

Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Erläuterungen und Empfehlungen für die Durchführung und Überwachung der Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern im Herkunftsbetrieb



Niedersachsen

Impressum

Herausgeber:

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)

Calenberger Straße 2
30169 Hannover

Telefon: 0511 120 - 0

Telefax: 0511 120 - 23 82

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

Postfach 3949
26029 Oldenburg

Telefon: 0441 570 26-0

Telefax: 0441 570 26-107

Herausgegeben: Version 2.0, Juli 2024

Redaktion: LAVES, Dezernat 22 - Task Force Verbraucherschutz

www.laves.niedersachsen.de

Autoren

LAVES:

Dezernat 15 Technische Sachverständige

Dezernat 21 Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel

Dezernat 33 Tierschutzdienst

ML:

Referat 201 Lebensmittelkontrolle, Tierarzneimittel

Referat 204 Tierschutz

Inhaltsverzeichnis

1	Anlass und Zielsetzung des Leitfadens.....	4
2	Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Lebensmittelhygienerecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb.....	5
3	Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Tierschutzrecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb.....	7
3.1	Betäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss.....	9
4	Antragsverfahren auf Genehmigung.....	9
4.1	Vereinbarung zwischen Schlachtbetrieb und Herkunftsbetrieb	10
4.2	Erweiterung der Zulassung des Schlachtbetriebes um die zur Verwendung vorgesehenen mobilen Einheit.....	10
4.3	Technische Prüfung der Einrichtungen.....	10
4.3.1	Anforderungen an die Fixierung und die mobile Transporteinheit	10
4.3.2	Anforderungen an die Betäubungsgeräte	11
4.4	Überprüfung der Mindestanforderungen im Bereich Tierschutzrecht	12
5	Erstellung der Genehmigung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb	14
5.1	Form und Inhalt der Genehmigung	14
5.2	Ggf. Festsetzung von Fristen.....	14
6	Überwachung der einzelnen Schlachtungen.....	14
6.1	Überwachung der Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene.....	14
6.2	Überwachung der Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen	15

1 Anlass und Zielsetzung des Leitfadens

Am 20.08.2021 ist die Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374 der Kommission vom 12.04.2021 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs veröffentlicht worden. Sie ist am 09.09.2021 in Kraft getreten. Mit dieser Änderung des EU-Rechts ist die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern (ausgenommen Bisons) oder bis zu sechs Hausschweinen oder bis zu drei Pferden oder Eseln im Herkunftsbetrieb zulässig. Sie wurde mit Inkrafttreten der Delegierten Verordnung (EU) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 am 09.05.2024 auf bis zu neun Schafe oder Ziegen erweitert.

Voraussetzung für diese Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit. ML hat mit Erlass vom 10.09.2021 Regelungen für die Normalschlachtung im Herkunftsbetrieb erlassen (Az.: 201-42402-267 / 204.1-42503/4-543).

Der vorliegende Leitfaden erläutert das Verfahren der Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb und weist auf alle zu beachtenden Vorgaben und zu bedenkenden weiteren Punkte hin. Hierdurch unterstützt es interessierte Tierhalter und Schlachtbetriebe, ebenso wie Überwachungsbehörden bei der Durchführung und Überwachung dieser Sonderform der Schlachtung.

2 Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Lebensmittelhygienerecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Grundlegende Prinzipien der Lebensmittelhygiene sind in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹ verankert. Die Bedeutung und der Anspruch des europäischen Lebensmittelrechts werden insbesondere in Artikel 1 b) festgelegt: „Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Urproduktion, gewährleistet sein.“ Dadurch, dass es sich bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb um gewerbliche Schlachtungen handelt, die zwingend in vertraglich geregelten Verantwortlichkeiten zwischen einem EU zugelassenen Schlachtbetrieb und einem Tierhalter durchzuführen sind, gilt die Verordnung vollumfänglich auch für das Schlachten im Herkunftsbetrieb. Die allgemeine Verpflichtung gemäß Artikel 3, dass die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygiene- und tierschutzrechtlichen Vorschriften dieser Verordnung erfüllt sind, ist eine der wesentlichen rechtlichen Grundlagen für das vom Antragsteller zu erstellende und mit dem Genehmigungsantrag vorzulegende Nutzungskonzept.

Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge müssen so gebaut sein, dass sie gereinigt und ggf. desinfiziert werden können. Die mobilen Einheiten müssen geschlossen sein. Darüber hinaus müssen sie mindestens so ausgestattet sein, dass weder Blut noch sonstige Körperflüssigkeiten auslaufen können.

Mobile Einheiten, die diese Anforderung nicht erfüllen, können nicht in eine Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004² (zugelassener Schlachtbetrieb) übernommen werden.

Mit der Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² und dem Einfügen des Kapitels VIa in Abschnitt I Anhang III durch die Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374³ wird eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb für die Tierarten Hausrinder (ausgenommen Bisons), Hausschweine, sowie Pferde oder Esel gestattet. Sie wurde mit Inkrafttreten der Delegierten Verordnung (EU) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 am 09.05.2024 auf Schafe und Ziegen erweitert.

Alle, auch unter den bisherigen Bedingungen der Schlachtung in einem stationären Schlachtbetrieb, zu gewährleistenden Anforderungen an den Gesundheitszustand der zu schlachtenden Tiere und an die Hygiene des Schlachtprozesses gelten auch bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb uneingeschränkt und müssen eingehalten werden. Dazu zählt auch, dass alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² Anhang II Abschnitt III „Informationen zur Lebensmittelkette“ vorliegen und vor dem Erteilen einer Schlachterlaubnis geprüft werden

¹ **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, (ABl. L 139 S. 1), zul. geänd. durch Art. 1 der VO (EU) 2021/382 vom 3.3.2021 (ABl. 2021 Nr. L 74/3)

² **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55–205), zul. geänd. durch Art. 1 VO (EU) 2024/1141 vom 14.12.2023 (ABl. L, 2024/1141, 19.4.2024)

³ **Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374** der Kommission vom 12. April 2021 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 297 vom 20.8.2021, S. 1)

müssen. Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen diese Informationen jedoch bereits vor der Betäubung und Entblutung vorgelegt und geprüft worden sein. Liegen die Informationen nicht vollumfänglich vor, ist die Schlachterlaubnis zu versagen. Die Lebensmittelketteninformation (Anlage 7 zu § 10 Absatz 2 Tier-LMHV, Anlage 4)⁴ und die „Veterinärbescheinigung für Farmwild, Hausrinder, Hausschweine und Hausequiden, die im Herkunftsbetrieb geschlachtet werden, gemäß Artikel 6 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624⁵ der Kommission“ (Muster nach Anhang IV Kapitel 3 der Verordnung (EU) 2020/2235, siehe Anlage 5) müssen den Schlachtkörper zum zugelassenen Schlachtbetrieb begleiten.

Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 4 Verordnung (EG) Nr. 853/2004² müssen die Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung sauber sein. Auch diese Anforderung gilt bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb.

Von den besonderen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004² Anhang III Abschnitt I Kapitel II sind die Anforderungen der Nummer 2 Buchstabe c) i) „Betäubung und Entblutung“ betroffen. Auch für diese beiden Prozessschritte gilt die generelle Forderung, dass jede nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu verhindern ist. Das Entbluten ist in diesem Kontext der hygienisch relevante Arbeitsschritt. Das Entbluten muss entsprechend der Vorgaben gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 7 Buchstabe a) so erfolgen, dass die Luft- und Speiseröhre nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen.

Die Verantwortlichkeiten für die Tätigkeiten außerhalb der mobilen Einheit und für die Tätigkeiten in oder auf der mobilen Einheit sind in einem Nutzungskonzept festzulegen und müssen bereits zum Zeitpunkt der Beantragung der Zulassungserweiterung zur Prüfung vorgelegt werden. Sie sind wesentlicher Bestandteil für die zu beantragende Genehmigung bei der zuständigen Behörde.

Für den Fall, dass die zuständige Behörde die Entnahme des Magen-Darm-Traktes genehmigt, müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhindern. Ausgenommene Schlachttierkörper sind so zu transportieren, dass jede nachteilige Beeinträchtigung der Schnittflächen und der inneren Oberflächen sicher verhindert wird. Eine mobile Einheit, die ausschließlich das Transportieren der Schlachtkörper im Liegen ermöglicht, ist für dieses Verfahren nicht geeignet.

