



StMUV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

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

Ihre Nachricht

Unser Zeichen
45a-G8733-2020/3-2

Telefon +49 (89) 9214-00

München
07.04.2020

Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Rosi Steinberger (Bündnis 90/
DIE GRÜNEN) vom 10.03.2020 betreffend
Tierschutz am Landshuter Schlachthof

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die Schriftliche Anfrage beantworte ich, bezüglich Frage 6c) im Einvernehmen
mit dem Staatsministerium für Arbeit und Soziales, wie folgt:

1. *Wie wirkt sich die Änderung der Schlachtzeiten im Dezember 2019
(Schlachtbeginn um 5:00 Uhr) auf den Verbleib der Tiere auf den Trans-
port-LKW aus?*

Die Änderung der Schlachtzeit hat grundsätzlich keinen Einfluss auf den Ver-
bleib der Tiere auf den Transport-LKWs. Aufgrund der Änderung der
Schlachtzeiten im Dezember 2019 wurde auch das Zeitfenster für die Anliefe-
rung der Tiere entsprechend angepasst.

- 1b. *Wie viele Tiere konnten seit Dezember 2019 nicht unverzüglich abgelade-
den werden? (Bitte die Verweildauer auf den LKW angeben)*

Im Regelfall sind die Tiere innerhalb von 30 bis 60 Minuten nach Ankunft auf dem Betriebsgelände vom Transportfahrzeug zu entladen. Abweichungen hiervon kommen beispielsweise im Fall von technischen Betriebsstörungen oder Verkehrsstaus vor. Hält sich ein Lieferant nicht an die vorgegebene Zeit zur Anlieferung der Tiere, wird er durch den Schlachthof auf die Einhaltung des Zeitfensters für die Anlieferung der Tiere hingewiesen. Damit sollen Wartezeiten bis zum Entladen der Tiere reduziert werden.

1c. Welche Vorkehrungen wurden seitens des Schlachthofes getroffen, um ein unverzügliches Abladen der Tiere nach TierSchTrV auch bei veränderten Schlachtzeiten sicherzustellen?

Den Lieferanten wird ein Zeitfenster zur Anlieferung der Tiere vorgegeben. In der betriebseigenen Arbeitsanweisung wird vorgegeben, dass die ankommenden Tiertransporter innerhalb von 30 bis 60 Minuten abgeladen werden sollen (vgl. oben). Die Einhaltung der maximalen Dauer bis zum Entladen wird durch die zuständigen Mitarbeiter dokumentiert. Bei einer Abweichung ist der Betriebsleiter durch die zuständigen Mitarbeiter zu informieren. Im Fall einer Abweichung wird der Grund ermittelt und ebenfalls dokumentiert.

2. Werden die täglichen Ankunftszeiten der Tiertransporter und die dem jeweiligen Fahrzeug zuzuordnenden Abladezeiten sowie die Anzahl der abgeladenen Tiere dokumentiert?

Ja.

2b. Wie wird gewährleistet, dass Tiere, die über Nacht im Stall verbleiben, auf einem trockenen Boden liegen?

Vor Ort stehen Sägespäne als Einstreu zur Verfügung. Es wird beim Fall des Verbleibens von Tieren über Nacht nach Vorgabe des mit der zuständigen Behörde abgestimmten entsprechenden Plans verfahren.

2c. Wie oft wurden in den letzten 2 Jahren Hautveränderungen/Hautrötungen bei Tieren festgestellt, die über Nacht im Stall verblieben sind?

In den letzten 2 Jahren wurden fünfmal Hautrötungen bei Tieren dokumentiert, die über Nacht im Stall verblieben sind.

Bei der eigentlichen amtlichen Fleischuntersuchung werden sowohl kleinflächige, als auch großflächige Veränderungen der Haut erfasst. Zwischen Ursachen für diese Hautveränderungen wird dort nicht unterschieden. Der Anteil klein- und großflächiger Hautveränderungen lag im Quartal IV des Jahres 2019 bei 0,3 % aller geschlachteten Schweine.

3. *Welche Aufgaben und Tätigkeiten müssen die amtl. Tierärzt*innen in der Zeit von 4:30 Uhr (Arbeitsbeginn) bis 5:00 Uhr Schlachtbeginn erledigen? (Bitte mit dem zugehörigen Zeitkontingent angeben)*

Von ca. 4:30 Uhr bis ca. 4:40 Uhr Umkleiden von der Straßenkleidung in Schutzkleidung, von ca. 4:40 Uhr bis ca. 4:50 Uhr Genusstauglichkeitsstempel bereitstellen, mit Dokumentationsmaterial zum Wartestall wechseln und Standarderklärungen prüfen, von ca. 4:50 Uhr bis ca. 5:00 Uhr Kontrolle der Anzeigen der Betäubungsanlage (Temperatur, Konzentration), Kontrolle der Bolzenschussgeräte und Lebenduntersuchung.

