

# **vlhf** Informationsbrief

## August 2017

### Liebe Mitglieder

Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

### Schlachten im Haltungsbetrieb – Stand des Projektes

Ende Dezember 2016 erhielten wir die Bewilligung unseres EIP-(Europäische Innovationspartnerschaft)-Projektes „Innovative Schlachtverfahren“ – kurz: Schlachten im Haltungsbetrieb von Rindern und kleinen Wiederkäuern. Begleitet und gesteuert wird das Projekt von der dazu gegründeten „Operationellen Gruppe (OG) – Extrawurst“. In dieser Gruppe ist der vlhf zusammen mit Landwirten unseres Verbandes sowie forschenden Partnern (Uni Kassel, Landforscher), Schlachtunternehmen, Veterinären und Verbänden (Bioland, Bauernverband, Ökomodellregion Nordhessen). Eine gute und kreative Gruppe!

Ziel des Projektes ist es, für Rinder die NICHT ganzjährig im Freien gehalten werden, ein Verfahren zu entwickeln und Leitlinien (Standardarbeitsanweisungen nach der Tierschutz-Schlachtverordnung) zu erarbeiten, sodass die Schlachtung mit Hilfe einer mobilen, EU-zugelassenen Schlachteinheit – auf den Höfen stattfinden kann.

*Anmerkung: Rinder, die ganzjährig im Freien gehalten werden dürfen bereits jetzt auf Basis der Ausnahmegenehmigung von § 12 Tier-Lebensmittelhygieneverordnung – auf dem Haltungsbetrieb geschlachtet und damit tot in den Schlachthof verbracht werden. Diese Ausnahmegenehmigung gilt NICHT für Rinder, die NICHT ganzjährig im Freien gehalten werden. Solche Rinder müssen nach den Bedingungen der Tierschutz-Schlachtverordnung „lebend in den Schlachthof“ gebracht werden. Sollen aber Lebendtiertransporte vermieden werden, muss eine EU-zugelassene mobile Schlachteinheit auf den Hof kommen. Nach der Betäubung muss das Rind innerhalb von 60 Sekunden in dieser Schlachteinheit durch Blutentzug getötet werden. Alle Regeln der Tierschutzschlachtverordnung sind dabei einzuhalten und diese Schlachtung findet in der Verantwortung des Schlachtunternehmens statt!*

Als Bilanz des ersten halben Jahres ist festzuhalten:

- Abstimmungsgespräch mit den oberen Veterinärbehörden von Hessen (Dr. Nikita Wimmershof) und Baden-Württemberg (Dr. Edwin Ernst) über die zu erwartenden Bedingungen für das Schlachten im Haltungsbetrieb. Dr. Edwin Ernst sitzt der 2016 auf Initiative des Landes Baden-Württemberg einberufenen Arbeitsgruppe der AFFL (Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, AG Fleisch und Geflügelfleischhygiene

und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft) zur Klärung der Rechtslage bei der mobilen Schlachtung von Rindern vor. Vor dem Treffen der AFFL hatten wir die Gelegenheit mit beiden Veterinären das EIP-Projekt vorzustellen und kritische Punkte zu besprechen. Entscheidend aus Veterinärsicht ist, dass der gesamte Schlachtvorgang in der Verantwortung des Schlachtunternehmers stattfindet – auch wenn dieser mit dem mobilen Teil seiner Schlachtstätte auf dem Hof des Landwirtes sich befindet. Alle Bestimmungen der Tierschutz-Schlachtverordnung müssen somit eingehalten werden. Wir konnten erreichen, dass die Fixiereinrichtung von seitens des Betriebes gestellt (und vom Schlachtunternehmer „abgenommen“ und verantwortet werden) können. Dies wurde dann von der AFFL so übernommen (siehe nachfolgend: AFFL-Beschluss zur mobilen Schlachtung von Rindern).

