



StMUV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

Präsidentin  
des Bayerischen Landtags  
Frau Ilse Aigner, MdL  
Maximilianeum  
81627 München

Ihre Nachricht

Unser Zeichen  
44.1b-G8733-2019/28-5

Telefon +49 (89) 9214-00

München  
08.01.2020

Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Rosi Steinberger (BÜNDNIS 90/DIE  
GRÜNEN)  
Tierschutz und Lebensmittelhygiene am Landshuter Schlachthof

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die Schriftliche Anfrage beantworte ich im Einvernehmen mit dem Staatsmi-  
nisterium für Familie, Arbeit und Soziales wie folgt:

*1a Wie oft gab es in den Jahren letzten 5 Jahren Hinweise oder Beschwer-  
den, dass die Mitarbeiter an der Position Stechen ihrer Arbeit nicht mit der  
erforderlichen Aufmerksamkeit nachgekommen sind.*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut sind im Schlachthof VION  
SBL Landshut GmbH seit Anfang 2018 Videokameras installiert, mit deren  
Hilfe die Beweisführung bei Verdacht auf ein nicht gestochenes Schwein  
möglich ist. Dies kam 2018 und 2019 je einmal vor bei einem Schlachtvolu-  
men von jährlich etwa 900 000 Schweinen.

*1b. Wenn ja, was wurde dagegen unternommen?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut wurde im Jahr 2018 der Mitarbeiter beim Stechen durch eine Zusatzaufgabe abgelenkt. Diese Aufgabe wurde seitens des Fleischhygieneamts untersagt und durch die Stadt Landshut eine Anordnung erlassen, dass VION SBL Landshut GmbH sicherzustellen hat, dass im Bereich Stechen / Entbluten eine zweite fachkundige Person pausenlos den Entbluteerfolg kontrolliert und sonst keinerlei andere Tätigkeiten wahrnimmt.

Im Jahr 2019 habe sich der Entblutekontrollleur für wenige Sekunden ablenken lassen. Daraufhin sei eine Schulung/Belehrung im Beisein der Amtsleitung des Fleischhygieneamts durchgeführt worden. Dabei wurde beschlossen, einen Spiegel an der Wand auf Höhe des Stichs anzubringen, um eine Erleichterung der Kontrolle des Entbluteerfolges zu ermöglichen.

*1c Welchen Zweck hat der Spiegel, der an der Position Stechen angebracht wurde?*

siehe Antwort zu 1b,

*2a Wie kann bei der Fleischschau die Todesursache Sauerstoffmangel festgestellt werden?*

Nach Einschätzung des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) kann bei der Fleischuntersuchung lediglich der Ausblutegrad überprüft werden. Bei einem ausgebluteten Schwein ist davon auszugehen, dass letztendlich der Sauerstoffmangel zum Tod geführt hat.

*2b Wie viel Zeit verbleibt dem Stecher zum Schärfen des Messers, wenn bei einer Bandgeschwindigkeit von 360-400 Schweinen in der Stunde alle 9 -10 Sekunden ein Schwein gestochen wird?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut schärfen die Stecher ihre Messer vor Arbeitsbeginn. Das Wetzten des Messers während der laufenden Schlachtung nehme nur wenige Sekunden in Anspruch. Diese Zeit sei im Arbeitsablauf vorhanden.

*3a Welche Mängel wurden im Januar 2019 an der Lüftungsanlage festgestellt und sind diese Mängel mittlerweile behoben?*

Nach der Aussage der Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (KBLV) wurde bei einer Kontrolle am 31.01.2019 eine defekte Zuluft-Anlage festgestellt, die sich auf dem Dach der Schlachthalle befindet. Dadurch sei es zu vermehrter Kondenswasserbildung gekommen. Zur Mangelbeseitigung wurden als Sofortmaßnahme Ventilatoren installiert. Durch diese Übergangsmaßnahme sei der Mangel vorläufig abgestellt worden.

Das Bayerische Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales teilt mit, dass dem Gewerbeaufsichtsamt der Regierung von Niederbayern 2019 keine Mängel an der Lüftungsanlage bekannt geworden sind.

*3b Wenn nein, bis wann ist mit der Behebung der Mängel zu rechnen?*

Wie unter Punkt 3a angeführt handelt es sich nach Auskunft der KBLV um eine vorläufige Abstellung des Mangels. Zur nachhaltigen Abstellung des Mangels habe der Betrieb ein neues Lüftungskonzept erstellt. Die Realisierung dieses Konzeptes beinhalte eine umfangreichere Baumaßnahme, für die der Betrieb bereits die ersten Schritte (Vorbereitung der Genehmigungsverfahren) eingeleitet habe. Nach Kenntnis der KBLV sollen die Baumaßnahmen umgehend nach Vorliegen der entsprechenden Genehmigungen begonnen werden.

*3c Wie sind die Arbeitsbedingungen bei sommerlichen Temperaturen ohne ausreichende Lüftung?*

Nach Mitteilung des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales muss nach den Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung in geschlossenen Arbeitsräumen gesundheitlich zuträgliche Atemluft in ausreichender Menge vorhanden sein. Eine unzureichende Lüftung wird zu einer Verschlechterung der Arbeitsbedingungen führen.

