

LEITFADEN

ZUR SCHLACHTUNG IM HERKUNFTSBETRIEB



Umsetzungshinweise für die Durchführung und Überwachung der Schlachtung von Rindern, Schweinen und Einhufern im Herkunftsbetrieb

Version: 1.0

Vorlage für diesen Leitfaden bildete mit freundlicher Billigung des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz der Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb des Landes Niedersachsen von Oktober 2021

Überarbeitet durch eine Fach-Arbeitsgruppe des MSGIV

Impressum

Im Auftrag von:

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

Fach-Arbeitsgruppe: Dr. Sylvia Stritzl-Bomke (MSGIV), Dr. Klaus-Rüdiger Kroschewski (MSGIV), Susanne Falanga (LAVG), Christine Kraft (VLÜA PM), Dr. Anja Hildenbrand (VLÜA P), Dr. Michael Winzig (VLÜA LDS), Gesa Heincke (VLÜA PR), Sylvia Kolwe (VLÜA EE), Kristin Hoffmann (VLÜA UM), Dr. Sebastian Kregel (VLÜA LOS), Nicole Lange (VLÜA HVL)

Version: **1.0** (Stand: 18.07.2022)

Bildnachweis: Privat

Inhaltsverzeichnis

- 1 Anlass und Zielsetzung des Leitfadens
- 2 Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Lebensmittelhygienerecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb
- 3 Voraussetzungen und Anforderungen gemäß Tierschutzrecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb
 - 3.1 Betäubung und Tötung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss
- 4 Antragsverfahren auf Genehmigung
 - 4.1 Antragstellung auf Schlachtung im Herkunftsbetrieb
 - 4.2 Vereinbarung zwischen Schlachtbetrieb und Herkunftsbetrieb
 - 4.3 Erweiterung der Zulassung eines Schlachtbetriebes um die zur Verwendung bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb vorgesehenen mobilen Einheiten
 - 4.4 Technische Prüfung der erforderlichen Einrichtungen für die im Herkunftsbetrieb stattfindenden Schlachtprozesse
 - 4.4.1 Anforderungen an die Fixierung und die mobile Einheit
 - 4.4.2 Anforderungen an die Betäubungsgeräte
 - 4.5 Sicherstellung und Überprüfung der Mindestanforderungen im Bereich Tierschutzrecht
- 5 Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb
 - 5.1 Form und Inhalt der Genehmigung
 - 5.2 Festsetzung von Fristen
- 6 Überwachung der einzelnen Schlachtungen
 - 6.1 Überwachung der Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene
 - 6.2 Überwachung der Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen

Anlage 1 Muster - Antrag auf Genehmigung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb

Anlage 2 Muster - Vereinbarung über die Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb

Anlage 3 Muster - Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Anlage 4 Formblatt - Lebensmittelketteninformation

Anlage 5 Formblatt - AMTLICHE BESCHEINIGUNG für im Betrieb geschlachtete Rinder, Schweine, Hausequiden

Anlage 6 MERKBLATT - Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Abkürzungsverzeichnis

DeIVO	Delegierte Verordnung
DuVO	Durchführungsverordnung
EU	Europäische Union
mE	mobile Einheit
MSGIV	Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz
VLÜA	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
SAA	Standardarbeitsanweisung
TierSchIV	Tierschutz-Schlachtverordnung
TierSchNutztV	Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung
QMS BB	Qualitätsmanagementsystem des Landes Brandenburg
VO	Verordnung

Rechtsverweise (in der jeweils gültigen Fassung)

- **Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374** zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Durchführungsverordnung (EU) 2019/627** 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 und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen
- **Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235** mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 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

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung
- **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs** (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)
- **Verordnung zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere und anderer zur Erzeugung tierischer Produkte gehaltener Tiere bei ihrer Haltung** (Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung - TierSchNutzTV)
- **Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** (20.12.2012 in der jeweils gültigen Fassung)
- **Verwaltungsvorschrift des MSGIV des Landes Brandenburg** „Erlass Fleischhygiene - Schlachtung bestimmter als Haustiere gehaltener Huftiere im Herkunftsbetrieb - Vollzug der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ vom 13. Juni 2022
- **Waffengesetz** vom 11.10.2002

1 Anlass und Zielsetzung des Leitfadens

Die Verordnung (VO) (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs wurde mit dem Inkrafttreten der Delegierten Verordnung (DeIVO) (EU) 2021/1374 am 09. September 2021 geändert. Mit dieser Änderung wurde ein neues Kapitel VIa im Anhang III Abschnitt I der VO (EG) Nr. 853/2004 eingefügt, wodurch die Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit nun europaweit zulässig ist, wenn zuvor dafür eine Genehmigung bei der zuständigen Behörde beantragt wurde und die Genehmigung durch diese auch erteilt wurde.

Bei einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb kann durch den Verzicht auf einen Transport zum Schlachthof jegliche mögliche Beeinträchtigung des Tierwohls im Zusammenhang mit dem Schlachtiertransport vermieden werden (*siehe* Erwägungsgründe Nr. 5 und 6 der DeIVO (EU) 2021/1374), daher kann die Vermeidung von Tierschutzproblemen und die Sicherung des Tierwohls den diesbezüglichen Anträgen auf Schlachtung im Herkunftsbetrieb grundsätzlich durchweg zu Grunde gelegt werden.

Im Herkunftsbetrieb können gemäß des mit der DeIVO (EU) 2021/1374 geänderten EU-Rechts in ein und demselben Schlachtvorgang unter verpflichtender Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes bis zu drei Hausrinder (auch Wasserbüffel), ausgenommen Bisons, oder bis zu sechs Hausschweine oder bis zu drei als Haustiere gehaltene Einhufer (Pferde, Esel) geschlachtet werden.



Diese Art der Schlachtung ist genehmigungspflichtig!

Grundsätzliche Voraussetzung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit, die Bestandteil der EU-Zulassung eines Schlachtbetriebs sein muss.

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb hat wie die Schlachtung in einer ortsfesten Schlachtstätte den einschlägigen rechtlichen Bedingungen für Tierschutz und Hygiene zu unterliegen, um auch hierbei die Aufrechterhaltung eines hohen Maßes an Lebensmittelsicherheit bei von solchen Tieren gewonnenem Fleisch zu gewährleisten.

Das Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV) hat mit einem Erlass vom 13. Juni 2022 Verfahrensregelungen für die Durchführung und amtliche Überwachung dieser Art der Normalschlachtung im Herkunftsbetrieb erlassen.

Der vorliegende Leitfaden erläutert das Verfahren der Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb und verweist auf die zu beachtenden rechtlichen Vorgaben und zu bedenkenden weiteren Aspekte hin.

Der Leitfaden soll interessierten Tierhaltern und Schlachtbetrieben bei der Planung und Umsetzung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb behilflich sein, ebenso aber auch die zuständigen Überwachungsbehörden bei der Durchführung und Überwachung dieser Sonderform der Schlachtung unterstützen.

Eine Zusammenstellung besonders aktueller und häufig gestellter Fragen (FAQs) zur Thematik „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ wird auf der Internetseite des MSGIV veröffentlicht.

2 Voraussetzungen und Anforderungen gemäß EU-Lebensmittelhygienerecht für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Die grundlegenden Prinzipien der Lebensmittelhygiene sind in der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verankert. Der Anspruch des europäischen Lebensmittelrechts wird hier insbesondere in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b) festgelegt: *„Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Urproduktion, gewährleistet sein.“*

Nach Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen hygienerechtlichen Vorschriften dieser europäischen Verordnung erfüllt sind.

