



Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Arbeitshilfe für die Durchführung und Überwachung der Schlachtung von Rindern, Schweinen und als Haustiere gehaltenen Einhufern im Herkunftsbetrieb mit dem Ziel des Inverkehrbringens des Fleisches



Vorbemerkung

Der vorliegende Leitfaden (Stand vom 27. Januar 2023) basiert in weiten Teilen auf den entsprechenden Leitfäden des Landes Niedersachsen (Stand vom Februar 2022) und des Freistaats Bayern (Stand vom Oktober 2022).

Inhalt

1. Anlass und Zielsetzung des Leitfadens	3
2. Differenzierung zwischen vollmobilen Schlachtbetrieben und mobilen Einheiten	4
2.1. Vollmobiler Schlachtbetrieb.....	4
2.2. Schlachtung im Herkunftsbetrieb – Mobile Einheit	4
3. Voraussetzungen und Anforderungen für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb mit einer mobilen Einheit.....	5
3.1. Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Lebensmittelrecht	5
3.2. Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Tierschutzrecht.....	6
4. Betäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss	7
5. Genehmigungsverfahren einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb	9
6. Anlage 1.....	14
7. Anlage 2.....	15
8. Anlage 3.....	17
9. Anlage 4.....	18

Herausgeber: Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
Tennstedter Str. 8/9, 99947 Bad Langensalza

Verantwortlich: Verena Meyer, Leiterin des Präsidialstabs

Autoren: Dezernat Lebensmittelüberwachung

Fotonachweis: clipdealer.com...

Internet: <https://verbraucherschutz.thueringen.de/>

Stand: Januar 2023



1. Anlass und Zielsetzung des Leitfadens

Die Schlachtung im Haltungsbetrieb erfährt zunehmendes Interesse bei Landwirt:innen und Verbraucher:innen, weil sie als besonders tierschonend gilt, da der potentiell belastende Transport sowie der Aufenthalt in einem (dem Tier fremden) Schlachtbetrieb entfallen. Sie ist zudem ein wichtiger Baustein für die Betriebskonzepte v. a. direktvermarktender Haltungsbetriebe. Das so gewonnene Fleisch wird meist unter dem Hinweis auf die besonderen Schlachtbedingungen zu höheren Preisen vermarktet.

Die Schlachtung im Haltungsbetrieb wird oft als „hofnahe Schlachtung“ oder „Weideschlachtung“ bezeichnet¹. Um als Haustiere gehaltene Huftiere auf ihrem Haltungsbetrieb schlachten zu können, werden im Lebensmittelhygienerecht zwei Möglichkeiten vorgesehen:

- die tierartunabhängige Schlachtung in einem vollmobilen, für die jeweilige Tierart zugelassenen Schlachtbetrieb auf dem Gelände des Herkunftsbetriebs,
- die neu geregelte „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ von Hausrindern (außer Bisons), Hausschweinen oder als Haustieren gehaltenen Einhufern unter Nutzung einer mobilen Einheit²

Am 20. August 2021 wurde die 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 veröffentlicht. Sie trat am 9. September 2021 in Kraft. Mit dieser Änderung und dem Einfügen des Kapitels VIa in Abschnitt I Anhang III durch die Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374 ist die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern (ausgenommen Bisons) oder bis zu sechs Hausschweinen oder bis zu drei als Haustiere gehaltene Einhufer im Herkunftsbetrieb bei demselben Schlachtvorgang gestattet, um mögliche Risiken für das Personal und die Schlachttiere bei der Abholung und beim Transport zu vermeiden. Voraussetzung für diese Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Einheit und die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin | eines amtlichen Tierarztes bei der Schlachtung. Mit dieser Regelung wird auch deutlich, dass es sich bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb um eine Ausnahme von der regulären Schlachtung handelt, welche nicht den Regelfall beschreibt. Der erhöhte Gebührenaufwand wird sich im Schlachtpreis niederschlagen.

Der vorliegende Leitfaden erläutert das Verfahren der Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb und weist auf die wichtigsten Anforderungen des Tierschutz- und Lebensmittelrechts hin. Hierdurch unterstützt es interessierte Tierhaltungsbetriebe und Schlachtbetriebe, ebenso wie Überwachungsbehörden bei der Durchführung und Überprüfung dieser Sonderform der Schlachtung.

¹ Nicht berücksichtigt werden Notschlachtungen außerhalb von Schlachtbetrieben, also die Schlachtung eines frisch verletzten, ansonsten gesunden Tieres gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. § 12 Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) sowie Hausschlachtungen, d. h. Schlachtungen für den eigenen häuslichen Verbrauch gemäß § 2a der Tier LMHV.

