

GZ: BMASGK-74.310/0021-IX/B/12/2019

Datum: 27. November 2019

Gültigkeit ab: 14. Dezember 2019

Durchführungserlass 2/Version 5
für die
Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei
Geflügel und Hasentieren

1 Ziel

Dieser Durchführungserlass (DE) beschreibt die Durchführung der amtlichen Kontrolle bei der Anlieferung und Entladung (Transport- und Entladekontrolle) von Geflügel und Hasentieren sowie deren Untersuchung vor und nach der Schlachtung (Schlachttier- und Fleischuntersuchung). Damit soll der rechtsgleiche Vollzug der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und die Anwendung von einheitlichen Maßnahmen an allen österreichischen Schlachthöfen gewährleistet werden.

2 Geltungsbereich

Der vorliegende DE gilt für die Entladekontrolle und die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel und Hasentieren, die gemäß § 53 LMSVG bzw. gemäß **Artikel 18 der VO (EU) 2017/625, der VO (EU) 2019/624, der VO (EU) 2019/627**, der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und der FIUVO in Österreich durchgeführt werden. Dieser DE gilt für alle gemäß dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG bestellten und beauftragten amtlichen Tierärzte, amtlichen Fachassistenten sowie betriebseigenen Hilfskräfte gemäß § 24 Abs. 6 LMSVG im jeweiligen Wirkungsbereich.

Bei den in diesem DE verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

3 Begriffe und Abkürzungen

Abs	Absatz
aFA	amtlicher Fachassistent, amtliche Fachassistenten
ATA	Amtstierarzt
DE	Durchführungserlass
aTA	amtlicher Tierarzt, amtliche Tierärzte
EG	Europäische Gemeinschaft
FIUVO	Fleischuntersuchungsverordnung 2006
Gefl.Hyg.V	Geflügelhygieneverordnung 2007
iVm	in Verbindung mit
LH	Landeshauptmann(es)
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
R+D	Reinigung und Desinfektion
SAA	Standardarbeitsanweisungen
SOP	Standard Operation Procedures
TSch-Schlacht-V	Tierschutz-Schlachtverordnung
VO	Verordnung
Z	Ziffer

4 Änderungen / Versionen

Ersetzt:

Durchführungserlass 2/Version 4, GZ: BMG-74.310/0013-II/B/12/2013, vom 13. März 2013

5 Beschreibung

5.1 Organe

5.1.1 Amtliche Tierärzte im Sinne des **des Artikels 3, Nummer 32 der VO (EU) 2017/625**

Vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 3 LMSVG bestellte oder gemäß Abs. 4 beauftragte Tierärzte

5.1.2 Amtliche Fachassistenten im Sinne **des Artikels 3, Nummer 49 der VO (EU) 2017/625**

vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 5 LMSVG bestellte oder beauftragte Personen

5.1.3 Betriebseigene Hilfskräfte im Sinne **des Artikels 18 (3) der VO (EU) 2017/625**

Vom Betrieb benannte, dem aTA unterstellte, ausgebildete Personen, welche Tätigkeiten gemäß **Artikel 18 (3) der VO (EU) 2017/625** verrichten.

5.2 Verantwortlichkeiten, Ansprechpartner

5.2.1 Allgemeine Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

Die Verantwortlichkeiten und verantwortlichen Personen sind vom Lebensmittelunternehmer gemäß § 2 Abs. 2 Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung im Zuge der Zulassung an den LH zu melden, ebenso ist gemäß § 4 leg. cit. jede Änderung in den Verantwortlichkeiten unverzüglich dem LH zu melden.

5.2.2 Verantwortung für den Tierschutz

5.2.2.1 Im Zusammenhang mit der Anlieferung der Schlachttiere

- Für den tierschutzgerechten Transport der Schlachttiere und die ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion (R+D) des Fahrzeuges ist der Fahrer des jeweiligen Transportfahrzeuges verantwortlich. Ihm obliegt es auch, bei der Verladung am Tierhaltungsbetrieb zu entscheiden, ob ein Tier transportfähig ist oder nicht. Ist ein Tier nicht transportfähig, darf es nicht zum Schlachtbetrieb transportiert werden.
- Der Unternehmer (Schlachthofbetreiber) ist dafür verantwortlich, dass der Betrieb den einschlägigen Rechtsvorschriften entspricht, so dass eine ordnungsgemäße Entladung der Schlachttiere stattfinden kann. Weiters hat er dafür zu sorgen, dass die erforderlichen Hilfskräfte unentgeltlich zur Verfügung stehen. Diese müssen den Anordnungen der aTA oder aFA Folge leisten.

