

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz



StMUV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

Präsidentin
des Bayerischen Landtags
Frau Barbara Stamm MdL
Maximilianeum
81627 München

Ihre Nachricht Unser Zeichen
PI/G-4254-3/1625 U 45a-G8733-2017/24-3
vom 08.05.2017

Telefon +49 89 9214-00

München
14.06.2017

Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Rosi Steinberger (Bündnis 90/
DIE GRÜNEN);
Schlachthof Fürstenfeldbruck ("Brucker Schlachthof")

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die Schriftliche Anfrage beantworte ich wie folgt:

- 1a) *Wie oft wurde der Brucker Schlachthof in den letzten 5 Jahren kontrolliert
(bitte mit Datum und Art der Kontrolle)?*
- 1b) *Von wem wurden diese Kontrollen durchgeführt (bitte einzeln aufführen)?*
- 1c) *Welche Ergebnisse brachten diese Kontrollen jeweils (bitte einzeln auf-
führen)?*

Die Fragen 1a), 1b) und 1c) werden gemeinsam beantwortet.

An Tagen mit Schlachtbetrieb ist täglich ein amtlicher Tierarzt anwesend. Es lässt sich im zur Beantwortung der Anfrage zur Verfügung stehenden Zeit-

raum nicht ermitteln, wie oft und durch welche Behörden oder andere Einrichtungen (z. B. privatwirtschaftliche Prüfstellen) der Brucker Schlachthof respektive die Brucker Schlachthof GmbH & Co. KG in den letzten 5 Jahren insgesamt kontrolliert wurde. Im Zeitraum vom 01.01.2012 bis einschließlich 31.03.2017 wurden durch das zuständige Veterinäramt insgesamt 14 veterinärrechtliche Kontrollen dokumentiert. Diese Kontrolldaten, Kontrollergebnisse, Maßnahmen sowie ggf. hinzugezogene Behörden sind in der folgenden Übersicht zusammengefasst:

Kontrolldatum: 27.08.2012	Anmerkung/en: - / -
Ergebnis(se) und Befund(e):	
Es wurde dokumentiert: Verfügbarkeit von Warmwasser erst nach geraumer Zeit, Oberfläche der Brühanlage verschmutzt, Oberflächen von Schweinen waren nicht richtig gebrüht, Messer wurden vor dem Einbringen ins Sterilisationsbecken nicht gereinigt, Schweinemilzen wurden direkt neben der Schürzenwaschanlage aufgehängt, Metalloberflächen einzelner Anlagenteile zeigten Korrosionsmängel, Gitter neben Krattztisch waren angerostet, eine Kabelrolle über der Knochensäge war verschmutzt, ein Plastikvorhang vor der Knochensäge war eingerissen, an der Treppe über dem Podest waren Silikonfugen ausgebrochen, am zweiten Podest war die Isolierung der Rohre teilweise eingerissen, in der Kühlung hingen die Schlachtkörperhälften zu dicht und ein Schweineschlachtkörper war verschmutzt.	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
Ein schriftlicher Mängelbericht erging am 19.09.2012 an den Betrieb und das mit der amtlichen Überwachung der Schlachtung beliehene Unternehmen (im Folgenden „beliehener Unternehmer“).	
Sonstiges:	Es erfolgte eine Nachkontrolle und Rückmeldung durch den beliehener Unternehmer zur Mängelbeseitigung.

Kontrolldatum: 28.02.2013	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ <i>Schwerpunktkontrolle Außenbereich wegen eines entlaufenen Rindes</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	
Im Außenbereich war der Zaun an einer Stelle nicht ausbruchsicher.	

Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):
Es erfolgte eine mündliche Anordnung zur Behebung des Mangels.

Kontrolldatum: 17.06.2013	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ so genanntes „Witness-Audit“: beliehener Unternehmer und vor Ort tätiger amtlicher Tierarzt wurden auditiert○ Beteiligung RegOb○ Beteiligung Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Ergebnis(se) und Befund(e): - / -	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b): - / -	

Kontrolldatum: 17.01.2014	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ Dokumentationskontrolle auf Anforderung des Betriebs○ Überarbeitung des Eigenkontrollkonzepts aufgrund Wechsels des Betriebsleiters
Ergebnis(se) und Befund(e):	
Die Personalliste war nicht vorhanden, Pläne waren nicht aktuell, Hygieneschulungen waren nicht aktuell und Sachkundebescheinigungen lagen noch nicht für die Handhabung und Pflege von Tieren vor (zum Zeitpunkt der Kontrolle noch Übergangsfrist).	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
Die Änderung der Rechtsgrundlage zum Sachkundenachweis Schlachtung wurde dem Betrieb am 17.01.2014 schriftlich mitgeteilt.	

