

# **Aktuelles zum Thema Notschlachtung**

## **Taskforce Verbraucherschutz**

**Stand: 04. Dezember 2017**

# Rechtslage zu Notschlachtungen

## europäisches Recht

- Verordnung (EG) Nr. **853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

→ **insbesondere Anhang III**

- Verordnung (EG) Nr. **854/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

→ **insbesondere Anhang I**

## Rechtslage zu Notschlachtungen nationales Recht

- **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung**
- **(Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)**  
Regelung der verschiedenen Stempelformen zur Genussstauglichkeit, unter anderem dreieckiger Stempel für genussuntaugliches Fleisch, sonst kein besonderer Bezug mehr zur Notschlachtung
- Niedersachsen: **Erlass des ML vom 24.10.2017 mit Anlagen**

# Rechtslage zu Notschlachtungen

**„neu“ seit 01.06. 2014:**

**Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission  
vom 7. März 2014**

zur Änderung von Anhängen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission

## Rechtslage zu Notschlachtungen

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Anh. III Abschn. I Kap. VI: Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes

**Nr. 1: „*Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.*“**

→ **d. h. mit dem Ende der Isolierschlachthöfe keine  
Krankschlachtungen mehr möglich!**

## rechtskonformer Ablauf einer Notschlachtung

1. ein Tierarzt (entweder behandelnder Hoftierarzt **oder** amtlicher Tierarzt) untersucht das Tier:  
gesund, abgesehen von den durch den Unfall entstandenen Verletzungen?

2. wenn ja: Notschlachtung ist möglich

wenn nein: keine Notschlachtung, nur Euthanasie!  
**auch nicht für „Löwenfutter“ o. ä.!**



# rechtskonformer Ablauf einer Notschlachtung

3. Tierhalter: Anlage 7 TierLMHV (Standarderklärung), sofern deren Voraussetzungen gegeben sind

4. Betäubung und Entblutung in Anwesenheit des Tierarztes (durch eine sachkundige Person),

vor Ort: Entnahme des Magen-Darm-Pakets möglich, begleitet den Schlachtkörper zum Schlachthof

(muss als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein)

5. Tierarzt: Eintragen von Schlachtzeitpunkt und Diagnosen in Bescheinigung gem. Anlage 8 TierLMHV

**Anlage 8 (zu § 12 Abs. 1) TierLMHV**

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 1859 - 1860)

Begleitschein zu einer außerhalb eines Schlachthofes erfolgten  
Notschlachtung eines frisch verletzten Tieres nach Anhang III Abschnitt I  
Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

**1. Angaben zum Tier:**

Tierart: ..... Rasse: ..... Geschlecht: ..... Alter: .....

Ohrmarken-, Chip- oder Equidenpass- Nr. oder Tätowierung \*) .....

**2. Der unterzeichnende Lebensmittelunternehmer**

Name, Adresse: ..... Registriernummer des Erzeugerbetriebs: .....

**erklärt:**

Das unter Nummer 1 beschriebene Tier wird zum Schlachthof .....  
in ..... gebracht.



## Anlage 8

Das Tier

- hat keine verbotenen oder nicht als Arzneimittel zugelassenen oder registrierten oder nicht als Futtermittelzusatzstoffe zugelassenen Stoffe mit pharmakologischer Wirkung erhalten,
- ist mit zugelassenen oder registrierten Arzneimitteln behandelt worden: **Ja/Nein\***).

Wenn ja, Angabe des/der Arzneimittel, des Behandlungsdatums/der Behandlungsdaten und ggf. der Wartezeit/en

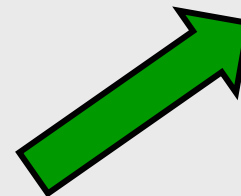
.....

.....

(Ort, Datum)

.....

(Unterschrift des **Lebensmittelunternehmers**)



## Anlage 8

3. **Der unterzeichnende Tierarzt erklärt**, dass das unter Nummer 1 beschriebene transportunfähige Tier– am ..... (Datum) um ..... (Uhrzeit) im Erzeugerbetrieb ..... (Name und Adresse des Erzeugerbetriebs)

von ihm untersucht und, abgesehen von kurz vor der Schlachtung aufgrund eines Unfalls entstandenen Verletzungen, für gesund befunden worden ist; am .....(Datum) um ..... (Uhrzeit) in dem vorgenannten Betrieb geschlachtet worden ist.

