



Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Herbert Woerlein SPD**
vom 19.07.2017

Kontrolle und Technik der Entblutung von Schlachttieren an Schlachthöfen

Ich frage die Staatsregierung:

1. Welche tierschutzrechtlichen Vorgaben (im Sinne von Gesetzen, Verordnungen, Gutachten, Auslegungshinweisen ...) gibt es für den Bereich der Entblutung von Schlachttieren in Schlachthöfen?
2. Was regeln die unter Punkt 1 genannten Vorgaben im Detail?
3. a) Wie kann gewährleistet werden, dass der Erfolg der Entblutung kontrolliert wird?
b) Wie erfolgt die Überwachung des Erfolgs der Entblutung (inklusive Darstellung der Zuständigkeiten – behördliche und eigenbetriebliche Überwachung)?
c) Welche Technik kann hier praxisgerecht durch die Schlachthofbetreiber eingesetzt werden?
4. a) Gibt es aktuell Forschungsvorhaben zu möglichen technischen Einrichtungen zur praxistauglichen Kontrolle der korrekten Entblutung von Schlachttieren?
b) Falls ja, werden diese durch die Staatsregierung unterstützt?
5. a) Wie bewertet die Staatsregierung die Vorgaben und den aktuellen Stand der Technik bei der Entblutung von Schlachttieren aus fleischhygienischer Sicht?
b) Wie bewertet die Staatsregierung die Vorgaben und den aktuellen Stand der Technik bei der Entblutung von Schlachttieren im Hinblick auf tierschutzrechtliche Aspekte?

Antwort

des **Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz**
vom 10.08.2017

1. **Welche tierschutzrechtlichen Vorgaben (im Sinne von Gesetzen, Verordnungen, Gutachten, Auslegungshinweisen ...) gibt es für den Bereich der Entblutung von Schlachttieren in Schlachthöfen?**
2. **Was regeln die unter Punkt 1 genannten Vorgaben im Detail?**

Behandelt werden nur Vorgaben zum Entbluten an sich, siehe Anlage.

3. a) **Wie kann gewährleistet werden, dass der Erfolg der Entblutung kontrolliert wird?**
b) **Wie erfolgt die Überwachung des Erfolgs der Entblutung (inklusive Darstellung der Zuständigkeiten – behördliche und eigenbetriebliche Überwachung)?**
c) **Welche Technik kann hier praxisgerecht durch die Schlachthofbetreiber eingesetzt werden?**

Es ist die Pflicht der Betriebe, den Tierschutz nach den gesetzlichen Anforderungen zu gewährleisten. Die Betriebe haben hier eine besondere Verantwortung. Der Schlachtunternehmer muss gewährleisten, dass die Kontrolle der Entblutung bzw. des Entblutungserfolgs erfolgt und auftretende Mängel unverzüglich abgestellt werden. Er muss sicherstellen, dass Personen, die die Entblutung durchführen, über einen entsprechenden Sachkundenachweis verfügen. Im Übrigen liegt die eigenbetriebliche Überwachung der Entblutung aus Gründen des Tierschutzes auch im Interesse des Schlachtunternehmers, da mangelhaft ausgeblutete Schlachtkörper zu wirtschaftlichen Einbußen führen. Staatliche Kontrollen als Regelüberwachung dienen der stichprobenartigen Überprüfung, ob das Recht eingehalten wird. Die behördliche Überwachung erfasst sowohl die betriebliche Eigenkontrolle des Unternehmers als auch den eigentlichen Entblutungsprozess. Seit Januar 2017 werden unter Leitung des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) größere Schlachtbetriebe in einem Sonderkontrollprogramm kontrolliert. Mit diesen Sonderkontrollen wird der Kontrolldruck auch auf die Eigenkontrollen der Unternehmen erhöht. Die regelmäßigen Kontrollen der zuständigen Behörden vor Ort sowie die Sonderkontrollen des LGL sind wichtige Instrumente, um die Betreiber der Schlachthöfe zur Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben anzuhalten. Ziel der Sonderkontrollen ist es, weitere deutliche Verbesserungen in den Betrieben in allen Bereichen zu erreichen, damit der Tierschutz bei der Schlachtung vollumfänglich beachtet wird.

