

Sonderausgabe

vlhf Info-Brief Spezial 2-2021

Teilmobile Schlachtung:
Weide- und Hoftötung

+

vlhf Info-Brief Spezial 1-2020

Mobile Geflügelschlachtung

Hrsg. Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V.

www.biofleischhandwerk.de

November 2021



Die beiden Infoblätter wurden auf der Grundlage der Publikationen von Dr. Veronika Ibrahim sowie unter Mitarbeit von Lea Trampenau / Innovative Schlachtsysteme erstellt. Sie wurden sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt, erheben aber keinen Anspruch, fehlerfrei zu sein.

Herausgeber der Info-Blätter:

vlhf-Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung
(Schwerpunkt Ökologische Erzeugung) e.V.

Haben Sie noch Fragen oder Interesse an unserer Arbeit. Treten Sie mit uns
in Kontakt:

vlhf-Geschäftsstelle

Andrea Fink-Keßler

Tischbeinstr. 112

34121 Kassel

info@biofleischhandwerk.de

www.biofleischhandwerk.de

Tel.: 0561-27224

Info-Brief Spezial 2-2021

Teilmobile Schlachtung: Weide- und Hoftötung

Es gibt viele Gründe Lebendtiertransporte zu vermeiden:

Tierschutz: Die nationale Verordnung, die der Umsetzung der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung dient, besagt, dass »Tiere so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten [sind], dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden«. Die Realität jedoch ist weit entfernt von diesen Vorgaben. Die letzte Phase des häufig kurzen Lebens der Tiere ist von Stress und Furcht geprägt. Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der oftmals lange Transport zum Schlachter, für viele Tiere auch die erste Fahrt in ihrem Leben sowie das Warten in den Warteställen unter Futterentzug, das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle – all diese »prämortalen Belastungszustände« bedeuten für die Tiere – kurz gesagt – Stress.

Wertschöpfung: Stress für die Tiere wollen die Landwirte vermeiden und dies nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung (d. h. Fleischqualität) mit ihren Tieren zu erzielen. Hier gibt es sehr enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität haben prämortale wie postmortale Prozesse.

Verbraucherwünsche: Nicht zuletzt durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So beurteilen immer mehr Verbraucher ein Stück Fleisch heute nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit, sondern ihr Wissen um die Herkunft und den möglichst tiergerechten und ethischen Erzeugungsprozess beeinflusst für sie den Genusswert maßgeblich mit.

Fleischqualität: Um also ein wirklich »gutes Stück Fleisch« zu erzeugen, zu veredeln und zu essen, gilt es, diese Prozessqualität im Blick zu haben, den Tieren ein gutes Leben zuzugestehen, die Betäubung und Tötung ohne Stress und Angst durchzuführen und die Reifungsprozesse so optimal zu gestalten, dass die Qualität des Fleisches erhalten bleibt.

Arbeitsschutz: Lassen sich zum Beispiel Rinder im landwirtschaftlichen Betrieb oftmals noch vergleichsweise leicht auf den Transporthänger treiben, wird das Abladen bei der Schlachtstätte hingegen für Mensch und Tier oftmals zur Qual: vereinzelt, verängstigt und verunsichert, mit unbekanntem Gerüchen konfrontiert soll das Rind im Schlachtbetrieb in Enge der Fixier- und Betäubungsbox eingetrieben werden. Immer mehr Metzgereien verzichten mit aus diesem Grund (und/oder weil sie den notwendigen Raum für die geforderte Fixiereinheit nicht haben) auf das Schlachten von Großvieh. Eine Anlieferung des getöteten Tieres hingegen würde gerade diesen Betrieben eine neue Perspektive bieten, wieder selbst zu schlachten und regional erzeugtes Fleisch zu vermarkten.

Alte Rechtsgrundlage und Beschlüsse für Weide- und Hoftötung aufgelöst....

Seit dem 9. September 2021 gilt die neue, EU-einheitliche Rechtsgrundlage für Weide- und Hoftötung – kurz für teilmobile Schlachtung: **Neuregelung für Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I Verordnung (EG) Nr. 853/2004.**

Mit dieser Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs wird erstmalig unionsrechtlich die Schlachtung im Herkunftsbetrieb von **Rindern, Schweinen und Pferden** unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit geregelt. Diese Verordnung ist unmittelbar geltendes Recht. Das Gremium der obersten Veterinäre der Bundesländer, die „Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“, kurz AFFL, hat daher am 11./12. Mai 2021 einen Beschluss gefasst unter welchen konkreten Bedingungen künftig die Schlachtung im Herkunftsbetrieb in Deutschland auf dieser Rechtsgrundlage möglich sein sollte. Auf Ebene der einzelnen Bundesländer sind darüber hinaus länderspezifische Erlasse nötig, die u.a. auch die behördlichen Zuständigkeiten und Antragsformulare regeln. Hessen hat bereits im Mai 2021 einen entsprechenden Erlass mit Antragsformularen und einer Mustergenehmigung herausgegeben.