² Die bislang gemäß § 12 Absatz 2 der Tier-LMHV genehmigungsfähige Schlachtung ganzjährig im Freiland gehaltener Rinder wird nun überlagert durch die geänderte Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

2. Differenzierung zwischen vollmobilen Schlachtbetrieben und mobilen Einheiten

2.1. Vollmobiler Schlachtbetrieb

In einem vollmobilen Schlachtbetrieb werden, ebenso wie in einem stationären Schlachtbetrieb, alle Schlachtarbeiten bis zur Grobzerlegung³ durchgeführt. Ein vollmobiler Schlachtbetrieb kann ortsunabhängig eingesetzt werden, d. h. auch am Herkunftsort der Schlachttiere, sodass eine Schlachtung im Haltungsbetrieb möglich ist. Die neue Regelung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb hat keine Auswirkung auf die Zulassung vollmobiler Schlachtbetriebe bzw. auf bereits zugelassene vollmobile Schlachtbetriebe. Vollmobile Schlachtanlagen verfügen zudem über Kühleinheiten (Kühlzellen-Modul).

Vor Aufnahme der zulassungspflichtigen Tätigkeit (das Schlachten) ist unter Vorlage der erforderlichen Dokumente bei der zuständigen Behörde – in Thüringen ist dies das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz – die Zulassung zu beantragen.

Die zulassungsinhabende Person ist verpflichtet, sich vor Aufnahme der Schlachtstätigkeit bei der zuständigen Behörde am Einsatzort – dies ist das örtlich zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt – zu melden. Zudem sind die amtliche Tierärztin | der amtlichen Tierarzt mindestens 24 Stunden vor einem konkreten Schlachttermin zu informieren, um die Schlachtieruntersuchung durch die amtliche Tierärztin | den amtlichen Tierarzt sowie ggf. weitere amtliche Kontrollen zu ermöglichen.

Die Schlachtung von Tieren ist rechtlich als Töten von Tieren zum Zweck des menschlichen Verzehr definiert⁴. Dieses muss grundsätzlich, so wie alle sich anschließenden Schlachtarbeiten, in den Räumen eines zugelassenen Schlachtbetriebes stattfinden. Für die Ruhigstellung der Tiere zur Betäubung sind bauliche Einrichtungen (Betäubungs-Modul) mit dem vollmobilen Schlachtbetrieb mitzuführen.

2.2. Schlachtung im Herkunftsbetrieb – Mobile Einheit

Bis zu drei Rinder (außer Bisons⁵) oder sechs Schweine oder drei als Haustiere gehaltene Einhufer (d. h. Pferde oder Esel oder deren Kreuzungen) dürfen mit Genehmigung des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes unter Nutzung einer „mobilen Einheit“ im Herkunftsbetrieb im selben Schlachtvorgang geschlachtet werden.

In einer mobilen Einheit finden die Arbeitsschritte Fixierung, Betäubung, Entblutung und ggf. Ausweiden sowie Transport zu einem stationären Schlachtbetrieb statt. Unter bestimmten Voraussetzungen können Betäubung oder auch Betäubung und Entblutung außerhalb der mobilen Einheit genehmigt werden. Dann beschränkt sich der Einsatz der mobilen Einheit auf den hygienisch einwandfreien Transport zu einem stationären Schlachtbetrieb, in dem die weiteren Schlachtarbeiten durchgeführt werden.

³ Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachtbetrieben in Hälften oder in Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden.

⁴ Die Definition ist in Artikel 2 Buchstabe j der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 verankert.

⁵ Die Schlachtung von Bisons am Herkunftsort ist gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 möglich.

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist deutlich sowohl von der

- separat geregelten Notschlachtung außerhalb von Schlachtbetrieben, d. h. der Schlachtung frisch verunfallter und ansonsten gesunder Tiere, als auch von der
- Hausschlachtung, sowie von der
- illegalen Schlachtung kranker Tiere

abzugrenzen.

Da eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb zwingend drei (3) Tage vor beabsichtigter Schlachtung anzumelden ist, stellt dies keine Möglichkeit dar für verunfallte Tiere, welche zur Vermeidung von Schäden, Leiden und Schmerzen zeitnah getötet werden müssen (Notschlachtung).

