



## Rundschreiben über die Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer zugelassenen Einrichtung

|                  |  |              |                        |
|------------------|--|--------------|------------------------|
| Zeichen          | PCCB/S3/1172442                                  | Datum        | 07.12.2018             |
| Aktuelle Fassung | 3.0  | Anwendbar ab | Veröffentlichungsdatum |
| Stichwörter      | Zuchtwild - Haltung - Schlachtung - Verarbeitung |              |                        |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Erstellt von         | Genehmigt von                               |
| Karolien Vanderschot | Heymans Jean-François, Generaldirektor a.i. |

### 1. Zweck

In diesem Rundschreiben werden die gesetzlichen Anforderungen an die Haltung von Zuchtwild und die Hygiene bei der Schlachtung und Zerlegung erläutert. Es bezieht sich zum einen auf die Schlachtung im Betrieb und zum anderen auf den Transport (lebendig oder tot) zu einem Schlachthof oder einer anderen zugelassenen Einrichtung, in der der Schlachtkörper geschlachtet und verarbeitet wird. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe für Zuchtwildfleisch fallen ebenfalls unter dieses Rundschreiben.

### 2. Anwendungsbereich

Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer dafür zugelassenen Einrichtung.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 509/1999 der Kommission vom 8. März 1999 zur Verlängerung der Höchstfrist für die Anbringung von Ohrmarken bei Bisons (*Bison bison* spp.)

Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

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

Gesetz vom 24. März 1987 über die Tiergesundheit

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 mit den Durchführungsbestimmungen für die von der Föderalen Agentur für die Sicherheit der Lebensmittelkette erteilten Genehmigungen, Zulassungen und Vorregistrierungen

Königlicher Erlass vom 3. Juni 2007 über die Kennzeichnung und Registrierung von Schafen, Ziegen und Hirschen

Königlicher Erlass vom 23. März 2011 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern

Königlicher Erlass vom 10. Juni 2014 über die Bedingungen für Transport, Sammlung und Vermarktung von Nutztieren

Königlicher Erlass vom 1. Juli 2014 zur Einrichtung eines Identifizierungs- und Registrierungssystems für Schweine und über die Bedingungen für die Zulassung von Schweinehaltungsbetrieben

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Königlicher Erlass vom 25. Juni 2018 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Geflügel, Kaninchen und bestimmtem Hobby-Geflügel

Ministerialerlass vom 10. September 2007 mit Durchführungsbestimmungen für die Kennzeichnung und Registrierung von Schafen, Ziegen und Hirschen

Ministerialerlass vom 20. September 2010 über Muster und Inhalt von Informationen zur Nahrungsmittelketteninformationen

Ministerialerlass vom 28. September 2010 über das elektronische Register in Schlachthöfen

Ministerialerlass vom 23. März 2013 zur Lockerung der Anwendungsmodalitäten der Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Einrichtungen der Nahrungsmittelkette

### 3.2. Andere

Stellungnahme 21-2013 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK: Aktionsgrenzen für Kaninchenfleisch und Zuchtwildfleisch als Richtwerte für die Prozesshygiene.

## 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Beltrace: eine von der FASNK verwaltete IT-Anwendung. Sie ermöglicht es Schlachthöfen, Gemeindeverwaltungen, Inspektoren und CDM, die Daten über die Schlachtungen zu registrieren und abzurufen;

Zuchtwild:

1. zur Schlachtung vorgeführte Laufvögel (wie Strauße, Nandus, Emus, Kasuare).
2. für die Fleischproduktion gehaltene Landsäugetiere mit Ausnahme von Huftieren, die als landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden (Rinder, einschließlich Büffel und Bisons, Schweine, Schafe, Ziegen und Einhufer).  
Dazu gehören Nutztiere aus den Kategorien Groß- und sonstiges (einheimisches) Wild, z.B. Rothirsch (*Cervus elaphus*), Reh (*Capreolus capreolus*), Damhirsch (*Dama dama*), Mufflon (*Ovis musimon*), Wildschwein (*Sus scrofa*) und eventuell auch nicht heimische Säugetiere, die für die Fleischproduktion gehalten werden<sup>1</sup>;  
Ein Tier gilt als gehalten, wenn es sich in einer Einrichtung befindet, d.h. in einem physisch abgeschlossenen Bereich, unabhängig von seiner Größe, in dem diese Tiere gehalten werden (Fütterung, tierärztliche Betreuung usw.) und der von einer verantwortlichen Person im Sinne des Tiergesundheitsgesetzes überwacht wird.

Privatschlachtung: die Schlachtung eines Tieres, dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers oder seines Haushalts bestimmt ist;

SANITEL: die computergestützte Datenbank der Agentur für die Kennzeichnung und Registrierung von Tieren, von Betrieben, Einrichtungen und Anlagen, in denen Tiere gehalten werden, sowie von Haltern und Verantwortlichen.

AM: Ante-Mortem-Untersuchung;

ARSIA: association régionale de santé et d'identification animale (regionaler Verband für Tiergesundheit und Tierkennzeichnung);

CDM: Tierarzt im Auftrag der FASNK;

BOOD: eine von der FASNK verwaltete Datenbank, in der die in der Lebensmittelkette tätigen Unternehmen registriert sind;

DGZ: Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw;

---

<sup>1</sup> Unter die Definition „Zuchtwild“ fallen „sonstige“ Säugetiere, die auf einem abgeschlossenen Gelände leben und für die Fleischproduktion bestimmt sind.

GVE: Großvieheinheit;

KE: Königlicher Erlass;

LKE: die zuständige (lokale) Kontrolleinheit der FASNK;

TVD: Verabreichungs- und Beschaffungsdokument (für Arzneimittel);

INK: Informationen zur Nahrungsmittelkette. Weitere Informationen finden Sie auf der Website der FASNK (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen zur Nahrungsmittelkette).

## **5. Haltung und Schlachtung von Zuchtwild für die Fleischproduktion**

### **5.1. Haltung von Zuchtwild**

Achtung: Dieses Kapitel soll die wichtigsten Vorschriften bezüglich der Haltung von Zuchtwild in Erinnerung rufen und ist nicht erschöpfend. Es gelten alle in Kraft befindlichen Gesetze.

