

Projekt

**„Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets – Chance oder Problem für
handwerkliche Fleischereien“**

**durchgeführt von der Stiftung EuroNatur
gefördert durch die Landwirtschaftliche Rentenbank**

- Endbericht-

Projektlaufzeit: 01.09.2007 – 31.12.2008
(kostenneutrale Verlängerung bis 28.02.2009)

Berichtszeitraum: 01.09.2007 – 31.10.2008
(kostenneutrale Verlängerung bis 28.02.2009)

Verfasser: Stiftung Europäisches Naturerbe (EuroNatur)
Claudia Weiß, Jutta Schmitz
Grabenstraße 23
53359 Rheinbach
Tel.: 02226 – 2045
Fax: 02226 – 17100
Email: claudia.weiss@euronatur.org
jutta.schmitz@euronatur.org

In Kooperation mit:

NEULAND e.V., Jochen Dettmer
An der Eiche 6
39356 Belsdorf
Tel. 039055/92914
Fax: 039055/99431
Email: jochen.dettmer@neuland-fleisch.de

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	2
2	Ziel der Untersuchung	3
3	Untersuchungsmethode, Vorgehensweise	3
4	Zulassungszuständigkeiten in den untersuchten Ländern	4
5	Ergebnisse	5
5.1	Befragung von Fleischern und Veterinären	5
5.1.1	Bayern, Baden-Württemberg, Hessen (EuroNatur)	6
5.1.2	Niedersachsen, Berlin/Brandenburg (NEULAND)	28
5.2	Befragung von Experten	33
5.3	Zusammenfassung der Befragung	34
6	Tagungsbeiträge und Tagungsergebnisse	35
7	Kernfragen und erste Antworten	37
8	Abschließende Betrachtung	40
9	Anhang (Rechtstexte/Literaturliste)	41
10	Anlagen	43

1 Einleitung

Seit dem 1. Januar 2006 gelten die neuen EU-Verordnungen des sogenannten Lebensmittelhygienepaketes (VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004, VO (EG) Nr. 854/2004 u.a.). Sie sind in allen EU-Mitgliedstaaten unmittelbar anzuwendendes Recht. Bisher geltende nationale Bestimmungen wie das Fleischhygienegesetz und die Fleischhygieneverordnung wurden außer Kraft gesetzt.

Im Gegensatz zu den früheren Vorschriften enthält das neue Regelwerk nicht mehr detaillierte Vorgaben, sondern definiert vielmehr bestimmte Ziele. Damit wird eine größere Flexibilität geschaffen, die bei der Umsetzung Spielräume ermöglichen sollen. Diese Spielräume sollen vor allem den kleinen handwerklich strukturierten Betrieben zu gute kommen.

Obwohl die neuen Verordnungen ganz bewusst solche Spielräume für handwerkliche Verarbeitung und Vermarktung in ländlichen Räumen schaffen sollen, bestehen sowohl bei den Betrieben als auch den Veterinärbehörden Unsicherheiten hinsichtlich der Umsetzung und der Auslegung der Vorschriften. Es besteht durchaus die Gefahr, dass die Verordnung restriktiver ausgelegt wird als von der EU beabsichtigt, was der Zielsetzung der Verordnung, nämlich dem Erhalt kleiner und mittelständischer Betriebsstrukturen zuwiderlaufen würde. Da gerade im ländlichen Raum kleine und mittlere Betriebe zu finden sind, kann hier die regionale Produktion von lokal erzeugten Lebensmitteln betroffen sein.

Beispielsweise erhält die Zulassung von Betrieben mit der Neuordnung des Hygienerechts eine neue Bedeutung. Die Zulassung ist nicht mehr an bestimmte Produktionsmengen oder den innergemeinschaftlichen Handel gebunden, sondern sie ist die Voraussetzung, dass Lebensmittel tierischen Ursprungs überhaupt in den Verkehr gebracht werden dürfen. Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist künftig auf genau definierte Ausnahmefälle beschränkt. Diese Neuregelung hat zur Folge, dass eine große Zahl bislang nicht zulassungspflichtiger Betriebe, insbesondere handwerklich strukturierte Betriebe, unter die Zulassungspflicht fällt. So sind nun alle Betriebe, die schlachten - auch die, die nur ein Schwein im Jahr schlachten (außer für den persönlichen Bedarf) - zulassungspflichtig!

Im Rahmen des vorliegenden Projektes sollte nun geprüft werden, ob die neuen Hygienevorschriften den bestmöglichen Beitrag zu der politisch gewünschten nachhaltigen Entwicklung ländlich geprägter Regionen leisten. Für die wirtschaftliche Entwicklung dieser Gebiete sind kleinstrukturierte, handwerkliche bzw. traditionelle Verarbeitungsstrukturen von besonderer Bedeutung.

2 Ziel der Untersuchung

Ziel der Studie war es, den Einfluss der neuen Hygieneverordnung auf kleine und mittelständische Betriebe des Fleischerhandwerks zu untersuchen. Wichtig war dabei die Einbindung der jeweils zuständigen Veterinärämter, Veterinäre und Regierungen, um unter anderem zu erfahren, welche Folgen dies für die Betriebe hat.

EuroNatur möchte mit diesem Projekt zum Erhalt und zur Unterstützung kleiner handwerklich arbeitender Betriebe in ländlichen Regionen beitragen. Denn gerade diese Betriebe haben einen großen Stellenwert für ländliche Gebiete und eine nachhaltige Regionalentwicklung. Handwerkliche Fleischereien leisten im Lebensmittelbereich einen wesentlichen Beitrag zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten, die in vielen Regionen einen wichtigen Mehrwert für den Verbraucher schaffen. Dezentrale Strukturen unterstützen den Naturschutz. Die regionale Fleischverarbeitung steht für hohe Qualität, schafft Nachhaltigkeit bei der Herstellung regionaler Produkte und erhält Arbeitsplätze im ländlichen Raum. Durch kurze Wege der einzelnen Produkte aus der Region für die Region wird ein nicht unerheblicher Beitrag zum Klimaschutz geleistet.

3 Untersuchungsmethode und Vorgehensweise

Da eine umfangreiche repräsentative Untersuchung aus zeitlichen und finanziellen Gründen nicht möglich war, wurde auf die Methode einer qualitativen und persönlichen Befragung vor Ort zurückgegriffen. Die Befragung wurde außerdem auf sechs ausgewählte Bundesländer in Deutschland beschränkt. Es handelt sich dabei um die Länder Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Berlin, Brandenburg und Niedersachsen. Die nördlichen Bundesländer wurden dabei von NEULAND e.V. bearbeitet, die südlichen Bundesländer von EuroNatur.

Die zu befragenden Betriebe wurden nach folgenden Kriterien ausgewählt:

- handwerklich strukturierte Fleischereibetriebe mit/ohne eigene Schlachtung (Schwerpunkt lag auf Familienbetrieben mit überwiegend eigener Schlachtung)
- die Betriebe sollten sich in unterschiedlichen „Zulassungsstadien“ befinden (von „bereits zugelassen“ bis „Erstbegehung durch zust. Amt erfolgt, aber noch ohne Antrag“)
- Größe: Schlachtmenge 1-2 GVE/Woche (entspricht 1 Rind u. ca. 10 Schweinen)
- Schlachtung/Verarbeitung nur von Rind- und Schweinefleisch (kein Geflügel, Wild, Schafe etc.)

Um aussagefähige Ergebnisse bezüglich der Unterschiede in der Anwendung und Umsetzung des Hygienerechts zu bekommen, wurden insgesamt 32 ausgewählte Fleischereien und 20 Veterinäre bzw. Überwachungsbehörden mit Hilfe eines standardisierten Fragebogens interviewt (**siehe Anhang 1 und 2**).

Die Auswahl der an der Studie teilnehmenden Betriebe und Veterinäre erfolgte zunächst durch Telefonate mit diversen Betrieben und Veterinären in den einzelnen

Bundesländern. Die Angesprochenen wurden in den Telefonaten zunächst über den Hintergrund des Projektes, Fördergeber und die Tätigkeiten von EuroNatur unterrichtet. Sie wurden dann gefragt, ob sie an einer persönlichen Befragung vor Ort und somit an einer Teilnahme am Projekt interessiert wären. Dazu wurden an die potentiellen Teilnehmer im Vorfeld noch schriftliche Unterlagen zum Projektvorhaben gesendet. Dies war insbesondere bei den Behörden ein wichtiger und notwendiger Schritt, ohne den es zu keiner Terminvereinbarung gekommen wäre.

Vor der eigentlichen Befragung hat noch ein zweitägiger „Pretest“ in Berlin bei drei bekannten NEULAND-Fleischereien zur Überprüfung des Fragebogen-Entwurfs stattgefunden. Zur Projektdurchführung gehörten außerdem begleitende Befragungen von Experten sowie die Auswertung von entsprechender Fachliteratur.

4 Zulassungszuständigkeiten in den untersuchten Ländern

Die Befragungen haben sich auf drei Bundesländer im Süden und drei Bundesländer im Norden Deutschlands konzentriert. Nachfolgend wird ein kurzer Überblick über die Zuständigkeiten der einzelnen Überwachungsbehörden für das Fleischerhandwerk gegeben, da sich diese in den untersuchten Bundesländern unterschiedlich gestalten.

In **Bayern** ist die Zulassungsbehörde die Regierung. Die Hygieneüberwachung zugelassener Betriebe wird von den Landratsämtern und kreisfreien Gemeinden durchgeführt. Die Überwachung der nicht zugelassenen (registrierten) Betriebe wird von den Landratsämtern sowie bestimmten kreisfreien Städten vorgenommen.

In **Baden-Württemberg** besteht eine dreistufige Verwaltungsstruktur. Oberste Verwaltungsbehörde ist das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (MLR). Allgemeine Verwaltungsbehörden sind die 4 Regierungspräsidien Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg und Tübingen, untere Verwaltungsbehörden sind die 39 Landratsämter und 9 Bürgermeisterämter der Stadtkreise. Für die Zulassung sind die Landkreise zuständig.

Auch in **Hessen** sind die Zuständigkeiten im Bereich der Lebensmittelüberwachung auf 3 Verwaltungsstufen verteilt: Das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz (HMULV) als oberste Verwaltungsbehörde koordiniert und steuert im Rahmen der Fachaufsicht alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Wahrnehmung der Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung. So ist gewährleistet, dass der Vollzug im Land Hessen einheitlich stattfindet, d.h. dass alle nachgeordneten Verwaltungsebenen die Informationen erhalten, die sie zur Aufgabenwahrnehmung benötigen.

Die Regierungspräsidien nehmen als mittlere Verwaltungsbehörden übergreifende und koordinierende Aufgaben wahr. So sind sie einerseits die unmittelbare Fachaufsichtsbehörde über die unteren Verwaltungsbehörden und koordinieren in dieser Rolle einen einheitlichen Vollzug, andererseits sind ihnen aber auch unmittelbare Vollzugsaufgaben zugewiesen, wie auch die EU-Zulassung von Betrieben.

Die Lebensmittelüberwachung obliegt den unteren Verwaltungsbehörden, und hier den Landräten der Landkreise und den Oberbürgermeistern der kreisfreien Städte.

In **Niedersachsen** wird die Zulassung durch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) durchgeführt. Dabei wird Niedersachsen in zwei Zulassungsbezirke aufgeteilt. Der Nordwesten wird von der Zentrale in Oldenburg und der Osten von der Außenstelle in Braunschweig bearbeitet. Die für die Überwachung zuständigen Kreisveterinäre bereiten die Zulassung in Absprache mit dem LAVES vor und nehmen an der Zulassungsabnahme mit dem LAVES teil.

Berlin ist in Bezug auf die Zulassungszuständigkeit wie Niedersachsen organisiert.

In **Brandenburg** sind die Kreisveterinärbehörden gleichzeitig Zulassungs- wie Kontrollbehörde. Nachdem anfangs die Kreisveterinäre relativ eigenständig, ohne Vorgabe und Schulung des Landes entscheiden mussten, gibt es jetzt eine Checkliste, die zu einer gewissen einheitlichen Anwendung im Land führt.

5 Ergebnisse

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Befragungen der Fleischereien und Veterinäre in den einzelnen Bundesländern dargestellt.

5.1 Befragung von Fleischern und Veterinären

Zunächst ist allgemein für alle Bundesländer festzustellen, dass sich die Fleischereien für eine Befragung sehr viel offener zeigten als die Veterinäre.

Die Fleischereien waren in den vor der Befragung durchgeführten Informations-Telefonaten interessiert an dem Projekt und äußerten direkt ihre Bereitschaft an einer Teilnahme, da sie von der Thematik unmittelbar betroffen sind und sich Unterstützung durch die Ergebnisse erhofften.

Die Veterinäre waren zunächst oft erst sehr zögerlich, konnten meist nicht direkt eine Zusage zur Teilnahme an einer Befragung erteilen und mussten häufig mit der entsprechenden Dienststelle abklären, ob sie sich zu den gestellten Fragen äußern dürfen.

An dieser Stelle soll nun ein erstes wichtiges Ergebnis des Projektes stehen. Der genannte Vorbehalt war verstärkt im Bundesland Bayern zu spüren. Ein Gespräch mit einem Vertreter der Regierung von Oberbayern konnte dadurch leider nicht zustande kommen. Selbst nach mehreren Wochen mit Schreiben an die zuständigen Personen in der Lebensmittelüberwachung und dann auch an die Presseabteilung, einem offiziellen Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums, in dem das Interesse des Ministeriums an unserem Projekt bekundet wurde und auch der Regierung vorlag, mehreren Anrufen etc., war es nicht möglich einen Termin dort zu vereinbaren.

Der Vorgang gipfelte in einem Schreiben der Regierung an ihre zugeordneten Veterinärämter mit der Vorgabe, in Bezug auf unser Projekt keine Angaben machen zu dürfen. Aus diesem Grund konnten auch aus dem Bereich Oberbayern keine Ergebnisse in dieses Projekt einfließen.

Es gab aber auch durchaus Fälle, bei denen eine Gesprächsvereinbarung überhaupt kein Problem darstellte und sogar weiterführend das Angebot kam, den Veterinär auf seinen Zulassungsfahrten zu den Betrieben zu begleiten. Bei zwei Regierungsterminen haben sich zum persönlichen Gespräch mit dem zuständigen Veterinär noch mindestens drei weitere Personen, die mit dem Thema beschäftigt sind, eingefunden und sich in die Diskussion eingebracht. Letztere Beispiele haben ebenfalls in Bayern stattgefunden.

Tendenziell war eine gewisse Korrelation zwischen Gesprächsbereitschaft seitens der Überwachungsbehörde und dem proaktiven Bemühen, eine gute Lösung für handwerkliche Betriebe zu finden, festzustellen.

5.1.1 Bayern, Baden-Württemberg, Hessen (EuroNatur)

Die nachfolgenden Ergebnisse beziehen sich auf alle 3 Bundesländer. Vorliegende Unterschiede werden im gegebenen Fall jeweils gesondert dargestellt.

