



## Rundschreiben über die Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren am Haltungsort

Referenz	PCCB/S3/1704341	Datum	<b>23.09.2021</b>
Aktuelle Version	1.0	Gilt ab dem	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Schlachthof, mobile Schlachteinheit, Schlachtung, Bauernhof, Huftier		

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

### 1. Zielsetzung

Mit diesem Rundschreiben soll erläutert werden, wie Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren am Haltungsort gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu organisieren sind. In diesem Rundschreiben wird jedoch nicht näher auf Notschlachtungen und zugelassene mobile Schlachtanlagen eingegangen. Diese Themen sind Gegenstand spezifischer Rundschreiben, die auf der Website der Agentur verfügbar sind.

### 2. Anwendungsbereich

Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren auf dem Bauernhof unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit eines zugelassenen Schlachthofs.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

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. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97

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

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und

(EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen)

Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates

Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates 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

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

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

### **3.2. Andere**

Rundschreiben über Notschlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren

Rundschreiben über die Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und Bisons und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer zugelassenen Niederlassung

Rundschreiben über die Zulassung und den Betrieb von mobilen Schlachthanlagen und Zerlegebetrieben

## **4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen**

Schlachtung: die Tötung von Tieren zum Zweck des menschlichen Verzehr

Agentur: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

CDM: beauftragter Tierarzt (chargé de missions)

Aufstellort: Bereich auf dem Gelände eines Haltungsortes, wo eine mobile Schlachteinheit aufgebaut werden kann

EKS: Eigenkontrollsystem

## **5. Schlachtung auf dem Bauernhof**

Die gesetzlichen Anforderungen für Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren auf dem Bauernhof sind in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt und werden durch die Bestimmungen des vorliegenden Rundschreibens ergänzt.

Das EKS des zugelassenen Schlachthofs, dem eine mobile Schlachteinheit angegliedert ist, muss den Betrieb dieser mobilen Einheit sowie die Anforderungen, die von den Haltern, die diese mobile Einheit nutzen, zu beachten sind, und das Management der Aufstellorte für die mobile Schlachteinheit in den Haltungsbetrieben umschließen.

### **5.1. Zulassung**

Mobile Schlachteinheiten müssen in die Zulassung eines Schlachthofs aufgenommen werden. Eine mobile Schlachteinheit kann demnach nicht betrieben werden, ohne einem Schlachthof angegliedert zu sein, zu dem die geschlachteten Huftiere für das Zurichten und die Fleischuntersuchung befördert werden können. Die Aufnahme einer mobilen Schlachteinheit in die Zulassung eines Schlachthofs wird von dem betreffenden Verantwortlichen des Schlachthofs bei der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich der jeweilige zugelassene Schlachthof fällt, beantragt. In einer mobilen Schlachteinheit dürfen keine Schlachtungen vorgenommen werden, solange diese keinem zugelassenen Schlachthof angegliedert ist.

Mobile Schlachteinheiten dürfen den Schlachtbetrieb nur aufnehmen, wenn sie die Anforderungen der Agentur erfüllen. Die Agentur führt eine Kontrolle der mobilen Schlachteinheit und des sie betreffenden EKS durch, bevor sie die jeweilige Einheit einem zugelassenen Schlachthof angliedert.

Die Kosten für die Angliederung einer mobilen Schlachteinheit an einen zugelassenen Schlachthof gehen zu Lasten des Antrag stellenden Schlachthofs.

### **5.2. Anforderungen in Bezug auf die Ausrüstung und Einrichtung**

Die mobile Schlachteinheit muss ein hygienisches Schlachten von Tieren unter Beachtung der Tierschutzvorschriften ermöglichen. Sie muss unter anderem die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Sie muss mit einer Vorrichtung zum Händewaschen und zum Reinigen und Desinfizieren der Schlachtgeräte (z.B. Messer) ausgestattet sein.
- Sie muss über einen ausreichenden Trinkwasservorrat für die Durchführung der geplanten Schlachtstätigkeit verfügen, sofern dieser nicht am Aufstellort bereitgestellt wird.
- Sie muss mit einem Becken für das Auffangen und Lagern von Blut versehen sein, sodass kein Kontaminationsrisiko für das Fleisch besteht.
- Sie muss mit einem Becken für das Auffangen und Lagern von durch die Schlachtstätigkeit entstandenen Abwässern ausgestattet sein, sodass kein Kontaminationsrisiko für das Fleisch besteht.
- Sie muss über Behälter verfügen, in denen die Mägen und Därme aufbewahrt werden können.