#### **Registrierung**

Jeder Tierhalter, der diese Tiere in die Nahrungsmittelkette bringt (unabhängig von Art und Anzahl der Tiere), ist ein Akteur in der Nahrungsmittelkette und muss daher gemäß dem Königlichen Erlass vom 16. Januar 2006 in der BOOD registriert sein.

Die Registrierung in der BOOD muss vor der Haltung der Tiere erfolgt sein.

Dessen ungeachtet können Halter von weniger als 5 Tieren, die zu den Gruppen Schafe, Ziegen oder Hirsche gehören, den Antrag auf Registrierung in Sanitel noch spätestens einen Monat nach Beginn der Tierhaltung stellen. Solange die Registrierung nicht erfolgt ist, dürfen diese Halter keine Tiere in den Schlachthof bringen.

Ein Halter, der der Meldepflicht bei der FASNK unterliegt, wendet sich an die Verbände DGZ oder ARSIA, wo er sich auch in Sanitel mit einem Meldeformular anmelden kann, das er bei den Verbänden DGZ (IT-Anwendung Tierportal) oder ARSIA (IT-Anwendung Cerise) erhält. Das Rudel erhält ab 1 Tier eine Herdenummer.

Bestimmte Tiere dürfen nicht gehalten werden, weil sie nicht zugelassen sind oder einer besonderen Genehmigung durch regionale Vorschriften über bestimmte invasive exotische Arten oder den Tierschutz oder durch CITES unterliegen. Wenn Zweifel bestehen, ob eine Tierart gehalten werden darf, sollte die zuständige Regionalbehörde kontaktiert werden.

#### **Identifizierung von Hirschen**

Hirsche, die in einer Herde gehalten werden, unterliegen einer Identifizierungspflicht (KE vom 3. Juni 2007).

Hirsche, die in einer Herde gehalten werden, müssen vor dem Verlassen des Betriebs (lebend oder tot) identifiziert werden.

- a) Bei Zucht- und Nutztieren muss immer ein Paar zugelassene Ohrmarken angebracht werden (Ohrmarken sind bei den Verbänden DGZ-ARSIA erhältlich).
- b) Für Tiere, die direkt aus der Herde zum Schlachthof transportiert werden (lebend oder tot), genügt eine einzelne blaue Herdenohrmarke
- c) Bei Schlachtkörpern reicht ebenfalls eine einzelne blaue Herdenohrmarke aus

Die Tiere behalten ihre ursprüngliche Kennzeichnung bei der Verbringung in einen anderen Betrieb oder in den Schlachthof und werden mit ihrer ursprünglichen Nummer in das Betriebsregister eingetragen.

Hirsche, die im Betrieb geboren wurden, müssen die Ohrmarken nicht tragen, solange sie den Betrieb nicht verlassen. Allerdings muss die entsprechende Anzahl Ohrmarken im Bestand des Halters vorhanden sein. Die Anzahl der verfügbaren Ohrmarken muss mindestens der Anzahl der vorhandenen Tiere entsprechen, und eine Ohrmarkennummer muss vergeben werden, bevor das Tier den Betrieb verlässt. Im Betriebsregister sind die Kennzeichnung, Herkunft und Geburt sowie der Zeitpunkt des Abtransports oder des Todes zu vermerken. Die Ohrmarken werden angebracht, bevor das Tier den Betrieb verlässt, und die Nummer wird zu diesem Zeitpunkt auch ins Betriebsregister eingetragen. In jedem Fall muss das Register der Anzahl der über 6 Monate alten Tiere entsprechen. Jedes Jahr am 15. Dezember muss eine Zählung der zu diesem Zeitpunkt vorhandenen Tiere durchgeführt und in SANITEL registriert werden. Der Inhaber erhält eine diesbezügliche Erinnerung von DGZ-ARSIA.

### **Identifizierung von gehaltenen Bisons und Büffeln**

Gehaltene Bisons und Büffel werden wie Rinder identifiziert (KE vom 23. März 2011). Ohrmarken von Bisonkälbern müssen innerhalb von 9 Monaten nach der Geburt angebracht werden.

### **Identifizierung von Mufflons**

Gehaltene Mufflons werden wie Schafe und Ziegen gekennzeichnet (KE vom 3. Juni 2007).

### **Identifizierung von Schweinen**

Schweine, die in einer Herde gehalten werden, gegebenenfalls auch Wildschweine, werden als Schweine gekennzeichnet (KE vom 1. Juli 2014). Die für Schweinehaltungsbetriebe geltenden Rechtsvorschriften sind einzuhalten.

### **Identifizierung von Laufvögeln**

Laufvögel werden gemäß dem KE vom 25. Juni 2018 identifiziert und registriert und müssen allen für Geflügelbetriebe geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Es gibt keine reglementierte Methode zur Identifizierung von Laufvögeln auf Betriebsebene oder beim Transport zu einem Schlachthof.

Die allgemeinen Grundsätze der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit müssen gewährleistet sein (Verordnung 178/2002), d.h. die Rückverfolgbarkeit von Tieren und deren Fleisch, einschließlich der Verbindung mit lebenden Tieren, muss gewährleistet sein.

Der Schlachthof darf Laufvögel nur dann zur Schlachtung annehmen, wenn sie ordnungsgemäß rückverfolgbar sind. Die Betreiber wählen ihr Verfolgungssystem. Sie können dies individuell tun oder sich auf ein (Sektor-)System einigen.

## Rückverfolgbarkeit

Zusätzlich zum Betriebsregister müssen folgende Daten 5 Jahre lang aufbewahrt werden, um die Rückverfolgbarkeit innerhalb der Nahrungsmittelkette zu gewährleisten (Ver. 852/2004: Anhang I - Teil A - III):

- Art und Herkunft des den Tieren verabreichten Futters; eine chronologische Ordnung der Lieferscheine oder Rechnungen ist ausreichend;
- verabreichte Tierarzneimittel oder andere Behandlungen, das Datum der Verabreichung und die Wartezeit; ohne Beaufsichtigung des Unternehmens darf der Halter keine Arzneimittel verabreichen, es sei denn, dies geschieht im Rahmen einer Nachbehandlung. In diesem Fall reicht eine vom behandelnden Tierarzt erstellte chronologische Ordnung der TVD als Register aus. Im Falle der betrieblichen Betreuung ist neben einer chronologischen Ordnung der vom behandelnden Tierarzt ausgestellten TVD auch ein Ausgangsregister von Tierarzneimitteln zu führen.
- sofern für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette relevant, die Ergebnisse jeder Analyse von Tierproben oder anderer zu diagnostischen Zwecken entnommener Proben;
- Berichte über amtliche Kontrollen, die für den Schutz der Sicherheit der Lebensmittelkette relevant sind, einschließlich Informationen über die Prüfung im Schlachthof.

