



Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF<sup>i</sup>**

## Webinar „Mobile Schlachtung“

3.11.2021 9:00 – 12:30 Uhr

DI Dr. Martina Ortner  
Bildungsprojekt Direktvermarktung, LFI/LK Österreich

Ihr Wissen wächst 

## Programm

- LF<sup>i</sup>**
- ▶ **Begrüßung** und **Einleitung**, *DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich*
  - ▶ **Vorstellung genehmigter Anlagen** aus der Steiermark und aus OÖ  
*Alois Kiegerl, Simone und Georg Diwold*
  - Pause**
  - ▶ **rechtliche Rahmenbedingungen, Anforderungen bezüglich Betäubung und Schlachtung von Rindern**, *Ortner*
  - ▶ **Knackpunkte, Herausforderungen aus Sicht der Landesveterinärbehörde**, *Dr. Harald Fötschl, Landesregierung Steiermark*
  - Pause**
  - ▶ Wie kommen **interessierte Direktvermarkter auf den Weg** zur „mobilen Schlachtung“?  
**Einteilung in Bundesländer-Gruppen**; Kennenlernen von interessierten BetriebsführerInnen & BeraterInnen, Erläuterung der Vorgangsweise in den BL
  - ▶ **Überblick** aus den Bundesländern
  - ▶ **Blick nach vorne** & Folgeveranstaltungen;
  - ▶ **Zusammenfassung und Abschluss**

## Einleitung – Warum ist mobile Schlachtung ein Thema?



- ✔ artgerechte Tierhaltung und Tierwohl eng verknüpft mit Tierschutz bei der Schlachtung →
- ✔ weniger Stress für die Tiere
  - geringere Gefahr für Mensch und Tier
  - höhere Fleischqualität
- ✔ verschiedene Begriffe:
  - „mobile Schlachtung“, „**teilmobile Schlachtung**“, „Weideschlachtung“, „stressfreie Schlachtung“, **Schlachtung am Herkunftsbetrieb**
- ✔ verschiedene Möglichkeiten in Deutschland oder in der Schweiz
  - D: Rechtslücke genutzt, CH ist nicht in der EU;
- ✔ Bemühungen und Initiativen auch in Österreich:
  - ✔ einige Betriebe in Ö mit Zulassung zur teilmobilen Schlachtung; Kombination Schlachtanhänger + zugelassener Schlachtbetrieb;
- ✔ **Änderung der EU-Hygiene VO → Schlachtung und Entblutung am Haltungsbetrieb mit Verbringung in zugelassenen Schlachtbetrieb möglich**

3

## Ziele der Veranstaltung



- ✔ Vorstellung von Beispielen aus der Steiermark und aus Oberösterreich
- ✔ Darstellung der Anforderungen rund um die Schlachtung bzw. die mobile Schlachtung;
- ✔ Ö-weite und einheitliche Vorgangsweise stärken
- ✔ Interesse der Betriebe ergründen und bündeln
- ✔ Positionierung am Markt (Verkaufsargumente bzw. geht es darum die Kaufmotive der Kunden anzusprechen)
- ✔ analysieren der Vorgangsweise, damit die mobile Schlachtung möglich wird
- ✔ Unterstützung zur Zusammenarbeit zwischen interessierten Betrieben
  - individuelle Feststellung „kommt die mobile Schlachtung für den Betrieb überhaupt in Frage?“
  - Kennenlernen der Betriebe, die an der mobilen Schlachtung interessiert sind;
  - Unterstützung durch Beratungskräfte in den Bundesländern

4



## Beispiele aus der Praxis

Alois Kiegerl [www.stressfrei.st](http://www.stressfrei.st)

Simone und Georg Diwold [www.diwold.at](http://www.diwold.at)

5



## Rechtliche Rahmenbedingungen und Anforderungen bei der Schlachtung von Rindern – ein Überblick

6

## Rechtsaufbau und Umsetzung



### EU-Recht:

EU-Hygiene Paket (VO 178/2002, VO 852/2004, VO 853/2004, VO 2017/625), VO 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung



### Österreichisches Recht:

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl. I Nr. 13/2006, Tierschutzschlachtverordnung BGBl. II Nr. 312/2015