Unsere Ausführungen beziehen sich daher sowohl auf die Neuregelung der EU als auch auf die Beschlüsse der AFFL. Viele Bundesländer haben noch nicht mit eigenen Erlassen auf diese Neuregelung reagiert. Wesentliche Grundlage dieses Infobriefes ist die Veröffentlichung von Frau Dr. Veronika Ibrahim in der Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung (08/2021) „Neue EU-Regelung zur „Mobilen Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ in der die Vorgaben des Hessischen Erlass wiedergegeben werden, welcher sich seinerseits sehr eng an die Ausführungen des AFFL-Beschlusses hält. Erwartungsgemäß wird es vermutlich Abweichungen auf Länderebene geben. Wir danken dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV), uns diesen Erlass zur Verfügung gestellt zu haben.

Mit dem Inkrafttreten der Ausnahmeregelung trat der bisher für die Weidetötung/Kugelschuss auf Weide zuständige § 12 Abs. 2 der Tier-LMHV außer Kraft und ebenso die AFFL-Beschlüsse von 2017, die die teilmobile Schlachtung von Rindern im Rahmen der Regelschlachtung ermöglichen (z.B. die Durchführung unseres EIP-Projektes „Extrawurst“). Davon unberührt bleibt der § 12 Abs. 3 der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV), der den Kugelschuss für Rinder in ganzjähriger Freilandhaltung als Betäubungsverfahren zulässt.

Wichtig: Die vollmobile Schlachtung – also eine Schlachtung, die alle Schlachtschritte in einem mobilen Trailer vollzieht ist von den Neuregelungen nicht betroffen. Genau wie eine stationäres Schlachtunternehmen muss ein vollmobiler Schlachttrailer eine vollumfängliche EU-Zulassung nach den Verordnungen (EG) Nr.852 und 853/2004 erwirken.

... und das Einfügen des Kapitels VIa in den Anhang III der EU-Hygieneverordnung ermöglicht nun das „Schlachten im Herkunftsbetrieb“

Die Verbesserung des Tierwohls ist eines der Ziele, die die EU-Kommission in ihrer neuen Strategie „From Stable to Table“ festgelegt hat, um zu einem fairen, gesunden und umweltfreundlichen Ernährungssystem als Teil des Europäischen „Green Deal“ zu kommen.

Da das Vermeiden von Lebendtiertransporten zugleich zu einer Vermeidung von Stress beim Schlachten führt und damit einen Beitrag zur Verbesserung des Tierwohls leistet, wird - so die Erwägungsgründe für die neue Regelung - die Tötung im Herkunftsbetrieb für eine begrenzte Anzahl an Rindern, Schweinen und Pferden zugelassen.

- Es gibt daher keinen Prüfvorbehalt für die Anträge auf Genehmigung einer Hof- oder Weidetötung! Mit anderen Worten: Der Antragsteller (Landwirt oder Schlachtunternehmer) muss nicht nachweisen, dass ein Rind seiner Herde Stress beim Schlachttransport erleidet (oder gar nicht auf den Hänger will etc.) oder eine Verletzungsgefahr für ihn oder das Rind besteht.
- Die Anträge sind einfach auf Basis dieser Neu-Regelung Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu genehmigen, wenn die nachfolgend aufgeführten Voraussetzungen gegeben sind.
- Diese Voraussetzungen gelten für beide Verfahren des Schlachtens im Herkunftsbetrieb: Bolzenschussbetäubung (Hoftötung) und Kugelschuss auf der Weide (Weidetötung).

Antragsverfahren

Anträge für die Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb werden beim zuständigen Veterinäramt gestellt. Es können bis zu **drei Rinder, drei Pferde/Esel oder sechs Schweine** pro Schlachtvorgang in einem Betrieb betäubt, entblutet und in einen Schlachtbetrieb gefahren werden. Die Genehmigung ist nicht von der Haltungsform abhängig. Es können auch Betriebe mit saisonaler Weidehaltung und Stallhaltung eine Genehmigung erhalten.