Werden die Tiere (Hirsche, Bisons, Büffel und Mufflons) aus dem Bestand entfernt, muss das Betriebsregister innerhalb von drei Tagen aktualisiert werden. Bei Wildschweinen muss das Betriebsregister pro Woche innerhalb von 3 Tagen nach Ende jeder Woche aktualisiert werden. Beim Abtransport von Laufvögeln muss das Betriebsregister innerhalb von 7 Tagen aktualisiert werden. Sowohl das Datum des Abtransports als auch der Empfänger (Bestimmungsort) der Tiere müssen registriert werden.

Beim Abtransport muss ein Verbringungsdocument ausgestellt werden (KE vom 3. Juni 2007 – Artikel 21 & MB vom 10. September 2007 – Anlage II & KE vom 25. Juni 2018 - Artikel 29).

Im Todesfall muss das Todesdatum in das Betriebsregister in der entsprechenden Zeile des Tieres eingetragen werden. Das Betriebsregister dient also gleichzeitig als Sterberegister.

### **5.2. INK**

Die europäischen Sicherheitsvorschriften für die Nahrungsmittelkette verpflichten Tierhalter, einschließlich der Halter von Zuchtwild, dem Schlachthofbetreiber Informationen über die Nahrungsmittelkette (kurz INK) für jedes Tier/jede Gruppe von Tieren, die sie an den Schlachthof senden, zur Verfügung zu stellen. Die in der INK enthaltenen Informationen basieren hauptsächlich auf den Betriebsregistern des Halters, nach Tiergruppen oder einzelnen Tieren. Auf der Grundlage dieser Informationen bereitet der Halter die INK vor und übergibt sie dem Schlachthofbetreiber. Die INK bezieht sich also auf die Tiere, die lebend in den Schlachthof gebracht werden.

Andererseits müssen die Schlachthofbetreiber die INK anfordern, empfangen und bewerten. Sie müssen die Informationen für ihre Betriebsführung verwenden. Sie dürfen nicht zulassen, dass Tiere in den Schlachthof gelangen, ohne Informationen über sie zu haben. Die INK-Träger (Formulare oder elektronische Nachrichten) müssen 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof eintreffen.

Die FASNK überprüft das Vorhandensein der INK sowie deren Gültigkeit und Glaubwürdigkeit. Außerdem wird überprüft, ob der Schlachthofbetreiber die Informationen effektiv und effizient nutzt.

Alle Informationen über die INK, einschließlich der obligatorischen Musterformulare, die bei Vorlage einer INK auf Papier zu verwenden sind, finden Sie auf der [Website der FASNK](#) (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen zur Nahrungsmittelkette).

Es gibt kein Formular speziell für Zuchtwild.

- Für Laufvögel gilt das Muster [Schlachtgeflügel allgemein](#) (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen über die Nahrungsmittelkette > Geflügelsektor > Schlachtgeflügel - allgemein);
- Für Hirsche und Mufflons gilt das Muster [Schafe - Ziegen](#) (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen über die Nahrungsmittelkette > Schaf- und Ziegensektor);
- Für Wildschweine gilt das Muster [Schweine](#) (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen über die Nahrungsmittelkette > Schweinesektor);
- Für Büffel und Bisons gilt das Muster [Rinder](#) (FASNK > Fachleute > Tierproduktion > Informationen über die Nahrungsmittelkette > Rindersektor).

Die Muster können heruntergeladen, anschließend ausgefüllt und elektronisch übermittelt werden. Sie können auch ausgedruckt und dann als Papierformular verwendet werden. Die Art und Weise, wie die Daten an den Schlachthof übermittelt werden (auf Papier oder elektronisch), ist derzeit frei wählbar.

### **5.3. Schlachtung von Zuchtwild**

Achtung: Dieses Kapitel soll die wichtigsten Vorschriften bezüglich der Schlachtung von Zuchtwild in Erinnerung rufen und ist nicht erschöpfend. Es gelten alle in Kraft befindlichen Gesetze.

Zuchtwild kann (je nach Art) in Schlachthöfen für als landwirtschaftliche Nutztiere gehaltene Huftiere, die zusätzlich für die Schlachtung von Wildarten zugelassen sind, oder in Schlachthöfen, die ausschließlich für die Schlachtung von Wildarten zugelassen sind, geschlachtet werden. Um diese Genehmigung zu erhalten, muss der Betreiber diese Tätigkeit auch in sein Eigenkontrollsystem integrieren und ein besonderes Verfahren anwenden, um die Schlachtung von Zuchtwild zeitlich und räumlich von der Schlachtung von Schlachttieren zu trennen.

Hirsche, Laufvögel und anderes Zuchtwild können/dürfen unter Einhaltung der in Punkt 5.3.2. genannten Bedingungen auch im Herkunftsbetrieb getötet werden; in diesem Fall ist eine Ante-Morte-Untersuchung vorgeschrieben und die getöteten, ausgebluteten und eventuell ausgeweideten Tiere sind zur weiteren Behandlung des Schlachtkörpers zu einem geeigneten Schlachthof oder zu einem Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern. In diesem Fall muss die Wildverarbeitungseinrichtung über eine zusätzliche Genehmigung für die jeweilige Wildart verfügen.

Um diese Genehmigung zu erhalten, muss der Betreiber diese Tätigkeit in sein Selbstkontrollsystem integrieren und ein spezifisches Verfahren einführen, um diese Tätigkeit zeitlich und räumlich von ähnlichen Aktivitäten mit freilebendem Wild zu trennen. Der Betreiber ist verpflichtet, die Schlachtung in Beltrace digital zu erfassen.

Schlachtung und Ausweiden können im Herkunftsbetrieb erfolgen, wenn es sich um eine private Schlachtung für den Haushalt des Zuchtwildhalters handelt (siehe Punkt 5.3.3.).

### 5.3.1. Schlachtung im Schlachthof

#### 5.3.1.1. Hygienebedingungen

Betreiber, die lebende Tiere zum Schlachthof transportieren, müssen natürlich die Vorschriften über den Schutz von Tieren beim Transport berücksichtigen.

