



Rundschreiben über den Fellzustand von zur Schlachtung gebrachten Tieren

Referenz	PCCB/S3/1044541	Datum	28.04.2021
Aktuelle Version	2.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Fellzustand, saubere Tiere, als Haustiere gehaltene Huftiere, Schlachthof.		

Verfasst von	Gebilligt von
Tom Van Vooren, Berater	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Das vorliegende Rundschreiben soll verdeutlichen, wie die regulatorischen Anforderungen in Bezug auf die Sauberkeit der Haut beziehungsweise des Fells von zur Schlachtung gebrachten Tieren eingehalten werden.

2. Anwendungsbereich

Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

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.

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen.

Ministerieller Erlass vom 28. September 2010 über das computergestützte Register in Schlachthöfen.

3.2. Andere

[Broschüre](#) „Guter Zustand des Fells für sicheres Fleisch“.

[Vade-mecum](#) pour les animaux propres à l'abattoir: conseils pratiques et photos d'animaux avec différentes conditions de toison. (Vademekum für saubere Tiere im Schlachthof: Praktische Tipps und Fotos von Tieren mit unterschiedlichen Fellzuständen)

Diese beiden Publikationen der FASNK sind auf ihrer Website verfügbar: www.fasnk.be > Professionnels (Berufssektoren) > Production animale / Santé animale (Tierproduktion / Tiergesundheit) > Animaux (Tiere) > Bovins (Rinder) > Etat des peaux et des toisons des animaux présentés à l'abattage (Zustand der Haut und des Fells von zur Schlachtung gebrachten Tieren)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

5. Fellzustand von zur Schlachtung angelieferten Tieren

5.1. Schlachtung von sauberen Tieren

Gemäß den Vorschriften muss die Haut beziehungsweise das Fell von zur Schlachtung gebrachten Tieren sauber sein.

Darüber hinaus sind Schlachthofbetreiber von Rechts wegen verpflichtet, im Rahmen ihres Eigenkontrollsystems (HACCP) die nötigen Verfahren vorzusehen, um sicherzustellen, dass jedes Tier (beziehungsweise jede Tiersendung), das zum Schlachthofgelände zugelassen wird, sauber ist.

Es besteht ein direkter Zusammenhang zwischen der Schlachtkörperhygiene und dem sichtbaren Schmutz auf der Haut beziehungsweise dem Fell des lebenden Tieres. Je schmutziger die Haut/das Fell ist, desto höher ist das Risiko einer Kontamination des Schlachtkörpers und desto höher ist folglich auch das Risiko für die menschliche Gesundheit. Auch durch feuchte(s) Haut/Fell steigt das Risiko einer Kontamination des Schlachtkörpers, da die Bakterien unter diesen Bedingungen leichter über die Feuchtigkeitstropfen von der Haut/dem Fell auf den enthäuteten Schlachtkörper gelangen und sich ausbreiten können.

5.2. Maßnahmen

Maßnahmen sind auf verschiedenen Ebenen zu treffen, damit die Haut/das Fell hinreichend rein ist. Sowohl der Halter, der Viehhändler, der Transporteur als auch der Schlachthofbetreiber tragen Verantwortung für den Sauberkeitsgrad der Haut/des Fells. Es ist anzuraten, ein sektorielles Protokoll zu erstellen.

In Ermangelung eines solchen Protokolls können sich schriftliche Abmachungen, in denen die Pflichten und Verantwortlichkeiten der einzelnen Personen in Bezug auf die Sauberkeit der Tiere festgehalten sind, als nützlich erweisen. Der Schlachthofbetreiber und die vorerwähnten Parteien, mit denen der Schlachthof zusammenarbeitet, feilen solche Vereinbarungen gegebenenfalls aus.

5.2.1. Maßnahmen auf der Ebene des Landwirtschaftsbetriebs

Nach geltendem Recht sind Lebensmittelunternehmer, die Tiere züchten, verpflichtet, angemessene Maßnahmen zu treffen, um die Sauberkeit der Schlachttiere und, wenn nötig, der Nutztiere im Rahmen des Möglichen sicherzustellen.

