



FLEISCHERVERBAND HESSEN

Maßnahmen zum Bürokratieabbau und zum Erhalt handwerklicher Strukturen

Betriebsprüfungen / Finanzbehörden:

Formelle Mängel führen häufig zu einer Schätzung, die nicht durch eine sachliche Grundlage gedeckt ist. Die Betriebe werden mit unangemessenen Schätzungen unter Druck gesetzt, trotz unveränderbarer Datensicherung, geeichter Waagen und TSE-Kassen. Es entsteht der Eindruck, dass der Fleischer als Unternehmer in einem Generalverdacht steht, Steuern zu hinterziehen.

Verbesserungsvorschlag: Der Umfang der Schätzung muss den Mängeln angemessen sein. Eine pauschale Schätzung auf Grundlage von Richtsätzen und realitätsfremden Annahmen, wird der Praxis nicht gerecht. Es empfiehlt sich Musterbeispiele zu erstellen, die den Betriebsprüfern zur Orientierung dienen können und mit dem Fleischer-Verband abgestimmt sind. Für die Besteuerung des Partyservice im Fleischerhandwerk wurden bereits mit dem BMF Praxisbeispiele ratifiziert, die sowohl den Unternehmern als auch den Betriebsprüfern als Grundlage bei der Besteuerung dienen.

Schlachtgebühren / Landesregierung:

Die uneinheitlichen Schlachtgebühren in Hessen verzerren den Wettbewerb zwischen Industrieunternehmen und handwerklichen Fleischern. Für die Schlachtung eines Schweines werden Beschauggebühren zwischen 12 und 24 Euro aufgerufen, abhängig vom Veterinäramt.

Verbesserungsvorschlag: Da eine Zentralisierung von Schlachtstätten vom Sterben kleinbäuerlicher Strukturen begleitet wird, empfiehlt es sich die Schlachtgebühren auf maximal 12 € zu deckeln. Über einen Entwicklungs- und Strukturfond des Landes können die Veterinärbehörden, die höhere Kosten bei Bedarf umlegen, dieses Modell wird bereits in Bayern angestrebt.



FLEISCHERVERBAND HESSEN

Selbstschlachtende Fleischer und EU-zertifizierte Betriebe / Regierungspräsidien und Kreisveterinärbehörden:

Kontrollen bei der Schlachtung sind wichtig. Vermehrt werden die Kontrollen durch die Betriebe jedoch als wenig praxisgerecht und akademisch belehrend geschildert. Soll die handwerkliche und dezentrale Schlachtung mit kurzen Fahrtwegen erhalten bleiben, ist ein praxisgerechtes Vorgehen erforderlich.

Verbesserungsvorschlag: Eine nicht ordnungsgemäße Schlachtung liegt keinesfalls im Interesse des Fleischers, da die Fleischqualität dadurch negativ beeinflusst wird. Daher muss auch erwartet werden können, dass die Kontrollbehörden ein Mindestmaß an Einfühlungsvermögen gegenüber den Fleischer-Gesellen an den Tag legen. Anstatt Druck auf die Kreisveterinärämter auszuüben, sollten unterstützende Maßnahmen durchgeführt werden. Hierzu zählen praxisgerechte Schulungen unerfahrener Veterinäre. Überdies müssen die Veterinäre ermächtigt sein, die Schlachter zu schulen oder ihnen mindestens beratend zur Seite zu stehen.

Bei Listerien-Kontrollen ist die Probennahme an und in unreinen Bereichen, z.B. in Gullys, die defacto nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nicht zielführend und vermitteln ein falsches Bild der hygienischen Zustände im Betrieb.

Verbesserungsvorschlag: Untersuchungen der Kontaktflächen und Produktproben, im Rahmen der Eigenkontrollen sind bereits sehr gute Indikatoren für einen möglichen Listerien-Befall. Bei einem positiven Befund ist eine Ausweitung der Kontrollen sicherlich sinnvoll, in diesem Zusammenhang empfiehlt es sich jedoch die Prozesskette und die Arbeitsweise der Mitarbeiter als Grundlage für die Beprobung heranzuziehen, um die Ursachen zu ergründen. Ein Arbeitskreis bestehend aus Fachleuten der Regierungspräsidien, Kreisveterinärämtern und Vertretern des Fleischerhandwerks sollte einen Leitfaden zur Kontrolle und Probennahme erarbeiten, der eine sichere Handlungsgrundlage für Behördenvertreter und Fleischer bietet.