### Ergebnis der Schlachtieruntersuchung

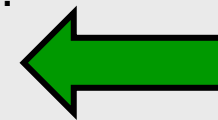
Körpertemperatur: ....°C    Herzschlagfrequenz: .....    Atemfrequenz: .....  
Sonstige Befunde: .....

### Grund der Notschlachtung (Diagnose/Verdachtsdiagnose\*) .....

Es wurde eine Behandlung durch den unterzeichnenden Tierarzt durchgeführt: **Ja/Nein**\*) Wenn ja, durchgeführte Behandlung: .....

\*) Nicht Zutreffendes streichen.

.....  
(Ort, Datum) (Name und Unterschrift des **Tierarztes**)



### 6. Transport des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb:

- ohne weiteres Zurichten
- unter hygienisch einwandfreien Bedingungen
- ohne ungerechtfertigte Verzögerung

### 7. beide Bescheinigungen begleiten das Tier, werden bei der Fleischuntersuchung durch den amtl. TA besonders berücksichtigt

### 8. Zweifel an Plausibilität: es können weitere Untersuchungen notwendig werden (z. B. hinsichtlich Mikrobiologie, Rückständen)

### 9. amtl. TA: notwendige Maßregelungen hinsichtlich des Schlachtkörpers oder von Teilen davon:

- Genusstauglichkeitskennzeichnung
- unschädliche Beseitigung

### alte Rechtslage:

Vermarktungsbeschränkung des Fleisches (runder Stempel):

- nur national und
- an Betriebe des Einzelhandels möglich

**es sei denn:** mobile, zugelassene Schlachteinheit  
**und Schlachtieruntersuchung durch amtlichen Tierarzt (ovaler Stempel)**

### „neue“ Rechtslage seit 01.06.2014:

- Vermarktungsbeschränkung entfällt gem. VO (EU) Nr. 218/2014



Fleisch aus Notschlachtung bekommt den  
-ohne die Vorbedingungen aus der Vergangenheit-

**ovalen  
EU- Stempel**

Erlass des ML vom 23.04.2007, erneuert mit Erlass vom 24.10.2017

## „Zusatzdokument zum Begleitschein nach Anlage 8 Tier-LMHV

**Die amtliche Tierärztin/der amtliche Tierarzt, die/der die Fleischuntersuchung des geschlachteten, unter Nr.1 beschriebenen Tieres durchgeführt hat, erklärt:**

Die im Rahmen der Fleischuntersuchung erhobenen Befunde haben die Angaben zur Notschlachtung unter Nr. 3 (kurz vor der Schlachtung aufgrund eines Unfalls entstandene Verletzungen, kein Krankheitszustand) bestätigt und ergeben eine Diagnose, die die Beurteilung „**genusstauglich**“ zulässt.

- Ja                       Nein

Wenn nein, Angabe der Befunde, die

- die Erklärung unter Nr. 3 nicht plausibel erscheinen ließen und den Abbruch der Fleischuntersuchung sowie die vorläufige Beschlagnahme des geschlachteten Tieres bedingt bzw.
- unter Beachtung der Vorgaben nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt II Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 die Beurteilung „genussuntauglich“ erfordert haben:

.....

Siehe Erlass des ML vom 24.10.2017, Anlage 2

### Nicht abschließende Aufzählung!

### Beispiele für unfallbedingte Verletzungen:

- Knochenbruch
- Traumatisch entstandene Nervenschädigung
- Riss von Muskulatur oder Sehne
- Ausgekugelttes Gelenk
- Große offene oder stark blutende Wunde



**Notschlachtung  
gerechtfertigt**

Das zur Notschlachtung führende Ereignis darf nicht länger  
als 24h zurückliegen

Siehe Erlass des ML vom 24.10.2017, Anlage 2

### **Nicht abschließende Aufzählung!**

**Einzelfallentscheidungen durch den Tierarzt,  
ggf. weitere Untersuchungen erforderlich**



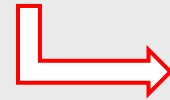
- Drehung / Verlagerung, Verschluss von Magen- / Darmteilen oder der Gebärmutter
- Schlundverstopfung