Ergebnisse der Fleischerbefragung

Es wurden in den 3 Bundesländern zu ungefähr gleichen Teilen insgesamt 25 Fleischereien befragt. 3 waren davon in der Größenordnung eines mittelgroßen Betriebes. Bis auf 2 Betriebe hatten alle einen eigenen Schlachtbetrieb.

4 hatten eigene Filialen und 5 operierten mit mobilen Verkaufswagen (hier stellte sich schon die erste Frage, warum die einen eine Zulassung bräuchten und die anderen nicht?). Bereits zugelassen waren 5 Fleischereien, die Zulassung beantragt hatten 6 Betriebe und mehr als die Hälfte (14 Betriebe) war noch ohne Antrag, aber bereits mit Aussagen der Behörde über ihre Zulassungsfähigkeit „ausgestattet“. Fast alle waren bei der Fleischerinnung organisiert.

Ca. 70% der Befragten benötigten die Zulassung wegen der eigenen Schlachtung, ca. 25% braucht eine Zulassung für Schlachtung und Verarbeitung wegen der 1/3-Regelung (alle Einzelhandelsbetriebe, die mehr als 1/3 ihrer Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben) und die restlichen 5% wegen des Kriteriums des Lieferradius größer 100 km.

Die Ergebnisse der Befragungen werden nachfolgend anhand der Bildung einzelner Themenfelder näher erläutert. Diese Darstellung wird analog für die Befragung der Veterinäre sowie zu der Befragung in den nördlichen Bundesländern (s. Kap. 5.1.2) übernommen.

Thema 1: Hauptprobleme/Stolpersteine

Die aus der Befragung identifizierten „Stolpersteine“ für handwerkliche Betriebe sind in folgende Hauptbereiche unterteilt worden:

- Probleme durch hohen bürokratischen Aufwand
- Betriebswirtschaftliche Probleme (Kosten/Nutzen)
- Zwischenmenschliche Probleme
- Stolpersteine, die sich aus rechtlichen Vorgaben ergeben und/oder deren Auslegung in der Praxis sowie die daraus resultierenden folgenschweren Investitionen für Kleinbetriebe (siehe auch Tabelle im Anhang)

Probleme durch hohen bürokratischen Aufwand

Der zusätzliche **Dokumentationsaufwand** wird von den meisten befragten Betrieben als Problem genannt. Die Dokumentation bedeutet oft einen großen Zeitaufwand, und viele Betriebe sind damit überfordert. An dieser Stelle sei angemerkt, dass man zwischen dem einmaligen Aufwand der Erstellung der Zulassungsunterlagen (Betriebsspiegel, Betriebsplan mit Material und Personalfloss etc.) und der dazugehörig laufend zu führenden Dokumentation zu Eigenkontrolle und HACCP (Hazard analysis critical control point) unterscheiden muss. Beides ist vorgeschrieben (der genaue aktuell geltende Umfang der Unterlagen, der bei einer Kontrolle durch die Kommission der EG überprüft werde, ist in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs v. 25.9.2007, kurz AVV, in § 4 beschrieben).

Kleine handwerkliche Betriebe sehen sich mit der gleichen Menge an Unterlagen, die auch im Großbetrieb gelten, konfrontiert. Hier wird oft eine vereinfachende Regelung für Kleinbetriebe gefordert. Mit Hilfestellungen seitens der Innung oder mit schriftlichen Unterlagen aus dem Internet etc. konnte in vielen Fällen nichts angefangen werden, da sie jeweils auf den Betrieb und die individuelle Situation angepasst werden müssen. Dabei zeigte es sich auch, dass Betriebe, die ihre Abläufe in der Vergangenheit bereits gut dokumentiert hatten, nun weniger Probleme beim Erstellen der Zulassungsanträge hatten.

In zwei Fällen (Bayern und Baden-Württemberg) wurden gebrauchsfertige Unterlagen (auf Basis des § 4 AVV LmHV) auf freiwilliger Basis vom zuständigen Veterinäramt erarbeitet und ausgegeben. Diese Unterlagen wurden seitens der Betriebe dankbar angenommen und der Zulassungsprozess dadurch wesentlich beschleunigt.

Große Unsicherheit besteht in der Praxis außerdem, welche Dokumentationsunterlagen nun für Betriebe jeweils mindestens anzulegen sind, die nur die Zulassung für die Schlachtung benötigen bzw. solche, die die so genannte Komplettzulassung beantragen.

Kommunikationsprobleme zwischen Betrieb und Veterinäramt

Der **menschliche Aspekt** ist bei allen befragten Betrieben ein wesentlicher Punkt. So gibt es Betriebe, die jede, wenn auch nur mündliche Forderung seitens des Veterinäramts, sofort umsetzen ohne zu hinterfragen. Andere wiederum reagieren überhaupt nicht auf Aussagen der Überwachungsbehörde und gehen auf „Tauchstation.“ Einige, vor allem diejenigen, die aktiv im Verband tätig und gut informiert sind, reagieren unter Umständen mit heftigem Widerstand oder sind ganz im Gegenteil so gut „aufgestellt“, dass es zu keinerlei Problemen beim „Zulassungsprozess“ kommt (ca. 5% der befragten Betriebe). Die meisten Betriebe jedoch waren zum Zeitpunkt der Befragung in Warteposition, in der Hoffnung, dass der „Krug an ihnen vorbei geht“, oder dass ungeklärte oder sehr restriktive Forderungen sich mit der Zeit lösen würden (Erfahrungen aus der Vergangenheit).

Außerdem waren einigen Fleischern aus den Nachbarlandkreisen einfachere Lösungen zum gleichen Thema bekannt. So waren z.B. bei gleichartigen Betrieben in einem Landkreis Eimer und Bürste für die Stiefelreinigung ausreichend, und im anderen Landkreis war von Stiefelreinigungsanlagen, Duschen, gekühlten Zerlegetischen etc. die Rede. Insbesondere Letzteres führt vor allem bei passiven Überwachungsbehörden (der Betrieb selbst ist in der Verantwortung den Zulassungsprozess zu initiieren) zum Stillstand im Zulassungsprozess, da viele Betriebe diese Forderungen nicht erfüllen wollten bzw. konnten und dann erstmal abwarteten (siehe oben). Die noch sehr niedrigen Zulassungsquoten im Herbst 2008 (Hessen zum 1.09.2008 mit 2%; Quelle: DFV; Baden-Württemberg zum 1.11.2008 mit 8%; Quelle: Ministerium Stuttgart) sind unter anderem Ausdruck dieser Situation. Die Behörden haben dies nun erkannt und wirken aktiv darauf hin, dass Zulassungsanträge so schnell wie möglich gestellt werden.

Betriebswirtschaftliche Probleme (Kosten/Nutzen)

Fast alle Betriebe haben die mit dem Zulassungsprozess zusammenhängenden **erhöhten Kosten** als Problem angeführt. Viele anstehende Investitionen würden sich betriebswirtschaftlich nicht rechnen, da sie nicht zur Produktion eines hochwertigeren Produktes oder der Ausdehnung der Produktpalette führen würden. Somit sei auch kein Mehrverkauf zu erwarten, der die Investitionen wieder abdecken würde.

Weitere Kosten entstehen durch Besuche seitens der Regierung (kostenpflichtig), und stellenweise verlangen auch die Veterinärämter für die Erstbegehung Gebühren. Probenahmen, die früher die Fleischbeschauer/Lebensmittelkontrolleure gemacht haben, fallen jetzt in die Verantwortung des Betriebes und erzeugen somit auch Kosten. Zulassungsanträge kosten Geld, und die in Zukunft stattfindenden Kontrollbesuche eines EU- zugelassenen Betriebes sind ebenfalls kostenpflichtig (früher als registrierter Betrieb keine Kontrollkosten).

Rechtliche Vorgaben / Investitionen

Viele Betriebe sehen Schwierigkeiten bei **zusätzlichen Investitionen**, z.B. für Bau- oder Umbaumaßnahmen, die von der zuständigen Behörde zur Erhaltung der Zulassung gefordert werden. Dies bedeutet für die Betriebe kurzfristig zusätzliche Kosten (siehe oben), die gerade für die kleineren unter ihnen oft ein Problem darstellen.

- Bei der Befragung wurde deutlich, dass insbesondere ein Umstand in der Praxis für größere Investitionen sorgt: Die Ursache liegt dabei in dem im § 11 der deutschen Tier-Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) verankerte **Verbot im Schlachtraum auch zerlegen und verarbeiten** zu können (in der AVV Anl. 1.2, 2.2.2.1). Zwar wird es in Ausnahmefällen erlaubt in einem Raum zu schlachten und zu zerlegen, aber nur bei der Erfüllung bestimmter Auflagen (**siehe Anhang 3**) und mit Zustimmung der zuständigen Behörde. In diesem Bereich gibt es in der Praxis unterschiedlichste Auslegungen: von sehr restriktiv „schlachten und zerlegen in einem Raum nicht erlaubt“ bis „schlachten, zerlegen und verarbeiten im so genannten Einarbeitsraum bei Einhaltung bestimmter Arbeitsabläufe möglich.“

Die meisten Betriebe schlachten nur einmal die Woche und könnten die Auflagen erfüllen (zeitliche Trennung, Reinigung etc.), um den Raum somit an den restlichen Tagen für die Zerlegung nutzen zu können. Viele zuständige Veterinäre jedoch wollen sich lieber auf der sicheren Seite sehen und geben in den Betrieben größere bauliche Maßnahmen vor (bis zum Neubau von Gebäuden). In Bayern ist dieses Problem besonders hervorstechend, zum einen deshalb, da die Anzahl an kleinstrukturierten Betrieben hier sehr hoch ist, und zum anderen weil einem Betrieb bei einer Beantragung der Komplettzulassung (Schlachtung und Bearbeitung) grundsätzlich das Schlachten und Zerlegen in einem Raum verwehrt wird. Im „Handbuch Zulassung“ des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt ist dazu zu lesen:

„...bei Betrieben, die im Schlachtraum auch zerlegen, scheint es nicht realistisch, dieselben Räumlichkeiten als Teil eines Schlachthofes und eines Zerlegebetriebes zuzulassen...“

Anmerkung: In einer Mitteilung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit vom 7.1.2009 wurde mittlerweile angekündigt, dass diese Stelle im Handbuch gestrichen wird und die Möglichkeiten, die das EU-Hygienepaket aufgrund seiner flexiblen Formulierung bietet, genutzt werden soll. Dennoch bleibt die Ansicht bestehen, dass schlachten, zerlegen **und** verarbeiten generell in einem Raum nach wie vor nicht möglich ist. Man nimmt hier bezug auf die den §11 Tier-LMHV und die alte Fleischhygieneverordnung sowie den Bußgeldkatalog. Nur bei solchen, die lediglich zerlegen und verarbeiten, sei es möglich. Dieser Umstand wird den Prozess der „Aufgabe der eigenen Schlachtung“ sicher beschleunigen.

Bemerkenswert sind hier die Unterschiede zwischen Bayern und Hessen. In Hessen sind Fälle bekannt, bei denen Einarbeitsraummetzgereien mit eigener Schlachtung und Verarbeitung Zulassungen - allerdings nur für die Schlachtung - erwirkt haben.

Bei der Befragung in Bayern wurde außerdem deutlich, dass bereits ein Großteil der Zweiraummetzgereien mit eigener Schlachtung darum kämpfen muss wegen der oben genannten Regelung keinen dritten Produktionsraum bauen zu müssen.

An dieser Stelle ist bereits zu erkennen wie unterschiedlich gleiche Problemstellungen in den verschiedenen Bundesländern behandelt werden.

- Ein zweiter großer Problembereich (war bei der Befragung bei jedem Betrieb ein Thema!) stellt die Forderung einer klaren **Trennung von reinen und unreinen Räumlichkeiten und die damit verbundenen „kreuzenden Wege“** für die Betriebe dar. Viele handwerkliche Betriebe sind über lange Zeit „baulich gewachsen“ und verfügen oft nicht über die Möglichkeit, an- oder umzubauen, da sie räumlich begrenzt sind. Vor allem in bezug auf die Erreichbarkeit der Personräume (Wege vom Freien dahin, Wege innerhalb der Sozialräume/Umkleideräume und Verbindungen zum Produktionsbereich) wird seitens der Veterinäre jetzt großes Augenmerk gelegt (was bisher anscheinend kein Problem war?). So müssen neue Mauern eingezogen und Sozialräume komplett in die unmittelbare Nähe der Produktion verlegt werden. Von Grundsanierungen bis 50.000 € ist die Rede. Im Produktionsbereich selbst (v.a. räumliche Trennung von Schlachtung und Verarbeitung) gibt es immer wieder Forderungen nach **verschießbaren Türen**. Hierfür gibt es aber keine gesetzliche Grundlage. Die Betriebe teilten uns in der Befragung mit, dass diese leicht durch Berührung kontaminiert werden und in der Praxis dann sowieso meist offen stehen.

Kreative, kostengünstigere Lösungen wie z.B. Belüftungssysteme, die verhindern, dass die „Dämpfe aus der Schlachtung“ nicht in den Produktionsraum gelangen und somit eine Kontamination ausbleibt, wären hier gefragt, finden aber kaum Anwendung, da solche Alternativen kaum bekannt sind.

In diesem Zusammenhang wird außerdem das Thema der **unumgehbaren Hygieneschleuse** (aus Großbetrieben bekannt) in der Praxis aufgegriffen, jedoch herrscht hier immer wieder Unsicherheit bezüglich der Mindestanforderungen, welche für die kleinen handwerklichen Betriebe gelten. Entsprechend sind die unterschiedlichen Forderungen seitens der Überwachungsbehörde. Diese gehen von für die Stiefelreinigung einfachen Eimern und Bürsten bis hin zu teuren Stiefelreinigungsmaschinen. Die EU-Verordnung hat in diesem Bereich einen sehr großen Spielraum gelassen: „... dass gute Lebensmittelhygiene einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist...“ (852/2004, Anhang II, Kap. I, Nr. 2, Buchstabe c). Selbst die AVV (Allgemeine Verwaltungsvorschrift) schreibt nur von „geeigneten organisatorischen Maßnahmen, die die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die innerbetriebliche Verschleppung vermeiden“ (Anl. 1.1, 1.1)

- Der dritte große Problembereich, welcher unter Umständen hohe Investitionen nach sich zieht, bezieht sich auf die Anzahl und Beschaffenheit der vorhandenen **Kühlräume**. Die EU-Verordnung 852/2004, Anhang II, Kap. IX, Nr. 5, besagt „... Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichend separate Kühlräume verfügen“. Die AVV beginnt ihre Auslegung mit dem Satz „Handwerkliche strukturierte Betriebe ... **müssen grundsätzlich drei Kühlräume** haben ...“ und beschreibt im Folgenden Ausnahmemöglichkeiten, die in der Umsetzung keine klare Anwendung finden. Bei welchen Betrieben sind nun zwei Kühlräume ausreichend? Kann ein ganz kleiner Betrieb auch mit nur einem Kühlraum operieren? Wie groß muss der Fleischkühlraum nun mindestens sein, und welche Menge frisch geschlachtetes Fleisch kann höchstens eingebracht werden, damit eine gleichzeitige Lagerung von frisch geschlachtetem Fleisch und bereits zerlegtem Fleisch erfolgen kann? Ist ein Temperaturlogger oder Lamellenvorhang zur Abtrennung möglich oder wird sicherheitshalber eine Mauer zur Trennung bzw. ein neuer Kühlraum gefordert?

