



Infopool: Tierschutz | Schlachtung





Schlachtung

Die Schlachtung von Geflügel ist in Deutschland streng geregelt und wird in allen Schritten tierschutzgesetzkonform durchgeführt. Das beinhaltet insbesondere, dass die Tiere vor der Schlachtung immer betäubt werden. Speziell geschulte Mitarbeiter kontrollieren die Wahrung des Tierschutzes vor und während des Schlachtprozesses.



Schlachtung

Die Gesundheit der Tiere wird vor der Schlachtung sorgfältig überprüft

- Der gesamte Schlachtvorgang von Geflügel wird, neben den Mitarbeitern des Schlachthofs, durch einen Amtstierarzt und weitere Fachassistenten begleitet.
- Nachdem die Tiere bereits 72 Stunden vor dem Transport zur Schlachtereie von einem Amtsveterinär untersucht worden sind, nimmt der Amtsveterinär oder einer seiner Fachassistenten in der Schlachtereie erneut eine Lebendtierbeschau vor.



Schlachtung

- So wird sichergestellt, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung freigegeben werden.
- Dies soll zudem garantieren, dass die Bestimmungen zum Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und keine Anzeichen für einen Zustand vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.
- Die doppelte Überprüfung gilt der Wahrung einer tierschutzgerechten Haltung, eines tierschutzgerechten Transports und der Lebensmittelsicherheit.



Schlachtung

- Von den lebenden Tieren entnehmen amtliche Kontrolleure zudem Stichproben, die auf Salmonellen geprüft werden.
- Von den bereits geschlachteten Tieren oder den fertigen Produkten werden regelmäßig behörden- und unternehmensseitig definierte Stichproben untersucht.
- Der während des Schlachtvorgangs anwesende Amtsveterinär und seine Fachassistenten prüfen zudem die Schlachtkörper.



Schlachtung

- Sollten bei der Prüfung oder bei den Laboruntersuchungen Mängel in Bezug auf Keime, Rückstände (zum Beispiel von Arzneimitteln) oder sonstige gesundheitlich bedenkliche Aspekte ergeben, verfolgen die Behörden die schnellstmögliche Mängelbeseitigung.
- Sämtliche Mitarbeiter aus der Fleischerzeugerkette, die Kontakt mit lebenden Tieren haben, müssen einen Sachkundenachweis zur Befähigung für den Umgang mit Tieren erbringen und dafür eine mündliche und schriftliche Prüfung ablegen.



Schlachtung

Betäubung und Schlachtvorgang sind gesetzlich streng geregelt

- Die gesetzlichen Vorgaben zur Schlachtung von Nutztieren besagen, dass die Tiere „in einem Zustand der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit oder sonst, soweit nach den gegebenen Umständen zumutbar, nur unter Vermeidung von Schmerzen getötet werden“ (TierSchG § 4, Absatz 1).
- Dies beinhaltet, die Tiere in Schlachthöfen „nur unter wirksamer Schmerzausschaltung (Betäubung)“ zu töten (ebd.).
- Vor Beginn des Schlachtvorgangs werden alle Tiere daher schonend betäubt. Die Betäubung erfolgt entweder mit Kohlenstoffdioxid (CO₂) oder durch eine Elektro-Wasserbadbetäubung.



Schlachtung

- Die betäubten Tiere werden getötet, indem die beiden Halsschlagadern durchtrennt werden.
- Dieser Vorgang erfolgt maschinell, wobei während des gesamten Schlachtprozesses immer eine verantwortliche Person anwesend sein muss, die diesen Vorgang beobachtet, um bei Störungen sofort eingreifen zu können.
- So kann beispielsweise in den seltenen Fällen, in denen das betäubte Tier durch den maschinellen Vorgang nicht sofort getötet wurde, das geschulte Personal manuell entsprechende Maßnahmen (zügige Schlachtung per Hand mit einem Messer) einleiten, um den Vorgang so schonend wie möglich für das einzelne Tier zu gestalten.



Schlachtung

- Die „EU-Verordnung Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung“ regelt die gesetzlichen Bestimmungen zur Schlachtung von Nutztieren in ganz Europa einheitlich.
- Um für die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen in der Schlachtereie Sorge zu tragen, verpflichtet die Verordnung Schlachtbetriebe zur Benennung eines Tierschutzbeauftragten (EU-Verordnung Nr. 1099/2009, Artikel 17), der die Abläufe überwacht und über entsprechende Sachkunde verfügen muss.
- Er ist gegebenenfalls Wahrung des Tierschutzes gegenüber den Mitarbeitern des Schlachtbetriebs weisungsbefugt.