- Sie muss mit einer Kühlvorrichtung für den Schlachtkörper (oder die Schlachtkörper) ausgestattet sein, wenn zwischen der Schlachtung des ersten Tieres und der Entladung der Schlachtkörper im zugelassenen Schlachthof mehr als zwei Stunden vergehen können.

Der zugelassene Schlachthof, dem die mobile Schlachteinheit angegliedert ist, muss über eine Vorrichtung verfügen, die das hygienische Passieren der Schlachtkörper (und gegebenenfalls der Mägen und Därme) zwischen dem zugelassenen Schlachthof und der mobilen Schlachteinheit ermöglicht.

### **5.3. Anforderungen in Bezug auf den Betrieb von mobilen Schlachteinheiten**

Die mobilen Schlachteinheiten fahren zu den landwirtschaftlichen Betrieben, um vor Ort ausschließlich als Haustiere gehaltene Huftiere, die dort gehalten werden, zu schlachten. Tiere dürfen nicht von einem landwirtschaftlichen Betrieb zu einem anderen transportiert werden, um dort in einer da aufgestellten mobilen Schlachteinheit geschlachtet zu werden. Während desselben Schlachtdurchgangs dürfen nur Tiere derselben zugelassenen Tierart unter strenger Einhaltung der guten Hygienepraxis geschlachtet werden.

Bevor sich die mobile Schlachteinheit von einem Aufstellort zum nächsten begibt, muss sie zunächst einem vollständigen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren (einschließlich Fahrzeugräder (mobile Schlachteinheit und gegebenenfalls ihr Traktor)) in dem zugelassenen Schlachthof, dem sie angegliedert ist, unterzogen werden.

Die Schlachtung von Tieren muss unter Beachtung der gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Einhaltung des Tierschutzes erfolgen.

Das aufgefangene Blut ist als genussuntauglich einzustufen. Es wird zum zugelassenen Schlachthof mitgenommen, wobei jegliche Kontamination der Schlachtkörper vermieden wird. Im zugelassenen Schlachthof ist es wie ein nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Nebenprodukt zu behandeln. Gegebenenfalls können geeignete Geräte des landwirtschaftlichen Betriebs zum Einsatz kommen, um das geschlachtete Tier hochzuhieven und das korrekte Entbluten zu vereinfachen (Ausrüstung zum Hochhieven des Schlachtkörpers).

Für jedes geschlachtete Tier werden die Mägen und Därme erforderlichenfalls in separate Behälter gegeben, welche anschließend verschlossen werden, um der Kontamination des Fleisches vorzubeugen. Es muss sichergestellt sein, dass zwischen dem Behälter und dem geschlachteten Tier, aus dem die Mägen und Därme entnommen wurden, eine Verbindung hergestellt werden kann. Die Tiere müssen ausgeweidet werden, wenn die geschlachteten Tiere nicht innerhalb von 45 Minuten nach ihrer Tötung in dem zugelassenen Schlachthof ausgenommen werden können.

Auch die Abwässer, die im Rahmen der Tätigkeit der mobilen Schlachteinheit anfallen, werden gesammelt und zur Niederlassungseinheit gebracht, um dort gemäß den geltenden Umweltvorschriften behandelt zu werden, wobei jegliche Kontamination des Fleisches verhütet wird.

Neben dem (den) ordnungsgemäß ausgefüllten Formular(en) bezüglich der Informationen zur Nahrungsmittelkette (INK) müssen den von dem Aufstellort zum zugelassenen Schlachthof beförderten Schlachtkörpern die Veterinärbescheinigung(en), die von dem (den) amtlichen Tierarzt (Tierärzten) vervollständigt wurde(n), der (die) die Schlachtieruntersuchung der Tiere durchgeführt und der Tötung und dem Entbluten letzterer beigewohnt hat (haben), beiliegen. Der Verantwortliche

des Schlachthofs hält diese Dokumente zur Verfügung des amtlichen Tierarztes, der die Fleischuntersuchung im Schlachthof vornimmt.

Der Schlachthof kann seine mobile Vorrichtung für die Durchführung von Notschlachtungen oder Schlachtungen von Zuchtwild zur Verfügung stellen. Es handelt sich um eine Bereitstellung von Ausrüstung, die nicht unter die zugelassenen Tätigkeiten des Schlachthofs fällt. Im Rahmen dieser Schlachtungen sind die in den Rundschreiben über diese Themen aufgeführten Modalitäten zu beachten (siehe das „Rundschreiben über Notschlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren“ und das „Rundschreiben über die Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und Bisons und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer zugelassenen Niederlassung“ auf der Website der Agentur). Auch in diesen Fällen müssen die mobilen Schlachteinheiten vollständig im zugelassenen Schlachthof, dem sie angegliedert sind, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie von einem Haltungsort zum nächsten fahren.