Die Befragung zeigte, dass die Auslegungen hierzu in der Praxis sehr unterschiedlich sind und wieder einmal mehr nur Kreativität und eine gute Zusammenarbeit mit dem Veterinär ausschlaggebend für eine entsprechende handwerksfreundliche Umsetzung sind.

- **Investitionen** ergeben sich außerdem aus der Summe der Vielzahl an Kleinigkeiten, die Betriebe nun für eine Zulassung laut der zuständigen Behörde veranlassen sollen. Im folgenden sind die am meisten zu hörenden Forderungen aufgelistet:
 - o Anbringen von **6mm-Sieben** am Ablaufende aller Abwasserableitungssysteme (EG-VO Nr. 1774/2002, Anh. II, Kap. IX, Nr. 1) bei Rinderschlachtung. Dieses Thema war bei der Befragung der Betriebe allerdings nur in Hessen zur Sprache gekommen und dort auch nur in einer bestimmten Region. Die entsprechenden Betriebe hatten dabei inkl. dazu notwendiger Umbauten, Handwerkerkosten etc. bis zu 2.000 € zu bezahlen. Einig waren sich die Behörden, auch in Bayern, darüber, zu hinterfragen, welchen Sinn diese Investition machen würde. Die viel kleineren BSE-Keime könnten doch trotzdem durch dieses Sieb hindurch kommen.
 - o **Splitterschutz** muss an allen Leuchtkörpern angebracht werden (steht nicht in der Hygiene-VO). Auch dieses Problem war bei der Befragung nur bei einem Veterinäramt in Bayern ein Thema und dort aber mit hoher Priorität.
 - o Forderung des Einbaus einer **Tötefalle** bei Rinderschlachtung (vor allem in Bayern und Hessen). Dieses Thema fällt in den Bereich des Tierschutzes!

- Forderung nach „**gekühlten Zerlegetischen**“ und dem Einbau von „**Kühlschläuchen an der Decke des Zerlegeraums**“ (in jeweils zwei unterschiedlichen Regionen in Baden-Württemberg): Der Einfluss von Herstellern dieser technischen Lösungen, die im Zulassungsprozess Absatzchancen wittern, ist deutlich erkennbar.

Diese Beispiele zeigen bereits, dass in den Regionen unterschiedliche Prioritäten und Themen vorhanden sind und mit unterschiedlicher Dringlichkeit behandelt werden. Außerdem werden Themen zu Arbeitsschutz und Tierschutz mit in den „Zulassungsprozess“ eingebracht.

- Forderung nach **berührungslosen Handwaschbecken**: Die EU-Verordnung schreibt dazu „... die Handwaschvorrichtung für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal muss so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann (853/2004, Anh. III, Abschn. I, Kap. II, Nr. 4)“; in der AVV (Anl. 1.2, 1.1.3) ist zu lesen, dass „...eine Handwaschvorrichtung eine Kontamination weitergeben KANN, wenn sie von Hand zu bedienen ist“; hier gibt es unterschiedliche Umsetzungen in der Praxis. Berührungslose Waschbecken sind inzwischen fast überall ein MUSS in den Produktionsräumen (haben sich in der Praxis bewährt), werden jedoch nun in manchen Regionen (vor allem in Bayern) auch in sämtlichen Räumen des Betriebes (Sozialräume, Toiletten etc.) verlangt. In einem Fall sollte der Betrieb seine eben neu errichteten Handwaschbecken in den Toiletten gegen neue berührungslose Handwaschbecken austauschen.
- **Fliegenschutz**: Hier gab es aus einigen Regionen in Baden-Württemberg zu berichten, dass elektronische Fliegenfallen seitens der Veterinäre gefordert werden. Von anderer Seite war zu diesem Thema jedoch zu hören, dass diese Lösung durch das Zerbersten der Fliegenkörper doch weit weniger hygienisch sei als ein Klebeband. Eine explizite gesetzliche Grundlage dazu konnte uns niemand nennen. In der EU-Verordnung 852/2004 (Anh. II, Kap. II, Nr. 1, Buchstabe d) steht zum Thema: „Fenster und Öffnungen... soweit sie nach außen öffnen können müssen **erforderlichenfalls** mit Insektengitter versehen werden“; die AVV schreibt: „Fenster, die zu öffnen sind, **müssen** mit Insektengittern versehen werden“.

Diese Auslegung bringt in der Praxis bei der Umsetzung den Umstand mit sich, dass Veterinäre zum Teil Insektengitter in allen Räumen (auch Sozialräumen, Toiletten etc.) fordern, mit einem entscheidenden Nachteil: Insekten können zwar den Raum nicht von außen durch ein Gitter erreichen, sind sie jedoch einmal im Raum (im Sozialraum durch die Eingangstür und im Produktionsraum durch das Eintreten der Schlachttiere in den Schlachtraum) können sie diesen auch nicht mehr verlassen. (*Der Gesetzestext könnte beispielsweise dahingehend verändert werden, dass Insektengitter nur in Produktionsräumen gefordert sind und sonst an geeigneten Stellen Klebebänder oder alternative Systeme angebracht werden können.*)

- **Einbau von Personalduschen:** Diese Forderung war in allen Bundesländern von den Veterinären gleichermaßen zu hören; hierfür gibt es keine gesetzliche Grundlage im Hygienerecht; es ist im Arbeitsrecht geregelt und fällt nicht in den Zuständigkeitsbereich des Veterinärs. Duschen in den Privaträumen wurden dann in vielen Fällen und nach einigen Widerständen seitens der Betriebe von den Veterinären akzeptiert.
- Einbau von **Doppelspinden bzw. zweitürigen Schränken**, je Mitarbeiter einer; die EU-Verordnung hat hier einen sehr weiten Spielraum vorgegeben: „... Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein“ (852/2004, Anhang II, Kapitel I, Nr. 9). Die AVV schreibt dazu: „Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann („Schwarz-Weiß-Prinzip)“. Woher die Forderung nach Doppelspinden kommt und die Möglichkeit der räumlichen Trennung von Straßenkleidung und Arbeitskleidung durch Aufbewahrung an verschiedenen Stellen im Raum teilweise nicht akzeptiert wird, bleibt daher fraglich.

Folgen von drohenden Investitionen:

Bei der Befragung in Bayern, Baden-Württemberg und Hessen gab es zwei Betriebe, die im ersten Schritt und nach erster Aussage ihrer zuständigen Behörde über eine **Schließung des gesamten Betriebes** nachgedacht haben. Dies ist aber keinesfalls repräsentativ, da die Auswahl der Betriebe mehr oder weniger zufällig stattgefunden hat. Der reelle Anteil liegt sicher höher.

In einem Fall lag die Begründung in der Kombination von Investitionsrückstau und überzogenen Forderungen (Baden-Württemberg) seitens des Veterinärs, in dem zweiten Fall handelte es sich um einen sehr alten, über viele Jahre gewachsenen Betrieb mit Innenstadtlage, der räumlich nur begrenzt wachsen kann und ebenfalls mit einer sehr restriktiven Behörden zu tun hat. In beiden Fällen konnte bisher eine Schließung verhindert werden, da sich weitere Parteien zur Findung einer Lösung eingeschaltet haben (Fleischerinnung, Lebensmittelkontrolleure, EuroNatur) und die Forderungen, die gesetzlich keine Grundlage fanden, bei den Behörden inzwischen zurückgenommen wurden.

Ein großes Thema bleibt aber die **Schließung des eigenen Schlachtbetriebs** und hier zumindest der Teil der Großviehschlachtung. Zur Erhaltung der Großviehschlachtungen werden jetzt sehr oft Anforderungen aus dem „alten Fleischhygienerecht“ übernommen, wie beispielsweise die Mindestdeckenhöhe von 4 m (warum war das bisher kein Problem?). Die erweiterte Forderung zu 4 m Höhe im gesamten Schlachtraum führt dann zu erheblichen Investitionen.

Weitere Gründe, warum sich viele Fleischer dazu entschließen, diesen Bereich in ihrem Betrieb nicht mehr weiterzuführen, sind wie folgt:

- das Fehlen einer Tötebox
- beengte räumliche Verhältnisse (die bisher bei 1 Rind/Woche jedoch kein Problem waren)
- das Verbot, das Rind bereits auf dem Transportwagen zu schießen, was von einigen kleinen Fleischern bevorzugt wird, da das Tier durch das Abladen und Hereinführen in den Schlachtraum keinem zusätzlichen Stress ausgesetzt wird
- das Verbot, das hochgezogene, geschlachtete Rind abzuvierteln und mit einer sauberen Schürze in den Kühlraum tragen zu können (zwingend werden Rohrbahnen und Transportwagen für diesen Vorgang gefordert); der entsprechende Betrieb schlachtet 10 Rinder pro Jahr (Baden-Württemberg)

Die Betriebe geben oft an, dass sie den Eindruck haben, Behörden und teilweise auch die Innung raten geradezu zur Aufgabe der eigenen Schlachtung. Man könne sich Arbeit und Investitionen sparen und viel kostengünstiger außerhalb schlachten lassen. Bedeutet dies dann automatisch weniger Kontrollarbeit für die zuständigen Behörden und leichtere Überschaubarkeit?

An dieser Stelle sei jedoch angemerkt, dass die Gründe, die zu einer Schließung führen, bekanntermaßen vielfältiger Art sind. Der Strukturwandel bei den landwirtschaftlichen Betrieben, die kaum noch kleine Mengen abgeben und immer weiter weg von der Metzgerei sind, der billige Discount-Fleischhandel auf der „grünen Wiese“ sowie die fehlende Nachfolge für den Betrieb und zunehmende Kosten bei gleich bleibendem bzw. sinkendem Ertrag sind wichtige Gründe. Das „Zulassungsprocedere“ wirke bei dieser Entwicklung als **Beschleuniger**, so die Aussagen der meisten Befragten.

Hier schließen sich folgende wichtigen Fragen an:

1. Warum sind diese Investitionen nun notwendig und waren es früher nicht?
2. Warum finden Investitionen in der Praxis statt?

Auf die erste Frage konnten die meisten Betriebe nicht antworten (hier wird auf die Auswertung der Veterinärfragebögen verwiesen). Das Wissen um die genauen Unterschiede der rechtlichen Grundlage des alten Hygienerechts hin zum neuen EU-Hygienepaket war nur in ganz wenigen Fällen vorhanden (nur bei aktivem Innungsmitglied und Metzgereibetreiber mit Veterinärausbildung). Außerdem war in den meisten Fällen noch nicht endgültig geklärt, ob die angesprochenen Investitionen nun wirklich umgesetzt werden müssen. Auf die zweite Frage gibt es unterschiedliche Antwortmöglichkeiten.

Die Gründe für Investitionen sind aus den Antworten der befragten Betriebe und dem persönlichen Eindruck bei der Befragung vor Ort abgeleitet:

1) Investitionen wurden sofort auf die ersten Aussagen des Veterinärs hin gemacht

Zwei Betriebe (beide in Hessen) hatten zum Zeitpunkt der Befragung bereits größere Investitionen getätigt. Diese hatten sich voll und ganz auf die mündlichen Erstaussagen ihres Veterinärs verlassen und umgehend Umbaumaßnahmen in Angriff genommen ohne diese noch mal zu hinterfragen.

2) Betrieb hat Investitionsrückstau

In manchen Fällen (bei der Befragung nur in einem Fall!) liegt sicherlich ein Investitionsrückstau vor. Viele Jahre wurden keine größeren An- und Umbaumaßnahmen vorgenommen. Viele Betreiber haben keine Nachfolge und planen kurz- bis mittelfristig wegen Altersruhestand sowieso die Schließung ihres Betriebes.

Ob die anstehenden Investitionen im jeweiligen Fall „berechtigt“ sind oder ob hier überzogene und rechtlich nicht haltbare Forderungen seitens des Veterinärs vorliegen, bleibt immer im Einzelfall zu hinterfragen. Als Ergebnis der Befragung kann jedoch hervorgehen, dass in der „Frühphase“ des Zulassungsprozesses tendenziell **restriktive Forderungen seitens der Veterinäre** Gründe dafür waren (obgleich hier überwiegend Betriebe mit bereits gutem hygienischen Standard und/oder guten baulichen Voraussetzungen den ersten Schritt gemacht haben). In der späteren Phase sind viele Überwachungsbehörden zwar durch Erfahrung und Informationsaustausch weniger restriktiv, aber dafür nun verstärkt mit kleinen Betrieben (in beengter Lage etc.) konfrontiert, bei denen u.U. kreative Lösungen notwendig sein werden (um Investitionen zu verhindern).

3) Betrieb investiert freiwillig

Einige Betriebe gaben an, Investitionen auf freiwilliger Basis getätigt zu haben. Sie sollten sowieso einiges verändern und im Zuge dessen wurden vorausschauend weitere Investitionen getätigt (einmal eine Baustelle ist günstiger als zweimal). Im Laufe der Befragung musste deshalb immer unterschieden werden, welche Investitionen auf Veranlassung des Veterinärs zu tätigen waren und welche freiwillig stattfanden.

An dieser Stelle sei noch die Frage nach der Möglichkeit von Investitionshilfen aus öffentlichen Geldern anzufügen. Den befragten Betrieben war bis auf zwei Ausnahmen eine solche Möglichkeit nicht bekannt.

Keine Probleme

Ein sehr geringer Anteil der Befragten gab an, keinerlei Probleme bei der Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets zu haben. Ein Betrieb in Hessen, zwei Betriebe in Bayern und zwei Betriebe in Baden-Württemberg machten deutlich, dass es keine Probleme insbesondere bezüglich anstehender Investitionen gäbe. Dies liegt daran, dass der zuständige Veterinär diese Betriebe gut betreut hat und sie außerdem schon vorausschauend vor Jahren oder laufend investiert haben. Die Dokumentation wird nicht als Belastung empfunden, weil sie diese bereits früher ausführlich geführt haben. Die begleitende Betreuung seitens engagierter Lebensmittelkontrolleure in Hessen und seitens engagierter Vertreter des Fleischerverbandes Bayern hat ebenfalls großen Einfluss genommen. Er bewirkte unter anderem, dass bei vielen handwerklichen Betrieben gute Lösungen gefunden werden konnten.

Thema 2: Wie war es früher im Vergleich zu heute?

Zu dieser Frage kamen sehr gegensätzliche Antworten. Von „bisher keine Probleme und jetzt wird es mit Spielräumen leichter“, bis zu „es hat sich nichts verändert“, und von „jetzt gibt es viele strengere Auflagen“ bis zu „bisher nicht genügend Erfahrungswerte“ waren fast alle Möglichkeiten vertreten. Die erste Aussage war jedoch ein Einzelfall in Baden-Württemberg und dass sich „nichts geändert hat“ erklärten lediglich vier Betriebe in Hessen und Baden-Württemberg. Die meisten Betriebe beschrieben die heutige Situation schlechter als noch vor der Einführung der neuen EU-Hygieneverordnungen.