3. Voraussetzungen und Anforderungen für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb mit einer mobilen Einheit

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 | Zulassungsanerkennung zur Prüfung vorgelegt werden. Sie sind wesentlicher Bestandteil für die zu beantragende Genehmigung bei der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde.

3.1. Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Lebensmittelrecht

Durch das Inkrafttreten der Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird § 12 Absatz 2 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) überlagert. § 12 Absatz 2 der Tier-LMHV zur Schlachtung einzelner ganzjährig auf der Weide gehaltener Tiere der Gattung Rind ist damit nicht mehr anwendbar. Gegebenenfalls auf dieser Rechtsgrundlage erteilte Dauergenehmigungen sind zu widerrufen.

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. 853/2004 Anhang II Abschnitt III „**Informationen zur Lebensmittelkette**“ (Anlage 7 zu § 10 Absatz 2 der Tier-LMHV, siehe Anlage 1 dieses Leitfadens) vorliegen und vor der Entscheidung zur Schlachtung geprüft werden müssen. Auch bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen diese Informationen bereits vor der Betäubung und Entblutung vorgelegt und vor der amtlichen Schlacht tieruntersuchung geprüft worden sein. Liegen die Informationen nicht vollumfänglich vor, so dürfen die Tiere nicht geschlachtet werden. Die Information zur Lebensmittelkette bzw. die Informationen zur Lebensmittelsicherheit sowie die „**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“ (Muster nach Anhang III Kapitel 3 der Verordnung (EU) 2020/2235, siehe Anlage 3 dieses Leitfadens) 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 uneingeschränkt.

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.

Für den Fall, dass das örtliche Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt als für die amtliche Überwachung der Schlachtung 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 Schlachtkörper sind so zu transportieren, dass jede nachteilige Beeinträchtigung der Schnittflächen und der inneren Oberflächen des Schlachtkörpers 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 gemäß rechtlicher Vorgabe, soweit zwischen Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachtbetrieb 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.

Wenn zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung und der Ankunft des nicht ausgenommenen Schlachtkörpers im Schachtbetrieb

a) mehr als eine (1) Stunde liegt, ist es auf Grundlage von Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b Ziffern iii und iv der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 geboten, eine bakteriologische Fleischuntersuchung durchzuführen;

b) mehr als zwei (2) Stunden liegen, ist zu prüfen, ob der Schlachtkörper gemäß Artikel 45 Buchstabe t der Verordnung (EU) 2019/627 als genussuntauglich zu beurteilen ist.

3.2. Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Tierschutzrecht

Bezüglich der baulichen Anforderungen und den Ausrüstungsgegenständen für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb sind vollumfänglich die Anforderungen des Anhangs II (Auslegung, Bau und Ausrüstung von Schlachtbetrieben) der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sowie die entsprechenden Vorgaben aus der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV) heranzuziehen, soweit sich diese auf die mobile Einheit bzw. Einrichtungen und Geräte zur Ruhigstellung und Betäubung beziehen.

Für die jeweiligen Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schlachtung sind von der für den Schlachtbetrieb verantwortlichen Person Standardarbeitsanweisungen und ein Überwachungsverfahren für die Betäubung zu erstellen. Die für den Schlachtbetrieb verantwortliche Person hat Aufzeichnungen über die Instandhaltung der Ruhigstellungs- und Betäubungsgeräte zu führen.

Personen, die bei der Schlachtung tätig werden sollen, müssen über einen behördlichen **Sachkundenachweis** gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 für die jeweiligen Tierarten und Tätigkeiten, die sie ausüben, verfügen.

Bei der der Kugelschussbetäubung von Rindern sind die Hinweise in Kapitel 4 zu berücksichtigen.

Aus hygienischen Gründen sollte die Entblutung grundsätzlich innerhalb der zugelassenen mobilen Einheit durchgeführt werden. Erfolgen Ruhigstellung und Betäubung hierbei außerhalb, das Entbluten jedoch innerhalb der mobilen Einheit, muss sichergestellt sein, dass das betäubte Tier für eine sofortige Entblutung ausreichend schnell in die mobile Einheit verbracht werden kann. Die Einhaltung der maximal zulässigen Zeitintervalle zwischen Betäubung und Entblutung (sogenanntes Stun-to-Stick-Intervall; siehe Anlage 2 der TierSchIV) muss gewährleistet sein. Daraus ergibt sich, dass die Betäubung in unmittelbarer Nähe der mobilen Einheit erfolgen muss und die entsprechenden technischen Einrichtungen (z. B. Seilwinde) geeignet sein müssen. Wenn die Betäubung mittels Kugelschuss erfolgt, kann in aller Regel eine zeitnahe Entblutung nur außerhalb der mobilen Einheit gewährleistet werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass für sämtliche Tätigkeiten am lebenden Tier, die bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden (Unterbringung und Pflege vor der Schlachtung, der Zutrieb zur Fixiereinrichtung, die Ruhigstellung des Tieres, der Betäubung und Entblutung, sowie die Kontrolle der Betäubungseffektivität und der Todeseintritt) sämtliche Anforderungen aus dem Tierschutzschlachtrecht (insbesondere Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und TierSchIV) 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 Tötung“. 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.

4. Betäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss

Die **Genehmigungspflicht** der Betäubung mittels Kugelschuss ergibt sich aus § 12 der Tier-LMHV i. V. m. Anlage 1 Nummer 2.1.2 der TierSchIV. Zuständig ist das örtliche Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt. Der Antrag ist von der|dem Tierhalter:in zu stellen. Dabei ist in einer schriftlichen Erklärung dem örtlichen zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt gegenüber zu versichern, dass die Rinder, welche mittels Kugelschuss getötet werden sollen, ganzjährig im Freien gehalten werden. Von einer ganzjährigen Haltung im Freien kann nur dann gesprochen werden, wenn das Rind vor der Tötung bereits mindestens ein (1) Jahr im Freien gehalten wurde. Rinder unter einem Jahr müssen den größten Teil ihrer Lebenszeit im Freien gehalten worden sein, die Stallhaltung darf dabei nur den ersten Lebensabschnitt umfassen. Die Genehmigung kann für Einzeltiere oder aber auch für eine fest definierte Tiergruppe erteilt werden. Es erfolgt eine Bindung der Genehmigung an die Person, welche den Schuss ausführen soll. Diese muss einen entsprechenden behördlichen Sachkundenachweis vorweisen können. Dieser kann ggf. auch im Rahmen des Genehmigungsverfahrens erteilt werden, wenn die hierfür notwendige Sachkunde vorliegt.

Die notwendige Sachkunde umfasst nicht nur die Ausführung des Schusses, sondern auch das Verbringen der Tiere in einen geeigneten Abschussbereich | -situation bzw. die Gestaltung desselbigen und die Betäubungskontrolle und Entblutung der Tiere nach Abgabe des Schusses. Da

bei einer möglichen Fehlbetäubung mittels Kugelschuss ggf. eine Nachbetäubung mittels Bolzenschuss notwendig wird, muss auch hierfür die Sachkunde vorliegen. Aus diesen Anforderungen ergibt sich, dass für den Nachweis der Sachkunde für die Betäubung mittels Kugelschuss derzeit keine gleichwertigen Qualifikationen anerkannt sind, auch nicht die bestandene Jäger:innenprüfung (siehe <https://www.fli.de/de/service/nationale-kontaktstelle-nach-eu-tierschutz-schlachtverordnung/>).

Sachkundeschulungen für die Kugelschussbetäubung von Weiderindern, teilweise auch kombiniert mit der Sachkunde für die Anwendung des Bolzenschussgerätes, finden sich unter Anlage D.8 im Handbuch „Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ (siehe <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>).

Häufig werden in den Kursen nur die theoretischen Kenntnisse abgeprüft. Die Prüfung der praktischen Fähigkeiten erfolgt dann im Rahmen des Genehmigungsverfahrens bei einer ersten Schlachtung durch das örtliche Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Neben dem behördlichen Sachkundenachweise werden folgende Anforderungen für eine tierschutzgerechte Betäubung | Tötung gestellt:

Die Tiere müssen vor dem Abschuss in ein gut für die Schützin | den Schützen zugängliches Areal oder eine Abschussweide verbracht werden, sodass im Falle eines Fehlschusses, der nicht zum sofortigen Tod und Niedergehen des Rindes führt, ein gezielter Nachschuss von verschiedenen Seiten möglich ist. Die Tiere sollten vorab an das Areal oder die Abschussweide gewöhnt werden. Grundsätzlich muss es sich dabei nicht um ein fest von der Weide abgetrenntes Areal handeln. Falls dies aber so vorgesehen ist, muss es eine angemessene Größe aufweisen, sodass die Tiere sich in ausreichendem Abstand verteilen können und eine Tötung eines einzelnen Rindes ohne die Gefährdung anderer Tiere möglich ist.

