

## Kurzbeschreibung

### Beantragt wird die Genehmigung eines Geflügelverarbeitungsbetriebes für Hähnchen nach § 10 BImSchG

Schlachtung und Zerlegung von Hähnchen mit einer Kapazität von 1.000 St/h  
je Linie /SL und SL.

Standort: 29331 Wietze

## Antragsteller



**Celler Land Frischgeflügel GmbH**

Im Industriepark 1  
9331 Haren – Hunjel

## Bearbeiter



**KLINDWORTH**  
Architekten & Ingenieure

Stader Straße 2  
27119 Sittensen  
Tel.: 04282 / 330-0  
Fax.: 04282 / 330-19  
E-mail: info@architektklindworth.de  
www.architektklindworth.de

**Master-, Produktionsplanung  
Produktionsgebäude  
Anträge BImSchG  
Bürogebäude  
Facility Management**



**LINDSCHULTE**  
Ingenieurgesellschaft  
Emsland

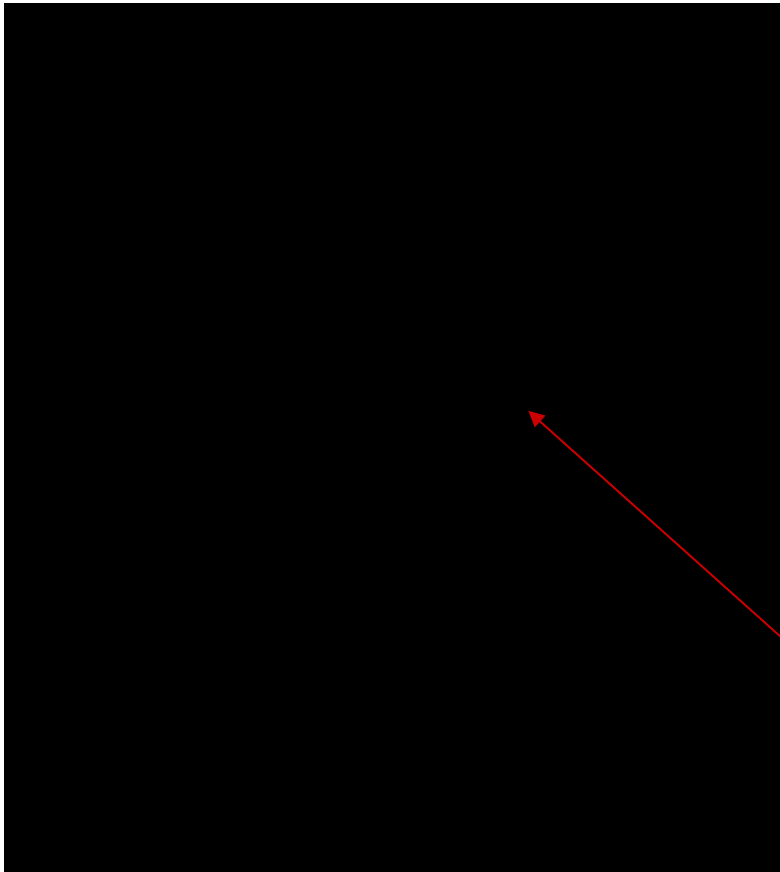
Technologiepark Meppen  
Lohberg 10a  
971 Meppen  
Tel.: 041 / 330-0  
Fax.: 041 / 330-20  
E-mail: meppen@lindschulte.de  
www.lindschulte.de

**Infrastrukturanlagen  
Verkehrsanlagen  
Ingenieurbauwerke  
Abwassertechnik  
Wasserversorgung**

## Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	2
Kurzbeschreibung .....	3
Auswirkungen des Vorhabens.....	10
I.1 Schutzgut Mensch: Emissionen aus dem geplanten Schlachthof .....	10
I.2 Flora und Fauna.....	10
I.3 Boden .....	10
I.4 Wasser.....	10
II. Emissionsmindernde Maßnahmen .....	11
Technische Einrichtungen des Geflügelschlachthofes .....	12
Gebäude- und Werksplan .....	12
Zusammenfassung der Funktionen in den einzelnen Betriebseinheiten .....	13
Betriebszeiten des Geflügelverarbeitungsbetriebes.....	14
Zusammenfassung .....	17





Geplanter Standort für den  
Geflügelverarbeitungsbetrieb

Das Plangebiet (in der roten Umrandung) liegt am westlichen Ortsrand der Gemeinde Wietze im Landkreis Celle, südlich der Bundesstraße 21. Nienburger Straße. Die verkehrliche Erschließung des geplanten Geflügelschlachthofs erfolgt ausschließlich über eine Planstraße, die bei 12,29 km an die Südseite der B 21 anbindet. Die Fläche ist im F-Plan Teilplan Nr. 2, Ortsteil Wietze als Gewerbegebiet ausgewiesen und wird derzeit landwirtschaftlich genutzt. Östlich vom Grundstück verläuft der Reihernweg, an den sich in östlicher Richtung das Gewerbegebiet WI-17 Gewerbegebiet Industriestraße anschließt. Nördlich liegen gemäß Flächennutzungsplan weitere gewerbliche Bauflächen sowie eine Fläche für „Gemeinbedarf“. Nordöstlich des Plangebietes liegen gemäß Flächennutzungsplan Mischbauflächen. Südwestlich des Plangebietes liegt ein Hundeübungsplatz mit Vereinsgebäude. Der Bereich des Hundesportplatzes ist im F-Plan als Sportfläche festgesetzt.

