

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Landkreis Osnabrück ⋅ Postfach 25 09 ⋅ 49015 Osnabrück | Die Landrätin | |
|  |  | |
| **An die**  **Redaktion** | **Referat für Assistenz**  **und Kommunikation**  **-Pressestelle-**  Datum: 18. Mai 2020  Zimmer-Nr.: 2061  Auskunft erteilt: Burkhard Riepenhoff  Durchwahl: | |
| **Pressemitteilung** | Tel.: (05 41) 501-  Fax: (05 41) 501-  e-mail: | 2061  4420  riepenhoffb@lkos.de |

Landkreis Osnabrück Sprechzeiten: Der Landkreis im Internet:

Am Schölerberg 1 Montag bis Freitag, 8.00 bis 13.00 Uhr. http://www.lkos.de

49082 Osnabrück Donnerstag auch bis 17.30 Uhr.

Ansonsten nach Vereinbarung

**Dissener Betrieb darf vorhandene Mengen und Fleisch in der Anlieferung noch verarbeiten – Schließung für zwei Wochen**

**Osnabrück.** Der Zerlegebetrieb in Dissen, bei dem 92 Mitarbeiter positiv auf das Corona-Virus getestet worden waren, darf die aktuell noch im Betrieb zur Verarbeitung gelagerten Schweinehälften sowie die Fleischmengen, die bereits in Lastwagen aus ganz Europa angeliefert werden und nicht mehr gestoppt werden können, in den kommenden Tagen noch verarbeiten. Nach dieser Notzerlegung wird der Betrieb für zwei Wochen geschlossen, was der Inkubationszeit entspricht. Das haben der Landkreis Osnabrück, das niedersächsische Sozialministerium und das Landesgesundheitsamt festgelegt.

Mit dieser Entscheidung wird verhindert, dass große Mengen von bereits geschlachtetem Schweinefleisch entsorgt werden müssen. Außerdem entspricht dieses Vorgehen der gemeinsamen Einschätzung der Behörden, wonach spezialisierte Zerlegebetriebe wie das Dissener Unternehmen als wichtiger Teil der Lebensmittelversorgung betrachtet werden. Wegen dieser besonderen Rolle kann die Erlaubnis zur Notzerlegung erteilt werden, bei der zur Verarbeitung der bereits im Betrieb vorhandenen oder aktuell angelieferten Fleischmengen nur solche Mitarbeiter zum Einsatz kommen, die bei den ersten Untersuchungen negativ auf Corona getestet worden waren.

Um die größtmögliche Sicherheit auch bei der Notzerlegung der beschriebenen Fleischmengen zu gewährleisten, hat das Unternehmen ein detailliertes Hygienekonzept sowohl für die Abläufe im Betrieb als auch bei der Unterbringung der Arbeitskräfte ausgearbeitet, das vom Landkreis Osnabrück geprüft wird. Voraussetzung für die Notzerlegung ist außerdem der Nachweis, dass die bereits geschlachteten Mengen nicht von anderen Unternehmen verarbeitet werden können.