Als Unterschied zur früheren Gesetzgebung führten sie den vermehrten Dokumentations- und Arbeitszeitaufwand für Säuberung, Desinfektion, Kontrollbesuche der Veterinäre etc. an. Außerdem seien die Kosten im Rahmen der Zulassung gestiegen. Sie empfinden die neue Gesetzeslage strenger als früher und mit höheren Auflagen versehen. Früher sei mehr „gesunder Menschenverstand“ gefragt gewesen, während mit den neuen Hygienevorschriften nur noch das Einhalten der Gesetze im Vordergrund stehe (und nicht mehr das Endprodukt).

Thema 3: Informationen zum neuen Hygienerecht (wo, wann, wer, wie?)

Die meisten Betriebe haben die Informationen zum neuen Hygienerecht über die Fleischerinnung erhalten. Dabei waren die Leitlinien des Deutschen Fleischerverbandes eine sehr hilfreiche Informationsquelle.

Einige Betriebe haben durch ihre Veterinäre von den rechtlichen Änderungen erfahren. Interessant an dieser Stelle ist, dass keiner der befragten Betriebe in Bayern diese Möglichkeit angeführt hat.

Vor allem in Baden-Württemberg wird auf eine Vielzahl von Informationsquellen zurückgegriffen: Fleischerzeitung/Presse, Internet, Ministerium (Leitlinie für eine gute Hygienepraxis), Kollegen etc.

Nur zwei Betriebe haben an Schulungen zum neuen Hygienerecht teilgenommen und wurden dort informiert (Baden-Württemberg, Hessen).

Auffällig war ebenfalls, dass es aus der Sicht der Betriebe beim Zulassungsprozess anscheinend keine klaren Ansprechpartner gibt. Hier gab es Antworten von „keiner, alle fragen mich“, bis zu „mehrere“ (Innung, Kollegen, Lebensmittelkontrolleur), aber auch bis hin zur nur seltenen Antwort: das „Veterinäramt“.

Thema 4: Welche Vorteile hat das neue Hygienerecht?

Der überwiegende Teil der Befragten antwortet auf diese Frage mit „keine bekannt“ und Schulterzucken. Insgesamt 20% der befragten Betriebe sehen keine Vorteile im neuen Hygienerecht, da sie der Meinung sind, dass sie auch schon vorher sauber gearbeitet haben und eine Verschärfung nicht notwendig sei. Keiner könne sich „unsauberes“ Arbeiten leisten.

Bei verstärktem Nachfragen konnten die Betriebe dann doch noch einige Vorteile anführen:

- Betriebsblindheit kann aufgedeckt werden, Abläufe werden überdacht
- keine räumlichen Lieferbegrenzungen mehr (wobei die Nahversorger an dieser Möglichkeit nicht interessiert sind)
- EU-Zulassung signalisiert dem Kunden einen hohen Hygienestandard (Verbraucher ist kritischer geworden)
- es kommt zu gleichen Mindeststandards für alle
- Diskussionsprozess wurde initiiert und führte zu Verbesserungen
- mehr Eigenverantwortung

Bei dieser Frage gab es keine signifikanten Unterschiede zwischen den Bundesländern.

Thema 5: Zusammenarbeit mit dem Veterinär aus der Sicht des Betriebes

Überwiegend haben sich die Betriebe positiv über die Zusammenarbeit mit den Veterinären geäußert. Eine sehr gute Zusammenarbeit haben vor allem Betriebe in Baden-Württemberg signalisiert. Diese Aussage muss aber dahingehend relativiert werden, dass viele Befragten bei entsprechenden Nachfragen dann doch eine Vielzahl an Wünschen ihren Veterinären gegenüber hatten.

Kritikpunkte waren folgende:

- man fühlt sich dem Veterinär gegenüber ausgeliefert
- man fühlt sich vom Veterinär allein gelassen
- es war bisher keine Verständigung möglich
- man hat den Veterinär noch nicht gesehen
- es gibt mehrere Ansprechpartner
- man bekommt keine genauen Aussagen vom Veterinär
- man hat den Eindruck, dass die Forderungen überzogen sind

- Veterinär hat keine Erfahrung, keine eigene Meinung und übernimmt keine Verantwortung

Der Wunsch nach mehr Sachverstand, Praxisbezogenheit und Betreuung war in allen Bundesländern ein Thema.

Deutlich ist an dieser Stelle auch der Unterschied bei der Zulassungszuständigkeit geworden. Die Kritik an den Veterinären war besonders in den Bundesländern Hessen und Bayern groß, wo die jeweilige Regierung für die endgültige Zulassung zuständig ist.

Anmerkung: Die in der Verantwortung stehenden Veterinäre in Baden-Württemberg schienen bei der Befragung tendenziell besser „im Thema“ zu sein als ihre Kollegen jenseits der Landesgrenzen.

Thema 6: Betriebliche Eigenkontrolle

Für die meisten Betriebe ist der Ablauf bei der betrieblichen Eigenkontrolle klar. Manche haben sich sogar ein eigenes Dokumentationssystem erstellt. Von vielen wurde der vermehrte Dokumentations- und damit verbundene Zeitaufwand genannt.

In Baden-Württemberg war zwei Betrieben bekannt, dass es nun Erleichterungen bei der HACCP-Regelung für kleinstrukturierte Betriebe geben soll.

Anmerkung: Letztere Bekanntmachung hat in Baden-Württemberg übrigens zu dem Gerücht geführt, dass in Kürze angeblich eine allgemeine gesonderte Regelung für Kleinbetriebe kommen soll. Dies wiederum verstärkt die „Wartehaltung“ der Betriebe.

Thema 7: Verbesserungsvorschläge

Seitens der Betriebe wurden diverse Verbesserungsvorschläge genannt. Auffallend war, dass im Verhältnis zur Anzahl der befragten Betriebe besonders viele Vorschläge aus Bayern und Hessen kamen. Diese waren im Einzelnen:

- Betrieb brauchen eine praxistaugliche Behandlung, die sich am Risiko orientiert
- Bürokratie soll verringert werden; Erleichterungen bei der Dokumentation mit entsprechenden Vorlagen
- Der Ablauf im Zulassungsprozess insgesamt ist zu aufwendig und kompliziert; gefordert wird eine Vereinfachung
- Bessere Information zur Möglichkeit einer öffentlichen Investitionsförderung
- Präferenz für ein Zulassungsmodell wie in Baden-Württemberg; Zuständigkeit soll beim Veterinäramt liegen (kurze Wege)
- Flexibilisierung sehr gut, jedoch in einigen Punkten ist der Spielraum zu groß; zu viele Ausnahmen machen die Umsetzung schwierig
- Rechtsgrundlage ist intransparent; zu viele Verordnungen gelten
- Zuerst die „Chance“ in einer neuen Regelung sehen und nicht das „Risiko/Gefahr“
- Besserer Erfahrungsaustausch u. Kooperation der Kollegen untereinander

- Hilfe bei der Findung kreativer Lösungsansätze (z.B. Berater von der Innung)

Übereinstimmend in allen Bundesländern wurde immer wieder eine Vereinfachung der Zulassungsabläufe und ein gut durchdachtes, rechtzeitiges und zeitnahes Handeln seitens der zuständigen Überwachungsbehörde verlangt. Der Informationsfluss und die Kooperationsbereitschaft aller Seiten seien wesentliche Grundlagen für eine erfolgreiche Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets.

Thema 8: Allgemeine Aussagen

Die befragten Betriebe hatten noch verschiedene allgemeine Anmerkungen zum neuen Hygienerecht. Eine häufige Äußerung ergab sich zum Thema Zulassung: viele Betriebe sehen nicht ein, warum eine Zulassung für Kleinbetriebe notwendig ist. Wer bislang sauber gearbeitet hat, kann doch nun nicht ein unsauberer Betrieb sein. Die meisten kleinstrukturierten Betriebe, die außerdem als Nahversorger auftreten, keine Filialien haben und auch keinen großen Lieferradius bedienen, verstehen nicht, dass sie bei ihren geringen Schlachtzahlen nun eine **(EU)**-Zulassung brauchen. Hier besteht erhöhter Erklärungsbedarf.

Viele sehen im Prozess der Zulassung eine Beschleunigung der Schließung von Metzgereien, da die geforderten Maßnahmen oft nicht finanziert werden können. Allerdings sind die Betriebe sich auch nicht bewusst, dass sie öffentliche Fördergelder nutzen können bzw. sind nicht darüber informiert, ob es eine solche Möglichkeit überhaupt gibt.

Nicht zuletzt ist die „Trägheit“ bei der Entwicklung bzw. Verbesserung der Betriebe oft darin begründet, dass schon vor der Gesetzesänderung Forderungen nach Umbau, Ergänzungsmaßnahmen etc. gestellt wurden, die dann später wieder zurückgenommen wurden. Somit stellen sich die Betriebe die Frage, was u.U. als nächstes komme bzw. ob Entscheidungen später einmal revidiert werden könnten und sie vielleicht somit unnötigerweise Geld investiert haben.

Ein weit verbreiteter Eindruck unter den Betrieben ist die Tatsache, dass man wohl „die kleinen Betriebe mit Schlachtung“ weg haben will. Sie verursachen ein mehr an Zeit und Aufwand in der Kontrolle, und die Anhebung des allgemeinen Hygienestandards (industrielle Lösungen) scheint dadurch leichter zu sein. Behörden raten den Betrieben häufig doch ihre Schlachtung aufzugeben, so würden keine Investitionskosten anfallen und „schlachten lassen“ sei sowieso billiger. Dies ist natürlich im Einzelfall zu prüfen. In der Befragung waren von dieser Situation jedoch einige Betriebe betroffen, die augenscheinlich auf einem sehr hohen hygienischen Standard waren.

Offen bleibt die Frage, welche Möglichkeiten ein Betrieb hat sich gegen ggf. überzogene Forderungen seitens der Überwachungsbehörde zu wehren. Kann er Rechtsmittel einlegen? Welche Konsequenzen hat dies für die weitere Zusammenarbeit mit dem Veterinär? Woher nimmt er die Kenntnis, dass die Forderung „überzogen“ ist? Welche

Möglichkeiten haben Betriebe, die nicht bei der Innung organisiert sind und dort ggf. Rat einholen können?

Ergebnisse der Veterinärbefragung

Es wurden insgesamt 10 Veterinäre, mehrere Lebensmittelkontrolleure und 3 Regierungsvertreter befragt. Davon waren bis auf einen niedergelassenen Tierarzt alle als Amtsveterinär und in dieser Form bereits seit vielen Jahren tätig.

Die Zulassungsquoten (Anteil aller zulassungspflichtigen Betriebe, die bereits die Zulassung erhalten haben) in den jeweiligen Gebieten waren sehr unterschiedlich. In Hessen variierten die Quoten der bereits zugelassenen Betriebe zwischen 4% und 8% und dazu gab es eine Quote mit ca. 15%, die bereits im Verfahren waren. In Baden-Württemberg war die Spanne der Zulassungsquoten von 8% - 65% am größten. In Bayern gab es eine Befragung mit einer Quote bei 40%, alle anderen lagen bei durchschnittlich 15%. In allen Bundesländern gleich ist der hohe Prozentsatz an jetzt zulassungspflichtigen Betrieben (60-80%), die noch in Warteposition sind. Davon wird allgemein ein Prozentsatz von ca. 8% aller Betriebe erwartet, die ihre Aktivität gänzlich einstellen werden.

Ca. 80-90% aller Betriebe brauchen laut Veterinäramt die Zulassung wegen der Schlachtung. Die restlichen aufgrund der Tatsache, dass sie mehr als 1/3 der Produktionsmenge ausliefern. Den Lieferradius von 100 km überschreitet kein Betrieb in den Gebieten, die den befragten Veterinärämtern zugeordnet sind.

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Veterinärbefragung nach Themen aufgeschlüsselt dargestellt.

Thema 1: Das neue EU-Hygienerecht – Erfahrungen

Hier gab es keine signifikanten Unterschiede zwischen den Bundesländern.

Bei der Frage nach den positiven und negativen Aspekten hatten letztere ein deutliches Mehrgewicht. Die Aussagen dazu waren im Einzelnen:

Nachteile des neuen Hygienerchts:

- sehr kompliziert, intransparent und zeitintensiv
- große Interpretationsmöglichkeiten erfordern deutlich mehr Fachkenntnisse
- durch unklare Angaben wird Kontrolltätigkeit erschwert (war bisher leichter)
- es gibt keine wirkliche Hilfe, da übergeordnete Behörden auch unsicher sind
- das Problem ist nicht die EU-Verordnung, sondern die zahlreichen, unübersichtlichen Verordnungen/Auslegungen in Deutschland dazu
- die Überwachung wird aufwendiger (was bringt das dem Betrieb?)
- kaum hat man eine Regelung internalisiert, gibt es schon wieder Änderungen
- in einem wesentlichen Punkt gibt es keinen Entscheidungsspielraum: „jeder, der schlachtet braucht eine EU-Zulassung“!

- der Dokumentationsaufwand für die Zulassung ist sehr hoch und verursacht mit die größten Probleme bei den Betrieben
- die Auslegung ist subjektiv und es nicht klar, ob die über- und untergeordnete Behörde (was passiert bei EU-Kontrolle?) es genauso sieht

Von allen befragten Veterinären haben lediglich 4 geantwortet sie kämen gut mit dem neuen Hygienerecht klar.

Vorteile des neuen Hygienerechts:

- Kleinbetriebe können jetzt auch bei den „Großen“ mitspielen (kleiner Metzger kann nun auch an große Händler, Großküchen etc. liefern)
- Lieferungen können jetzt auch ohne Probleme bis ins Ausland gehen
- mehr Entscheidungsspielraum; dieser werde aber von der dt. Durchführungsverordnung wieder stark eingeengt
- veraltete Hygienestandards werden verstärkt „aufgedeckt“
- Kontakt zum Betrieb wird verstärkt

Sehr oft wurde gefragt, was das neue Hygienerecht im Vergleich zum alten nun eigentlich bringen soll. Das System mit „registriert“ und „zugelassen“ wurde von fast allen als besser gesehen. Außerdem hätte sich doch inhaltlich nicht viel verändert. Der Formalismus dagegen schon. Übereinstimmend kam die Aussage, dass nun mehr Zeit, mehr Personal, mehr Papier und viele Neuorganisationen in den Behörden dafür notwendig wurden.

Bezüglich der Erfahrung über die Zeit wurde geantwortet, dass man mittlerweile (EU-Verordnung erschien am 29.04.2004 im Amtsblatt!) schon viel besser mit dem neuen EU-Hygienerecht arbeiten könne. Zumindest bis zum Erscheinen der nationalen Durchführungsverordnung im August 2006 war es sehr schwierig und es konnte nichts voran gebracht werden.

Thema 2: Informationen zum neuen Hygienerecht (von wem?)

Viele Veterinäre haben an Informationsveranstaltungen teilgenommen, die die jeweiligen Ministerien und Regierungen durchgeführt haben. Ansprechpartner für die Veterinäre sind die Regierungen und Ministerien (auch in Baden-Württemberg), 3 davon gaben an, sich auch mit Kollegen und anderen Veterinärämtern auszutauschen.