Zusätzlich zu den allgemeinen Hygienevorgaben der VO (EG) Nr. 852/2004 hat der europäische Gesetzgeber die VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs erlassen. Gemäß Artikel 4 Absatz 2 dieser VO sind gewerbliche Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren in einem nach den Anforderungen dieser Verordnung zugelassenen Schlachtbetrieb durchzuführen. Die Zulassung von Schlachtbetrieben nach EU-Hygienerecht erfolgt im Land Brandenburg durch das jeweils örtlich zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA) nach einem festgeschriebenen Verwaltungsverfahren. Auch die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist rechtlich als eine Schlachtung im zugelassenen Schlachtbetrieb anzusehen. Die hier zur Nutzung vorgesehene mobile Schlachteinheit muss den Anforderungen gemäß Anhang III Kapitel VIa Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 853/2004 entsprechen und ist als Teil eines nach Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Schlachtbetriebes in die bestehende Zulassung des für die nachfolgenden Schlachtprozesse („Ausschlachtung“ des Tierkörpers, Fleischuntersuchung, Genusstauglichkeitsbeurteilung) vorgesehenen ortsfesten Schlachtbetriebs aufzunehmen.

Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb handelt es sich wie bei einer Schlachtung im ortsfesten Schlachtbetrieb um eine gewerbliche Schlachtung, daher gelten die in der VO (EG) Nr. 852/2004 festgelegten allgemeinen Hygienegrundsätze sowie die spezifischen Hygienegrundsätze der VO (EG) Nr. 853/2004 vollumfänglich auch für das Schlachten im Herkunftsbetrieb.

Die Verantwortlichkeiten für die Einhaltung und Umsetzung der Hygienegrundsätze sind zwingend vertraglich zwischen dem Tierhalter und dem EU-zugelassenen Schlachtbetrieb vor der Aufnahme der Schlachtung im Herkunftsbetrieb zu regeln.

Die Regelungen des EU-Lebensmittelhygienerechts sind vom Antragsteller bereits für das zu erstellende Nutzungskonzept für die (bereits vorhandene oder anzuschaffende) mobile Schlachteinheit zu berücksichtigen.

Nach den EU-Hygienerechtsvorgaben müssen Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge so gebaut sein, dass sie gereinigt und ggf. desinfiziert werden können. Die mobilen Einheiten müssen hiernach geschlossen sein und darüber hinaus 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. 853/2004 (zugelassener Schlachtbetrieb) übernommen werden.

Mit der Änderung der VO (EG) Nr. 853/2004 durch das Einfügen des Kapitels VIa in Abschnitt I Anhang III wird eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb gestattet und es können so mögliche Beeinträchtigungen des Tierwohls durch einen Transport vermieden werden.

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.

So müssen auch hierbei die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Anhang II Abschnitt III der VO (EG) Nr. 853/2004 dem bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb anwesenden amtlichen Tierarzt vorliegen und von diesem vor dem Erteilen der Schlachterlaubnis geprüft werden.



Liegen die Informationen nicht vollumfänglich vor, ist die Schlachterlaubnis durch den amtlichen Tierarzt zu versagen.

Die Lebensmittelketteninformation gemäß Anlage 7 i. V. m. § 10 Absatz 2 Tier-LMHV (*siehe* Muster in **Anlage 4**) und die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der DuVO (EU) 2020/2235 (*siehe* Muster in **Anlage 5**) müssen den/die geschlachteten Tierkörper auf dem Weg zum Schlachtbetrieb beigelegt werden oder in einem beliebigen Format im Voraus übermittelt werden (Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe i) VO (EG) Nr. 853/2004).

Schlachttiere müssen zum Zeitpunkt der Schlachtung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 4 VO (EG) Nr. 853/2004 sauber sein. Diese Anforderung gilt auch bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb.

Besondere hygienische Anforderungen betreffen gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nr. 2 Buchstabe c) i) der VO (EG) Nr. 853/2004 die Schlachtprozessschritte „Betäubung und Entblutung“. Hierfür gilt ebenso die rechtliche Vorgabe, dass bei der Durchführung dieser Prozessschritte jegliche nachteilige Beeinflussung des Fleisches zu verhindern ist.

Das Entbluten ist in diesem Kontext der hygienisch relevanteste Arbeitsschritt. Das Entbluten muss entsprechend der Vorgaben in Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nr. 7 Buchstabe a) VO (EG) Nr. 853/2004 so erfolgen, dass die Luft- und Speiseröhre nicht verletzt werden (Ausnahme: Schlachtung nach religiösen Gebräuchen).

Um die rechtlichen Hygienevorgaben auch bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb und hier unter Mitwirkung von mehreren Akteuren (Tierhalter, Schlachtbetrieb, ggf. dessen Beauftragte) Festlegungen umfassend zu erfüllen, sind die Verantwortlichkeiten für die einzelnen Schlachtprozessschritte eindeutig festzulegen.



Die Verantwortlichkeiten für die durchzuführenden Schlachttätigkeiten außerhalb der mobilen Einheit und für die Tätigkeiten in oder auf der mobilen Einheit sind in einer schriftlichen Vereinbarung zwischen Tierhalter und Schlachtbetrieb festzulegen.

Ebenso ist ein **Nutzungskonzept** für die bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb zwingend zu verwendende mobile Einheit aufzustellen.



Das Nutzungskonzept muss alle Abläufe bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb und die beabsichtigten Nutzungsformen innerhalb und außerhalb der mobilen Schlachteinheit anschaulich und nachvollziehbar darstellen. Es sind hierfür die weiteren Vorgaben gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 853/2004 (tiergesundheits-, tierschutz- und lebensmittelrechtliche Anforderungen) zu berücksichtigen.

Das Nutzungskonzept ist für die erforderliche Zulassungserweiterung des Schlachtbetriebes, mit dem die Schlachtung im Herkunftsbetrieb vertraglich vereinbart wurde, dem (für die Zulassung des Schlachtbetriebes) zuständigen VLÜA vorzulegen.

Für den Fall, dass im Rahmen der Genehmigung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb die Entnahme von Magen und Därmen vorgesehen ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen sein, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhindern. Schlachttierkörper, denen Magen und Därme entfernt worden sind, sind so zu transportieren, dass jede nachteilige Beeinträchtigung der Schnittflächen und der inneren Oberflächen sicher verhindert wird. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu jedem einzelnen dieser Tiere gehörend kenntlich gemacht sein (Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe f) VO (EG) Nr. 853/2004).



Eine mobile Einheit, die ausschließlich das Transportieren der Schlachtkörper im Liegen ermöglicht, ist für dieses Verfahren nicht geeignet.

Sind die örtlichen Bedingungen so, dass zwischen Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden vergehen, müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden (Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe g) VO (EG) Nr. 853/2004). Für diesen Fall muss in der mobilen Einheit eine aktive Kühlung vorhanden sein. Sofern es die klimatischen Verhältnisse jedoch erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

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

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

Die Entscheidung, ob diese Maßnahmen durchgeführt werden müssen, obliegt dem/der amtlichen Tierarzt/Tierärztin für Fleischuntersuchung im ortsfesten Schlachtbetrieb. Diese/r verfügt über die entsprechende Fachkenntnis und Qualifikation.

Der Tierhalter muss gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe h) VO (EG) Nr. 853/2004 den Schlachthof im Voraus darüber unterrichten, wann die geschlachteten Tiere im ortsfesten Schlachtbetrieb eintreffen werden. Das weitere Ausschachten der Tiere sowie die Fleischuntersuchung sind nach der Ankunft im Schlachthof aus Gründen der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit für das Fleisch ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu handhaben.

Der Schlachtbetrieb muss für diese weiteren Schlachtprozessschritte daher die entsprechenden Vorbereitungen treffen und diese zeitlich in den laufenden Routinebetrieb einplanen können.