Kontrolldatum: 28.01.2014	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ Zum Thema Kopffixierung: hier besteht eine Übergangsfrist für Altanlagen gemäß Art. 29 VO (EG) Nr. 1099/2009 bis 08.12.2019
Ergebnis(se) und Befund(e):	
Das Wasser am Handwaschbecken für die Mitarbeiter war zu Beginn kalt, ein Desinfektionsmittelpender war leer, ein Mitarbeiter betrat den Schlachtraum ohne den korrekten Personalweg einzuhalten, das Schürzenwaschkabinett wurde nur unre-	

<p>gelmäßig genutzt, die Stiefelwaschanlage im Darmraum war defekt, der Deckenbereich in der Kühlung war verschmutzt, der Steuerungsmechanismus der Hebebühne zeigte Materialablösungen. Im Bereich Tierschutz wurden folgende Feststellungen getroffen: Das Tränkebecken war für Schafe im Wartestall in einer Box zu hoch angebracht, mehrfacher Einsatz Elektrotreiber bei Zutrieb eines Tieres aus Mutterkuhhaltung, ein Mitarbeiter drehte einmalig den Schwanz um beim Zutrieb eines Rindes, das Rind stand anschließend lange in der Betäubebox, Kopfbewegungen waren in der Rinderbetäubebox nur teilweise eingeschränkt. Die Tür zwischen Schlachthalle und Wartestall stand offen.</p>	
<p>Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):</p>	
<p>Zum Tierschutz wurden mündliche Anordnungen direkt im Betrieb durchgeführt (Themen: Schwanzumdrehen beim Zutrieb, Standzeiten in der Betäubebox, offene Tür zum Wartestall, Tränke für Schafe) sowie eine schriftliche Belehrung. Es erfolgten ein Mängelbericht vom 03.02.2014 mit Fristsetzung und schriftlicher Belehrung an den Betrieb sowie ein Abdruck an den beliebigen Unternehmer/amtlichen Tierarzt am 04.02.2014.</p>	
<p>Sonstiges:</p>	<p>Es erfolgten folgende Rückmeldungen durch den beliebigen Unternehmer: vom 26.05.2014, wonach Elektrobetäubung und Bolzenschussbetäubung ohne Mängel waren und vom 28.04.2014, wonach Zutrieb und Betäubung der Tiere ohne Mängel waren.</p>

<p>Kontrolldatum: 14.03.2014</p>	<p>Anmerkung/en:</p> <ul style="list-style-type: none">○ <i>Angemeldete Dokumentationskontrolle</i>
<p>Ergebnis(se) und Befund(e):</p>	
<p>Erfasst wurden Dokumentation und Eigenkontrollen. Der Reinigungsplan war nicht angepasst und die Aufzeichnungen der Lebensmittelhygieneschulungen nicht vollständig. Auch der Bauplan war nicht aktuell.</p>	
<p>Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):</p>	
<p>Ein schriftliches Mängelprotokoll wurde dem Betrieb unmittelbar nach der Kontrolle ausgehändigt und am 14.03.2014 an den beliebigen Unternehmer versandt.</p>	

Kontrolldatum: 17.11.2014	Anmerkung/en: ○ Teilnahme einer Praktikantin, daher kurzfristige Anmeldung
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Bei der Elektrobetäubung von Schweinen war die Ansatzstelle der Zange bei einigen Tieren nicht korrekt. Die Innereien für die Fleischuntersuchung konnten den Schlachtkörpern nicht sicher zugeordnet werden. Im Bereich der Rinderschlachtung war das Zeitintervall zwischen Betäubung und Entblutung bei zwei Rindern geringfügig überschritten. Es wurde weiter aufgeführt, dass die Speiseröhren der Schweine nicht verschlossen waren, Schlachtkörper und Geschlinge teilweise das Podest berührten, die Zwischenreinigung der Messer nicht korrekt verlief und Verschmutzungen in verschiedenen Räumen vorlagen. Der Konfiskatraum war nicht abgesperrt. Festgestellt wurde, dass Dokumentation der Tätigkeiten des/der Tierschutzbeauftragten nicht vollständig etabliert war.</p>	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
<p>Es erfolgte eine mündliche Belehrung der Mitarbeiter zum Ansatz der Elektrozange, der amtliche Tierarzt wurde hinzugezogen. Ein Mängelprotokoll mit Fristen wurde am 05.12.2014 an den Betrieb und den amtlichen Tierarzt/beliehenen Unternehmer übersandt.</p>	
Sonstiges:	Die Rückmeldung der Nachkontrolle und zur Beseitigung der Mängel durch den beliehenen Unternehmer erfolgten am 07.01.2015.