Allerdings wurde teilweise kritisiert, dass die Schulungen nur geringen Informationsgehalt hatten, zu früh kamen und kaum praxistauglich waren.

Thema 3: Wo bestehen Unsicherheiten/Probleme?

Diese Frage birgt natürlich eine gewisse Brisanz in sich. Wer gibt schon gerne eigene Fehler oder Unsicherheiten zu? Mit gezielten und unverfänglichen Nachfragen konnten den Befragten dann doch noch einige Problemfelder „entlockt“ werden.

Inhaltlich gibt es drei große Themenfelder, die immer wieder diskutiert werden:

Große Unsicherheiten bestehen bei den Befragten (vor allem in Bayern) beim Thema „**Schlachten und Zerlegen in einem Raum**“. Unter welchen Bedingungen ist dies beim konkreten Fall denkbar? Einige Veterinäre lehnen diese Möglichkeit sogar grundsätzlich ab. Begründet wird dies u.a. durch entsprechende Textstellen im „Handbuch Zulassung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt“ werden (siehe Anhang 3) und ansonsten damit, dass der Betrieb wohl kaum in der Lage sein werde alle die Bedingungen, die in der AVV in diesem Zusammenhang aufgelistet sind, zu erfüllen.

Eine zweite Thematik, die Probleme bereitet, ist die Frage ob und unter welchen Bedingungen frisch geschlachtetes Fleisch und bereits gekühltes/zerlegtes Fleisch gleichzeitig in einem **Kühlraum** gelagert werden können (siehe auch Anhang 3). Wie viel Kühlräume müssen im konkreten Fall mindestens vorhanden sein? Unter welchen Bedingungen kann ein handwerklicher Betrieb mit nur einem einzigen Kühlraum operieren?

Der dritte Bereich umfasst das Thema der „**Hygieneschleuse**“. Hier seien die damit geforderten (Mindest-)Maßnahmen und Umsetzungen nicht eindeutig den rechtlichen Vorgaben zu entnehmen (siehe auch Anhang 3). Es besteht ein sehr großer Spielraum und entsprechend vielfältig sind auch die Umsetzungsmöglichkeiten. Forderungen in Kleinbetrieben reichen von Stiefelreinigungsmaschinen bis hin zur einfachen Lösung mit Eimer/Bürste für die Schuhreinigung. Sicher muss dies im jeweiligen Kontext beurteilt werden, jedoch ist an dieser Stelle auch erkennbar, dass sehr genaue Rechtsvorgaben (altes Fleischhygienerecht) ebenso wie Vorgaben, die einen extrem großen Spielraum in der Auslegung lassen, für Kleinbetriebe nachteilig sein können.

Viele Veterinäre stellten allgemein fest, dass die Vorgaben und Formulierungen sehr unbestimmt sind. Somit muss jeder Veterinär seinen eigenen Weg finden und entscheiden, was richtig und was falsch ist. Formulierungen in der EU-Hygieneverordnung wie „erforderlichenfalls“, „gegebenenfalls“, „ausreichend“ und „genügend“ bereiten Probleme und erschweren den Umsetzungsprozess.

Einige Veterinäre haben bemängelt, dass zu wenig geschulte und neutrale Betriebsberater/Sachverständige für die Fleischereien zur Verfügung stünden. Betriebsberatungsfirmen mit technischen Lösungen wären zwar zur Stelle, nutzen jedoch den Zulassungsprozess vorwiegend, um ihre neuen Maschinen zu verkaufen.

Des Weiteren gäbe es vor allem in Bayern, aber auch in Hessen, immer wieder Abstimmungsprobleme zwischen Veterinärbehörde und der zuständigen Regierung, da Sachverhalte jeweils unterschiedlich ausgelegt werden (Regierungen seien zu weit weg von der Praxis, müssen aber über die Zulassung entscheiden). Die restriktivere Ansicht ist unterschiedlich einmal mehr auf Regierungsseite und dann wieder eher auf Veterinärebene angesiedelt. In diesem Zusammenhang wurde genannt, dass Unsicherheiten und uneinheitliches Vorgehen auch durch die ungeklärte Informationspolitik zustande kommen. Wer hat wen, wann, über was zu informieren? Bring- oder Holschuld?

Das größte Problem sehen die Behörden in der Tatsache, dass die meisten Betriebe (sicher mehr als die Hälfte aller zulassungspflichtigen) immer noch keinen

Zulassungsantrag gestellt hätten. Die Frist 31.12.2009 rücke immer näher und vielen Betrieben sei dieses Ultimatum und dessen Konsequenzen immer noch nicht bewusst.

Nicht zuletzt fühlen sich viele Veterinäre allein gelassen und von der übergeordneten Behörde nicht genügend informiert. Einige andere erklärten jedoch, dass sie mit der Regierung bisher alle Unsicherheiten klären konnten. Auch die geringe personelle Ausstattung wurde bemängelt, da mit den neuen Vorschriften ein erheblicher Zeitaufwand gegeben sei und die Arbeitsbelastung so ansteigt.

Von allen Befragten hat nur 1 Veterinäramt aus Hessen geantwortet, dass es keinerlei Probleme mit der Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets gäbe.

Thema 4: Zusammenarbeit mit den Betrieben

Auf die Frage, wie die Zusammenarbeit mit den Betrieben eingeschätzt werde, gab die Mehrheit der Befragten (in allen Bundesländern) an, mit den Betrieben bisher gut bis sehr gut zusammenzuarbeiten. In Bayern wurden vereinzelt problematische Fälle angeführt. Dies liege vor allem in der Passivität der Betriebe und der Tatsache, dass viele Betriebe ihren „Frust“ erstmal beim zuständigen Amt abgeladen hätten.

Dieses Ergebnis wurde von den Veterinären so kommentiert: Zu berücksichtigen ist die Tatsache, dass sich zuerst die „weniger problematischen“ Betriebe (z.B. haben erst kürzlich investiert und umgebaut) für die Zulassung gemeldet hätten und sich das Zulassungsverfahren dadurch in den meisten Fällen recht einfach gestalten ließ.

Bemängelt wurde in diesem Zusammenhang, dass viele Betriebe „den Ernst der Lage“ noch nicht erkannt hätten und noch abwarten, bis sie den Antrag auf die Zulassung stellen.

Thema 5: Zulassung

Beim Thema Zulassung wurde zunächst die Frage gestellt, was diese eigentlich dem Endverbraucher bringen würde. Bis auf wenige Ausnahmen sind die Veterinäre davon überzeugt, dass eine Zulassung der Betriebe dem Endverbraucher nichts bringt.

Ein Veterinär sprach davon, dass der Betrieb mit dem Zulassungsbescheid unter Umständen bessere Absatzmöglichkeiten hätte, da die Erteilung der Zulassung wie ein Qualitätssiegel nach außen wirken könne. Außerdem bemerkten zwei Veterinäre, dass die Produkte eigentlich für den Verbraucher teurer werden müssten, um die Kosten der Zulassung auffangen zu können.

Beim Prozess der Zulassung sehen die Befragten bislang noch keine großen Probleme (außer den oben genannten Unsicherheiten). Das liege aber auch daran, dass bisher nur sehr wenige die Zulassung beantragt haben. Den meisten Veterinären sei bewusst, dass die Hauptarbeit und die damit verbundene Klärung vieler Sachverhalte noch ausstehen würden.

Thema 6: Warum jetzt Investitionen in den Betrieben?

Analog zu den Betrieben wurden auch die Veterinäre gefragt, warum ihrer Meinung nach jetzt Investitionen bei den Betrieben anstehen würden.

Aus der Sicht von ca. 80% der Befragten liege es an der Tatsache, dass viele Betriebe einen Investitionsstau hätten. Oft sei die Investitionsfrage auch ein Generationenproblem. Bei vielen Betrieben ist die Nachfolge noch ungeklärt, so dass mit veralteter Technologie gearbeitet wird anstatt zu investieren. Investitionen seien also nun unabhängig von der Zulassung erforderlich, unter anderem auch, weil die Kontrolle bisher nicht so intensiv gewesen sei. Jetzt müsse im Vergleich zu früher alles genau dokumentiert und die zuständige Behörde die Zulassung mit einer Unterschrift verantworten.

Auffällig war, dass viele keine weiteren Gründe nennen konnten. In ihrem Gebiet würden sich die Investitionen für die Betriebe alle im Rahmen halten. Eine gute Dokumentation könne viele Investitionen verhindern. Außerdem gelte doch die Maxime „wer bisher sauber gearbeitet habe, könne ohne Probleme die Zulassung bekommen“.

Dabei soll noch einmal in Erinnerung gerufen werden, dass vor allem sehr im Sinne der Kleinbetriebe denkende Veterinäre, Veterinäre, die nicht direkt die Zulassungsverantwortung hatten (Hessen, Bayern)) und Veterinäre, die noch kaum Zulassungen ausgegeben haben, befragt werden konnten und die Ergebnisse der Befragung vor diesem Hintergrund gesehen werden muss.

Thema 7: Überwachungsgebühren/Mehrkosten im Betrieb

Bei dieser Frage wurde klar, dass die Gebührenordnung in den Bundesländern und auch innerhalb der Länder uneinheitlich geregelt ist. Kontrolle und Beratung koste ab einem bestimmten Zeitaufwand und Sachverhalt Geld. Einige Veterinärämter würden überhaupt keine Gebühren verlangen.

Die Dienste der meisten befragten Veterinärämter waren für die Betriebe bei Routinekontrollen gebührenfrei. Bei Mängeln kämen jedoch Kosten auf den Betrieb zu. Besuche seitens der Regierung seien immer gebührenpflichtig. Dieser Umstand fällt für die Betriebe in Baden-Württemberg nicht an, da die Regierung dort keine Besuche vor Ort macht (Veterinär entscheidet über die Zulassung).

Einig waren sich alle in dem Punkt, dass auf die Betriebe mit dem Zulassungsprocedere nun verstärkt Kosten zukommen würden: Zulassungsgebühr, verstärkte Überwachung, Probennahmen, Verwaltungsgebühren (Dokumente) etc.

Thema 8: Lösungs-/Verbesserungsvorschläge

Hierbei kann eine Aufteilung folgendermaßen gemacht werden:

- Was kann der Betrieb tun?
- Was kann der Veterinär tun?
- Welche Rahmenbedingungen könnten verändert werden?

Was kann der Betrieb tun?

Veterinäre wünschen sich vielfach eine höhere Kooperationsbereitschaft seitens der Betriebe. Das Veterinäramt solle nicht als „Strafbehörde“, sondern als Kooperationspartner gesehen werden.

Außerdem solle die Antragstellung jetzt so früh wie möglich erfolgen und der Kontakt zum Veterinäramt aktiv gesucht werden.

Kleine Betriebe sollten sich mehr Gedanken zu ihrem Sortiment machen und sich u.U. spezialisieren, um sich von der großflächigen und kostengünstiger produzierenden Konkurrenz abzuheben (Regionalprodukte, Bioprodukte, saisonale Angebote etc.) Außerdem sollten sie verstärkt Schulungen nutzen.

In Baden-Württemberg haben 2 befragte Veterinäre sogar geraten, dass sich der Betrieb bei Problemen doch an das jeweilige Regierungspräsidium wenden soll.

Was kann der Veterinär tun?

Hier könne das Amt besser vorausschauend arbeiten und von sich aus noch aktiver auf die Betriebe zugehen (mit Anschreiben etc.) Eine genaue Zielvorgabe im Amt selbst (wann sollen wie viele Zulassungen erwirkt sein?) und die dazugehörigen Maßnahmen würden das Vorgehen erleichtern.

Die Thematik erfordere hohe Fachkompetenz und deshalb sei der Austausch mit Kollegen und die Teilnahme an Schulungen sehr wichtig. Weniger erfahrene Kollegen sollten hierbei immer zuerst von erfahrenen Kollegen begleitet werden.

Auch der Erfahrungs- und Informationsaustausch zwischen den einzelnen Kreisverwaltungsbehörden einerseits und den Regierungspräsidien andererseits müsse verstärkt werden und ein regelmäßiger Dialog gesucht werden.

Man müsse sich des Weiteren die Zeit für Einzelgespräche nehmen, da jeder Fall einer individuellen Lösung bedarf.

In Hessen hätten sich außerdem Widerstände seitens der Veterinärämter gegen überzogene Forderungen, die an kleine handwerkliche Betriebe vom zuständigen Regierungspräsidium gerichtet waren, ausgezahlt. Forderungen wurden zurückgenommen und im Sinne der Kleinbetriebe ausgelegt.

Welche Rahmenbedingungen könnten verändert werden?

Ein Prozess wie dieser sollte möglichst früh von allen Beteiligten, in Zusammenarbeit behandelt (Fleischerverband, Veterinäre, Ministerium, Fleischer etc.) und die Vorgehensweise einheitlich festgelegt werden: z.B. Vorbereitung auf Zulassung des Betriebs erfolgt durch das zuständige Amt, die Hauptbegehung erfolgt durch das zuständige Regierungspräsidium, kleine Mängel werden dann bei einer Nachkontrolle vom Amt abgenommen (Hessen und Bayern).

Die Dokumentation sollte vereinfacht werden, z.B. könnte das HACCP in „abgespeckter Form“ für alle Betriebe, die bisher registriert waren, gelten. Eine Basishygiene müsse dort doch ausreichend sein.

Es sollte außerdem die Öffentlichkeitsarbeit verstärkt werden (Flyer verteilen, Pressearbeit etc), um den Antragsrückstand aufzuholen.

Die befragten Veterinäre in Hessen und Bayern wünschen sich mehrheitlich ein „Zulassungsmodell“ wie in Baden-Württemberg, bei dem die Zuständigkeit bei der Kreisverwaltungsbehörde liegt. Dies würde den Zulassungsprozess u.a. um Einiges beschleunigen.

Ca. der Hälfte der Veterinäre sind Zielvorschriften im Rechtstext lieber als genaue Detailvorschriften. Sie bemängeln jedoch, dass man an einigen Stellen wohl über das Ziel hinausgeschossen sei (zu weite Spielräume) und schlagen hier etwas genauere Angaben vor (z.B. bei der Hygieneschleuse).

Zudem favorisieren viele die Idee die Zulassungsbedingungen zu überarbeiten. Kleine Nahversorger/Metzger, Gastwirte und landwirtschaftliche Direktvermarkter mit ganz geringer Schlachtmenge bräuchten doch keine EU-Zulassung. Alle halten sie die frühere Regelung mit „registriert“ und „zugelassen“ für besser. Bei einem Thema wie der Hygiene wären getrennte Verordnungen für Klein- und Großbetriebe besser. Vorher waren die Produkte auch in Ordnung. Wenn eine Verbesserung der Schlachthygiene nötig ist, könne diese auch auf anderem Weg erreicht werden.

Auch über die Möglichkeit einer Fristverlängerung über den 31.12.2009 hinaus wurde vielfach gesprochen. Einheitlich besteht jedoch Klarheit, dass es sich dieses Mal um einen unverschiebbaren Termin handeln würde.