Der Schlachthofbetreiber oder eine von ihm benannte Person ist für die Übernahme der Tiere und Begleitdokumente (Informationen zur Lebensmittelkette) sowie dafür verantwortlich, dass nur saubere Tiere zur Schlachtung gelangen. Allfällige Meldungen hinsichtlich Verletzungen oder Erkrankungen der Tiere haben an den aTA zu erfolgen.

Wenn während der Anwesenheit des aTA eine Anlieferung von Schlachttieren erfolgt, so ist von diesem auch die Entladung hinsichtlich tierschutzrechtlicher Aspekte zu überprüfen.

Der aTA hat alle ihm zur Verfügung stehenden Informationen zu prüfen und zu bewerten und in die Entscheidung hinsichtlich lebender Tiere und des Wohlbefindens der Tiere gemäß **gemäß Artikel 40 bis 44 der VO (EU) 2019/627** einfließen zu lassen.

5.2.2.2. Im Zusammenhang mit der Handhabung am Schlachthof

Der Unternehmer muss

- die Schlachtung von Tieren und alle damit zusammenhängenden Tätigkeiten vorab planen und sie im Einklang mit den betrieblichen Standardarbeitsanweisungen durchführen.
- Standardarbeitsanweisungen erstellen und diese umsetzen, damit gewährleistet ist, dass die Schlachtung und damit zusammenhängende Tätigkeiten gemäß Artikel 3 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009 durchgeführt werden.
- sicherstellen, dass die Vorschriften über Auslegung, Bau und Ausrüstung sowie den Betrieb von Schlachthöfen gemäß Anhang II und III der VO (EG) Nr. 1099/2009 eingehalten werden.

5.3 Auftragserteilung

Der prinzipielle Auftrag zur Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung entsteht durch die Bestellung oder Beauftragung durch den LH, der aTA ist dabei dem LH direkt unterstellt.

Der konkrete Auftrag zur Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung entsteht für den aTA durch die Anmeldung der Tiere zur Schlachttieruntersuchung gemäß § 2 Abs. 1 FIUVO durch den Verfügungsberechtigten. Diese Anmeldung hat, wenn Schlachtbeginn und Schlachtumfang nicht gleich bleibend sind, drei Werkzeuge vor der beabsichtigten Schlachtung zu erfolgen.

5.4 Planung, Vorbereitung

- Wenn erforderlich Festlegung der Diensterteilung durch den hierfür zuständigen hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt, wobei allfällige Befangenheit oder Interessenskonflikte zu beachten sind.
- Hinsichtlich Ausrüstung und persönlicher Hygiene sind die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang II, Kapitel V und Kapitel VIII einzuhalten.
- Hinsichtlich des Gesundheitszustandes ist die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten.
- Informationen zur Lebensmittelkette
Die Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette (Begleitscheine) hat gemäß **Artikel 10, Absätze 1 und 2 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen.

- Im Falle einer Schlachttieruntersuchung am Herkunftsbetrieb hat bei Geflügel ein Begleitpapier gemäß § 38 Abs. 2 Z. 3 Gefl.Hyg.V 2007, bei Hasentieren ein Begleitpapier gemäß **Anhang IV, Teil 1 der VO (EU) 2019/628** vorzuliegen.

5.5 Durchführung

5.5.1 Tierschutzkontrollen

Grundsätzlich müssen Schlachthofbetreiber für alle Bereiche im Lebendtierbereich und auch für die Zuständigkeiten des Tierschutzbeauftragten (TSB) Standardarbeitsanweisungen - SAA (Standard Operation Procedures – SOP) erstellen und umsetzen, damit gewährleistet ist, dass die Tötung der Tiere und alle damit zusammenhängenden Tätigkeiten so durchgeführt werden, dass die Tiere vor jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont werden.

In den SAA für die Betäubung müssen u.a. für jedes eingesetzte Betäubungsverfahren die Schlüsselparameter gemäß Anhang I, Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegt werden, die sicherstellen, dass die Tiere wirkungsvoll betäubt werden.

Bei der Durchführung der Tierschutzkontrollen ist daher v.a. zu überprüfen, ob neben den gesetzlichen Bestimmungen auch die Vorgaben dieser SAA vom Betrieb eingehalten werden.

