Operationelle Gruppe
EXTRAWURST

Leitlinie
„Teilmobile Schlachtung von Rindern“

für die räumliche Trennung vom eigentlichen Schlachten von Rindern (gemäß Art. 2 a) und i) der VO (EG) 1099/2009) von den weiteren Schlachtprozessen unter Verwendung einer EU-zugelassenen mobilen Schlachteinheit.

(Standardarbeitsanweisung)

Die Leitlinie kann kostenlos heruntergeladen werden über die Website www.biofleischhandwerk.de bzw. www.landforscher.de

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

HESSEN

EPLR 2014 - 2020

Gefördert durch das Land Hessen und den Europäischen Landwirtschafts-fonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Die Fachabteilungen des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft Klimaschutz und Verbraucher (HMUKLV) haben die Leitlinie auf die Konformität mit den geltenden Vorschriften geprüft.

Leitlinie „Teilmobile Schlachtung von Rindern“ (Stand 27. Juni 2019)

1. Auflage 2019

Operationelle Gruppe „Extrawurst“
EIP-Projekt „Innovative Schlachtsysteme“

LEAD-Partner
Die Landforscher
Dr. Andrea Fink-Keßler
Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
info@biofleischhandwerk.de
afk@agrar-regional-buero.de

Für die Förderung zuständig:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz - ELER-Verwaltungsbehörde - Referat VII 6
Mainzer Straße 80 65189 Wiesbaden
E-Mail: eler@umwelt.hess
www.eler.hessen.de

Kassel, Witzenhausen September 2019

Nachdruck und Veröffentlichung – auch auszugsweise – nur unter Quellenangabe.

Einleitung

Eine Möglichkeit Lebendtiertransporte von Rindern zu vermeiden ist, dass das Schlachten räumlich und zeitlich entflochten wird. Dazu kommt das Schlachtunternehmen auf den landwirtschaftlichen Betrieb und führt dort unter seiner Verantwortung die ersten Schlachtschritte (Fixieren, Betäuben, Entluten) durch. Daher ist der landläufige Begriff „Schlachten auf dem Haltungsbetrieb“ nicht geeignet, um das Verfahren rechtlich gesehen korrekt zu benennen. Im Folgenden wird daher von „teilmobiler Schlachtung“ unter Verantwortung des Schlachtunternehmers gesprochen. Es handelt sich dabei um eine Regelschlachtung gemäß der Verordnung (EG) 853/2004.
Das Schlachten von Rindern unter Verwendung einer EU-zugelassenen mobilen Schlachteinheit ist ein neues Verfahren. Diese Leitlinie richtet sich an die das Verfahren anwendenden Lebensmittelunternehmer und kann den Vollzugsbehörden als Bewertung dienen.
Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit werden die hygienischen Voraussetzungen für das Schlachten von Rindern durch die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 „Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ festgelegt. Die dazu gehörigen Eigenkontrollen beschreibt die Verordnung (EG) 852/2004 „Lebensmittelhygiene“.
Aufgrund des deutschen Tierschutzgesetzes bedarf das Schlachten eines besonders sachgerechten und verantwortungsvollen Umgang mit den Schlachttieren. Die Vermeidung von Stress ist zentral, nicht nur aus Gründen des Tierschutzes sondern auch zur Vermeidung von Qualitätsmängel beim Fleisch und aus Gründen des Arbeitsschutzes der beteiligten Personen. Das hier beschriebene Verfahren dient insbesondere diesen drei Aspekten: Tierschutz, Fleischqualität und Arbeitsschutz.

Die Leitlinie „ Teilmobile Schlachtung“ wurde durch die Operationelle Gruppe „Extrawurst“ im Rahmen des von 2017 bis 2019 geförderten EIP-Projektes „Innovative Schlachtsysteme“ mit dem Ziel erarbeitet, einen einheitlichen Rahmen zu schaffen für die Zulassung dieser neuen Verfahren.