Fazit:



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

Zudem sind die allgemeinen Hygienefestlegungen der VO (EG) Nr. 852/2004 zu beachten. Hiernach sind gemäß Anhang II Kapitel IX Nummer 3 dieser VO „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

Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben, wie die gemäß DelVO (EU) 2021/1374 rechtlich mögliche Schlachtung im Herkunftsbetrieb, sind im Tierschutzschlachtrecht nicht gesondert geregelt.

Der Begriff „*Schlachthof*“ ist nach Artikel 2 Buchstabe k) der VO (EG) Nr. 1099/2009 definiert als „*ein Betrieb, der für die Schlachtung von Landtieren genutzt wird und in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt*“. Dies lässt den Schluss zu, dass auch ein Herkunftsbetrieb, in dem eine Schlachtung durchgeführt wird, die keine Not- oder Hauschlachtung⁸ ist, der Definition des Tierschutzschlachtrechts nach ein „*Schlachthof*“ ist und sämtliche Anforderungen des Tierschutzschlachtrechts für Schlachthöfe auch hier im Herkunftsbetrieb gelten.

Wer als „Unternehmer“ im Sinne des Artikel 2 Buchstabe l) der VO (EG) Nr. 1099/2009 anzusehen und damit verantwortlich für die Umsetzung des geltenden Tierschutzschlachtrechts und zugleich die Ansprechperson für das zuständige VLÜA ist, muss zivilrechtlich festgelegt werden und aus den Antragsunterlagen für das zuständige VLÜA zweifelsfrei hervorgehen.

Grundsätzlich können sowohl der Antragsteller bzw. Genehmigungsinhaber als auch der Schlachtbetrieb, bei dem die mobile Einheit zugelassen ist, als Unternehmer im Sinne der VO (EG) Nr. 1099/2009 gelten, denn dieser ist definiert als „*jede natürliche oder juristische Person, die ein Unternehmen führt, das die Tötung von Tieren vornimmt oder damit zusammenhängende Tätigkeiten versieht, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen.*“

Ist zivilrechtlich nichts Anderes festgelegt, ist der Antragsteller bzw. Genehmigungsinhaber für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb als „*Unternehmer*“ gemäß Artikel 2 Buchstabe l) der VO (EG) Nr. 1099/2009 anzusehen. Er ist damit verantwortlich für die Umsetzung des geltenden Tierschutzschlachtrechts und zugleich die Ansprechperson für das zuständige VLÜA.

Ein Schlachthofbetreiber, in dessen Schlachtbetrieb mehr als 1.000 Großvieheinheiten (GVE) im Jahr geschlachtet werden, ist generell verpflichtet, einen Tierschutzbeauftragten zu benennen (Artikel 17 Absatz 6 VO (EG) Nr. 1099/2009).

Führt dieser Schlachthofbetreiber als Genehmigungsinhaber bzw. rechtlich verantwortlicher Unternehmer Schlachtungen im Herkunftsbetrieb mit einer mobilen Einheit durch, ist der Tierschutzbeauftragte dieses Schlachtbetriebs gleichzeitig auch für die Tierschutzbelange zuständig, welche mit der mobilen Einheit in Zusammenhang stehen.



Als „Unternehmer“ im Sinne der VO (EG) Nr. 1099/2009 und damit verantwortlich für die Einhaltung des geltenden Tierschutzschlachtrechts sollte zivilrechtlich immer diejenige juristische oder natürliche Person festgelegt sein, die auch das sachkundige Personal für die in Artikel 7 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009 genannten Tätigkeiten stellt und deren Handeln verantwortet.

Im Anhang II der VO (EG) Nr. 1099/2009 sind die baulichen Anforderungen und die erforderliche Ausrüstung von Schlachthöfen geregelt. Diese Regelungen gelten auch vollumfänglich

für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Zugleich sind für diese Schlachtungen auch die entsprechenden Vorgaben der TierSchIV zu beachten und umzusetzen, soweit sich diese auf die mobile Einheit bzw. Einrichtungen und Geräte zur Ruhigstellung und Betäubung der zu schlachtenden Tiere beziehen.

Die Vorgaben in diesen beiden Rechtsverordnungen zu Stallungen gelten ebenfalls, wenn Rampen, Wartebuchten, Treibgänge oder Ausläufe außerhalb der eigentlichen Stallanlage für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb verwendet werden.

Wenn die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere direkt aus dem Stall oder der Haltungseinrichtung der Schlachtung zugeführt werden, dann müssen diese Stallbereiche nicht die Anforderungen des Tierschutzschlachtechts, sondern die spezifischeren Regelungen der Tier-SchNutzTV erfüllen.

Beim Transport von Tieren zum Zwecke der unmittelbaren Schlachtung, z. B. von einem anderen Betriebsstandort oder von der Weide zum Hof, gelten wiederum die Anforderungen des Tierschutzschlachtechts vollumfänglich (z. B. Vorgaben für Rampenneigungen, Seitenschutz, etc.).

Die Anforderungen im Tierschutzschlachtecht bezüglich Geräten und Anlagen zur Ruhigstellung (*siehe* Anhang II Nr. 3 VO (EG) Nr. 1099/2009, § 11 Absatz 1 TierSchIV) und Betäubungsgeräten (*siehe* Anhang I Kapitel I und II sowie Anhang II Nr. 4 VO (EG) Nr. 1099/2009 und Anlage 1 Tier-SchIV) gelten hier ebenso vollumfänglich, unabhängig davon, ob die Geräte vom Tierhalter vorgehalten oder mit der mobilen Einheit mitgeführt werden.

Auch die Vorschriften im Tierschutzschlachtecht, die die Handhabung von Tieren im Rahmen der Schlachtung betreffen, gelten uneingeschränkt bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb.



Dies betrifft beispielsweise die Verbote gemäß Nr. 1.8. im Anhang III der VO (EG) Nr. 1099/2009⁷ oder auch die Anwendung von Elektrotreibgeräten (§ 5 Abs. 1 der TierSchIV⁹ und Nr. 1.9 Anhang III VO (EG) Nr. 1099/2009) oder die Höchstdauer zwischen Betäuben und Entblutungsschnitt (§ 12 Abs. 6 der Tier-SchIV i. V. m. Anlage 2).

Fazit:



Für alle Tätigkeiten am lebenden Tier, die bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden, wie Abladen, Unterbringung und Pflege vor der Schlachtung, Zutrieb zur Fixiereinrichtung, Ruhigstellung des Tieres, Betäubung und Entblutung sowie Kontrolle der Betäubungseffektivität und des Todeseintritts, gelten sämtliche einschlägigen Anforderungen des Tierschutzschlachtechts (VO (EG) Nr. 1099/2009 und TierSchIV) ohne Einschränkung.

Diese Anforderungen sind bei der Überprüfung der tierschutzrechtlichen Mindestanforderungen im Rahmen des Genehmigungsverfahrens für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb zu berücksichtigen.

Die einzelnen Prüfaspekte finden sich z. B. in den entsprechenden 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.

3.1 Betäubung und Tötung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss

Mit der Änderung von Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004 durch die DeVO (EU) 2021/1374 wird § 12 Absatz 2 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) überlagert.

Die Regelungen des § 12 Absatz 2 Tier-LMHV sind insofern als Rechtsgrundlage für entsprechende Genehmigungen für die sogenannten „Weideschlachtungen“ nicht mehr anwendbar. Gegebenenfalls auf dieser Rechtsgrundlage erteilte Dauergenehmigungen sind zu widerrufen.

Die weiterhin bestehende Genehmigungspflicht der Betäubung oder Tötung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern mittels Kugelschuss ergibt sich jedoch aus § 12 Absatz 3 i. V. m. Anlage 1 Nr. 2.1.2 der TierSchIV.