5.5.1.1 Transport- und Entladekontrolle

Wird eine Entladekontrolle durchgeführt, sind insbesondere folgende Punkte zu überprüfen und auf einem Formblatt zu dokumentieren:

- Art des Transportfahrzeuges (LKW, PKW mit Anhänger, Traktor mit Anhänger,...)
- polizeiliches Kennzeichen
- Ladedichte in Transportkäfigen, Luftzirkulation, Temperatur
- Sauberkeit des Transportmittels
- tierschutzgerechter Umgang bei der Entladung
- unverzügliche Schlachtung von Tieren, die während des Transports bzw. nach ihrer Ankunft im Schlachthof leiden oder Schmerzen erdulden mussten . Ist dies nicht möglich, so sind die Tiere abzusondern und in kürzester Zeit, jedoch binnen höchstens zwei Stunden, zu schlachten
- Auffälligkeiten im Allgemeinbefinden der Tiere (Teilnahmslosigkeit, Zittern, Schmerzäußerungen etc.)

5.5.1.2 Kontrolle von Handhabung und Ruhigstellung

- Handhabung und Ruhigstellung müssen gemäß den Vorgaben des Anhangs III der VO (EG) Nr. 1099/2009 erfolgen.

5.5.1.3 Überwachung der Betäubung und Entblutung

- Es müssen Betäubungsverfahren gemäß Anhang I der VO (EG) Nr. 1099/2009 eingesetzt werden

Im Rahmen der STU ist stichprobenweise die tierschutzgerechte Betäubung und Entblutung der Tiere zu verifizieren.

Die Stichproben sind wie folgt anzusetzen:

In Betrieben mit Schlachtung von mehr als 150.000 Tieren/Jahr:

- 1) Bei durchgehenden Schlachtzeiten von bis zu 4 Stunden:
 - Nach einem Drittel der voraussichtlichen Schlachtdauer und
 - Am Ende der Schlacht tieruntersuchung
- 2) Bei durchgehenden Schlachtzeiten von mehr als 4 Stunden:
 - Nach einem Drittel der voraussichtlichen Schlachtdauer sowie
 - Einmal während der restlichen Schlachtdauer und
 - Am Ende der durchgehenden Schlachtdauer

In Betrieben mit Schlachtung von weniger als 150.000 Tieren/Jahr:

- Regelmäßig während der Schlachtung

5.5.2 Schlacht tieruntersuchung

Die Schlacht tieruntersuchung (STU) hat nach den Grundsätzen **des Artikels 11 der VO (EU) 2019/627** innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb zu erfolgen. Erfolgt die Schlachtung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der STU, ist die STU zu wiederholen. Auf die tierschutzgerechte Unterbringung der Tiere ist in diesem Fall besonders zu achten.

Die Entscheidung hinsichtlich des weiteren Vorgehens nach der Untersuchung der Schlacht tieruntersuchung hat nach den Grundsätzen der **Artikel 39 bis 44 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen.

Bei der Schlacht tieruntersuchung ist gemäß § 2 Abs 2 FIUVO vorzugehen, bei Hinweisen auf eine Erkrankung sind die betreffenden Tiere abzusondern und folgende Punkte genauer abzuklären:

- Ausschluss von Tierseuchen
- Ausschluss von Zoonosen
- Kontrolle der Bestätigung der Rückstandsfreiheit, Untersuchung auf Hinweise, die den Verdacht auf Rückstände nahe legen
- Störungen des Allgemeinverhaltens und Allgemeinbefindens inkl. Ernährungszustand (Beispiele: Teilnahmslosigkeit, keine Reaktion auf akustische Reize, unsauberes Gefieder, stumpfes und unsauberes Fell hochgradige Abmagerung, kein Ohrenspiel, Knochenvorsprünge sichtbar)

- Hinweise auf tierschutzrelevante Tatbestände, z.B:
 - Ermüdung, Aufregung, Überhitzung
 - starke Verschmutzung, Hinweise auf schlechte Haltungsbedingungen
 - sichtbare Veränderungen, Verletzungen, Entzündungen der Haut und der Gelenke
- Krankheitssymptome, z.B:
 - Ausflüsse, insbesondere der Augen, der Nase und des Genitales oder der Kloake
 - länger dauernder Durchfall (verschmutztes Haar/Federkleid)
 - erschwerte Atmung, Husten, Niesen, ungewöhnliche Atemgeräusche, vermehrtes Nasensekret

Bei Geflügel zusätzlich: Vorliegen des Ergebnisses einer Salmonellenuntersuchung gem § 37 Gefl.Hyg.V:

- Befund negativ: keine weiteren Maßnahmen
- Befund positiv oder keine Salmonellenuntersuchung: Es ist gem. § 13 Abs. 2 FIUVO vorzugehen.