Leitlinie für Schlachtbetriebe, Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen zur Erleichterung der Durchführung der Verordnung



Handbuch zur Eigenkontrolle, Schulungen, Unterlagen, Prüfungen



7

## Unterlagen für die Praxis



Bundesministerium  
Arbeit, Soziales, Gesundheit  
und Konsumentenschutz

### Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage  
Kapitel / A 2 / Hygiene  
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die  
Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der  
Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen,  
Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der  
Herstellung von Fleischerzeugnissen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0002-II/B/13/2014 vom 25.2.2014



8

**INHALTSVERZEICHNIS**

**I. Ziel** ..... 3

**II. Rechtslage** ..... 3

1. RECHTSQUELLEN ..... 3

2. GELTUNGSBEREICH ..... 3

3. VERANTWORTUNG, ZUSTÄNDIGKEIT ..... 3

**BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT** ..... 5

**III. Betriebsstätten** ..... 6

1. GRUNDRISSPLAN (SKIZZE), GRUNDAUSSTATTUNG DES BETRIEBES ..... 6

CHECKLISTE ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG ..... 6

2. ANFORDERUNGEN AN SCHLACHT- VERARBEITUNGS-, KÜHL- UND LAGERRÄUME ..... 9

CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSRAUM ..... 10

CHECKLISTE KÜHLRAUM ..... 13

AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR ..... 15

CHECKLISTE REIFERAUM ..... 16

**IV. Allgemeine Hygiene** ..... 17

1. REINIGUNG UND DESINFEKTION ..... 17

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER ..... 18

2. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG ..... 21

3. SCHULUNG ..... 21

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT ..... 22

**V. Gute Herstellungspraxis** ..... 23

1. HYGIENISCHES ARBEITEN ..... 23

2. BETAUBUNG UND SCHLACHTUNG ..... 25

CHECKLISTE BETAUBUNG ..... 25

BEISPIELE FÜR STANDARDARBEITSANWEISUNGEN ZUM SCHUTZ DER TIERE BEI DER SCHLACHTUNG ..... 28

AUFZEICHNUNGEN ÜBER WARTUNGSMAßNAHMEN VON BETAUBUNGSGERÄTEN ..... 38

3. HERSTELLUNGSABLÄUFE ..... 39

AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS ..... 45

**VI. Mikrobiologische Untersuchungen** ..... 46

1. UNTERSUCHUNG DER OBERFLÄCHEN VON SCHLACHTKÖRPERN ..... 47

2. UNTERSUCHUNGEN VON FRISCHEM FLEISCH ..... 49

3. UNTERSUCHUNGEN VON FASCHIERTEM UND FLEISCHZUBEREITUNGEN (AUCH AUS GEFLÜGELFLEISCH) ..... 49

4. UNTERSUCHUNGEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN ..... 49

5. UNTERSUCHUNGEN VON OBERFLÄCHEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN ..... 51

**VII. Dokumentation und Aufzeichnungen** ..... 51

Anhang I ..... 53

Anhang II ..... 59

Anhang III ..... 63

Probenbegleitschreiben ..... 64



**BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT**

**Schlachtbetrieb:** (Name und Anschrift) ..... **LFBIS-Nr.:** .....

**Zulassungsnummer:** AT - ..... EG

**Zulassung für:** .....



**Telefonnummer:** ..... **Hygieneverantwortlicher:** .....

**Email:** .....

**Baujahr Schlachtraum:** ..... **Wasserversorgung:** .....

**Baujahr Zerlegeraum:** .....  öffentliche Wasserversorgungsanlage

**letzter Umbau:** .....  Brunnen

**Anzahl Schlachttiere je Woche/pro Monat:** ..... **Schlachtstage:** .....

	aus eigenem Betrieb	aus fremden Betrieben
Rinder/Kälber	.... / ....	.... / ....
Schweine	.... / ....	.... / ....
Schafe/Ziegen	.... / ....	.... / ....
andere Tierarten	.... / ....	.... / ....

**Betäubungsmethode:** .....

Verantwortlich für Betäubung und Entblutung		<input type="checkbox"/> Sachkundennachweis	<input type="checkbox"/> gleichwertige Ausbildung
Mitarbeiter bei Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung		Nr. ....	.....