Für den Fall, dass die Tiere nicht ausgeweidet werden, muss, soweit zwischen Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden vergehen, in der mobilen Einheit eine aktive Kühlung vorhanden sein. Sofern es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

⁴ **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung** in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480 (619)), zul. geänd. durch Art. 2 der VO zur Fortentwicklung des Rohmilchgüterrechts vom 11.1.2021 (BGBl. I 2021 Nr. 2, S. 47)

⁵ **Delegierte Verordnung (EU) 2019/624** der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1–17)

Soweit zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung und der Ankunft des nicht ausgenommenen Tierkörpers im Schlachtbetrieb

- a) mehr als 1 Stunde liegt, ist es auf Grundlage von Artikel 14 Abs. 1 Buchstabe b) iii) und iv) der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627⁶ geboten, eine bakteriologische Fleischuntersuchung durchzuführen und
- b) mehr als 2 Stunden liegen, ist zu prüfen, ob der Tierkörper gemäß Artikel 45 Buchstabe t) der Verordnung (EU) 2019/627 als genussuntauglich zu beurteilen ist.

Die Anforderungen an die Schlachthygiene gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004² Anhang III Abschnitt I Kapitel IV gelten auch bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb vollumfänglich.

Gemäß Anhang II Kapitel IX Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹ sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

3 Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Tierschutzrecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Im Tierschutzschlachtrecht sind Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben („Herkunftsbetrieb“) nicht gesondert geregelt. Der Begriff „Schlachthof“ ist in der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ in Art. 2 lit. k) definiert als „ein Betrieb, der für die Schlachtung von Landtieren genutzt wird und in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² fällt“. Demnach ist auch ein Herkunftsbetrieb, wenn dort eine Schlachtung durchgeführt wird, die keine Not- oder Hausschlachtung⁸ ist, der Definition des Schlachtrechts nach ein „Schlachthof“. Somit gelten sämtliche Anforderungen für Schlachthöfe gemäß Tierschutzschlachtrecht.

⁶ **Durchführungsverordnung (EU) 2019/627** der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S.51), zul. geänd. durch Art. 1 der DVO (EU) 2021/1709 vom 23.9.2021 (ABl. 2021 Nr. L 339/84)

⁷ **Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1), zul. geänd. durch Art. 1 der DVO (EU) 2018/723 vom 16.5.2018 (ABl. 2018 Nr. L 122/11)

⁸ **Definition Hausschlachtung:**

§ 2a Hausschlachtungen **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV:**

Wer als Haustiere oder Farmwild gehaltene Huftiere außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes für den eigenen häuslichen Verbrauch schlachten oder töten will, hat das jeweilige Tier [...] bei der zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Schlachtieruntersuchung anzumelden, wenn der Verfügungsberechtigte unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist,
2. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden [...].

§ 2 Nr. 5 Hausschlachtung **Tierschutz-Schlachtverordnung** vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982), i.d.g.F:

Das Schlachten außerhalb eines Schlachthofes, soweit das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers für den privaten häuslichen Verbrauch gewonnen und verwendet werden soll.

Als „Unternehmer“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ Art. 2 lit. I) ist der Genehmigungsinhaber bzw. Antragsteller anzusehen. Dieser ist für die Umsetzung des geltenden Tierschutzrechts verantwortlich und die Ansprechperson für die zuständige Behörde. Wenn der Schlachthof die in Art. 17 Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ genannte Schlachtmenge von 1000 GVE / Jahr und mehr erfüllt, ist der Unternehmer zudem verpflichtet einen Tierschutzbeauftragten zu benennen. Wenn der Genehmigungsinhaber bereits einen Schlachthof mit entsprechender Schlachtmenge betreibt und zusätzlich eine mobile Einheit einsetzt, ist der Tierschutzbeauftragte des Schlachthofs ebenfalls für die Tierschutzbelange zuständig, welche mit der mobilen Einheit in Zusammenhang stehen.

