



Leitlinie

„Teilmobile Schlachtung von Rindern unter Verwendung der mobilen Schlachteinheit MSE-200A“

für die räumliche Trennung vom eigentlichen Schlachten von Rindern (gemäß Art. 2 a) und i) der VO (EG) 1099/2009) von den weiteren Schlachtprozessen unter Verwendung einer EU-zugelassenen mobilen Schlachteinheit.

(Standardarbeitsanweisung)

Berücksichtigt wir u.a.:

- Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien, 3. geänderte Auflage 2011, Deutscher Fleischer-Verband Frankfurt.
- Den Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischhandwerks. 1. Auflage 2014 Deutscher Fleisch-Verband, Frankfurt.
- Die vom bsi-Schwarzenbek herausgegebenen Ausführungen zu „Gute Fachliche Praxis der tierschutzgerechten Schlachtung von Rindern und Schwein“. www.bsi-schwarzenbek.de
- Das „Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung. Vollzugshinweise zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und zur Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012“ der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). Stand Dezember 2018, 3. Änderungsversion.
- Das TVT Merkblatt Nr. 89 „Tierschutzgerechtes Schlachten von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen. Dezember 2015
- Leitlinie "Teilmobile Schlachtung von Rindern "(Hrsg.) EIP-Projekt der OG Extrawurst



Allgemeine Voraussetzungen für teilmobiles Schlachten von Rindern

Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Verantwortlich X beteiligt (X)	
		Schlachtunternehmer	Tierhalter
A 1 Technische und bauliche Voraussetzungen		X	
<p>A 1.1 EU-zugelassene mobile Schlachteinheit als Erweiterung des Schlachtunternehmens. Die mobile Schlachteinheit MSE-200A ist ein vollwertiger Schlachtraum als Teil einer EU-zertifizierten Schlachtstätte in der Größe eines PKW-Anhängers. Sie besteht aus dem 19 m³ großen geschlossenen Arbeitsbereich mit Entblutungs-Kipptisch und Hygienevorrichtungen sowie einem aus- und einfahrbaren Fixiermodul mit Futterstelle.</p>	<p>Technische Daten MSE-200A /Fangmodul</p> <p>Leistungsdaten Fahrzeug:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leergewicht ca.1900kg ▪ Zuladung 1300kg ▪ Zulässiges Gesamtgewicht 3500kg ▪ Stützlast 100kg (Kugelpf-Kupplung) ▪ Tandemachse mit Auflauf-Bremssystem ▪ Rangierunterstützung mit Rückfahr-Kamera (optional) <p>Leistungsdaten Schlachtbetrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stromversorgung 400V/16A Hauptantrieb 400V, Nebenantrieb 230/24V ▪ Transportkapazität 1Stk (Rind/ Bulle) bis max. 1300kg ▪ Fest verbautes Kameramodul zur automatischen Dokumentation mit Langzeitspeicher und USB-Steckbuchse zum Auslesen der Filme/Bilder <p>Arbeitsschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bodenbelag aus Aluminium geschlossen im Arbeitsbereich mit rutschsicherer Lauffläche ▪ Sicherheitseinrichtung / Arbeitsschutz mit Überwachungs-Sensoren ▪ Zugangstüre vorne rechts abschließbar, sensorgesichert ▪ Automatische Transportsicherung der Fangeinheit inkl. Schlachtkörper ▪ Notbedienmöglichkeit ▪ Fangmodul, Sicherheit durch 3-seitig Trittschutzelemente für maximalen Personenschutz, integrierte Fangvorrichtung zur sicheren Kopffixierung mit automatischer Verriegelung ▪ Sicherheit BG-Baumusterprüfung 	X	



Allgemeine Voraussetzungen für teilmobiles Schlachten von Rindern

Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Verantwortlich X beteiligt (X)	
		Schlachtunternehmer	Tierhalter
A 1 Technische und bauliche Voraussetzungen		X	
	<p>Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wände u. Dach mit Aluminium regendicht geschlossen ▪ Hygieneeinheit bestehend aus Waschbecken mit Knie bedienbar, Seifen/ Desinfektionsspender, Papier-Handtuchspender, Messerhalter ▪ Variabel positionierbare Blutauffangwanne 		
A 1.2 Befestigter und gut erreichbarer Platz für Fangeinrichtung und mobile Schlachteinheit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ex-Bereiche sind für diese Maschine nicht zulässig. ▪ Maximale Tragfähigkeit der Aufstellfläche beachten (Statik). ▪ Auf ausreichenden Arbeits- und Verkehrsbereich achten! Dieser sollte mindestens 1m rund um die Maschine betragen. ▪ Verbindungen (Kabel) so verlegen, dass keine Stolperstellen entstehen. ▪ Die Maschine kann frei aufgestellt werden. ▪ Die Maschine muss im Betrieb an einem geeigneten Kraftfahrzeug mittels der Anhängervorrichtung über eine Kugelkopfkupplung fest angekuppelt sein. 		
A 1.3 Bereitstellung Fangmodul, in dem sich das Tier selbsttätig fängt.	<p>→ Kopffixierung gemäß VO (EU) 1099/2009 Anhang II Abs. 3.2): Einschränkung der Bewegung des Tierkopfes aufwärts, abwärts sowie seitlich.</p>		X



Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlachtunternehmer	Tierhalter
<p>A 1.4 Zwei funktionsfähige und regelmäßig gewartete Bolzenschuss-Apparate: Geschwindigkeit, Austrittslänge und Durchmesser des Bolzens sowie Auftreffenergie müssen den Tieren (Gewicht, Größe, Rasse, Geschlecht) angemessen sein. Schlüsselparameter für gute Betäubung durch Bolzenschussapparat: → Geschwindigkeit: mindestens 50 besser 55 m/Sek, Energie > 400 kJ → Austrittslänge: mindestens 8 cm. Bei besonders schweren Tieren (z.B. Alttiere und Zuchtbullen) ist eine Austrittslänge von 12,5 cm empfohlen. → Durchmesser Bolzen: 11,5 mm besser 12 mm → rote Kartusche</p>	<p>→ Nachweis Geräteprüfung durch Hersteller (aktuelle Prüfplakette, max. 2 Jahre alt). → Arbeitstägliche Inaugenscheinnahme des Bolzenschussapparates (Reinigung, Funktion, scharfer Kantenrand) ggfs. Geräte zerlegen lassen, Sauberkeit und Verschleißteile (Gummipuffer) überprüfen. → Geräte und Munition sicher und trocken gelagert → siehe Checkliste i</p>	X	
A 2 Personelle Voraussetzungen		Schlachtunternehmer	Tierhalter
<p>A 2.1 Sachkundenachweis für die an Ruhigstellung, Betäuben und Entbluten beteiligten Personen vorhanden (nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung bzw. Art. 7 VO (EG) 1099/2009)</p>	Sachkundenachweis muss vorliegen	X	
<p>A 2.2 Standardarbeitsanweisung liegt vor</p>	→ siehe Checkliste		



Leitlinie für die Schlachtung von Rindern unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit

B 1 Vor der Schlachtung

Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 1.1 Benach-richtigung zuständige Behörde	Anmeldung Schlacht-tieruntersuchung (Lebendbeschau) bei der zuständigen Behörde.	Anwesenheit des Tierhalters ist ggfs. sicherzustellen	X	
B 1.2 Dokumente LKI	Tierhalter hält die Dokumente bereit: Anlage 7 Tier-LMHV „Lebensmittelketten-Information (LKI)/ Standarderklärung“			X
B 1.3 Überprüfung nach VO 853/2004 Anhang II Abschnitt II	Der Schlachtunternehmer erklärt in seinem HACCP-Konzept, dass er nur Tiere zur teilmobilen Schlachtung zulässt, die die Voraussetzungen gemäß VO(EG) 853/2004 Anhang II, Abschnitt II erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> - ordnungsgemäß gekennzeichnet - LKI vorhanden - stammen nicht aus Betrieben oder Gebieten mit Verbringungsverbot oder anderen Einschränkungen - äußerer Zustand der Tiere muss hygieneische Schlachtung gewährleisten - gesund (soweit vom Schlachtunternehmer beurteilbar) 		X	
B 1.4 Lebendtierbe-schau / Schlacht-tier-untersuchung	Die zuständige Behörde kontrolliert die Schlachttauglichkeit	→ Kontrolle Schlacht-tieruntersuchung und LKI durch die zuständige Behörde		
B 1.5 Begleitpapier	Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass die Tiergesundheit und LKI kontrolliert wurden und stellt Begleitpapier aus (siehe Teil C) Begleitpapier enthält Angabe zum Ergebnis der Schlacht-tieruntersuchung (schlachttauglich) und Unterschrift des Vertreters der zuständigen Behörde.	→ Begleitpapier unmittelbar vor dem Schlachttermin (maximal 24 Std. vorher) ausgefüllt.	Zuständige Behörde	