Zur Schaffung der planungsrechtlichen Voraussetzungen für die Errichtung des geplanten Geflügelverarbeitungsbetriebes stellt die Gemeinde Wietze den B-Plan Nr. W-2 „Sondergebiet Trannberg“ auf. Der Geltungsbereich des B-Planes wird als SONDERGEBIET (SO) ausgewiesen. Des Weiteren werden der B-Plan Nr. W-2 „Sondergebiet Trannberg Süd“ sowie die Änderung des B-Plan Nr. W-17 Gewerbegebiet Industriestraße derzeit aufgestellt. Vorausgehend erfolgt die Änderung des Flächennutzungsplanes Teilplan 2 Wietze.

## Beschreibung des Vorhabens

Seit 2003 betreibt die Firma Emsland Frischgeflügel GmbH in Haren im Emsland einen Geflügelverarbeitungsbetrieb für Hähnchen. Der 1. Schritt war an diesem Standort der Neubau der Schlachtlinie 1 (SL 1) im Jahr 2003. Im Jahr 2007/2008 wurde der Geflügelverarbeitungsbetrieb aus Kapazitätsgründen vergrößert und Schlachtlinie 2 (SL 2) errichtet. Aus diesem Grund wurde für den Standort Wietze die fortlaufende Bezeichnung mit SL 1 und SL 2 gewählt.

Beantragt wird für den Standort Wietze die Errichtung und der Betrieb eines Geflügelverarbeitungsbetriebes (Schlachtung und Zerlegung von Hähnchen) mit einer Kapazität von 1.000 St/h je Linie (SL 1 und SL 2). Die Realisierung wird in 2 Bauabschnitten erfolgen. Der 2. Bauabschnitt wird umgesetzt, wenn die Marktvoraussetzungen dies ergeben.

Eine Frostung der Ware oder eine Aufbereitung von nicht essbaren Schlachtnebenprodukten findet nicht statt.

Die Anlieferung der Hähnchen durch die im Umkreis von bis zu 100 km befindlichen Mastbetriebe erfolgt per LKW mit Containersystem. Nach erfolgter Übergabe der Hähnchen an das Übergabeband werden die Container gereinigt und für die nächste Nutzung im Gebäude vorgehalten. Bei den LKW werden die Ladeflächen gereinigt bevor die sauberen Container aufgeladen werden. Die Hähnchen durchlaufen die Schlachstrecke d.h. irreversibel Betauben, Aufhängen, Entbluten, Bruhen und Rupfen.

Nach dem Ausnehmen im Bratfertigbereich werden die Hähnchen im Kaltluftstrom gekühlt. Ein Teil der Hähnchen wird als ganze Hähnchen verpackt. Alle anderen Hähnchen werden den unterschiedlichen Zerlege- und Weiterverarbeitungslinien zugeführt. Die verschiedenen Produkte (u.a. Hähnchenbrust, Hähnchenschenkel, Hähnchenflügel sowie Herz, Leber, Magen) werden entweder für Discounter auf Schale verpackt bzw. in Kisten/Kartons verpackt oder/und in der Weiterverarbeitung geschnitten, gewürzt und mariniert.

Alle Produkte werden als Frischware vermarktet.

Die zentrale Kälteanlage versorgt die Vorkühlbereiche, Zerlegung, Weiterverarbeitung, Verpackung, Frischlagerung und Versand. Benötigte Wärme wird über eine Heizungsanlage auf Basis Erdgas erzeugt.

Die bei der Schlachtung und Zerlegung anfallenden verworfenen Schlachtkörper und nicht essbaren Produkte und frei handelbaren Schlachtnebenprodukte werden über verschiedene Fördersysteme bzw. über Rollcontainer den entsprechenden Behältern zugeführt und mehrmals täglich abgeholt.

Die Lüftung der Schlachthofbereiche erfolgt nach Stand der Technik den jeweiligen Bereichen und Nutzungen angepasst. Dadurch wird der Entstehung von Emissionen (Geruch, Keime, Staub, Bioaerosole) vorgebeugt. Verbleibende geruchsintensive Bereiche (Annahme, Bruhen/Rupfen, Konfiskatraume) werden an unterschiedliche Abluftreinigungseinrichtungen angeschlossen und Geruchsimmissionen- und Staubemissionen wirksam gemindert.

Die Errichtung nach dem Stand der Technik ermöglicht unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften (insbesondere FleischhygieneVO) einen sparsamen Wasserverbrauch. In Bereichen, die nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen z.B. Containerwaschanlage, Federrinne, wird Wasser mittels Rezirkulationssysteme mehrfach verwendet.

Die Wasserbedarf für den Geflügelverarbeitungsbetrieb wird durch eine eigenständige Wasserversorgung mittels Grundwasser gedeckt. Die hierfür erforderlichen Genehmigungsverfahren sind nicht Bestandteil des BImSch-Antragsverfahrens.

