

Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Erläuterungen und Empfehlungen für die Durchführung und
Überwachung der Schlachtung von Rindern, Schweinen 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 1.1 vom 04. Februar 2022

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

Anlagen

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. 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 gestattet, um mögliche Risiken für das Personal und die Schlachttiere bei der Abholung und dem Transport zu vermeiden.

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 müssen. Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen diese Informationen jedoch bereits

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. 2 der VO (EU) 2021/1756 vom 6.10.2021 (ABl. 2021 Nr. L 357/27)

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)

vor der Betäubung und Entblutung vorgelegt und geprüft worden sein. Liegen die Informationen nicht vollumfänglich vor, ist die Schlachterlaubnis zu versagen. Die Lebensmittelketteneinformation (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 III 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 Tier-LMHV 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, jedoch 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 i. V. m. Tier-LMHV 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

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

liegt bei der für den Haltungsbetrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Neben 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. Der Zutrieb und die Fixierungseinrichtung müssen ausreichend standsicher sein. Je nach Ausführung der mobilen Einheit entstehen unterschiedliche Anforderungen an den Platz vor Ort.
6. Die Entblutung sollte in der mobilen Einheit durchgeführt werden. Blut und Kot sind aufzufangen. Hier bietet sich z. B. eine Wanne mit Gitterrostabdeckung an
7. Bei einer Entblutung im Freien muss anfallendes Blut aufgefangen werden. Der Boden sollte hier befestigt und leicht zu reinigen sein.
8. 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
 - 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
9. 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 mittels Bruststich (2-Messer-Technik)
- 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 verhindern (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 Schlachttieruntersuchung 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 Schachtbetrieb
 - 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.

MUSTER

Vereinbarung über die Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe (b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Vereinbarung wird getroffen zwischen
dem Eigentümer der Schlachttiere:

_____ (Name und Adresse des Eigentümers / der Eigentümerin)

und dem Schlachtbetrieb

_____ (Name und Adresse des / der Verantwortlichen des Schlachtbetriebes,
Zulassungsnummer)

Es wird vereinbart, Schlachtungen im Herkunftsbetrieb des Tieres /der Tiere des o. g. Eigentümers / der Eigentümerin unter Nutzung der dem o. g. zugelassenen Schlachtbetrieb zugehörigen mobilen Schlachteinheit (mE) _____ (konkrete Bezeichnung der mE, z. B. durch amtliches Kennzeichen oder andere Identifikationsnummer) durchzuführen.

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb wird nur durchgeführt, wenn die behördliche Genehmigung vorliegt.

Die Unterrichtung der für den Herkunftsbetrieb zuständigen kommunalen Veterinärbehörde erfolgt durch:

Tiereigentümer/in

Verantwortliche/r des Schlachtbetriebes

Der Schlachtbetrieb übernimmt folgende Tätigkeiten und trägt hierfür die fachliche und rechtliche Verantwortung:

Handhabung und Pflege der Tiere vor ihrer
Ruhigstellung (incl. Zutrieb)

Ruhigstellung der Tiere zum Zwecke der
Betäubung und Tötung (Fixierung)

Betäubung

Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung

Einhängen und Hochziehen lebender Tiere

Entblutung lebender Tiere

Verbringen des Tierkörpers in die mE (bei
Entblutung außerhalb der mE)

Die ggf. vorgesehene Entnahme von Magen und Därmen sowie der Transport des Schlachtkörpers in der mE zum Schlachtbetrieb erfolgt in der Verantwortung des o. g. Schlachthofbetriebes.

Für alle nicht vom Schlachtbetrieb übernommenen Arbeitsschritte liegt die Verantwortung beim o. g. Tiereigentumer / bei der Tiereigentumerin.

Die Bereitstellung von Wasser, Strom sowie _____ zur Versorgung der mE durch den Haltungsbetrieb wird benötigt:

ja

nein

Die Verantwortung für den technisch und hygienisch einwandfreien Zustand der mE liegt beim Schlachtbetrieb.

Alle weiteren relevanten tierschutz- und lebensmittelrechtlichen Vorgaben sind den Unterzeichnern bekannt und werden vollumfänglich beachtet.

(Ort, Datum)

(Ort, Datum)

(Unterschrift Tiereigentumer/in)

(Unterschrift
Verantwortliche/r Schlachtbetrieb)

Merkblatt

Schlachtung im Herkunftsbetrieb – Zulassungsverfahren für die mobile Einheit

Mit Inkrafttreten der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374 der Kommission vom 12. April 2021 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 am 09.09.2021 ist die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern, ausgenommen Bisons, oder bis zu sechs Hausschweinen oder bis zu drei als Haustiere gehaltenen Einhufern **im Herkunftsbetrieb** zulässig.

