



## Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung

Abgeordnete Dorothea Frederking (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

### Hygienische Mängel Schlachthof Wiesenhof in Möckern

Bei der Wiesenhof-Geflügel Möckern GmbH in Möckern (tätig in der Schlachtung und Verarbeitung von Masthähnchen) haben die Behörden aufgrund hygienischer Mängel die Produktion im Schlachtbetrieb zeitweise stillgelegt. Laut Medienberichten untersagte das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Jerichower Land dem Betrieb in Möckern am 28. Februar 2012 Geflügel zu kaufen oder zu schlachten. Bei einer Routinekontrolle habe es Beanstandungen gegeben. Nähere Angaben wurden nicht gemacht. Am 6. März 2012 folgten dem Sprecher der Behörde zufolge durch mehrere Veterinäre Kontrollen im Betrieb, bei denen keine Mängel mehr festgestellt worden seien. Daraufhin teilte der Landkreis mit, dass Wiesenhof den Betrieb wieder aufnehmen dürfe.

Ich frage die Landesregierung:

1. Aus welchem Anlass und mit welchen Ergebnissen hat die Behörde die Kontrolle durchgeführt? Bitte die genauen Ursachen für die hygienischen Mängel benennen. Handelt es sich bei den Beanstandungen um Mängel, die bereits früher einmal oder mehrmals festgestellt wurden?
2. Wann und wie wurden die Mängel beseitigt?
3. Kann die Landesregierung bestätigen, dass kein Geflügel in den Handel gelangt ist, das für den Verbraucher schädlich sein könnte? Wenn ja, worauf beruht diese Information? Wenn nein, warum konnte nicht verhindert werden, dass Geflügel in den Handel gelangt ist, das für den Verbraucher schädlich ist?
4. Welche rechtlichen Konsequenzen hat dieser konkrete Vorfall für das genannte Unternehmen?
5. Welche Maßnahmen wird die Landesregierung ergreifen, damit die erforderlichen hygienischen Bedingungen bei der Wiesenhof-Geflügel Möckern GmbH künftig gewährleistet werden?

(Eingang bei der Landesregierung am 13.03.2012)