Kontrolldatum: 11.12.2014	Anmerkung/en: ○ angemeldete Dokumentationskontrolle
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Es handelte sich um eine Dokumentationskontrolle mit Überprüfung und begleitender Beratung zur Dokumentation der Tätigkeiten des/der Tierschutzbeauftragten statt.</p>	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
<p>Mit Hilfe des "Leitfadens für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks" wurde ausführlich beraten und eine Zusammenfassung schriftlich ausgehändigt.</p>	

Kontrolldatum: 13.04.2015	Anmerkung/en: ○ <i>Beteiligung RegOb</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Bei der Schweineschlachtung wurden Mängel in Umkleiden und im Trichinenlabor festgestellt. Außerdem wurden Mängel an Gebäuden und Einrichtungen festgestellt wie z. B. abblätternder Lack, ein offener Schacht sowie Korrosionsschäden. Messerwechsel wurden nicht eingehalten. Die Betäubung ging äußerst ruhig und routiniert vonstatten. Bei einem von 20 Schweinen lag eine unzureichende Betäubung vor. Die unzureichende Betäubung wurde vom Personal erkannt, es erfolgte unverzüglich eine Nachbetäubung. Eine Einrichtung zur Vereinzelung von Schweinen ist nicht vorhanden.</p>	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
<p>Ein schriftlicher Mängelbericht mit Fristen wurde am 07.05.2015 an den Betrieb und an den amtlichen Tierarzt versandt.</p>	
Sonstiges:	<p>Nach Rücksprache wurde festgestellt, dass aufgrund der rechtlichen Vorgaben bauliche Maßnahmen im Bereich der Schweineschlachtung bei einem Anstieg der Schlachtzahlen notwendig werden. Am 30.07.2015 erfolgte laut Rückmeldung des beliebigen Unternehmers eine Nachkontrolle mit Beseitigung der Mängel sowie eine Nachschulung des Personals.</p>

Kontrolldatum: 13.07.2015	Anmerkung/en: ○ <i>Beteiligung RegOb</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Im Bereich Betäubung erfolgte der Ansatz für den Bolzenschuss bei einem Rind falsch, ein Rind war unzureichend betäubt. Die unzureichende Betäubung wurde vom Personal erkannt, es wurde unverzüglich nachbetäubt. Die Möglichkeit zur Fixation des Kopfes in der Betäubebucht war unzureichend. Bei der Rinderschlachtung wurde bei einem Tier festgestellt, dass der Enddarm bei der Entnahme des Darmpakets nicht verschlossen war, Schlachtkörper großer Tiere standen an der Hebebühne an, Messerwechsel wurden nicht durchgängig vollzogen, Algenablagerungen an einem Sicherungskasten.</p>	

Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
Ein schriftlicher Mängelbericht wurde am 10.08.2015 an den Betrieb und den amtlichen Tierarzt versandt;	
Sonstiges:	Bei Kontrollen des beliebigen Unternehmers vom 30.07.2015, 19.10.2015, 23.11.2015 und 11.01.2016 wurden keine Mängel festgestellt.

Kontrolldatum: 29.02.2016	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ <i>Umbaupläne des Betriebs, daher Kontaktaufnahme mit LGL und RegOb wegen fachlicher Unterstützung.</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Der Boden im Wartestall war an einer Stelle schadhaft, eine Einrichtung zur Vereinzelung war in der Schweinebetäubung nicht vorhanden. Bei einem von 20 kontrollierten Schweinen war die Zeitspanne zwischen Betäubung und Entblutung um 2 Sekunden überschritten. In den betriebseigenen Betäubungskontrollen wurde die Zeit zwischen Betäubung und Entblutung nicht dokumentiert. Mögliche Verletzungsgefahr durch eine Schiebetüre. Die vorhandene Fixiereinrichtung in der Betäubebox Rind schränkte die Bewegung des Kopfes nicht vollständig ein. Beim Betäuben wurde für Kälber zu starke Munition verwendet. Ein Rind stand 2 – 3 Minuten in der Betäubebox, bevor mit der Betäubung begonnen wurde. Bei einem Rind war die Zeitspanne zwischen Betäubung und Entblutung überschritten. Im Wartestall wurden Datum und Uhrzeit des Eintreffens der Tiere nicht festgehalten. Die Seitenwände waren nur im unteren Bereich blickdicht. Die Anlieferung war nicht vollständig überdacht. Personalwege für die Trennung „rein/unrein“ wurden nicht eingehalten. Wannen aus dem unreinen Bereich befanden sich in der Schlachthalle, außerdem wurde fehlende Sohlenreinigung beim Betreten der Schlachthalle festgestellt.</p>	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
Ein schriftlicher Mängelbericht mit der Aufforderung, die Mängel abzustellen wurde am 07.03.2016 an den Betrieb und an den amtlichen Tierarzt versandt.	
Sonstiges:	Laut Rückmeldung des beliebigen Unternehmers wurden Nachkontrollen am 09.05.2016 und 10.05.2016 durchgeführt. Die Abstellung der Mängel war weitgehend durchgeführt bzw. veranlasst