Bezüglich der baulichen Anforderungen und den Ausrüstungsgegenständen für Schlachtungen auf Herkunftsbetrieben sind vollumfänglich die Anforderungen des Anhangs II (Auslegung, Bau und Ausrüstung von Schlachthöfen) der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ sowie die entsprechenden Vorgaben aus der TierSchIV⁹ heranzuziehen, soweit sich diese auf die mobile Einheit bzw. Einrichtungen und Geräte zur Ruhigstellung und Betäubung beziehen. Die Vorgaben zu den Stallungen gelten ebenfalls, wenn Rampen, Wartebuchten, Treibgänge oder Ausläufe außerhalb der eigentlichen Stallanlage für die Schlachtung verwendet werden. Wenn die zur Schlachtung anstehenden Tiere direkt aus dem Stall / der Haltungseinrichtung der Schlachtung zugeführt werden, dann müssen diese Stallbereiche nicht die Anforderungen des Tierschutzschlachtrechts, sondern die spezifischeren Regelungen der TierSchNutztV¹⁰ erfüllen. Bei Anlieferung von Tieren zum Zwecke der unmittelbaren Schlachtung (z. B. von einem anderen Betriebsstandort oder von der Weide zum Hof) gelten wiederum die Anforderungen des Tierschutzschlachtrechts vollumfänglich (z. B. Rampenneigungen, Seitenschutz, etc.). Die Anforderungen des Tierschutzschlachtrechts zu Ruhigstellungseinrichtungen (z. B. Anh. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷, § 11 Abs. 1 TierSchIV⁹) und Betäubungsgeräten (z. B. Anh. I Kap. I und II, Anh. II Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷, Anl. 1 der TierSchIV⁹) gelten hier ebenso vollumfänglich, unabhängig davon, ob die Geräte vom Tierhalter vorgehalten oder mit der mobilen Einheit mitgeführt werden.

Auch die Anforderungen des Tierschutzschlachtrechts, die die Abläufe im Schlachthof betreffen, wie beispielsweise die Verbote unter Nr. 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ oder die Anwendung von Elektrotreibgeräten (§ 5 Abs. 1 der TierSchIV⁹ und Nr. 1.9 Anh. III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷) oder die Höchstdauer zwischen Betäuben und Entblutungschnitt (§ 12 Abs. 6 der TierSchIV⁹ i. V. m. Anlage 2) gelten uneingeschränkt bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass für sämtliche Tätigkeiten am lebenden Tier, die bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden (Abladen, Unterbringung und Pflege vor der Schlachtung, der Zutrieb zur Fixiereinrichtung, die Ruhigstellung des Tieres, deren Betäubung und Entblutung, sowie die Kontrolle der Betäubungseffektivität und der Todeseintritt) sämtliche Anforderungen aus dem Tierschutzschlachtrecht (insbes. Verordnung

⁹ **Tierschutz-Schlachtverordnung** vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982), i.d.g.F

¹⁰ **Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung** in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006 (BGBl. I S. 2043), geänd. durch Art. 1a der VO zur Änderung der VO über die Durchführung von Stützungsregelungen und des Integrierten Verwaltungs- und Kontrollsystems (InVeKoS-VO) und der Tierschutz-NutztierhaltungsVO vom 29.01.2021 (BGBl. I Nr. 5, S. 146)

(EG) Nr. 1099/2009⁷ und TierSchIV⁹) ohne Einschränkung gelten und daher bei der Überprüfung der tierschutzrechtlichen Mindestanforderungen im Rahmen des Genehmigungsverfahrens zu berücksichtigen sind.

Die einzelnen Prüfpunkte finden sich z. B. in den Checklisten im Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung¹¹. Insbesondere die Checkliste „Handwerkliche Schlachtbetriebe“ stellt eine überschaubare Auflistung der geltenden Rechtsvorgaben dar, die als eine Hilfestellung bei der Überprüfung der Genehmigungsanforderungen, sowie bei den Vor-Ort-Überwachungen herangezogen werden kann.

3.1 Betäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss

Durch das Inkrafttreten der Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² wird § 12 Absatz 2 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung⁴ überlagert. § 12 Abs. 2 der Tier-LMHV ist insofern ab dem Inkrafttreten der Änderungsverordnung als Rechtsgrundlage für entsprechende Genehmigungen nicht mehr anwendbar. Gegebenenfalls auf dieser Rechtsgrundlage erteilte Dauergenehmigungen sind zu widerrufen.