Danach ist mit Einwilligung der zuständigen Behörde, dem örtlich zuständigen VLÜA, der Kugelschuss zur Betäubung oder Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden, weiterhin rechtlich zulässig. Da es sich hierbei aus lebensmittelrechtlicher Sicht um eine Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb handelt, ist gemäß dem neu eingefügten Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der VO (EG) Nr. 853/2004 die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit zwingend erforderlich.

Die Genehmigung zum Kugelschuss von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern 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 Absatz 3 i.V.m. Anlage 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV).

Darüber hinaus sind hierbei waffen- und ordnungsrechtliche Vorgaben zu berücksichtigen.

Fazit:



Die besondere Herausforderung beim „Kugelschuss auf der Weide“ leitet sich aus der TierSchIV, Anlage 1 (zu § 12 Absatz 3) Nr. 2.2 ab, hier ist Folgendes festgelegt:

„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.“

Wenn es dem Schützen aufgrund der Gegebenheiten vor Ort nicht möglich ist, den Schuss gemäß dieser Bedingungen anzusetzen, muss die Schlachtung im Herkunftsbetrieb mittels Kugelschuss notfalls abgebrochen werden.

Weitergehende Hinweise und Empfehlungen zum Kugelschuss auf der Weide als Betäubungs-/Tötungsverfahren zur Schlachtung von Rindern, inklusive Hinweise zum Nachschuss bei Fehlschüssen, befinden sich im herausgegebenen Merkblatt Nr. 136 vom Arbeitskreis Betäubung und Schlachtung der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz e. V. (TVT).

4 Antragsverfahren auf Genehmigung

4.1 Antragstellung auf Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Antragsteller und somit auch Adressat einer Genehmigung für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der VO (EG) Nr. 853/2004 können der Tierhalter (ggf. dessen Beauftragter) oder der Schlachtbetrieb (ggf. dessen Beauftragter) sein.

Der vollständige Antrag auf Genehmigung für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb muss bei der zuständigen Behörde, dem örtlich zuständigen VLÜA, mindestens vier Wochen vor der erstmals geplanten Schlachtung eingereicht werden.

Die Zuständigkeit für die Genehmigungserteilung der Schlachtung im Haltungsbetrieb liegt bei dem für den Haltungsbetrieb bzw. Herkunftsbetrieb zuständigen VLÜA.



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

- **Vereinbarung zwischen Tierhalter/-eigentümer und Schlachtbetrieb gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe b) der VO (EG) Nr. 853/2004,**
- **Nutzungskonzept für die mobile Einheit,**
- **die für die Schlachtung vorgesehene/n Tierart/en,**
- **bei Rindern und Schweinen die jeweilige/n Tierkategorie/n (z. B. Kuh, Bulle, Kalb, Sau, Eber, Mastschwein),**
- **namentliche Benennung der verantwortlichen Person („Unternehmer“) gemäß Artikel 2 Buchstabe I) der VO (EG) Nr. 1099/2009,**
- **Standardarbeitsanweisungen (SAA) gemäß Artikel 6 der VO (EG) Nr. 1099/2009 für alle mit der Schlachtung zusammenhängenden Tätigkeiten vorab und**
- **Sachkundenachweise nach Artikel 21 der VO (EG) Nr. 1099/2009 für die an der Schlachtung und den damit zusammenhängenden Tätigkeiten beteiligten Personen (Art. 7 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009).**

Die **Anlage 1** des Leitfadens enthält eine Mustervorlage für einen Antrag auf Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb.

4.2 Vereinbarung zwischen Schlachtbetrieb und Herkunftsbetrieb

Die **Anlage 2** des Leitfadens enthält eine Mustervorlage zu einer schriftlichen Vereinbarung über Schlachtungen im Herkunftsbetrieb unter Verwendung einer mobilen Einheit.

Bei dieser Vereinbarung handelt es sich um eine zivilrechtliche Vereinbarung zwischen dem Schlachtbetrieb und dem Tierhalter. Die Mustervorlage stellt einen Vorschlag für die Gestaltung einer derartigen Vereinbarung dar.



Eine Einbeziehung des Tiereigentümers in die Verantwortlichkeiten in den konkret geplanten Schlachtablauf im Herkunftsbetrieb ist grundsätzlich möglich. In diesem Fall sind die Verantwortlichkeiten durch die Beteiligten (Schlachtbetrieb und Tiereigentümer) in der schriftlichen Vereinbarung eindeutig und klar zu bezeichnen sowie verbindlich festzulegen.

Dem örtlich zuständigen VLÜA gibt die Mustervorlage Hinweise zu den in der Vereinbarung mindestens zu dokumentierenden Angaben, die eine wichtige Grundlage für die Entscheidung der Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb durch das VLÜA darstellen.

4.3 Erweiterung der Zulassung eines Schlachtbetriebes um die zur Verwendung bei Schlachtungen im Herkunftsbetrieb vorgesehenen mobilen Einheiten

Die mobile Schlachteinheit, die für eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb zur Verwendung vorgesehen ist, muss Bestandteil eines nach Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 EU-zugelassenen Schlachtbetriebes sein.

Die Aufnahme einer mobilen Schlachteinheit in die bereits bestehende Zulassung eines Schlachtbetriebs erfolgt im Zuge einer Zulassungserweiterung. Für die Zulassungserweiterung sind dabei die bereits für den „Basis“-Schlachtbetrieb zugelassenen Tierarten maßgeblich.

Eine mobile Schlachteinheit ist lediglich ein gerätetechnischer Bestandteil einer Zulassung, damit kann diese auch Gegenstand einer Zulassungserweiterung unterschiedlicher Schlachtbetriebe sein und auch kreisübergreifend eingesetzt werden. Die sich auf die mobile Schlachteinheit beziehenden Besitzverhältnisse sind hierfür nicht relevant.



Dem formlosen Antrag auf Zulassungserweiterung muss ein Nutzungskonzept für die mobile Einheit beigefügt sein. Dieses Nutzungskonzept muss alle Abläufe bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb und die beabsichtigten Nutzungsformen innerhalb und außerhalb der mobilen Schlachteinheit anschaulich und nachvollziehbar darstellen. Im Übrigen sind die weiteren Vorgaben gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 853/2004 (tiergesundheits-, tierschutz- und lebensmittelrechtliche Anforderungen) zu berücksichtigen.

Die zuständige Behörde hat daher vor der Zulassungserweiterung die mobile Einheit einer Eignungsprüfung unter Berücksichtigung der vorgesehenen Verwendung und anhand des vom Besitzer der mobilen Einheit vorgelegten konkreten **Nutzungskonzepts** zu unterziehen.

Die Zulassungserweiterung kann formal insbesondere für mehrere mobile Einheiten so erfolgen, dass die Erweiterung der Zulassung über die Führung einer Liste erfolgt, in der die geprüften und in die Zulassung eines Schlachtbetriebs aufgenommenen mobilen Einheiten durch das zuständige VLÜA aufgeführt werden mit mindestens folgenden Angaben:

- Eigentümer der mobilen Einheit,
- Kennzeichen oder Gerätetyp der mobilen Einheit,
- Datum der Prüfung des vorgelegten Nutzungskonzepts,
- Datum der amtlichen Kontrolle der mobilen Einheit anhand des Nutzungskonzepts,
- Ort des hinterlegten Nutzungskonzepts,

- Datum der Aufnahme der mobilen Einheit in die Zulassung des Schlachtbetriebes,
- Vermerke des zuständigen VLÜA.

Ein Merkblatt für Tierhalter und interessierte Wirtschaftsbeteiligte mit der Darstellung der Zulassungsanforderungen wird im Rahmen des QMS BB zur Verfügung gestellt.