Der eigentliche Entbluteerfolg bemisst sich aus Tierschutzsicht daran, dass die Tiere vor Eintritt des Todes nicht wiedererwachen. Die Messung der Schwallblutmenge ist in diesem Sinne als Hilfsmittel zu verstehen.

Die Entblutung kann optisch, manuell oder automatisch überprüft werden. Folglich kann zur Kontrolle der Entblutung die optische Beurteilung der richtigen Stichstelle, Stichrichtung und -größe und des Schwallblutflusses erfolgen. Ergänzend können manuelle oder automatische Messungen der Schwallblutmengen durchgeführt werden. Bei der Verwendung von Hohlmessern zum Auffangen des Blutes ist die optische Kontrolle stark eingeschränkt, weshalb hier ergänzend Messungen oder andere Kontrollverfahren erforderlich sind. In jedem Fall hat eine Kontrolle des Erhalts der Betäubung bis zum Eintritt des Todes durch das Schlachthofpersonal zu erfolgen.

4. a) Gibt es aktuell Forschungsvorhaben zu möglichen technischen Einrichtungen zur praxistauglichen Kontrolle der korrekten Entblutung von Schlachttieren?

b) Falls ja, werden diese durch die Staatsregierung unterstützt?

Das Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz fördert derzeit keine Forschungsvorhaben, in denen technische Einrichtungen zur Kontrolle der Entblutung von Schlachttieren untersucht werden. Dies schließt jedoch nicht aus, dass entsprechend ausgerichtete Studien an universitären oder anderen forschenden Einrichtungen sowie von der Wirtschaft durchgeführt werden.

5. a) Wie bewertet die Staatsregierung die Vorgaben und den aktuellen Stand der Technik bei der Entblutung von Schlachttieren aus fleischhygienischer Sicht?

b) Wie bewertet die Staatsregierung die Vorgaben und den aktuellen Stand der Technik bei der Entblutung von Schlachttieren im Hinblick auf tierenschutzrechtliche Aspekte?

Die aus Sicht der Fleischhygiene notwendige, möglichst weitgehende und saubere Entblutung von Schlachtkörpern ist in entsprechenden rechtlichen und fachlichen Vorgaben beschrieben. Sie kann mit den zur Verfügung stehenden

Methoden und nach dem Stand der Technik erreicht werden. Der unterschiedliche Körperbau und Unterschiede in der Blutversorgung ermöglichen jeweils nur eine begrenzte Anzahl von Entblutungsmethoden für die verschiedenen Tierarten, die den schlachthygienischen Ansprüchen genügen müssen. Darüber hinaus sind Fleischabschnitte von der Stichstelle im Rahmen der Fleischuntersuchung entsprechend der rechtlichen Vorgaben immer für genussuntauglich zu erklären. Ebenso ist Fleisch für genussuntauglich zu erklären, wenn es sich um Fleisch mit unzureichender Ausblutung handelt.

Ähnliches gilt in Bezug auf den Tierschutz. Die vorhandenen Vorgaben zur Entblutung zielen darauf ab, den Blutentzug bei Wirbeltieren ausreichend schnell zu bewerkstelligen. Dies ist aus Sicht des Tierschutzes zu fordern, um durch den blutverlustbedingten Sauerstoffmangel im Gehirn den Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit bis zum Eintritt des Todes des Schlachttieres aufrechtzuerhalten. Es stehen für alle Tierarten Techniken zur Verfügung, um diese Vorgaben einhalten zu können.

Anlage zu Frage 1. und 2.:

Tierschutzgesetz	
Fundstelle	Text (ggf. gekürzt)
§ 4 Abs. 1	Ein warmblütiges Tier darf nur geschlachtet werden, wenn es vor Beginn des Blutentzugs zum Zweck des Schlachtens betäubt worden ist. (Ausnahmen hiervon regelt Absatz 2)
Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung	
Fundstelle	Text (ggf. gekürzt)
Art. 7 Abs. 2 Buchst. f	Sachkundenachweis zur Durchführung des Entblutens
Art. 9 Abs. 3	Die Unternehmer stellen sicher, dass die Tiere erst dann in die Geräte zur Ruhigstellung, einschließlich Kopffixierungsvorrichtungen, gestellt werden, wenn die mit der Betäubung oder Entblutung beauftragte Person bereitsteht, um die Tiere so rasch wie möglich zu betäuben oder zu entbluten.
Anhang III Nr. 3	<p>3.1. Die die Betäubung, das Einhängen, das Hochziehen und das Entbluten von Tieren ausführende Person führt die betreffenden Tätigkeiten erst an ein und demselben Tier vollständig durch, bevor sie damit an einem anderen Tier beginnt.</p> <p>3.2. Im Falle der einfachen Betäubung oder der Schlachtung gemäß Artikel 4 Absatz 4 werden systematisch beide Halsschlagadern bzw. die entsprechenden Hauptblutgefäße geöffnet. Stromstöße dürfen erst erfolgen, nachdem überprüft wurde, ob das Tier tatsächlich wahrnehmungslos ist. Ein weiteres Zurichten oder Brühen darf erst erfolgen, nachdem überprüft wurde, dass keine Lebenszeichen des Tieres mehr festzustellen sind.</p> <p>3.3. Vögel werden nicht mittels Halsschnittautomat geschlachtet, es sei denn, es lässt sich feststellen, ob der Halsschnittautomat beide Blutgefäße wirksam durchtrennt hat oder nicht. War der Halsschnitt nicht wirksam, so wird der Vogel sofort geschlachtet.</p>

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 – Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV

Fundstelle	Text (ggf. gekürzt)
§ 12 Abs. 6	Wer ein Tier schlachtet oder anderweitig mit Blutentzug tötet, muss sofort nach dem Betäuben, und zwar für die in Anlage 2 Spalte 1 genannten Betäubungsverfahren innerhalb des jeweils in Spalte 2 festgelegten Zeitraumes, mit dem Entbluten beginnen. [_] Beim Entbluten warmblütiger Tiere muss ein sofortiger starker Blutverlust gewährleistet und kontrollierbar sein. Zusätzlich zu den Anforderungen an das Schlachten des Geflügels [_] hat der Betreiber eines Schlachthofes sicherzustellen, dass durch den Halsschnittautomaten nicht entblutete Tiere sofort von Hand entblutet werden.

**Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung
Vollzugshinweise der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)**

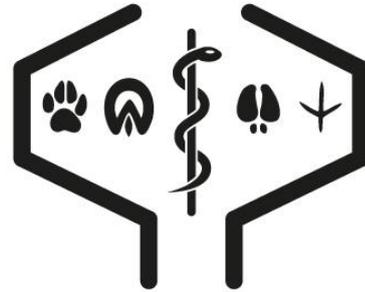
Kapitel B.1.7	Thematische Mindestinhalte für Standardarbeitsanweisungen zur Entblutung
Kapitel E.3.6	Fachliche Hinweise zum Tierschutz bei der Entblutung
Kapitel H	Interpretationshinweis zu den Vorgaben für Halsschnittautomaten bei Geflügel

Leitfäden der Wirtschaft gemäß Art. 13 der VO (EG) Nr. 1099/2009

Leitfaden bewährte Verfahrensweisen für eine tierschutzgerechte Schlachtung von Schweinen des Verbands der Fleischwirtschaft e.V. (VDF)	Beschreibung der guten fachlichen Praxis bei der Durchführung der Entblutung mit Hinweisen zur Kontrolle des Entbluteerfolges und möglichen Maßnahmen bei Abweichungen.
Leitfaden bewährte Verfahrensweisen für eine tierschutzgerechte Schlachtung von Rindern des VDF	
Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks	

Anlage1

Tierärztliche Vereinigung
für **Tierschutz** e.V.



Merkblatt Nr. 89

**Tierschutzgerechtes Schlachten von
Rindern, Schweinen,
Schafen und Ziegen**

TVT

Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V.

Um das Auftreten von Fehlern während des Schlachtbetriebes weitestgehend zu vermeiden, ist die Betäubungsanlage arbeitstäglich mindestens einmal, und zwar vor Schlachtbeginn, zu überprüfen.