Die Genehmigungspflicht der Betäubung oder Tötung mittels Kugelschuss ergibt sich jedoch aus § 12 Abs. 3 Satz 1 i.V.m. Anlage 1 Nr. 2.1.2 TierSchIV⁹. Danach ist mit Einwilligung der zuständigen Behörde der Kugelschuss zur Betäubung oder Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden, weiterhin zulässig. Da es sich hierbei um eine Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb handelt, ist nach dem neu eingefügten Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit zwingend erforderlich.

Die Genehmigung wird in der Regel mit entsprechenden Nebenbestimmungen zur Sicherstellung des Tierschutzes verbunden und kann tierindividuell bezogen sein. Gleiches gilt für die Bolzenschussbetäubung bei ganzjährig im Freien gehaltenen Schweinen (§ 12 Abs. 3 Satz 1 i.V.m. Anlage 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV⁹). Darüber hinaus sind waffen- und ordnungsrechtliche Vorgaben zu berücksichtigen.

4 Antragsverfahren auf Genehmigung

Der Antrag auf Genehmigung für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb muss bei der zuständigen Behörde mindestens vier Wochen vor der geplanten / ersten Schlachtung beantragt werden. Die Zuständigkeit für die Erteilung der Genehmigung der Schlachtung im Haltungsbetrieb liegt bei der für den Haltungsbetrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Neben

¹¹ **Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung**; Vollzugshinweise zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und zur Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012, AG Tierschutz der LAV, Stand: Dezember 2019, 4. Änderungsversion

dem formlosen Antrag werden folgende Unterlagen / Informationen zur Prüfung der Genehmigungsvoraussetzungen benötigt:

4.1 Vereinbarung zwischen Schlachtbetrieb und Herkunftsbetrieb

Siehe hierzu **Anlage 1** des Leitfadens (Mustervorlage zur Vereinbarung). Bei dieser Vereinbarung handelt es sich um eine zivilrechtliche Vereinbarung zwischen dem Schlachtbetrieb und dem Tierhalter. Die Mustervorlage stellt daher nur ein Angebot / einen Vorschlag für die Gestaltung einer derartigen Vereinbarung dar. Der Genehmigungsbehörde gibt das Muster Hinweise zu den in der Vereinbarung notwendigen Angaben.

4.2 Erweiterung der Zulassung des Schlachtbetriebes um die zur Verwendung vorgesehene mobile Einheit

Siehe hierzu **Anlage 2** des Leitfadens (Merkblatt „Schlachtung im Herkunftsbetrieb – Zulassungsverfahren für die mobile Einheit“)

4.3 Technische Prüfung der Einrichtungen

Entsprechend der geltenden Vorschriften (insbes. Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ und TierSchIV⁹) müssen die verwendeten Anlagen zur Fixierung, Betäubung und die Transporteinheit für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb geeignet sein und eine tierschutzgerechte Betäubung und Entblutung sowie einen hygienischen Transport ermöglichen. Die Eignung an die Fixierungseinrichtungen, Betäubungsgeräte und das Transportfahrzeug sind von der zuständigen Behörde zu überprüfen. Als Betäubungsverfahren für Rinder können der penetrierende Bolzenschuss sowie die Elektrobetäubung angewandt werden. Bei Pferden ist nur der penetrierende Bolzenschuss zulässig. Bei Schweinen ist im Rahmen der mobilen Schlachtung nur die Elektrobetäubung zulässig. Ausnahmen bestehen hier mit Einwilligung der zuständigen Behörde zur Betäubung oder Tötung von Schweinen, die ganzjährig im Freien gehalten werden, sowie bei Hausschlachtungen und als Ersatzverfahren während der Dauer einer Reparatur der Elektrobetäubungsanlage.

Folgende Anforderungen müssen gewährleistet werden:

4.3.1 Anforderungen an die Fixierung und die mobile Transporteinheit

1. Es muss eine ausreichende Fixierung des Tieres sichergestellt werden, um das Betäubungsgerät sicher ansetzen zu können.
2. Die Fixierungseinrichtung kann sich in der mobilen Einheit oder vor dieser befinden.
3. Bei Einhufern und Rindern sind deren Kopfbewegungen einzuschränken. Bei Rindern ist i.d.R. eine Falle mit entsprechender Bewegungseinschränkung des Kopfs erforderlich.
4. Schweine sind in einer begrenzten Bucht unter zu Hilfenahme eines Treibbretts oder einer Falle (z. B. Fixierungseinrichtung mit Schwenkgatter) in der Bewegungsmöglichkeit einzuschränken.

