

Kontrollsysteme im Schlachthof

- Einordnung und Beispiele -



Verband der
Fleischwirtschaft e.V.

Elemente des „Kontrollsystems“

- Rechtliche Vorgaben gem. VO (EG) Nr. 1099/2009, Tierschutz-Schlachtverordnung
- Leitfäden für bewährte Verfahrensweise gem. Art. 13 VO (EG) Nr. 1099/2009
- Betriebsspezifische Elemente: Infrastruktur, Vorgaben
- **Die Verantwortung der Umsetzung und Einhaltung aller rechtlichen Vorgaben zur Sicherstellung des Tierschutzes bei der Schlachtung obliegt dem Lebensmittelunternehmer!**
- Amtliche Überwachung („Kontrolle der Kontrolle“)

Elemente eines betrieblichen „Kontrollsystems“ (I)

- **Qualifikation** aller Personen, die mit lebenden Tieren arbeiten: Schulung (regelmäßig!), Prüfung, amtl. Sachkundenachweis, betriebliche Zulassung, ggf. Zusatzqualifikation (Tierschutzbeauftragte)
- **Standardarbeitsanweisungen:** Beschreibung aller Tätigkeiten, Festlegung von Schlüsselparametern, ggf. Grenzwerten
- **Monitoring** in allen Bereichen, in denen am Schlachthof mit lebenden Tieren gearbeitet wird, ggf. Ableiten von Maßnahmen:
 - Entladung, Wartestall
 - Zutrieb zur Betäubung
 - Betäubung, Anschlingen
 - Entbluten
 - Zustand des Tieres vor Beginn der auf das Entbluten folgenden Schlachtarbeiten

Elemente eines betrieblichen „Kontrollsystems“ (II)

- **Interne und externe Audits:**
 - „regelmäßig unregelmäßig“,
 - angekündigt und unangekündigt
- **Kameramonitoring:**
 - Transparenz in allen tierschutzrelevanten Bereichen
 - objektiv
 - Hilfsinstrument des Überwachungssystems z.B. bei Hinweisen auf Verstöße, als Schulungsmaterial
 - CAVE: Datenschutz!
- **Betriebliche Infrastruktur:**
 - Commitment der Geschäftsführung („Der Fisch fängt ...“)
 - Bereitstellung von Ressourcen
 - personell
 - zeitlich
 - Ausrüstung



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit