

# ***Wer darf noch Nutztiere schlachten und unter welchen Anforderungen?***

Winterschulung der IGE in Limbach-  
Oberfrohna am 09. Februar 2017

## Hintergrund:

Schlachthofsterben – Sachsen kein Schlachthof mehr,  
nächster Schlachthof ist Altenburg

Tendenz – weitere kleinere Schlachthöfe werden  
aufgegeben zugunsten von wenigen Großschlachthöfen  
mit weiten Anfahrtswegen

Erzeugerpreise auf niedrigem Niveau eingepegelt

Tier- und Fleischexport als Ventil seit längerer Zeit am  
Boden

## Lösung (?) zur Verringerung der Abhängigkeit

Schaffung eigene Vermarktungsmöglichkeiten

Eigene Schlachtmöglichkeiten

Eigene Vertriebswege

Hofladen

→ Gegebenenfalls im Verbund

## Wer darf schlachten?

Welche Personen → Tierschutz

Welche betrieblichen Voraussetzungen →  
Fleischhygiene / Lebensmittelhygiene / Tierschutz

## Wer darf schlachten?

§ 4 Abs. 1 Tierschutzgesetz – töten darf nur, wer die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat

§ 4 Abs. 1a TSchG – berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Betäuben oder Töten – Sachkundenachweis

§ 4a TSchG – Schlachten warmblütiges Tier – vor Beginn des Blutentzuges Betäubung

## Sachkundenachweis Artikel 7 Abs. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009

Ab 01.01.2013 ist Sachkundenachweis für alle Tätigkeiten erforderlich, die im Zusammenhang mit der Schlachtung durchgeführt werden

- Abladen, Treiben, Betreuen im Wartestall
- Ruhigstellen, Betäuben
- Einhängen und Hochziehen
- Entblutung
- Kontrolle des Betäubungserfolges

## Handhabung und Pflege

- Berufserfahrung über drei Jahre – weniger erfordert Schulung und Prüfung
- Befähigungsnachweis 1/2005
- Zusätzlich schriftliche Erklärung kein ernster Tierschutzverstoß

## Ruhigstellen, Betäuben, Entbluten

Altsachkunde nach § 4 Abs. 2 TierSchlV konnte bis 08. Dezember 2015 umgeschrieben werden → Übergangsregelung ist ausgelaufen

Bis dahin nicht umgeschriebene benötigen Schulung und Prüfung

+ Erklärung keine ernsten Tierschutzverstöße

## Standardarbeitsanweisungen

Für alle Schlachtbetriebe

Alle Tätigkeiten von Anlieferung bis Tod

- Arbeitsabläufe
- Durchführende Personen
- Überwachungs- und Eingriffsmöglichkeiten anhand gesetzter Grenzwerte
- Gebrauchsanweisungen für Gerätschaften zur Ruhigstellung und Betäubung

## Weitere Forderungen aus Tierschutz

Regelmäßige Kontrollen der Wirksamkeit der Betäubung – Stichproben

- Elektrobetäubung oder Gas bei Schwein (Aufzeichnungspflichten)
- Bolzenschuss bei Rind

Regelmäßige Wartungsmaßnahmen und Ersatzgeräte

Regelmäßige Personalschulungen

Ab 1000 GVE im Jahr Tierschutzbeauftragter

## Formen der Schlachtungen

- Hausschlachtung
- Schlachtung kleiner Mengen von Geflügel und Hasentieren
- Gewerbliche Schlachtung

## Hausschlachtung

Schlachtung **außerhalb** eines zugelassenen Schlachthofes für den **eigenen häuslichen Verbrauch**

**KEINE Abgabe des Fleisches an andere!**

### Was muss ich dennoch beachten:

- Anmeldung der Tiere zur Fleischuntersuchung (Schlacht tieruntersuchung nur bei Verhaltensauffälligkeiten nach Einschätzung des Tierhalters)
- Untersuchungspflichtige Tiere: Schweine, Rinder, kleine Wiederkäuer, Einhufer, Gehegewild  
NICHT: Geflügel, Hasen
- Zusätzliche Untersuchungen: Schweine + Einhufer = Trichinellenuntersuchung

# Schlachtung kleiner Mengen von Geflügel und Hasentieren

## Was muss ich beachten:

- **Kleine Mengen:** Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich
- **Direkte Abgabe:** durch den Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmer
- Gilt nur für Tiere, die selbst gehalten werden!
- **Keine Schlachtier- und Fleischuntersuchung erforderlich**
- **Abgabe des Fleisches an andere erlaubt!**
- **Achtung! Lohnschlachtung (Schlachtung für Dritte) unterliegt der Zulassungspflicht!**

## Bedingungen (Anlage 3 Tier-LMHV)

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

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt

4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühl Lagerung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
5. Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4 °C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird, vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Information der zuständigen Behörde über das Vorhaben

- regelmäßige Kontrollen der Produktionsräume

## Gewerbliche Schlachtung

Ziel: Abgabe des Fleisches an andere

**Zulassung nach EU-Recht ist erforderlich!**

Ein zulassungspflichtiger Betrieb darf seine Tätigkeit erst aufnehmen, wenn die zuständige Behörde eine Zulassung erteilt hat.