Kontrolldatum: 19.09.2016	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ <i>Audit-Kontrollprogramm betrieblicher Tierschutz-Eigenkontrollen</i>○ <i>fachliche Beratung durch Landratsamt angefordert</i>○ <i>Beteiligung RegOb</i>○ <i>Beteiligung LGL</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	
<p>Die Anlieferung war nicht vollständig überdacht, es war kein beweglicher flexibler Seitenschutz für die Anlieferung von Tieren durch kleine Fahrzeuge vorhanden, die Seitenwände im Wartestall und zum Treibgang waren nicht vollständig blickdicht. In den Boxen für 10 bis 12 Schweine fehlte eine zusätzliche Nippeltränke, an den Boxentüren fehlten Dämpfungselemente, eine Möglichkeit zur Vereinzelung von Schweinen war nicht vorhanden. Details zur Rinderbetäubebox siehe Befunde der Kontrolle vom 24.09.2016. Die Tiere standen laut Betreiber unter sechs Stunden im Stall, aber die Dokumentation erfolgte nicht durchgängig. Daher erging der Hinweis, dass Tiere bei über sechs Stunden im Wartestall Zugang zu Futter erhalten müssen. Technische Defekte bei der Betäubungsanlage wurden vermutet. Betäubungsmängel wurden vom Betrieb selbständig erkannt und durch korrekte Nachbetäubungen korrigiert.</p>	
Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):	
<p>Der Austausch oder die Überprüfung der Betäubungsanlage bis zur nächsten Schweineschlachtung am 24.09.2016 wurden mündlich angeordnet.</p>	

Kontrolldatum: 24.09.2016	Anmerkung/en: <ul style="list-style-type: none">○ <i>Nachkontrolle zum Tierschutz</i>○ <i>Beteiligung Regierung von Oberbayern (RegOb)</i>○ <i>Beteiligung LGL</i>
Ergebnis(se) und Befund(e):	

<p>Die Nachkontrolle der Schweinebetäubung zeigte akzeptablen Betäubungserfolg. Ein Austauschgerät war vorhanden. Das Betäubungsgerät wurde in verschiedenen Programmen getestet, weitere Anpassung der Parameter wurde besprochen. Verbesserungen der baulichen Mängel der Rinderbetäubebox wurden vereinbart. Sie betrafen den Zutrieb, die Fixation des Kopfes, den Boden, die Boxenverblendung sowie das Auswerfen (der betäubten Tiere).</p>	
<p>Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):</p>	
<p>Die Zusammenfassung der festgestellten baulichen Mängel vom 19.09.2016 und 24.09.2016 wurde dem Betrieb in der Abschlussbesprechung mündlich und am 10.11.2016 schriftlich mitgeteilt. Der beliehene Unternehmer wurde angewiesen, die Schweinebetäubung zu überwachen.</p>	
<p>Sonstiges:</p>	<p>Der Betrieb sicherte mit Schreiben vom 17.10.2016 die Beseitigung der baulichen Mängel zu. Eine Tierschutzvollkontrolle durch den beliebten Unternehmer erfolgte am 07.11.2016. Besprechungen des Bauplans zu Neu- und Umbauten im Wartebereich und Zutrieb erfolgten am 16.02.2017 und unter Beteiligung der Regierung von Oberbayern am 07.03.2017.</p>