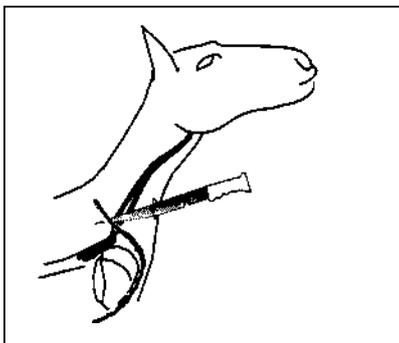
F. Das Töten der Tiere

1. Entbluten

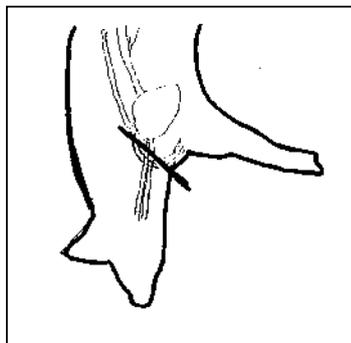
Mit dem Entbluteschnitt werden die vordere Hauptschlagader und die vordere Hohlvene eröffnet (Bruststich), so dass in kürzester Zeit ein maximaler Blutverlust eintritt und die weitere Sauerstoffzufuhr zum Gehirn unterbunden wird. Der Entbluteschnitt muss während der Wirkungsdauer der Betäubung vorgenommen werden, und zwar so zügig, dass die Tiere nicht mehr aus der Betäubung erwachen. Das dazu verwendete Messer muss ausreichend lang und scharf sein. Ein stumpfes Messer verlangt nicht nur größeren Kraftaufwand des Ausführenden, sondern vergrößert auch die Unfallgefahr.

Wenn das Tier als Lebensmittel verwendet werden soll, ist vor dem eigentlichen Entbluteschnitt mit einem zweiten Messer die Haut zu eröffnen (sog. Zwei-Messer-Methode – bei Schweinen, Schafen und Ziegen nicht anwendbar).

Bruststich



nach DYCE et al. (1987)



© bsi 2000

Die Entblutung kann im Hängen wie auch im Liegen durchgeführt werden, indem mit einem Stechmesser oder mit einem Hohlstechmesser in der Halsmedianen in der Kuhle vor dem Brustbein eingestochen wird. Die Stichtechnik ist abhängig von den technologischen Voraussetzungen des Schlachtbetriebes, insbesondere der Zeit, die zum Aufhängen der Tiere benötigt wird, d.h. wenn das Aufhängen zu lange dauert, bietet sich ein Stechen im Liegen an. Oftmals wird beim Entbluten im Liegen versucht, mit pumpenden Bewegungen der oben liegenden Vordergliedmaße mehr Blutverlust herzustellen. Diese Pumpbewegungen bringen keinen Mehrwert und verschmutzen durch die erzeugte Sogwirkung eher noch die Stichstelle. Besser ist das einmalige Hochziehen der Gliedmaße und Offenhalten der Stichstelle, damit das Blut gut abfließen kann.

Beim **Schwein** wird seitlich an der Halsbasis, zwei bis drei Finger breit vor der Brustbeinspitze, in Richtung gegenüberliegendes Schulterblatt / Schwanz eingestochen. Nach dem Einstich werden durch einen in der Tiefe quer durch den Brustkorb geführten Schnitt die Hauptblutgefäße eröffnet. Das Stoßblut fließt sofort in

starkem Strahl aus dem Körper. Es muss darauf geachtet werden, dass die Öffnung groß genug ist, damit das Blut schwallartig austreten kann.



Bild: Wenn wie hier, die Öffnung nicht ausreichend groß ist, bildet sich unter der Haut eine sichtbare Beule, in der das Blut von innen gegen die Haut drängt und das Entbluten im Schwall verhindert.

Bei der Verwendung eines Hohlmessers muss mit anderen Mechanismen, wie z.B. die Mengenkontrolle des Blutes, der Erfolg der Entblutung überprüft werden. Oft wird der Bruststich zu klein ausgeführt, um die Menge an zu verwerfendem Stichfleisch gering zu halten und die Kontamination mit Brühwasser zu verringern.