Der Antrag kann entweder vom Tierhalter gestellt werden oder vom Schlachtunternehmen. Wichtig ist nur, da lediglich die ersten Schlachtschritte auf dem Herkunftsbetrieb vollzogen werden, dass zwischen dem Tierhalter und dem Schlachtunternehmen eine schriftliche Vereinbarung besteht. In dieser Vereinbarung müssen die jeweiligen Verantwortlichkeiten für den gesamten Schlachtablauf im Herkunftsbetrieb fixiert sein (z.B. wer ist verantwortlich für Zutrieb, wer für Betäubung, wer kontrolliert die Betäubungswirksamkeit, wer führt die Entblutung durch etc.). Das hessische Muster, wie diese Vereinbarung gestaltet werden kann, finden Sie als **download auf www.biofleischhandwerk.de**. Dort finden Sie auch das von Hessen entworfene Antragsformular.

Ggfs. prüft die Behörde vorab, ob der aufnehmende Schlachthof in der Lage ist, ein zuvor getötetes Tier anzunehmen.

Die mobile Einheit ist Pflicht

Die mobile Schlachteinheit ist Pflicht! Sie muss auf ihre Eignung hin durch eine Behörde geprüft sein (und nach Auffassung der meisten Bundesländer nicht zwingenderweise Teil einer EU-zugelassenen Schlachtstätte sein). Den Antrag auf Eignungsprüfung kann auch der Landwirt oder ein anderer Besitzer der mobilen Einheit stellen (z.B. Erzeugergemeinschaft, Metzger...)

Dazu wichtig ist, ob die mobile Einheit nur zum Transport benötigt wird, da z.B. die Entblutung im Freien (siehe nächster Abschnitt) stattfindet oder ob das Rind auch innerhalb der Einheit entblutet wird. Auf Länderebene werden hierzu Kriterien erarbeitet. In Hessen wird u.a. geprüft, ob die mobile Einheit leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, ob sie das Blut während des Transports sicher auffangen kann und auslaufsicher ist. Bei reinen Transportfahrzeugen ist zum Beispiel keine hygienische Handwascheinrichtung gefordert.

Wem die mobile Einheit gehört ist nicht entscheidend für die Genehmigungsverfahren, auch kann sie zwischen Landwirten und Schlachtunternehmen ausgeliehen oder vermietet werden, auch über Kreisgrenzen hinweg. Wichtig ist nur, dass jeweils eine Vereinbarung zwischen dem Tierhalter und dem aufnehmenden Schlachtbetrieb besteht (siehe letzter Abschnitt). In der Folge dieser Vereinbarung wird die geprüfte mobile Einheit als Teil des zugelassenen Schlachtbetriebs betrachtet.

Entbluten im Freien ist möglich

Hervorzuheben ist, dass die EU künftig das Entbluten im Freien ermöglicht und dies nicht nur bei der Weidetötung, sondern auch nach der Bolzenschussbetäubung der Hoftötung. Das Entbluten kann liegend oder hängend erfolgen. Wichtig ist nur, dass das Blut vollständig aufgefangen und anschließend ordnungsgemäß im Schlachtbetrieb entsorgt werden kann. Die EU setzt nur eine Bedingung: Das Blut darf bei der Entblutung im Freien nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden und weder der Betrieb noch der Landkreis darf zum Zeitpunkt der Schlachtung einer tierseuchenrechtlichen Sperrung unterliegen. Wird innerhalb der mobilen Schlachteinheit entblutet, darf das Blut genutzt werden.

Bei der Bolzenschussbetäubung sind 60 Sekunden zwischen Betäubung und Entblutung weiterhin vorgeschrieben.

Der amtliche Tierarzt muss anwesend sein

Strikt zu beachten, so die AFFL, ist folgendes:

- die Anmeldung der Schlachtung muss drei Tage vor der Schlachtung erfolgen,
- die Anwesenheitspflicht des amtlichen Tierarztes während des gesamten Schlachtvorgangs im Herkunftsbetrieb (Betäubung und Entblutung) ist vorgeschrieben,
- die Lebensmittelketteninformation (Standarderklärung und Rinderpass) sowie
- und – das ist neu – eine Gesundheitsbescheinigung des amtlichen Tierarztes, der die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb unternommen hat und in dieser Erklärung auch den Entblutezeitpunkt vermerkt (Formular gemäß Anhang IV, Kapitel 3, der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2020/2235) muss mitgeführt werden.

Es ist zu befürchten, dass das Verfahren dadurch deutlich teurer wird. Dabei ist darauf hinzuweisen, dass der amtliche Tierarzt den Zeitaufwand für die Schlachttieruntersuchung und die Kontrolle der Standarderklärung und des Rinderpasses nicht zusätzlich abrechnen darf, weil dies Teil seiner normalen Tätigkeit ist. Er kann jedoch den zusätzlichen Zeitaufwand bis zur Entblutung, die er ebenfalls bescheinigen muss, nach den Gebührensätzen oder nach Zeitaufwand (z.B. 30 Minuten) in Rechnung stellen.