Der Zustand der Haut/des Fells wird insbesondere durch Faktoren wie Fütterung, Unterbringung, Gesundheitszustand des Tieres und Wetterbedingungen beeinflusst. Folgende Maßnahmen können ergriffen werden:

- Im Hinblick auf die Fütterung: übermäßige Aufnahme von Mineralstoffen und Salz vermeiden; Futterumstellungen müssen schrittweise vorgenommen werden, um Durchfall zu vermeiden; umfasst die Fütterung einen hohen Gehalt an trockenem Futter, sind die Tiere sauberer, als wenn geringe Mengen an trockenem Futter verfüttert werden...
- Im Hinblick auf die Unterbringung: eine gute Belüftung, eine angemessene Drainage, eine regelmäßig ausgetauschte Stroheinstreu, gut konzipierte Vorrichtungen zum Füttern und Tränken (sodass die Ansammlung von Mist in der Nähe vermieden wird), eine angemessene Besatzdichte in den Ställen und auf den Weiden...
- Im Hinblick auf den Gesundheitszustand des Tieres: vorbeugende Maßnahmen (Unterbringung, therapeutische Maßnahmen) gegen den Befall mit Endoparasiten und Ektoparasiten, Vorbeugung von durch Krankheitserreger hervorgerufenen Infektionen (Hygiene, Verwendung von Tierarzneimitteln)...
- Rasieren/Scheren der Tiere: Das Rasieren des Rückens und der Hinterhand verringert das Schwitzen und somit das Risiko eines feuchten und schmutzigen Fells, Pflege der Schwänze und des Haarbüschels an deren Ende...

Tiere, die in Bezug auf die Sauberkeit des Fells zur Kategorie 3 (siehe Punkt 5.4.) zählen, dürfen unter keinen Umständen verladen und zu einem Schlachthof befördert werden.

5.2.2. Maßnahmen auf der Ebene des Viehhandels (im Stall, auf dem Markt)

Der Ansatz für den Kauf von lebenden, zur Schlachtung bestimmten Tieren muss auf den Aspekt „Sauberkeit der Haut/des Fells“ abgestimmt sein.

Tiere, die in Bezug auf die Sauberkeit des Fells zur Kategorie 3 (siehe Punkt 5.4.) zählen, dürfen unter keinen Umständen verladen und zu einem Schlachthof befördert werden.

5.2.3. Maßnahmen während der Beförderung

Der Zustand der Haut/des Fells der transportierten Tiere kann vor allem gewahrt werden, indem:

- sichergestellt wird, dass die Tiere während der Verladung trocken sind und während der Entladung trocken bleiben,
- gut belüftete Fahrzeuge verwendet werden,
- der Boden mit sauberem Stroh ausgelegt wird,
- eine angemessene Beladungsdichte eingehalten wird,
- die Fahrzeuge nach jedem Transport gereinigt und desinfiziert werden.

Tiere, die in Bezug auf die Sauberkeit des Fells zur Kategorie 3 (siehe Punkt 5.4.) zählen, dürfen unter keinen Umständen verladen und zu einem Schlachthof befördert werden.

5.2.4. Maßnahmen auf der Ebene des Schlachthofs

Auf der Ebene des Schlachthofs können die folgenden Maßnahmen neben der obligatorischen Anwendung der guten Hygienepraxis während des Enthäutens und des Ausweidens getroffen werden:

- die Annahme der angelieferten Tiere zumindest als einen Aufmerksamkeitspunkt im HACCP-Plan einstufen und unbedingt eine Kategorisierung der Tiere (siehe im Nachstehenden) vor deren Vorführung zur Schlachttieruntersuchung vorsehen (Die Schlachthofbetreiber müssen stets den Sauberkeitsgrad der Haut/des Fells der zur Schlachtung gebrachten Tiere bewerten und ihre Beurteilung ordnungsgemäß in Beltrace registrieren),
- für angemessene Stallungen Sorge tragen: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, gute Abflussvorrichtungen, ausreichende Belüftung...
- die Tiere säubern: das Fell zuschneiden (vor oder nach dem Entbluten, aber vor dem Enthäuten), säubern und trocknen...
- logistische Schlachtung von Tieren je nach Zustand der Haut beziehungsweise des Fells (z.B. Tiere, deren Haut/Fell am schmutzigsten ist, zuletzt schlachten, Anpassung des Schlachtrhythmus...),
- kein Wasser zur Beseitigung einer sichtbaren Kontamination an der Schlachtlinie verwenden (Nur das Wegschneiden und Entfernen des kontaminierten Teils ist erlaubt).

Zudem müssen die Schlachthofbetreiber Vorkehrungen gegen Lieferanten (Viehhalter und -händler sowie Transporteure), die regelmäßig schmutzige Tiere zum Schlachthof bringen, treffen, um dieser Situation abzuwehren.

Im HACCP-Plan muss vorgesehen werden, dass der Lieferant bei Anlieferung von Tieren der Kategorie 2 oder 3 eine Meldung erhält. Es ist notwendig, dass dem Lieferanten die Möglichkeit zugestanden wird, selbst Korrekturmaßnahmen zu treffen. Im Falle von feuchtem Schmutz lassen sich bestimmte Korrekturmaßnahmen einfach umsetzen. So verbessert sich die Einstufung des Tieres und folglich entgeht der Lieferant einer Strafe.