<p>Kontrolldatum: 31.10.2016</p>	<p>Anmerkung/en:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Kontrolle auf Anforderung des Betriebes wegen Erprobung einer neuen Betäubungsanlage
<p>Ergebnis(se) und Befund(e):</p>	
<p>Acht Schweine wurden mit einem Vorführgerät eines Anbieters betäubt, davon vier Tiere unzureichend. Die unzureichenden Betäubungen wurden vom Betrieb selbstständig erkannt und durch korrekte Nachbetäubung umgehend tierschutzkonform korrigiert. Für die weitere Schlachtung wurde ein vorhandenes Betäubungsgerät einer anderen Firma genutzt. Es gab keine weiteren Feststellungen.</p>	
<p>Maßnahmen zu Frage 3a) und 3b):</p>	

Es erfolgte die mündliche Anordnung, dass vor einer weiteren Nutzung des Ansichts- bzw. Vorführgeräts die Feinjustierung der Einstellungen durch einen Techniker erforderlich ist.

2a) War im letzten Jahr täglich ein Tierarzt vor Ort?

2b) Wann war der jeweils anwesende Tierarzt jeweils vor Ort (bitte jeweiliges Datum mit Uhrzeiten)?

Die Fragen 2a) und 2b) werden gemeinsam beantwortet.

Mindestens ein amtlicher Tierarzt muss nach Verordnung (EG) Nr. 854/2004 während der gesamten Dauer der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung grundsätzlich anwesend sein.

2c) Was hat der jeweils vor Ort anwesende Tierarzt zu kontrollieren?

Die Aufgaben des amtlichen Tierarztes sind in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 beschrieben. Er führt u. a. Inspektionen in Bezug auf Folgendes durch:

- a) Informationen zur Lebensmittelkette;
- b) Schlachttieruntersuchung;
- c) Wohlbefinden der Tiere;
- d) Fleischuntersuchung;
- e) spezifiziertes Risikomaterial und andere tierische Nebenprodukte;
- f) Labortests.

Darüber hinaus führt er Kontrollen durch, deren Häufigkeit aufgrund einer Risikobewertung für jeden Betrieb festgelegt wird. Der anwesende amtliche Tierarzt verifiziert die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorschriften für die Schlachtung und den Transport. Er erfasst auch Befunde, die auf Verstöße gegen Tierschutzvorschriften zur Haltung der Tiere im Erzeugerbetrieb hinweisen und kann durch weiteres amtliches Personal (amtliche Fachassistenten) unterstützt werden.

3a) Wie viele tierschutzrelevante Beanstandungen/Verstöße hat es in den letzten fünf Jahren im Brucker Schlachthof gegeben?

3b) Welcher Art waren die Beanstandungen/Verstöße?

Die Fragen 3a) und 3b) werden gemeinsam beantwortet.

Bei Kontrollen des zuständigen Veterinäramtes wurden in den letzten 5 Jahren verschiedene tierschutzrelevante Verstöße bzw. Beanstandungen in Zusammenhang mit dem Tierschutz dokumentiert. Details sind der Übersicht in der gemeinsamen Antwort zu den Fragen 1a) – 1c) zu entnehmen.

Aus Aufzeichnungen des an allen Schlachttagen anwesenden amtlichen Tierarztes (beliehenes Unternehmen), die der zuständigen Kontrollbehörde vorliegen, sind für die letzten 5 Jahre folgende tierschutzrelevante Feststellungen oder Beanstandungen dokumentiert. Hierzu eine Aufstellung aus den Jahren 2012 bis einschließlich April 2017:

Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahmen laut beliehenem Unternehmer
2017	noch ausstehende Umbauten mit Tierschutzrelevanz	Fristsetzung für ausstehende Reparatur- und Umbaumaßnahmen
	fragliche Betäubung Schwein	Unverzögliche Nachbetäubung
	hochträchtiges Rind zur Schlachtung angeliefert	betrifft Tierhalter / Dokumentation und Meldung an Veterinäramt FFB / Weitergabe durch das Veterinäramt an die für den Herkunftsbetrieb zuständige Veterinärbehörde
	Festliegendes Schaf im Stall	Euthanasie; Besitzer informiert
Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahme laut beliehenem Unternehmer
2016	tierschutzrelevante Befunde an Schlachttieren (Kuh eingewachsene Hornspitze, Schwein hochgradiger Nabelbruch, 2 Schweine Schwanzverletzungen durch Schwanzbeißen)	betrifft Tierhalter / Dokumentation und Meldung an Veterinäramt FFB zur Einleitung weiterer Maßnahmen
	Überbelegung Box Wartestall (Schwein)	Räumung Box und Belehrung Betriebsleiter