Die Verfahren der Weide- und Hoftötung unterscheiden sich daher „nur“ noch wie folgt:

Übersicht 1: Schlachtprozesse der unterschiedlichen Verfahren teilmobiler Schlachtung von Rindern		
Schlachtprozess	Weide- tötung/Kugelschuss auf Weide	Hoftötung / Bolzenschuss
Antrag auf Genehmigung des Verfahrens bei zuständiger Behörde	✓	✓
Haltungsform der Rinderherde	Ganzjährige Freilandhaltung (gem. § 12 (3) TierschlV)	Ganzjährige Freilandhaltung und saisonale Weidehaltung und Stallhaltung
Eignungsprüfung der Verwendung der mobilen Einheit in Abhängigkeit des Verfahrens	✓	✓
Schriftliche Vereinbarung zwischen Tierhalter und Schlachtunternehmen fixiert Verantwortlichkeiten für Prozess	✓	✓
Schlachttieruntersuchung durch amtlichen Tierarzt	✓	✓
Fixierung des Rindes	entfällt	✓
Betäubungsverfahren (nach § 12 Abs 3 Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009)	Kugelschuss	Bolzenschuss
Schießerlaubnis (§ 10 Waffengesetz) und Sachkunde des Schützen (§ 4 Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009)	✓	entfällt

Schlachtprozess	Weide- tötung/Kugelschuss auf Weide	Hoftötung / Bolzenschuss
Tötung durch Blutentzug	Keine Zeitvorgabe aber unverzüglich	Innerhalb von 60 Sekunden nach Betäubung
	Liegend oder hängend. Im Freien oder in mobiler Einheit	
Auffangen des Blutes	✓	✓
Amtlicher Tierarzt notiert Entblutezeitpunkt in Begleitpapier	✓	✓
Transport zum stationären Schlachtunternehmen	✓	✓
Enthäuten	Im stationären Schlachtunternehmen	
Ausnehmen		
Zerlegen		
Entsorgung des Blutes etc.		
Kühlung		

Transportdauer bis zu zwei Stunden ohne Kühlung ist möglich

Das getötete Tier muss auf direktem Weg vom Herkunftsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden. Es dürfen unterwegs keine weiteren Tiere aufgeladen werden.

Die Transportdauer wurde – ohne Kühlung – auf zwei Stunden begrenzt. Sollte der Transport länger dauern muss gekühlt werden.

Anforderungen des Tierschutzes:

Die in der Schlachtung tätigen Personen benötigen einen Sachkundenachweis zum Betäuben und Töten (gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009). Der Schlachtunternehmer muss zusätzlich das neue Verfahren in seine Standardarbeitsanweisung integrieren. Außerdem muss im Rahmen der Eigenkontrollen der Erfolg der Betäubung des Tieres dokumentiert werden.

Hinweis: Der vlhf wird den im Rahmen des EIP-Projektes entwickelten Leitfaden, bzw. die Standardarbeitsanweisung 2022 entsprechend überarbeiten und den Betrieben zur Verfügung stellen.

Im Speziellen: Weidetötung

Die Weidetötung durch Kugelschuss ermöglicht das Töten von Rindern im vertrauten Herdenverband ohne eine Fixierung der Tiere.

Die Weidetötung ist gebunden an eine ganzjährige Freilandhaltung (**Anlage I zu § 12 Abs. 3** nationale Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV)). Es besteht kein Prüfvorbehalt, sofern die Tiere ganzjährig im Freien leben. Die Schussabgabe mit dem Gewehr führt zur Betäubung und Tötung der Tiere, so dass zwar unverzüglich nach Schussabgabe zu entbluten ist, jedoch nicht zwingend innerhalb der beim Bolzenschussverfahren vorgeschriebenen 60 Sekunden.

Die jeweils eingesetzten Schützen (können Jäger oder auch Landwirte sein) müssen, über den Sachkundenachweis „Töten von Gatterwild und Rindern“ verfügen, gemäß § 4 der Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009. Die Schießeraubnis nach § 10 Waffengesetz muss seitens des Ordnungsamtes eingeholt werden. Diese Genehmigung ist häufig an ein festgelegtes Flurstück gebunden. Der Kugelfang muss gewährleistet sein (Weide mit entsprechendem Schusswinkel ausreichend). Querschläger und Abpraller sind auf jeden Fall zu vermeiden. Ein Ersatzgerät (Bolzenschussapparat) muss für Notfälle (auch bei der Hoftötung) stets bereit liegen.

Das Verbleiben im vertrauten Herdenverband bei der Schussabgabe führt dazu, dass die gewohnte Ruhe beibehalten werden kann. Ein Separieren der zu schießenden Tiere ist nicht notwendig. Die Tiere können durch regelmäßiges Anfüttern und bis auf wenige Meter Individualdistanz an die Schusssituationen gewöhnt werden.

Durch einen Korral bedingte Begrenzungen können zu Unruhe in der Herde führen (gestörte Herdenstruktur) und damit eine unsichere Schusssituation schaffen. Unruhe ist bei Schussabgabe zu vermeiden. Desto geringer die Schussdistanz umso sicherer die Schussabgabe. Optimal sind fünf bis 10 Meter.

Da die neue Rechtslage auch das Entbluten im Freien ermöglicht, kann das Tier auf sauberem Untergrund im Liegen entblutet werden (Blut mit einer flachen Entblutewanne auffangen) oder aber am Frontader hängend. Ein weiteres Verfahren ist es, das Tier in die mobile Schlachteinheit zu verbringen und dort zu entbluten.

Im Speziellen: Hoftötung

Die Betäubung mit einem Bolzenschussgerät setzt die Fixierung des Rindes und speziell seines Kopfes voraus (siehe Anhang II gemäß Artikel 14 der Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009). Diese Fixiereinheit sollte so platziert sein, dass das zu schlachtende Tier den Blickkontakt zu seiner Herde behalten kann, sowohl beim Separieren als auch beim Fixieren. Wenn möglich sollte das Tier bereits an diese Fixierung gewöhnt sein und positive Erlebnisse damit verbinden (Anfüttern).

Zugleich muss der Fixierstand nach der Bolzenschussbetäubung und dem Zusammenbrechen des Tieres so schnell zu öffnen sein, dass das Tier unverzüglich herausgezogen werden kann. Es darf sich dabei mit den Hörnern nicht verfangen! Das Tier sollte so fallen, dass es sofort gefahrlos entblutet werden kann. Soll das Tier in einem Schlachtanhänger oder hängend entblutet werden, müssen möglichst schnell die Beine angeschlungen werden können. Die 60 Sekunden

zwischen Betäuben und Entbluten sind bei diesem Verfahren unbedingt einzuhalten (gemäß Anlage 2 zu § 12 Abs. 6 der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung)

Das Tier sollte möglichst nicht in Kontakt mit Schmutz am Boden kommen, auch weil eine hygienische Schlachtung mit sauberen Tieren leichter zu erreichen ist. Daher sollte der Untergrund zwischen Fixierstand und mobilem Schlachtanhängers sauber und leicht zu reinigen sein, damit es nicht zu zusätzlichen Verunreinigungen kommt. Da die neue Rechtslage auch das Entbluten im Freien ermöglicht kann das Tier auf sauberem Untergrund im Liegen entblutet werden oder aber am Frontader hängend (siehe auch o.a. Abschnitt „Entbluten im Freien“). Ein weiteres Verfahren ist es, das Tier in die mobile Schlachteinheit zu verbringen und dort zu entbluten.

Prozesse gestalten

Teilmobile Schlachtung – das ist eine deutliche Abweichung von der Routine – für alle Beteiligten. Es gilt daher, die Prozesse sorgfältig zu durchdenken, zu planen und zu gestalten. Zentral ist die abgestimmte und gute Zusammenarbeit von Schlachtunternehmen und dem Tierhalter bzw. dem landwirtschaftlichen Betrieb. Die Voraussetzungen für eine gewerbliche Schlachtung – wie zum Beispiel das Vorhalten von zwei funktionsfähigen und überprüften Bolzenschussgeräten samt Kartuschen – sind einzuhalten und zugleich in die neuen Gegebenheiten (Betäubung in Fixierstand, der vom Haltungsbetrieb gestellt wird) zu integrieren. Wichtig ist es, die Arbeitsschritte und die damit verbundenen Verantwortlichkeiten zwischen Tierhalter und Schlachtunternehmen genau festzulegen. Das Schlachtunternehmen ist auch aufgefordert, das neue Verfahren in seine Standardarbeitsanweisung und in die Eigenkontrollkonzepte (Dokumentation!!) zu integrieren. Um diesen Prozess zu erleichtern, hat der vlhf 2019 und damit noch für die alte Rechtslage, eine Leitlinie erarbeitet, die auch als Standardarbeitsanweisung dienen kann. Diese Leitlinie wird überarbeitet und an die neue Rechtslage angepasst.

vlhf Info-Brief Spezial

Mobile Geflügelschlachtung

Mobile Geflügelställe zur Produktion von Freilandeiern finden zunehmend Verbreitung. Vielerorts jedoch fehlt es an geeigneten Geflügelschlachtstätten, die in der Lage sind auch kleinere Partien anzunehmen. Das Lebensmittelrecht erlaubt, dass „registrierte Geflügelschlachtbetriebe“ bis zu 10.000 Tiere pro Jahr schlachten dürfen, ohne eine EU-Zulassung erwirken zu müssen. Sie dürfen jedoch keine Lohnschlachtung für andere Geflügelbetriebe durchführen.