- 3b. *Wie viele Tiere sind um 4:30 Uhr im Stall, die vor Schlachtbeginn der Lebendkontrolle unterzogen werden müssen?*

Es befinden sich ca. 700 bis 800 Tiere im Stall.

- 3c. *Ist gewährleistet, dass die amtlichen Tierärzt*innen zur Unterstützung der Lebendbeschau vor dem Schlachtvorgang alle Videoaufzeichnungen vom Abladen der Tiere vor Schlachtbeginn einsehen können?*

Die Schlachtieruntersuchung ist ein eigenständiger Vorgang im Rahmen der Schlachtung. Die dabei festgestellten Befunde sind maßgeblich. Für die Videoüberwachung des Abladens und damit in Zusammenhang stehende Einsichtsrechte gibt es keine Rechtsgrundlage.

Am Standort ist eine Videoüberwachung in allen Bereichen mit lebenden Tieren installiert. Diese ist Teil des betrieblichen Tierschutz-Eigenkontrollsystems. Dieses System hat Vion 2019 in seinen Schlachtbetrieben auf freiwilliger Basis eingeführt. Es gibt derzeit keine rechtliche Vorgabe für die Durchführung einer Videoüberwachung. Aus Gründen des Datenschutzes können die Aufzeichnungen im Falle des

Vorliegens eines konkreten Verdachts hinsichtlich eines Tierschutzverstößes eingesehen werden. In solchen Fällen können die Aufnahmen der zuständigen Behörde zur Verfügung gestellt werden. Alle Regelungen hinsichtlich der Zugriffsrechte sind in einer Konzernbetriebsratsvereinbarung festgelegt.

*4. Ist für die Ansicht der Videoaufnahmen durch die Tierärzt*innen eine Freigabe der Geschäftsleitung oder der Amtsleitung nötig?*

Siehe Antwort 3c).

4b. Wie ist der Meldeweg von Verstößen gegen den Tierschutz oder die Hygienevorschriften an die KBLV geregelt?

Tierschutzverstöße werden von den amtlichen Tierärzt*innen an die Leitung des Fleischhygieneamtes Landshut und von dort an die KBLV gemeldet.

4c. Wie viele Tiere wurden innerhalb der letzten 2 Jahre nicht innerhalb von 91 Sekunden nach der Betäubung gestochen?

Bei KBLV-Kontrollen konnten keine Überschreitungen der genehmigten Stun-Stick Zeit (Zeit zwischen Betäubung und Entblutung) festgestellt werden. Nach Aufzeichnungen des Fleischhygieneamtes wurden innerhalb der letzten zwei Jahre 34 Tiere nicht innerhalb von 91 Sekunden nach der Betäubung entblutet. Davon wiesen 32 Tiere eine gute Betäubungsqualität auf, 2 Tiere wurden per Bolzenschuss nachbetäubt.

Nach Mitteilung des Schlachthofbetreibers ist durch die technisch determinierte Taktung der Betäubungsanlage und des Schlachtbandes im Regelfall sichergestellt, dass die Tiere innerhalb von 91 Sekunden entblutet werden. Aufgrund dieser Konstanz ist es nicht erforderlich, bei jedem Tier die Dauer zwischen dem Auswurf aus der Betäubungsanlage und dem Beginn des Entblutens zu messen. Die sogenannte Stun-to-Stick Zeit wird stichprobenartig zweimal täglich durch den Tierschutzbeauftragten überprüft und dokumentiert.

5. Aus welchen Gründen kam es nach Einbau der neuen Betäubungsanlage zur mangelhaften Betäubung von Schlachttieren? Bitte Datum und Anzahl der betroffenen Tiere angeben.

Als Gründe sind Temperaturabweichungen des bereitgestellten Kohlendioxids sowie das Eindringen von Wasser in CO₂-Filter mit einhergehender Störung der Sensoren zur Konzentrationsmessung zu nennen. Systematische Aufzeichnungen liegen dem Fleischhygieneamt nicht vor. Nach guter Praxis für den Tierschutz beim Schlachten liegt der Richtwert für Nachbetäubungen bei 0,5 %. Dieser wird nach Mitteilung des Schlachthofbetreibers stets eingehalten.

5b. Durch wen wird die Betäubungsanlage kontrolliert und kalibriert? (Bitte Häufigkeit/Zeitabstände mitangeben)

Es erfolgt eine tägliche Kontrolle der Betäubungsanlage vor Schlachtbeginn durch einen hauseigenen Techniker. Die technische Kontrolle während der Schlachtung erfolgt ebenfalls durch einen geschulten technischen Mitarbeiter. Die Intervalle für die Wartung und Instandhaltung erfolgen gemäß Herstellervorgaben. Die Kalibrierung findet alle 6 Monate statt.

