

Anfrage zum Plenum der Abgeordneten Rosi Steinberger (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)  
vom 13.10.2014

Ich frage die Bayerische Staatsregierung:

Welche Qualifikation ist in Bayern für Personal in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben insbesondere im tierschutzrelevanten Bereich gefordert, wie erfolgt die Kontrolle dieser und inwieweit wird im Ausland erworbene Qualifikation anerkannt?

Antwort des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

Nach den tierschutzrechtlichen Vorschriften im Bereich Schlachten (Tierschutzschlachtverordnung und Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung) hat jeder Unternehmer sicher zu stellen, dass nur Personen mit einem Sachkundenachweis bei der Schlachtung tätig werden. Dies betrifft die Tätigkeiten Handhabung und Pflege der Tiere, Ruhigstellung zum Zwecke der Betäubung, die Betäubung und deren Bewertung, das Einhängen und Hochziehen sowie die Entblutung.

Der Sachkundenachweis wird von der zuständigen Behörde bezogen auf die jeweilige Tätigkeit, die Tierart und die Betäubungsmethode ausgestellt. Der Sachkundenachweis wird erteilt, wenn der Antragsteller die erfolgreiche Teilnahme an einem entsprechend Lehrgang mit Prüfung oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation nachweisen kann. Die als gleichwertig anerkannten Qualifikationen sind gemäß Art. 21 Abs. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 auf der Homepage des Friedrich-Loeffler-Institutes veröffentlicht und betreffen nur im Inland erworbene Qualifikationen. Gemäß Art. 21 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 müssen die in anderen Mitgliedstaaten ausgestellten Sachkundenachweise anerkannt werden.

Die Kreisverwaltungsbehörden kontrollieren regelmäßig, ob für das im Rahmen der Schlachtung tätige Personal in Schlachtbetrieben die der Tätigkeit entsprechenden tierschutzrechtlichen Sachkundenachweise vorliegen. Nach dem Qualitäts-Management-System der bayerischen Veterinärverwaltung erfolgt die Kontrolle mindestens einmal jährlich.

Nach dem EU-Hygienepaket müssen Lebensmittelunternehmer – also hier der Schlachthofbetreiber – gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Das nationale Lebensmittelhygienerecht konkretisiert diese Vorschrift für leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Fleisch. Personen, die solche leichtverderblichen Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen über spezifische, in der Verordnung genannte Fachkenntnisse (z. B. zu den hygienischen Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels) verfügen. Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Die Überwachung erfolgt im Rahmen der amtlichen Betriebskontrollen.

Bei Personen, die eine Berufsausbildung im Metzgerhandwerk abgeschlossen haben, wird vorausgesetzt, dass sie für die entsprechende Tätigkeit ausreichend geschult sind und entsprechende Fachkenntnisse haben.