist, als auch die mobile Schlachthanlage selbst sowie die Schlachtorte von der FASNK kontrolliert. Die Kosten dieser Kontrollen gehen zu Lasten des für die mobile Schlachthanlage verantwortlichen Anbieters. Sollen nach Ausstellung der Zulassung der mobilen

Schlachthanlage neue Schlachtorte hinzugefügt werden, müssen diese zunächst von der FASNK kontrolliert werden, bevor dort Schlachtstätigkeiten ausgeführt werden können. Die Kosten dieser Kontrolle gehen ebenfalls zu Lasten des für die mobile Schlachthanlage verantwortlichen Anbieters.

5.2. Anforderungen in Bezug auf die Ausrüstung und Einrichtung

Die Niederlassungseinheit, der eine mobile Schlachthanlage angegliedert ist, muss über Folgendes verfügen:

- eine Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtung für die mobile Schlachthanlage,
- gegebenenfalls eine Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtung für die wiederverwendbaren Transportkisten von Geflügel und Hasentieren,
- eine Kühlvorrichtung für das Fleisch, das eventuell bis zum definitiven Fazit der Fleischuntersuchung unter Beobachtung stehen soll,
- abschließbare Lagereinrichtungen, die erforderlichenfalls gekühlt sind, um Geruchsbelästigungen und Gesundheitsrisiken¹ zu begrenzen und die für die verschiedenen nicht für den menschlichen Verzehr geeigneten tierischen Nebenprodukte, die bei den Schlachtstätigkeiten entstehen (wie Häute, Borsten, Hörner, Hufe, Federn usw.) und für das genussuntauglich erklärte Fleisch vorgesehen sind,
- gegebenenfalls geeignete Vorrichtungen, in denen das Blut gesammelt werden kann, das in die Nahrungsmittelkette gelangen soll.

Die mobile Schlachthanlage muss nicht über Folgendes verfügen:

- Einrichtungen zur Unterbringung von Tieren - die Tiere, die warten, um geschlachtet zu werden, müssen jedoch vor den Wetterverhältnissen geschützt stehen können,
- Quarantäneeinrichtungen für kranke als Haustiere gehaltene Huftiere oder solchen, bei denen ein Krankheitsverdacht besteht,
- einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen von Mägen und Därmen im Falle der Schlachtung von Huftieren, vorausgesetzt, dass diese Mägen und Därme nach Abschluss der Fleischuntersuchung von der Nahrungsmittelkette ausgeschlossen werden.

Die mobile Schlachthanlage muss mit dem geeigneten EDV-Material und einer tauglichen Internetverbindung ausgestattet sein, sodass alle erforderlichen Daten im Zusammenhang mit einer Schlachtstätigkeit registriert werden können. Das EDV-Material muss dem amtlichen Tierarzt an den verschiedenen Schlachtorten zur Verfügung gestellt werden und er muss die Internetverbindung nutzen können.

5.3. Anforderungen in Bezug auf den Betrieb von mobilen Schlachthanlagen

Mobile Schlachthanlagen können zu landwirtschaftlichen Betrieben fahren, um vor Ort ausschließlich Tiere, die dort gehalten werden, zu schlachten. Kein Tier darf von einem landwirtschaftlichen Betrieb zu einem anderen transportiert werden, um dort in einer da aufgestellten mobilen Schlachthanlage geschlachtet zu werden.

Bevor sich die mobile Schlachthanlage von einem Schlachtort zum nächsten begibt, muss sie einem gründlichen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren unterzogen werden (einschließlich der Fahrzeugräder und gegebenenfalls der wiederverwendbaren Transportkisten).

¹ Aufgrund der Art der Tätigkeit ist die Kühlung fast immer erforderlich.

Bei mobilen Schlachthanlagen für Geflügel und Hasentiere können die Reinigung und die Desinfektion der wiederverwendbaren Transportkisten an den folgenden Orten erfolgen:

- am Schlachtort, wenn die Transportkisten dem Verantwortlichen des Schlachtorts gehören (die systematische Desinfektion nach jeder Nutzung ist nicht erforderlich, da die Kisten den Haltungsbetrieb nicht verlassen; allerdings ist eine ordnungsgemäße Reinigung zwischen den einzelnen Verwendungen immer Pflicht),
- in der Niederlassungseinheit der mobilen Schlachthanlage oder am Schlachtort, wenn die Transportkisten dem Betreiber der mobilen Schlachthanlage gehören.

