



Anforderungen an eine nicht- schlachtende Fleischerei

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine nicht-schlachtende Fleischerei.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Zur Sicherstellung der hygienischen Bedingungen ist eine gute handwerkliche Hygienepaxis unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben erforderlich.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, u.a. der Zerlegungs- und Produktionsraum

1.1. Die Grundfläche der Räume muss eine dem Zweck entsprechende Größe haben.

1.2. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Abwassersysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

1.3. Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

1.4. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

1.5. Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstungen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.

- 1.6.** Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen. Zum Schutz offener Lebensmittel ist an den Beleuchtungskörpern ein Splitterschutz anzubringen.
- 1.7.** Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- 1.8.** Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.9.** Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Handwaschbecken müssen über berührungsfreie Wasserhähne verfügen.
- 1.10.** Das Waschen von Lebensmitteln darf nicht im Handwaschbecken erfolgen. Es sind gesonderte Vorrichtungen erforderlich.
- 1.11.** Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen und Maschinen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Wasserschläuche (inkl. der Anschlussvorrichtungen), die zum Reinigen genutzt werden, müssen der Trinkwasserverordnung entsprechen.
- 1.12.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend). Jegliche Reinigungsgeräte sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.
- 1.13.** Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte (u.a. Messer) mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung müssen vorhanden sein.
- 1.14.** Wird Fleisch verschiedener Tierarten im Betrieb zerlegt, muss durch geeignete Vorkehrungen (z.B. durch zeitliche und/oder räumliche Trennung) sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden.
- 1.15.** Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten etc. muss mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C und anderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten werden (Ausnahme: Warmfleischzerlegung).
- 1.16.** Für weitere mögliche Bearbeitungsschritte wie Trocknen, Pökeln, Reifen und Räuchern von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind ebenfalls geeignete Räume zu schaffen.

- 1.17.** Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Kühlräume/-möglichkeiten

- 2.1.** Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende (d.h. auf Größe und Bedarf des Betriebes angepasste), mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete Kühlmöglichkeiten/-räume vorhanden sein. Die Einhaltung der Temperaturanforderungen für das dort gelagerte Fleisch muss gewährleistet sein.
- 2.2.** Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen müssen direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden.
- 2.3.** Die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch hat in getrennten Räumen zu erfolgen, es sei denn, die Erzeugnisse werden so gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.
- 2.4.** Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung (ggf. unter Berücksichtigung der Reifezeit) eingefroren werden.
- 2.5.** Bei erhitzten Erzeugnissen, die gekühlt gelagert werden müssen, ist die schnelle Abkühlung auf die erforderliche Lagertemperatur sicherzustellen.
- 2.6.** Ist zum Erreichen der Kühlmöglichkeit eine Hofquerung erforderlich, sind die zu kühlenden Lebensmittel dabei vor Kontaminationen zu schützen (z.B. durch Abdeckung).

3. Sonstige Vorrats- und Lagerräume

- 3.1.** Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 3.2.** Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glatten Zement oder gleichwertigen Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 3.3.** Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 3.4.** Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 3.5.** Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

3.6. Lebensmittel und Rohstoffe sind so zu lagern, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden bzw. sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

4. Personal

4.1. Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

4.2. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seife und Einmalpapiertücher in Spendern).

4.3. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

4.4. Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.

4.5. Zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene ist beim Zutritt von außen oder von einem unreinen in einen reinen Produktionsbereich eine Hygieneschleuse zu nutzen. Dies ist z.B. eine unumgehbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen oder zum Wechseln der Stiefel/Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände.

Ausnahmen davon sind u.a. möglich, wenn

- ausschließlich mit umhüllten oder verpackten Lebensmitteln umgegangen wird
- die Produktion in geschlossenen Systemen stattfindet
- durch geeignete organisatorische Maßnahmen die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die Verschleppung von Kontaminationen innerhalb des Betriebs vermieden wird

4.6. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:

- a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

- 5.1.** Der Betrieb hat ein oder mehrere ständige Verfahren einzurichten, durchzuführen aufrechtzuerhalten und zu dokumentieren, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen. Basis des HACCP-Konzeptes ist die individuell auf den Betrieb erstellte Gefahrenanalyse inkl. ermittelter Kontrollmaßnahmen.
Hinsichtlich weiterer Informationen zum HACCP-Konzept wird auf entsprechende weiterführende Literatur, wie u.a. auf die „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ des Deutschen Fleischer-Verbandes in der derzeit aktuellen Fassung aus 2025 verwiesen (s. auch Ziffer 6)
- 5.2.** Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie reinigt und ggf. desinfiziert. Ein Erledigungsvermerk nach erfolgter Reinigung und Desinfektion entsprechend dem Reinigungs- und Desinfektionsplan ist erforderlich. Die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen muss regelmäßig überprüft und dokumentiert werden.
Für die angewandten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind die Produkt- und Sicherheitsdatenblätter zu hinterlegen.
- 5.3.** Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 5.4.** Die Umgebungstemperaturen (Kühleinrichtungen, Produktionsräume) sind zu überwachen. Dies kann z.B. über Temperaturlogger automatisch erfolgen. Bei manueller Temperaturkontrolle sollte die Ablesung und Dokumentation mindestens 1x täglich bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
Eine Soll-Temperatur bzw. ein Soll-Temperaturbereich ist vorzugeben.
Die mindestens jährlich erforderliche Kalibrierung der Thermometer ist zu dokumentieren.
- 5.5.** Bei Produkten bzw. Erzeugnissen, die einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, ist die Erhitzung zu dokumentieren. Neben der Kerntemperatur müssen auch die Erhitzungsparameter Zeit und Temperatur (z.B. von Kessel, Kammer) schriftlich festgelegt, überwacht und dokumentiert werden.
- 5.6.** Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 5.7.** Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

5.8. Abfälle und tierische Nebenprodukte sind so zu sammeln, zu lagern und zu entsorgen, dass keine Gefahr der Kontamination oder der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln besteht. Die Sammlung und Entsorgung der tierischen Nebenprodukte hat entsprechend der Einordnung in die verschiedenen Risikokategorien gemäß Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu erfolgen.

5.9. Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

5.10. Zur Verifizierung des HACCP-Konzeptes sind mikrobiologische Proben zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs (Hygieneproben) sowie ggf. ein Listerien-Umfeldmonitoring (Umgebungsproben) durchzuführen.

5.11. Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes zu erstellen und auf aktuellem Stand zu halten:

- 5.11.1. Betriebsspiegel (gemäß Muster 1 der Anlage 6 der Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)) inkl. der entsprechenden Beiblätter (gemäß Muster 2 - 9 der Anlage 6 der Tier-LMHV)
- 5.11.2. Maßstabsgetreuer Grundrissplan aus dem die Funktionsbezeichnung der Räume, die Personalwege und der Materialfluss (Produktwege) sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich ist
- 5.11.3. Ein Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen sowie eine aktuelle Trinkwasseruntersuchung nach Trinkwasserverordnung (physikalisch- chemische Wasseranalyse)
- 5.11.4. Abwasserentsorgungsplan
- 5.11.5. Produktionspalette und -menge
- 5.11.6. Ein Fließschema der Produktion für jede Produktart (bspw. Kochwurst, Rohwurst, Brühwurst) – Stichwort: HACCP-Konzept
- 5.11.7. Personal
 - Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
 - Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
 - Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Für weitergehende Informationen zu den Voraussetzungen für ein Zulassungsverfahren/ eine Zulassung ist die für die Zulassung zuständige Behörde zu kontaktieren (für im Kreis Bergstraße ansässige Betriebe: Veterinärdezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt).

6. Weitere wichtige Hinweise bzw. Informationen

6.1. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln
- b) Eigenkontrollen

finden Sie unter diesem QR-Code:



6.2. Die vorstehenden Angaben basieren u.a. auf folgenden Verordnungen:

- VO (EG) Nr. 178/2002,
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004,
- VO (EG) Nr. 2073/2005,
- Tierische Lebensmittel Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

in den derzeit gültigen Fassungen.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter: [BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

6.3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter:

- a) Beim RP Darmstadt u.a. zur Lebensmittelsicherheit Tierischer Lebensmittel - [Tierische Lebensmittel | rp-darmstadt.hessen.de](#)
- b) Merkblatt „Mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“ der Task-Force Lebensmittelsicherheit, RP Darmstadt - [2024-02-14_merkblatt_mikrobiologische_eigenkontrollen_in_handwerklichen_metzgereien.pdf](#)
- c) Beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, u.a. zur Lebensmittelsicherheit - [BMLEH - Lebensmittelsicherheit](#)
- d) beim Deutschen Fleischer-Verband e. V., u.a. die „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ - [Leitlinie für Hygienepaxis im Fleischerhandwerk - Deutscher Fleischer-Verband](#)
- e) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- f) Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspxaxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH) - [Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspxaxis \(AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH\)](#)
- g) Leitfaden „Fleischerhandwerk“ der QS Qualität und Sicherheit GmbH - [Leitfaden Fleischerhandwerk](#)
- h) Handbuch „Zulassung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz - [Handbuch Zulassung](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden. Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)