

Fleischhygiene

Wichtigste Auftragsgrundlage für die Aufgaben der Veterinärbehörden sind die unmittelbar geltenden EG-Verordnungen 178/2002 ("EG-Basisverordnung"), 852/2004 und 853/2004 ("EG-Hygienepaket") sowie das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, kurz LFGB, und die nationalen Durchführungsbestimmungen zum EG-Hygienepaket.

Die Ziele der Fleischhygiene:

- Gesundheitlicher Verbraucherschutz
- Schutz vor Täuschung im Verkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Gewährleistung des freien Handelsverkehrs mit Fleisch und Fleischerzeugnissen
- der Schutz der Tierbestände vor Tierseuchen

Alle Schlachtbetriebe werden an jedem Arbeitstag durch die amtlichen Tierärzte überprüft. In den restlichen Betrieben ergibt sich die Häufigkeit der amtlichen Kontrollen aus der Risikobewertung, die für jede Betriebsstätte individuell durchgeführt wird.

Folgende Betriebsarten werden regelmäßig kontrolliert:

- Schlachtbetriebe
- Zerlegebetriebe
- Verarbeitungsbetriebe
- Kühlhäuser
- Einzelhandel (Fleischfachhandel, Frischfleischfilialen in Supermärkten)
- Groß- und Zwischenhandel.

Sonstige Aufgaben:

- Beratung und Information sowohl der Verbraucher als auch der beteiligten Wirtschaftskreise in allen Fragen des Fleischhygienerechtes
- Untersuchung und Attestierung von Warensendungen im internationalen Handelsverkehr
- Stellungnahmen im Rahmen der Bauverfahren
- Beratung und Unterstützung der Betreiber von gewerblichen Betrieben im Rahmen der Zulassungsverfahren zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr

Ihre Ansprechpartner

[drucken](#) | [als PDF](#)

Herr Dr. Zielinski

Fachdienst Sicherheit und Verbraucherschutz

Leitung Abteilung Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Telefon: 04121/ 4502-2206

FAX: 04121/ 4502-92324

Raum: 1324

E-Mail: vetamt@kreis-pinneberg.de