Bruststich beim Rind

Beim Rind wird zunächst die Haut am Triel eröffnet. Anschließend wird das Messer (im Hängen) unterhalb des Brustbeines angesetzt und in Richtung des Herzens geführt. Orientierend kann man dabei die Stichrichtung in Richtung des Schwanzes wählen. Ist das Messer 20-25cm tief eingedrungen, wird es in Richtung Kopf „abgekippt“ und durchschneidet damit die großen blutführenden Gefäße. Wichtig ist, dass das Messer in jedem Fall unterhalb der Speiseöhre geführt wird. Die Luft- und die Speiseröhre bleiben bei richtiger Ausführung dieser Schnitttechnik unversehrt.



Der Bruststich ist bei Rind und Schwein in jedem Fall den anderen Stichtechniken vorzuziehen, da nur hier eine schnelle und effektive Entblutung gewährleistet werden kann. Beim Bruststich im Hängen ist die Stichstelle für den Mitarbeiter leichter zugänglich. Ein Bruststich im Liegen ist ebenso effektiv hinsichtlich der Entblutemenge, allerdings erfordert die Stichtechnik mehr Erfahrung bzw. Übung, um die richtige Stelle zu treffen.

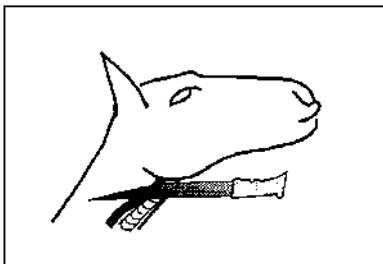


© Bucher und Forster 2003



© Bucher und Forster 2003

Kehlschnitt oder Halsschnitt beim Schaf



Mit einem Schnitt von Ohr zu Ohr durch die Kehle werden alle Weichteile des Halses einschließlich der Luft- und Speiseröhre durchgeschnitten und dabei die Blutgefäße (mindestens beide Halsschlagadern) eröffnet. Bei dieser Schnitttechnik besteht die Gefahr des Auslaufens von Lungensekret bzw. Mageninhalt mit Kontamination der Schnittwunde. Beim Schaf ist bislang keine Entblutetechnik praxistauglich, bei der

ohne Durchtrennen der Luft- und Speiseröhre die schwallartige effektive Entblutung sicher gestellt ist. Somit ist diese Technik derzeit bei kleinen Wiederkäuern zu empfehlen, da ein Bruststich schwer durchführbar ist. Das Schaf muss zuvor so

Seite 36

TVT e. V.

Tierschutzgerechtes Schlachten

gelagert werden, dass die Schnittwunde offen liegt und das Blut ungehindert abfließen kann. Dazu sollte der Kopf leicht nach hinten gebogen werden und ggf. die Vordergliedmaße angehoben werden, damit das Blut gut ablaufen kann.

Bei einem Halsschnitt werden im Gegensatz zum Bruststich weniger Gefäße eröffnet. Damit ist ein schwallartiges und damit schnelles und sicheres Entbluten **nicht sicher** gewährleistet. Daher muss beim Rind und beim Schwein immer dem Bruststich der Vorzug gegeben werden.

Fehlerquellen bei der Entblutung:

- stumpfes Messer
- zu kurze Klinge
- zu kleiner Hautschnitt
- nur die Hohlvenen eröffnet und nur eine oder keine Halsschlagader eröffnet
- beim Halsschnitt (v.a. Rind) Einrollen der Gefäßenden mit Verzögerung der Entblutung
- Behinderung des Blutabflusses durch falsche Lagerung von Kopf und Hals

Durch Auffangen und Messen (Wiegen) der Schwallblutmenge (innerhalb 30 Sekunden) kann die Stichqualität einfach überprüft werden:

Schwein:	3,5l
Rind (ca. 500kg):	10,0l
Rind (ca. 700kg):	15,0l
Schaf:	1,5l

2. Feststellung des Todes eines Schlachtieres

Das Tier ist sicher tot, wenn **nach dem vollständigen Entbluten**

- keine Reaktion bei Berühren der Hornhaut des Auges erfolgt **und**
- keine Atmung mehr erkennbar ist **und**
- alle Muskeln vollkommen erschlafft sind.
- Die Pupille ist maximal geweitet, der Blick wirkt „erloschen“