Im Eigenkontrollsystem muss daher beschrieben sein, auf welche Weise der Schlachthof gegen Lieferanten, die ihren Unregelmäßigkeiten kein Ende setzen, vorgeht. Es muss vor allem festgelegt werden, ab wann ein Lieferant als ein Lieferant angesehen wird, der seinen Pflichten häufig nicht nachkommt. Die erforderlichen Korrekturmaßnahmen müssen vorgesehen und die getroffenen Maßnahmen registriert werden.

Der Schlachthofbetreiber benachrichtigt die FASNK, wenn Halter in regelmäßigen Abständen schmutzige Tiere zum Schlachthof verbringen und der Schlachthof keine ausreichende Verbesserung herbeiführen kann. Der Name und die Anschrift des betreffenden Viehhalters sind dem Sachverständigen für die Schlachtieruntersuchung anhand des beigefügten Musterformulars mitzuteilen. Die FASNK leitet danach die entsprechenden Schritte ein. Dies entbindet den Schlachthofbetreiber jedoch nicht von seiner Pflicht, alle möglichen Maßnahmen in Bezug auf die Lieferung von sauberen Tieren zu ergreifen.

5.3. Amtliche Kontrollen und Eigenkontrolle

Während in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 die Verantwortlichkeiten der Betreiber von Landwirtschaftsbetrieben und Schlachthöfen festgelegt sind, sind in der Verordnung (EU) Nr. 2019/627 die Verantwortlichkeiten der mit der Überwachung beauftragten Behörden definiert.

Hinsichtlich des Zustands der Haut und des Fells ist in dieser Verordnung insbesondere Folgendes bestimmt:

„Bei der Schlachttieruntersuchung wird ebenfalls überprüft, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung nachkommt, sicherzustellen, dass die Haut bzw. das Fell der Tiere sauber ist, um ein unannehmbares Risiko einer Kontamination des frischen Fleisches während der Schlachtung zu verhüten.“

Um diese Anforderung zu erfüllen, beurteilt der amtliche Tierarzt die zur Schlachttieruntersuchung vorgeführten Tiere auf der Grundlage des Systems zur Kategorisierung, das unter Punkt 5.4 erläutert ist. Er prüft außerdem, welche Maßnahmen im Rahmen der Verfahren des Schlachthofs getroffen werden, kontrolliert die Wirksamkeit und Effizienz dieser Maßnahmen und verhängt erforderlichenfalls Strafen.

Es gibt 3 Tierkategorien (siehe die Broschüre und das Vademekum, die von der Agentur veröffentlicht wurden, um die Einstufung der zum Schlachthof gebrachten Tiere zu vereinfachen):

1. Tier, dessen Haut/Fell in solch einem Zustand ist, dass das Tier geschlachtet werden kann (Kategorie 1: sauber und trocken bis leicht schmutzig);
2. Tier, dessen Haut/Fell in solch einem Zustand ist, dass Korrekturmaßnahmen getroffen werden müssen, um das Risiko einer Kontamination des Fleisches während der Schlachtung unter Kontrolle zu haben (Kategorie 2: schmutzig);
3. Tier, dessen Haut/Fell so schmutzig ist, dass es nicht zur Schlachtung vorgeführt werden darf (Kategorie 3: sehr schmutzig). **Die Lieferanten sind dafür verantwortlich, dass solche Tiere erst zum Schlachthof verbracht werden, nachdem sie hinreichend gesäubert wurden. Diese Tiere der Kategorie 3 dürfen prinzipiell nicht im Schlachthof angenommen werden.**

Werden nichtsdestotrotz Tiere der Kategorie 3 im Schlachthof ausgeladen, dürfen diese prinzipiell nicht zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt und geschlachtet werden, ehe weitreichende Korrekturmaßnahmen getroffen wurden, um die betreffenden Tiere für die Schlachtung zu säubern.

Der Schlachthof ist für die Festlegung und die Weiterverfolgung der Korrekturmaßnahmen, die für die im Schlachthof ausgeladenen Tiere gelten, verantwortlich, wie in seinem Eigenkontrollsystem festgehalten.

Der Schlachthof trägt nicht die Verantwortung für den Zustand des Tieres, aber er ist wohl dafür verantwortlich, dass ein solches Tier erst zur Schlachtung gebracht wird, nachdem die erforderlichen Maßnahmen ergriffen wurden, um dem Inspektor ein einwandfreies Tier zu präsentieren.