# Wann benötige ich die Zulassung?

## Schlachtung von:

Rindern

Schweine

Einhufer

Kleine Wiederkäuer

Gehegewild

Lohnschlachtung Geflügel/Hasen

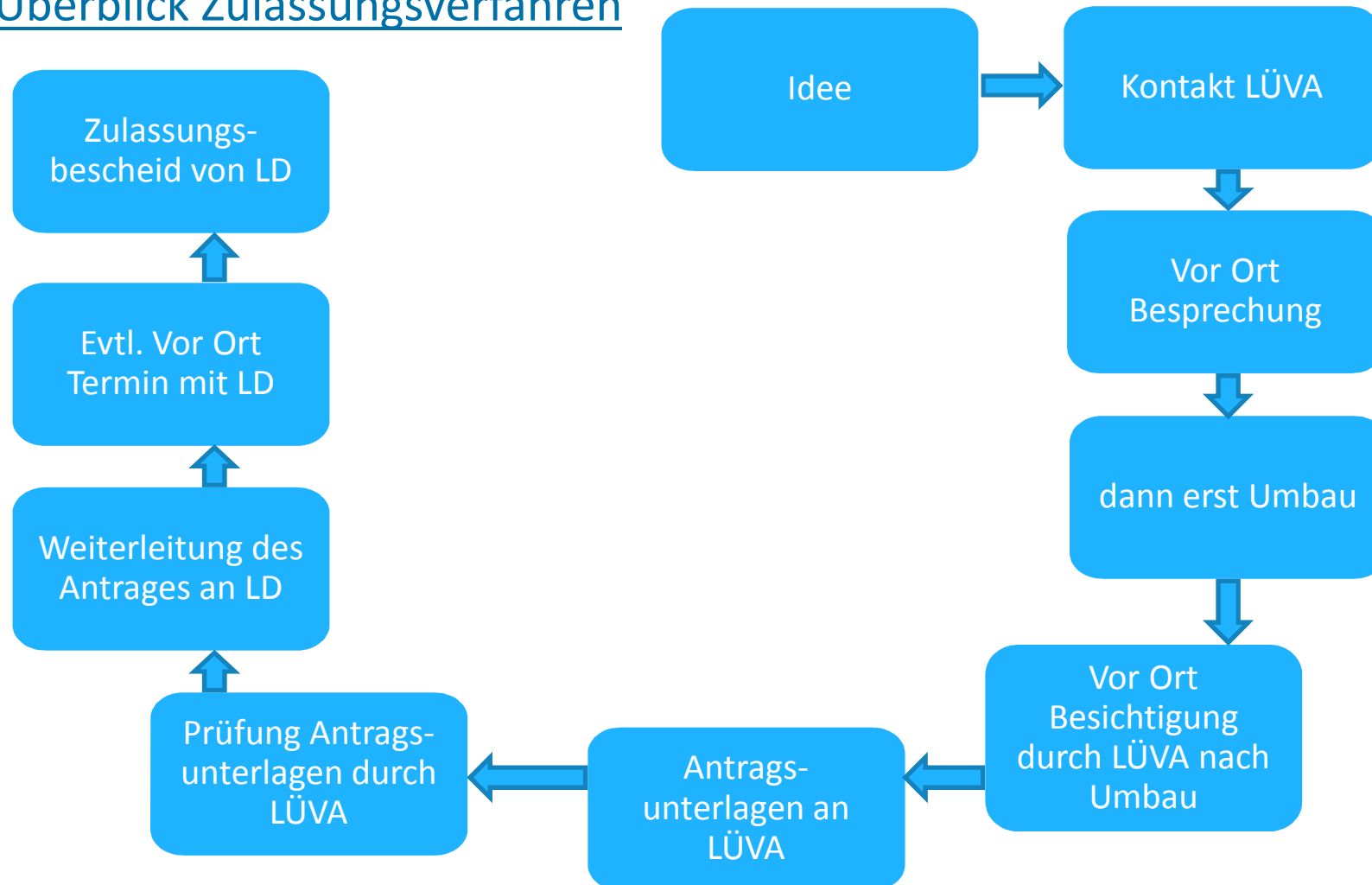


ab dem 1. Tier

> 10 000 Stück Geflügel oder Hasen/Jahr

Setzen Sie sich mit Ihrer zuständigen Behörde in Verbindung!

## Überblick Zulassungsverfahren



bauliche und hygienischen Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004

u.a.

- Anforderungen an Stallungen
- genügend Räume für Schlachten und Zerlegen/Verarbeiten (eventl. Zeitliche Trennung möglich)
- Oberflächen leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Handwaschbecken
- Sterilisationsvorrichtungen
- Kühllagerungen
- Konfiskateraum
- Personalräume .....

## Antragsunterlagen:

- Betriebsspiegel gemäß Anlage 6 Tier-LMHV
- Betriebsplan ( Material- und Personalfluss, Aufstellung von Maschinen und Anlagen)
- Zapfstellen- und Abwasserentsorgungsplan
- HACCP
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsbekämpfungsplan
- Personalschulung
- Zuverlässigkeitsnachweis (Führungszeugnis)

## Nach der Zulassung:

Immer Schlachttier- und Fleischuntersuchung erforderlich!

Tauglich beurteiltes Fleisch wird mit EU-Stempel gekennzeichnet (individuelle Nummer)



## Nicht vergessen:

Für die Schlachtstätte ist eine gesonderte HIT-Nummer beim LÜVA zu beantragen.

Tierbewegungen sind dort umgehend zu melden!

## Kontakt

Dr. Andreas Poike

Referatsleiter Tierschutz und Tierarzneimittel

Landratsamt Mittelsachsen

Tel.: 03731 799-6240

E-Mail: [lueva@landkreis-mittelsachsen.de](mailto:lueva@landkreis-mittelsachsen.de)