Der Kugelschuss ist so auf den Kopf des Tieres abzugeben und das Projektil muss über ein solches Kaliber und eine solche Auftreffenergie verfügen, dass das Tier sofort betäubt und getötet wird. Hierfür ist Folgendes zu beachten:

- Der optimale Trefferpunkt liegt 2 cm oberhalb eines Kreuzungspunkt der gedachten Linien, die jeweils zwischen dem Auge und dem gegenüberliegenden Hornansatz gezogen werden.
- Der Schuss sollte aus möglichst kurzer Entfernung abgegeben werden. Eine Entfernung von 30 m sollte unabhängig von der verwendeten Waffe und Munition nicht überschritten werden.
- Die Waffe muss auf die vorgesehene Entfernung eingeschossen sein.
- Der Winkel mit dem die Kugel das Schädeldach durchdringt beträgt möglichst 90°.

Es sollten Langwaffen (vorteilhaft halbautomatische Waffen | Repetierwaffen) verwendet werden. Es muss die Möglichkeit für einen schnellen Nachschuss gegeben sein. Aus diesem Grund sind Mehrlader zu bevorzugen. Für den Fall von Störungen nach dem ersten Schuss (Ladehemmung etc.) sollte eine geeignete Ersatzwaffe einschließlich der erforderlichen Munition griffbereit sein. Des Weiteren muss ein geeignetes, einsatzbereites Bolzenschussgerät griffbereit sein.

An jedem geschossenen Tier wird gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 anhand geeigneter Indikatoren (keine Atembewegungen, kein Lidschluss- | Cornealreflex) die tödliche Wirkung | Betäubung des Schusses kontrolliert.

Die genannten Anforderungen sind in einer Standardarbeitsanweisung festzuhalten, welche gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 folgende Punkte umfasst:

- Planung der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten;
- Sicherstellung der Betäubung mit den Schlüsselparametern gemäß Anhang I Kapitel I Tabelle 1 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009;
- Maßnahmen, welche im Falle einer nicht ausreichenden Betäubung zu ergreifen sind, dabei wird unterschieden zwischen dem Fall,
 - a) dass das Tier niedergegangen ist und ein Nachbetäubung mittels Bolzenschuss möglich ist sowie
 - b) dass die Verwendung eines Bolzenschussapparates nicht möglich und ein erneuter Kugelschuss notwendig ist.

Hinsichtlich des Areals, in das die Tiere vor Abschuss verbracht werden, sind auch ordnungs- | waffenrechtliche Vorgaben zu erfüllen. Hierfür ist die örtliche Waffenbehörde zuständig.

5. Genehmigungsverfahren einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Der Antrag auf Genehmigung für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb muss von der|dem Tierhalter:in bzw. vom zugelassenen Schlachtbetrieb bei dem örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt als für die Genehmigung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb zuständigen Behörde vor der geplanten Schlachtung beantragt werden.

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

- Vereinbarung zwischen Schlachtbetrieb und Herkunftsbetrieb (siehe Anlage 2 dieses Leitfadens)
- Zulassungsanerkennung um die mobile Einheit:

Die mobile Einheit ist als (funktionaler) Teil eines zugelassenen stationären Schlachtbetriebes zu betrachten. Die Aufnahme einer mobilen Einheit in eine bereits bestehende Zulassung erfolgt bei ausschließlich zum Transport genutzten mobilen Einheiten im Rahmen einer zusätzlichen Anerkennung bzw. im Falle der Nutzung der mobilen Einheit für das Betäuben und | oder das Entbluten im Rahmen einer Erweiterung der bestehenden Zulassung. Eine mobile Einheit kann Gegenstand einer Anerkennung unterschiedlicher Schlachtbetriebe sein. Auf diese Weise besteht die Möglichkeit, dass eine mobile Einheit von verschiedenen Schlachtbetrieben genutzt werden kann.

Der formlose schriftliche Antrag auf Anerkennung bzw. bei über den bloßen Transport hinaus genutzten mobilen Einheiten die Erweiterung um die mobile Einheit als Teil des zugelassenen Schlachtbetriebs ist durch den zugelassenen Schlachtbetrieb beim örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zu stellen, welches den Antrag an das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als zuständige Zulassungsbehörde weiterleitet.

Die primäre Verantwortung für alle Tätigkeiten innerhalb der mobilen Einheit trägt der Schlachtbetrieb.