Die Schlachtung von Tieren in der mobilen Schlachthanlage muss gemäß den gesetzlichen Vorschriften betreffend die Einhaltung des Tierschutzes erfolgen. Die regionalen Umweltvorschriften müssen auch beachtet werden.

Die für genussuntauglich erklärten Teile müssen schnellstmöglich in hermetisch verschlossene Behälter gelegt werden, um eine Kontamination des reinen Bereichs zu verhindern. Sie werden zur Niederlassungseinheit gebracht, um dort gemäß den geltenden Vorschriften behandelt zu werden. Auch die Abwässer, die im Rahmen der Tätigkeit der mobilen Schlachthanlage anfallen, werden gesammelt und zur Niederlassungseinheit gebracht, um dort gemäß den geltenden Umweltvorschriften behandelt zu werden, außer wenn anders in einer Erlaubnis der zuständigen regionalen Behörden festgelegt.

Die Identitätskennzeichen werden unter Verschluss gehalten, wenn sie nicht vom amtlichen Tierarzt gebraucht werden.

Im Falle von Tieren, die einer Notschlachtung unterzogen werden, dürfen zugelassene mobile Schlachthanlagen nicht zum Einsatz kommen.

Mobile Schlachthanlagen dürfen sich nicht zu landwirtschaftlichen Betrieben begeben, wenn diese gesundheitlichen Beschränkungen bezüglich der Verbringung von Tieren unterliegen oder sich in Gebieten, die Gegenstand solcher Beschränkungen sind, liegen.

5.4. Untersuchung

Der Verantwortliche der mobilen Schlachthanlage übermittelt der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich der Schlachtort fällt, an dem die Schlachtungen stattfinden werden, mindestens eine Woche vor deren vorgesehenen Durchführung einen Plan bezüglich der Schlachtung, damit ein amtlicher Tierarzt für die erforderliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung bestimmt wird.

Aufgrund der Art ihrer Tätigkeiten können mobile Schlachthanlagen das Verfahren der Kontingentuntersuchung in Anspruch nehmen.

Der an die LKE gesandte Plan enthält die folgenden Angaben:

- Datum für die Schlachtstätigkeit,
- Schlachtort, an dem die mobile Schlachthanlage aufgestellt wird,
- Zeitpunkt, ab dem alle zu schlachtenden Tiere für die Durchführung der Schlachtieruntersuchung bereitstehen (alle Tiere müssen mindestens eine halbe Stunde vor Beginn der Schlachtungen bereitstehen und einer Schlachtieruntersuchung unterzogen werden können),

- Ankunftszeit der mobilen Schlachthanlage am Schlachtort,
- Beginnzeitpunkt der Schlachtungen,
- Anzahl der zu schlachtenden Tiere pro Tierart,
- Endzeitpunkt der Schlachtungen,
- gewünschter Zeitpunkt der Fleischuntersuchung der geschlachteten Tiere.

5.5. Anforderungen in Bezug auf die Schlachtorte

Die Schlachtorte einer mobilen Schlachthanlage sind an die Zulassung letzterer gekoppelt.

Der Schlachtort einer mobilen Schlachthanlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- aus „hartem“ Material bestehen, sodass der jeweilige Aufstellort erforderlichenfalls gereinigt und desinfiziert werden kann (Beispiel: eine Betonoberfläche),
- so beschaffen sein, dass es unbefugten Personen nicht möglich ist, sich den Tieren und der mobilen Schlachthanlage zu nähern,
- so beschaffen sein, dass der Schlachtvorgang von der öffentlichen Straße aus nicht sichtbar ist.