Die INK muss 24 Stunden im Voraus im Schlachthof eintreffen und die Kennzeichnung der Tiere enthalten.

Bei Anlieferung lebender Tiere erfolgt die Ante-Mortem-Untersuchung (AM-Untersuchung) nur im Schlachthof.

Die Hygienevorschriften für die Schlachtung und weitere Behandlung von Schlachtkörpern entsprechen denen, die für Schlachthöfe für Nutztiere in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 sowie in den Königlichen Erlassen vom 13. Juli 2014 und 30. November 2015 festgelegt sind.

#### **5.3.1.2. Mikrobiologische Kriterien, die ab dem 01.02.2019 für Schlachtkörper im Schlachthof gelten, und zwar sowohl für Schlachtkörper von im Schlachthof geschlachteten Tieren als auch für im Betrieb geschlachtete Tiere.**

Die Häufigkeit der Probenahmen für mikrobiologische Analysen zum Zwecke der mikrobiologischen Selbstkontrolle bei Nutztieren und im Rahmen eventueller Lockerungen gilt auch für Zuchtwild. Die Tötung selbst kann im Schlachthof oder im Herkunftsbetrieb erfolgen. Die Verarbeitung eines Schlachtkörpers ist nur im Schlachthof möglich.

##### Grundprinzip

Proben von fünf zufällig ausgewählten Schlachtkörpern von Zuchtwild müssen wöchentlich im Laufe eines Schlachttages entnommen werden. Der Tag der Probenahme sollte jede Woche geändert werden, um jeden Arbeitstag des Schlachthofs abzudecken. Die Häufigkeit der Probenahmen und Analysen kann auf 15-Tage-Intervalle reduziert werden, wenn die Ergebnisse für 6 aufeinanderfolgende Wochen für die Zählung von aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* und 30 aufeinanderfolgende Wochen für die Untersuchung auf *Salmonellen* ausreichend sind. Werden später unbefriedigende Ergebnisse festgestellt, muss die Häufigkeit der Probenahmen unverzüglich wieder auf eine wöchentliche Probenahme erhöht werden.

Anmerkung: Die Reduzierung der Grundfrequenz kann nicht in Betracht gezogen werden, wenn innerhalb von 6 Wochen ein oder mehrere akzeptable Ergebnisse für die Anzahl der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* erzielt werden. Andererseits führt das Erreichen eines oder mehrerer akzeptabler Ergebnisse nach der Reduzierung der Häufigkeit nicht wieder zu einer Erhöhung der Häufigkeit der Probenahmen (siehe unten unter „Interpretation der Ergebnisse“).



### Lockerung

Schlachthöfe, die bis zu 1.000 GVE Zuchtwild pro Jahr schlachten, können von einer auf eine Probenahme alle 2 Wochen reduzierten Probenahmefrequenz für Zuchtwild profitieren. Folgende Umrechnungskoeffizienten werden angewandt: Hirsche und andere Paarhufer = 0,5 GVE, Wildschweine = 0,4 GVE. Diese gelockerte Häufigkeit kann bis auf eine Probenahme pro Monat reduziert werden, sofern:

- der Schlachthof eine positive Bewertung (einschließlich positiv mit Anmerkungen) für die neuesten Checklisten erhalten hat, die vom Inspektor der FASNK oder vom Tierarzt mit Auftrag für die Bereiche Infrastruktur, Niederlassung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht ausgefüllt wurden, oder im Falle einer positiven Nachprüfung als Endkontrolle;
- zufriedenstellende Ergebnisse bei 3 aufeinanderfolgenden Probenahmen für die Zählung der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* und bei 15 aufeinanderfolgenden Probenahmen für die Untersuchung auf *Salmonellen* erzielt wurden.

Erweisen sich die oben genannten Ergebnisse später als unzureichend (basierend auf einer Analyse der Ergebnisse in Tabelle 1 unten), muss die Häufigkeit wieder auf die Grundfrequenz für diese kleinen Schlachthöfe erhöht werden (1 Analyse alle 2 Wochen).

Anmerkung: Die Reduzierung der gelockerten Frequenz kann nicht in Betracht gezogen werden, wenn innerhalb von 6 Wochen ein oder mehrere akzeptable Ergebnisse für die Anzahl der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* erzielt werden. Andererseits führt das Erreichen eines oder mehrerer akzeptabler Ergebnisse nach der Reduzierung der Häufigkeit nicht wieder zu einer Erhöhung der Häufigkeit der Probenahmen (siehe unten unter „Interpretation der Ergebnisse“).

Sehr kleine Schlachthöfe, die jedes Jahr bis zu 100 GVE Zuchtwild schlachten, sind von dieser Häufigkeit ausgenommen. Die in diesem Fall angewandte Häufigkeit beträgt dann bei Zuchtwild mindestens 1 mal 5 Analysen alle 6 Monate. Werden am selben Tag weniger als fünf Schlachtungen durchgeführt, reduziert sich die Anzahl von fünf Analysen auf die Anzahl der Schlachtkörper.

### Methoden und Probenahmestellen

Die Probenahme zur Bestimmung von aeroben Kolonien, *Enterobacteriaceae* und *Salmonellen* ist nach dem zerstörungsfreien Verfahren durchzuführen. Pro Schlachtkörperhälfte werden an vier Stellen Proben genommen. Man wählt die Bereiche, die für eine Kontamination am anfälligsten sind. Bei Zuchtwild sind dies Keulen, Flanke, Brustkorb und Rückseite der vorderen Gliedmaßen. Für diese zerstörungsfreie Methode wird ein Schleifschwamm verwendet und folgende Probenahmestellen werden verwendet: dicker Lendenbereich (hintere Außenseite der Keulen), Flanke, Brustkorb (Thorax) und Rückseite der vorderen Gliedmaßen: 4 x 50 cm<sup>2</sup>. Die Verwendung des Schleifschwammes zur Probenahme in Bezug auf die Anzahl der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* ermöglicht die Probenahme von 3 Parametern gleichzeitig. So kann für die Probenahme der 4 Stellen ein einzelner Schleifschwamm verwendet werden (die Person, die die Probenahme durchführt, muss sterile Handschuhe tragen und für jeden Schlachtkörper ein neues Paar Handschuhe anziehen): Mit einer Seite des Schwamms wird ein Abstrich an 2 Stellen entnommen; mit der anderen Seite wird ein Abstrich an den beiden anderen Stellen entnommen. Um die Verwendung des Schwamms zu erleichtern, schleifen Sie einfach die Schlachtkörperhälfte mit einer Hälfte der Schwammoberfläche und verwenden Sie die andere Hälfte derselben Seite für die nächste Stelle. Um vergleichbare Ergebnisse hinsichtlich verschiedener Proben, Schlachtkörper und Probenahmetage zu erhalten, muss die Probenahmetechnik sorgfältig durchgeführt werden.

Die Proben sind am Ende der Schlachtlinie oder im Kühlhaus innerhalb von zwei bis vier Stunden nach der Schlachtung zu entnehmen und müssen für die Tagesproduktion repräsentativ sein. Wenn der Schlachtprozess Schritte umfasst, die als problematisch anerkannt sind, kann es erforderlich sein, während dieser Schritte zusätzliche Probenahmen durchzuführen.

#### Prozesshygiene bei der Schlachtung

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel legt keine Kriterien für die Prozesshygiene von Zuchtwildschlachtkörpern fest. Daher müssen für die Bewertung der Analyseergebnisse die Prozesshygienerichtlinien aus Tabelle 1 verwendet werden, die der Wissenschaftliche Ausschuss in seiner Stellungnahme 21-2013 vorgeschlagen hat. Diese basieren auf einer Probenahme mit der zerstörungsfreien Methode (Abstriche).

Tabelle 1: Prozesshygienerichtlinien für die Beurteilung der Hygiene während der Schlachtung von Zuchtwild und der Verarbeitung von Schlachtkörpern im Schlachthof:

| Mikroorganismen             | Probenahmeplan |   | Grenzwerte  |                             |
|-----------------------------|----------------|---|---|-----------------------------|
|                             | n              | c | m   | M                           |
| Anzahl der aeroben Kolonien | 5              |   | 3 log kve/cm <sup>2</sup>                                     | 4,5 log kve/cm <sup>2</sup> |
| <i>Enterobacteriaceae</i>   | 5              |   | 1 log kve/cm <sup>2</sup>                                     | 2 log kve/cm <sup>2</sup>   |
| <i>Salmonella spp.</i>      | 50             | 2 | Nicht vorhanden auf dem untersuchten Teil des Schlachtkörpers |                             |

Die oben genannten Richtwerte für die Anzahl der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* gelten für den mittleren log-Wert. Dieser wird berechnet, indem man den Logarithmus jedes der 5 Analyseergebnisse nimmt und dann das arithmetische Mittel dieser Logarithmen berechnet. Die Kontrolle der Einhaltung der prozesshygienischen Richtlinien zur Beurteilung der Hygiene bei der Schlachtung von Zuchtwild und der Schlachtkörperverarbeitung im Schlachthof basiert somit nur auf einem einzigen Wert (dem arithmetischen Mittel der Logarithmen der fünf Analyseergebnisse).

Anmerkung: Wenn die Ergebnisse kleiner als die Nachweisgrenze sind, wird empfohlen, sie bei der Berechnung des täglichen Durchschnitts-Logarithmus an die durch 2 geteilte Nachweisgrenze anzupassen, um eine Verfälschung des Durchschnitts zu vermeiden.

#### Interpretation der Ergebnisse

Die Analyseergebnisse der Zählung von aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae* sind:

- ausreichend, wenn der tägliche Durchschnitts-Logarithmus kleiner oder gleich m ist;
- akzeptabel, wenn der tägliche Durchschnitts-Logarithmus zwischen m und M liegt;
- unzureichend, wenn der tägliche Durchschnitts-Logarithmus höher als M ist.

Das Analysenergebnis der Untersuchung auf *Salmonellen* an Zuchtwildschlachtkörpern gilt als zufriedenstellend, wenn maximal 2 Proben an einem Satz von 50 Proben aus 10 aufeinanderfolgenden Proben positiv waren (= Vorhandensein von *Salmonellen*). Wenn 3 oder mehr Proben von 50 positiv sind, gilt das Ergebnis als unzureichend.

Bei sehr kleinen Schlachthöfen sind die Ergebnisse getrennt zu interpretieren: für die Anzahl der aeroben Kolonien und *Enterobacteriaceae*, n = 1 bei einem Grenzwert von M und für *Salmonellen*, n = 1 mit c = 0 (Abwesenheit auf jeder getesteten Schlachttieroberfläche).

### Korrekturmaßnahmen

Bei unzureichenden Ergebnissen sind Korrekturmaßnahmen erforderlich. Wenn die Analyseergebnisse jedoch in der Regel akzeptabel sind oder wenn einzelne unzureichende Ergebnisse auftreten, muss der Schlachthofleiter unverzüglich Maßnahmen ergreifen, um gute Hygienepraktiken und die Einhaltung der HACCP-Verfahren wiederherzustellen. Die Schlachthygiene muss verbessert, die Verfahren müssen kontrolliert werden. Auch bei Einhaltung der vorgegebenen Richtwerte muss jeder Betreiber ständig bestrebt sein, seine Ergebnisse zu verbessern. Wenn unzureichende Ergebnisse erzielt werden und Korrekturmaßnahmen die Hygiene nicht verbessern, wird empfohlen, 4 Schwämme zu verwenden, um einen Abstrich von den 4 Stellen zu nehmen, solange die Probleme nicht identifiziert und gelöst sind. Im Falle einer anhaltenden Kontamination sollten 4 Proben pro Schlachtkörperhälfte entnommen und nach Position gruppiert werden, um die Quelle dieser Kontamination zu bestimmen. Die FASNK überwacht die Einhaltung des *Salmonellen*-Prozesshygienewerts streng. Stellt sich heraus, dass der Richtwert mehrmals nicht eingehalten wird, muss der Schlachthofbetreiber einen Maßnahmenplan vorlegen, dessen Umsetzung und Ergebnisse von der FASNK genau überwacht werden. Spezielle Maßnahmen können auch vom Amtstierarzt auferlegt werden (Warnung/Protokoll).

### **5.3.2. Tötung im Herkunftsbetrieb**

In Anbetracht der Schwierigkeiten beim Transport von lebendem Zuchtwild wurde die Möglichkeit geschaffen, diese Tiere auf Antrag des Halters im Zuchtbetrieb zu töten, um jegliche Risiken für Halter und Transporteur zu vermeiden und das Wohlergehen der Tiere zu gewährleisten.