Folgende Unterlagen müssen dem formlosen Antrag beigelegt werden:

- **Nutzungskonzept**, welches die gesamten Abläufe bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb sowohl innerhalb als auch außerhalb der mobilen Einheit darstellt
 - Typbeschreibung der mobilen Einheit
 - Fahrgestellnummer der mobilen Einheit
 - amtliches Kennzeichen
 - angepasstes HACCP-Konzept in Hinblick auf die Wareneingangskontrolle
 - Standardarbeitsanweisungen gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009
- Anforderungen an die mobile Einheit (mE):

Entsprechend der geltenden Vorschriften (insbesondere Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und TierSchIV) 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. Sofern mit der mobilen Einheit ausschließlich Tiere geschlachtet werden, welche mittels Kugelschluss betäubt werden, sind die tierschutzrechtlichen Anforderungen nicht Gegenstand des Genehmigungsverfahrens der mobilen Einheit, sondern der Genehmigung zur Betäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss (vgl. Kapitel 4), welche vom örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt erteilt wird.

Je nach geplanter Nutzung sind **verschiedene Varianten** der mE möglich:

- Variante a – mE zum ausschließlichen Transport
- Variante b – mE zum Transport + Entbluten⁶
- Variante c – mE zum Transport + Entbluten + Betäuben⁶

Im Folgenden werden die Varianten genauer beschrieben:

- **Variante a**
 - ein- und auslaufsicher
 - leicht zu reinigen und zu desinfizieren

⁶ in aller Regel nicht geeignet für Betäubung mittels Kugelschuss

- allseits geschlossene Einheit (Schlachtkörper und v. a. die Stichstelle sind vor Kontamination zu schützen)
- ausreichend Platz für die zu befördernden Tiere ohne Beeinträchtigung der Abkühlung der Schlachtkörper während des Transports
- ggf. Kühlvorrichtung je nach Transportdauer bzw. Witterung
- *wünschenswert*: Auffangwanne mit Gitterrost für das Auffangen von Blut (evtl. nachbluten)
- *Voraussetzung für die Entblutung im Freien*: anfallendes Blut muss sicher aufgefangen werden, das Blut ist nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen, weder Betrieb noch Landkreis unterliegen einer tierseuchenrechtlichen Sperre
- Die Schlachtung soll nur bei geeigneten Witterungsverhältnissen erfolgen (kühl, trocken, windstill). Alternativ sollen überdachte Bereiche genutzt werden.
- Mindestens bei regelmäßiger Nutzung ist ein leicht zu reinigender und zu desinfizierender Untergrund erforderlich. Sofern vor Ort die Eingeweide entfernt werden sollen, hat dies an einem überdachten Ort, ohne hygienisch nachteilige Beeinflussung, zu erfolgen.
- *sofern ausgeweidet wird*: für die Tierzahl ausreichende Anzahl hygienisch einwandfreier Behältnisse für den Magen-Darm-Trakt sowie bei Schlachtung von mehr als einem Tier und Kennzeichnung der Zugehörigkeit zum jeweiligen Schlachtkörper, Messersterilisationsbecken bzw. für die Tierzahl ausreichende Anzahl steriler Messer für das Ausweiden mit Zwei-Messer-Technik in hygienischer Halterung
- **Variante b**: zusätzlich zu a
 - Vorrichtung zum zügigen Verbringen des betäubten Tieres in die mobile Einheit (Seilwinde) ermöglichen Einhalten der Höchstdauer zwischen Betäubung und Entbluteschnitt (sogenannte Stun-to-Stick-Intervall ist abhängig von Tierart und von Betäubungsmethode; bei Rindern mit Bolzenschussbetäubung ausreichende Einschränkung der Kopfbewegung, Stun-to-Stick-Intervall: max. 60 Sekunden)
 - geeignetes Gefäß | Vorrichtung zum Auffangen des Blutes (Entblutewanne)
 - Sterilisationsbecken bzw. für die Tierzahl ausreichende Anzahl steriler Messer für den Bruststich mit Zwei-Messer-Technik in hygienischer Halterung
 - *sofern Schlachtung von mehr als einem Tier*: Handwaschbecken o. ä. Vorrichtung mit Wasseranschluss warm | kalt inkl. Handtuchspender

- **Variante c:** zusätzlich zu a und b
 - Maße der mobilen Einheit und Ausstattung ermöglichen sicheres Fixieren des Tieres, korrektes Betäuben und Einhalten der Höchstdauer zwischen Betäubung und Entbluteschnitt (sogenannte Stun-to-Stick-Intervall ist abhängig von Tierart und von Betäubungsmethode; bei Rindern mit Bolzenschussbetäubung ausreichende Einschränkung der Kopfbewegung, Stun-to-Stick-Intervall: max. 60 Sekunden)