Thema 9: Allgemeine Aussagen

Im Verlauf der gesamten Befragung wurde klar, dass kaum Kenntnis darüber besteht, wie die Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets in anderen Mitgliedstaaten ablaufen würde. Viele kannten jedoch die Gerüchte, dass andere Länder wie Polen und Frankreich deutlich weiter im Zulassungsprozess seien als Deutschland und dort alles viel unkomplizierter ablaufen würde.

Es gab Aussagen, die erklärten, dass die deutsche Durchführungs-Verordnung die neuen EU-Hygieneverordnungen sehr im Sinne des „alten Fleischhygienerechts“ interpretieren

würde und auch bei der Umsetzung vor Ort noch bei vielen Veterinären das alte Recht im Kopf sei.

Es steht außerdem zu befürchten, dass die Umsetzung des neuen EU-Hygienerchts in der Praxis und die damit verpflichtend zu erwirkende EU-Zulassung den bereits stattfindenden Strukturwandel im ländlichen Raum verstärken. In den letzten 10 Jahren haben bereits über 50% der Betriebe aufgegeben. Wenn nun noch verstärkte Forderungen mit vermehrten Investitionskosten auf die Betriebe zukommen, wird sich dieser Prozess beschleunigen (diese Aussage kam so nicht direkt von den Veterinären; ist aber von diesen ableitbar).

Zudem erhöhe sich mit anstehenden Investitionen und Überwachungsgebühren der bereits bestehende Kostendruck auf die kleinen Betriebe und fördere somit Schließungen von eigener Schlachtung oder des ganzen Betriebs. Welchen Anteil die Umsetzung des EU-Hygienerchts jeweils an diesem Prozess hat wurde unterschiedlich bewertet, seine beschleunigende Wirkung ist aber unumstritten.

Bezüglich des Zeitplans sind sich alle einig, dass man mit der Umsetzung in Verzug geraten sei. Die deutsche Durchführungs-Verordnung und die AVV seien erst sehr spät gekommen und es gab in der Anfangsphase zu viele Anlaufschwierigkeiten. Die Zeit bis Ende 2009 scheint trotz der Veröffentlichung des EU-Hygienepakets im Jahr 2004 nun zu kurz, um noch alle Zulassungen zu schaffen. Nur wenn alle Betriebe ohne weitere Verzögerung nun aktiv werden und alle an einem Strang ziehen würden, gäbe es noch eine reelle Chance, diesen Termin zu halten.

5.1.2 Niedersachsen, Berlin/Brandenburg (Neuland)

Ergebnisse der Fleischerbefragung

Es wurden insgesamt 8 Fleischereien befragt. Diese liegen in 8 Landkreisen und 3 Bundesländern (Berlin, Brandenburg und Niedersachsen). Davon waren 3 Betriebe NEULAND-Fleischereien.

Von den 8 befragten Fleischereien haben 4 eine eigene Schlachtung. 2 Fleischereien streben keine Zulassung an. 2 Betriebe waren schon zugelassen und 4 Betriebe streben die Zulassung an. Bei den Betrieben, die die Zulassung anstreben bzw. schon zugelassen waren, waren in der Regel erhebliche Investitionen notwendig. Eine Förderung für diese Investitionen hat es in keinem Fall gegeben. Bei den Betrieben, die die Zulassung anstreben bzw. schon haben, hat sich keine Änderung der Betriebsstruktur ergeben. Ein Betrieb, der die Zulassung aufgrund der zu hohen Investitionen nicht anstrebt, hat deswegen ein Filialgeschäft geschlossen und wird auch in Zukunft keine Expansionsschritte unternehmen wollen.

THEMA 1: *Erfahrungen mit dem alten Hygienerecht (Wie war es früher im Vergleich zu heute?)*

Mehrheitlich waren die befragten Fleischereien mit dem alten Hygienerecht zufrieden. Durch klare Richtlinien wusste man wie hoch die Anforderungen sind. Es war ein eingespieltes Verhältnis mit den Veterinären, und es gab unwesentliche Beanstandungen.

THEMA 2: *Informationserlangungen und Ansprechpartner*

Die Informationen zum neuen Fleischhygienegesetz kamen überwiegend seitens der Fleischerinnung bzw. des Deutschen Fleischerverbandes sowie vom Veterinäramt bzw. des LAVES in Niedersachsen. Betriebe, die sich schon sehr früh mit der neuen Richtlinie beschäftigt haben, beklagten die dürftige Informationslage. Erst im Laufe des Jahres 2008 wurde ausreichendes Informations- und Interpretationsmaterial zur Verfügung gestellt. Hilfreich waren die entsprechenden Leitfäden, insbesondere der Leitfaden des Deutschen Fleischerverbandes.

Wo wurde nachgefragt?

In der Regel wurden Nachfragen an das Veterinäramt bzw. die Innung gestellt. Kaum wurden externe Berater oder Firmen damit betraut.

THEMA 3: *Wo liegen die Vorteile in der Verordnung?*

Mehrheitlich wurden keine Vorteile der neuen Verordnung wahrgenommen. Nur ein Betrieb hat für sich im Rahmen der Nachvollziehbarkeit Vorteile erkannt, die sich auf die entsprechende Sicherheit bei Beanstandungen niederschlägt. Außerdem wurde aber eingeräumt, dass es Spielräume in der neuen Verordnung gibt, die man nutzen könnte.

THEMA 4: Zusammenarbeit mit den Veterinären?

Mehrheitlich wurde das Verhältnis zu den Veterinären als gut bezeichnet. Dennoch wurde mehr Verständnis für die praktischen Belange erwartet und die Praxisorientierung eingefordert. Im Wesentlichen bezieht sich die Erfahrung mit den Veterinären auch auf den menschlichen Umgang untereinander.

THEMA 5: Betriebliche Eigenkontrolle

Die vorgeschriebene Eigenkontrolle stellt bei den befragten Betrieben keine Probleme dar. Es wurde aber angemerkt, dass es erheblich höhere Dokumentationsänderungen gibt, die eine zusätzliche Arbeitsbelastung bedeuten.

THEMA 6: Bewertung der neuen EU-Verordnung und Probleme bei der Zulassung (Stolpersteine)

Mehrheitlich wurde die neue EU-Hygienerichtlinie von den befragten Betrieben kritisch gesehen. Nur ein Betrieb sah einen Vorteil in der Flexibilisierung, da er bei der alten Richtlinie keine Zulassung bekommen hätte. Dieser Betrieb hat aber keine eigene Schlachtung. Kritisiert wurde, dass die Forderungen in den letzten Monaten nicht immer ganz klar und deutlich geworden sind. Es entsteht der Eindruck, je länger man auf die Zulassung wartet, desto geringer werden die Anforderungen. Dennoch sind mit der Zulassung erhebliche Investitionen teilweise in Höhe von 30.000 € - 50.000 € verbunden, die im Wesentlichen im Hygienebereich bzw. Hygieneschleuse und den entsprechenden baulichen Anlagen verursacht wird. Des Weiteren wurde kritisiert, dass der Dokumentationsaufwand hoch ist und vereinfacht werden sollte. Auch die Probennahmen stellen eine erhebliche finanzielle Belastung dar. Die Bewertung der baulichen Investitionen ergab jedoch, dass diese bei Betrieben, die laufend investiert haben, nicht in unangemessener Höhe liegen. Die mit der Zulassung verbundene Bürokratie wird grundsätzlich bemängelt. So ist z.B. nicht verständlich, warum nun ein polizeiliches Führungszeugnis verlangt wird. Erwartet wird, dass im Bereich Dokumentation noch erhebliche Vereinfachungen kommen. Auch wird vorgeschlagen, dass es eine Kleinerzeuger- oder Kleinmengenregelung gibt, die im Bereich der Schlachtung eine Zulassung nicht mehr erforderlich macht. Mehrheitlich wurde von den befragten Betrieben geäußert, dass die EU-Verordnung zu einem beschleunigten Strukturwandel beiträgt und es zu einer Marktberreinigung kommen kann.

THEMA 7: Sonstiges

Welche Unsicherheiten und Auslegungen gibt es?

Bemängelt wurden mehrheitlich bei den befragten Betrieben die ungenauen Aussagen in der Verordnung. So gibt es Abgrenzungsprobleme z.B. bei der Hackfleischverordnung. Des Weiteren wurden die unterschiedliche Auslegung der Veterinärbehörden und die manchmal mangelnde Praxisnähe der Veterinäre kritisiert.

Ergebnisse der Veterinärbefragung

Es wurden 7 Veterinäre in 7 Landkreisen und 3 Bundesländern (Niedersachsen, Berlin, Brandenburg) befragt.

Anfragen in Braunschweig und im Landkreis Börde haben keine Terminvereinbarungen ergeben.

THEMA 1: Bewertung der neuen EU-Verordnung

Die befragten Veterinäre fanden mehrheitlich die neue Verordnung nicht so einfach in der Handhabung. Obwohl das Ziel gewesen sei, mehr Entscheidungsspielraum zu haben und risikoorientierter handeln zu können, sind viele Einzelfragen noch nicht geklärt. Anfangs gab es viele Unsicherheiten, die mittlerweile im praktischen Handeln verbessert worden sind. Kritisiert wurde insbesondere die fehlende Definition unbestimmter Rechtsbegriffe. Als Beispiele für Fragen, die der Klärung bedürfen, wurden

- bruchssichere Leuchtröhren,
- Ausstattung der Räume,
- Mehrfachnutzung der Räume
- oder die Stiefelreinigung

angeführt.

Grundsätzlich wurde jedoch so verfahren, dass bei Betrieben, die vorher schon gut gearbeitet haben, auch in der neuen Verordnung keine Probleme gesehen worden sind. Mehr Spielräume gegenüber der alten Verordnung ergeben sich eigentlich kaum, da mittlerweile von den Veterinären strikte Checklisten angewendet werden. Bei einem Veterinäramt wurde sogar deutlich, dass der frühere Spielraum deutlich größer war, da jetzt mit einer zusätzlichen Kontrolle des Landes und der EU-Behörde zu rechnen ist. Weitere offene Fragen sind z.B. noch die Bußgeldanhängigkeit bei mangelnder Dokumentation oder die Frage der Nebenproduktentsorgung. Kritisiert wurde auch die anfängliche Orientierungslosigkeit bezüglich konkreter Arbeitsanweisung. Es gab zwar Schulungen, jedoch mussten die Veterinäre sich auch durch Selbststudium und Nachfragen an das Thema herantasten.

THEMA 2: Zusammenarbeit mit den Betrieben

Die Zusammenarbeit mit den Betrieben wurde im Wesentlichen als gut und kooperativ bezeichnet, während die Anzahl der Zulassungen noch sehr gering ist und bisher nur aus Einzelfallerfahrungen das Wissen gezogen werden konnte.

THEMA 3: Was bringt die Verordnung/Zulassung dem Endverbraucher?

Mehrheitlich wurde von den befragten Veterinären dargestellt, dass durch diese neue Verordnung und die damit verbundene Zulassung kein besserer Hygienestandard erreicht

wird. Der Unterschied liegt allein in der stärkeren Dokumentation, Probenahme und den baulichen Vorschriften.

THEMA 4: Investitionen und mögliche Schließungen

Investitionsbedarf wurde im Wesentlichen im Bereich von Hygienemaßnahmen im Bereich Fußboden, Fliesen, Wandanstrichen und Hygieneschleusen gesehen. Der Investitionsbedarf wird etwa mit 30.000 € - 50.000 € veranschlagt, wobei nur die Betriebe wesentlich investieren müssen, die einen Investitionsrückstand haben. Allgemein wurde eingeschätzt, dass der Anteil der Schließungen aufgrund der EU-Hygieneverordnung unter 10 % liegt. Nur in einer Region in Niedersachsen wird der Schließungsanteil auf 50 % prognostiziert.

THEMA 5: Lösungsmöglichkeiten und Verbesserungsvorschläge

Zur Verbesserung der Umsetzung der EU-Hygieneverordnung wird von den befragten Veterinären mehrheitlich die Konkretisierung unbestimmter Rechtsbegriffe genannt. Außerdem wäre es sinnvoll, die zulassungspflichtigen Betriebe stärker zu schulen. Ein weiterer Punkt wäre die bessere Strukturierung und Lesbarkeit der Verordnung. Das würde auch zur einheitlichen Anwendung führen, da der eigene Spielraum nicht allzu wesentlich angesehen wird, da es dann auch nicht zu Wettbewerbsverzerrungen kommen kann. Insgesamt kann festgestellt werden, dass die Erfahrungen mit der neuen Hygieneverordnung eigentlich erst seit einigen Monaten konkret zu fassen sind.

THEMA 6: Allgemeine Aussagen

Nach schleppendem Anlauf der Zulassung ist man in den nördlichen Bundesländern bemüht, möglichst vielen handwerklichen Fleischerbetrieben die Zulassung zu ermöglichen. Die Zulassung muss bis Ende 2009 erfolgen. Das Verhältnis zwischen Zulassungsbehörde und Fleischern kann als überwiegend positiv bezeichnet werden.

Mit Ausnahme einer Region in Niedersachsen (Lüneburger Heide) wird mit einer Aufgabequote von 10% gerechnet. In der Lüneburger Heide könnte sogar eine Aufgabequote von 50 erreicht werden.

Aufgrund der im Jahr 2008 gemachten Erfahrungen der Zulassungsbehörden orientieren sich die Zulassungskriterien immer weniger stark an einer industriellen Norm. Zunehmend werden die handwerklichen Besonderheiten berücksichtigt. Die von der EU angestrebte flexible, risikoorientierte Anwendung der Hygieneverordnung findet allerdings keine Anwendung, da die deutschen Veterinärbehörden es gewohnt sind, konkrete Vorgaben zu bekommen. Daher wird die neue AVV immer mit der alten Hygieneverordnung verglichen. Dabei gibt es immer noch viele offene Fragen bezüglich der unbestimmten Rechtsbegriffe. Daher werden diese in der Regel, möglicherweise aus Unsicherheit, strenger ausgelegt, als seitens der EU erwartet wird.

Dies betrifft z.B.:

- Ausgestaltung einer Hygieneschleuse,
- Anforderungen an Fußboden, Wände und Decken,
- zeitliche und räumliche Trennung der Schlachtung und Verarbeitung,
- Dokumentationsanforderung in Hinblick auf Abweichungen,
- Handhabung der Schlachtabfälle.

Die Folge ist, dass die baulichen Anforderungen an eine Fleischerei deutlich zunehmen, obwohl die Handhabung bei dem alten Verfahren der Registrierung vergleichsweise keinen schlechteren Standard im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit bedeutet hat und den Kreisveterinären eine risikoorientierte individuelle Handhabung erlaubt haben. Das heißt, das Fleischerhandwerk muss im Vergleich zum alten Verfahren deutlich mehr investieren (auch dokumentieren), ohne einen Wettbewerbsvorteil im Sinne der Lebensmittelqualität zu bekommen. Im Übrigen werden die Investitionen in der Regel nicht öffentlich gefördert.

Daher stellt sich die Frage, ob die Umsetzung der EU-Hygieneverordnung in Deutschland sachgerecht erfolgte.