Das in den Bereichen des Geflügelschlachtbetriebes anfallende Prozessabwasser wird nach Durchlaufen eines Trommelsiebes zur Feststoffabscheidung in einer betriebseigenen Klaranlage gereinigt. Die in der Klaranlage eingesetzten Reinigungsverfahren werden auf die Bedingungen des Prozessabwassers ausgerichtet. Mit den eingesetzten Reinigungsverfahren werden die gesetzlichen Grenzwerte der Abwasserverordnung (Anhang 10 Fleischwirtschaft) sicher eingehalten bzw. unterschritten. Das gereinigte Prozessabwasser wird in die Aller eingeleitet. Durch die Einleitung des gereinigten Abwassers kommt es zu keiner Verschlechterung der Gewässergutklasse der Aller. Die Einleitung des gereinigten Prozessabwassers in die Aller wird in einem separaten Genehmigungsverfahren behandelt und ist nicht Bestandteil des BImSch-Genehmigungsverfahrens.

Die kompakte Bauweise führt zu geringen Flächenversiegelungen. Die damit verbundenen Eingriffe sind durch die im B-Plan festgesetzten Ausgleichsmaßnahmen abgegolten. Reduziert wird die Wirkung der Flächenversiegelungen durch die Versickerung des Niederschlagswasser auf den Anlagengrundstück.

## Auswirkungen des Vorhabens

### I.1 Schutzgut Mensch: Emissionen aus dem geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb

#### Lärm

Zur Feststellung der im Umfeld des geplanten Geflügelverarbeitungsbetriebes zu erwartenden Lärmimmissionen wurde eine Schallimmissionsprognose erstellt. Zur Feststellung der relevanten Lärmquellen wurden die Planunterlagen herangezogen. Ergänzend sind Erkenntnisse aus Schallpegelmessungen an dem bestehenden Schlachthof in Haren (vor allem Schlachtlinie 2) mit eingeflossen.

Mögliche Geräuschquellen eines derartigen Betriebes sind die Schallabstrahlungen der auf den Dächern installierten Aggregate (Klima- und Lüftung, Kondensatoren der Kälteanlage etc.) und der Freiflächenverkehr (Fahrbewegungen, Be- und Entladearbeiten, Lkw-Kühlung, Stellplatzanlagen etc.) sowie die Gebäudeabstrahlungen für Gebäude mit hohen Innenpegeln (z.B. Technikgebäude).

Bei der Bewertung der durch die Anlage hervorgerufenen Lärmimmissionen werden die umliegenden Wohnhäuser am Reihernweg und an der DEA-Straße, potentielle schutzbedürftige Nutzungen innerhalb des Gewerbegebietes Industriestraße sowie dem geplanten Sondergebiet Trannberg Süd und eine Behinderteneinrichtung im Norden einbezogen. Folgende Immissionsorte und -richtwerte gem. TALärm werden berücksichtigt.

Immissionsorte	Gebietsausweisung	Immissionsrichtwert gem. TALärm in dB(A)	
		Tags 06 bis 22 Uhr	Nachts 22 bis 06 Uhr
bestehende Wohnhäuser Reihernweg 1 + 2, DEA-Straße, Behinderteneinrichtung Himmelsthor	Misch- und Kern- und Dorfgebiete (MI / MK)	50	40
Gewerbegebiet Industriestraße, Sondergebiet Trannberg Süd	Gewerbegebiete (GE)	55	45

Zur Lärminderung werden schalldämmende Maßnahmen an den relevanten stationären Aggregaten durchgeführt sowie maximale Schallleistungspegel festgesetzt. Bei der Planung des Geflügelverarbeitungsbetriebes wurde auf eine lärmgeminderte Anordnung der einzelnen Betriebsbereiche und Aggregate geachtet. Mittels Lärmschutzwand an der östlichen Grundstücksgrenze werden die Geräuschimmissionen in Richtung Osten wirkungsvoll gemindert.

Die geplante Anlage wird so ausgelegt, dass die behördlich festgesetzten Immissionsrichtwerte für „Misch- und Gewerbegebiete“ zur Tageszeit an allen Immissionsorten durch die ermittelten Beurteilungspegel um mindestens 3 dB unterschritten werden. Eine Ermittlung der Lärmvorbelastung durch andere gewerbliche Anlagen ist gem. TALärm daher nicht erforderlich.

Im Bereich eines südwestlich des geplanten Anlagenstandortes gelegenen Hundeübungsplatzes ist tagsüber eine Lärmbelastung als Beurteilungspegel gem. TALärm in Höhe von maximal 2 dB(A) zu erwarten.

Zur Nachtzeit wird die Anlage so ausgelegt, dass die angesetzten Richtwerte durch die geplante Anlage eingehalten werden. Eine vorhandene oder genehmigte gewerbliche Lärmvorbelastung liegt für die untersuchten Immissionsorte für den Nachtzeitraum nicht vor. Die prognostizierte Lärmbelastung durch den geplanten Geflügelschlachthof entspricht damit der Gesamtlärmbelastung für den Nachtzeitraum gem. TALärm.

Aufgrund der Nähe des Geflügelverarbeitungsbetriebes zu schutzwürdigen Nutzungen wurden im Schallgutachten zum Bebauungsplan Emissionskontingente für verschiedene Teilflächen des Geltungsbereiches des Bebauungsplangebietes W-2 ermittelt. Die lärmtechnischen Festsetzungen des Bebauungsplanes Nr. W-2 werden ebenfalls durch den geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb erfüllt.