Eine mobile Geflügelschlachtung könnte diesen regionalen Bedarf an Schlachtung kleiner Stückzahlen von Geflügel für Direktvermarkter decken.

Eine Veranstaltung der Aktionsgemeinschaft Echt Hessisch widmete sich diesem Thema sehr konkret. Auf Basis der dort gehaltenen Vorträge haben wir diesen Beitrag erstellt.

Autorinnen: Dr. Andrea Fink-Keßler und Dr. Veronika Ibrahim

Rechtliche Voraussetzung für Geflügel-Direktvermarktung mit eigener Schlachtung (hofeigener Schlachtraum)

Schlachtung: Geflügel-Direktvermarkter dürfen nur hofeigenes Geflügel in einem hofeigenen Schlachtraum schlachten und dies bis zu 10.000 Stück pro Jahr. Sie müssen diese Schlachtstätte beim Veterinäramt registrieren lassen. Sie dürfen KEINE Lohnschlachtung für andere kleine Geflügelhalter durchführen.

Wenn mehr als 10.000 Stück Geflügel pro Jahr geschlachtet werden sollen oder Lohnschlachtungen durchgeführt werden, dann ist eine EU-Zulassung gemäß der Verordnung (EG) 853/2004 notwendig.

Die **Hygiene-Auflagen für registrierte Geflügelschlachtstätten** sind in der Anlage 3 TierLMHV beschrieben und diesem Infobrief hinten angehängt.

Die wichtigsten Forderungen aus Anlage 3 Tier-LMHV sind:

- Handwaschbecken mit berührungsfreier Armatur
- Kühleinrichtung: schnell auf 4 Grad Celsius herunterkühlbare Schlachtkörper gewährleistend
- Erforderlichenfalls abschließbarer Konfiskatbehälter
- Einrichtungen, die Boden- und Wandkontakt verhindern.

Für die Schlachtung notwendig ist ein **Sachkundenachweis** (nach § 4 Absatz 8 Tierschutz-Schlachtverordnung) für die Tätigkeiten Handhabung/Pflege, Ruhigstellen, Betäuben und Töten von Geflügel.

Die Schlacht tieruntersuchung muss mindestens zweimal jährlich in Form einer Gesundheitsüberwachung durch die zuständige Behörde (d.h. den Amtstierarzt oder beauftragte amtliche Tierärzte) erfolgen, damit Geflügel auch an örtliche Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden darf (§ 7 Abs. 1 Tier-LMÜV). Ohne diese Untersuchung darf das Geflügel nur direkt ab Hof an den Endkunden verkauft werden (Ausnahmeregelung gemäß § 3 Abs. 1 Satz 2 Tier-LMHV).

Von besonderer Bedeutung ist die **Betäubung** der Tiere. Die Tierschutz-Schlachtverordnung gibt dazu folgende Auskunft:

- Der Kopfschlag ist nur zulässig, wenn die Tiere bis zu 5 Kilogramm wiegen.
- Eine Person darf nicht mehr als 70 Tiere pro Tag mit Kopfschlag betäuben, wenn kein anderes Verfahren zur Verfügung steht.
- Folgende Betäubungsverfahren sind für mobile Geflügelschlachtanlagen geeignet und i.d.R. tierschutzgerechter als der Kopfschlag:
 - Manuelle Elektrobetäubungsanlage (sogenanntes „Elektro-V“), z.B. von Westerhoff
 - Spezielle Bolzenschussapparate für Geflügel, z.B. von Dick
- Es gibt **keine Aufzeichnungspflicht für Schlüsselparameter der Betäubung** (§ 14 der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung sieht eine Aufzeichnungspflicht vor. Doch gemäß § 15 dieser Verordnung gilt dies nicht für registrierte Geflügelschlachtbetriebe, die nur an Endverbraucher abgeben).

Mikrobielle Untersuchung auf Salmonellen ist ab einer Bestandsgröße von 350 Legehennen, 500 Puten, 500 Masthähnchen empfohlen (laut Beschluss AFFL 10/2013). Es sollen je 30 Gramm Halshautprobe von insgesamt 5 Schlachttieren als Stichprobe entnommen werden.

Abfallentsorgung: Die Schlachtabfälle müssen als Kategorie 3-Material entsorgt werden. Dazu zählen auch Tierkörper, die nicht an einer auf Menschen übertragbaren Krankheit gelitten haben. Andernfalls sind sie als Kategorie 2 zu entsorgen. Der Behälter muss abschließbar und vor unbefugtem Zugriff geschützt werden. Nachweise (Abholungsbelege) sind aufzubewahren.