**Zertifizierungen/Auszeichnungen:** .....

**III. Betriebsstätten****1. Grundrissplan (Skizze), Grundausrüstung des Betriebes**  
Zur Darstellung der Größenverhältnisse ist ein Grundrissplan (Skizze) anzufertigen.

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienierisiko der Produkte und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen.

**CHECKLISTE**  
**ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG**

**Anforderungen an Außenbereiche** (nur relevant, wenn Tiere von anderen Betrieben zur Schlachtung angeliefert werden):

**trittsicherer Boden und seitliche Abgrenzung** bei vorhandenen Treibgängen

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

**Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsraum:** Bei Betrieben mit stationärer Schlachtung kann der Schlachtraum auch als Zerlegungs- und Verarbeitungsraum dienen, wenn die Arbeitsgänge zeitlich getrennt erfolgen.

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

**Reinigungsbereich:** Der Bereich zur Reinigung der Geräte bzw. die Reinigung selber sind räumlich oder zumindest zeitlich von der Produktion zu trennen.

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

**Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (kein eigener Raum erforderlich).

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

**Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial:** hygienisch einwandfrei, sodass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (eigener Raum ist nicht erforderlich).

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

**Toiletten:** Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird; Erforderlich sind eine ausreichende Beleuchtung (200 Lux) und Belüftung nach außen und Kleiderhaken für Arbeitskleidung;

- erfüllt  
 Abweichung: ..... behoben am: .....

Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege und Verarbeitungsbetriebe

6

11

**2. Anforderungen an Schlacht-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerräume**

Die Räume müssen so konzipiert und angelegt sein, dass Kontaminationen zwischen und während der Arbeitsgänge vermieden werden und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Anhand der nachstehenden Checklisten kann festgestellt und überprüft werden, ob die baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen am Betrieb entsprechen. **Alle zwei Jahre und nach jeder Veränderung** der Bausubstanz oder der Einrichtung sollen die **Anforderungen mit diesen Checklisten überprüft werden**. Auftretende Mängel sind in angemessener Zeit zu beheben.

**Ein und derselbe Raum kann für die Schlachtung, die Zerlegung von frischem Fleisch, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken von Fleischerzeugnissen genutzt werden, wenn folgende Arbeitsschritte zeitlich getrennt erfolgen:**

Betäubung und Entblutung

bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen,

Ausnehmen und weiteres Zurichten

Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen

Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet.

Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung

Versand von Fleisch

das **Leeren/Reinigen der Mägen und Därme** (zeitliche Trennung nur nach behördlicher Erlaubnis zulässig);

bei **Rindern, Schafen und Ziegen:** zusätzliche Bestimmungen bezüglich **Spezifiziertem Risikomaterial (SRM)** und Kopffleischgewinnung;

Die **Schlachtung ist von der Zerlegung von frischem Fleisch**, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets zeitlich zu trennen.

Die **Zerlegung, das Herstellen** und das Aufschneiden/Verpacken kann **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

**Vor einer anderwertigen Nutzung** des Schlachtraumes ist dieser und alle darin befindlichen Einrichtungen und Gegenstände zu **reinigen und zu desinfizieren**.

Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege und Verarbeitungsbetriebe

9

12



## VO (EG) Nr. 1099/2009 – Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung



- 🍃 Ziel: Mindestanforderungen an den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung bzw. Tötung
- 🍃 Ausgenommen ist die Tötung von Tieren:
  - 🍃 wissenschaftliche Versuchszwecke (unter Behördenaufsicht)
  - 🍃 Jagd und Freizeidfischerei
  - 🍃 bei kulturellen oder Sportveranstaltungen
  - 🍃 Geflügel, Kaninchen und Hasen für den Eigenverbrauch
- 🍃 allgemeine **Anforderungen** (gelten immer):  
Tiere vor Schmerz, Stress und Leid verschonen
- 🍃 entsprechende **Betäubung**
- 🍃 **Fachkenntnis und Sachkundenachweis** für Personen, die Tätigkeiten im Zuge der Schlachtung ausführen