Die Erhöhung der Emissionspegel durch den anlagenbezogenen Verkehr auf der B 21 beträgt weniger als 1 dB. Maßnahmen organisatorischer Art zur Verminderung der Geräusche des anlagenbezogenen Verkehrs müssen somit gem. TALärm nicht berücksichtigt werden.

## Geruch

Die zu erwartenden Geruchsimmissionen durch den geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb werden in einer Geruchsimmissionsprognose gem. Geruchsimmissionsrichtlinie (GIRL) Niedersachsen ermittelt und dargestellt und mit den behördlichen Vorgaben verglichen. Zur Feststellung der relevanten Geruchsquellen wurden die Planunterlagen herangezogen. Ergänzend sind Erkenntnisse aus verschiedenen Geruchsmessungen an dem bestehenden Geflügelverarbeitungsbetrieb in Haren (vor allem Schlachtlinie 2) mit eingeflossen.

Geruchsbeladene Abluftströme entstehen bei einem derartigen Geflügelverarbeitungsbetrieb im Wesentlichen im Bereich der Annahme, der Schlachtung, der Abfalllagerung sowie im Bereich der Klaranlage.

Bei der Bewertung der durch die Anlage hervorgerufenen Geruchsimmissionen werden die umliegenden Wohnhäuser am Reihernweg, an der DEA-Straße und an der Schachtstraße, potentielle schutzbedürftige Nutzungen innerhalb des Gewerbegebietes Industriestraße sowie dem geplanten Sondergebiet Trannberg Süd und eine Behinderteneinrichtung im Norden einbezogen. Folgende Immissionsorte und Immissionswerte gem. behördlicher Festsetzung (angegeben als relative Häufigkeit) werden berücksichtigt.

Bereich / Schutzbedürftige Nutzung	Immissionswert gem. GIRL	Behördlich festgesetzter Immissionswert
Wohnnutzungen im GE-Gebiet mit MI-Schutzanspruch (Wohnhäuser Reihernweg 1, DEA-Straße)	0,10	0,0
Mischgebiet (MI) im B-Plan oder F-Plan	0,10	0,0
Mischgebiet (MI) innerhalb des Gewerbegebietes Industriestraße	0,10	0,0
Gewerbegebiete (GE)	0,7	0,07
Sondergebiet Trannberg Süd mit GE-Schutzanspruch	0,7	0,07
Gebäude Himmelsturm	0,10	0,0

Es ist vorgesehen, dass die Abluft aus den geruchsintensiven Betriebseinheiten über zwei spezielle Abluftwascher gereinigt wird. Das betrifft für eine Anlage die Betriebseinheiten 1 (Annahmebereich), für die zweite Anlage die Betriebseinheiten 2 (Schlachtbereich hier Bruhen/Rupfen) und 9 (Abfalllagerung – Kat 2/Kat Abfälle). Die gereinigte Abluft aus den beiden Anlagen wird über Kamine abgeleitet, so dass die Abluft in die freie Luftströmung gelangt.

Für die Reinigung der geruchsbeladenen Abluft aus der Abwasserbehandlung (Klaranlage BE 12) welche im Technikgebäude, im Bereich des Misch- und Ausgleichsbehalters sowie dem Flotatbehälter zu erwarten ist, wird ein spezieller Biofilter eingesetzt. Der Filter wird im Bereich des Misch- und Ausgleichsbehalters aufgestellt. Der Biofilter neutralisiert die Geruchsstoffe auf Basis von Naturprodukten. Die gereinigte Abluft gelangt danach in die Atmosphäre.

Die geplante Anlage wird so ausgelegt, dass die Geruchsbelastungen maximal die Vorgaben der Genehmigungsbehörde, d.h. Geruchswahrnehmungshäufigkeiten von bis zu % der Jahresstunden (entsprechend 0,0 als relative Häufigkeit) für schutzbedürftige Nutzungen mit Mischgebietsanspruch bzw. von bis zu 7 % (entsprechend 0,07 als relative Häufigkeit) in Gewerbegebieten erreichen. Die gem. GIRL zulässigen Immissionshäufigkeiten werden damit durch den geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb deutlich unterschritten.

Im Bereich eines südwestlich des geplanten Anlagenstandortes gelegenen Hundesportplatzes beträgt die berechnete Geruchsbelastung maximal % der Jahresstunden ( $\leq 0,0$ ).

Eine bestehende oder genehmigte Geruchsvorbelastung ist im Beurteilungsgebiet nicht vorhanden.

## **Staub und Bioaerosole**

Staubemissionen werden vor allem in der Annahmehalle und im Schlachtbereich sowie durch die gasbetriebene Heizungsanlage emittiert. Durch den Einsatz von Abluftreinigungsanlagen werden die zu erwartenden Staubemissionen wirksam reduziert.