Sobald die Genehmigung des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes in Abstimmung mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz als für die Zulassung von Schlachtbetrieben zuständige Behörde vorliegt, kann die Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter folgenden Bedingungen durchgeführt werden:

- Die amtliche Tierärztin | der amtliche Tierarzt bzw. das örtliche Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt muss mindestens drei (3) Tage vor dem beabsichtigten Schlachttermin vom Schlachtbetrieb oder von der|dem Tierbesitzer:in über den Zeitpunkt und Ort der Schlachtung informiert werden (Art, Zahl, Kategorie der Schlachttiere).
- Die amtliche Tierärztin | der amtliche Tierarzt muss während der gesamten Schlachtung im Herkunftsbetrieb anwesend sein. Sofern Magen und Därme ausgenommen werden sollen, darf dies nur unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin | des amtlichen Tierarztes erfolgen.
- Folgende Unterlagen liegen der amtlichen Tierärztin | dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachtung zur Einsichtnahme vor:
 - Identitätsnachweise der Tiere
 - Informationen zur Lebensmittelkette (siehe Anlage 1 dieses Leitfadens)
 - behördlicher Sachkundenachweis gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 i. V. m. § 4 Absatz 2 der TierSchIV
 - Begleitpapier zur Schlachttieruntersuchung und zum Entblutezeitpunkt nach Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 (siehe Anlage 3 dieses Leitfadens)
- *Bei Betäubung | Tötung mittels Kugelschuss bei ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern zusätzlich:* Waffenrechtliche Schießerlaubnis (Ordnungsamt | Waffenbehörde) und Erlaubnis des zuständigen örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes

- Betäubte und entblutete Tiere sind unverzüglich auf direktem Weg unter Einhaltung der Hygieneanforderungen zum angegebenen Schlachtbetrieb zu transportieren. Ein Aufladen weiterer Tiere an Zwischenstationen ist nicht erlaubt.
- Die Transportdauer vom Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachtbetrieb ist ohne Kühlung auf zwei Stunden begrenzt. Für kühlpflichtige Transporte zum Schlachtbetrieb von mehr als zwei Stunden ist ein Ausnehmen der Schlachttiere vor dem Transport geboten.

(Achtung: Die Zeit für Be- und Entladen muss mit eingeplant werden).

Anlage 1

**Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen
von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
(Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)
Anlage 7 (zu § 10 Absatz 2)**

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

I) Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

Name:	Betriebskennnummer/Registriernummer des Betriebes nach ViehVerkehrsVO:
Anschrift:
Tel.:	Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein/Tierpass:
Fax:

- Tierart:** Schwein Rind Pferd Schaf Ziege
 Geflügel¹⁾ Hasentiere¹⁾ Farmwild¹⁾:

Anzahl der zu schlachtenden Tiere:

II) Standarderklärung

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

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor.
Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bekannt.

- 1a. Bei Schweine haltenden Betrieben amtlich anerkannte Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen

- Ja
 Nein

2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung, im Falle von Masthähnchen während der gesamten Mastperiode, bestanden

- keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel
 Wartezeiten für folgende Tierarzneimittel:

Tier (Kennzeichnung)	Tierarzneimittel	Wartezeit	Datum der Verabreichung

Es wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen (z. B. Repellentien).

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

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

Name:
 Anschrift:
 Telefon: Fax:

III) Erklärung zur Behandlung von Gegenproben

Der Verfügungsberechtigte verzichtet bei Untersuchungen im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplans und bei Hemmstoffproben auf eine Gegenprobe²⁾.

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

¹⁾ Angabe der Tierart
²⁾ Bei Nichtzutreffen streichen

Anlage 2

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
der|dem Eigentümer:in der Schlachttiere:

Name, Vorname

Adresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

und dem Schlachtbetrieb:

Name, Vorname der verantwortlichen Person des Schlachtbetriebes

Adresse des Schlachtbetriebes (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes

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

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb wird nur durchgeführt, wenn die Genehmigung der zuständigen örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde vorliegt.

Die Unterrichtung der für den Herkunftsbetrieb zuständigen örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde 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 (inkl. Zutrieb)
- Betäubung
- Einhängen und Hochziehen lebender Tiere
- Verbringen des Schlachtkörpers in die mE (bei Entblutung außerhalb der mE)
- Ruhigstellung der Tiere zum Zwecke der Betäubung und Tötung (Fixierung)
- Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung
- Entblutung der Tiere

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. Schlachtbetriebes.

Für alle nicht vom Schlachtbetrieb übernommenen Arbeitsschritte liegt die Verantwortung bei der o. g. Tiereigentümerin | bei dem o. g. Tiereigentümer.

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 Unterzeichnenden bekannt und werden vollumfänglich beachtet.

(Ort, Datum)

(Ort, Datum)

(Unterschrift
Tiereigentümer:in)

(Unterschrift
Verantwortliche:r des Schlachtbetriebes)

Anlage 3

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 schlachtauglich 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).

Anlage 4

Kopfbogen örtlich zuständige untere Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde

MUSTER

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

Name, Vorname _____
Adresse _____
Betrieb _____
VVVO-Nr. _____
Zulassungsnummer _____

wird die Genehmigung erteilt, bis zu

____ Rinder oder ____ Hausschweine oder ____ Pferde | Esel inkl.
deren Kreuzungen

je Schlachtvorgang auf ihrem | seinem Betrieb unter Verwendung einer mobilen Einheit (mE) zu schlachten (Hinweis: rechtlich zulässig sind maximal 3 Rinder oder 6 Schweine oder 3 Pferde | Esel).

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 der|dem Eigentümer:in der Schlachttiere:

Name, Vorname

Adresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

und dem nachfolgend genannten Schlachtbetrieb zugrunde:

Name, Vorname der verantwortlichen Person des Schlachtbetriebes

Adresse des Schlachtbetriebes (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Zulassungsnummer 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, insbesondere des Nutzungskonzeptes zur mE, sind unverzüglich bei mir anzuzeigen.

Die Entblutung außerhalb der mE wird genehmigt, solange der vorgesehene Standort der Schlachtung nicht in einer in Zusammenhang mit dem Ausbruch einer Tierseuche festgelegten Sperrzone gemäß Artikel 4 Nummer 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
- c. behördlicher Sachkundenachweis gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 i. V. m. § 4 Absatz 2 der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV).

Die nachfolgenden Hinweise auf bestehendes Recht der Europäischen Union bitte ich zu beachten:

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.ⁱ
2. Um die unverzügliche weitere Bearbeitung der|des Schlachtkörper|s sicherzustellen, hat die|der Eigentümer:in des Tieres | der Tiere den Schlachtbetrieb über den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens des geschlachteten Tieres | der geschlachteten Tiere beim Schlachtbetrieb zu informieren.ⁱ
3. Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb darf ausschließlich in Anwesenheit der amtlichen Tierärztin | des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden.ⁱ
4. Für die Betäubung | Tötung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss gemäß Anlage 1 Nummer 2.1.2 der TierSchIV muss eine waffenrechtliche Schießerlaubnis Ihres/r zuständigen Ordnungsamtes | Waffenbehörde sowie eine Erlaubnis Ihres Veterinäramtes vorliegen.ⁱⁱ
5. Das Tierschutzschlachtrecht gilt vollumfänglich. Auf tierschutzrechtliche Regelungen, insbesondere auf die in Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 geforderten Standardarbeitsanweisungen wird verwiesen.ⁱⁱⁱ
6. Bei der Entblutung außerhalb der mE ist das Blut so aufzufangen, dass die Kontamination des Erdbodens verhindert wird.ⁱ Derart gewonnenes Blut darf nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werdenⁱ und ist als Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu entsorgen.^{iv}
7. Die Entfernung von Magen und Darm darf vor Ort unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin | des amtlichen Tierarztes erfolgen.ⁱ Alle entfernten Eingeweide müssen mit dem geschlachteten Tier zum Schlachtbetrieb geliefert werden und als zu jedem einzelnen Tier gehörend identifiziert werden können.^v
8. Die geschlachteten Tiere sind direkt, ohne jede ungerechtfertigte Verzögerung und unter Einhaltung der Hygieneanforderungen zum o. g. Schlachtbetrieb zu befördern.ⁱ
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.ⁱ

10. Die von der amtlichen Tierärztin | dem amtlichen Tierarzt nach der Schlachttieruntersuchung ausgestellte amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 muss den | die Schlachtkörper zum Schlachtbetrieb begleiten und dort vorgelegt werden.ⁱ

Rechtsbehelf

Kostenbescheid

Ort, Datum

Verantwortliche:r der Genehmigungsbehörde

ⁱ 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

ⁱⁱ 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. Dezember 2012

ⁱⁱⁱ Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

^{iv} 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)

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