Bauliche Maßnahmen / Regierungspräsidien und Kreisveterinärbehörden:

Den Betrieben des Fleischerhandwerk fehlt es an Planungssicherheit, da die Anforderungen baulicher Maßnahmen sehr unterschiedlich ausgelegt werden und abhängig vom kontrollierenden Veterinär sind.

Verbesserungsvorschlag: Planungssicherheit für bauliche Maßnahmen, insbesondere in gewachsenen Strukturen, wie sie im Fleischerhandwerk häufig vorzufinden sind, sind für das Fortbestehen handwerklicher Fleischereien unerlässlich. Aus diesem Grund müssen Forderungen nach baulichen Veränderungen den betrieblichen Möglichkeiten angemessen sein. Überdies sind entsprechende Forderungen mit einer der Maßnahme angemessenen Zeitraum zu versehen und diese unabhängig von der kontrollierenden Person zu dokumentieren.



FLEISCHERVERBAND HESSEN

Dokumentation von Konfiskat /

Regierungspräsidien und Kreisveterinärbehörden:

Eine separate Dokumentation der Menge des Konfiskates ist unnötig und erzeugt zusätzlichen bürokratischen Aufwand. Die Dokumentation erfolgt bereits im Rahmen der Abgabe an den Entsorger per Wiegeprotokoll über einen Lieferschein, der im Rahmen der Dokumentationspflicht des Fleischers abgelegt, aufbewahrt und der kontrollierenden Behörde bei der Kontrolle zur Verfügung gestellt wird.

§40 LFGB: Veröffentlichung von Verstößen / Bund und Länder:

Dieser Paragraph sieht u.a. vor, dass bei Verstößen gegen hygienische Anforderungen anstelle des Lebensmittels der Betrieb genannt wird, in dem der Verstoß festgestellt wurde. Aus welchen Gründen hier eine Information der Öffentlichkeit zu erfolgen hat, wird im Rahmen des Gesetzes nicht begründet. Dem Verbraucher wird durch eine Veröffentlichung der Kontrollergebnisse schon bei kleinen Vergehen suggeriert, dass der betroffene Betrieb unhygienisch arbeitet (Hessisches Verbraucherportal).

Der §40 LFGB in seiner aktuellen Ausgestaltung führt damit zu einer unverhältnismäßigen Belastung kleiner und mittelständischer Fleischereien. Wenn beispielsweise in einem Teil einer Produktionsstätte oder einer einzelnen Filiale unhygienische Zustände festgestellt wurden, war die veröffentlichende Behörde bisher gezwungen sich damit auseinanderzusetzen, auf welche Lebensmittel sich der bemängelte Zustand auswirken kann. Mit dem neuen Satz 3 des §40 kann jedoch der gesamte Betrieb undifferenziert angeprangert werden.

Hiermit wird das wirtschaftliche Wohlergehen der Betriebe des Fleischerhandwerks kategorisch hinter ein vermutetes Informationsbedürfnis des Verbrauchers zurückgestellt.

Problematisch ist überdies die zu niedrig bemessene Bußgeldschwelle von nur 350 Euro. Hierdurch können bei einer Veröffentlichung falsche Vorstellungen auf Seiten der Verbraucher entstehen, die ungerechtfertigterweise schlimmste hygienische Zustände in der gesamten Produktion vermuten könnten. Anders als in der Lebensmittelindustrie sind die Unternehmer des Fleischerhandwerks jedoch in ihrer Region bekannt und stehen mit ihrem Namen für ihren Betrieb und ihre Produkte.

Verbesserungsvorschlag: Eine veröffentlichte Information sollte immer in Bezug auf ein Lebensmittel stehen. Mindestens jedoch ist die Bußgeldschwelle deutlich zu erhöhen, ab der eine Pflicht zur Veröffentlichung besteht.



FLEISCHERVERBAND HESSEN

Ausbildung / Hessisches Kultusministerium:

Auf Grund der Schließungen von Schulstandorten sinkt die Attraktivität der Ausbildung. Dies ergibt sich durch lange Fahrtzeiten und damit entstehende Kosten.

Verbesserungsvorschlag: Eine finanzielle Unterstützung der Auszubildenden und der Betriebe. Durch eine Übernahme der Reisekosten erhöht sich die Attraktivität der Ausbildung und handwerkliche Fleischer werden entlastet.

Die Anerkennung der Schlachtzulassung als Fleischer-Geselle, die beispielsweise in einer Berufsschule erworben wurde, muss kreisübergreifende Gültigkeit besitzen.