Wird von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht, muss der Betrieb über eine zugelassene Anlage verfügen, die zum Töten, Ausbluten, gegebenenfalls Ausweiden und, wenn Laufvögel gerupft werden sollen, zum Rupfen der Tiere geeignet ist. Die Zulassungsbedingungen für die Schlachtung durch den Erzeuger am Produktionsort von Zuchtwild sind auf der [Website der FASNK](#) zu finden.

Die Anlagen müssen sauber sein und sich reinigen und desinfizieren lassen (d.h. mindestens eine harte Oberfläche enthalten). Außerdem muss es ein Waschbecken oder nur eine Trinkwasserversorgung geben, wenn das Ausweiden nicht vor Ort stattfindet, sowie ein Verfahren zur Reinigung und Desinfektion der Anlagen und Ausrüstung. Ein Aufhängesystem für die Schlachtkörper ist erforderlich, wenn das Ausweiden vor Ort erfolgt.

Der Betreiber muss gute vorbeugende Hygienemaßnahmen anwenden, um eine Kontamination des Fleisches zu vermeiden. Zu diesem Zweck sollten die Tiere nach Möglichkeit mit einem sauberen Fell getötet werden.

Dies kann geschehen, indem man verhindert, dass die Tiere beim Schießen an einem schmutzigen Ort landen (z.B. im Schlamm - deshalb ist eine harte Oberfläche erforderlich), oder indem man mit dem Töten wartet, wenn die Tiere zu schmutzig sind (z.B. bei schlechtem Wetter).

Eine saubere Unterbringung im Allgemeinen trägt ebenfalls zu einem sauberen Fell bei.

Es wird empfohlen, die Tiere ab dem Tag vor der Tötung nicht mehr zu füttern, um die Ausscheidung von Fäkalien zu reduzieren. Auch diese können nämlich das Fell und/oder den Schlachtkörper verunreinigen.

Ein Betreiber, der Tötungen in seinem Betrieb durchführt, muss die LKE, unter deren Aufsicht der Betrieb fällt, mindestens 48 Stunden im Voraus über die Planung der Tötung informieren. Er teilt per E-Mail das vorgesehene Datum, die vorgesehene Uhrzeit und die vermutete Anzahl der zu tötenden Tiere mit.

Die LKE benennt einen Amtstierarzt (in der Regel ein CDM), der die Ante-Mortem-Untersuchung im Betrieb durchführt. Diese Untersuchung umfasst eine Überprüfung der Register und Dokumente des Betriebs, einschließlich der INK. Der Betreiber muss ein Verfahren (unter Verwendung einer geeigneten Anlage) zur Sammlung der Tiere anwenden, um eine individuelle Ante-Mortem-Untersuchung dieser Tiere zu ermöglichen.

Der Betreiber darf die Tiere für die Vermarktung auf keinen Fall töten, bevor ein Amtstierarzt vor Ort war, um die Ante-Mortem-Untersuchung durchzuführen.

Die Tötung muss mit den Mitteln und Methoden erfolgen, die in der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegt sind. Eine Betäubung darf nur durch Abschießen ersetzt werden, wenn der Amtstierarzt dazu die Zustimmung gibt. Achtung: Abschießen bleibt eine Ausnahmeregelung, d.h. der Amtstierarzt kann das Abschießen nur von Fall zu Fall genehmigen.

Auch wenn die FASNK für Waffen nicht zuständig ist, versteht es sich von selbst, dass die Person, die Tiere mit der Kugel tötet, über die notwendigen Kenntnisse, Kompetenzen und Lizenzen verfügen muss, mit anderen Worten: Sie muss über die erforderlichen Kenntnisse über den Umgang und die Verwendung von Schusswaffen verfügen, in der Lage sein, mit ausreichender Präzision zu schießen und die Waffengesetzgebung einhalten. In allen Fällen ist ein Ausbluten mittels Durchtrennen beider Halsschlagadern erforderlich.

Tötung und Ausbluten erfolgen grundsätzlich in Anwesenheit des Amtstierarztes, der die Ante-Mortem-Untersuchung durchgeführt hat. Auch das Ausweiden kann unter Aufsicht dieses Amtstierarztes so schnell wie möglich nach der Tötung vor Ort erfolgen.

Wird das Ausweiden an Ort und Stelle durchgeführt, so sind die Eingeweide mit dem getöteten Tier zum Schlachthof zu transportieren. Der amtliche Tierarzt kann jedoch beschließen, dass der Magen-Darm-Trakt den Schlachtkörper nicht begleiten muss, wenn er für die Post-Mortem-Untersuchung nicht benötigt wird, insbesondere wenn keine Läsionen oder Anomalien festgestellt wurden. In diesem Fall müssen Sie vom zugelassenen Abholer abgeholt werden.

Anschließend stellt der Amtstierarzt eine Bescheinigung (Muster: siehe Anhang 1) aus, die das Tier zum Schlachthof begleitet. Diese Bescheinigung enthält Angaben über die Prüfung der Betriebsregister, die Ante-Mortem-Untersuchung, Datum und Uhrzeit der Tötung, sowie das korrekte Ausbluten.

Darüber hinaus stellt der Tierhalter eine Erklärung aus (Muster: siehe Anhang 2), in der er angibt: die Identifizierung der Tiere, alle Tierarzneimittel oder andere verabreichte Behandlungen (2 Monate vor der Schlachtung), ihre Daten und die Wartezeit. Auch diese Erklärung begleitet die getöteten und ausgebluteten Tiere zum Schlachthof.

Hat der Betreiber nachgewiesen, dass er über die erforderliche Kompetenz für die Schlachtung von Tieren verfügt, ohne dass den Tieren Schmerzen, Ängste oder Leiden zugefügt werden, so wird das korrekte Ausbluten nicht vom Amtstierarzt bescheinigt, und der Betreiber muss diesen Aspekt in seiner Erklärung bestätigen (Muster: siehe Anhang 3). In diesem Fall muss der Amtstierarzt auch beim Ausbluten nicht anwesend sein (wenn das Ausweiden nicht an Ort und Stelle durchgeführt wurde, denn in diesem Fall muss der Amtstierarzt anwesend sein).