Vermarktung: Auch aus nicht EU-zugelassenen, „nur“ registrierten Geflügelschlachtbetrieben darf der örtliche Einzelhandel beliefert werden (örtlich, d.h. im Umkreis von weniger als 100 Kilometern). Dieser Einzelhandel muss das Fleisch direkt an die Verbraucher abgeben und darf dieses nicht weiterverkaufen zum Beispiel an Filialen. Auch der Verkauf über Marktstände auf regionalen Märkten ist möglich.

Voraussetzung für die Abgabe an den Einzelhandel ist eine mindestens zweimal jährliche Schlacht tieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes durch einen amtlichen Tierarzt/Amtstierarzt (Tier LMÜV § 7).

Diese Bestimmung muss nicht eingehalten werden, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden.

Für den Lebensmittelunternehmer, der in seiner Schlachtstätte in kleinen Mengen hofeigenes Geflügel schlachten will, sind u.a. folgende Artikel und Paragraphen als wichtig anzusehen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002: Artikel 14, 16 und 19

Verordnung (EG) Nr. 852/2004: Kapitel II

- Darin auch Anhang II: Allgemeine Hygienevorschriften
- Registrierpflicht für die durchgeführten Tätigkeiten

Nationale Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV): §§ 3 und 4 und Anlage 1

Nationale Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV): § 3 und Anlage 3, § 21 Absatz 2 (Aufzeichnungen über den Verbleib der tierischen Nebenprodukte).

Rechtliche Voraussetzung für mobile Geflügelschlachtung in der Geflügel-Direktvermarktung

Eine mobile Geflügelschlachteinheit hat viele Vorteile:

- Sie kann von mehreren Landwirten gemeinsam genutzt werden
- Gemeinsam lohnt sich die Anschaffung einer tierschutzgerechten Elektrobetäubungsanlage
- Sie benötigt **KEINE** EU-Zulassung
- Das Betreiben der Geflügelschlachtanlage gilt **NICHT** als Lohnschlachtung, da das gemietete Schlachtmobil auf dem Hof steht und rechtlich gesehen, dann als „Besitz“ des Betriebsleiters betrachtet wird. (Diese Rechtsauslegung ist jetzt „amtlich“ durch den Beschluss der 32. AFFL-Sitzung vom November 2018. Die AFFL – Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz.)
- Achtung: auch hier darf **nur hofeigenes** Geflügel geschlachtet werden.

⇒ **Ein Tierhalter kann sich folglich die mobile Schlachtanlage mieten und darf eine Person mit Sachkundenachweis mit der Schlachtung beauftragen.** Diese Person kann auch der Vermieter der mobilen Geflügelschlachtstätte sein. Diese sachkundige Person ist dann der „Dienstleister“ für den Landwirt und seine Tätigkeit unterliegt der Verantwortung des Landwirts und ist nicht zulassungspflichtig.

⇒ **Der Tierhalter ist verpflichtet, die Tätigkeit bei der zuständigen Behörde zum Zweck der Registrierung zu melden.** Die zuständige Behörde kann die mobile Schlachtanlage auf Funktionsfähigkeit und Hygiene überprüfen. Daher ist es empfehlenswert, ein Prüfprotokoll der Sitzbehörde mitzuführen.

Zu beachten sind ferner:

- Beim Betäuben und Schlachten dürfen nur Personen mit Sachkundenachweis nach Tierschutz-Schlachtverordnung mitarbeiten.
- Beim Fangen und Transportieren der Tiere darf der Landwirt ohne Sachkundenachweis mithelfen.
- Mit unverpacktem Geflügel dürfen nur Personen mit Belehrung nach § 43 Absatz 1 des Infektionsgesundheitsgesetzes und Hygieneschulung nach § 4 LMHV umgehen.
- Das Schlachtmobil muss in unmittelbarer Nähe zum Kühlhaus des Landwirts aufgestellt werden.
- Die Reinigung und Desinfektion müssen ordnungsgemäß durchgeführt und in Eigenkontrollunterlagen dokumentiert werden.
- Verantwortung: Bei Übergabe des Schlachtmobils wird eine Abnahmekontrolle durch den Landwirt (Mieter) durchgeführt.

Ein Anbieter mobiler Geflügelschlachtung führte seinen Anhänger vor. Dieser verfügte über:

Manuelles Elektrobetäubungsgerät / scharfe Messer / Sterilbecken für Messer / Aufhängevorrichtung für die getöteten Tiere / Entblutewanne / Brühkessel / Rupfmaschine / Arbeitstisch / zwei Handwaschbecken (für unreinen und reinen Bereich) - jeweils mit Seifenspender und Desinfektionsmittelspender, einen Durchlauferhitzer.