Die vorliegende Leitlinie berücksichtigt u.a.:

- Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien, 3. geänderte Auflage 2011, Deutscher Fleischer-Verband Frankfurt.
- Den Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischhandwerks. 1. Auflage 2014 Deutscher Fleisch-Verband, Frankfurt.
- Die vom bsi-Schwarzenbek herausgegebenen Ausführungen zu „Gute Fachliche Praxis der tierschutzgerechten Schlachtung von Rindern und Schwein“. www.bsi-schwarzenbek.de
- Das „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung. Vollzugshinweise zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und zur Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012“ der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). Stand Dezember 2018, 3. Änderungsversion.
- Das TVT Merkblatt Nr. 89 „Tierschutzgerechtes Schlachten von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen. Dezember 2015

Diese Leitlinie besteht aus drei Teilen
Teil A: **Allgemeine Voraussetzungen** für die Antragsteller
Teil B: **Leitlinie für die teilmobile Schlachtung von Rindern unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit**.
Teile B.2 und B.3 gelten zugleich als **Standardarbeitsanweisung für den Tierschutz** in der Schlachtung gemäß Artikel 6 der Verordnung 1099/2009.
Teil C: **Checklisten** für die Betriebe und Begleitpapiere

Teil A

Allgemeine Voraussetzungen für teilmobiles Schlachten von Rindern

Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Verantwortlich X beteiligt (X)	
A 1 Technische und bauliche Voraussetzungen		**Schlacht unter-nehmer**	**Tier-halter**
A 1.1 EU-zugelassene mobile Schlachteinheit als Erweiterung des Schlachtunternehmens. Sie dient zum Entbluten/Töten des Rindes und zum Transport an den stationären Teil des Schlachtbetriebs	Ausstattung der mobilen Schlachteinheit: Technische Einrichtung zur schnellen Verbringung des betäubten Tieres in die mobile Schlachteinheit. Handwasch-becken, Seifen- und Desinfektionsmittel-spender, Einmal-handtücher (Hygieneeinheit) Vorrichtung mit sterilen Messern (mind-estens zwei scharfe Messer)-Blutauffang-wanne und Ablassmöglichkeit des Blutes auf Schlachtbetrieb zur Entsorgung. Technische Voraussetzung, dass Blut und Exkremente aufgefangen werden können. (z.B. Gitterrost über Blutauffangwanne). Muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Zusätzliche, mobile Entblutewanne für den Notfall	**X**	
A 1.2 Bauliche Voraussetzungen gewährleisten, dass das betäubte Tier auf eine **leicht zu reinigende Fläche** fällt.	Fläche ist ausreichend groß		**X**
A 1.3 Befestigter und gut erreichbarer **Platz für Fixiereinrichtung und mobile Schlachteinheit**.			**X**
A 1.4 Bereitstellung einer **Fixiereinrichtung**, die eine stressfreie Zuführung der Rinder und die Kopffixierung erlaubt.	➔ Fixiereinrichtung ist trittsicher und ausreichend lang ➔ Kopffixierung gemäß VO (EU) 1099/2009 Anhang II Abs. 3.2): Einschränkung der Bewegung des Tierkopfes aufwärts, abwärts sowie seitlich. ➔ Öffnung nach Zusammenbrechen des Tieres schnell möglich ➔ Zutrieb ist erprobt		**X**

© Leitlinie „Teilmobile Schlachtung von Rindern“ (Hrsg.) EIP-Projekt der OG Extrawurst

Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tierhalter
A 1.5 Der Lebensmittelunternehmer sorgt dafür, dass die zuständige Überwachungsbehörde die **grundsätzliche Eignung der Fixiereinrichtung** und der vorgesehenen Örtlichkeit feststellt. Bei einem Austausch der Fixiereinrichtung oder bei wesentlichen Änderungen an der Fixiereinrichtung ist diese erneut zu begutachten.		**X**	
A 1.6 Zwei funktionsfähige und regelmäßig gewartete **Bolzenschuss-Apparate**: Geschwindigkeit, Austrittslänge und Durchmesser des Bolzens sowie Auftreffenergie müssen den Tieren (Gewicht, Größe, Rasse, Geschlecht) angemessen sein. **Schlüsselparameter für gute Betäubung durch Bolzenschussapparat:** **➔ Geschwindigkeit: mindestens 50 besser 55 m/Sek, Energie > 400 kJ** **➔ Austrittslänge: mindestens 8 cm. Bei besonders schweren Tieren (z.B. Alttiere und Zuchtbullen) ist eine Austrittslänge von 12,5 cm empfohlen.** **➔ Durchmesser Bolzen: 11,5 mm besser 12 mm** **➔ rote Kartusche**	➔ Nachweis Geräteprüfung durch Hersteller (aktuelle Prüfplakette, max. 2 Jahre alt). ➔ Arbeitstägliche Inaugenscheinnahme des Bolzenschussapparates (Reinigung, Funktion, scharfer Kantenrand) ggfs. Geräte zerlegen lassen, Sauberkeit und Verschleißteile (Gummipuffer) überprüfen. ➔ Geräte und Munition sicher und trocken gelagert ➔ siehe Checkliste in Teil C und Anhang A und B (aus Handbuch der AGT/LAV Teil E 6)	**X**	
A 2 Personelle Voraussetzungen		**Schlacht unter-nehmer**	**Tier-halter**
A 2.1 Sachkundenachweis für die an Ruhigstellung, Betäuben und Entbluten beteiligten Personen vorhanden (nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung bzw. Art. 7 VO (EG) 1099/2009)	Sachkundenachweis muss vorliegen	**X**	
A 2.2 Standardarbeitsanweisung liegt vor	➔ siehe Checkliste in Teil C		

Teil B

Leitlinie für die Schlachtung von Rindern unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit

B 1 Vor der Schlachtung

Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 1.1 Benach-richtigung zuständige Behörde	Anmeldung Schlachttieruntersuchung (Lebendbeschau) bei der zuständigen Behörde.	Anwesenheit des Tierhalters ist ggfs. sicher zu stellen	**X**	
B 1.2 Dokumente LKI	Tierhalter hält die Dokumente bereit: Anlage 7 Tier-LMHV „Lebensmittelketten-Information (LKI)/ Standarderklärung“			**X**
B 1.3 Überprüfung nach VO 853/2004 Anhang II Abschnitt II	Der Schlachtunternehmer erklärt in seinem HACCP-Konzept, dass er nur Tiere zur teilmobilen Schlachtung zulässt, die die Voraussetzungen gemäß VO(EG) 853/2004 Anhang II, Abschnitt II erfüllen: - ordnungsgemäß gekennzeichnet - LKI vorhanden - stammen nicht aus Betrieben oder Gebieten mit Verbringungsverbot oder anderen Einschränkungen - äußerer Zustand der Tiere muss hygieneische Schlachtung gewährleisten - gesund (soweit vom Schlachtunternehmer beurteilbar)		**X**	
B 1.4 Lebendtierbe-schau / Schlachttier-unter-suchung	Die zuständige Behörde kontrolliert die Schlachttauglichkeit	➔ **Kontrolle Schlachttieruntersuchung und LKI durch die zuständige Behörde**		
B 1.5 Begleitpapier	**Lebensmittelunternehmer** stellt sicher, dass die Tiergesundheit und LKI kontrolliert wurden und stellt **Begleitpapier** aus (siehe Teil C) Begleitpapier enthält Angabe zum Ergebnis der Schlachttieruntersuchung (schlachttauglich) und Unterschrift des Vertreters der zuständigen Behörde.	➔ Begleitpapier unmittelbar vor dem Schlachttermin (maximal 24 Std. vorher) ausgefüllt.	**Zuständige Behörde**	

© Leitlinie „Teilmobile Schlachtung von Rindern“ (Hrsg.) EIP-Projekt der OG Extrawurst

Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 1.6 Überprüfung von Fixier-einrichtung + Untergrund	Der Schlachtunternehmer muss sich vor dem Schlachten von der Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung und dem für Durchführung der Schlachtung geeigneten Standortes überzeugt haben.	Funktionsfähigkeit, Umgang mit Fixier-einrichtung und der Sauberkeit des Untergrundes	**X**	
B 1.7 Bereitstel-lung mobiler Schlacht-einheit	Bereitstellung der mobilen Schlachteinheit mit komplett ausgestatteter Hygieneeinheit (siehe Punkte A 1.1)	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	**X**	
	Zwei funktionsfähige Bolzenschussgeräte (siehe Teil A: allg. Voraussetzungen), zwei Entblutemesser sind scharf und ausreichend lang.	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	**X**	
	Die Schlachteinheit ist sauber und einsatzbereit	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	**X**	
	Zusätzliche Entblutewanne steht bereit		**X**	
	Positionierung der Schlachteinheit in optimaler Nähe zu Fixiereinheit. Sichere Standposition der mobilen Schlachteinheit.	Überprüfung der Standfestigkeit der mobilen Schlachteinheit und der technischen Vorrichtung zum Verbringen des betäubten Tieres in die Schlachteinheit.	**X**	**X**
B 1.8 Klärung der Abläufe und der Zusammen-arbeit	Klärung Abläufe und Zusammenarbeit: Genügend und ausreichend qualifiziertes Personal ist vorhanden (mindestens zwei Personen). Eine Hilfskraft, eine sachkundige Person.	Vor Einleitung des Schlachtprozesses muss der verantwortliche Schlachtunternehmer für alle Beteiligten die Aufgabenverteilung vornehmen, sodass jeder der Beteiligten weiß, was seine Aufgabe ist, wo sich die benötigten technischen Geräte und Einrichtungen befinden und wie diese bedient werden. Die einschlägigen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungs-vorschriften sind zu beachten.	**X**	**X**

B 2 Zutrieb – Fixierung - Betäubung

Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 2.1 Zuführung des Tieres zur Fixiereinheit	Ruhige und möglichst stressarme Zuführung des Tieres zur Fixiereinheit unmittelbar vor der Schlachtung möglichst durch vertraute Person. Das Tier sollte freie Sicht behalten können, wenn möglich Sichtkontakt zur Herde.		**X**	**X**
B 2.2 Fixierung	Fixierung, d.h. das Ruhigstellen des Tieres und Fixierung des Kopfes sind durch eine sachkundige Person erst unmittelbar vor der Betäubung durchzuführen.		**X**	
B 2.3 Betäubung des Tieres durch Bolzenschuss	Die Bolzenschussbetäubung muss möglichst unmittelbar nach der Fixierung des Kopfes durchgeführt werden. Ansatz des Bolzenschussapparates zwei-Finger breit über der Kreuzung der Verbindungslinie von der Mitte des Hornansatzes zur Mitte des gegenüberliegenden Auges auf der Stirn. Senkrechtes Aufsetzen. **Schlüsselparameter für gute Betäubung: 1,25 cm über Kreuzungspunkt bei schwereren Tieren (> 650 kg) 2 cm über Kreuzungspunkt**	Siehe Punkt A 1.2 zur Funktionsfähigkeit des Bolzenschussappara-tes und zur Kontrolle Siehe Punkt B 1.7 Inaugenscheinnahme vor Arbeitsbeginn (siehe Anhang A und B in Teil C (entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c)	**X**	
B 2.4 Öffnung Fixiereinheit und Kontrolle der Betäubungs-wirkung	Nach dem Zusammenbrechen des Tieres ist die **Betäubungswirksamkeit zu kontrollieren**. Entblutung nur bei ausreichender Betäubung! **Indikatoren für erfolgreiche und ausreichende Betäubung (OK):** - Tier bricht sofort zusammen und zeigt tonischer Krampf mit angezogenen Gliedmaßen und geradem Rücken. - Nach 10 Sekunden treten ruckartige Krämpfe der Beine auf. - Ohren und Schwanz ohne Tonus. - Atmung setzt unmittelbar nach Schuss aus (Überprüfung) - Augapfel zentriert, starr und leer (Prüfung Cornealreflex /Lidreflex) - Zunge hängt schlaff aus dem Maul heraus	Erster Prüfzeitpunkt: Nach dem Bolzenschuss (siehe Anhang A und B in Teil C (entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c)	**X**	