Die geschlachteten und ausgebluteten, eventuell auch ausgeweideten Tiere werden ohne unnötige Verzögerung unter hygienischen Bedingungen zum Schlachthof transportiert. Wenn der Transport länger als 2 Stunden dauert, werden die Schlachtkörper gekühlt.

Das getötete und ausgeblutete Zuchtwild kann auch in einen für die Aufnahme und Schlachtung dieser Tiere zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb verbracht werden.

### 5.3.3. Privatschlachtung

Schlachtung und Ausweiden können im Herkunftsbetrieb erfolgen, wenn es sich um eine private Schlachtung für den Haushalt des Wildhalters handelt. Die Angabe „Privatschlachtung“ wird neben der Ohrmarkennummer des Tieres ins Betriebsregister eingetragen. Die oben genannten Bestimmungen über die Zulassung und Veterinärkontrolle gelten im Falle einer Privatschlachtung nicht.

Im Falle einer Privatschlachtung darf das Fleisch ausschließlich für die Familie der betreffenden Person bestimmt sein.

### 5.3.4. Tierschutz bei der Schlachtung von Zuchtwild

Es versteht sich von selbst, dass die zum Zeitpunkt der Tötung geltenden Tierschutzbestimmungen auch für die Schlachtung von Zuchtwild gelten. Die Betäubung mittels einer zulässigen Methode (Bolzenschussgerät, elektrisch) ist grundsätzlich obligatorisch, aber im Falle der Tötung im Betrieb kann mit Zustimmung des Amtstierarztes auch eine Schusswaffe verwendet werden. Im letzteren Fall sind die entscheidenden Parameter die Platzierung des Schusses, Stärke und Kaliber der Patrone und die Art des Projektils, um dem zu tötenden Tier unnötiges Leiden zu ersparen.

Die europäischen Vorschriften sehen auch vor, dass der Betrieb, in dem die Tötung/Schlachtung erfolgt, über einen „Tierschutzbeauftragten“ verfügen muss. Im Gegensatz zu dem, was diese Bezeichnung vermuten lässt, handelt es sich hier nicht um einen Beamten, sondern um eine qualifizierte Person, die im Namen des Betreibers handelt (er selbst, ein externer Berater oder ein Mitarbeiter). Die betreffende Person hat eine offizielle Ausbildung absolviert (ist also qualifiziert) und ist in der Einrichtung für die Einhaltung des Tierschutzes verantwortlich, einschließlich der Konsultation des Amtstierarztes. Darüber hinaus wird von Mitarbeitern, die tatsächlich mit der Handhabung, Fixierung, Betäubung, dem Aufhängen und Ausbluten von Tieren beauftragt sind, erwartet, dass sie im Besitz eines Befähigungsnachweises/Nachweises über die Teilnahme an einem Kurs sind, der durch die Teilnahme an einer speziellen Schulung erworben wurde. Bezüglich der Bescheinigung über die fachliche Eignung ist keine Befreiung in der Regelung vorgesehen.

Die zuständige regionale Behörde sollte kontaktiert werden, um weitere Informationen zu diesem Thema zu erhalten. In kleinen Schlachthöfen (weniger als 1000 Großvieheinheiten pro Jahr, wobei Zuchtwild je nach Art Schafen und Ziegen oder Schweinen gleichgestellt werden kann) und auch in Betrieben, in denen gehaltenes Zuchtwild getötet wird, ist dagegen kein Tierschutzbeauftragter vorgeschrieben.

Die FASNK ist für den Tierschutz nicht zuständig. Es ist jedoch selbstverständlich, dass die gesetzlichen Anforderungen an den Tierschutz bei der der Schlachtung eingehalten werden müssen. Sie finden unter den folgenden Links die Daten der zuständigen regionalen Tierschutzbehörden. Diese Behörden können diesbezüglich nähere Auskunft geben:

- für die Flämische Region: <https://www.lne.be/dierenwelzijn>
- für die Wallonische Region: <http://www.wallonie.be/fr/bienetreanimal>
- für die Region Brüssel-Hauptstadt: <http://www.leefmilieu.brussels/dierenwelzijn>

Auch wenn der CDM für die Überwachung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften zuständig ist, ist zu beachten, dass diese Überwachung in die Zuständigkeit der Regionen fällt.

## 6. Verarbeitung von Zuchtwildfleisch

### Mikrobiologische Kriterien, die ab dem 01.02.2019 für Zuchtwildfleisch gelten, das in einem zu diesem Zweck zugelassenen Betrieb zerlegt wurde

Die für Nutzhuftiere geltende Probenahmehäufigkeit für mikrobiologische Analysen im Rahmen der Eigenkontrolle, sowie eventuelle Lockerungen gelten auch für Zuchtwild.

Wöchentlich wird im Laufe eines Tages, an dem geschlachtet wird, eine Probe entnommen. Wenn die Ergebnisse während 30 aufeinanderfolgenden Wochen ausreichend sind, kann die Häufigkeit auf 1 x alle 2 Wochen reduziert werden.

#### Prozesshygienerichtwerte für zerlegtes Fleisch

Der Wissenschaftliche Ausschuss schlägt in seiner Stellungnahme 21-2013 zusätzliche Richtwerte für die Prozesshygiene vor, die für zerlegtes Fleisch von Zuchtwild gelten.

Tabelle 2: Prozesshygienerichtwerte für zerlegtes Fleisch von Zuchtwild

| Mikroorganismen             | Probenahmeplan |   | Grenzwerte            |                       |
|-----------------------------|----------------|---|-----------------------|-----------------------|
|                             | n              | c | m                     | M                     |
| Anzahl der aeroben Kolonien | 5              | 2 | $5 \times 10^5$ kve/g | $5 \times 10^6$ kve/g |
| <i>E. coli</i>              | 5              | 2 | 50 kve/g              | 500 kve/g             |

#### Interpretation der Ergebnisse

Die Analyseergebnisse der Zählung von aeroben Kolonien und *E. coli* sind:

- ausreichend, wenn alle Ergebnisse kleiner oder gleich m sind;
- akzeptabel, wenn ein Maximum von c/n-Ergebnissen zwischen m und M liegt und die anderen Ergebnisse kleiner oder gleich m sind;
- unzureichend, wenn ein oder mehrere Ergebnisse höher als M sind oder wenn mehr als ein c/n-Ergebnis zwischen m und M liegt.