5. Schafe und Ziegen sind entweder per Hand (ggf. durch eine Hilfsperson) oder durch sicheres Ablegen auf einem Schlachtschragen ruhigzustellen.
6. Der Zutrieb und die Fixierungseinrichtung müssen ausreichend standsicher sein. Je nach Ausführung der mobilen Einheit entstehen unterschiedliche Anforderungen an den Platz vor Ort.
7. Die Entblutung sollte in der mobilen Einheit durchgeführt werden. Blut und Kot sind aufzufangen. Hier bietet sich z. B. eine Wanne mit Gitterrostabdeckung an.
8. Bei einer Entblutung im Freien muss anfallendes Blut aufgefangen werden. Der Boden sollte hier befestigt und leicht zu reinigen sein.
9. Die mobile Technik muss gewährleisten, dass unmittelbar nach der Betäubung die Entblutung erfolgen kann. Die max. Zeit zwischen Betäubung und Entblutung beträgt bei
 - a. der Betäubung mittels Bolzenschuss
 - bei Rindern 60 Sekunden
 - bei Pferden 20 Sekunden
 - bei Schafen und Ziegen 20 Sekunden (wenn bei behornten Tieren ein Schuß in den Hinterkopf notwendig ist, dann 15 Sekunden)
 - b. der Elektrobetäubung bei allen Tieren (bei Einhufern nicht zulässig, z.B. Pferde)
 - 10 Sekunden bei Entblutung im Liegen
 - 20 Sekunden bei Entblutung im Hängen

Hinweis: bei Schafen und Ziegen sollte der Entbluteschnitt max. 8 Sekunden nach der Betäubung erfolgen!

10. Die mobile Einheit muss die hygienischen Anforderungen entsprechend der beantragten Tätigkeiten erfüllen, wie z. B. Betäuben und Entbluten sowie Ausweiden der Tiere. Erfolgt in der mobilen Einheit nur der Transport von bereits entbluteten Tierkörpern, muss diese einen hygienischen Transport der Tierkörper zum Schlachthof ermöglichen. Insbesondere muss die Transporteinheit „leckagedicht“ ausgeführt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

4.3.2 Anforderungen an die Betäubungsgeräte

1. Bolzenschussbetäubung:
 - a. Auswahl des Bolzenschussgerätes und Kartusche entsprechend der Tierkategorie
 - b. Ansetzpunkt
 - c. Durchgeführte arbeitstägliche betriebliche Wartung
 - d. Überprüfung durch den Hersteller. Das maximale Intervall beträgt 2 Jahre
2. Elektrisches Betäubungsgerät

- a. Gerät mit Programmen bzw. Stufen zur Anpassung der Schlüsselparameter an die Tierkategorie zur Erzielung einer ausreichenden Betäubungseffektivität
- b. Anzeige der elektrischen Schlüsselparameter (Strom, Spannung, Frequenz)
- c. Elektrische Aufzeichnung der Betäubungsvorgänge
- d. Fehleranzeige optisch und akustisch bei Unterschreitung der angewandten Schlüsselparameter
- e. Wartung der Anlage nach Angabe des Herstellers

3. Ersatzanlage

Ein einsatzfähiges Ersatzgerät entsprechend der o. a. Anforderungen muss vorgehalten werden, z. B.:

- a. eine zweite geeignete Elektrobetäubungsanlage
- b. ein geladener und gewarteter Bolzenschussapparat entsprechend der zu betäubenden Tierkategorie

4.4 Überprüfung der Mindestanforderungen im Bereich Tierschutzrecht

Um die tierschutzrechtlichen Mindestanforderungen überprüfen zu können, müssen aus dem Antrag Angaben zu den Schlachttieren wie Tierart, Gewichtsklasse, Rasse und Haltungsform hervorgehen. In den gemäß Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009⁷ rechtlich geforderten Standardarbeitsanweisungen (SAA) beschreibt der Unternehmer / Antragsteller unter Berücksichtigung des geltenden Tierschutzrechts und der guten fachlichen Praxis die Arbeitsabläufe der Schlachtung, wie sie auf diesem Herkunftsbetrieb geplant sind. Des Weiteren hat der Unternehmer / Antragsteller eine Standardarbeitsanweisung zur Umsetzung von Art. 5 und Art. 16 der VO (EG) Nr. 1099/2009⁷ („Betäubungskontrollen und deren Dokumentation“) zu erstellen und muss Angaben zu den vorgesehenen Ruhigstellungs- und Betäubungsverfahren sowie die eingesetzten Geräte machen.