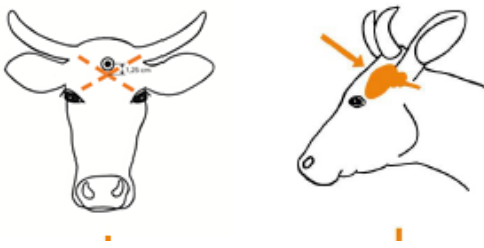
Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht- unter- nehmer	Tier- halter
B 1.6 Überprüfung von Fangein- heit und Untergrund	Der Schlachtunternehmer muss sich vor dem Schlachten von der Funktionsfähigkeit der Fangeinheit und dem für Durchführung der Schlachtung geeigneten Standortes überzeugen haben.	Funktionsfähigkeit,	X	
B 1.7 Bereitstel- lung mobiler Schlacht- einheit	Bereitstellung der mobilen Schlachteinheit MSE-200A	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	X	
	Zwei funktionsfähige Bolzenschussgeräte (siehe Teil A: allg. Voraussetzungen), zwei Entblutemesser sind scharf und ausreichend lang.	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	X	
	Die Schlachteinheit ist sauber und einsatzbereit	Überprüfung durch Inaugenscheinnahme	X	
	Positionierung der Schlachteinheit in optimaler Nähe zu Fangeinheit. Sichere Standposition der mobilen Schlachteinheit. Aufstellort, Einsatzort Ex-Bereiche sind für diese Maschine nicht zulässig. Maximale Tragfähigkeit der Aufstellfläche beachten (Statik). Auf ausreichenden Arbeits- und Verkehrsbereich achten! Dieser sollte mindestens 1m rund um die Maschine betragen. Verbindungen (Kabel) so verlegen, dass keine Stolperstellen entstehen. Ausrichten und Befestigen Die Maschine kann frei aufgestellt werden. Die Maschine muss im Betrieb an einem geeigneten Kraftfahrzeug mittels der Anhängervorrichtung über eine Kugelkopfkupplung fest angekuppelt sein.	Überprüfung der Standfestigkeit der mobilen Schlachteinheit	X	X



B 2 Zutrieb – Fixierung - Betäubung

Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 2.1 Fangvorgang	<p>Anfütterungsbehälter vor dem Fanggitter positionieren. Bodenklappe in waagerechte Stellung hochziehen, bis die Arretierung einrastet, sichere Verriegelung prüfen. Fanggitter Höhe und Halsweite auf das zu schlachtende Rind einstellen. Klappverriegelung des Fanggitters schließen. Fanggitter am Fangmodul mit den Verriegelungshebel aktivieren. Warten bis sich das Rind in dem Fanggitter ohne Fremdeinwirkung fängt und sich das Fanggitter selbsttätig verriegelt</p>		X	X
B 2.2 Tier fängt sich selbsttätig/ Videoüber-wachung	<p>Schlachtablauf mit der MSE-200A</p> <p>Das angefütterte Tier fängt sich selbsttätig und ohne Manipulation in dem aktiven Fangmodul und ist dadurch sicher u.a. am Kopf fixiert.</p> <p>Um hier vollständige Transparenz und Nachprüfbarkeit dieses tierfreundlichen Schlachtvorgangs herzustellen, ist die mobile Schlachteinheit mit einer integrierten und verplombten Kamera ausgestattet, die jeden Schlachtvorgang zur Dokumentation aufzeichnet.</p> <p>Die Kameraaufzeichnung geschieht automatisch und wird von der MST Mobile Schlachttechnik GbR überwacht. Der schlachtende Betrieb schließt sich damit der ethischen Verpflichtung an, keinen Druck auf die Tiere auszuüben.</p>		X	