Voraussetzung hierfür ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit, die Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebes sein muss.

Die Aufnahme einer mobilen Schlachteinheit in eine bereits bestehende Zulassung erfolgt im Wege einer Zulassungserweiterung. Die Zulassung kann nur um die bereits für den Basisbetrieb zugelassenen Tierarten erweitert werden. Eine mobile Schlachteinheit kann Bestandteil der Zulassung und damit auch Gegenstand einer Zulassungserweiterung unterschiedlicher Schlachtbetriebe sein. Auf diese Weise besteht die Möglichkeit, dass eine mobile Schlachteinheit von verschiedenen Schlachtbetrieben genutzt werden kann. Die sich auf die mobile Schlachteinheit beziehenden Besitzverhältnisse sind hierfür nicht relevant.

Der Antrag auf Zulassungserweiterung für die mobile Einheit ist durch den zugelassenen Schlachtbetrieb beim LAVES als zuständige Zulassungsbehörde zu stellen.

Dem formlosen Antrag auf Zulassungserweiterung müssen folgende Unterlagen beigefügt werden:

- Ein Nutzungskonzept, welches die gesamten Abläufe bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb sowohl innerhalb als auch außerhalb der mobilen Schlachteinheit darstellt und die lebensmittel- und tierschutzrechtlichen Anforderungen berücksichtigt (Art und Anzahl der Tiere, Ort und Art der Betäubung, Ort der Entblutung, Option des Ausweidens vor Ort, Option für Kühlung beim Transport, Umgang mit tierischen Nebenprodukten).
- Typbeschreibung der mobilen Einheit (Aufriss, Ausstattung)
- Fahrgestellnummer der mobilen Einheit
- Angepasstes HACCP-Konzept im Hinblick auf die Wareneingangskontrolle (Verifizierung der Transportdauer, Dokumentation Ankunft im Betrieb und Beginn der Schlachtung, Maßnahmen bei Überschreitung)

Hinweise:

Folgende Voraussetzungen für die Durchführung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen in der dargestellten Reihenfolge vorliegen:

1. Zivilrechtliche Vereinbarung (Vertrag) zwischen dem Tierhalter und einem zugelassenen Schlachtbetrieb über die Durchführung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb.
2. Erweiterung der bestehenden Zulassung eines zugelassenen Schlachtbetriebes um die mobile Einheit durch das LAVES.
3. Beantragung einer Genehmigung bei der zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Die Verwendung der mobilen Einheit ist erst nach der Erteilung der entsprechenden Zulassungserweiterung zulässig.

Das Zulassungsverfahren ist gebührenpflichtig. Die Höhe der Gebühren wird nach der Gebührenordnung für die Verwaltung im Bereich des Verbraucherschutzes und des Veterinärwesens (GOVV) berechnet.

Kopf Genehmigungsbehörde

Muster

Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb
gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Herrn/Frau _____

Adresse

Betrieb

VVVO-Nr.

Zulassungsnummer

wird die Genehmigung erteilt, bis zu

 ____ Rinder **oder** ____ Hausschweine **oder** ____ Pferde

je Schlachtvorgang auf seinem/ihrem Betrieb unter Verwendung einer mobilen
Schlachteinheit (mE) zu schlachten

(Hinweis: rechtlich zulässig sind maximal 3 Rinder / 6 Schweine / 3 Pferde).

Diese Genehmigung gilt unbefristet befristet bis zum _____

Dieser Genehmigung liegt die Vereinbarung vom _____ zur Nutzung einer mE
gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe (b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
zwischen

(Name und Adresse des Eigentümers / der Eigentümerin des Tieres / der Tiere)

und dem nachfolgend genannten Schlachtbetrieb zugrunde:

(Firmenbezeichnung und Adresse des Schlachtbetriebes)

Gegenstand dieser Vereinbarung ist auch das vom o. g. Schlachtbetrieb entwickelte
Nutzungskonzept für die zur Verwendung vorgesehene mE.

Die Vereinbarung hat mir, der Genehmigungsbehörde, am _____ vorgelegen. Die
darin festgelegten Sachverhalte sind vollumfänglich einzuhalten.

Wesentliche Änderungen der Handhabung, insbes. des Nutzungskonzeptes, sind
unverzüglich bei mir anzuzeigen.

Die Entblutung außerhalb der mE wird genehmigt, soweit der vorgesehene Standort der
Schlachtung nicht in einer in Zusammenhang mit dem Ausbruch einer Tierseuche
festgelegten Sperrzone gemäß Artikel 4 Nr. 41 der Verordnung (EU) 2016/429 liegt.

Vor Beginn der Schlachtung sind mindestens folgende Unterlagen zur Einsichtnahme durch
die amtliche Tierärztin / den amtlichen Tierarzt bereitzuhalten:

- a. Identitätsnachweise der Tiere
- b. Lebensmittelketteninformation

Kopf Genehmigungsbehörde

- c. Sachkundenachweis gemäß Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 i.V.m. § 4 Abs. 2 der Tierschutz-Schlachtverordnung.

Die nachfolgenden Hinweise auf bestehendes EU-Recht bitte ich zu beachten.

Rechtsbehelf
Kostenbescheid

Ort, Datum

Verantwortliche/r der Genehmigungsbehörde

Hinweise:

1. Der Termin, der genaue Ort der Schlachtung sowie die Art, die Kategorie (z. B. Kuh, Bulle, Kalb, Mastschwein, Sau, Eber) und Zahl der Schlachttiere ist mir mindestens drei Tage (Datum, Uhrzeit) vor dem beabsichtigten Schlachttermin bekanntzugeben und mit mir abzustimmen.¹
2. Um die unverzügliche weitere Bearbeitung der/des Schlachtkörper/s sicherzustellen, hat die Eigentümerin / der Eigentümer des Tieres / der Tiere den Schlachtbetrieb über den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens des geschlachteten Tieres / der geschlachteten Tiere beim Schlachtbetrieb zu informieren.¹
3. Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb darf ausschließlich in Anwesenheit der amtlichen Tierärztin / des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden.¹
4. Für die Betäubung / Tötung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss gemäß Anlage 1 Nr. 2.1.2 der Tierschutz-Schlachtverordnung muss eine waffenrechtliche Schießeraubnis Ihres/r zuständigen Ordnungsamtes / Waffenbehörde sowie eine Erlaubnis Ihres Veterinäramtes vorliegen.²
5. Das Tierschutzschlachtrecht gilt vollumfänglich. Auf tierschutzrechtliche Regelungen, insbesondere auf die in Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 geforderten Standardarbeitsanweisungen wird verwiesen.³
6. Bei der Entblutung außerhalb der mE ist das Blut so aufzufangen, dass die Kontamination des Erdbodens verhindert wird.¹ Derart gewonnenes Blut darf nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden¹ und ist als Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu entsorgen⁴.

¹ Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/XXXX vom XX.XX.2021 (ABl. L XX vom XX.XX.2021))

² Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 20.12.2012 (BGBl. I S. 2982)

³ 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)

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1)

7. Die Entfernung von Magen und Darm darf vor Ort unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin / des amtlichen Tierarztes erfolgen. ¹ Alle entfernten Eingeweide müssen mit dem geschlachteten Tier zum Schlachtbetrieb geliefert werden und als zu jedem einzelnen Tier gehörend identifiziert werden können.⁵
8. Die geschlachteten Tiere sind direkt, ohne jede ungerechtfertigte Verzögerung und unter Einhaltung der Hygieneanforderungen zum o. g. Schlachtbetrieb zu befördern.¹
9. Wenn zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der/s geschlachteten Tiere/s im Schlachtbetrieb mehr als zwei Stunden liegen, müssen die geschlachteten Tiere von Beginn an gekühlt werden. Ein aktives Kühlen ist nicht erforderlich, wenn die klimatischen Bedingungen es zulassen. ¹
10. Die von der amtlichen Tierärztin / dem amtlichen Tierarzt nach der Schlacht tieruntersuchung ausgestellte amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 muss den / die Schlacht tierkörper zum Schlachtbetrieb begleiten und dort vorgelegt werden. ¹

⁵ Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nr. 13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

KAPITEL 3

Muster der Veterinärbescheinigung für Farmwild, Hausrinder, Hausschweine und Hausequiden, die im Herkunftsbetrieb geschlachtet werden, gemäß Artikel 6 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission ⁽³⁾

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin:

Nr.:

1. Identifizierung der Tiere

Art:

Anzahl Tiere:

Kennzeichnung:

2. Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

Kennnummer des Betriebs (*):

3. Bestimmungsort der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert:

.....

mit folgendem Transportmittel:

4. Sonstige zweckdienliche Angaben

.....

5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt:

(1) Die in Teil I bezeichneten Tiere wurden am (Datum) um Uhr im vorgenannten Herkunftsbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für schlachttauglich befunden.

(2) Die Tiere wurden am (Datum) um (Uhrzeit) im Herkunftsbetrieb geschlachtet und die Schlachtung und das Ausbluten wurden ordnungsgemäß durchgeführt.

(3) In Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz wurde Folgendes festgestellt:

(4) Die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren genügten den gesetzlichen Vorschriften und standen einer Schlachtung der Tiere nicht entgegen.

Ausgestellt in:
(Ort)

am:
(Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des/der amtlichen Tierarztes/Tierärztin)

(*) Optional.

⁽³⁾ 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).