Von Seiten des Landwirtes muss bereitgestellt werden: Stromanschluss mit Verlängerungskabel, Trinkwasserschlauch, Abflussrinne mit Ableitungsrohr, ein Schubkarren oder Transportwagen (für die lebende Tiere und den Abfall), Plastikkörbe oder Abtropfgestelle für die Schlachtkörper, eine Tonne fürs Konfiskat (Material 3), eine Kühlung / Kühlraum (eventuell mit Schockfroster) in unmittelbarer Nähe und eine Hilfsperson (Transport des Geflügels, der Schlachtkörper und des Abfalls)

Die Anlieferung der lebenden Tiere erfolgt durch Landwirt. Der unreine Bereich war teilweise durch eine Wand vom reinen Bereich getrennt. Der reine Bereich ist durch eine Tür auf der vorderen Seite des Anhängers begehbar. Aus dem reinen Bereich werden die fertig ausgenommenen Schlachtkörper herausgegeben und in die Kühleinrichtung des Landwirtes verbracht. Nach Abschluss der Schlachtung wird die gründliche Reinigung und Desinfektion des Anhängers dokumentiert.

Ökonomische Aspekte

Bei zwei beschäftigten Personen können ca. 60 bis 70 Hühner in der Stunde geschlachtet werden. Vier Personen schaffen es 110 Hühner die Stunde zu schlachten.

Materialeinsatz: Strom, Spülmittel und Desinfektionsmittel

Reinigungszeit für eine Person: ca. 1,5 Stunden nach der Hühnerschlachtung und ca. 4,5 Stunden nach der Schlachtung von Gänsen (als Folge deren hohen Fettgehaltes).

Wartungskosten: ca. 1000 Euro pro Jahr (Heizspiralleim Kessel und Spaltenschieber)

Die Anschaffungskosten: ca. 50.000 Euro

Versicherungsrechtliche Fragen für Anbieter mobiler Geflügelschlachtung:

Zentral ist, dass vermieden wird, Seuchen/Erreger von Betrieb zu Betrieb zu schleppen. Daher ist die Desinfektion der mobilen Einheit bedeutsam. Die erfolgreiche Desinfektion wird vom abgebenden Betrieb schriftlich bestätigt. Der Abschluss einer Anhängerversicherung ist notwendig. Das Geschäftsmodell sollte daher möglichst auf Basis einer GmbH betrieben werden, um im Schadensfall das private Vermögen außen vor halten zu können.

Anhang:

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

Anlage 3 (zu § 3 Absatz 1 Satz 1 Nummer 4)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren

(Fundstelle: BGBl. I 2018, 493)

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
5. Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4 °C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt ökologische Erzeugung) e.V.

Unsere Ziele

Der Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt ökologische Erzeugung) e.V. wurde im Frühjahr 2010 gegründet. Anlass waren die Erfahrungen mit der Umsetzung der neuen EU-Hygieneverordnungen und Zulassungspflicht unserer Schlacht- und Zerlegestätten.

Wir haben uns daher zum Ziel gesetzt,

- die besonderen Anliegen der Landwirte mit eigener Fleischverarbeitung zu vertreten, bei den Anhörungsverfahren
- im Vorfeld von Gesetzesänderungen als Verband mitzuwirken,
- Meinungs- und Erfahrungsaustausch für Landwirte mit eigener Fleischverarbeitung zu organisieren,
- Aus- und Weiterbildung zum Thema handwerkliche Fleischverarbeitung zu fördern,
- Öffentlichkeitsarbeit durchzuführen.

Unsere Leistungen für Mitglieder

- Unabhängige Ansprechpartner für die Betriebe bei fachlichen wie behördlichen Fragen
- Aktuelle Informationen z.B. zu neuen Vorschriften und Gesetzesvorhaben durch kostenlosen Informationsrundbrief und Zugang zu speziellen Informationen der Internetseite www.biofleischhandwerk.de
- Seminare und Vor-Ort-Schulungen zum gemeinsamen Informationsaustausch und zur Weiterentwicklung von Produktqualität und Vermarktung
- Mithilfe bei Informationsbeschaffung
- Vermittlung von Kontakten
- Marktplatz für Angebote und Nachfragen

Haben Sie noch Fragen oder Interesse an unserer Arbeit. Treten Sie mit uns in Kontakt:

vlhf-Geschäftsstelle

Dr. Andrea Fink-Keßler

Tischbeinstr. 112

34121 Kassel

info@biofleischhandwerk.de

www.biofleischhandwerk.de

Tel.: 0561-27224