13

## ... Regelung in Österreich – Tierschutzschlacht- VO BGBl. II 312/2015



- 🍃 dem Sachkunde gleichwertige Ausbildungen:
  - 🍃 Abschluss Veterinärmedizin
  - 🍃 Fleischer
  - 🍃 erfolgreicher Abschluss landwirtschaftliche Fachschule/ HBLA Lehrplan Schlachtung;
  - 🍃 Liste BMG  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei\\_schlachtung/Tierschutz\\_Schlachtung\\_4\\_Anhang\\_Schlachtvo.pdf?5iighl](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei_schlachtung/Tierschutz_Schlachtung_4_Anhang_Schlachtvo.pdf?5iighl)
  - 🍃 Abschluss anerkannter Ausbildung durch BMG

14

## Bedeutung von Tierschutzmaßnahmen



### Grundsätze:

- ✔ Schmerzen, Stress und Leiden bei der Tötung so gering wie möglich halten
- ✔ stark leidende Nutztiere töten, wenn Verringerung von Leid wirtschaftlich nicht tragbar ist – Tierschutz gebührend berücksichtigen!
- ✔ Nottötung ist von Tierschutzvorschriften ausgenommen, wenn Einhaltung idealer Tierschutzvorschriften das Leiden der Tiere verlängert → Ausnahmefälle, Unfälle
- ✔ Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit herbeiführen, weil Tötungsverfahren meist schmerzvoll sind

15

## Tierschutzmaßnahmen – Grundsätzliches



- ✔ ein Tier ist wahrnehmungslos, wenn es
  - ✔ seine natürlich stehende Haltung verliert
  - ✔ nicht wach ist und
  - ✔ keine Anzeichen von Angst oder Aufregung zeigt.
- ✔ ein Tier ist empfindungslos, wenn es
  - ✔ auf Reize wie Schall, Geruch, Licht und
  - ✔ physischen Kontakt nicht reagiert und
  - ✔ keine entsprechenden Reflexe zeigt.
- ✔ Anwendung von Betäubungsverfahren die zum Tod führen, wenn keine Schmerzen und Stress verursacht werden.
- ✔ Ergebnisse und Wirksamkeit der Betäubung sind regelmäßig zu bewerten und zu überprüfen.

16

Gute Herstellungspraxis

**2. Betäubung und Schlachtung**

Tötung und damit zusammenhängende Tätigkeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die über entsprechende Fachkenntnisse verfügen und einen **Sachkundenachweis** oder den **Nachweis einer gleichwertigen Ausbildung** vorweisen können. Voraussetzung zur Erlangung eines Sachkundenachweises ist der Abschluss einer Schulung, inklusive Praxis und Prüfung. Folgende Ausbildungen sind dem Sachkundenachweis gleichwertig: Abschluss der Veterinärmedizin, Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeitung, Nachweis der Zugangsvoraussetzungen zum Fleischerhandwerk, Abschluss einer landwirtschaftlichen Fachschule oder landwirtschaftlichen Bundeslehranstalt, deren Lehrplan auch das Schlachten enthält, gleichwertige Ausbildung in einem Mitgliedstaat der EU, mittels Bescheid erteilte Genehmigung zum Schlachten von Farnwidl und Bisons unter Verwendung einer Feuerwaffe, sowie weitere anerkannte Ausbildungen (veröffentlicht auf der Homepage des Gesundheitsministeriums). [www.veterinaerwesen.niederrhein.de/interne/geschuetzte\\_schlachttiere/](http://www.veterinaerwesen.niederrhein.de/interne/geschuetzte_schlachttiere/)

Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere tierschutzrechtliche Vorschriften (Tierschutzgesetz und Tierschutz-Schlachtverordnung).

**CHECKLISTE BETÄUBUNG**

**1. Bolzenschussbetäubung**

Zu überprüfen sind Geräte, korrekter Ansatz der Geräte und Zeitdauer bis zur Entblutung.

**Ruhigstellung der Tiere vor der Betäubung:** ausreichend, Kopf fixiert

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

**Bolzenschussapparat:** ordentlicher Pflege- und Wartungszustand, Rückholfeder und Distanzringe in Ordnung, Bolzen gerade und vor dem Schuss vollkommen im Schaft, Bolzenrand scharf

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

**Reservegerät:** vorhanden, ordentlicher Pflege- und Wartungszustand

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

**Patronen:** Lagerung trocken, in entsprechender Stärke vorhanden

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

**Richtiger Ansatz:** Kreuzungspunkt zweier gedachter Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes, senkrecht zur Stirnfläche, fest angedrückt

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege und Verarbeitungsbetriebe  
25



Gute Herstellungspraxis

**Zeit vom Bolzenschuss bis zum Entblutestich:**

- beim Rind max. 60 Sek.
- beim Schwein, hornlosem Schaf, Pferd max. 20 Sek.
- bei behorntem Schaf, Ziege max. 15 Sek.