B 2.5 Maßnahme bei unzu-reichender Betäubung	Unmittelbare **Nachbetäubung, wenn Die Betäubungswirkung nicht OK ist. Kriterien für „nicht OK“ sind u.a. :** - Augenblinzeln, gerichteter Blick - regelmäßige Atemzüge - Lautäußerungen nach dem Schuss - gekrümmter Rücken - Aufstehversuche **„fraglich“ ist, wenn:** - keine oder untypische Verkrampfung - Augäpfel weggedreht oder Augenlider zusammengepresst oder Augapfel zittert - 1 bis 3 Atemzüge erkennbar **Genaue Einzelkriterien siehe Anhang A und B in Teil C (**entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c**)**	War der erste Schuss korrekt gesetzt aber nicht wirksam, dann Nachschuss 2 cm über dem Kreuzungspunkt, leicht neben der Mittellinie ansetzen. War der Schuss nicht korrekt gesetzt, dann bei Nachschuss die korrekte Position wählen.	**X**	
B 2.6 Verbringen in die mobile Schlacht-einheit	Schnellstmögliches Verbringen des betäubten Tieres in die Schlachteinheit .	Bei Havarie: sofortiger Einsatz der mobilen Entblutewanne	**X**	

B 3 Töten durch Blutentzug

Prozess-schritte	Kriterium	Kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 3.1 Entbluten	Das Rind muss schnellst möglich entblutet werden. ➔ **Entblutestich innerhalb von 60 Sekunden nach Betäubung** ➔ Zwei-Messer-Methode. Gggfs wird zweites Messer von Hilfspersonal gereicht ➔ Bruststich ist dem Halsstich vorzuziehen, weil die Speiseröhre dabei nicht eröffnet wird. Außerdem tritt aufgrund des schnelleren Blutverlustes der endgültige Verlust der Hirnfunktion früher ein als beim Halsschnitt.	➔ Kontrolle der Betäubungswirkung (siehe Punkt B 2.4 und B 2.5). Ist Betäubung nicht ausreichend gewesen, muss die Ursache gesucht und der Prozess optimiert werden. ➔Stichprobenartige Überprüfung der Stichqualität: Innerhalb von 30 Sekunden müssen 10 Liter (Rind 500 kg) oder 15 Liter (Rind 700 kg) Blut aufgefangen werden können.	**X**	
B 3.2 Auffangen des Blutes	Das Blut wird im Hänger aufgefangen. Es darf während des Transportes nicht in die Umwelt gelangen.		**X**	

© Leitlinie „Teilmobile Schlachtung von Rindern“ (Hrsg.) EIP-Projekt der OG Extrawurst

B 4 Transport und Anlieferung

Prozess-schritte	Kriterium	kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 4.1 LKI und Begleitpapier dem Transport mitgeben	Das Begleitpapier ist vollständig ausgefüllt: Zeitpunkt der Entblutung ist eingetragen. LKI wird an das Begleitpapier angeheftet (falls sich das Begleitpapier nicht als Vordruck auf der Rückseite des LKI befindet).		X	X
B 4.2 Transport zum stationären Teil des Schlacht-hofes	Fahrt zum Schlachtbetrieb ➔ Maximale Transportdauer (Entblutezeitpunkt bis Ankunft im Schlachtraum): 45 Minuten (lt AFFL) ➔ Kontamination der Stichstelle ist zu vermeiden ➔ Ladungssicherung ist zu gewährleisten	➔ Kontrolle über Begleitschein	X	
	Dokumentation der Uhrzeit der Ankunft im Schlachtbetrieb auf Begleitschein		X	
B 4.3 Annahme des Tieres am Schlachthof	Annahme des Tieres am stationären Teil des Schlachtbetriebes. Kontaminationen sind zu vermeiden.		X	
B 4.4 Weitere Schlacht-prozesse	Unmittelbar nach der Ankunft ist der Schlachtkörper den weiteren Schlachtprozessen zu unterziehen (Enthäuten, Ausweiden, Herrichten zur Fleischuntersuchung)	Beginn der Ausweidung innerhalb von 1 Stunde nach Entblutung.	X	
B 4.5 Fleischunter-suchung	Übergabe der LKI und des Begleitpapiers an den **amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes**, der die Fleischuntersuchung durchführt.		X	