	fehlende Angaben zur Warteboxenbelegung	Ermahnung
	Schweine ohne Tränkemöglichkeit in Treibgang aufgestellt (ca. 15 Minuten)	Umgehende Räumung und Belehrung Betriebsleiter
	Mängel an Bauten/Einrichtungen (Anlieferung, Zutrieb, Betäubungsbereich Schwein, Betäubungsbox Rind: nicht ausreichende Kopffixierung und Unterkante Falltor ohne Schutz, Wartebox)	Anmahnung und Fristsetzung bis Mitte 2017
	defekte Nippeltränken in Wartebox	Anweisung zur Reparatur
	Mangel an Betäubungsgerät (Abnutzung Elektroden)	Anweisung zur Instandsetzung
	Mängel Durchführung Betäubung Rind (suboptimale Schussposition)	Hinweis und eingehende Belehrung Personal
	Mängel Durchführung Betäubung Schwein (Tiere zu nass)	Hinweis und eingehende Belehrung Personal
Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahmen laut beliehenem Unternehmer
2015	Mangel Dokumentation zu Betäubungsgeräten	Unverzögliche Anweisungen an das Schlachthofpersonal bzw. den Betriebsleiter und Meldung an das Veterinäramt mit routinemäßigem Mängelprotokoll
	Mangel Durchführung Betäubung Rind (zweiter Schussapparat liegt nicht bereit)	
	Tränkebecken stark verschmutzt bzw. zu geringer Wasserdurchfluss	
	Mangel Durchführung Betäubung Schwein (Ansatzpunkte Elektroden nicht korrekt)	
	Mangel Betäubungsgerät Schwein (Elektroden stumpf)	
	fehlende Angaben zur Warteboxenbelegung	

Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahme laut beliehenem Unternehmer
2014	Mängel Durchführung Betäubung Schwein (Ansatzpunkte Elektroden nicht korrekt)	Unverzügliche Anweisungen an das Schlachthofpersonal bzw. den Betriebsleiter und Meldung an das Veterinäramt mit routinemäßigem Mängelprotokoll
	Entblutung (zu wenige Messer)	
	Mangel an Bauten/Einrichtungen (Zutrieb)	
	Verschmutzung Betäubungszange	
	Türe zum Stall bei Schlachtung/ Betäubung nicht geschlossen	
	Mängel Betäubungsgerät Schwein (hochgradige Verschmutzung)	
	Mängel Dokumentation zu Betäubungsgeräten	
	Tränkebecken stark verschmutzt	
	Zeitintervall Betäubung bis Entblutung nicht eingehalten (Rind in Betäubungsbox verkeilt)	
Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahmen laut beliehenem Unternehmer
2013	Mangel an Bauten/Einrichtungen (Anlieferung)	Unverzügliche Anweisungen an das Schlachthofpersonal bzw. den Betriebsleiter und Meldung an das Veterinäramt mit routinemäßigem Mängelprotokoll
	Mangel Dokumentation zu Betäubungsgeräten	
	Tränkebecken Wartestall defekt	
Jahr	Beanstandung/Feststellung/Verstoß	Anmerkung / Maßnahmen laut beliehenem Unternehmer
2012	Mangel Dokumentation zu Betäubungsgeräten	Unverzügliche Anweisungen an das Schlachthofpersonal bzw. den Betriebsleiter und Meldung an das Veterinäramt mit routinemäßigem Mängel-
	Mangel Durchführung Betäubung Rind (Bolzenschuss, bevor Rind ruhig steht)	

	Defekte Nippeltränke in Wartebox	protokoll
	Mangel an Bauten und Einrichtungen (Betäubung Rind)	
	tierschutzrelevante Befunde an Schlachtetieren (Schweine mit heftigen Kratzspuren)	betrifft Tierhalter

3c) Treffen die im PETA-Video dargestellten Beanstandungen/Verstöße zu (bitte alle einzeln auflühren)?

Der Staatsregierung ist nicht bekannt, auf welches Video der Organisation PETA Deutschland e.V. hier Bezug genommen wird. Die der Staatsregierung Anfang Mai 2017 zur Kenntnis gelangten Bilder aus der Medienberichterstattung stammen nach Kenntnis des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz nicht von PETA Deutschland e.V.

4a) Waren der Staatsregierung/den zuständigen Kontrollbehörden die im PETA-Video aufgezeigten oder andere Beanstandungen/Verstöße im Brucker Schlachthof bekannt?

Zum ersten Teil der Frage siehe Antwort 3c), zum zweiten Teil der Frage siehe gemeinsame Antwort zu 3a) und 3b).

4b) Wann erhielt die Staatsregierung jeweils Kenntnis von den im PETA-Video gezeigten Beanstandungen/Verstößen?

Siehe Antwort 3c).

4c) Welche Maßnahmen wurden jeweils eingeleitet, um die beanstandeten Probleme/Verstöße zu beseitigen?

Details zu Maßnahmen bei Beanstandungen/Verstößen, die bei Kontrollen des zuständigen Veterinäramts festgestellt wurden, sind der Übersichtstabelle zur gemeinsamen Antwort 1a) – 1c) zu entnehmen. Ansonsten siehe Antwort 3c).

5a) Welche Ausbildung haben die Mitarbeiter des Brucker Schlachthofs?

5b) In welcher rechtlichen Form sind die Mitarbeiter im Bereich Abladen, Eintreiben, Betäuben und Entbluten organisiert?

5c) Welche Entlohnung erhalten die Mitarbeiter des Brucker Schlachthofs?

Die Fragen 5a), 5b) und 5c) werden gemeinsam beantwortet.

Der Schlachthof Fürstenfeldbruck ist geschlossen. Die gesetzlich geforderten Sachkundenachweise für die Handhabung, Pflege, Ruhigstellung, Betäubung und Entblutung waren nach Aktenlage für alle in der Vergangenheit beschäftigten Mitarbeiter vorhanden. Verstöße gegen diese Vorgabe wurden bei lebensmittel- und tierschutzrechtlichen Kontrollen nicht festgestellt (vgl. Übersichtstabelle gemeinsame Antwort 1a) – 1c).

Nach Mitteilung des Brucker Schlachthofs waren von 15 Mitarbeitern 7 Metzgermeister und 3 Metzgergesellen (Stand September 2016); 11 Mitarbeiter verfügten über die „Schlachtsachkunde“. Anfang 2013 wurde die Brucker Schlachthof GmbH & Co. KG über wesentliche Änderungen durch die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung durch das Landratsamt Fürstenfeldbruck informiert. Im gleichen Jahr erfolgte die Schulung der Mitarbeiter in der Handhabung von Pflege von Tieren im Rahmen der Schlachtung durch eine bundesweit anerkannte Einrichtung, das Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung (bsi Schwarzenbek). Die Veterinärverwaltung verfügt außerhalb ihrer Zuständigkeiten für den Vollzug des Tierschutzrechts nicht über weitere Informationen zu den jeweiligen Ausbildungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Brucker Schlachthof GmbH & Co. KG.

Alle Arbeiten in den Bereichen Abladen, Zutrieb, Betäubung und Entbluten am Brucker Schlachthof wurden nach Auskunft des Geschäftsführers der Brucker Schlachthof GmbH & Co. KG gegenüber dem zuständigen Landratsamt von Miteigentümern (Teilhabern) durchgeführt. Weitere Informationen zur rechtlichen Form der Organisation von Mitarbeitern in den Bereichen Abladen, Eintreiben, Betäuben und Entbluten oder zu den Löhnen und Gehältern der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens liegen nicht vor.

6a) Wie ist die personelle Ausstattung der für den Brucker Schlachthof zuständigen Kontrollbehörden (bitte mit Stellenbeschreibung)?

Diese Frage lässt sich im zur Beantwortung der Anfrage zur Verfügung stehenden Zeitraum nicht beantworten, da der „Brucker Schlachthof“ von verschiedenen Behörden sowie in verschiedenen Rechtsbereichen kontrolliert wird. Vgl. gemeinsame Antwort 1a) – 1c).

6b) Wie viele Betriebe haben die für den Brucker Schlachthof zuständigen Kontrollbehörden insgesamt zu kontrollieren?

Vgl. gemeinsame Antwort 1a) – 1c) sowie Antwort 6a). Die Frage wird daher nur für lebensmittelrechtlich zugelassene Schlachtbetriebe beantwortet. Nach Aktenlage des Landratsamtes sind dies zum 17.05.2017 sechs Betriebe.

6c) Wie viele dieser Betriebe sind Schlachthöfe oder Risikobetriebe?

Zur Anzahl der Schlachtunternehmen siehe Antwort 6b). Da unklar ist, für welche Art von Unternehmen der in der Frage verwendete Begriff „Risikobetriebe“ stehen soll, kann der zweite Teil der Frage nicht beantwortet werden.

7a) Wie erklärt sich die Staatsregierung die Missstände im Brucker Schlachthof?