Der Verantwortliche des Schlachtorts, der die Dienste einer mobilen Schlachthanlage in Anspruch nimmt, muss:

- über eine Einrichtung verfügen, in der der amtliche Tierarzt die Schlachttieruntersuchung der Tiere (gegebenenfalls einschließlich der Kontrolle der individuellen Kennzeichnung der Tiere), die zur Schlachtung gebracht werden, ordnungsgemäß durchführen kann (es muss sichergestellt sein, dass die Tiere auf eine Art und Weise, die auf die betreffende Tierart abgestimmt ist, festgebunden werden können),
- gegebenenfalls über eine Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtung für die wiederverwendbaren Transportkisten von Geflügel und Hasentieren verfügen,
- dafür Sorge tragen, dass für das Personal der mobilen Schlachthanlage und den amtlichen Tierarzt Toiletten zur Verfügung stehen, in deren unmittelbarer Nähe sich ein Waschbecken mit warmem und kaltem Wasser befindet (wenn die mobile Schlachthanlage nicht selbst mit geeigneten Toiletten ausgestattet ist). Getrennte Toiletten für das Personal des reinen und des unreinen Bereichs der mobilen Schlachthanlage sind jedoch nicht erforderlich. In den Toiletten muss der in Anlage 3 Kapitel 4 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 vorgesehene Hinweis angebracht werden,
- dem Personal der mobilen Schlachthanlage und dem amtlichen Tierarzt einen geeigneten Raum als Umkleide zur Verfügung stellen, wenn ein solcher Raum nicht in der mobilen Schlachthanlage vorhanden ist,
- dem Personal der mobilen Schlachthanlage und dem amtlichen Tierarzt einen geeigneten Raum als Büro zur Verfügung stellen, wo es eine funktionierende Internetverbindung gibt und wo das EDV-Material der mobilen Schlachthanlage installiert werden kann, um die nötigen Registrierungen vorzunehmen, sofern ein solcher Raum nicht in der mobilen Schlachthanlage vorgesehen ist,
- gegebenenfalls das für den einwandfreien Betrieb der mobilen Schlachthanlage nötige Trinkwasser (warm und kalt) zur Verfügung stellen,
- über eine geeignete Kühlvorrichtung für genusstauglich erklärtes Fleisch nach Abschluss der Fleischuntersuchung verfügen, wenn das Fleisch vor Ort bleibt. Für den Fall, dass Fleisch von der Kühlvorrichtung der mobilen Schlachthanlage zur Kühlvorrichtung des Schlachtortes gebracht wird, muss dies ohne Kontaminationsrisiko für das Fleisch erfolgen. Während der Verbringung muss das Fleisch vor Kontaminationen geschützt werden. Findet die Verbringung

statt, bevor das Fleisch vollständig abgekühlt ist, muss die Kühlvorrichtung des Aufstellortes dieselben Anforderungen wie die eines Schlachthofs mit einem festen Standort erfüllen, und dies unter anderem in Bezug auf die Kühlkapazität und die Registrierung der Temperaturen mittels eines Temperaturschreibers.

Alle erforderlichen Vorrichtungen müssen sich unweit des Schlachtortes, an dem die mobile Schlachthanlage aufgestellt ist, befinden.

6. Zugelassene mobile Zerlegeanlagen

Sofern in den Vorschriften oder diesem Rundschreiben nicht anders angegeben, sind die gesetzlichen Bestimmungen (und deren Auslegung), die für mobile Zerlegeanlagen gelten, dieselben wie für Zerlegebetriebe mit einem festen Standort. Das Gleiche gilt für die etwaige Herstellung von Hackfleisch und daran gebundenen Fleischzubereitungen. Daher müssen gegebenenfalls auch die gesetzlichen Vorschriften betreffend die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen beachtet werden.

Das EKS der Niederlassungseinheit, der die mobile Zerlegeanlage angegliedert ist, muss nicht nur diese Niederlassungseinheit und die Tätigkeit der mobilen Zerlegeanlage an sich, sondern auch das Management und die Kontrolle der Zerlegeorte der mobilen Zerlegeanlage abdecken.

Werden die Dienste einer mobilen Zerlegeanlage in Anspruch genommen, müssen alle geplanten Zerlegetätigkeiten in der mobilen Zerlegeanlage erfolgen.