4.4 Technische Prüfung der erforderlichen Einrichtungen für die im Herkunftsbetrieb stattfindenden Schlachtprozesse

Gemäß des Tierschutzschlächterechts (*siehe* hier insbesondere VO (EG) Nr. 1099/2009 und Tier-SchlV) müssen die verwendeten Einrichtungen bzw. Anlagen zur Fixierung, Betäubung und die mobile Einheit für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb geeignet sein und eine tierschutzgerechte Betäubung und Entblutung sowie einen hygienischen Transport ermöglichen.

Die Eignung der vorgesehenen Fixierungseinrichtungen und Betäubungsgeräte sowie die mobile Einheit sind von der zuständigen Behörde, dem örtlich zuständigen VLÜA, 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 können hier nur mit Einwilligung der zuständigen Behörde zur Betäubung oder Tötung von Schweinen, die ganzjährig im Freien gehalten werden, sowie als Ersatzverfahren während der Dauer einer Reparatur der Elektrobetäubungsanlage genehmigt werden.



Im Einzelnen müssen folgende Anforderungen vom Genehmigungsinhaber gewährleistet werden:

4.4.1 Anforderungen an die Fixierung und die mobile Einheit

1. Eine ausreichende Fixierung des Tieres muss sichergestellt sein, um das Betäubungsgerät sicher ansetzen zu können. Die Fixierungseinrichtung kann sich dabei in der mobilen Einheit oder vor dieser befinden.
2. Bei Einhufern und Rindern sind deren Kopfbewegungen einzuschränken. Bei Rindern ist i.d.R. eine Falle mit entsprechender Bewegungseinschränkung des Kopfs erforderlich.
3. Schweine sind in einer begrenzten Bucht unter zu Hilfenahme eines Treibbretts oder einer Falle (z. B. Fixierungseinrichtung mit Schwenkgatter) in der Bewegungsmöglichkeit einzuschränken.
4. Der Zutrieb und die Fixierungseinrichtung müssen ausreichend standsicher sein. Je nach Ausführung bzw. Ausstattung der mobilen Einheit entstehen unterschiedliche Anforderungen an den Platz vor Ort im Herkunftsbetrieb.

5. Die Entblutung sollte vorzugsweise in der mobilen Einheit durchgeführt werden. Blut und Kot sind aufzufangen, wobei sich hierfür z. B. eine Wanne mit Gitterrostabdeckung anbietet.
6. Bei einer Entblutung im Freien muss anfallendes Blut in einem entsprechend ausreichend großen Gefäß aufgefangen werden. Der Boden sollte hier befestigt und leicht zu reinigen sein.
7. Die verwendete mobile Technik (z. B. Kranwinde, Frontlader) muss gewährleisten, dass unmittelbar nach der Betäubung die Entblutung erfolgen kann. Die maximale 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 (Pferd) nicht zulässig)
 - 10 Sekunden bei Entblutung im Liegen
 - 20 Sekunden bei Entblutung im Hängen
8. Die mobile Einheit muss die lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben für die im Nutzungskonzept festgelegte vorgesehene Verwendung und Nutzung erfüllen, wie z. B. vorgesehene Anzahl und Art der Tiere, Fixierung u/o Betäubung u/o Blutentzug u/o Hochziehen der Tierkörper, Aufbrechen u. Darmpaketentnahme u. Art des Transports (hängend o. liegend), Kühlung bei ggf. möglicher Transportdauer > 2 Stunden.

Erfolgt in der mobilen Einheit nur der Transport von bereits entbluteten Tierkörpern, muss die mobile Einheit einen hygienischen Transport der Tierkörper zum Schlachthof ermöglichen. Insbesondere muss die mobile Einheit „Leck abgedichtet“ ausgeführt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

4.4.2 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, wie z.B.:

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

4.5 Sicherstellung und Überprüfung der Mindestanforderungen im Bereich Tierschutzrecht

Aus dem Antrag auf Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen Angaben zu den Schlachttieren wie Tierart, Gewichtsklasse, Rasse und Haltungsform hervorgehen, damit die Genehmigungsbehörde, das örtlich zuständige VLÜA, im Vorfeld bereits Kenntnis erlangen kann, welche tierschutzrechtlichen Mindestanforderungen vom Antragsteller (Tierhalter, Schlachthof oder ggf. dessen Beauftragte) sichergestellt und vom amtlichen Tierarzt während der Schlachtung überprüft werden müssen.

Der in der Genehmigung festgelegte „Unternehmer“ gemäß Artikel 6 der VO (EG) Nr. 1099/2009 (Antragsteller bzw. Schlachtbetrieb) hat für die Arbeitsabläufe der Schlachtung, wie sie auf diesem Herkunftsbetrieb geplant sind, **Standardarbeitsanweisungen** (SAA) unter Berücksichtigung des geltenden Tierschutzrechts und der guten fachlichen Praxis zu erstellen und diese bei den vorgesehenen Arbeitsabläufen im Herkunftsbetrieb umzusetzen.

Des Weiteren hat der „Unternehmer“ auch eine Standardarbeitsanweisung für die rechtlich vorgegebenen **Betäubungskontrollen** und deren Dokumentation (Artikel 5 und Artikel 16 VO (EG) Nr. 1099/2009) zu erstellen und muss Angaben zu den vorgesehenen Ruhigstellungs- und Betäubungsverfahren sowie zu den eingesetzten Geräten machen. Hierin sind auch die angewandten Schlüsselparameter der Betäubungsgeräte für die Betäubung entsprechend der Tierkategorien zu benennen. Ebenfalls sind die durchzuführenden Maßnahmen bei wiederkehrenden Abweichungen bei der Betäubung aufzuführen.

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 gleichfalls berücksichtigt werden.

Die im Antrag auf Genehmigung vom Tierhalter gemachten Angaben (Tierart, -kategorie und Haltungsform) sind in den meisten Fällen nur vor Ort auf ihre Plausibilität prüfbar. Insbesondere technische Geräte und Hilfsmittel, wie Fixiereinrichtungen zur Ruhigstellung der Tiere, Betäubungsgeräte (inklusive Ersatzgeräte), Rampen/ Ladeklappen /Schlitten und Seilzüge (insbesondere, wenn auf der mobilen Einheit entblutet werden soll), können für den Abgleich mit den rechtlichen Vorgaben nur durch eine direkte physische Inaugenscheinnahme und

wenn möglich auch technische Überprüfung, auf ihre Funktionalität und Geeignetheit überprüft werden.

Sämtliche Tätigkeiten, die beim Schlachtvorgang an lebenden Tieren durchgeführt werden, müssen durch das zuständige VLÜA auf ein Sachkunderfordernis gemäß Artikel 7 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 1099/2009 geprüft werden und Personen, die diese Tätigkeiten durchführen, müssen gegenüber diesem VLÜA ihre Kenntnisse und Fähigkeiten durch die Vorlage eines **Sachkundenachweises** nachweisen.



Die Sachkundenachweise sind dem zuständigen VLÜA im Rahmen der Antragsstellung auf Genehmigung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb vorzulegen. Die sachkundigen Personen sollten bei einer Vorab-Begehung des Herkunftsbetriebs durch das VLÜA möglichst anwesend sein, um den geplanten Schlachtablauf in Ruhe besprechen und ggf. anpassen zu können.

Sind bei der Vorab-Überprüfung bestimmte Auflagen, z. B. hinsichtlich der Gewichtsklasse der zur Schlachtung vorgesehenen 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) erforderlich, dann sind diese durch das VLÜA in den Nebenbestimmungen der Genehmigung entsprechend aufzunehmen.

5 Genehmigung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

5.1 Form und Inhalt der Genehmigung

Die **Anlage 3** des Leitfadens stellt eine Mustervorlage für die Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb durch das örtlich zuständige VLÜA dar.