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

**Betäubungserfolg:**

- ✓ Tiere stürzen sofort zusammen
- ✓ keine Aufstehversuche
- ✓ Aussetzen der regelmäßigen Atmung
- ✓ starre, unbewegte Augen
- ✓ kein Lid- und Hornhautreflex
- ✓ keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: ..... behoben am: .....

KOPIERVORLAGE



**BEISPIELE FÜR STANDARDARBEITSANWEISUNGEN ZUM SCHUTZ DER TIERE BEI DER SCHLACHTUNG -**

**Arbeitsanweisung für die Rinderschlachtung – Betäubung mittels Bolzenschuss**

Betäubungsgerät: \_\_\_\_\_ Reservegerät: \_\_\_\_\_

Tätigkeit	Ziel / Vorgabe	Besonderheit am Betrieb	Maßnahmen bei Abweichung
Funktionsfähigkeit von Betäubungsgerät und Reservegerät überprüfen	Schutz der Tiere, Vermeidung von Stress, Leid und Schmerz Überprüfung vor Arbeitsbeginn		
Abholen des/der Schlachtiers/s aus dem Stall und zum Schlachtraum treiben	Tiere werden unmittelbar vor der Schlachtung abgeholt und einzeln oder in kleinen Gruppen zum Schlachtraum getrieben Treibgang: ohne wesentliche Hindernisse (Abflüsse oder Rinnen werden z.B. mit Stroh abgedeckt)		
Ev. Transport zum Schlachtraum (bei größerer Entfernung Stall – Schlachtraum)	ruhiger, schonender Umgang mit den Tieren ausreichend Zeit gewähren, damit sich die Tiere an die Umgebung gewöhnen können		
Betäubung vorbereiten, Tier beruhigen, ev. fixieren	Rinder sollen den Kopf seitwärts, sowie auf- oder abwärts nicht bewegen können, damit der Bolzenschussapparat gut und sicher angesetzt werden kann. eventuell Haare scheiteln oder Einschussstelle abscheren		
richtiges Ansetzen des Bolzenschussapparates	Betäubungsgerät senkrecht zur Stirnfläche ansetzen, am Kreuzungspunkt der gedachten Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes		



Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe

↓			
↓	Durchführung der Betäubung	Überprüfen, dass der Bolzen nach dem Schuss wieder vollständig in den Schaft einfährt.	
↓	Überprüfung des Betäubungserfolges	Tier geht zu Boden; der Körper ist in steifem Krampf, mit angezogenen Gliedmaßen und geradem Rücken, nach etwa 10 Sekunden treten ruckartige Krämpfe und Ruderbewegungen der Beine auf. Ohren und Schwanz sind schlaff, Zunge hängt schlaff aus dem Maul, Atmung setzt aus, Augen sind starr und ohne Lidchlussreflex;	Nachbetäuben
↓	Stechen und Entbluten	Entbluteschnitt innerhalb von 60 Sekunden nach erfolgter Betäubung setzen (jedenfalls während der Wirkungsdauer der Betäubung);  Eröffnen der beiden Halschlagadern oder der entsprechenden herznahen Blutgefäße, sodass sofort ein starker Blutverlust eintritt. Messerkinge ausreichend lang und scharf  Es sollten bei Rindern bis etwa 500 kg ca. 10 l bzw. bei Rindern mit etwa 700 kg ca. 15 l Blut in den ersten 30 Sekunden ausfließen.	Entblutesch innerhalb von  ___ Sekunden  Nachstechen
↓	Durchführung weiterer Schlachtarbeiten	Erst nach dem sicheren Tod des Tieres (frühestens nach 3 Minuten)	

Durchführung von Betäubung und Schlachtung durch: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift/en: \_\_\_\_\_