6.1. Zulassung

Wie Zerlegebetriebe mit einem festen Standort müssen auch Niederlassungseinheiten, denen eine mobile Zerlegeanlage angegliedert ist, über eine von der FASNK ausgestellte Zulassung verfügen. Diese Zulassung wird bei der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich die betreffende Niederlassungseinheit fällt, beantragt.

Des Weiteren deckt die Zulassung der mobilen Zerlegeanlage die Zerlegeorte, an denen diese mobile Zerlegeanlage ihre Tätigkeit verrichtet, ab. Diese Zerlegeorte müssen den festgelegten Anforderungen entsprechen, um von der Agentur bewilligt zu werden, und an diese Zulassung gekoppelt werden. Eine Liste dieser Zerlegeorte, an denen die mobile Zerlegeanlage ihre Tätigkeit ausüben darf, liegt der Zulassung bei, die der Niederlassungseinheit, der die mobile Zerlegeanlage angegliedert ist, erteilt wird.

Der für die mobile Zerlegeanlage verantwortliche Anbieter reicht für jeden neuen Zerlegeort, an dem er eine Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Zerlegen von Fleisch durchführen möchte, einen Antrag bei seiner LKE (d.h. der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich seine Niederlassungseinheit fällt) ein.

Die folgenden Dokumente sind dem Antrag beizufügen:

- ein Plan der mobilen Zerlegeanlage,
- ein Plan der Niederlassungseinheit, der die mobile Zerlegeanlage angegliedert ist,
- die Pläne der Zerlegeorte.

Mobile Zerlegeanlagen dürfen ihre Tätigkeiten nur an den von der Agentur bewilligten Zerlegeorten durchführen, welche in ihrer Zulassung aufgelistet sind.

Vor Ausstellung der Zulassung werden sowohl die Niederlassungseinheit, der die mobile Zerlegeanlage angegliedert ist, als auch die mobile Zerlegeanlage selbst sowie die Zerlegeorte von der FASNK kontrolliert. Die Kosten dieser Kontrollen gehen zu Lasten des für die mobile Zerlegeanlage verantwortlichen Anbieters. Sollen nach Ausstellung der Zulassung der mobilen Zerlegeanlage neue Zerlegeorte hinzugefügt werden, müssen diese zunächst von der FASNK kontrolliert werden, bevor dort Zerlegetätigkeiten ausgeführt werden können. Die Kosten dieser Kontrolle gehen ebenfalls zu Lasten des für die mobile Zerlegeanlage verantwortlichen Anbieters.

6.2. Anforderungen in Bezug auf die Ausrüstung und Einrichtung

Die Niederlassungseinheit, der eine mobile Zerlegeanlage angegliedert ist, muss über Folgendes verfügen:

- eine Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtung für die mobile Zerlegeanlage,
- gegebenenfalls eine Kühlvorrichtung für zerlegtes Fleisch,
- Lagereinrichtungen, die erforderlichenfalls gekühlt sind und für die verschiedenen tierischen Nebenprodukte, die bei den Zerlegetätigkeiten entstehen, vorgesehen sind.

6.3. Anforderungen in Bezug auf den Betrieb von mobilen Zerlegeanlagen

Mobile Zerlegeanlagen dürfen zu landwirtschaftlichen Betrieben fahren, um dort Fleisch, das von einem zugelassenen Schlachthof und von Tieren des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebes stammt, zu zerlegen.

Bevor sich die mobile Zerlegeanlage von einem Zerlegeort zum nächsten begibt, muss sie einem gründlichen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren (Ausrüstung, Fahrzeugräder usw.) unterzogen werden.

Die Nebenprodukte, die bei der Zerlegetätigkeit entstehen, müssen schnellstmöglich in hermetisch verschlossene Behälter gelegt werden. Sie müssen auf hygienische Weise und vom Fleisch getrennt gelagert werden. Sie werden zur Niederlassungseinheit gebracht, um dort gemäß den geltenden Vorschriften behandelt zu werden.