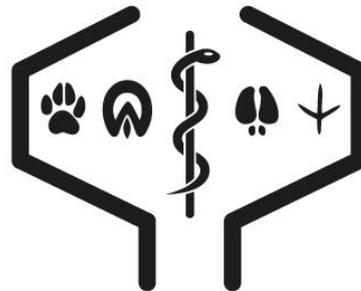
Das Fehlen – besser: Nichtfeststellen – des Herzschlages oder ausbleibende Reaktionen auf anderweitige Berührungen, Anstoßen oder dergleichen, ist kein sicheres Todeszeichen. Außerdem ist zu beachten, dass auch noch nach minutenlangem Atemstillstand noch einzelne Atemzüge (Schnappatmung) möglich sind. Weitere Schlachtarbeiten sind erst dann erlaubt, wenn das Tier sich nicht mehr bewegt.

3. Töten ohne Blutentzug

Töten ohne Blutentzug ist im Rahmen der Schlachtung zur Fleischgewinnung nicht zulässig. Die nachstehend beschriebenen Verfahren werden hauptsächlich in Frage kommen bei der Tötung verletzter, kranker, rückstandsbelasteter oder aus sonstigen Gründen nicht (mehr) zur Lebensmittelgewinnung geeigneter Tiere und bei der Merzung von Beständen im Seuchenfall.

Anlage2

Tierärztliche Vereinigung
für **Tierschutz** e.V.



Merkblatt Nr. 142

Betäuben und Töten von Pferden

TVT

Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V.

herausgegeben vom Arbeitskreis Nr. AK 3 u. AK 11

Seite 8

TVT e. V.

Betäuben und Töten von Pferden

Die Entblutung bzw. Rückenmarkszerstörung im Anschluss an den Bolzenschuss

Die **Entblutung** hat beim Pferd unmittelbar, **spätestens jedoch 20 Sekunden** nach dem Bolzenschuss zu erfolgen. Pferde, die geschossen und nicht sofort entblutet werden, können das Bewusstsein wieder erlangen.

Soll das Fleisch verwertet werden, ist zunächst die Haut zu eröffnen. Mit einem sauberen Messer sollte ein sog. Bruststich (s. Skizze) durchgeführt werden, da bei dieser Technik die Entblutung am schnellsten ist. Dabei wird nach dem Hautschnitt am Brusteingang in der Drosselgrube in Richtung gegenüberliegendes Ellenbogengelenk eingestochen und durch einen quer in der Tiefe geführten Schnitt eine herznahe Eröffnung der Hauptblutgefäße am Brustkorbeingang am unteren Halsansatz erreicht. Durch den starken Blutverlust wird die Sauerstoffversorgung des Gehirns unterbrochen.



Ein sog. Halsstich, bei dem hinter der Kehle zwischen Luft- und Speiseröhre und der Wirbelsäule durchgestochen und dabei auf beiden Seiten die Halsschlagadern und –venen durchtrennt werden, sollte als Entblutungsmethode nicht angewendet werden. Hierbei wird nur eine relativ kleine Stichwunde verursacht, welche die Ausblutung verzögert.

Die Wirkung der Betäubung muss vor und nach dem Entblutevorgang überwacht werden. Die Anzeichen einer guten Betäubung sind:

- sofortiges Zusammenbrechen
- Ausbleiben von Aufstehversuchen
- keine Anzeichen einer regelmäßigen Atmung
- das Auge öffnet sich und zeigt keine Bewegungen, die Pupille weitet sich

Ein Nachschuss muss erfolgen, wenn folgende Anzeichen auftreten:

- das Pferd bleibt stehen oder es macht Aufstehversuche
- es sind Anzeichen einer regelmäßigen Atmung erkennbar (Nüstern und Brustkorb prüfen)
- das Auge wird zusammengekniffen oder der Augapfel bleibt weggedreht
- gerichtete Bewegungen: Kopfanheben, Drehen in Bauchlage, Einrollen der Vorderbeine, seitliches Aufziehen im Hängen

Vor weiteren Schlachtarbeiten muss der Tod des Pferdes festgestellt werden. Es dürfen keinerlei Bewegungen zu erkennen sein.