**Herstellungsablauf "Rindfleisch, Kalbfleisch"**

Tätigkeit	Kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
↓			
Lebendtier	Fellverschmutzung	Reinigung vor der Schlachtung	
↓			
Transport zur Schlachtung	max. Zellspanne 2 Stunden	stressarme Verladung und Transport, gute Belüftung erforderlich, tierschutzkonforme Schlachtung	
↓			
Schlachtung Enthäutung Organentnahme Kühlung	Fellplatz Sicheltelle Waschwasser Entfernung von Kopf und Füßen Ausschneiden laktierender Euter Enthäuten Verhindern, das Panseninhalt und Enddarm ausfließen Handbrausen, Spritzwasser	achten auf Sauberkeit hygienische Wasserversorgung: Heißwasser (mind. 60 °C für Reinigung, mind. 82 °C zur Desinfektion)  kein Kontakt Fleisch - Fell - sauberes Ausweiden innerhalb von 45 Min.  keine Kontamination	
↓			
Reifung	Absenken der Kerntemperatur → Kühlverlauf  freies Hängen ohne Berührung	Innereien: 3 °C oder weniger Fleisch: in den ersten 10 Stunden nicht unter 10 °C absenken; bis 36 Stunden auf 7 °C  Abhängen von Gustostücken u. Edelteilen: Stiere mind. 10 Tage, Kälbern, Ochsen, Beef mind. 7 Tage	
↓			
Grobzerlegung Feinzerlegung Portionierung Reifung im Vapac	Zuschnitt  Kerntemperatur vom Fleisch	sehenfrei u. frei von blutigen Stellen, nicht über 7 °C Herstellung von Faschierern nicht aus Abschnitten aus der Zerlegung (Faschieretes: Verkauf nur am Tag der Herstellung);	
↓			
Verpackung	hygienische Umhüllung bzw. Verpackung	Sauberkeit des verwendeten Materials (richtige Kennzeichnung)	
↓			
Lagerung Transport	Temperatur für Lagerung und Transport	Fleisch: max. 7 °C Faschieretes: max. 4 °C	

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Fleischqualität – Einflussfaktoren



- ✔ Auswahl der Tiere
- ✔ Fütterung
- ✔ Haltung: heller, durchlüfteter Stall, Bewegungsmöglichkeit im Stall bzw. im Auslauf
  - ✔ Intramuskuläres Fett (Marmorierung) ist positiv für Geschmack, Zartheit und Saftigkeit vom Fleisch
  - ✔ kurze Transportwege
  - ✔ ruhiger, stressfreier Umgang mit den Tieren
  - ✔ sachgerechte Betäubung, rasche Entblutung
  - ✔ entsprechende Zerlegung und Reifung je nach Tierart, Alter, Teilstück und Reifebedingungen (80-90% Luftfeuchtigkeit, 4 °C)

21

## Fleischqualität und Glykogen-Reserven



### Vorgänge in den Muskeln bei ausreichend Glykogenreserven:

- Abbau der **Glykogenvorräte** in den Muskeln zu **Milchsäure**
- **Absinken des pH-Wertes**
- Freiwerden von **Enzymen, die Bindegewebsbrücken zwischen den Muskelfasern spalten** - nur bei niedrigem pH-Wert möglich
- **Lockerung des Zellverbandes** → **Fleisch wird mürbe und zart** → **Bildung von typischen Aromastoffen**

**Bedingung:** ausreichend Glykogenreserven für niedrigen pH-Wert

22

## Stress mindert die Fleischqualität



### Vorgänge in den Muskeln bei Stress:

vorzeitiger Abbau der Glykogenvorräte bei Stress →

- keine bzw. zu geringe Milchsäurebildung möglich
- pH-Wert bleibt hoch
- es werden zu wenig Enzyme frei, die Bindegewebsbrücken zwischen den Muskelfasern spalten
- zu geringe Lockerung des Zellverbandes
- Fleisch bleibt hart → keine Bildung von typischen Aromastoffen möglich
- Fleisch ist anfälliger für Mikroorganismen und nicht so gut haltbar bzw. verdirbt das Fleisch leichter
- Fleisch hat schlechtere Kocheigenschaften