Wenn es seitens des Verordnungsgebers zu keiner Korrektur kommt, ist mit einem weiteren Strukturwandel im Fleischerhandwerk zu rechnen, da sich die Anforderungen an industrielle Verfahrensweisen richten und damit im Fleischerhandwerk Auflagen kommen, die aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nicht notwendig wären.

Insbesondere wird es zu einer Ausdünnung von ländlichen Schlachtstrukturen und der Aufgabe von kleinen Landfleischereien kommen. Selbst die Aufgabe von 10% der handwerklichen Fleischereien aufgrund der Handhabung der EU-Hygieneverordnung wäre in Anbetracht der zunehmenden Konzentration im Schlacht- und Fleischverarbeitungsbereich aus gesellschaftspolitischen Gründen nicht hinnehmbar.

So liefert die Warenstromanalyse Fleisch der ZMP aus dem Jahr 2006 interessante Daten des Fleischmarktes:

- Lebensmitteleinzelhandel: Durch Expansion und Modernisierung konnten führende Unternehmen ihre Marktanteile erhöhen und dadurch große Einkaufsmacht gewinnen. Der Lebensmitteleinzelhandel (einschließlich Hard-Discount) ist der wichtigste Absatzkanal für Fleisch- und Fleischwaren an deutsche Konsumenten. Bereits 60% des Rotfleisches, 70% des Geflügels und 63% der Fleischwaren werden über diese Schiene vertrieben.
- Metzgerhandwerk: Im Jahre 2004 wurden nur noch 21% der privaten Nachfrage nach Rotfleisch, 16% der traditionellen Fleischwaren und nur 4% des Geflügels in Fleischer-Fachgeschäften gekauft.
- Schlachtunternehmen: Durch verschiedene Fusionen kontrollieren die drei führenden Schlachtunternehmen VION, TÖNNIES und WESTFLEISCH 48% der Schweineschlachtungen. Die TOP 10 nehmen einen Anteil von über 65% der Schweineschlachtungen ein. So will das Unternehmen TÖNNIES in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) seine Schlachtkapazität von 8.500 Schweinen auf 23.000 Schweine pro Tag erhöhen.

Eine weitere Konzentration großer Schlachtunternehmen und des Lebensmitteleinzelhandels kann nicht im Sinne der Verbraucher und Verbraucherinnen sein, da damit die regionale Angebotsvielfalt sinkt, ländliche Räume ausdünnen und das System bei Seuchen und Verunreinigungen anfälliger wird, wie der Dioxinfleischskandal vom Dezember 2008 zeigt.

Es wird deutlich, dass allein schon durch die Marktentwicklung das Fleischerhandwerk unter einen enormen Druck gerät, der nicht noch durch rigidere gesetzliche Vorschriften hinsichtlich Schlachtung und Hygieneanforderungen erhöht werden sollte.

Da auch der landwirtschaftliche Bereich bei der Direktvermarktung von den Zulassungspflichten betroffen ist, darf eine mögliche Sonderregelung nicht nur die Landwirte erreichen, sondern auch kleine Landfleischereien.

5.2 Befragung von Experten

Bei den Expertengesprächen wurde deutlich, dass die Umsetzung der EU-Hygieneverordnung noch erheblichen „Sprengstoff“ in sich birgt. Als problematisch wird angesehen, dass die Mehrheit der zulassungspflichtigen Betriebe noch nicht zugelassen ist und bis Ende 2009 die Zeit knapp wird. Dies wird damit erklärt, dass teilweise die Rechtssetzung und Umsetzung noch zu unklar ist und noch weiterer Konkretisierung bzw. Vereinfachung bedarf. Außerdem gibt es eine schwer zu beziffernde Zahl von Betrieben, die diese höheren Zulassungsvoraussetzungen als Ausstiegsanlass nehmen. Die Handwerkskammer Lüneburg-Stade hat im Jahr 2007 eine Befragung in ihrem Kammerbezirk durchgeführt und nach deren Ergebnissen prognostiziert, dass 35% der handwerklichen Fleischerbetriebe ihre Betriebe aufgrund der Nichtzulassungsfähigkeit schließen müssten. Von den Experten wird empfohlen, bezüglich der Standardsetzung erhebliche Reduzierungen vorzunehmen. Z.B. in der Frage Hygieneschleuse oder in der Frage Trennung von Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung. Des Weiteren könnte eine Kleinerzeugerregelung im erheblichen Maße zu einer Entschärfung der Situation beitragen, in dem auch kleine Handwerksbetriebe mit angeschlossener Schlachtung von der Zulassung ausgenommen werden können, ohne gegenüber der Verbraucherschaft einen Hygienenachteil zu erzielen.

Vielfach wurde außerdem darauf hingewiesen, dass es zum jetzigen Zeitpunkt schwierig sein dürfte Erleichterungen für handwerkliche Betriebe einzuführen. Zum einen dauert es einige Zeit bis diese überall kommuniziert seien, und zum anderen werde es sicherlich erhebliche Widerstände und Forderungen seitens der Betriebe geben, die den Zulassungsprozess bereits durchlaufen hätten.

5.3 Zusammenfassung

Die wesentlichen Ergebnisse der Befragung von **handwerklichen Fleischereien** in den untersuchten Bundesländern stellen sich wie folgt dar:

1. Viele Betriebe haben Schwierigkeiten mit zusätzlichen Investitionskosten, die nun durch die Auslegung in bezug auf die bestehende Zulassungspflicht entstehen. Diese stellen gerade bei kleinen handwerklichen Betrieben ein Problem dar. In der Folge werden sich diese Betriebe vermehrt zur Schließung ihres Betriebs und/oder ihrer eigenen Schlachtung entschließen, wenn sie mit zu hohen Investitionskosten konfrontiert werden. Der Strukturwandel in der ländlichen Region wird sich verstärken.
2. Die neue Gesetzeslage stellt sich für viele Betriebe schwierig dar, da nun ein vermehrter Dokumentationsaufwand besteht, der einen erhöhten Arbeitsaufwand für die Betriebe bedeutet.
3. Fehlende Schulungen und mangelnde Informationen machen die Gesetzeslage für die Betriebe oftmals recht undurchsichtig.
4. Bestehende Unsicherheiten bezüglich der Anforderungen an die Betriebe haben viele Fleischereien dazu veranlasst, mit einer Antragstellung für die EU-Zulassung abzuwarten. Es bleiben noch 10 Monate bis zur Frist am 31.12.2009, was möglicherweise zur Folge hat, dass viele die noch anstehenden Anforderungen an bauliche Änderungen nicht mehr fristgerecht umsetzen können.
5. Zwischenmenschliche Probleme erschweren den Zulassungsprozess zusätzlich.

Aus den Ergebnissen der Befragung bei den **Veterinären** ergibt sich folgendes Bild:

1. Ein großer Teil der Veterinäre hält die neue Gesetzgebung für schwierig, unverständlich und nicht klar geregelt, was oftmals durch unklare Definitionen im Gesetzestext bedingt ist.
2. Schulungen und Informationsveranstaltungen für Veterinäre sind oftmals nicht informativ genug und oft nicht für die Praxis anwendbar. Um Betriebe in diesem Bereich beraten zu können, ist eine sehr hohe Fachkompetenz notwendig.
3. Durch die Zulassungsverpflichtung haben die Veterinäre einen erhöhten Arbeitsaufwand, der zusätzlich im kommenden Jahr 2009 dadurch gesteigert werden wird, da noch längst nicht alle Betriebe ihr Anträge auf Zulassung eingereicht haben. Daher ist für das Jahr 2009 mit einem weiter erhöhten Arbeitsaufkommen zu rechnen, da bis 31.12.2009 die Frist für die Zulassung ausläuft.
4. Viele Veterinäre halten die Zulassungspflicht für alle Fleischereien für übertrieben. Sie sind vielmehr der Ansicht, dass die Arbeit der Fleischereien durch den erhöhten Dokumentationsaufwand und bauliche Vorschriften erschwert wird.

5. Wichtig für die Veterinäre ist eine gute Kooperation mit den Betrieben. Es wird seitens der Veterinäre gewünscht, dass die Betriebe bei Fragen oder Planungen auch auf die Veterinäre zukommen. Im Gegenzug sollten die Veterinäre aber auch aktiv die Betriebe beraten.

6. Die meisten Veterinäre sind sich einig, dass durch die neue EU-Hygieneverordnung kein besserer Hygienestandard und kein besserer Verbraucherschutz erreicht werde.

6 Tagungsbeiträge und Tagungsergebnisse

Am 17. Februar 2009 fand in Frankfurt die Abschlusstagung zum Projekt statt. Im Anhang werden die Teilnehmerliste, den Programmablauf und die Präsentationen der einzelnen Referenten aufgeführt.

Hauptziel der Tagung war es zu hinterfragen, ob die Flexibilisierung der Hygieneanforderungen seitens des seit 1.1. 2006 geltenden neuen EU-Lebensmittelhygienerechts den kleinstrukturierten handwerklichen Betrieben in der Praxis nun zugute kommt oder ob es dabei Probleme gibt und wenn ja, warum. Kann das Ziel Brüssels, mit der Einrichtung dieser Spielräume jeweils individuelle Lösungen im Sinne der kleinen Betriebe zu finden, erreicht werden? Ausgangspunkt der Tagung war dabei der am Vortrag veröffentlichte Artikel von Staatssekretär Dr. Gerd Müller im AGRA-EUROPE, Bonn, mit der Ankündigung, dass es Änderungen in der AVV geben werde, um die Situation kleiner handwerklicher Fleischereien in Zukunft besser zu berücksichtigen. Als Faustregel müsse gelten, dass „alle ehemals registrierten Betriebe, die zuvor die geltenden Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung erfüllt haben, ohne zusätzlich bauliche Maßnahmen nach dem neuen Recht zulassungsfähig sein müssten.“

Als erstes wurden seitens EuroNatur und NEULAND die Ergebnisse aus der Befragung präsentiert. Im weiteren Verlauf stellten Referenten aus unterschiedlichen Bundesländern ihre Erfahrungen im laufenden Zulassungsprozess dar. Die Vorgehensweise behördlicherseits sowie Problembereiche, die sich bei der Umsetzung des neuen EU-Hygienerechts ergeben, waren dabei die Schwerpunkte.

Im Vordergrund der Diskussion standen immer wieder „Verwaltungsstruktur-Themen“ und dadurch bedingte Probleme und Unterschiede bei der Umsetzung in der Praxis. Ist es ein Vorteil, wenn nur ein Amt im Bundesland für die Zulassung zuständig ist und eine einheitliche Umsetzung gewährleistet oder ist es besser diese Zuständigkeit gänzlich auf die untere Verwaltungsbehörde (Veterinäramt) zu delegieren? Dort sei man auf jeden Fall näher an der Praxis und könne individuelle und schnelle Lösungen herbeiführen. Ein einheitliches Zulassungsmodell in Deutschland werde es wohl aufgrund unserer föderalistischen Struktur in Deutschland nicht geben.

In diesen Bereich fällt auch die mit dem Zulassungsprozess verbundene hohe Bürokratie. Gerade die Antragsstellung sei, so Herr Dr. Lutz vom Deutschen Fleischerverband, in Deutschland eine der größten Hürden für die Betriebe.

Gut erkennbar war, dass die Problembereiche in allen untersuchten Gebieten Deutschlands präsent waren (mit unterschiedlichen Gewichtungen) und jetzt endlich eine

gewisse Eigendynamik im Prozess angekommen sei. Dennoch kämen viele Erkenntnisse im Grunde zu spät und alle befürchten, dass die noch ausstehende Menge an Zulassungsanträgen kaum bis zum 31.12.2009 bearbeitet werden könne. Herr Dr. Kobelt vom BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) signalisierte an dieser Stelle, dass es keine Verlängerung dieser Frist von Deutschland aus geben werde. Er wies jedoch darauf hin, dass sich die EU-Kommission aktuell mit den nationalen Durchführungs-Verordnungen beschäftigen würde und der Termin mit Deutschland am kommenden Freitag anstehen würde. Er empfahl Herrn Ribbe (Naturschutzpolitischer Direktor von EuroNatur) über seine Mitgliedschaft im Wirtschafts- und Sozialausschuss der EU den anstehenden Änderungsprozess auf EU-Ebene zu begleiten und dort auf die Problembereiche, die die handwerklichen Betriebe betreffen würden, hinzuweisen.

Kernpunkt war die Feststellung von Dr. Kobelt, dass man bei diesem Thema die „Quadratur des Kreises“ versuchen wolle und Flexibilität auf der einen Seite kaum mit einem bundeseinheitlichen Vorgehen auf der anderen Seite zu vereinbaren sei.

Eine wichtige Ergänzung stellte bei der Tagung der Beitrag von Herrn Dr. Kainz, Leiter der Bundesinnungsgruppe Lebensmittel und Natur, Wien dar. Er sprach in seiner Präsentation über „die Gestaltungsspielräume des EU-Hygienerichts - Nutzung am Beispiel Österreich“ und zeigt deutlich wie pragmatisch und kleinbetriebbefreundlich das neue EU-Hygienericht in der Praxis umgesetzt werden kann. Vereinfachte Zulassungsbedingungen, die erst greifen, wenn ein Betrieb mehr als 5 T/Woche be- bzw. verarbeitet und Verfahren, die den Betrieben mit Veterinärkontrollnummern (hatten alle bisher registrierten und zugelassenen Betriebe schon in der Vergangenheit) die Antragstellung ersparen, ermöglichen eine solche Umsetzung. Die österreichische Lebensmittelanpassungsverordnung mit einem Umfang von 1 ½ Seiten nehme die Spielräume der EU-Verordnung auf und trage in der Praxis dem Ziel der Erhaltung lokaler Strukturen und regionaler Wertschöpfungsketten Rechnung.

Die Beiträge der Referenten machten nicht zuletzt klar, dass es viele verschiedene Herangehensweisen gibt, der Prozess stark personenabhängig ist und sich diejenigen, die rechtzeitig und proaktiv im Thema unterwegs waren, Erfolge beispielsweise im Einsatz für die Zulassung von Einarbeitsraumbetrieben und hohe Zulassungsquoten in ihrem Gebiet präsentieren konnten.

Beim Thema „Einarbeitsraum-Betrieb“ gab es auf der Tagung sehr unterschiedliche Meinungen. Hier soll auch noch mal auf die Ausführungen auf Seite 9 hingewiesen werden. Trotz anders lautender Meinung in Hessen und in Österreich machte Herr Dr. Kobelt klar, dass eine Fleischerei mit Einarbeitsraum, in dem geschlachtet, zerlegt und verarbeitet wird, gemäß §11 Tier-LMHV, grundsätzlich in Deutschland keine Zulassung erlangen kann.

Abschließend fasste Herr Ribbe die Beiträge zusammen und wies daraufhin, dass für EuroNatur die Themen „Landschaft“, „Umweltschutz“, „bäuerliche Landwirtschaft“ und „Lebensmittel aus der Region“ im Vordergrund stehen würden und das Projekt aus dieser Sicht bearbeitet wurde. Die Ergebnisse der Untersuchung würden einmal mehr zeigen, wie wichtig an dieser Stelle die Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Handwerk und Umweltschutz seien. Um auch die Öffentlichkeit mit in die Ergebnisse einzubeziehen,

werde im Anschluss an die Tagung eine Pressemitteilung von Seiten EuroNatur und NEULAND verfasst und ausgegeben.