Prozess-schritte	Kriterium	Kritische Punkte / Kontrolle	Schlacht- unter- nehmer	Tier- halter
B 2.3 Betäubung des Tieres durch Bolzenschuss	<p>Die Bolzenschussbetäubung muss möglichst unmittelbar nach der Fixierung des Kopfes durchgeführt werden. Ansatz des Bolzenschussapparates zwei-Finger breit über der Kreuzung der Verbindungslinie von der Mitte des Hornansatzes zur Mitte des gegenüberliegenden Auges auf der Stirn. Senkrechtes Aufsetzen.</p>  <p>Schlüsselparameter für gute Betäubung: 1,25 cm über Kreuzungspunkt bei schwereren Tieren (> 650 kg) 2 cm über Kreuzungspunkt</p>	<p>Siehe Punkt A 1.2 zur Funktionsfähigkeit des Bolzenschussapparates und zur Kontrolle</p> <p>Siehe Punkt B 1.7 Inaugenscheinnahme vor Arbeitsbeginn</p> <p>(siehe Anhang A und B in Teil C (entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c)</p>	X	
B 2.4 Kontrolle der Betäubungs- wirkung	<p>Nach dem Zusammenbrechen des Tieres ist die Betäubungswirksamkeit zu kontrollieren. Entblutung nur bei ausreichender Betäubung!</p> <p>Indikatoren für erfolgreiche und ausreichende Betäubung (OK):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tier bricht sofort zusammen und zeigt tonischer Krampf mit angezogenen Gliedmaßen und geradem Rücken. - Nach 10 Sekunden treten ruckartige Krämpfe der Beine auf. - Ohren und Schwanz ohne Tonus. - Atmung setzt unmittelbar nach Schuss aus (Überprüfung) - Augapfel zentriert, starr und leer (Prüfung Cornealreflex /Lidreflex) - Zunge hängt schlaff aus dem Maul heraus 	<p>Erster Prüfzeitpunkt: Nach dem Bolzenschuss (siehe Anhang A und B in Teil C (entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c)</p>	X	



<p>B 2.5 Maßnahme bei unzu- reichender Betäubung oder technischer Defekt</p>	<p>Unmittelbare Nachbetäubung, wenn Die Betäubungswirkung nicht OK ist. Kriterien für „nicht OK“ sind u.a. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Augenblinzeln, gerichteter Blick - regelmäßige Atemzüge - Lautäußerungen nach dem Schuss - gekrümmter Rücken - Aufstehversuche <p>„fraglich“ ist, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - keine oder untypische Verkrampfung - Augäpfel weggedreht oder Augenlider zusammengepresst oder Augäpfel zittert - 1 bis 3 Atemzüge erkennbar <p>Genauere Einzelkriterien siehe Anhang A und B in Teil C (entspricht TVT/LAV Handbuch Anlage E.6 und E 7c)</p> <p>Sollte wieder erwarten nach dem Betäuben z.B durch einen technischen Defekt, dass Einziehen in die MSE-200A zur Durchführung der Entblutung nicht im einzuhaltenden Zeitfenster von 60 Sekunden möglich sein, ist die Entblutung im Fangmodul durchführbar. Das Fangmodul ist so konstruiert, dass dies auch im Sinne des Arbeitsschutzes sicher und schnell durchgeführt werden kann.</p>	<p>War der erste Schuss korrekt gesetzt aber nicht wirksam, dann Nachschuss 2 cm über dem Kreuzungspunkt, leicht neben der Mittellinie ansetzen. War der Schuss nicht korrekt gesetzt, dann bei Nachschuss die korrekte Position wählen.</p>	<p>X</p>	
<p>B 2.6 Einzug</p>	<p>Sicheres, automatisches Einladen des Fangmoduls in das Schlachtmodul</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Einladen des betäubten Tieres (im Fangstand) erfolgt mit einer Geschwindigkeit von ca. 0,4m/Sek durch das Tandem Zugsystem mit seitlich geführten Spezial-Edelstahlseilen ▪ Elektrische FU-Hochleistungsantriebseinheit 400V ▪ Integrierte automatische Bediensteuerung (Totmannbedienung) über Einhand-Bedienschalter ▪ Notbedienmöglichkeit ▪ Sicherheitseinrichtung / Arbeitsschutz mit Sensoren zur Überwachung der erforderlichen Arbeitsbereiche 		<p>X</p>	



B 3 Töten durch Blutentzug

Prozess-schritte	Kriterium	Kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 3.1 Entbluten	<p>Das Rind muss schnellst möglich entblutet werden.</p> <p>→ Entblutestich innerhalb von 60 Sekunden nach Betäubung</p> <p>→ Zwei-Messer-Methode.</p> <p>→ Bruststich ist dem Halsstich vorzuziehen, weil die Speiseröhre dabei nicht eröffnet wird. Außerdem tritt aufgrund des schnelleren Blutverlustes der endgültige Verlust der Hirnfunktion früher ein als beim Halsschnitt.</p>	<p>→ Kontrolle der Betäubungswirkung (siehe Punkt B 2.4 und B 2.5). Ist Betäubung nicht ausreichend gewesen, muss die Ursache gesucht und der Prozess optimiert werden.</p> <p>→ Stichprobenartige Überprüfung der Stichqualität: Innerhalb von 30 Sekunden müssen 10 Liter (Rind 500 kg) oder 15 Liter (Rind 700 kg) Blut aufgefangen werden können.</p>	X	
B 3.2 Auffangen des Blutes	<p>Das Blut wird in der Schlachteinheit in der Blutauffangwanne aufgefangen. Es darf während des Transportes nicht in die Umwelt gelangen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicherstellen, dass die Entblutungswanne mit Einlauftrichter positioniert ist ▪ Das aufgefangene Blut muss der ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt werden. Schlachtnebenprodukte, die nicht zu Lebensmitteln verarbeitet werden, fallen unter die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. 		X	