23

## Umgang mit den Tieren



- 🍃 Tiere an den Umgang mit Menschen gewöhnen
- 🍃 Unruhe, Lärm, Stress vermeiden
- 🍃 gute Ausrüstung verwenden  
→ geeignete Gerätschaften erleichtern den Umgang mit Schlachttieren
- 🍃 keine spitzen Gegenstände zum Treiben verwenden
- 🍃 bei Trennung von der Herde auf spezifische Eigenschaften der jeweiligen Tierart achten



24



## Änderungen der EU-Verordnung, die die mobile Schlachtung möglich machen

25

## Änderungen in der VO 853/2004 für Lebensmittel tierischen Ursprungs



DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1374 DER KOMMISSION

vom 12. April 2021

**zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

- (6) Damit die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewährleistet ist, müssen, von einer Notschlachtung abgesehen, als Haustiere gehaltene Huftiere in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 der genannten Verordnung zugelassenen Schlachthof geschlachtet werden. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten können gemäß dem genannten Artikel mobile Schlachteinheiten zulassen. Diese mobilen Einheiten können an allen geeigneten Orten, einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe, platziert werden, an denen Gruppen gesunder Tiere geschlachtet werden können. Anderenfalls kann der Transport bestimmter Tiere ein Risiko für den Transporteur oder für das Wohlbefinden der Tiere darstellen. Die Schlachtung und Entblutung im Herkunftsbetrieb sollten daher für eine begrenzte Anzahl von Hausrindern, Hausschweinen und als Haustiere gehaltenen Einhufern zugelassen werden. Diese Praxis sollte strengen Bedingungen unterliegen, um die Aufrechterhaltung eines hohen Maßes an Lebensmittelsicherheit bei von solchen Tieren gewonnenem Fleisch zu gewährleisten.

26

## Neuerung VO 853/2004 Schlachtungen im Herkunftsbetrieb – Anforderungen (Anhang II Abschnitt I KAPITEL VIa) (1/5)



Bis zu **3 Hausrinder**, ausgenommen Bisons, oder bis zu **6 Hausschweine** oder bis zu **3 als Haustiere gehaltene Einhufer dürfen im Herkunftsbetrieb beim selben Schlachtvorgang geschlachtet werden, sofern** die zuständige **Behörde dies gemäß den folgenden Anforderungen genehmigt** hat:

- a) die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden;
- b) es besteht eine Vereinbarung zwischen dem Schlachthof und dem Eigentümer des zur Schlachtung bestimmten Tieres; der Eigentümer muss die zuständige Behörde schriftlich von einer solchen Vereinbarung in Kenntnis setzen;

27

## Neuerung VO 853/2004 Schlachtungen im Herkunftsbetrieb – Anforderungen (2/5)



- c) der Schlachthof oder der Eigentümer der zur Schlachtung bestimmten Tiere muss den amtlichen Tierarzt mind. 3 Tage vor dem Datum und Zeitpunkt der beabsichtigten Schlachtung der Tiere unterrichten;
- d) der amtliche Tierarzt, der die Schlachtieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt, muss bei der Schlachtung anwesend sein;

28

## Neuerung VO 853/2004 Schlachtungen im Herkunftsbetrieb – Anforderungen (3/5)



- e) die mobile Einheit, die für das Entbluten und die Beförderung der geschlachteten Tiere zum Schlachthof eingesetzt wird, muss ihre hygienische Handhabung und Entblutung sowie die ordnungsgemäße Entsorgung ihres Blutes ermöglichen und Teil eines von der zuständigen Behörde gem. Art. 4 Abs. 2 zugelassenen Schlachthofs sein;  
die zuständige Behörde kann jedoch eine Entblutung außerhalb der mobilen Einheit zulassen, sofern das Blut nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist und die Schlachtung nicht in Sperrzonen im Sinne der Begriffsbestimmung nach Artikel 4 Nummer 41 der VO 2016/429 oder in Betrieben stattfindet, in denen tierseuchenrechtliche Beschränkungen bestehen;

29

## Neuerung VO 853/2004 Schlachtungen im Herkunftsbetrieb – Anforderungen (4/5)



- f) die geschlachteten und entbluteten Tiere müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf direktem Weg zu Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen; alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu jedem einzelnen dieser Tiere gehörend kenntlich gemacht sein;
- g) Vergehen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als 2 Stunden, so müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden; soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich;

30

## Neuerung VO 853/2004 Schlachtungen im Herkunftsbetrieb – Anforderungen (5/5)



- h) der Eigentümer des Tieres muss den Schlachthof im Voraus darüber unterrichten, wann die geschlachteten Tiere die nach der Ankunft im Schlachthof ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu handhaben sind, eintreffen sollen;
- i) zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kap. 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 den geschlachteten Tieren auf dem Weg zum Schlachthof beiliegen oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.