B 5 Weitere Arbeitsschritte, sowie Kontrolle und Dokumentation

Prozess-schritte	Kriterium	kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 5.1 Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachtein-heit	Reinigung und Desinfektion der Schlachteinheit	Dokumentation von Reinigung und Desinfektion – Unterzeichnung durch verantwortliche Person. Wichtig für Option: Übergabe der mobilen Schlachteinheit an zweiten Schlacht-unternehmer.	**X**	
B 5.2 HACCP-Konzept	Die Nutzung der mobilen Schlachteinheit ist in das HACCP-Konzept des Schlachtunternehmens integriert und wird darüber dokumentiert und kontrolliert		**X**	
B 5.3 Reinigung der Fixiereinricht ung	Reinigung, Wartung und Instandhaltung der Fixiereinrichtung (gemäß Angaben des Herstellers) Über Wartung und Reparatur werden Aufzeichnungen geführt			**X**

Teil C

Checklisten für den Betrieb / Arbeitsanweisungen

B 1 Vor der Schlachtung

Verweis Teil A/ B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 1.1	Anmeldung der teilmobilen Schlachtung	
B 1.1	Anmeldung zur Schlachttieruntersuchung (Lebendtierbeschau) erfolgt	
B 1.2	Lebensmittelketteninformation LKI liegt vor	
B 1.4	Schlachttieruntersuchung erfolgt	
B 1.5	Begleitpapier ausgefüllt	
B 1.6	Fixiereinrichtung ist an Position und funktionsfähig	
B 1.6	Anschlingkette liegt bereit	
A.1.4	Falls notwendig: Absperrgitter vorhanden zur Separierung	
B 1.7	Mobile Schlachteinheit ist sauber und einsatzbereit und in Position	
B 1.6	Untergrund zwischen Fixiereinrichtung und mobiler Schlachteinheit ist gereinigt	
B 1.7	Handwaschbecken in mobiler Schlachteinheit mit warmem Wasser aufgefüllt, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden	
B 1.7	Stromkabel ist angeschlossen	
B 1.7	Zwei Messer im Messerkorb	
B 1.7	Zwei Bolzenschuss-Apparate liegen bereit und die Kartuschen	
B 1.7	Zusätzliche Entblutewanne liegt bereit (Havariefall)	
B 1.8	Klärung der Arbeitsteilung bei Schlachtung	

B 2 Zutrieb – Fixierung – Betäubung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 2.1	Abtrenngitter für Separierung Rind	
B 1.6	Fixiereinrichtung ist vorbereitet - ggfs Kraftfuttereimer	
B 1.6	Anschlingkette liegt bereit	
B 2.4	Betäubungswirkung kontrollieren (siehe Beiblatt A)	
B 2.4	Sofortige Nachbetäubung wenn Betäubungswirkung nicht okay war	

B 4 Transport und Anlieferung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 4.1	Begleitpapier ist vollständig ausgefüllt / Zeitpunkt der Entblutung eingetragen	
B 4.1	LKI an Begleitpapier angeheftet	
B 4.2	Sicherung der Ladung	
B 4.2	Eintragung der Uhrzeit der Ankunft bei Schlachtbetrieb	

B 5 Nach der Schlachtung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 4.5	Übergabe LKI und Begleitpapier an amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes	
B 5.1	Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachteinheit	
B 5.2	Dokumentation der Reinigung und Desinfektion im Rahmen HACCP des Schlachtbetriebes	
B 5.3	Reinigung der Fixiereinrichtung. Dokumentation der Reinigung	

Anhang A Standard zur Bolzenschussbetäubung beim Rind

(Quelle: bsi, entnommen aus TVT/LAV Handbuch 2018, entspricht Anlage E.7c)