Der Schlachtunternehmer ist für die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Er ist dieser Verpflichtung bei den unter 1a) bis c) und 3a) und b) genannten Befunden zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vollumfänglich nachgekommen.

7b) Geht die Staatsregierung davon aus, dass es sich um einen Einzelfall handelt?

7c) Sind der Staatsregierung ähnliche Probleme aus anderen Schlachthöfen in Bayern bekannt?

Die Fragen 7b) und 7c) werden gemeinsam beantwortet.

Die Einhaltung geltenden Rechts ist Pflicht sowohl von Unternehmen als auch von Personen. Staatliche Kontrollen als Regelüberwachung dienen der stichprobenartigen Überprüfung, ob das Recht eingehalten wird. Werden im Rahmen solcher Kontrollen Fehler bzw. Fehlverhalten festgestellt, sind Maßnahmen zur Behebung bzw. zur Abstellung zu treffen oder einzuleiten. Zum Tun und Lassen von Unternehmen und Personen kann keine pauschale Aussage getroffen werden. Bestimmte Problemstellungen im Zusammenhang mit der Einhaltung der Bestimmungen zum Tier-

schutz bei der Schlachtung sind bekannt und unterliegen besonderem Augenmerk bei Kontrollen.

8a) Welche Maßnahmen ergreift die Staatsregierung nach Veröffentlichung des PETA-Videos zum Brucker Schlachthof, um die dort gezeigten Beanstandungen/Verstöße abzustellen?

Siehe Antwort 3c). Jedoch wird darauf hingewiesen, dass das Landratsamt Fürstentfeldbruck ihm vorliegendes Videomaterial ausgewertet hat. Aufgrund der daraus gewonnenen Erkenntnisse hat das Landratsamt mit Bescheid vom 10.05.2017 der Brucker Schlachthof GmbH & Co KG mit sofortiger Wirkung die Durchführung von Schlachtungen bis auf weiteres untersagt. Außerdem wurde Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft gestellt.

8b) Falls Maßnahmen ergriffen werden: Warum hat die Staatsregierung diese Maßnahmen nicht bereits vorher ergriffen?

8c) Auf welche Betriebe dehnt die Staatsregierung diese Maßnahmen aus?

Die Fragen 8b) und 8c) werden gemeinsam beantwortet.

Tierschutz ist ein hohes Gut mit Verfassungsrang. Verstöße gegen den Tierschutz sind nicht hinnehmbar. Tierschutzdefizite müssen dauerhaft abgestellt werden. Das Umweltministerium hat dafür bereits ein umfassendes Maßnahmenbündel aufgelegt. Schlachthofbetreiber müssen geltendes Recht konsequent einhalten. Es ist die Pflicht der Betriebe, den Tierschutz nach den gesetzlichen Anforderungen zu gewährleisten. Die Betriebe haben hier eine besondere Verantwortung. Die amtliche Überwachung des Tierschutzes in Schlachtunternehmen wird derzeit von den Kreisverwaltungsbehörden wahrgenommen, die zur Unterstützung auf die Spezialeinheit des LGL und die Regierungen zurückgreifen können. Das LGL führt aktuell ein Kontrollprogramm in Schlachthöfen durch. Schwerpunkt sind die Eigenkontrollsysteme der Schlachtbetriebe im Bereich Tierschutz. In allen größeren Schlachthöfen in Bayern überprüft das LGL dabei, ob das verpflichtende betriebseigene Tierschutzkonzept durch das Betriebspersonal umgesetzt wird. Außerdem ist die Erstellung von neuen Schulungsunterlagen vorgesehen. Das Kontrollprogramm findet neben den Regelkontrollen durch die Behörden vor Ort statt.

Die Kontrolle von komplexen Betrieben, zu denen auch größere Schlachthöfe zählen, wird in Zukunft neu organisiert. Dafür gibt es ab 2018 eine neue starke und bayernweit zuständige Kontrollbehörde. Die Ereignisse um den Schlachthof Fürstenfeldbruck zeigen die Sinnhaftigkeit der Reform der Lebensmittelüberwachung in Bayern. Um einen nahtlosen Übergang der Kontrollen von Schlachthöfen auf die neue Kontrollbehörde sicherzustellen, werden seit Januar 2017 unter Leitung des 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, weiter deutliche Verbesserungen in den Betrieben in allen Bereichen zu erreichen, damit der Tierschutz bei der Schlachtung vollumfänglich beachtet wird.

Mit freundlichen Grüßen

gez.
Ulrike Scharf MdL
Staatsministerin