31

## Zusammenfassung der Anforderungen – 9 Punkte



1. **Risikovermeidung** Transporteur, **Verletzungsvorbeugung** Tier beim Transport;
2. **Vereinbarung zw. Schlachthof und Tierhalter** (informiert Behörde schriftlich);
3. Schlachthof o. Tierhalter unterrichtet **amtlichen Tierarzt mind. 3 Tage vor Schlachtung**;
4. **amtlicher Tierarzt**, der Schlachtieruntersuchung durchführt, muss **bei der Schlachtung anwesend** sein;
5. **mobile Einheit**: Entblutung und Beförderung **hygienisch; ordnungsgemäße Entsorgung vom Blut**; Teil eines zugelassenen Schlachthofs; Behörde kann Entblutung außerhalb der mobilen Einheit zulassen;
6. geschlachtete, entbluteten Tiere unter hygienischen Bedingungen **rasch zum Schlachthof befördern**. (Magen, Därme können (Aufsicht amtlicher TA) entfernt werden, müssen dem Tier zugeordnet zum Schlachthof)
7. **2 Stunden** zwischen Schlachtung 1. Tier **und Ankunft im Schlachthof** (sonst Kühlung bzw. entsprechende klimatische Verhältnisse)
8. Eigentümer muss **Schlachthof vorab über Ankunft der Tiere informieren**;
9. übliche **Begleitdokumente plus amtliche Bescheinigung über Schlachtung am Herkunftsbetrieb**

32



## Knackpunkte und Herausforderungen für die Umsetzung der mobilen Schlachtung in die Praxis aus Sicht einer Landesveterinärbehörde

*Dr. Harald Fötschl, Landesregierung Steiermark*

33



## Der Weg zur „mobilen Schlachtung“

- ✔ Einteilung in Bundesländer-Gruppen → „Break-out Sessions“
  - ✔ Kennenlernen von interessierten BetriebsführerInnen & BeraterInnen
  - ✔ Erläuterung der Vorgangsweise in den BL

34

## Ansprechpersonen in den Bundesländern



Burgenland	Dominik Köck, <a href="mailto:dominik.koeck@lk-bgld.at">dominik.koeck@lk-bgld.at</a>
Kärnten	Roswitha Plösch, <a href="mailto:rowitha.ploesch@lk-kaernten.at">rowitha.ploesch@lk-kaernten.at</a>
Niederösterreich	Magdalena Matzinger <a href="mailto:magdalena.matzinger@lk-noe.at">magdalena.matzinger@lk-noe.at</a>
Oberösterreich	Maria Ritzberger <a href="mailto:maria.ritzberger@lk-ooe.at">maria.ritzberger@lk-ooe.at</a>
Salzburg	Rosemarie Rotschopf <a href="mailto:rosemarie.rotschopf@lk-salzburg.at">rosemarie.rotschopf@lk-salzburg.at</a>
Steiermark	DI Rudolf Grabner <a href="mailto:rudolf.grabner@lk-stmk.at">rudolf.grabner@lk-stmk.at</a>
Tirol	Felix Weber; DI Wendelin Juen; <a href="mailto:felix.weber@lk-tirol.at">felix.weber@lk-tirol.at</a>
Vorarlberg	DI Elisabeth Zeiner-Salzmann <a href="mailto:elisabeth.zeiner-salzmann@lk-vbg.at">elisabeth.zeiner-salzmann@lk-vbg.at</a>

35



## Blick nach vorne und weitere Veranstaltungen

Geplant: Webinar Februar/März 2022

Thema: Fleischqualität und Verkaufsargumente für Fleisch aus mobiler/stressfreier Schlachtung

36

## Zusammenfassung und Abschluss

**Bitte um Ihre Rückmeldungen und  
vielen Dank für Ihre Teilnahme!**

37