7 Kernfragen und erste Antworten

Aus der Befragung und Tagung haben sich eine Anzahl von Fragen ergeben, die unserer Meinung nach wichtig sind, um diesen Prozess proaktiv weiterentwickeln zu können. Die Klärung dieser Fragen sind eine wichtige Hilfestellung, um eine angemessene Berücksichtigung der individuellen Situation kleiner und mittlerer Betriebe herbeiführen zu können.

1. Wo liegt das Problem? In der europäischen Vorgabe oder in der deutschen Umsetzung (Bund, Land, Kreisveterinärbehörde)?

Die ersten Ergebnisse unserer Untersuchung zeigen, dass es Probleme auf jeder Ebene gibt. Die Vorgaben der EU sind durch sehr ungenaue Angaben oft sehr schwierig in der Auslegung und Umsetzung. Die deutsche AVV ist in vielen Punkten sehr restriktiv, schränkt die Spielräume für Kleinbetriebe stark ein und berücksichtigt die Gegebenheiten handwerklicher Betriebe zu wenig. Auf Land- und Kreisveterinärbehörden-Ebene kommt es immer wieder zu Abstimmungsproblemen und unterschiedlichen Auslegungsmeinungen zu gleichen Themen. Zwischenmenschliche Probleme und bürokratischer hoher Aufwand blockieren außerdem diesen Prozess.

2. Welche Möglichkeiten gibt es, die noch bestehenden Unsicherheiten auszuräumen?

Hier gibt es zahlreiche Lösungs- und Verbesserungsvorschläge. Auf die Ergebnisse der Befragung auf S. 18 und 25 soll hier hingewiesen werden.

EuroNatur schlägt vor mit „best practice“-Fällen zu arbeiten. Anhand guter Beispiele, die auch entsprechend weit verbreitet werden, können so vor Ort leichter individuelle Lösungen gefunden werden.

Außerdem sind Kommunikation und der Informationsaustausch über die eigenen Zuständigkeitsgrenzen hinaus sehr wichtige Mittel, um mehr Sicherheit bei der Umsetzung zu bekommen.

3. Rechtsmittelfrage der Zulassung, Widerspruch wie gegen wen?

Die Frage, die sich immer wieder stellte war, welche Rechtsmittel ein Betrieb gegen einen ersten Mängelbericht seitens der zuständigen Behörde einlegen kann. Die Rechtsbehelfsbelehrung mit dem Recht Widerspruch einzulegen erfolge erst auf dem Zulassungsbescheid am Ende des Zulassungsprozess. Die Befragung zeigte zu diesem Punkt lediglich, dass sich noch kein Betrieb Gedanken dazu gemacht hat – aus

Unkenntnis und der Angst, man könne das Verhältnis zum zuständigen Veterinär nachhaltig verschlechtern.

4. Was ist, wenn EU/Ministerium/Regierungspräsidium andere Auslegung hat als die Kreisveterinärbehörde?

Diese Frage konnte im Rahmen der Untersuchung nicht abschließend geklärt werden.

5. Was passiert, wenn am 31.12.2009 noch viele zulassungspflichtigen Betriebe keine Zulassung haben? Bedingte Zulassung möglich?

Hier soll auf die Ausführungen von Herrn Dr. Kobelt, BMELV im Rahmen der Abschlusstagung (Seite 35) hingewiesen werden.

Erste Prognosen erwarten einen starken Anstieg von Betriebsschließungen und Einstellung der eigenen Schlachtung.

6. Welche öffentlichen Investitionsfördermittel gibt es? Wie kommt diese Information zu den Betrieben? Welchen Eigenanteil muss er mitbringen?

Hier bestehen große Unsicherheiten und Unkenntnis. Aus Zeitgründen konnte diese Frage auf der Tagung nicht genauer erörtert werden.

7. Problem der hohen Bürokratie; gibt es Lösungen zur Vereinfachung der Dokumentationspflicht?

Die Forderungen nach einer Vereinfachung und Erleichterung der Dokumentationspflicht bei kleinen handwerklichen Betrieben waren zahlreich. Lösungsmöglichkeiten sollten dringend initiiert werden.

8. Gesonderte Kleinerzeuerverordnung? Wer hat sie? Warum wir nicht?

Erste Aussagen ergeben, dass es zum jetzigen Zeitpunkt sehr schwierig sein wird, noch eine eigene Kleinerzeuerverordnung einzuführen. Laut Herrn Kobelt, BMELV wird sich an dem Faktum „Zulassung für alle“ nichts ändern. Er stellte lediglich kleinere Änderungen in der AVV in Aussicht, die „maßgeschneiderte“ Lösungen für handwerklich strukturierte Betriebe erleichtern sollen.

9. Wie können die Betriebe, die nicht in der Innung organisiert sind, Hilfestellung erhalten (Großteil ist immer noch auf „Tauchstation“)?

Eine Antwort konnte hier noch nicht gefunden werden. Einig war man sich jedoch, dass

die Informationsweitergabe und Öffentlichkeitsarbeit intensiviert werden müsse, um möglichst alle mit den wesentlichen Inhalten der neuen Regelung zu erreichen.

10. Zulassungszuständigkeit: besser bei der Kreisveterinärbehörde oder bei der übergeordneten Behörde (Regierungspräsidium)?

Dieser Punkt wurde intensiv auf der Tagung besprochen (siehe S.32). Die Frage konnte jedoch nicht klar beantwortet werden, da jedes „Modell“ seine Vor- und Nachteile hat.

11. Zulassungsbedingungen veränderbar? Nachträglich möglich?

- **Zulassungspflicht nicht generell für alle Metzgereien mit Filiale? (1/3-Mengenregelung erhöhbar auf 1/2?)**
- **Warum wird „mobiler Verkauf“ unterschiedlich zu Filialen behandelt?**
- **Ausnahmen für landwirtschaftliche Direktvermarkter, Gastronomie („Fränkische Schlachtplatte“) möglich?**
- **Zulassungspflicht bei Auftragsschlachtung und Hausschlachtung?**

Aus Zeitgründen konnten diese Punkte leider nicht diskutiert werden. Bei der Befragung wurde jedoch klar, dass Erleichterungen und klare Aussagen in diesen Punkten viele kleine Strukturen erhalten würden.

12. Ist der §11 Tier-Lebensmittelhygiene-Verordnung noch rechtskonform mit den neuen EU-Hygieneverordnungen?

Die Inhalte des § 11 Tier-LMHV haben eine lange Tradition und wurden auch mit in Kraft treten der neuen flexibleren EU-Hygieneverordnung nicht verändert. Die Frage, warum ein Betrieb mit genügend großer Räumlichkeit, hohem hygienischen Standard, gut organisierten und zeitlich getrennten Arbeitsabläufen dennoch nicht in einem Raum schlachten und verarbeiten darf (wie z.B. in Österreich), wird weiterhin offen bleiben.

8 Abschließende Betrachtung

Die Untersuchung hatte zum Ziel, den Einfluss der neuen Hygieneverordnung auf kleine und mittelständische Betriebe des Fleischerhandwerks zu untersuchen. Werden die bewusst von Brüssel eingeräumten Spielräume der gesetzlichen Regelung im Sinne der Kleinbetriebe genutzt? Unser Ergebnis ist, dass es in der Praxis vielfach zum gegenteiligen Effekt kommt und die Situation der kleinstrukturierten Betriebe nicht verbessert und oft sogar verschlechtert wird. Hohe Investitionen und restriktive Forderungen führen zu Schließungen, und der Strukturwandel im ländlichen Raum wird stark beschleunigt. Sicherlich kommt es dabei auch zu einer „Markt-Bereinigung“, wobei viele Betriebe mit Investitionsstau und fehlender Generationenfolge nun schneller ausscheiden werden, der Prozess insgesamt – und da waren sich alle einig – führt aber nicht zu einem besseren Hygienestandard und einem besseren Verbraucherschutz.

Ein einheitlicher Standard von Großbetrieb und Kleinbetrieb ist unmöglich. Gilt nur **eine** Verordnung für beide, ist trotz Flexibilisierung die Gefahr groß, dass die Großen als Maßstab für die kleinen gelten.

Es gibt auch gute Umsetzungsbeispiele bei Kleinbetrieben, diese sind aber selten und können meist optimale Rahmenbedingungen vorweisen (kooperative Veterinäre, gute bauliche Voraussetzungen ohne beengte Lage, gute Finanzlage, vorausschauende freiwillige Investitionen schon vor Jahren, Funktion in der Fleischerinnung etc.).

In der Praxis und der Presse ist oft zu hören: „Brüssel ist schuld“. Das können wir so nicht bestätigen. Es gibt nicht nur eine Stelle, die verantwortlich für die aktuelle Situation ist (siehe dazu auch erste Frage bei Punkt 7 Kernfragen). Dieser Prozess ist eingebettet in ein komplexes Umsetzungssystem, in dem es viele Player gibt, die zusammenwirken müssen. Diese agieren jeweils sehr unterschiedlich in ihrer Auslegungsmeinung und müssen sich mit einer großen Anzahl von gesetzlichen Regelungen auskennen.

Als Ergebnis der Untersuchung kann eine klare Empfehlung in Richtung der Veterinärbehörden ausgegeben werden. Es gilt die Faustregel von Staatssekretär Dr. Gerd Müller: „Alle ehemals registrierten Betriebe, die zuvor die geltenden Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung erfüllt haben, müssen ohne zusätzlich bauliche Maßnahmen nach dem neuen Recht zulassungsfähig sein“. Diese Botschaft muss verstärkt mit einer Informationskampagne verbreitet werden und die Länder diesbezüglich stärker in die Pflicht genommen werden. Das Antragsverfahren muss für alle Beteiligten vereinfacht werden. Es stellt in der Praxis eine große Hürde dar und verlangsamt den Prozess maßgeblich.

Die Frist vom 31.12.2009 ist bald erreicht und es ist zu erwarten, dass eine große Anzahl an kleinstrukturierten Betrieben (mit Zulassungspflicht) bis zu diesem Datum die Zulassung nicht erreichen wird. Schließungen im großen Maßstab werden die Folge sein.

9 Anhang

Im Folgenden werden die zugrunde gelegten Rechtstexte und die verwendete Literatur aufgelistet.

Rechtstexte

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.4.2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.4.2004 für spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29.4.2004 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 v. 14.10.2004 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007, Bundesgesetzblatt, BMELV

Allgemeine Verwaltungsvorschrift (AVV) über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vom 25.09.2007, hrsg. vom Bundesministerium für Justiz (Bundesanzeiger)

Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung vom 01.03.2006

Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) vom 20.01.2006

Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Lebensmittelhygieneanforderungen an Einzelhandelsunternehmen (Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung) vom 01.03.2006

Literatur

Riedl, R. und Riedl, C. „Kritikpunkte am neuen europäischen Lebensmittelhygienerecht aus Sicht einer zuständigen Behörde“, Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103. Jahrgang, Heft 10, 2007

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz „Handbuch Zulassung“, Stand 03/2008

Spiller, A. und Schulze, B. „Zukunftsperspektiven der Fleischwirtschaft“, Universitätsverlag Göttingen, 2008

Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben, Version 1, Stand 09.11.2004

„Strukturentwicklung im Fleischerhandwerk“,
http://www.fleischerhandwerk.de/upload/pdf/GB08_StrukturentwicklungFH.pdf

Zechel, P. „Umsetzung der Anforderungen der EU an registrierte Betriebe ab 2006 hinsichtlich Umsetzbarkeit und Verbraucherschutz“, Ludwig-Maximilians-Universität München, Tierärztliche Fakultät, 2006

Kobelt, H., A. Sanwidi (2005): das neue Lebensmittelhygiene-Recht. Kommentar zur VO (EG) Nr. 852/2004 und zur VO (EG) Nr. 853/2004. B. Behr's Verlag, Hamburg

Stetter, B. „Einführung in das neue EU-Recht“, Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, Beitrag zur Tagung „EU-Recht und Fleischhygiene. Leitlinie für Wirtschaft, Handwerk und Überwachung in Baden-Württemberg“ vom 25. November 2004, Brackenheim, Bürgerzentrum

Diverse Presseartikel in:

Allgemeine Fleischerzeitung (AFZ), Frankfurt
www.fleischwirtschaft.de/service/impressum

Süddeutsche Zeitung, München
www.sueddeutsche.de

Bauernzeitung, Berlin
www.bauernzeitung.de

Braunschweiger Zeitung, Braunschweig
www.bzv.de/unternehmen/impressum

10 Anlagen

Allgemein

1. Fragebogen zur Umsetzung der neuen EU-Hygiene-Verordnungen vom 1.1.2006 im Fleischerhandwerk – Befragung Veterinäre
2. Fragebogen zur Umsetzung der neuen EU-Hygiene-Verordnungen vom 1.1.2006 im Fleischerhandwerk – Befragung Fleischereien
3. Rechtliche Rahmenbedingungen –Hauptdiskussionspunkte beim neuen EU-Hygienepaket (in handwerklichen Fleischereibetrieben) in bezug auf Investitionen
4. Übersicht „Neues Lebensmittelhygienerecht vom 1.1.2006“
5. Tagungsablauf am 17. Februar 2009 in Frankfurt
6. Teilnehmerliste Tagung 17. Februar 2009 in Frankfurt
7. „Hygieneanforderungen für Schlachtbetriebe weitgehend flexibilisiert“ (Artikel in: AGRA-EUROPE 8/09, 16. Februar 2009, Länderberichte 7)

Präsentationen der Tagung in Frankfurt am 17. Februar 2009

1. Projektergebnisse „Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets Chance oder Problem für handwerkliche Fleischereien?“
Claudia Weiß (EuroNatur) und Jochen Dettmer (NEULAND e.V.)
2. „Zulassungen von Lebensmittel verarbeitenden Betrieben nach der VO/EG/853/2004 aus der Sicht eines begleitenden Beratungsunternehmens“
Dr. Hans-Georg Basikow (Veterinär-, Hygiene-, Tierschutz - Control; Sachverständigenbüro)
3. Zulassung von handwerklichen Betrieben in Niedersachsen
Dr. Martin Bisping (Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, LAVES)
4. Das neue Hygienerecht - Umsetzung im Fleischerhandwerk
Dr. Wolfgang Lutz (Deutscher Fleischerverband, DFFV)
5. Zulassung von Schlachtbetrieben
Matthias Hermann (Lebensmittelkontrolle FB, Hessen)
6. Umsetzung des neuen EU- Hygienepakets – Chance oder Problem für handwerkliche Fleischereien
Dr. Kathrin Leip (Regierung von Mittelfranken)

7. Umsetzung des neuen Hygienepakets im Zollernalbkreis und in Baden-Württemberg
*Dr. Gabriele Wagner (Dezernentin für Umwelt- und Verbraucherschutz
Leiterin des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz)*

8. Die Gestaltungsspielräume des EU-Hygienerechts - Nutzung am Beispiel Österreich
*Dr. Reinhard Kainz (Koordinationsbüro „Fleischwirtschaft“, Bundesinnungsgruppe
Lebensmittel und Natur, Wien)*