	OK	**Fraglich** (ein Symptom pro Feld)	**Nicht OK** (ein Symptom pro Feld)	
Auge	- Augapfel zentriert (ggfs zunächst kurz weggedreht - Auge kurz geschlossen, öffnet sich dann aber - Pupille weitet sich und bleibt weit	- Auge bleibt zusammengepresst* - Augapfel bewegt sich (Nystagmus)* - Augapfel bleibt weggedreht* - Lid-/Cornealreflex positiv (1 x)	- Lid-/Cornealreflex positiv (1 x) - spontaner Lidschluss (> 1x) - gerichtete Bewegungen des Auges	*** zu prüfen insbesondere an der Auswurfposition (>> Sicherheitsschuss sollte erfolgen)**
Atmung	- Brustkorp, Nasenöffnungen, Backen (Wangen) sind bewegungslos	1-3 Atembewegungen (Brust, Nase, oder Backen) = unregelmäßig	- regelmäßig Atmung* (< 3 Atembewegungen) - Lautäußerungen (< 1x)	*** Anzeichen regelmäßiger Atmung sind insbesondere auch nach dem Stechen zu prüfen**
Bewegungs-apparat 0-30s nach Schuss	- sofortiges Zusammenbrechen - tonische Phase, typische Verkrampfungen (Vorder- und Hinterbeine gebeugt, Vorderbeine strecken sich nach einigen Sekunden)	- starke Bewegungen gleich nach dem Schuss - keine Verkrampfung - untyptische Verkrampfung	- kein Zusammenbrechen - gerichtete Bewegungen (z.B. Aufrichtversuche)	
Bewegungs-apparat > 60s nach Schuss	- gerade Rückenlinie - Zunge hängt aus dem Maul - Schwanz schlaff - Ohren schlaff	- Zunge hängt nicht heraus - Schwanz gespannt - Kopf, Hals und/oder Vorderbeine sind eingerollt (1 x, kurz) - seitliches Aufziehen (1x, kurz) - Ohren gespannt	- Aufrichtversuche (rückwärtiges Aufbieten des Rückens) - Kopf, Hals und/oder Vorderbeine eingerollt (< 1x und/oder länger anhaltend) - seitliches Aufziehen (< 1x und länger anhaltend	

Gesamtbeurteilung

„Nicht OK“: ein Spiegelstrich der Organsysteme Auge, Atmung ODER Bewegungsapparat „nicht OK“
„Wach“ : Tiere sind i.d.R. wach, wenn mehr als ein Organsystem mit „nicht OK“ bewertet wrid.

Fragliche Tiere sollten nachgeschossen werden (Sicherheitsschuss).
Tiere, die als „nicht OK“ eingestuft werden, müssen nachgeschossen werden.
Wenn Tiere als „nicht OK“ eingesturft werden, muss dies zur Fehlersuche führen. Systematische Fehler sind abzustellen.

Anlage B: Protokoll Einzeltierprüfung „Betäubungseffektivität“

(Quelle: bsi, entnommen aus TVT/LAV Handbuch 2018, entspricht Anlage E.6)

Name des Betriebes…….

Kontrolle durchgeführt durch……. / ……./ ……

Betäubungsverfahren: Bolzenschuss
Tierart: Rind

		Rind	**Rind**	**Rind**	**Rind**	**Rind**	**Rind**	**Rind**
		Datum	**Datum**	**Datum**	**Datum**	**Datum**	**Datum**	**Datum**
Unmittelbar nach Auswurf	Cornealreflex							
	Schmerzreflex							
	Spont. Blinzeln							
	Regelmäßige Atmung							
	Lautäußerung							
	Willkürliche Bewegung							
	Sonstige							
Ab 40 Sek. nach Betäubung	Cornealreflex							
	Schmerzreflex							
	Spont. Blinzeln							
	Regelmäßige Atmung							
	Lautäußerung							
	Willkürliche Bewegung							
	Sonstige							
Betäubungs-effektivität 1 ausreichend 2 fraglich 3 nicht ausreichend								

Bewertung +: vorhanden / +++: mehrfach vorhanden / -: nicht vorhanden

Zur Beurteilung der Befunde sind die Bewertungsstandards der Anlage A hinzuzuziehen

Amtstierärztliche Beurteilung
für die Anmeldung eines landwirtschaftlichen Betriebs zur „teilmobilen Schlachtung“

Schlachtbetrieb: ……..……..……..