- Wir haben Betriebe und Schlachtunternehmen gefunden – in Nordhessen und in Südhessen – die das Modellvorhaben und das heißt Probeschlachtungen durchführen möchten.
- Für die Entwicklung einer mobilen Schlachteinheit wurde ein Investor gefunden (das Projekt stellt ja keine investive Fördermittel bereit!) und mit dem Schlachtanlagenbauer Stefan Ochs in Schlüchtern wurde eine erste Skizze erarbeitet.
- Interessant für uns war ein Besuch in Rheinland-Pfalz. Dort hat ein Metzger die Zulassung seiner mobilen Schlachteinheit (Modell Uria) bekommen und darf auf den Haltungsbetrieben Rinder, die nicht ganzjährig im Freien gehalten wurden, auf der Basis der Regelschlachtung betäuben und in der Box durch Blutentzug töten. Anders als in Hessen spricht in RLP der Kreisveterinär die EU-Zulassung für kleine Schlachtbetriebe aus.
- Das Projekt findet große Resonanz bei Landwirten und inzwischen auch bei Metzgern. Inzwischen haben wir viele Presseanfragen und auch einige gute Beiträge unterbringen können. Mit ähnlichen Projekte (BerLiNProjekt der Thüringer Ökoherz e.V., Projekt der IG Schlachtung mit Achtung, Projekt in Brandenburg der Fleischerinnung Berlin) stehen wir in gutem Kontakt. Kurz: die Idee der hofnahen Schlachtung ist zur Bewegung geworden und es werden viele eigenständige Lösungen entwickelt. Unser Schwerpunkt ist daher, die Verhandlungen mit den Behörden voranzutreiben und Leitlinien zu entwickeln, die die Umsetzung vieler verschiedener Lösungen auf Bundesebene erleichtern sollen.

## **AFFL-Beschluss zur mobilen Schlachtung von Rindern.**

Am 8. Und 9. Mai 2017 hat die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, AG Fleisch- und Gelflügel Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft – kurz AFFL folgenden Beschluss zur „mobilen Schlachtung von Rindern“ gefasst:

- a) Die Zulassung eines Schlachthofes kann eine mobile Schlachteinheit umfassen, die lediglich Teile des Schlachtprozesses durchgeführt.
- b) Sofern das System zur Fixierung des Schlachtieres nicht Bestandteil der mobilen Schlachteinheit ist, sondern vom Tierhalter eingerichtet bzw. vorgehalten wird, muss eine behördliche Prüfung der Funktionsfähigkeit des Systems vor der ersten Schlachtung erfolgen. Wichtig ist, dass die vorgeschriebenen 60 Sekunden zwischen Betäubung und Entblutung eingehalten werden

- c) „Der Schlachtprozess muss grundsätzlich innerhalb von Räumen eines zugelassenen Schlachthofes stattfinden. In begründeten Fällen kann die Betäubung außerhalb erfolgen. Damit eine mobile Schlachteinheit als ein Raum eines zugelassenen Schlachthofes betrachtet werden kann, muss dieser über Wände, Decke und Boden verfügen, die zum Zeitpunkt der Schlachtung geschlossen sind. Eine Entblutung im Hängen „unter freiem Himmel“ entspricht nicht den Anforderungen des EU-Hygienerichts.
- d) Auch die weiteren Anforderungen sind einzuhalten: Handwaschgelegenheit, sterilisierte Messe, Auffangen des Blutes)
- e) Transportdauer zum ortsfesten Teil des zugelassenen Schlachthofes sollte maximal 45 Minuten betragen, damit die maximale Dauer zwischen der Tötung des Tieres und dem Ausweiden nicht mehr als eine Stunde beträgt.

➔ Wichtig ist: die AFFL-Beschlüsse haben nur empfehlenden Charakter. Vor Ort kann auch anders entschieden werden.

## Neue Anforderungen an Betäubungszangen ab 2019

Durch die 2013 in Kraft getretene EU-Tierschutzschlachtverordnung 1099/2009 ergeben sich - ab 1.1. 2019 – verbindliche neue Anforderungen an die technische Ausstattung der Elektrobetäubungszangen.

Nach Anlage II, Absatz 4.1. der VO 1099/2009 sind „Elektrobetäubungsgeräte mit einer Vorrichtung auszustatten, die für jedes Tier, das betäubt wird, Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet. Die Vorrichtung wird so angebracht, dass sie für das Personal deutlich sichtbar ist und sendet deutlich sichtbare und hörbare Warnzeichen aus, wenn die Dauer der Stromeinwirkung unter der erforderlichen Zeit liegt. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.

Die Aufzeichnungspflicht bezieht sich auf die Parameter:

	Schweine	Schafe/Ziegen
Stromstärke (Ampere/A) in Höhe von.. <u>muss innerhalb der ersten Sekunde erreicht werden</u> (nach Anlage 1, 6.3 der deutschen TierSchLVO).	1,3 A	1,00 A
Höchstfrequenz (Hz)	50-100 Hz	
minimale Einwirkungszeit (sec)	4 Sekunden	

Es ergibt sich daraus:

- Eine Aufzeichnungspflicht dieser Parameter.
- Eine Umkehrung des Signals: Bisher gab das Gerät ein optisches (Leuchtdiode) und akustische Signal, wenn die Zeit und der Stromumfang abgelaufen waren. JETZT (ab 2019) muss es ein optisches und akustisches Signal geben wenn es NICHT ERFOLGREICH war.