Der Verdacht auf Rückstände besteht, wenn:

- kein ordnungsgemäßes Begleitdokument (Lieferschein) mit der Bestätigung der Rückstandsfreiheit vorgelegt wird.
- eine Meldung gemäß § 4 Abs. 4 FIUVO vorliegt.
- Sich im Rahmen des nationalen Rückstandsmonitorings Hinweise auf Rückstände ergeben.

5.5.3 Fleischuntersuchung

Vor Beginn der Schlachtung ist festzustellen, ob die hygienischen Voraussetzungen gegeben sind.

Die Fleischuntersuchung ist entsprechend den Vorgaben **der Abschnitte III und IV der VO (EU) 2019/627** durchzuführen, die Beurteilung des Fleisches hat gem. **Artikel 45 und 47 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen.

Für die Untersuchung müssen entsprechend ausgerüstete, hygienisch einwandfreie sowie ausreichend beleuchtete Plätze zur Verfügung stehen, so dass die Untersuchung ordnungsgemäß und ohne Behinderung durchgeführt werden kann und eine eindeutige Zuordnung der Schlachtkörper zu den Nebenprodukten der Schlachtung gegeben ist.

Die Fleischuntersuchung erfolgt durch einen aTA, aFA oder unter bestimmten Voraussetzungen durch betriebseigenes Personal (**VO (EU) Nr. 2017/625, Artikel 18 (3)**).

Die Untersuchung von Geflügel erfolgt gemäß **Artikel 25 der VO (EU) 2019/627**.

Besonderes Augenmerk ist auch auf Veränderungen am Tierkörper zu legen, die darauf hinweisen, dass der Umgang mit dem Schlachttier nicht tierschutzgerecht erfolgt ist (subcutane Hämatome, gebrochene Flügel, etc.)

Der aTA oder der aFA führt persönlich eine tägliche Besichtigung der Innereien und der Tierkörper einer repräsentativen (repräsentativ für eine Herde) Stichprobe von Tieren, geschichtet nach Schlachtbeginn, Schlachtende und Schlachtmitte je Herde durch. Unter einer repräsentativen Stichprobe versteht man eine zufällige Auswahl an Innereien und Tierkörpern. Bei der Auswahl sollten die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung (erhöhter Stichprobenumfang bei Auffälligkeiten) mitberücksichtigt werden. Zu untersuchen sind zumindest 2 Schlachtkörper von den ersten zehn geschlachteten, 2 von den letzten zehn und zufällige 10 von dazwischen geschlachteten Tieren. Dabei sind die Innereien zu den Tierkörpern passend zu inspizieren.

Zusätzlich führt der aTA oder der aFA eine eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen aussortierten Tieren von jeder Herde, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde, durch.

5.5.4 Kennzeichnung

Gemäß Artikel 48 der VO (EU) 2019/627, hat bei Kaninchen- und Geflügelfleisch keine Genusstauglichkeitskennzeichnung zu erfolgen. Es erfolgt eine Identitätskennzeichnung durch den Betrieb gem. VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang II, Abschnitt I.

5.6 Nachbearbeitung

1. Protokollierung der Untersuchungen und durchgeführten Maßnahmen (siehe Pkt. 6 Dokumentation)
2. Einsendung von Proben zur mikrobiologischen Untersuchung
3. Schreiben von Anzeigen im Falle von schwerwiegenden oder wiederholten Übertretungen der Tierschutzvorschriften. In diesem Falle ist Befund und Gutachten zu erstellen.

5.7 Maßnahmen bei Abweichungen

5.7.1 Abweichungen bei Tierschutzkontrollen

5.7.1.1 Abweichungen bei der Transport- und Entladekontrolle sowie bei der Handhabung am Schlachthof

- Ergeben sich Auffälligkeiten im Allgemeinbefinden (Teilnahmslosigkeit, beschleunigte Atmung, kein Ohrenspiel, Reaktionslosigkeit auf akustische Reize etc.) der Tiere, sind diese Tiere auszusondern und einer besonders gründlichen Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.
- Am Transport verendete Tiere dürfen nicht in den Schlachtbetrieb eingebracht werden sondern sind genussuntauglich und unschädlich zu beseitigen.
- Fehlende Begleitdokumente sind nachzufordern. Aus Tierschutzgründen ist die Schlachtung nur dann zu verzögern, wenn es sich dabei um relevante Daten handelt

(z.B. Gesundheitsbescheinigung). Eine Endbeurteilung kann erst erfolgen, wenn alle notwendigen Unterlagen vorliegen.