B 4 Transport und Anlieferung

Prozess-schritte	Kriterium	kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter
B 4.1 LKI und Begleitpapier dem Transport mitgeben	Das Begleitpapier ist vollständig ausgefüllt: Zeitpunkt der Entblutung ist eingetragen. LKI wird an das Begleitpapier angeheftet (falls sich das Begleitpapier nicht als Vordruck auf der Rückseite des LKI befindet).		X	X
B 4.2 Transport zum stationären Teil des Schlachthofes	Fahrt zum Schlachtbetrieb Der Transport darf erst erfolgen, wenn das Tier keinerlei Bewegung und keine Reaktion auf Einschnitte mehr zeigt, frühestens nach 5 Minuten. → Maximale Transportdauer (Entblutezeitpunkt bis Ankunft im Schlachtraum): 45 Minuten (laut AFFL) → Kontamination der Stichstelle ist zu vermeiden	→ Kontrolle über Begleitschein	X	
	Dokumentation der Uhrzeit der Ankunft im Schlachtbetrieb auf Begleitschein		X	
B 4.3 Annahme des Tieres am Schlachthof	Annahme des Tieres am stationären Teil des Schlachtbetriebes. Kontaminationen sind zu vermeiden.		X	
B 4.4 Weitere Schlachtprozesse	Unmittelbar nach der Ankunft ist der Schlachtkörper den weiteren Schlachtprozessen zu unterziehen (Enthäuten, Ausweiden, Herrichten zur Fleischuntersuchung)	Beginn der Ausweidung innerhalb von 1 Stunde nach Entblutung.	X	
B 4.5 Fleischuntersuchung	Übergabe der LKI und des Begleitpapiers an den amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes , der die Fleischuntersuchung durchführt.		X	



B 5 Weitere Arbeitsschritte, sowie Kontrolle und Dokumentation

Prozess-schritte	Kriterium	kritischen Punkte/Kontrolle	Schlacht-unter-nehmer	Tier-halter											
B 5.1 Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachtein- heit inkl. Fangeinheit	Reinigung und Desinfektion der Schlachteinheit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundreinigen der Anlage nach jeder Schlachtung unter Einhaltung der erforderlichen Hygienebestimmungen ▪ Falls zur Reinigung erforderlich, Fangmodul ein- und ausladen ▪ Der Innenraum der MSE-200A muss einmal täglich „Trockengelüftet“ werden ▪ Ablassschieber (Bild17) nach dem Reinigen leicht geöffnet lassen damit sich keine Flüssigkeit im Rohrsystem sammeln kann, - -Gefriergefahr- ▪ Wassertank (Bild16) entleeren, - -Gefriergefahr- 	Dokumentation von Reinigung und Desinfektion – Unterzeichnung durch verantwortliche Person. Wichtig für Option: Übergabe der mobilen Schlachteinheit an zweiten Schlacht-unternehmer.	X												
B 5.2 HACCP-Konzept	Die Nutzung der mobilen Schlachteinheit ist in das HACCP-Konzept des Schlachtunternehmens integriert und wird darüber dokumentiert und kontrolliert		X												
B 5.3 Wartung	Über Wartung und Reparatur werden Aufzeichnungen geführt. Um einen störungsfreien Betrieb der Schlachteinheit zu gewährleisten ist diese regelmäßig zu warten / prüfen: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Intervall</th> <th>Ort</th> <th>Tätigkeit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vor jedem Einsatz</td> <td>Gesamte Maschine</td> <td>Auf Funktion prüfen, Sichtprüfung auf lose Gegenstände / Bauteile und Schäden</td> </tr> <tr> <td>Jährlich</td> <td>Gesamte Maschine</td> <td>UVV Prüfung u. Wartung durch den Hersteller oder durch eine von diesem geschulte sachkundige Person</td> </tr> <tr> <td>Halb-jährlich</td> <td>Notbeleuchtung</td> <td>Auf Funktion prüfen, Batteriezustand prüfen, ggf. Batterien erneuern</td> </tr> </tbody> </table>	Intervall	Ort	Tätigkeit	Vor jedem Einsatz	Gesamte Maschine	Auf Funktion prüfen, Sichtprüfung auf lose Gegenstände / Bauteile und Schäden	Jährlich	Gesamte Maschine	UVV Prüfung u. Wartung durch den Hersteller oder durch eine von diesem geschulte sachkundige Person	Halb-jährlich	Notbeleuchtung	Auf Funktion prüfen, Batteriezustand prüfen, ggf. Batterien erneuern		X
Intervall	Ort	Tätigkeit													
Vor jedem Einsatz	Gesamte Maschine	Auf Funktion prüfen, Sichtprüfung auf lose Gegenstände / Bauteile und Schäden													
Jährlich	Gesamte Maschine	UVV Prüfung u. Wartung durch den Hersteller oder durch eine von diesem geschulte sachkundige Person													
Halb-jährlich	Notbeleuchtung	Auf Funktion prüfen, Batteriezustand prüfen, ggf. Batterien erneuern													