Eine kurze telefonische Umfrage (am 1. August 2017) bei den wichtigsten Herstellern von Betäubungszangen (Firma Fuhrmann Elektrotechnik GmbH (Neckargemünd), Karl Schermer GmbH (Ettlingen) und Freund Maschinenfabrik (Paderborn) ergab folgendes Bild:

- Neuere Zangen (Fuhrmann: ab 2003) können Daten aufzeichnen. Ob sie so nachgerüstet werden können, damit sie die Anforderungen ab 1.1. 2019 genügen, muss im Einzelfall geprüft werden.
- Zangen, die nach 2013 gekauft wurden haben bereits die Programme, die die Verordnung ab 1.1. 2019 fordert (Freund). Nachrüsten wird nicht empfohlen, da zu teuer (Freund: kostet rund 2000 Euro). Die alten Zangen könnten als Zweit-/Ersatzgerät noch verwendet werden.
- Der Preis für neue Betäubungszangen (Zange plus Trafo) liegt bei allen befragten Herstellern bei rund 5.000 Euro.
- Die Datenübertragung erfolgt per Stick oder aber auch per Kabel (größere Betriebe)

Es gibt Hinweise, dass die tatsächliche Praxis in den einzelnen Bundesländern und auch Landkreisen sehr verschieden ist: Sie reicht von „Ignorieren der neuen Vorschriften“ bis hin zu akribischer Umsetzung.

Es gibt allerdings Hinweise aus der Praxis, dass die neuen Zangen zwar den neuen rechtlichen Anforderungen der Datenaufzeichnung entsprechen, jedoch nicht mehr die Verarbeitungsqualität und Haltbarkeit der älteren Zangen aufweisen. Zu überprüfen ist, ob es sich unter diesen Bedingungen nicht doch lohnen könnte, die Zangen nachzurüsten. Voraussetzung ist aber, dass die „ältere“ Zange über einen Meßzugang verfügt.

## **Sachkundenachweis -**

Seit dem 1. Januar 2013 sind nach der EU-Tierschutzschlachtverordnung Sachkundenachweise für alle Tätigkeiten rund um die Schlachtung erforderlich: Personen, die Tiere betreuen, ruhigstellen, betäuben, schlachten oder töten müssen die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) haben und entsprechend geschult sein. Betroffen sind somit die Tätigkeiten „Abladen, Treiben, Betreuen im Wartestall, Ruhigstellen, Betäuben, Einhängen und Hochziehen sowie Entbluten und Kontrolle des Betäubungserfolgs“.

Bis Ende 2012 konnten Fleischerlehrlinge der Wahlqualifikation „Schlachten“ nach Vorlage des Gesellenbriefs bei ihrem zuständigen Veterinäramt die Sachkundebescheinigung nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung beantragen. Die Berufsausbildung zum Fleischer gehörte bis dahin zur Liste der anerkannten Berufe, die vom Bundeslandwirtschaftsministerium im Internet veröffentlicht wird. Der Abschluss dieser anerkannten Berufe galt als gleichwertig mit den Bedingungen die die Tierschutzschlachtverordnung nennt, damit eine Sachkunde bescheinigt werden kann.

Durch die neue Tierschutzschlachtverordnung jedoch entfiel diese Sonderregelung. Ein fertig ausgebildeter Metzger darf nun – trotz Gesellenprüfung – ohne zusätzlichen Sachkundekurs mit mündlicher, schriftlicher und praktischer Prüfung, diese Tätigkeit nicht mehr ausüben. Metzgergesellen, die vor 2012 ihren Abschluss gemacht haben und über eine dreijährige Berufspraxis verfügten, konnten über ein vereinfachtes Verfahren die neuen Sachkundebescheinigungen erhalten. Leider wurde – zumindest in Hessen – diese

Übergangsregelung nicht deutlich genug kommuniziert gegenüber den Betrieben. Wer jedoch nicht über eine dreijährige Praxis verfügte (z.B. weil der Abschluss 2011 erfolgte etc.) hat das Nachsehen. Wer wird ihn schulen?

Das Ausstellen von Sachkundenachweisen ohne entsprechende Schulung als „kleine Lösung“ ist jedoch nicht im Sinne des Tierschutzes.