Insgesamt wird für den geplanten Geflügel-Schlachthof ein Emissionsmassenstrom an Gesamtstaub von 0,9 kg/h prognostiziert. Damit unterschreitet der prognostizierte Emissionsmassenstrom an Gesamtstaub den Bagatellmassenstrom der TA Luft von 1 kg/h



deutlich. Eine Bestimmung der Immissions-Kenngrößen oder eine Ermittlung der Staubvorbelastung ist damit gem. TALuft nicht erforderlich. Negative Umweltbeeinträchtigungen durch Staubbelastungen sind daher nicht zu erwarten.

Hinsichtlich der Minderungswirkung der Abluftreinigung in Bezug auf Bioaerosole kann eine Analogiebetrachtung mit den Verhältnissen bei Staub einen Hinweis auf die Relevanz der Immissionssituation bei Bioaerosolen geben, da Bioaerosole ebenfalls Partikel sind bzw. an Partikeln haften und der prognostizierte Emissionsmassenstrom an Gesamtstaub als irrelevant einzustufen ist. Es wird davon ausgegangen, dass auch die zu erwartenden Bioaerosolemissionen unerheblich sind. Zudem haben Emissionsmessungen am bestehenden Schlachthof in Haren eine wirksame Emissionsminderung bei Keimen mittels Biowascher bestätigt.

Auswirkungen durch Bioaerosole bzw. Keime auf Vögel sind aufgrund der Entfernung zur Allerniederung von rund 1 km und der im Analogieschluss zu Staub abgeleiteten geringen Emissionen nicht zu erwarten.

Die zu erwartenden Staubemissionen durch den geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb sowie die Abschätzung der Relevanz von Bioaerosolen und biologischen Agenzien werden in einem Gutachten ermittelt und dargestellt (Inhalt des BlmSch-Antrages).

## **Auswirkungen durch den Einsatz der Kälteanlage**

Zwei  $\text{NH}_3$ -Kälteanlagen zur direkten und indirekten Kühlung der Räume mit einem Gesamteinhalt von ca. 2 Tonnen Ammoniak (für SL + N) sollen errichtet und betrieben werden.

In dem den BlmSch-Antragsunterlagen beigefügten sicherheitstechnischen Gutachten wird dargestellt, ob durch die Errichtung und den Betrieb der  $\text{NH}_3$ -Kälteanlagen, unter Berücksichtigung der von Maßnahmen und der bei der Errichtung und dem Betrieb möglichen Gefahren, der Schutz der Arbeitnehmer, der Nachbarschaft und der Allgemeinheit ausreichend sichergestellt ist.

Die Antragsunterlagen zu den  $\text{NH}_3$ -Kälteanlagen sind daher einer sicherheitstechnischen Prüfung nach § 29 a BlmSchG unterzogen worden.

Die Auswirkungen von Gasfreisetzungen aus den Sicherheitsventilen innerhalb der Kälteanlagen und der Lüftungsanlage der Maschinenräume wurden untersucht. Die Berechnungen haben ergeben, dass ein gefahrloses Ableiten des im Anforderungsfall aus den Sicherheitsventilen freigesetzten Ammoniaks bei der geplanten Anlagenkonfiguration möglich ist. Dies gilt auch für Freisetzungen über die Maschinenraumlüftung. Der Störfallbeurteilungswert (ERPG-2- Wert) von 1,0 ppm wird bei einer Freisetzung von Ammoniak aus den Sicherheitsventilen und der Maschinenraumlüftung bei einer mittleren Ausbreitungssituation an der Betriebsgrenze weit unterschritten.

Hinsichtlich Arbeitsschutz und Schutz des Bedienungspersonals werden eine ausreichend bemessene Sicherheitsbeleuchtung der Maschinenräume vorgesehen. Auch die Kennzeichnung der Flucht- und Rettungswege sowie der sicherheitstechnisch wesentlichen Einrichtungen der  $\text{NH}_3$ -Kälteanlagen, wie Armaturen, Begrenzungseinrichtungen usw. entspricht den gesetzlichen Anforderungen.

Die wasserrechtliche Bewertung ergab, dass der Besorgnisgrundsatz entsprechend § 19 g Abs. 1 WHG erfüllt wird, wenn die in diesem Gutachten vorgeschlagenen Auflagen bezüglich der Rückhalteeinrichtungen und deren Ausführung eingehalten werden.

Der Betrieb der Verdichter und Kondensatoren erzeugt Lärm. Die Verdichter sind in einem Maschinenraum in massiver Bausweise untergebracht. Zu – und Abluftöffnungen werden mit Schalldämpfern versehen. Die Kondensatoren stehen oberhalb des Maschinenraumes und sind lärmgemindert ausgeführt.

## I.2 Flora und Fauna

Die Beschreibung des Naturhaushaltes und der Auswirkungen auf Flora und Fauna durch die Versiegelung von Fläche im Bereich der Geflügelverarbeitungsbetriebes ist Bestandteil des Umweltberichtes zur Bauleitplanung.

Die Versiegelung im Rahmen des Baus der Abwasserleitung wird hier als geringfügig eingestuft. Es werden lediglich 1,2 m<sup>2</sup> Fläche durch die Uferbefestigung mit Wasserbausteinen und den Deckel des Beruhigungsschachtes dauerhaft verändert. Daneben werden rund 7,1 m<sup>2</sup> Fläche für Start-/ Zielbaugruben, die offene Verlegung sowie für ein Baulager im Straßenseitenraum temporär beeinträchtigt. Die temporäre Beanspruchung wird in dem Umweltbericht zur Bauleitplanung nicht als Eingriff gewertet, der Eingriff durch die Versiegelung von Flächen ist unerheblich.