Der hier dargestellte Inhalt zeigt die Angaben auf, die mindestens in einer Genehmigung für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb enthalten sein sollten.

5.2 Festsetzung von Fristen

Die Genehmigung kann für einen bestimmten Zeitraum oder unbefristet erteilt werden.

Eine Befristung wird zumindest bei Erstaufnahme der Schlachtung im Herkunftsbetrieb empfohlen, da hierbei i. d. R. davon auszugehen ist, dass die Abläufe im Herkunftsbetrieb neu sind, sich ggf. erst einspielen müssen und die Genehmigung vom zuständigen VLÜA möglicherweise nach ersten Schlachtungen entsprechend (z. B. mittels Nebenbedingungen) „nachjustiert“ werden muss.

6 Überwachung der einzelnen Schlachtungen

In der **Anlage 6** ist ein Merkblatt hinterlegt, welches den Landwirten und Schlachtbetrieben einen schnellen Überblick zu den rechtlichen Vorgaben für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb geben soll.

6.1 Überwachung der Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene

Zur umfassenden Vorbereitung der amtlichen Kontrolle der Schlachtung im Herkunftsbetrieb hat der Tierhalter oder der Schlachtbetrieb rechtzeitig im Voraus, mindestens jedoch drei Werktage vor der geplanten Schlachtung diese beim zuständigen VLÜA anzumelden.

Am Tag der Schlachtung muss ein amtlicher Tierarzt die Schlachtieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres bzw. der Tiere im Herkunftsbetrieb durchführen und nach Erteilung der Schlachterlaubnis auch zugleich bei allen im Herkunftsbetrieb stattfindenden Schlachtvorgängen (Zutrieb, Fixierung, Betäubung, Entblutung, Verbringen in mobile Schlachteinheit) anwesend sein.

Vor Erteilung der Schlachterlaubnis prüft der amtliche Tierarzt auch nochmals, ob der vom Tierhalter gemäß vorgelegter Vereinbarung vorgesehene Schlachtbetrieb vollumfänglich für die beantragten Schlachtungen (Tierart und Anzahl) zugelassen ist.

Im Weiteren sind vom anwesenden Tierarzt zu prüfen und zu überwachen:

- Sauberkeit des*der Schlachtieres*e
- Vorlage und Inhalt der Lebensmittelketteninformation!
- Fixierung des*der Schlachtieres*e
- Betäubung des*der Schlachtieres*e
- Entblutung mittels Bruststich (2-Messer-Technik)
- Verladen des*der Schlachtieres*e in die mobile Einheit



Alle möglicherweise sich anschließenden Schlachtprozessschritte müssen ausschließlich in der mobilen Einheit erfolgen, w. f.:

- bei vorliegender Genehmigung für die Entnahme des Magen-Darm-Traktes müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten (Abbinden Rektum / Rodding),
- Tiere mit entnommenen Magen-Darmkonvolut dürfen nur hängend transportiert werden,
- bei Transport mehrerer Tiere in der mobilen Einheit muss die Zuordnung der weißen Organe (Magen-Darmpaket) zum jeweiligen Schlachtkörper stets gewährleistet sein,
- besteht die begründete Annahme, dass zwischen Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei

Stunden vergehen, so müssen die Tiere in der mobilen Einheit aktiv gekühlt werden. Das Vorhandensein einer aktiven Kühlung in der mobilen Einheit ist vor der Schlachtung vom amtlichen Tierarzt zu prüfen! (*Hinweis*: Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.)

Die amtliche Kontrolle der Schlachtung im Herkunftsbetrieb und das Ergebnis der Schlachtieruntersuchung wird anhand der Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der DuVO (EU) 2020/2235 bescheinigt. In der **Anlage 5** befindet sich ein Muster dieser Veterinärbescheinigung.

Der amtliche Tierarzt, der die amtliche Kontrolle der Schlachtung im Herkunftsbetrieb durchführt, hat im Rahmen der Schlachtieruntersuchung festgestellte auffällige Befunde, die nicht zur Schlachtuntauglichkeit führen, aber für die Fleischuntersuchung relevant sein können, der für die amtliche Fleischuntersuchung zuständigen Behörde zu übermitteln. Soweit notwendig, ist auch ein tierschutzrelevanter Tatbestand zu dokumentieren und an die für die Fleischuntersuchung zuständige Behörde zu übermitteln, damit dort z. B. eine sorgsamere pathologische Untersuchung erfolgt

Soweit zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung und der Ankunft des/der nicht ausgenommenen Tierkörper/s im Schachtbetrieb

- a) mehr als 1 Stunde liegt, obliegt es dem amtlichen Tierarzt für die Fleischuntersuchung am ortsfesten Schlachtbetrieb, eine bakteriologische Fleischuntersuchung durchzuführen und
- b) mehr als 2 Stunden liegen, hat der amtliche Tierarzt für die Fleischuntersuchung am ortsfesten Schlachtbetrieb in Bezug auf die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zu prüfen, ob der Tierkörper als genussuntauglich zu beurteilen ist.

6.2 Überwachung der Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen

Da das Tierschutzschlachtrecht auch für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb vollumfänglich gilt, können auch die Checklisten des Handbuchs Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung (<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 und Prüfpunkte auf, die auch für Schlachtungen auf Herkunftsbetrieben gelten. Nichtzutreffende 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 und 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 ist die Aufteilung der Schlachtprozessabschnitte im Herkunftsbetrieb auf zwei oder mehr Personen als problematisch anzusehen, da dadurch das Risiko deutlich größer ist, dass bei Abweichungen der fachlich gebotenen Anforderungen nicht eindeutig geklärt werden kann, welche Person die entsprechende Maßnahme durchgeführt hat und für die Abweichung verantwortlich ist.

Um solche Situationen bereits im Vorfeld zu verhindern, sollte die Verantwortlichkeit der Schlachtprozessabschnitte im Herkunftsbetrieb möglichst bei einer Person liegen.



Kann dies nicht gewährleistet werden, müssen die einzelnen beauftragten Personen mit den zugewiesenen „Teilverantwortlichkeiten“ detailliert in den SAA beschrieben sein und vor jeder Schlachtung eine Abstimmung zwischen den entsprechend eingesetzten Personen erfolgen (z. B. wo liegt ein 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 selbst hat vor Beginn der Schlachtung die gemäß § 12 Absatz 5 TierSchlV geforderte, mindestens arbeitstägliche Kontrolle auf Funktionsfähigkeit zu Arbeitsbeginn von Ruhigstellungs- und Betäubungsgeräten zu erfolgen.

Anlage 1

MUSTER

Antrag auf Genehmigung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb

gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Antragsteller: Herr/ Frau _____

<Adresse>

<Tierhaltungsbetrieb>

<VVVO-Nr. bzw. Reg-Nr.>

<Zulassungsnummer Schlachtbetrieb>

I.

- Ich beantrage die Schlachtung folgender Tierarten mit einer mobilen Schlachteinheit (ME) als Dauergenehmigung:

Tierart	Rasse	Gewichtsklasse	Haltungsform
<input type="radio"/> Rinder			<input type="radio"/> ganzjährige Weidehaltung <input type="radio"/> saisonale Weidehaltung <input type="radio"/> Stallhaltung <input type="radio"/>
<input type="radio"/> Schweine			
<input type="radio"/> Pferde <input type="radio"/> Esel			

- Ich beantrage die Schlachtung des folgenden Einzeltieres mit einer ME (Tierart, Rasse, Kennzeichen, Geschlecht, Gewicht):

.....