**Das zur Notschlachtung führende Ereignis darf  
nicht länger als 24h  
zurückliegen!**



**Bei jedweder Erkrankung ist eine Notschlachtung nicht gerechtfertigt !**

VO (EG) Nr. 854/ 2004 Anh. I Abschn.II Kap. III Nr. 4 Entscheidungen  
bezüglich lebender Tiere



gilt für alle Schlachtungen,  
nicht nur Notschlachtungen

4. Tiere, **die eine Krankheit** oder einen Zustand aufweisen, der durch Kontakt oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und **allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung** oder von **Auszehrung (Kachexie)** aufweisen, **dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden**. Diese Tiere müssen getrennt getötet werden, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.



**z. B. Fieber**

Siehe auch Erlass des ML vom  
24.10.2017, Anlage 2



### Projekt Notschlachtungen in Niedersachsen (Erlasse ML vom 30.09. und 01.12.2014)

- Ziel des Projekts: Auditierung des Eigenkontrollsystems der Notschlachtbetriebe
  - Umsetzung der Rechtsvorschriften durch den Lebensmittelunternehmer hinsichtlich Vorgaben für Notschlachtungen und Tierschutz
  
- Vereinheitlichung und Optimierung der Vorgehensweise der Überwachung in Niedersachsen
  - ↳ d. h. reine „Papierkontrolle“ der Betriebe,  
Nicht: Regelkontrolle oder Zulassungskontrolle!

### Projekt Notschlachtungen

- Gemeinsame Kontrolle durch das zuständige Veterinäramt und LAVES im Laufe des Jahres 2015:  
drei „Pilotbetriebe“ (groß, klein, mittel) in drei verschiedenen LK
  - Auditierung anhand einer **allgemeinen Checkliste**  
Allgemeine Betriebsdaten, HACCP Notschlachtungen,  
Temperaturen, Fleischuntersuchung/weiterführende Untersuchungen ...
  - einer **Checkliste** zum Thema **Tierschutz**  
Dokumentation und betriebliche Eigenkontrolle, Kontrolle des betriebseigenen Überwachungsverfahrens, Schulungen zum Tierschutz ...
  - einer **Tabelle** zu den **Begleitscheinen**
- ⇒ **Diese Unterlagen sind als Anlagen 3 bis 6 in den Erlass vom 24.10.2017 eingegangen: zur Verwendung empfohlen.**

### Projekt Notschlachtungen

Erkenntnisse aus den drei Pilotbetrieben, die auch für andere LMÜs interessant sein können - Part 1

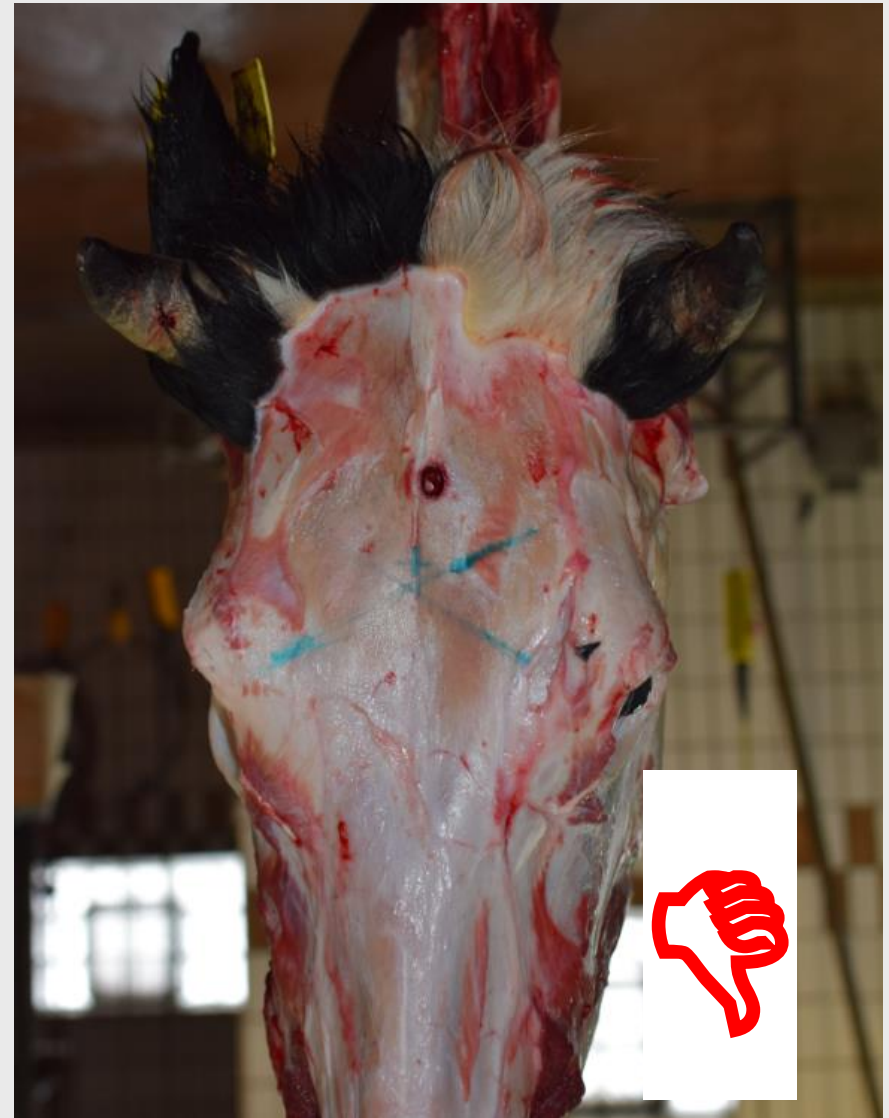
Es lohnt sich ein Blick auf:

- **Betäubung und Bolzenschussgeräte**
  - mindestens arbeitstägliche Überprüfung und ggf. mehrfach tägliche Reinigung (lassen sich Geräte überhaupt ohne Schraubstock öffnen?)
  - technischer Zustand (stumpfe Bolzen? poröse Gummis? aktuelle Unterlagen zu technischen Überprüfungen vorhanden?)
  - Ersatzgerät für Notschlachtung stets dabei?
  - sofern erforderlich Tierschutzbeauftragter benannt, der die Umsetzung der Standardanweisungen sicherstellt? (s. später)
  - Positionierung der Schusslöcher im Schädel
  - Sachkundenachweise für die Betäubenden i. A. vorhanden

## Platzierung Bolzenschuss

Fotos: T. Schumacher

Ansatzstelle bei Rindern: im rechten Winkel etwas oberhalb der Kreuzung der Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes.



### Tierschutzbeauftragte/r

- erforderlich ab >1000 GVE/Jahr
- arbeitstäglich im Betrieb anwesend bzw. eine Stellvertretung ist benannt, ein entsprechender Sachkundenachweis erforderlich
- Seine / Ihre Zuständigkeiten sind in einer Standardarbeitsanweisung festgelegt:
  - Zuständigkeitsbereich Zutrieb, Fixierung, Betäubung und Entblutung
  - Aufgabe: Sicherstellung der Einhaltung von Standardanweisungen zu u. a. Tierschutz während der Betäubung und Schlachtung; zur Kontrolle der Betäubung; Durchführung von Schulungen
- Im Zusammenhang mit Notschlachtungen: insbesondere Standardarbeitsanweisungen, die die besonderen Verhältnisse berücksichtigen (festliegende Tiere), z. B.
  - Vorgehen beim Betäuben am Ort des Festliegens und der Betäubungskontrolle,
  - Vorgehen beim Anschlingen, Hochziehen und Entbluten bzw. Liegendentbluten

# Projekt Notschlachtungen

## Erkenntnisse – Part 2

- **Bescheinigungen gemäß Anl. 8 TierLMHV (zur Notschlachtung)**
  - die Diagnosen sind z. T. sehr sorgfältig angegeben, z. T. nicht nachvollziehbar („Bein kaputt“), überwiegend sehr allgemein gehalten („Festliegen“, „Geburtsverletzung“)
  - z. T. unplausibel: z. B. bei offener Beinverletzung mit Sehnenriss sind Herz- und Atemfrequenz Körpertemperatur im Normbereich ?
  - in vielen Fällen waren die Angaben hinsichtlich Datum und Uhrzeit der Notschlachtung erkennbar nicht durch die selbe Person gemacht worden, obwohl beides vom TA anzugeben und mit Unterschrift zu bestätigen ist
  - diese beiden Angaben fehlten auch mit Abstand am häufigsten unter den fehlerhaft ausgefüllten Begleitscheinen (danach in der Rangliste der fehlenden Angaben: Name/Adresse/Registriernummer des Betriebes, Schlachthof, Angaben zu Behandlungen)