## I.3 Boden

Die Auswirkungen der Versiegelung von Boden im Bereich des Bebauungsplangebietes werden ausführlich im Umweltbericht zur Bauleitplanung beschrieben. Die Auswirkungen auf Boden durch den Bau der Abwasserleitung bestehen im Verlust durch Horizontalbohrung, der Veränderung bzw. der Umlagerung von Bodenschichten und der Verdichtung im Bereich von Baulagern. Im Bereich nördlich des Geflügelverarbeitungsbetriebes wird schutzwürdiger Plaggenesch für die Anlage einer Start-/ Zielbaugrube und die Verlegung von etwa 10 m Leitung beansprucht. Trotz der Beeinträchtigung von Plaggenesch werden die Auswirkungen insgesamt als geringfügig eingeschätzt.

Eine Belastung von Boden und Grundwasser wird durch die ordnungsgemäße Lagerung der Abfälle vermieden. Anfallende Abfälle werden fachgerecht entsorgt. Eine vollständige Verwertung der Stoffe wird gewährleistet.

## I.4 Wasser

Die Auswirkungen der Versiegelung auf den Wasserhaushalt im Bereich des Bebauungsplanes bestehen in der Herabsetzung der Grundwasserneubildung oder der Erhöhung des oberflächlichen Regenwasserabflusses im Bereich der versiegelten Flächen und werden ausführlich im Umweltbericht zur Bauleitplanung beschrieben.

Durch die Reinigung des in den Bereichen des Geflügelschlachtbetriebes anfallenden Prozessabwassers in der betriebseigenen Klaranlage werden die gesetzlichen Grenzwerte der Abwasserverordnung (Anhang 10 Fleischwirtschaft) sicher eingehalten bzw. unterschritten. Das gereinigte Prozessabwasser wird in die Aller eingeleitet. Durch die Einleitung des gereinigten Abwassers kommt es zu keiner Verschlechterung der Gewässergüteklasse der Aller.

## II. Emissionsmindernde Maßnahmen

Maßnahmen zur Minderung von Emissionen sind wie folgt zu benennen:

- die Errichtung eines Larmschutzzauns mit einer Höhe von 2,5 m über Grundstücksoberkante an der östlichen Grundstücksseite,
- die larmgeminderte Ausführung von stationären Aggregaten
- die Reinigung der Abluft aus den Bereichen Annahme, Bruhen, Rupfen und Konfiskatraume durch Abluftwascher und Biofilter
- regelmäßige zeitnahe Abfuhr der Schlachtabfälle
- tägliche Reinigung des Annahmebereiches, der Schlachtung und Zerlegung und der Abfalllagerung nach Schichtende
- Beschränkung des Lkw-Fahrverkehrs innerhalb des Nachtzeitraumes (22 bis 6 Uhr) auf betriebsbedingt unbedingt notwendige Fahrten wie Anlieferung Lebendvieh, Abholung Fertigprodukte und Abholung Schlachtabfälle

Durch diese Einrichtungen werden die Emissionen aus dem Schlachthof und damit die Auswirkungen auf die Bevölkerung der Umgebung deutlich gemindert.

## Technische Einrichtungen des Geflügelschlachthofes

Der Geflügelschlachthof besteht aus dem Hauptgebäude mit den Funktionen Tierannahme, Schlachtung einschl. Bruhen und Rupfen, Bratfertigbereich, Vorkühlung, Zerlegung, Weiterverarbeitung, Verpackung und Versand. In dieses Gebäude sind der Technikbereich und die Wertstofflagerung sowie Räume für KAT 2 und KAT 3 integriert. Die erforderlichen Abluftreinigungseinrichtungen sind direkt im Gebäude platziert.

Als externe Nebeneinrichtung der Anlage werden ein Büro- und Sozialbereich in einem Gebäudeteil an das Produktionsgebäude angegliedert. Zudem werden eine betriebliche Wasserversorgung und –aufbereitung sowie eine betriebliche Abwasserreinigung für Abwasser aus dem Produktionsbereich errichtet. Das Abwasser aus dem Büro- und Sozialbereich wird der öffentlichen Kanalisation zugeführt.