5.7.1.2 Abweichungen bei der Kontrolle der Betäubung und Entblutung

- Werden bei der stichprobenweisen Verifizierung der tierschutzgerechten Betäubung und Entblutung Abweichungen festgestellt, so sind diese unverzüglich zu beheben. Die unter Punkt 5.5.1.3 angeführten Stichproben sind entsprechend auszuweiten.

5.7.2 Abweichung bei der Schlachttieruntersuchung

- Bei Hinweisen auf krankhafte Zustände sind die Tiere auszusondern und einzeln zu untersuchen. Ergibt sich dabei ein Hinweis, dass Krankheiten der Liste des OIE vorliegen könnten, ist unverzüglich der zuständige ATA zu verständigen. Außerdem sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.
- Tiere, bei denen der Verdacht einer übertragbaren Krankheit oder auf Rückstände besteht oder bei denen die Gefahr besteht, dass durch die weitere Bearbeitung die Schlachttieranlage kontaminiert werden könnte, dürfen nur zeitlich getrennt im Anschluss an die Normalschlachtungen unter Aufsicht des aTA geschlachtet werden, wenn nicht ein Zustand vorliegt, der ein Schlachtverbot bewirkt. In diesem Fall sind die Tiere zu töten und unschädlich entsprechend den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und des Tiermaterialengesetzes, BGBl Nr. 141/2003 idgF; zu entsorgen.

Ein **absolutes** Schlachtverbot besteht, wenn

- der Verdacht auf eine anzeigepflichtige Tierseuche im Sinne des Tierseuchengesetzes besteht
- Zustände festgestellt werden, die sicher zur Genussuntauglichkeit des Schlachtkörpers führen

Diese Tiere müssen getrennt so getötet werden, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden.

Ein **vorübergehendes** Schlachtverbot (Schlachtaufschub) besteht, wenn

- die Herkunft der Tiere nicht sicher feststeht. Das Schlachtverbot besteht so lange, bis die Identität und Herkunft der Tiere geklärt ist
- die Tiere so verschmutzt sind, dass eine Kontamination des Fleisches nicht auszuschließen ist. Das Schlachtverbot besteht so lange, bis die Tiere entsprechend gereinigt sind.

Erlauben tierschutzrechtliche Umstände keinen Schlachtaufschub, so sind diese Tiere räumlich oder zeitlich getrennt unter Aufsicht des aTA zu schlachten.

Kann die Identität innerhalb von 24 Stunden festgestellt werden, sind die Tierkörper entsprechend den anderen Befunden zu beurteilen, ansonsten sind sie unschädlich zu beseitigen.

Bei Verdacht auf Rückstände ist gemäß § 4 FIUVO vorzugehen.

5.7.3 Abweichungen bei der Fleischuntersuchung

- Wird ein Schlachtkörper beanstandet, so sind auch die Nebenprodukte der Schlachtung zu beanstanden und bis zum Abschluss der Untersuchung amtlich zu verwahren.
- Ist ein Schlachtkörper gem. **Artikel 45 der VO (EU) 2019/627** als genussuntauglich beurteilt worden, so sind auch alle Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Blut und Haut unschädlich zu beseitigen. Aufzeichnungen über den Grund der Genussuntauglichkeitserklärung mit Angaben zu den entsprechenden gesetzlichen Grundlagen sind zu führen (siehe 6 und 7). Die Entsorgung des Konfiskates hat entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und des Tiermaterialengesetzes zu erfolgen.
- Tierkörperteile, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind entsprechend der Kategorisierung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu sammeln, zu kategorisieren und bis zur Abholung zu lagern.
- Erfolgt auf Grund des § 10 Abs. 1 FIUVO eine mikrobiologische Untersuchung, so sind die Proben gemäß **DE 3**, in der aktuellen Version, zu entnehmen und einzusenden.
- Im Falle des Verdachts oder der Feststellung von Rückständen ist gem. den Rückstandskontrollvorschriften vorzugehen.

6 Dokumentation

Es ist gemäß § 8 FIUVO unter Verwendung der Codeliste (Beilage) vorzugehen. Die Codeliste für Geflügel ist soweit möglich auch bei Hasentieren zu verwenden. Sollte sich für erhobene Befunde kein Äquivalent finden, so sind diese unter Punkt 4 (sonstige Befunde) einzutragen.

7 Beilage

Codeliste für Geflügel