Zusammenfassung Schlachtablauf

1. Das zum Schlachten ausgewählte Tier wird vom Landwirt an das vor Ort installierte deaktivierte Fangmodul gewöhnt.
2. Ca. 6 Std vor der Schlachtung soll es keine Fütterung mehr geben.
3. Zur Schlachtung wird das Fangmodul aktiviert und an der MSE-200A angekoppelt.
4. Das angefütterte Tier fängt sich selbsttätig und ohne Manipulation in dem aktiven Fangmodul und ist dadurch sicher u.a. am Kopf fixiert.
5. Der Fleischer führt die Betäubung mittels Bolzenschuss durch. Da das Tier entspannt und sicher fixiert ist, besteht eine für den Fleischer absolut sichere Arbeitssituation.
6. Das Tier wird mit ca. 0,40m/Sek motorisch sicher fixiert auf dem Fangmodul in die MSE-200A befördert, das Tor schließt automatisch.
7. Der Fleischer betritt den Schlachtraum der MSE-200A und schließt die Zugangstüre. Somit findet die Entblutung im geschlossenen Raum statt.
8. Die Fangeinheit steht im flachen Winkel schräg nach oben, damit der Fleischer den Bruststich gefahrlos im Stehen durchführen kann. Die Fangeinheit senkt sich motorisch zum Fertigentbluten im flachen Winkel schräg nach unten ab.
9. Das Blut wird in der großzügigen mobilen Auffangwanne mit Deckel gesammelt.
- 10.1 Der Tierkörper ist jetzt automatisch transportsicher fixiert und wird in der vorgeschriebenen zeitlichen Frist zur Schlachtstätte transportiert.
11. In der Schlachtstätte findet der Entladungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge statt: Die schwenkbare Fang-/Fixiervorrichtung an dem Fangmodul wird geöffnet, der Tierkörper wird mittels einer in der Schlachtstätte vorhandenen Hebevorrichtung an den Hinterbeinen vom Fangmodul weg hochgezogen und entsprechend weiterverarbeitet.
12. Die MSE-200A wird für den nächsten Einsatz gereinigt.



Checklisten für den Betrieb / Arbeitsanweisungen

Vor der Schlachtung

Verweis Teil A/ B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 1.1	Anmeldung der teilmobilen Schlachtung	
B 1.1	Anmeldung zur Schlachttieruntersuchung (Lebendtierbeschau) erfolgt	
B 1.2	Lebensmittelketteninformation LKI liegt vor	
B 1.4	Schlachttieruntersuchung erfolgt	
B 1.5	Begleitpapier ausgefüllt	
B 1.6	Fangeinheit ist an Position und funktionsfähig	
B 1.7	Mobile Schlachteinheit ist sauber und einsatzbereit und in Position	
B 1.7	Handwaschbecken in mobiler Schlachteinheit mit warmem Wasser aufgefüllt, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden	
B 1.7	Stromkabel ist angeschlossen	
B 1.7	Zwei scharfe Messer im Messerkorb , Schürze, Stiefel	
B 1.7	Zwei Bolzenschuss-Apparate liegen bereit und die Kartuschen	



B 2 Zutrieb – Fixierung – Betäubung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 1.6	Fangeinrichtung ist vorbereitet	
B 2.4	Betäubungswirkung kontrollieren (siehe Beiblatt A)	
B 2.4	Sofortige Nachbetäubung wenn Betäubungswirkung nicht okay war	