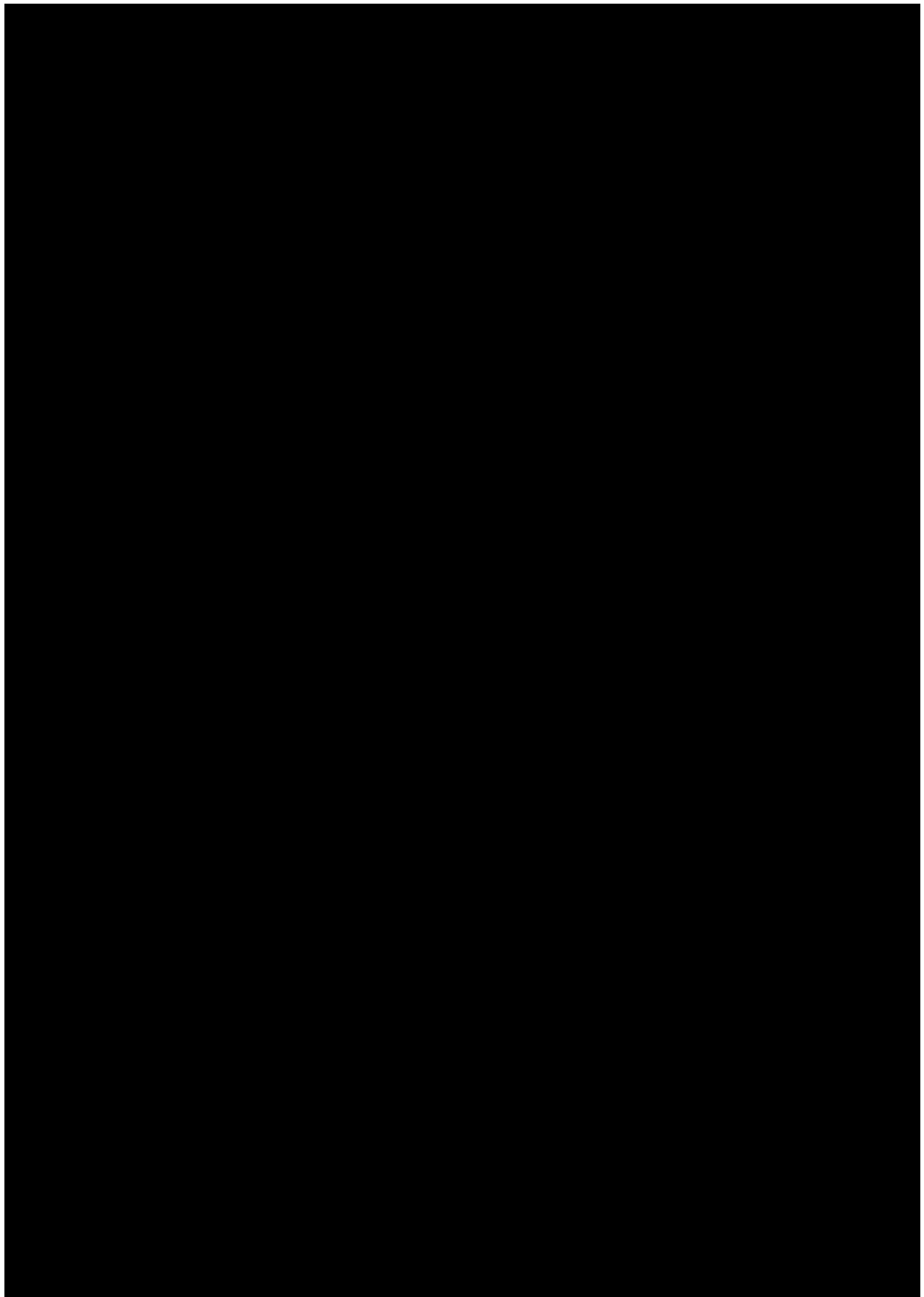
Darüberhinaus wird auf dem Anlagengelände die nötige Verkehrsinfrastruktur mit den erforderlichen Fahrwegen, Manipulierflächen und Stellplätzen unter Beachtung der Trennung verschiedener Hygienebereiche (Schwarz, Weiss, Personal) geschaffen.

Daraus ergibt sich folgende Gliederung der Anlage in Betriebseinheiten (BE):

- BE 1 Abnahmebereich
- BE 2 Schlachtung
- BE 3 Bratfertigbereich
- BE 4 Intensiv- und Reifekühlung
- BE 5 Zerlegung/Filetierung/Weiterverarbeitung
- BE 6 Verpackung/Versand
- BE 7 Technik mit der BE 7.1 Kalteanlage
- BE 8 Wasserversorgung
- BE 9 Abfalllagerung
- BE 10 Abluftreinigungsanlage
- BE 11 Sozialbereich
- BE 12 Prozesswasserreinigung mit der BE 12.1 Rechen Sieb

## Gebäude- und Werksplan

Zur Veranschaulichung des Vorhabens folgt der Gebäude- und Werksplan. Hier sind alle baulichen Elemente und Betriebseinheiten des Geflügelverarbeitungsbetriebes dargestellt.



Um sich einen Überblick über die funktionalen Vorgänge in diesem Betrieb zu machen, folgt eine tabellarische Übersicht.