II. Die folgenden Anforderungen sind erfüllt:

- Das Tier / die Tiere können nicht zum Schlachthof transportiert werden, um ein Risiko für den Tierhalter und Verletzungen der Tiere während des Transports zu vermeiden (Kap. VIa, Buchstabe a).
- Zwischen dem o. g. Schlachtbetrieb und mir als Eigentümer der Tiere besteht eine schriftliche Vereinbarung zur Nutzung einer ME (Kap. VIa, Buchstabe b).
(Hinweis: Schriftliche Vereinbarung zur Nutzung der ME beifügen)

- Ich werde den amtlichen Tierarzt / der amtlichen Tierärztin rechtzeitig im Voraus, mindestens jedoch drei Tage vor dem Datum und der Uhrzeit der beabsichtigten Schlachtung der Tiere informieren.
(Kap. VIa, Buchstabe c).
- Ich werde den nach VO (EG) 1099/2009 sachkundigen Mitarbeiter des Schlachtbetriebs die Schlachtung nur in Anwesenheit des amtlichen Tierarztes / der amtlichen Tierärztin durchführen lassen, der die Schlachtieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt.
(Kap. VIa, Buchstabe d).
- Die ME, die zum Transportieren der geschlachteten Tiere/des geschlachteten Tieres vorgesehen ist, ist in die Zulassung des Schlachtbetriebs _____ mit der Zulassungsnummer: _____ aufgenommen (Kap. VIa, Buchstabe e).

Kennzeichen/ Fahrgestellnummer:
- Die Kopie der Zulassungserweiterung ist beigefügt (siehe Anlage)
- Die geschlachteten und ausgebluteten Tiere können hygienisch und unverzüglich direkt zum Schlachtbetrieb transportiert werden.
Die Transportdauer beträgt maximal 2 Stunden (Kap. VIa, Buchstabe f).
Geschätzte durchschnittliche Fahrtzeit:Min.
- Die Entfernung von Magen und Darm vor Ort unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes / der amtlichen Tierärztin
 - wird beantragt ist nicht erforderlich.
- Das Fahrzeug verfügt über eine Kühlung / nicht über eine Kühlung
(Hinweis: Wenn zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden liegen, müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden. Wenn die klimatischen Bedingungen dies zulassen, ist kein aktives Kühlen erforderlich.) (Kap. VIa, Buchstabe g).
- Ich werde den Schlachtbetrieb bei jeder Schlachtung vorab über die beabsichtigte Ankunftszeit der geschlachteten Tiere informieren, damit unverzüglich nach Ankunft im Schlachthof die weiteren Schlachtarbeiten erfolgen können.
(Kap. VIa, Buchstabe h).
- Dem/den Schlachtier(en) wird zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 mitgegeben oder vorab dem Schlachtbetrieb übermittelt. (Kap. VIa, Buchstabe i).

III. Angaben zum Betäubungsverfahren:

- Die Betäubung erfolgt mittels Bolzenschuss Elektrobetäubung:

Gerätetyp:

- Eine für diesen Zweck geeignete Fixiermöglichkeit ist auf dem Betrieb vorhanden.
- Eine Fixiermöglichkeit wird vom Schlachtbetrieb gestellt.

- Ich beantrage die Betäubung gemäß §12 Tierschutzschlachtverordnung mittels Kugelschuss durchzuführen (Hinweis: nur bei Rindern möglich)

 - Die Rinder leben in ganzjähriger Freilandhaltung

 - Ein Schütze mit Sachkundebescheinigung nach Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und waffenrechtlicher Schießeraubnis nach §10 Waffengesetz wird die Kugelschussbetäubung auf folgender/n Fläche/n durchführen:
-

<Ort, Datum>

<Unterschrift Tierhalter>

Anlagen:

- Schriftliche Vereinbarung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb mit einem Schlachtbetrieb
- Kopie des Nutzungskonzepts
- Kopie der Zulassungserweiterung des Schlachtbetriebs um die mobile Einheit
- Nur bei Kugelschuss erforderlich: Schießeraubnis des sachkundigen Schützen

Anlage 2

MUSTER

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

Die Vereinbarung wird getroffen zwischen

dem Eigentümer der Schlachttiere: *<Name und Adresse des Tierhalters / der Tierhalterin>*

<ggf. auch Reg.-Nr.>

und dem Schlachtbetrieb:

*<Name und Adresse des / der Verantwortlichen und
Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs>*

Es wird vereinbart, Schlachtungen im Herkunftsbetrieb des Tieres / der Tiere des o. g. Eigentümers / der Eigentümerin unter Nutzung der dem 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 (inklusive Zutrieb)
- Ruhigstellung der Tiere zum Zweck der Betäubung und Tötung (Fixierung)
- Betäubung
- Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung
- Einhängen und Hochziehen lebender Tiere

- Entblutung lebender Tiere
- Verbringung des Tierkörpers in die mE (bei Entblutung außerhalb der mE)
- Transport zum Schlachtbetrieb
- Benachrichtigung des Schlachtbetriebs zur Ankunftszeit
- Reinigung/ Desinfektion der mobilen Einheit
- Sonstiges:

Die ggf. vorgesehene Entnahme von Magen und Därmen

- erfolgt in der Verantwortung des o. g. Schlachthofbetriebs
- ist nicht erforderlich (weniger als 2 Stunden Transportzeit).

Für alle nicht vom Schlachtbetrieb übernommenen Arbeitsschritte liegt die Verantwortung beim o. g. Tierereigentümer / bei der Tierereigentümerin.

Die Bereitstellung von Wasser, Strom (Starkstromkabel) sowie _____ zur Sicherstellung der Funktionalität und 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 Tierhalter/-in>

<Unterschrift Verantwortliche/ r Schlachtbetrieb>

Anlage 3

MUSTER

<Kopf Genehmigungsbehörde>

Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb

gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Herrn/Frau _____

<Adresse>

<Tierhaltungsbetrieb>

<VVVO-Nr. o. Reg.-Nr.>

<Zulassungsnummer Schlachtbetrieb>

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 <xx.yy.zzzz> zur Nutzung einer mE gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa 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>

<Kopf Genehmigungsbehörde>

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 <xx.yy.zzzz> vorgelegen. Die darin festgelegten Sachverhalte sind vollumfänglich einzuhalten.

Wesentliche Änderungen der Handhabung, insbesondere 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:

- Identitätsnachweise der Tiere
- Lebensmittelketteninformation
- 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 Veterinärarnantes 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.
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

¹ Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in der derzeit gültigen Fassung

² Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 in der derzeit gültigen Fassung

³ Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung in der derzeit gültigen Fassung

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) in der derzeit gültigen Fassung

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

Anlage 4

Lebensmittelketteninformation gemäß Anlage 7 i. V. m. §10 Absatz 2 Tier-LMHV

Anlage 7 (zu § 10 Abs. 1)

**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		
Anschrift		
Telefon	Telefax	E-Mail
Betriebskennnummer/Registriernummer des Betriebes nach ViehVerkehrsVO		
Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein/Tierpass		

Tierart: Schwein Rind Pferd Schaf Ziege
 Geflügel* Hasentiere*) Farmwild*)

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.
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 bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und 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 (z. B. Salmonellenstatus).

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

Name		
Anschrift		
Telefon	Telefax	E-Mail

Ort, Datum

Unterschrift des Lebensmittelunternehmers

*) Angabe der Tierart

Anlage 5

AMTLICHE BESCHEINIGUNG

für im Betrieb geschlachtete Rinder, Schweine, Hausequiden
i.V.m. Verordnung (EG) 853/2004 Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VIa
(Artikel 6 Abs. 3 der DelVO (EU) 2019/624 i.V.m. Anhang IV, Teil III der DufVO (EU) 2020/2235)

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin:

Nr.:

1. Identifizierung der Tiere

Tierart:

Anzahl Tiere:

Kennzeichnung:

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

Kennnummer des Betriebs * :

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert:

.....

Art des Transportmittels:

4. Andere relevante Angaben

.....