Hier sind auch die angewandten Schlüsselparameter der Betäubungsgeräte für die Betäubung entsprechend der Tierkategorien zu benennen. Die Empfehlungen des „Handbuchs Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“¹¹ (<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>) sollten hier berücksichtigt werden. Ebenfalls sind die durchzuführenden Maßnahmen bei wiederkehrenden Abweichungen bei der Betäubung aufzuführen.

Diese Angaben sind je nach Tierart, -kategorie und Haltungsform in den meisten Fällen nur vor Ort auf ihre Plausibilität prüfbar. Insbesondere technische Geräte und Hilfsmittel, wie Fixiereinrichtungen zur Ruhigstellung der Tiere, Betäubungsgeräte (inkl. Ersatzgeräte) und Seilzüge können sinnvoll nur durch eine direkte Inaugenscheinnahme und, wenn möglich auch technische Überprüfung auf ihre Funktionalität und Geeignetheit überprüft werden.

Sämtliche Personen, die beim Schlachtvorgang mit lebenden Tieren umgehen sollen, müssen gemäß Art. 7 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009⁷ ihre Kenntnisse und Fähigkeiten der Behörde gegenüber durch die Vorlage eines Sachkundenachweises nachweisen. Diese Sachkundenachweise sind der Behörde im Rahmen der Antragsstellung vorzulegen. Die sachkundigen

Personen sollten bei einer vorab Begehung möglichst anwesend sein, um den geplanten Schlachtablauf in Ruhe besprechen und ggf. anpassen zu können.

Ergeben diese Überprüfungen Einschränkungen, z.B. hinsichtlich der Gewichtsklasse der Tiere (z. B. beim Betäubungsgerät oder der Fixiereinrichtung) oder der Haltungsform / Rasse (z. B. durch nicht gewöhnten Menschenkontakt ist eine Bolzenschussbetäubung nur mit entsprechender Kopffixierung möglich), dann sind diese in den Nebenbestimmungen / Auflagen der Genehmigung entsprechend festzuhalten.

5 Erstellung der Genehmigung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

5.1 Form und Inhalt der Genehmigung

Siehe hierzu **Anlage 3** des Leitfadens (Mustergenehmigung)

5.2 Ggf. Festsetzung von Fristen

Eine Befristung wird empfohlen, da davon auszugehen ist, dass sich die Abläufe erst einspielen müssen und entsprechend (z. B. Nebenbedingungen) nachjustiert werden müssen.

6 Überwachung der einzelnen Schlachtungen

6.1 Überwachung der Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene

Vor Erteilung der Schlachterlaubnis prüft der amtliche Tierarzt, ob der zugelassene Schlachtbetrieb vollumfänglich für die beantragten Schlachtungen (Tierart und Anzahl) zugelassen ist.

Vor Erteilung der Schlachterlaubnis prüft der amtliche Tierarzt, ob die mobile Einheit über eine aktive Kühlung verfügt. (Hinweis: Vergehen zwischen Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so müssen die Tiere in der mobilen Einheit aktiv gekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich)

Weitere Prüfpunkte:

- Schlachtvieh muss sauber sein
- Schlachterlaubnis muss erteilt sein (Lebensmittelketteninformation!)
- Entblutung von Rind, Schwein und Pferd mittels Bruststich (2-Messer-Technik)
Hinweis: bei Schaf und Ziege wird aus tierschutzfachlicher Sicht ein Halsschnitt empfohlen
- bei ritueller Schlachtung (Halsschnitt): hängende Entblutung
- alle weiteren möglichen Prozessschritte müssen in der mobilen Einheit erfolgen
- Für den Fall, dass die zuständige Behörde die Entnahme des Magen-Darm-Traktes genehmigt, müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten (Abbinden Rektum / Rodding)
- ausgenommene Tiere dürfen nur hängend transportiert werden
- bei Transport mehrerer Tiere muss die Zuordnung der weißen Organe zum jeweiligen Schlachtkörper gewährleistet sein