……...

……

Zulassungs-Nummer:……..

Tierhalter: ……..……..……..

……..……

……

Reg. Nr.:……

Vom Betriebssitz des o.g. Tierhalters ist der EU-zugelassene Schlachtbetrieb, auf den die mobile Schlachteinheit zugelassen ist, in 45 Minuten Fahrtzeit erreichbar.

Vor der ersten Schlachtung erfolgte die amtstierärztliche Prüfung zur Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung für Schlachtrinder. Sie erfolgte am ……..…… mit folgendem Ergebnis:

Die vorhandene Fixiereinrichtung entspricht den Vorschriften der Tierschutz-Schlachtverordnung und ist zum Einsatz in der „teilmobilen Schlachtung“ geeignet.

Die betrieblichen Voraussetzungen beim Tierhalter für eine Betäubung außerhalb der mobilen Schlachteinheit sind gegeben.

……., den …… (Stempel) ……..…….....

(Ort) (Datum) (Unterschrift ATA)

(Diese amtstierärztliche Bestätigung der kommunal zuständigen Behörde ist im Original beim Schlachtbetrieb aufzubewahren und in Kopie der Zulassungsbehörde zur Kenntnis zu geben)

Begleitpapier
für das im Haltungsbetrieb geschlachtete Tier mit der Ohrmarkennummer:……

Tierhalter: ……..

……

……
VVVO-Nr.:

Die Schlachttieruntersuchung des o.g. Tieres erfolgte

am ……..**um** ……..**Uhr**
(Datum)
mit folgendem Ergebnis:

☐ **schlachttauglich**

……..

……..
(Unterschrift amtl. TA oder ATA)

Betäubung und Entblutung

durch sachkundigen Metzger / Lebensmittelunternehmer:

…….....……..

am ……..**um** ……..**Uhr** (Name) (Datum)

…….....
(Unterschrift Metzger / Lebensmittelunternehmer)

Transport mit mobiler Schlachteinheit zum EU-zugelassenen Schlachtbetrieb:
(Kennzeichen)

……

……

……

EU-Zulassungs-Nr.: …….

Ankunft am ……..**um** ……..**Uhr**

……
(Unterschrift Schlachtbetrieb / Lebensmittelunternehmer)

(Das Begleitpapier ist zusammen mit der Standarderklärung/LKI dem amtlichen Tierarzt zu übergeben)

Übergabeprotokoll für EU-zugelassene mobile Schlachteinheit

1. **Angaben zur mobilen Schlachteinheit**:

Polizeiliches Kennzeichen oder Fahrgestellnummer	EU-Zulassung am	Anmerkungen

2. **Übergabe zwischen den Schlachtbetrieben**

Betriebsname	Adresse	Anmerkungen

3. Die mobile Schlachteinheit wird grundsätzlich gereinigt und desinfiziert übergeben.
4. Mit der Unterschrift bestätigt der abgebende Schlachtbetrieb die ordnungsgemäß durchgeführte Reinigung und Desinfektion.
5. Mit der Unterschrift bestätigt der übernehmende Schlachtbetrieb den ordnungsgemäßen Zustand der mobilen Schlachteinheit.

Reinigung & Desinfektion des übergebenden Betriebes	Annahme der mobilen Schlachteinheit / aufnehmender Betrieb
Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift	Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift
Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift	Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift
Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift	Datum / Uhrzeit / Ort Name des Betriebes / Unterschrift

Operationelle Gruppe „Extrawurst“
EIP-Projekt „Innovative Schlachtsysteme“

LEAD-Partner
Die Landforscher
Dr. Andrea Fink-Keßler
Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
info@biofleischhandwerk.de
afk@agrar-regional-buero.de

Unterstützt durch
Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (vlhf) eV.