#### Korrekturmaßnahmen

Bei unzureichenden Ergebnissen sind Korrekturmaßnahmen erforderlich. Wenn die Analyseergebnisse jedoch in der Regel akzeptabel sind oder wenn einzelne unzureichende Ergebnisse auftreten, muss der Leiter des Zerlegungsbetriebs unverzüglich Maßnahmen ergreifen, um gute Hygienepraktiken und die Einhaltung der HACCP-Verfahren wiederherzustellen. Die Zerlegungshygiene muss verbessert, die Einhaltung der Verfahren muss kontrolliert werden. Auch bei Einhaltung der vorgegebenen Richtwerte muss jeder Betreiber ständig bestrebt sein, seine Ergebnisse zu verbessern.

## 7. Vermarktung von Zuchtwildfleisch

Vom Schlachthof oder Wildverarbeitungsbetrieb aus kann Zuchtwildfleisch an andere zugelassene Einrichtungen oder Einzelhandelsgeschäfte geliefert werden.

Auf keinen Fall darf der Zuchtwildhalter selbst (gegen Entgelt oder nicht) Zuchtwildfleisch direkt aus seinem Betrieb an Endverbraucher liefern oder Einzelhandelsgeschäfte damit beliefern.

Auch Fleisch aus privater Schlachtung darf nicht in den Handel gelangen.

## 8. Anlagen

- Anlage 1: Bescheinigung für im Betrieb geschlachtete Tiere
- Anlage 2: Erklärung des Betreibers des Lebensmittelbetriebs, der die Tiere aufgezogen hat
- Anlage 3: Bescheinigung für Zuchtwild, das im Betrieb getötet wurde, gemäß

Anhang III Abschnitt III Nummer 3a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

## 9. Übersicht über Überarbeitungen

| Übersicht über die Überarbeitungen des Rundschreibens |                        |   |
|---|------------------------|---|
| Fassung   | Anwendbar ab           | Gründe und Umfang der Überarbeitung   |
| 1.0   | 21.03.2014             | Originalfassung   |
| 2.0   | 16.03.2015             | Aufhebung der Erklärung der Gemeindeverwaltung  |
| 3.0   | Veröffentlichungsdatum | Aktualisierung der Gesetzgebung<br>Haltung von Zuchtwild<br>Privatschlachtungen<br>Schlachtung von Zuchtwild -<br>Befähigungsnachweis |

**ANLAGE 1**

**ZERTIFIKAT**

für im Betrieb geschlachteten Tiere

Zuständige Dienststelle: FASNK LKE

von:.....

Identifizierung des CDM:.....

1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Identifizierungsmarke:  
.....

2. Herkunft der Tiere

Herdnummer:

Adresse des Herkunftsbetriebs: .....

Identifizierung der Ställe (fakultativ):  
.....

3. Bestimmung der Tiere

Diese Tiere werden in den nachfolgend genannten Schlachthof transportiert:

.....

mit folgendem Transportmittel (Name des Spediteurs + Kennzeichen des Transportmittels):

.....

4. Weitere nützliche Informationen

.....

5. Erklärung

Der Unterzeichnete erklärt, dass:

- die oben genannten Tiere vor der Tötung im oben genannten Betrieb untersucht wurden, am ..... (Datum), .....(Uhrzeit), und für gesund befunden wurden;
- die Tiere im Betrieb getötet wurden, am ..... (Datum) um ..... (Uhrzeit) und das Tötung und Ausbluten korrekt erfolgten;
- die Register und Unterlagen für diese Tiere den gesetzlichen Anforderungen entsprachen und der Schlachtung der Tiere nicht im Wege standen.

Ausgestellt in

.....  
(Ort)

Am: .....  
(Datum)

Stempel

.....  
(Unterschrift des CDM)



## ANLAGE 2

Erklärung des Betreibers des Lebensmittelbetriebs, der die Tiere aufgezogen hat

### 1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....  
Anzahl Tiere: .....  
Identifizierungsmarke: .....

### 2. Herkunft der Tiere

Herdnummer: .....  
Adresse des Herkunftsbetriebs: .....  
Identifizierung der Ställe (fakultativ): .....

### 3. Bestimmung der Tiere

Diese Tiere werden zu folgendem Schlachthof befördert: .....  
mit folgendem Transportmittel (Name des Spediteurs + Kennzeichen des Transportmittels): .....

### 4. Weitere hilfreiche Daten

.....

### 5. Erklärung des Betreibers (Halters) des Betriebs, in dem die Tiere gezüchtet wurden

Der Unterzeichnete ..... erklärt, dass den oben genannten Tieren die folgenden Medikamente/Behandlungen verabreicht wurden (2 Monate vor der Schlachtung):

| Namen verabreichter Tierarzneimittel<br>Bezeichnung sonstiger Behandlung | Datum von Beginn und Ende der<br>Verabreichung oder Behandlung | Wartezeit |
|--|--|-----------|
|  |  |           |
|  |  |           |
|  |  |           |

Besondere Mitteilungen: abnorme Symptome, Anzeichen gesundheitlicher Probleme

Ausgefertigt in .....(Ort) am..... (Datum).

Name und Unterschrift des Betreibers (Halters)

.....

**ANLAGE 3**

**ZERTIFIKAT**

für im Betrieb getötetes Zuchtwild gemäß Punkt 3 bis von Abschnitt III von Anlage III zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Zuständige Dienststelle: FASNK LKE

von:.....

Identifizierungsnummer des CDM:.....

1. Identifizierung der Tiere

Art: .....

Anzahl Tiere: .....

Identifizierungsmarke:

.....

2. Herkunft der Tiere

Herdnummer:

Adresse des Herkunftsbetriebs: .....

Identifizierung der Ställe (fakultativ):

.....

3. Bestimmung der Tiere

Diese Tiere werden in den nachfolgend genannten Schlachthof transportiert:

.....

mit folgendem Transportmittel: Name des Spediteurs + Kennzeichen des Transportmittels

.....

4. Weitere nützliche Informationen

.....

5. Erklärung

Der Unterzeichnete..... erklärt, dass:

- die oben genannten Tiere vor der Tötung im oben genannten Betrieb untersucht wurden, am ..... (Datum) um ..... (Uhrzeit) und für gesund befunden wurden;
- die Register und Unterlagen für diese Tiere den gesetzlichen Anforderungen entsprachen und der Schlachtung der Tiere nicht im Wege standen.

Ausgestellt in

.....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des CDM)