*4a Wie viele amtliches Fachpersonal ist am Schlachthof Landshut vorgeschrieben?*

Gemäß Artikel Art. 5 Abs. 1 Buchst. e Verordnung (EU) 2017/625 muss genügend amtliches Personal zur Verfügung gestellt werden, um eine ordnungsgemäße Schlachtier- und Fleischuntersuchung gewährleisten zu können. Konkrete rechtliche Vorgaben in Zahlen gibt es hierzu nicht.

Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 3 AVV LmH sind als Mindestuntersuchungszeit für Haus-

schweine 50 Sekunden vorgeschrieben. Dementsprechend müssen Anzahl und Zusammensetzung des amtlichen Personals bemessen werden.

Nach Einschätzung des Fleischhygieneamtes Landshut werden im Schlachthof VION SBL Landshut GmbH 5 Mitarbeiter bei dem Podest der Fachassistenten, 2 Mitarbeiter im Labor sowie ein/e amtliche/r Tierarzt/-ärztin auf dem Veterinärausschleusepodest für notwendig erachtet.

*4b Wurde die Zahl des Fachpersonals mit der Erhöhung der Kapazität von 250 Schlachttieren auf 360-400 Schlachttieren in der Stunde erhöht?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut wurde die Zahl des amtlichen Fachpersonals erhöht.

*4c Wenn nicht, wie kann die Lebensmittelhygiene bei der Verarbeitung des Fleisches gewährleistet werden?*

Siehe Antwort 4b

*5a Was passiert, wenn aufgrund von Erkrankungen Fachassistenten kurzfristig fehlen?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut wurde eine 24 h Hotline per Mobiltelefon eingerichtet. Dadurch kann die Einteilung der Mitarbeiter sehr zeitnah geplant oder angepasst werden. Sollte bei Ausfall eines Mitarbeiters in Ausnahmefällen kein Mitarbeiter einspringen können, wird die Bandgeschwindigkeit reduziert.

*5b In welchem Ausmaß wird in diesem Fall die Bandgeschwindigkeit reduziert?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut geschieht dies in dem Ausmaß, dass eine ordnungsgemäße Fleischuntersuchung gewährleistet ist.

*5c Welche serologischen Untersuchungen zur Risikobewertung von tierhaltenden Betrieben werden standardmäßig durchgeführt?*

Das Fleischhygieneamt Landshut hat die Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) zu erfüllen, bei dem bestimmte Stoffe im Blutserum untersucht werden müssen.

*6a Von wem werden die Anlieferungslisten im Hinblick auf den Risikostatus geprüft?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut werden diese vom diensthabenden amtlichen Tierarzt geprüft.

*6b Erfolgt die Festlegung der Schlachtreihenfolge nach Risikobewertung der Betriebe?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut erfolgt die Festlegung der Schlachtreihenfolge nach Risikobewertung der Betriebe.

*6c Ist es zulässig, dass Schweine aus Betrieben mit Salmonellenstatus 3 (mehr als 40% der Schlachttiere haben Salmonellen) nicht am Ende eines Schlachttages, sondern auch zwischendurch geschlachtet werden?*

Dies ist nach den geltenden bundesrechtlichen Regelungen zulässig.

*7a Welche fachlichen Qualifikationen verlangt die Firma, die die Schlachtung und Zerlegung durchführt, von ihren Mitarbeitern im Bereich Schlachtung?*

Hierzu liegen den Behörden keine Informationen vor.

*7b Welche Qualifizierungs- oder Schulungsmaßnahmen gibt es für diese Mitarbeiter?*

Nach Auskunft der Firma VION SBL Landshut GmbH gegenüber dem Fleischhygieneamt Landshut werde jeder Mitarbeiter zu Beginn der Arbeitsaufnahme sowie fortlaufend - abgestimmt auf den jeweiligen Arbeitsbereich - jährlich und anlassbezogen geschult. Diese Schulungen seien in einem Schulungsplan festgehalten und würden dokumentiert.

*7c Wie hoch ist die Fluktuation beim Personal im Bereich Schlachtung und im Bereich Zerlegung in den letzten 5 Jahren?*

Hierzu liegen den Behörden keine Informationen vor.

*8a Was geschieht mit Tierkörperhälften, die durch Kot und Galle kontaminiert wurden?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut werden die Tierkörperhälften getrimmt (herausgeschnitten), die verunreinigten Teile werden als Material der Kategorie 2 entsorgt.

*8b Wie häufig passieren derartige Kontaminationen? (bitte in Prozent und in absoluten Zahlen angeben).*

Hierzu liegen den Behörden keine Informationen vor.

*8c Trifft es zu, dass im November 2018 bei 150 Schweinen die Fleischuntersuchung erst vier Tage nach der Schlachtung durchgeführt worden ist?*

Nach Aussage des Fleischhygieneamtes Landshut trifft dies zu. Bei 148 Schweinen wurde die Fleischuntersuchung erst nach dem Vorliegen des Ergebnisses der bakteriellen Untersuchung (BU) abgeschlossen.

Mit freundlichen Grüßen

gez.  
Dr. Christian Barth  
Ministerialdirektor