- Die Kontrolle der Durchführung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb und das Ergebnis der Schlachtieruntersuchung wird anhand des Musters des Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235¹² bescheinigt.
- Soweit zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung und der Ankunft des nicht ausgenommenen Tierkörpers im Schlachtbetrieb
 - a) mehr als 1 Stunde liegt, ist es auf Grundlage von Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b) iii) und iv) der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627⁶ geboten, eine bakteriologische Fleischuntersuchung durchzuführen und
 - b) mehr als 2 Stunden liegen, ist zu prüfen, ob der Tierkörper gemäß Artikel 45 Buchstabe t) der Verordnung (EU) 2019/627⁶ als genussuntauglich zu beurteilen ist.

6.2 Überwachung der Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen

Da das Tierschutzschlachtrecht vollumfänglich gilt, können auch die Checklisten des Handbuchs Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung¹¹ (<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>) als Hilfestellung für die Überwachung der Schlachtung herangezogen werden. Insbesondere die Checkliste E.8. „Kontrolle handwerkliche Schlachtbetriebe“ listet die Rechtsgrundlagen / Prüfpunkte auf, die auch für Schlachtungen auf Herkunftsbetrieben gelten. Nicht zutreffende Prüfpunkte, wie z. B. Fragen zu Wartebuchten, die i. d. R. durch das Tierschutz-Haltungsrecht der jeweiligen Tierarten geregelt wird, können übergangen bzw. gestrichen werden.

Der Schlachtablauf sollte entsprechend den vorab eingereichten und überprüften SAA durchgeführt werden. Vor Beginn der Schlachtung sollte geklärt werden, wer für diese Schlachtung für die tierschutzrechtlichen Belange verantwortlich ist und für die überwachende Behörde als Ansprechpartner dient.

Vorab ist zu prüfen, ob die in den SAA beschriebenen Arbeitsabläufe und die bei Abweichungen zu ergreifenden Maßnahmen auch aktuell realistisch / umsetzbar sind. Die wiederholte Überprüfung der SAA mit den Vor-Ort-Bedingungen am Tag der Schlachtung ist besonders im Fall der Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb von größerer Bedeutung, da gerade hier die Rahmenbedingungen oft nicht beeinfluss- und standardisierbar sind, jedoch einen erheblichen Einfluss auf einen reibungslosen Ablauf und damit auch auf die Erfüllung der Rechtsvorgaben haben können (z. B. Witterung / Temperaturen, ggf. wechselnde Plätze der Ruhigstellung und Schlachtung auf dem Betrieb).

Grundsätzlich wird die Aufteilung des Schlachtprozesses auf zwei oder mehrere Personen als problematisch gesehen, da dadurch das Risiko steigt, dass bei Abweichungen von der Norm

¹² **Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235** der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG, (ABl. 2020 Nr. L 442/1), zul. geänd. durch Art. 2 der DVO (EU) 2021/1471 vom 18.8.2021 (ABl. 2021 Nr. L 326/1)

nicht eindeutig geklärt ist, welche Person die entsprechende Maßnahme durchführt / durchgeführt hat. Um das zu verhindern, sollte die Verantwortlichkeit des Schlachtprozesses möglichst bei einer Person liegen. Ist das nicht der Fall, müssen die einzelnen „Teilverantwortlichkeiten“ detailliert in den SAA beschrieben sein und vor jeder Schlachtung eine Abstimmung zwischen den entsprechend eingesetzten Personen erfolgen (z. B. wo liegt einsatzbereites Ersatzgerät und wer ist für Durchführung der Nachbetäubung zuständig?).

Damit sich am Schlachttag alle Beteiligten auf die praktische Durchführung konzentrieren können, sollten sämtliche Nachweise, Dokumente und ggf. auch technische Geräte auf ihre Eignetheit bereits im Rahmen der Genehmigungsüberprüfung überprüft worden sein. Am Tag der Schlachtung selber hat vor Beginn der Schlachtung die gemäß § 12 Abs. 5 TierSchIV⁹ geforderte, mindestens arbeitstägliche Kontrolle auf Funktionsfähigkeit zu Arbeitsbeginn von Ruhigstellungs- und Betäubungsgeräten zu erfolgen.