In der Wetterau wurde nun ein Modell eines zweitätigen Kurses für Lehrlinge und nachzuschulende Gesellen entwickelt worden. Es wird an den Berufsschulen unter Beteiligung der jeweiligen Amtstierärzte und Amtstierärztinnen umgesetzt. Eigene Konzepte entwickelt haben auch die Fachschule des Bayerischen Fleischerverbandes in Augsburg und die staatliche Berufsschule Rothenburg-Dinkelsbühl. Die praktische Prüfung jedoch geschieht immer vor Ort und durch den zuständigen Amtstierarzt.

Problem ist, dass nicht alle Berufsschulen in der Lage oder bereit dazu sind, die für den Erhalt der Sachkunde relevanten Inhalte (z.B. als 2-Tages-Kurs) anzubieten (z.B. geringe Anzahl Auszubildender für das Fleischerhandwerk). Solange bleibt nur die Möglichkeit die Angebote des bsi-Instituts in Berlin oder einer anderen zentralen Fachschulen anzunehmen. Das bedeutet lange Anfahrtswege und Übernachtungskosten.

Notwendig jedoch ist die Modernisierung der Ausbildung zum Fleischer! Sie muss die neuen europäischen und nationalen Vorschriften zum Tierschutz aufnehmen und eine Fachrichtung „Schlachten“ statt Wahlfach „Schlachten“ einrichten, so dass künftig mit dem Abschluss der Prüfung auch die Sachkunde erreicht werden kann. Da Nachsehen hat das Handwerk, wenn hier nicht zügig eine bundesweite Lösung gefunden wird.

(Angaben wurden entnommen aus Beitrag „Sachkundebescheinigung nach Tierschutz-Schlachtverordnung“ von Veronika Ibrahim in der Zeitschrift „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung Nr. 9, 2016, S. 325- 327. Mehr Infos über das Wetterauer Modell über [veronika.ibrahim@wetteraukreis.de](mailto:veronika.ibrahim@wetteraukreis.de) )

Nachtrag: Inzwischen wurde zum 1. August 2017 die Lehrlingsausbildung reformiert und der Tierschutz in der Schlachtung bzw. die Anforderungen für den Sachkundennachweis zum Bestandteil der Ausbildung gemacht. Die Berufsschulen müssen entsprechende Module anbieten.

## **Sauberkeit der Schlachtrinder**

Die Sauberkeit der Schlachtrinder wird immer stärker zum Thema (inzwischen befasst sich auch eine AFFL-Gruppe damit) und zwar auch aus Gründen des Tierschutzes und der Fleischhygiene. So könnte eine starke Verschmutzung als Indikator dienen für mangelnde Pflege des Tieres und entsprechende Haltungsmängel. Zugleich kann eine starke Fellverschmutzung eine Kontaminationsquelle während des Schlachtprozesses sein und zu mangelhafter Fleischhygiene führen. Zusätzlich kann prämortaler Stress (Separieren, Transport, Fixierung) dazu führen, dass innerhalb von kurzer Zeit das normalerweise vorherrschende Erreger-Wirt-Gleichgewicht (Abwehr von Erregern) so gestört wird, dass auch Gewebe mit Bakterien infiziert wird, das normalerweise keimfrei ist (Überwindung der Magen-Darm-Schranke). Untersuchungen haben gezeigt, dass es eine Beziehung gibt zwischen dem Fellverschmutzungsgrad von Schlachtrindern und dem bakteriellen Kontaminationsrisiko ihrer Schlachtkörper.

Nach EHEC-Ausbrüchen durch infiziertes Rindfleisch (USA 1993 und 1996 in Europa) wurden in einigen EU-Ländern Normen und Regelungen zur Fellsauberkeit eingeführt. In Großbritannien existiert die Clean Livestock Policy. Diese definiert fünf Fellverschmutzungskategorien und nur die ersten beiden sind für die Schlachtung akzeptabel. Bei Kategorie drei und vier gibt es Ausnahmen und bei Kategorie fünf wird die Schlachtung abgelehnt. Ähnliche Normen gibt es auch in Irland und Belgien, Schweden und Norwegen. (entnommen aus „Verunreinigung des Rinderfells“, Beata von der Ropp-Brenner In: RFL Nr. 7 von 2017, S. 238-240).