Auch die Abwässer, die im Rahmen der Tätigkeit der mobilen Zerlegeanlage anfallen, werden gesammelt und zur Niederlassungseinheit gebracht, um dort gemäß den geltenden Umweltvorschriften behandelt zu werden, außer wenn anders in einer Erlaubnis der zuständigen regionalen Behörden festgelegt.

Mobile Zerlegeanlagen können die Schlachtkörper gegebenenfalls direkt am Schlachthof entgegennehmen. Die Verbringung des Schlachtkörpers zu der zugelassenen mobilen Zerlegeanlage muss so erfolgen, dass die Sicherheit der Nahrungsmittelkette sichergestellt ist. Während der Verbringung muss das Fleisch vor Kontaminationen geschützt werden.

6.4. Kontrolle des amtlichen Tierarztes

Der Verantwortliche der Niederlassungseinheit, zu der die mobile Zerlegeanlage zählt, informiert die LKE, in deren Zuständigkeitsbereich die betreffende Niederlassungseinheit fällt, mindestens eine Woche im Voraus über die Zerlegeorte, an denen er seine mobile Zerlegeanlage aufstellen möchte, sowie über den Zeitpunkt des Beginns und des Endes der geplanten Zerlegetätigkeiten.

6.5. Anforderungen in Bezug auf die Zerlegeorte

Die Zerlegeorte einer mobilen Zerlegeanlage sind an die Zulassung letzterer gekoppelt.

Der Zerlegeort einer mobilen Zerlegeanlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- aus „hartem“ Material bestehen, sodass der jeweilige Aufstellort erforderlichenfalls gereinigt und desinfiziert werden kann (Beispiel: eine Betonoberfläche),
- so beschaffen sein, dass Personen, die nicht im Rahmen der Zulassung der mobilen Zerlegeanlage arbeiten, diese nicht betreten können.

Der Betreiber des Zerlegeortes, der die Dienste einer mobilen Zerlegeanlage in Anspruch nimmt, muss:

- dafür Sorge tragen, dass für das Personal der mobilen Zerlegeanlage und den amtlichen Tierarzt Toiletten zur Verfügung stehen, in deren unmittelbarer Nähe sich ein Waschbecken mit warmem und kaltem Wasser befindet (wenn die mobile Zerlegeanlage nicht selbst mit geeigneten Toiletten ausgestattet ist). In den Toiletten muss der in Anlage 3 Kapitel 4 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 vorgesehene Hinweis angebracht werden,
- dem Personal der mobilen Zerlegeanlage und dem amtlichen Tierarzt einen geeigneten Raum als Umkleide zur Verfügung stellen, wenn in der mobilen Zerlegeanlage keine geeignete Umkleide vorhanden ist. In diesen Fällen muss die mobile Zerlegeanlage jedoch über eine Hygieneschleuse verfügen, in der die Hände desinfiziert und Einwegschürzen, Kopfbedeckungen, Einwegschuhüberzieher und gegebenenfalls Einweghandschuhe angezogen werden können, bevor die eigentliche Zerlegeanlage betreten wird,
- gegebenenfalls das für den einwandfreien Betrieb der mobilen Zerlegeanlage nötige Trinkwasser (warm und kalt) zur Verfügung stellen,
- über eine geeignete Kühlvorrichtung zur Aufbewahrung von zu zerlegendem Fleisch verfügen (es muss sich um die Kühlvorrichtung einer zugelassenen Niederlassung handeln (zugelassener Schlachthof, zugelassener Zerlegebetrieb, zugelassenes Kühlhaus)),
- über eine geeignete Kühlvorrichtung zur Aufbewahrung von zerlegtem Fleisch verfügen, wenn derartiges Fleisch vor Ort bleibt. Wird Fleisch von der Kühlvorrichtung der Aufstellorte zu der mobilen Zerlegeanlage gebracht, muss dies ohne Kontaminationsrisiko für das Fleisch erfolgen.

Die Gesamtheit dieser Vorrichtungen muss sich unweit des Zerlegeortes, an dem die mobile Zerlegeanlage aufgestellt wird, befinden.

7. Anhänge

/

8. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	27.09.2021	Originalversion