B 4 Transport und Anlieferung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 4.1	Begleitpapier ist vollständig ausgefüllt / Zeitpunkt der Entblutung eingetragen	
B 4.1	LKI an Begleitpapier angeheftet	
B 4.2	Eintragung der Uhrzeit der Ankunft bei Schlachtbetrieb	

B 5 Nach der Schlachtung

Verweis Teil A und B	Was muss getan werden:	Anmerkungen
B 4.5	Übergabe LKI und Begleitpapier an amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes	
B 5.1	Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlacht- u. Fangeinheit	
B 5.2	Dokumentation der Reinigung und Desinfektion im Rahmen HACCP des Schlachtbetriebes	



Anhang A Standard zur Bolzenschussbetäubung beim Rind

(Quelle: bsi, entnommen aus TVT/LAV Handbuch 2018, entspricht Anlage E.7c)

	OK	Fraglich (ein Symptom pro Feld)	Nicht OK (ein Symptom pro Feld)	
Auge	<ul style="list-style-type: none"> - Augapfel zentriert (ggfs zunächst kurz weggedreht - Auge kurz geschlossen, öffnet sich dann aber - Pupille weitet sich und bleibt weit 	<ul style="list-style-type: none"> - Auge bleibt zusammengepresst* - Augapfel bewegt sich (Nystagmus)* - Augapfel bleibt weggedreht* - Lid-/Cornealreflex positiv (1 x) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lid-/Cornealreflex positiv (1 x) - spontaner Lidschluss (> 1x) - gerichtete Bewegungen des Auges 	* zu prüfen insbesondere an der Auswurfposition (>> Sicherheitsschuss sollte erfolgen)
Atmung	<ul style="list-style-type: none"> - Brustkorb, Nasenöffnungen, Backen (Wangen) sind bewegungslos 	<ul style="list-style-type: none"> 1-3 Atembewegungen (Brust, Nase, oder Backen) = unregelmäßig 	<ul style="list-style-type: none"> - regelmäßig Atmung* (< 3 Atembewegungen) - Lautäußerungen (< 1x) 	* Anzeichen regelmäßiger Atmung sind insbesondere auch nach dem Stechen zu prüfen
Bewegungs- apparat 0-30s nach Schuss	<ul style="list-style-type: none"> - sofortiges Zusammenbrechen - tonische Phase, typische Verkrampfungen (Vorder- und Hinterbeine gebeugt, Vorderbeine strecken sich nach einigen Sekunden) 	<ul style="list-style-type: none"> - starke Bewegungen gleich nach dem Schuss - keine Verkrampfung - untypische Verkrampfung 	<ul style="list-style-type: none"> - kein Zusammenbrechen - gerichtete Bewegungen (z.B. Aufrichtversuche) 	
Bewegungs- apparat > 60s nach Schuss	<ul style="list-style-type: none"> - gerade Rückenlinie - Zunge hängt aus dem Maul - Schwanz schlaff - Ohren schlaff 	<ul style="list-style-type: none"> - Zunge hängt nicht heraus - Schwanz gespannt - Kopf, Hals und/oder Vorderbeine sind eingerollt (1 x, kurz) - seitliches Aufziehen (1x, kurz) - Ohren gespannt 	<ul style="list-style-type: none"> - Aufrichtversuche (rückwärtiges Aufbieten des Rückens) - Kopf, Hals und/oder Vorderbeine eingerollt (< 1x und/oder länger anhaltend) - seitliches Aufziehen (< 1x und länger anhaltend) 	

Gesamtbeurteilung

„Nicht OK“: ein Spiegelstrich der Organsysteme Auge, Atmung ODER Bewegungsapparat „nicht OK“
 „Wach“ : Tiere sind i.d.R. wach, wenn mehr als ein Organsystem mit „nicht OK“ bewertet wird.

Fragliche Tiere sollten nachgeschossen werden (Sicherheitsschuss).

Tiere, die als „nicht OK“ eingestuft werden, müssen nachgeschossen werden.

Wenn Tiere als „nicht OK“ eingestuft werden, muss dies zur Fehlersuche führen. Systematische Fehler sind abzustellen.



Anlage B: Protokoll Einzeltierprüfung „Betäubungseffektivität“

(Quelle: bsi, entnommen aus TVT/LAV Handbuch 2018, entspricht Anlage E.6)

Name des Betriebes.....