### Projekt Notschlachtungen

- **Bescheinigungen gemäß Anl. 8 TierLMHV (zur Notschlachtung)**
- Klarstellung nach Schreiben der Bundestierärztekammer vom 18. Oktober 2007 an die AFFL, Auszug:

*„...Die BTK sieht ein Problem darin, dass zwischen Untersuchung und Schlachtung des Tieres je nach Lage des Falles einige Zeit vergehen kann. Wir halten es für unzumutbar, dass der untersuchende Tierarzt längere Zeit untätig im Erzeugerbetrieb bleiben oder erneut anreisen muss. (...)*

*Vielleicht könnte der Tierarzt den Begleitschein per E-Mail oder per Fax nachreichen und sich telefonisch über den Zeitpunkt der Schlachtung informieren. ...“*

### Projekt Notschlachtungen

- **Bescheinigungen gemäß Anl. 8 TierLMHV (zur Notschlachtung)**  
daraufhin Beschluss der AFFL, 10. Sitzung 28. und 29.11.2007, TOP 10

**„ ... die AFFL vertritt die Auffassung, dass die Erklärung vollständig vom Tierarzt ausgefüllt werden muss und nur abgegeben werden kann, wenn der Tierarzt zum Zeitpunkt der Schlachtung anwesend ist.**

**Diese Bescheinigung hat das Tier auf dem Weg zum Schlachthof zu begleiten. Auf Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen.**

**Das jeweilige Tier kann nur tauglich beurteilt werden, wenn sämtliche Anforderungen des Kapitel IV erfüllt sind.“**



# Projekt Notschlachtungen

## Erkenntnisse – Part 3

### ▪ Datenbank HI-Tier

- Rinder: bei Schlachtgrund „Notschlachtung“ eintragen (nicht Normalschlachtung!) → Erfordernis BSE-Test bei Tieren älter als 48 Monate
  
- **außerdem:**
  - wenn zwischen Schlachtung und Ankunft auf dem Schlachthof mehr als **zwei Stunden** vergehen, muss gekühlt werden
  
  - Ausnahme: durch Witterungsverhältnisse aktive Kühlung nicht erforderlich  
(VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschn. I, Kap. VI)

### ▪ Entsorgung Tierischer Nebenprodukte: Blut aus Notschlachtungen

#### ➤ **Kat. 3-Material** gem. VO (EG) 1069/2009 Art. 10 Buchst. d :

*„Blut von Tieren, die keine Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen, von den folgenden Tieren, die **in einem Schlachthof geschlachtet** wurden, nachdem sie nach einer Schlachttieruntersuchung (...) als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden“*

#### ➤ **AFFL, TOP 10 der 22. Sitzung** (05., 06.11.2013 in Mönchengladbach), *„Verwendung von Nebenprodukten der Schlachtung bei Tieren, die bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb getötet wurden“, Auszüge:*


*„Die PG ist der Meinung, dass es unwesentlich ist, ob ein Tier nach erfolgter Schlachttieruntersuchung durch Bolzenschuss im Schlachthof oder Kugelschuss auf der Weide betäubt und anschließend entblutet wurde. Solange die hygienisch relevanten wesentlichen und zeitaufwändigen Teile der Schlachtung (Ausweiden, Zurichten) in einem Schlachthof erfolgen und die Fleischuntersuchung in einem Schlachthof abgeschlossen wird, **ist die Formulierung „in einem Schlachthof geschlachtet“ nach VO (EG) Nr. 853/204 zutreffend.**“*

Weiterhin, ebenda:

*„Blut von Rindern, die auf der Weide entblutet werden, ist aufzufangen. Sofern die einwandfreie Gewinnung nicht gewährleistet ist, ist das Blut gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 lit. t VO (EG) Nr. 854/2004 aufgrund der anzunehmenden Kontaminierung während des Schlachtvorgangs als genussuntauglich zu erklären. Dies wird nach Auffassung der PG bei den üblicherweise anzutreffenden Umständen solcher Schlachtungen in Deutschland der Fall sein (auf der Weide, kein Witterungsschutz, kein Schutz vor Vögeln, Insekten, etc.).“*

Analog:

**Blut aus Notschlachtungen wird als Kat. 3-Material eingestuft, unter der Voraussetzung, dass der Schlachtkörper als tauglich beurteilt wird.**

 Es muss entsprechend entsorgt oder verwendet werden und darf nicht in die Gülle laufen, wenn vorgesehen ist, diese ohne Verarbeitung auf landwirtschaftliche Flächen auszubringen.

Weitere Informationen sind im Internet zu finden unter:



Leitfaden zur Bewertung der Transport- und Schlachtfähigkeit von  
Schlachtschweinen unter Einbeziehung der Tierschutzindikatoren in  
Niedersachsen im Rahmen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung

<http://www.lwk-niedersachsen.de/index.cfm/portal/1/nav/227/article/30408.html>

Weitere Informationen sind im Internet zu finden unter:

Technische Sachverständige

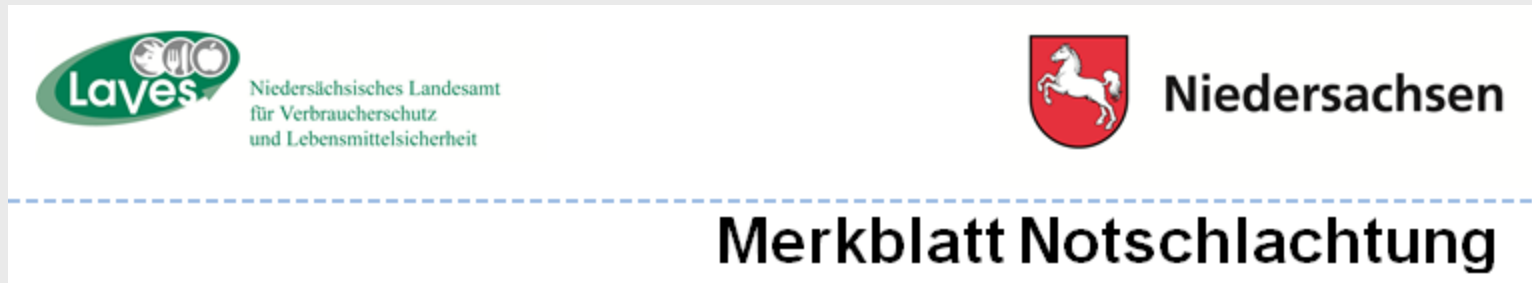


Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit

**Merkblatt zur Überprüfung von  
penetrierenden Bolzenschussapparaten**

<https://www.laves.niedersachsen.de/service/publikationen/broschueren-und-informationsmaterial-des-tierschutzdienstes-73842.html>

Weitere Informationen sind im Internet zu finden unter:



[https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/tiere/tierschutz/tierhaltung/toeten\\_von\\_tieren/faq---haeufig-gestellte-fragen--157502.html](https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/tiere/tierschutz/tierhaltung/toeten_von_tieren/faq---haeufig-gestellte-fragen--157502.html)

## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



## Anlage 7 (zu § 10 Abs. 1) TierLMHV

**Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen (Fundstelle: BGBl. I 2007, 1858)**

### I) Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

Name:..... Anschrift:.....

Betriebskennnummer/Registriernummer des Betriebes

nach ViehVerkehrsVO: .....

Tel.:.....Fax:.....

Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein/ Tierpass:.....

Tierart:  Schwein  Rind  Pferd  Schaf  Ziege

Geflügel\*)  Hasentiere\*)  Farmwild\*) : .....

\*) Angabe der Tierart.



## Anlage 7

Anzahl der zu schlachtenden Tiere: .....

### II) Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt Folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachttier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.

## Anlage 7

3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen .....(z. B. Repellentien).

4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen ..... (z. B. Salmonellenstatus).

5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Name:

.....Anschrift:.....

Telefon:..... Fax:.....

.....  
(Ort) (Datum) (Unterschrift des Lebensmittelunternehmers) 34