### Zusammenfassung der Funktionen in den einzelnen Betriebseinheiten

Betriebseinheit	Funktion	Vgl. mit BlmSch-Antrag
Abnahmebereich - BE 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Annahme der Hahnchen/Entladezone</li> <li>– Ruhezone zur Beruhigung der Hahnchen</li> <li>– Tierübergabe</li> <li>– Containerwasche und Containerpuffer</li> <li>– Wasche LKW-Ladefläche</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4
Schlachtung - BE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betaubung der Hahnchen</li> <li>– Ausblutschnitt</li> <li>– Ausbluten</li> <li>– Hahnchenzählung</li> <li>– Bruhen, Rupfen mit Federtransport</li> <li>– Abspülen der Hahnchen</li> <li>– Füße auswerfen</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.7
Bratfertigbereich - BE 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ausnehmen der Hahnchen</li> <li>– Veterinarinspektion</li> <li>– Nackenhautinspektion</li> <li>– Entfernen der Gedärme und Gallenblase</li> <li>– Ernten von Leber, Magen und Herz</li> <li>– Endinspektion</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.7
Intensiv- und Reifekühlung - BE 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorkühlung</li> <li>– Intensivkühlung</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.7
Zerlegung/Filetierung/Weiterverarbeitg. - BE 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sortierung und Zerlegung</li> <li>– Entbeinung</li> <li>– Filetierung</li> <li>– Verwiegen</li> <li>– Weiterverarbeitung</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.7
Verpackung/Versand BE 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwiegen</li> <li>– Sortierung nach Gewicht</li> <li>– Verpackung in Kisten oder Box und Trays</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.7
Technik BE 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dieser Bereich umfasst alle technischen Einrichtungen wie Stromversorgung, Heizungstechnik und Raumluftungstechnik</li> <li>– Kälteanlage</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 3.8
Wasserversorgung BE 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbereitung des Grundwassers über das Wasserwerk</li> <li>– Aufbereitetes Wasser vom Wasserwerk gelangt in einen Reinwasserbehälter und wird von da aus über eine Druckerhöhungsanlage in den Schlachthof gefördert</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4
Abfalllagerung BE 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für die Lagerung der Konfiskate und nicht essbaren Schlachtnebenprodukte sind mehrere</li> </ul>	Kapitel 3.1, 3.4, 9

	Räume vorgesehen	
Abluftreinigungsanlage BE 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– hierüber werden die geruchsrelevanten Emissionen gefiltert und gereinigt</li> <li>– Abluftreinigungsanlage für Annahmebereich</li> <li>– Abluftreinigungsanlage für Schlachtung (Brühen/Rupfen) und Räume zur Lagerung der Konfiskate</li> </ul>	Kapitel 1.1
Sozialbereich BE 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– angegliederter Gebäudereich mit erforderlichen Büroräumen, Umkleideräumen, Sanitär- und Duschräumen, WC-Anlagen, Hygieneschleusen und Kantinen, unterteilt in Weiß- und Schwarz-Bereich</li> </ul>	Kapitel 1.1
Prozesswasserreinigung BE 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das im Produktionsbereich in den Schlachtlinien und anfallende Prozessabwasser wird nach der Feststoffabscheidung über ein Trommelsieb in der eigenen Betriebskläranlage gereinigt und anschließend über eine Druckrohrleitung in die Aller als Vorfluter abgeleitet.</li> <li>– Das häusliche Abwasser aus dem Sozialbereich wird der öffentlichen Kanalisation zugeführt.</li> </ul>	Kapitel 1.1, 1.2, 1.3, 10

## Betriebszeiten des Geflügelverarbeitungsbetriebes

### Gesamtbetriebszeit SL 3:

Montag – Sonnabend: 2 Schichten x 8 Stunden zuzugl. Pausenzeiten

Für die Bereiche:

Schlachtung 08.00 – 21.00 Uhr  
 Zerlegung+Verpackung 08.00 – 01.00 Uhr  
 + Vor- und Nachbereitung je 1 Stunden

Die Anlieferung der Tiere erfolgt ca. 1 1/2 Stunden vor Schlachtung.

Die Reinigung nach Schichtende: im Bereich Schlachtung von 21.00 – 01.00 Uhr  
 In Zerlegung+Verpackung von 01.00 – 08.00 Uhr

### Gesamtbetriebszeit SL 4:

Montag – Sonnabend: 2 Schichten x 8 Stunden zuzugl. Pausenzeiten

Für die Bereiche:

Schlachtung 08.00 – 22.00 Uhr  
 Zerlegung+Verpackung 07.00 – 02.00 Uhr  
 + Vor- und Nachbereitung je 1 Stunden

Die Anlieferung der Tiere erfolgt ca. 1 1/2 Stunden vor Schlachtung.

Die Reinigung nach Schichtende: im Bereich Schlachtung 22.00 – 02.00 Uhr  
 In Zerlegung+Verpackung von 02.00 – 08.00 Uhr

Im Versand wird in drei Schichten gearbeitet (für SL 3 + SL 4 zusammen):

Montag – Freitag: 3 x 8 Stunden - Versand 08.00 – 08.00 Uhr

Sonnabend: 2 x 8 Stunden - Versand 08.00 – 22.00 Uhr

In der Technik wird an 7 Tagen in der Woche 2 1/2 Stunden gearbeitet (3 Schichten).

Die Schichten der Schlachtlinien 3 + 4 beginnen mit einem zeitlichen Versatz von 1 Stunde zueinander.



## Zusammenfassung

Samtliche Auswirkungen durch die Errichtung des Schlachthofes für die Allgemeinheit und Nachbarschaft wurden auf Nachteile oder Belastigungen sorgfältig untersucht und festgestellt, dass keine erheblichen und nachhaltigen Beeinträchtigungen für Mensch und Umwelt bestehen.

Wie den Gutachten zu entnehmen ist, werden die geforderten Werte hinsichtlich Immissionen und Emissionen eingehalten bzw. unterschritten. Die Auswirkungen auf das Schutzgut Mensch, auf Flora und Fauna, Boden und Wasser werden durch die vorgesehenen emissionsmindernden Maßnahmen deutlich gemindert.