#### **5.4. Untersuchung**

Der Verantwortliche der mobilen Schlachteinheit übermittelt der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich der Aufstellort fällt, an dem die Schlachtung(en) stattfinden wird (werden), mindestens eine Woche<sup>1</sup> vor deren Durchführung einen Schlachtplan, damit ein amtlicher Tierarzt für die erforderliche(n) Schlachttieruntersuchung(en) benannt wird. Es kann beantragt werden, dass die Schlachttieruntersuchung bis zu drei Tage vor den Schlachtungen vorgenommen wird, aber die Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes ist während der Schlachtung selbst erforderlich.

Die Schlachterklärung muss vor der Schlachttieruntersuchung registriert worden sein. Das Formular bezüglich der Informationen zur Nahrungsmittelkette (INK) sowie die Register müssen dem mit der Schlachttieruntersuchung beauftragten amtlichen Tierarzt zur Verfügung gestellt werden.

Der an die LKE übersandte Plan enthält die folgenden Daten:

- vorgesehenes Datum für die Schlachtstätigkeit,
- Aufstellort,
- Zeitpunkt, ab dem alle zu schlachtenden Tiere für die Durchführung der Schlachttieruntersuchung bereitstehen (alle Tiere müssen mindestens eine halbe Stunde vor Beginn der Schlachtungen bereitstehen und einer Schlachttieruntersuchung unterzogen werden können) - gegebenenfalls angeben, ob die Schlachttieruntersuchung am Vortag oder zwei Tage vor der Schlachtung durchgeführt werden soll,
- Ankunftszeit der mobilen Schlachteinheit am Haltungsort,
- Zeitpunkt der Schlachtung oder Beginn der Schlachtungen,
- Anzahl der zu schlachtenden Tiere und ihre Tierart,
- geplanter Endzeitpunkt der Schlachtungen.

Der amtliche Tierarzt, der die Schlachttieruntersuchung durchführt, verweigert von Amts wegen die Schlachtung von Tieren, für die die Identifizierung nicht vorschriftsmäßig ist. Er lässt die Schlachtung auch nicht zu, wenn der Aufstellort den festgelegten Anforderungen nicht (mehr) genügt.

---

<sup>1</sup> Diese Anforderung gilt nicht für Notschlachtungen.

## 5.5. Anforderungen in Bezug auf die Aufstellorte

Die Aufstellorte für die mobilen Schlachteinheiten müssen auf dem Gelände der landwirtschaftlichen Betriebe liegen, in denen sich die zu schlachtenden Tiere befinden.

Eine Vereinbarung muss zwischen dem zugelassenen Schlachthof, dem die mobile Schlachteinheit angegliedert ist, und dem Halter der Tiere, der die Dienstleistung dieser mobilen Schlachteinheit in Anspruch nehmen möchte, aufgestellt und unterzeichnet werden. In diesem Dokument sind die Verpflichtungen der betreffenden Parteien im Rahmen der Vorschriften über die Sicherheit der Nahrungsmittelkette festgehalten. Eine Kopie der Vereinbarung wird der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich der Schlachthof fällt, und gegebenenfalls der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich der landwirtschaftliche Betrieb fällt, auf dessen Gelände die mobile Einheit aufgebaut werden soll, übermittelt.

Ein Aufstellort muss:

- aus „hartem“ Material bestehen, sodass der jeweilige Aufstellort erforderlichenfalls gereinigt und desinfiziert werden kann (Beispiel: eine Betonoberfläche),
- so beschaffen sein, dass es unbefugten Personen nicht möglich ist, sich den Tieren oder der mobilen Schlachteinheit zu nähern,
- so beschaffen sein, dass der Schlachtvorgang von der öffentlichen Straße aus nicht sichtbar ist.

Der für den Aufstellort verantwortliche Halter muss gegebenenfalls das für den einwandfreien Betrieb der mobilen Schlachteinheit nötige Trinkwasser (warm und kalt) zur Verfügung stellen.

## 6. Anhänge

Muster der Veterinärbescheinigung.

## 7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	23.09.2021	Originalversion