5.4. Tierkategorien auf der Grundlage des Zustands der Haut/des Fells und Korrekturmaßnahmen

Die FASNK hat eine Broschüre und ein Vademekum mit Fotos von Tieren mit unterschiedlichen Fellzuständen veröffentlicht, um den Anbietern bei der Einstufung der Tiere zu helfen.

Ausgehend von dem Zustand ihrer Haut/ihres Fells werden die Tiere in eine der drei folgenden Kategorien eingestuft:

- Kategorie 1: sauber und trocken bis leicht schmutzig;
- Kategorie 2: schmutzig;
- Kategorie 3: sehr schmutzig.

Um sich einen Gesamteindruck von dem Tier zu verschaffen, sind die drei nachstehenden Aspekte zu beurteilen:

1. Bereich der Verschmutzung;
2. Grad der Verschmutzung;
3. Grad der Feuchtigkeit des Fells/der Haut.

Die Kategorie wird zunächst anhand der Stelle der Verschmutzung bestimmt. Anschließend kann die Kategorisierung unter Berücksichtigung des Grads der Verschmutzung und des Feuchtigkeitsgrads des Fells/der Haut verfeinert werden, sodass das Tier sowohl besser als auch schlechter eingeordnet werden kann.

In den oben genannten Publikationen (Broschüre und Vademekum) werden derzeit Beispiele für die Kategorisierung verwendet, die für den Bereich der Verschmutzung allein Seit- und Rückansichten der Tiere zeigen. **Jedoch bedeutet das keinesfalls im Rückschluss, dass ein schmutziger Bauch keine Rolle spielt!** Auch Tiere, bei denen lediglich der Bauch schmutzig ist, müssen erforderlichenfalls der Kategorie 2 oder sogar der Kategorie 3 zugeordnet werden, wenn die Verschmutzung ausgeprägt oder sehr ausgeprägt ist.

Obwohl es nicht ganz einfach ist, diesen Aspekt am stehenden Tier zu beurteilen, ist dieser Aufwand dennoch erforderlich und zweckdienlich, vor allem im Falle von Tieren, die zunächst der Kategorie 2 oder gerade noch der Kategorie 1 zugeordnet wurden.

Nur Tiere, die schlussendlich in die Kategorie 1 eingeordnet werden, dürfen ohne Weiteres geschlachtet werden.

Tiere, die in die Kategorie 2 eingestuft werden, dürfen nicht einfach so geschlachtet werden. Bei ihnen müssen Korrekturmaßnahmen ergriffen werden, die je nach Fall einen oder mehrere Schritte umfassen können, zum Beispiel:

- in den Stall zum Trocknen/Säubern stellen;
- das schmutzige Fell rasieren (vor oder nach dem Entbluten, aber vor dem Enthäuten);
- Schlachtung mit einem erhöhten Abstand zwischen den einzelnen Schlachtkörpern an der Schlachtlinie vornehmen;
- Schlachtung mit reduzierter Geschwindigkeit an der Schlachtlinie durchführen (bei unveränderter Besetzung) (in jedem Fall: eine verhältnismäßig verringerte Geschwindigkeit in Relation zu einer eventuell geringeren Belegung der Linie);
- Schlachtung am Ende des Schlachttages vornehmen, nachdem die Tiere der Kategorie 1 geschlachtet wurden.

Werden dennoch Tiere der Kategorie 3 in dem Betrieb entdeckt, müssen sie den gleichen Folgemaßnahmen wie die Tiere der Kategorie 2 unterzogen werden, wobei ein besonderes Augenmerk auf die Behebung der festgestellten Unregelmäßigkeit zu legen ist. Der Schlachthofbetreiber geht anschließend auf seinen Lieferanten zu, damit derartige Tiere nicht mehr angeliefert werden.

6. Anhänge

Anhang: Musterformular für die Meldung von Haltern, die ihrer Pflicht regelmäßig nicht nachkommen, an die FASNK

7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	02.05.2013	<ul style="list-style-type: none">- Ergänzungen unter den Punkten 5.2.4 und 5.4;- Musterformular für die Meldung von Viehhaltern, die ihrer Pflicht regelmäßig nicht nachkommen;- Abschaffung der vorübergehenden Maßnahmen und Übergangsphasen;- Streichung des Anhangs: anstelle dessen wird auf die relevanten Publikationen der FASNK verwiesen;- Anpassung des Layouts an das neue Format für die Rundschreiben der FASNK
2.0	Veröffentlichungsdatum	Überarbeitung der regulatorischen Anforderungen und Aktualisierung