5c. Wie oft ist es seit Einbau der neuen Betäubungsanlage trotz Kontrollen zu einem Absinken der Gaskonzentration gekommen?

Zahlen liegen der Staatsregierung nicht vor. Folgendes kann mitgeteilt werden: Im Fall eines Absinkens des Kohlendioxidgehalts unter den vorgegebenen Grenzwert, erfolgt ein optisches und akustisches Signal. Gemäß Standardarbeitsanweisung des Schlachthofbetreibers dürfen keine weiteren Tiere mehr in die Anlage eingetrieben werden und die Anlage ist leer zu fahren. Es erfolgt eine technische Überprüfung der Anlage. Erst wenn die Anlage die Sollkonzentration konstant aufrechterhält, darf die Betäubung weiter fortgesetzt werden.

6. Gibt es eine Frist, innerhalb derer der Einbau einer neuen, angemessenen Klimaanlage vollzogen sein muss?

Für eine Fristsetzung müssen verschiedene Faktoren berücksichtigt werden, da es sich um einen umfangreichen Umbau handelt. So werden z. B. auch verschiedene behördliche Genehmigungen benötigt. Daher konnte bis zum jetzigen Zeitpunkt noch keine abschließende Frist gesetzt werden. Aufgrund der aktuellen Situation (Maßnahmen zur Eindämmung der Verbreitung von Coronavirus SARS-CoV-2) kann es zu Verzögerungen kommen.

6b. Wie wird gewährleistet, dass der Einsatz von Ventilatoren zur Verhinderung von Tropfwasser nicht zur Verteilung von Keimen innerhalb des Schlachthofes beiträgt?

Durch die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Räume und Arbeitsgeräte wird eine Ansammlung von Schmutzpartikeln, die aufgewirbelt werden könnten, verhindert.

6c. Wann hat die Gewerbeaufsicht die Lüftungsanlage vor Ort kontrolliert?

Das Staatsministerium für Arbeit und Soziales hat Folgendes mitgeteilt:

Seit 2011 stellt die behördliche Systemkontrolle das Instrumentarium dar, mit dem die zuständige Arbeitsschutzbehörde das Vorhandensein und das Funktionieren einer systematischen Arbeitsschutzorganisation hinsichtlich ihrer Eignung im Sinne des § 3 Arbeitsschutzgesetz überprüft. Einzelne Anlagen werden daher bei Begehungen nicht mehr kontrolliert, es sei denn, es liegen konkrete Beschwerden oder Erkenntnisse über Mängel vor. Dies war vorliegend nicht der Fall. Ergänzend sei angemerkt, dass laut Informationen der Gewerbeaufsicht die Lüftungsanlage im Jahr 2020 komplett erneuert werden soll.

7. Durch wen erfolgt die Unterweisung der Mitarbeiter im Bereich Betäubung, Schlachtung und Zerlegung über Tierschutz- und Hygienevorschriften?

Unterweisungen erfolgen für die genannten Bereiche durch die Abteilungsleiter Schlachtung und Lebensmittel, den Tierschutzbeauftragten, den Tierschutzmanagementsystembeauftragten und Mitarbeiter des Bereiches Qualitätsmanagement.

7b. Erfolgt die Schulung und Prüfung dieser Mitarbeiter in ihren jeweiligen Muttersprachen?

Ja, unter Hinzuziehung einer übersetzenden Person für die jeweilige Muttersprache.

7c. Wie wird die Schulung dieser Mitarbeiter und der Erwerb des Sachkundenachweises kontrolliert?

Der Erwerb des Sachkundenachweises gemäß Artikel 21 der EU-Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung wird durch Vorlage desselben belegt. Im Rahmen der KBLV-Kontrollen erfolgt eine Überprüfung der Sachkundenachweise der Mitarbeiter.

8. Wie ist die Zuständigkeit zwischen KBLV und Unterer Naturschutzbehörde der Stadt Landshut geregelt?

Eine Beziehung zwischen KBLV und der Unteren Naturschutzbehörde der Stadt Landshut gibt es nicht. Im Übrigen agiert jede Behörde im Rahmen ihrer eigenen Zuständigkeit.

8b. Hat die Anordnungen von Maßnahmen zur unverzüglichen Abstellung von Mängeln bei der Ankunft von Tieren vom 4.3.2016 weiterhin Bestand?

Über eine Aufhebung der Anordnung ist im Fleischhygieneamt zum Zeitpunkt der Bearbeitung dieser Schriftlichen Anfrage nichts bekannt.

8c. Welchen Qualifikationsnachweis besitzt der oder die Tierschutzbeauftragte am Schlachthof?

Er besitzt die Sachkunde (Schlachten) gemäß Art. 7 der hier maßgeblichen Verordnung (EG) Nr. 1099/2009.

Mit freundlichen Grüßen

gez.
Thorsten Glauber, MdL
Staatsminister