Auf europäischer Ebene wird bereits daran gearbeitet, dass bei künftigen Audits zur Schlachthygiene auch die Fellverschmutzung von Rindern mit aufgenommen wird. Die Mitgliedstaaten sind durch das Food Veterinary Office (eine Abteilung der Generaldirektion SANTE, die sich mit Audits und Analysen befasst) dazu aufgerufen worden, Leitlinien umzusetzen, die durch eine Arbeitsgruppe des UECBV (European Livestock and Meat Trades Union) parallel zum Forschungsprojekt (Share of Best Practices in Slaughter Hygiene) erarbeitet wurden. Diese Leitlinie bezieht sich ausschließlich auf Rotfleisch und auf die fäkale Kontamination durch Haut/Fell und Magen-Darm-Inhalt. Sie soll Mitte 2017 durch die EU-Kommission überprüft und etabliert werden. Inzwischen hat die AFFL eine entsprechende Arbeitsgruppe eingerichtet, wie diese Leitlinie in Deutschland umgesetzt werden kann.

**Seit 1. August 2014 gilt der Mindestlohn in der Fleischindustrie.** Er steigt in vier Stufen und beträgt aktuell (1.12.2016 bis 31.12. 2017) 8,75 Euro. Ab Januar 2018 gilt der von der Mindestlohnkommission festgesetzte allgemeine gesetzliche Mindestlohn ohne jede Einschränkung für alle Beschäftigten in der Fleischbranche, auch für Arbeitgeber mit Sitz im Ausland und ihre nach Deutschland entsandten Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen.

#### **Herkunfts- und Ursprungsangabe für Fleisch.**

Seit 2002 muss bei Rindfleisch eine Kennzeichnung der Herkunft, um die Rückverfolgbarkeit über die Tier- oder Chargennummer zu gewährleisten sein.

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung LMIV und die entsprechende Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 schreiben vor, dass bei verpackter Ware ab dem 1. 4. 2015 auch bei Schweine-, Schaf-, Ziegen und Geflügelfleisch eine verbindliche Nennung des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes für die Mast und die Schlachtung (nicht: Geburt) vorzunehmen ist. Wenn das Fleisch von Tieren stammt, die in einem einzigen Mitgliedstaat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, so reicht die Angabe „Ursprung: (Name des Mitgliedslandes)“ (Art. 5, Abs. (2) der Verordnung 1337/2013). Dies gilt für frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch sowie für Hackfleisch und Fleischabschnitte – nicht aber für verarbeitete Fleischerzeugnisse.

➔ Weggefallen ist dadurch die bisher gültige Vorschrift, dass freiwillige Angaben zum Rindfleisch (wie Haltungsform, Fütterung etc) genehmigt werden müssen durch die BLE

Auch die Kontrolle durch die BLE ist weggefallen – kontrolliert wird nun „nur“ noch durch die örtliche Veterinärbehörde.

## Holz oder Plastik – die Hygienefrage unterschiedlicher Schneidbretter

Die Frage, ob Holzbretter „unhygienischer“ seien als Plastikbretter beschäftigt Unternehmen wie Behörden mindestens seit Erlass der EU-Hygieneverordnungen. Die EU-Verordnung 853/2004 sagte dazu lediglich, dass „Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.“

In Deutschland wurde dies via „Allgemeine Verwaltungsvorschrift“ jedoch wie folgt interpretiert: „Das Risiko einer Kontamination wird i.d.R. nicht so gering wie möglich gehalten, wenn Holz verwendet wird. Dies gilt nicht für Räucher- und Reiferäume, für Hackklötze sowie für Paletten, die beim Transport von verpackten Lebensmitteln verwendet werden (...).“

Die Hochschule Fulda hat Studien ausgewertet und eigene Untersuchungen vorgenommen. Bereits die Auswertung diverser Studien hat erhebliche Zweifel aufkommen lassen, ob diese Einschränkungen in der Verwendung von Holz bei der Lebensmittelverarbeitung gerechtfertigt sind - keine der Studien fand eine hygienische Überlegenheit der Kunststoff-Schneidbretter gegenüber den Holz-Schneidbrettern. Die eigene Untersuchung zeigte Ähnliches. Da es keine Standards gibt für die mikrobielle Belastung von Lebensmittelkontaktflächen, haben die Forscher einen früher mal gültigen EU-Grenzwert in Höhe von 10 aerobe mesophile Bakterien und nicht mehr als 1 Enterobacteriaceae Zelle pro Quadratcentimeter angenommen. Sie fanden keinen Unterschied zwischen Kunststoff- und Holzschneidebrettern. Auch eine längere Benutzung des Ahorn-Schneidbretts erschwerte dessen Reinigung nicht. (Prof. Dr. Friederich-Karl Lücke, Hochschule Fulda, FB Oecotrophologie, [friedrich-karl.luecke@he-fulda.de](mailto:friedrich-karl.luecke@he-fulda.de), zitiert nach RFL 6/2016, S. 222-223).

Viele Grüße aus Witzenhausen und Kassel