5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass

- die oben bezeichneten Tiere am(Datum) umUhr im vorgenannten Betrieb der Schlachtieruntersuchung unterzogen und für schlachttauglich befunden wurden;
- die Tiere am(Datum) um(Uhrzeit) im Betrieb geschlachtet wurden und die Schlachtung und das Ausbluten ordnungsgemäß durchgeführt wurden;
- Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde:
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügen und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in: <Ort, Datum>

<Stempel des zuständigen VLÜA>

*= optional

.....
<Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin>

Anlage 6

MERKBLATT - Schlachtung im Herkunftsbetrieb

(gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

(hinterlegt im QMS BB → **LM-05-MBL-102** Version: 01.00)

Mit Inkrafttreten der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 am 09. September 2021 ist die Schlachtung von bis zu drei Hausrindern (einschließlich Wasserbüffel), aber ausgenommen Bisons, oder bis zu sechs Hausschweinen oder bis zu drei als Haustiere gehaltenen Einhufnern **im Herkunftsbetrieb** zulässig. Diese rechtlich maximal zulässige Anzahl der zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb vorgesehenen Schlachttiere bezieht sich auf einen Schlachtvorgang.

Voraussetzung für diese Art der Schlachtung ist die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit, die Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebes sein muss.

Für die Durchführung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb müssen folgende Voraussetzungen in der nachfolgend aufgezeigten 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 (**mE**) durch das für den Schlachtbetrieb örtlich zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA).
3. Beantragung einer Genehmigung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb (Tierhaltungsbetrieb) durch den Tierhalter oder ggf. auch von diesen Beauftragte beim zuständigen VLÜA.

I. Zivilrechtliche Vereinbarung

Der/Die Tierhalter/in (Eigentümer/in) des / der zur Schlachtung vorgesehenen Tieres/Tiere und der Schlachtbetrieb müssen eine Vereinbarung über die Durchführung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb schriftlich abschließen (*siehe* Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe b) der VO (EG) Nr. 853/2004). Die Vereinbarung ist i. d. R. einmalig zu schließen und gilt bis zum Widerruf durch den Tierhalter oder den Schlachtbetrieb.

In der Vereinbarung sind die Verantwortlichkeiten (Schlachtbetrieb, Tiereigentümer, ggf. dessen Beauftragte) in Bezug auf die durchzuführenden Tätigkeiten bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb festzulegen.

Vorzugsweise sollten hier auch die Verantwortlichkeiten hinsichtlich Wartung, Reinigung und Desinfektion der mobilen Einheit sowie bei Mängelfeststellungen und hinsichtlich der tierenschutzrechtlichen Anforderungen (z. B. Verweis auf separate Dokumente) festgelegt werden.

II. Ablauf Zulassungsverfahren

(Aufnahme einer mE in die bestehende Zulassung eines Schlachtbetriebes)

Die Aufnahme einer mobilen Schlachteinheit in eine bereits bestehende Zulassung erfolgt im Wege einer Zulassungserweiterung durch das für den Schlachtbetrieb zuständige VLÜA. Die sich auf die mobile Schlachteinheit beziehenden Besitzverhältnisse sind hierfür nicht relevant.

Die Zulassung kann nur um die bereits für den Schlachtbetrieb zugelassenen Tierarten erweitert werden.

Eine mobile Schlachteinheit kann Bestandteil der Zulassung und damit auch Gegenstand einer Zulassungserweiterung unterschiedlicher Schlachtbetriebe sein. Die mobile Schlachteinheit kann somit von verschiedenen Schlachtbetrieben genutzt werden.

Der Antrag auf Zulassungserweiterung für die mobile Einheit ist durch den zugelassenen Schlachtbetrieb bei der Zulassungsbehörde, dem örtlich zuständigen VLÜA, zu stellen.

Dem formlosen Antrag auf Zulassungserweiterung müssen folgende Unterlagen beigefügt werden:

- Ein Nutzungskonzept für die mobile Einheit, welches die gesamten Abläufe bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb sowohl innerhalb als auch außerhalb der mobilen Schlachteinheit abbildet 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)

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 des zuständigen Ministeriums (GebOMUGV) berechnet.

III. Antragstellung auf Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Eine Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist generell an eine Genehmigung durch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (VLÜA) gebunden.

Der/Die Tierhalter/in, der Schlachtbetrieb oder ggf. auch von diesen Beauftragte stellen dazu einen Antrag beim zuständigen VLÜA unter Vorlage der abgeschlossenen zivilrechtlichen Vereinbarung.

Im Antrag auf Genehmigung müssen mindestens folgende Angaben enthalten sein:

- die für die Schlachtung vorgesehene Tieranzahl sowie die vorgesehene/n Tierart/en,
- bei Rindern und Schweinen die jeweilige/n Tierkategorie/n (z. B. Kuh, Bulle, Kalb, Sau, Eber, Mastschwein),
- namentliche Benennung der verantwortlichen Person („Unternehmer“) gemäß Artikel 2 Buchstabe I) der VO (EG) Nr. 1099/2009,
- Standardarbeitsanweisungen (SAA) gemäß Artikel 6 der VO (EG) Nr. 1099/2009 für alle mit der Schlachtung zusammenhängenden Tätigkeiten vorab und

- Sachkundenachweise nach Artikel 21 der VO (EG) Nr. 1099/2009 für die an der Schlachtung und den damit zusammenhängenden Tätigkeiten beteiligten Personen (Art. 7 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009).
- Bei Anwendung des Kugelschusses zum Abschuss von Rindern (sogenannter „Weideschuss“):
 - Erlaubnisnachweis zum Erwerb und Besitz einer Schusswaffe nach § 2 Abs. 2 des Waffengesetzes
 - Nachweis eines sog. Erlaubnisscheines „Erlaubnis zum Schießen mit einer Schusswaffe“ gem. § 10 Abs. 5 des Waffengesetzes. Diese Schießeralaubnis ist von der zuständigen Ordnungsbehörde einzuholen. (Hinweis. Das Jagdrecht gilt hier nicht, denn das Rind ist kein jagdbares Wild und das Schießen in befriedeten Gebieten fällt nicht unter das Jagdrecht).
 - Genehmigung durch das zuständige VLÜA

Der vollständige Antrag auf Genehmigung ist mindestens vier Wochen vor der erstmals geplanten Schlachtung beim zuständigen VLÜA einzureichen.

Wesentliche Änderungen in der praktischen Handhabung von bereits genehmigten Schlachtungen im Herkunftsbetrieb (im Rahmen des genehmigten Zeitraums) müssen dem zuständigen VLÜA durch den Adressaten der Genehmigung stets unverzüglich mitgeteilt werden.

IV. Meldeverpflichtungen des Tierbesitzers

Der/Die Tierbesitzer/in (der Schlachtbetrieb oder ggf. dessen Beauftragte) hat zum Zweck der Vorbereitung und ordnungsgemäßen Durchführung der amtlichen Kontrolle rechtzeitig im Voraus, mindestens jedoch drei Werkzeuge vor dem Datum der beabsichtigten Schlachtung im Herkunftsbetrieb diese beim zuständigen VLÜA anzumelden.

Die Anmeldung hat neben dem Zeitpunkt und dem Ort der vorgesehenen Schlachtung auch nochmals

- die Tierart,
- die Zahl der zur Schlachtung vorgesehenen Tiere und
- bei Rindern und Schweinen die Tierkategorie

zu umfassen.

Der/Die Tierbesitzer/in informiert unmittelbar nach der erfolgten Schlachtung den (ortsfesten) Schlachtbetrieb vorab über die beabsichtigte Ankunftszeit der geschlachteten Tiere, die unverzüglich nach Ankunft im Schlachtbetrieb weiter behandelt werden müssen.