Kontrolle durchgeführt durch..... / /

Betäubungsverfahren: Bolzenschuss

Tierart: Rind

		Rind	Rind	Rind	Rind	Rind	Rind	Rind
		Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum
Unmittelbar nach Auswurf	Cornealreflex							
	Schmerzreflex							
	Spont. Blinzeln							
	Regelmäßige Atmung							
	Lautäußerung							
	Willkürliche Bewegung							
	Sonstige							
Ab 40 Sek. nach Betäubung	Cornealreflex							
	Schmerzreflex							
	Spont. Blinzeln							
	Regelmäßige Atmung							
	Lautäußerung							
	Willkürliche Bewegung							
	Sonstige							
Betäubungseffektivität 1 ausreichend 2 fraglich 3 nicht ausreichend								

Bewertung +: vorhanden / +++: mehrfach vorhanden / -: nicht vorhanden

Zur Beurteilung der Befunde sind die Bewertungsstandards der Anlage A hinzuzuziehen



Amtstierärztliche Beurteilung für die Anmeldung eines landwirtschaftlichen Betriebs zur „teilmobilen Schlachtung“

Schlachtbetrieb:

.....

.....

Zulassungs-Nummer:.....

Tierhalter:

.....

.....

Reg. Nr.:.....

Vom Betriebssitz des o.g. Tierhalters ist der EU-zugelassene Schlachtbetrieb, auf den die mobile Schlachteinheit zugelassen ist, in 45 Minuten Fahrtzeit erreichbar.

Vor der ersten Schlachtung erfolgte die amtstierärztliche Prüfung zur Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung für Schlachtrinder. Sie erfolgte am mit folgendem Ergebnis:

Die vorhandene Fixiereinrichtung entspricht den Vorschriften der Tierschutz-Schlachtverordnung und ist zum Einsatz in der „teilmobilen Schlachtung“ geeignet.

Die betrieblichen Voraussetzungen beim Tierhalter für eine Betäubung außerhalb der mobilen Schlachteinheit sind gegeben.

....., den (Stempel)
(Ort) (Datum) (Unterschrift ATA)

(Diese amtstierärztliche Bestätigung der kommunal zuständigen Behörde ist im Original beim Schlachtbetrieb aufzubewahren und in Kopie der Zulassungsbehörde zur Kenntnis zu geben)



**Begleitpapier
für das im Haltungsbetrieb geschlachtete Tier mit der
Ohrmarkennummer:.....**

Tierhalter:

.....

.....

VVO-Nr.:

Die Schlachttieruntersuchung des o.g. Tieres erfolgte

am um Uhr

(Datum)

mit folgendem Ergebnis:

schlachttauglich

.....
(Unterschrift amtl. TA oder ATA)

Betäubung und Entblutung

durch sachkundigen Metzger / Lebensmittelunternehmer:

.....

am um Uhr

(Name)

(Datum)

.....
(Unterschrift Metzger / Lebensmittelunternehmer)

Transport mit mobiler Schlachteinheit zum EU-zugelassenen Schlachtbetrieb:

(Kennzeichen)

.....

.....

.....

EU-Zulassungs-Nr.:

Ankunft am um Uhr

.....
(Unterschrift Schlachtbetrieb / Lebensmittelunternehmer)

(Das Begleitpapier ist zusammen mit der Standarderklärung/LKI dem amtlichen Tierarzt zu übergeben)



Übergabeprotokoll für EU-zugelassene mobile Schlachteinheit

1. Angaben zur mobilen Schlachteinheit:

Polizeiliches Kennzeichen oder Fahrgestellnummer	EU-Zulassung am	Anmerkungen

2. Übergabe zwischen den Schlachtbetrieben

Betriebsname	Adresse	Anmerkungen

- Die mobile Schlachteinheit wird grundsätzlich gereinigt und desinfiziert übergeben.
- Mit der Unterschrift bestätigt der abgebende Schlachtbetrieb die ordnungsgemäß durchgeführte Reinigung und Desinfektion.
- Mit der Unterschrift bestätigt der übernehmende Schlachtbetrieb den ordnungsgemäßen Zustand der mobilen Schlachteinheit.

Reinigung & Desinfektion des übergebenden Betriebes	Annahme der mobilen Schlachteinheit / aufnehmender Betrieb
Datum / Uhrzeit / Ort	Datum / Uhrzeit / Ort
Name des Betriebes / Unterschrift	Name des Betriebes / Unterschrift
Datum / Uhrzeit / Ort	Datum / Uhrzeit / Ort
Name des Betriebes / Unterschrift	Name des Betriebes / Unterschrift
Datum / Uhrzeit / Ort	Datum / Uhrzeit / Ort
Name des Betriebes / Unterschrift	Name des Betriebes / Unterschrift