

Allgemeine Informationen zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Tiere, deren Fleisch zum Genuß für Menschen bestimmt ist, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung, der Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Dazu zählen vor allem RINDER, SCHWEINE, SCHAFE, ZIEGEN, andere Paarhufer, EINHUFER und GEHEGEWILD.

Für Wildschweine, Hausschweine, Einhufer und Dachse ist zusätzlich eine Untersuchung auf Trichinen durchzuführen.

Die Schlachtung muß in einer amtlich registrierten oder ab 31.12.2009 zugelassenen Schlachtstätte erfolgen. Davon ausgenommen ist die Schlachtung von Tieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden soll. Auch für diese so genannten Hausschlachtungen ist eine Schlachtier- und Fleischuntersuchung vorgeschrieben.

Die Anmeldung zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung sollte rechtzeitig, mindestens 2 Werktage vor der geplanten Schlachtung, bei der Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz der Stadt Braunschweig, Tel.: 0531 / 470- 5903 bzw. 470- 5902 erfolgen. Folgende Angaben sind wichtig:

- Schlachttermin und Schlachtstätte,
- Adresse und Telefonnummer des Tierbesitzers,
- bei Rindern: Angabe der Ohrmarkennummer und des Alters, bei Schafen: Altersangabe(für die BSE- bzw. TSE-Untersuchung).

Hinweise zur Schlachtieruntersuchung

Die Schlachtieruntersuchung ist am Tage des Eintreffens der Schlachttiere im Schlachtbetrieb, bei Hausschlachtungen möglichst unmittelbar vor der Schlachtung, durchzuführen. Ergibt die Schlachtieruntersuchung keinen Beanstandungsgrund wird die Schlachterlaubnis erteilt. Bei Notschlachtungen kann die Schlachtieruntersuchung entfallen.

Zur Schlachtieruntersuchung von Rindern ist der Rinderpass, ein gültiges Begleitpapier oder das Stammdatenblatt der VIT vorzulegen!

Die Schlachtieruntersuchung von Gehegewild (z. B. Damwild) kann durch eine zeitnahe Gesundheitsüberwachung des Tierbestandes (höchstens 14 Tage vor der Schlachtung) ersetzt werden.

Hinweise zur Fleischuntersuchung

Im Rahmen der Fleischuntersuchung werden alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes auf ihre Genußtauglichkeit untersucht sowie zusätzliche Trichinen-, BSE- bzw. TSE-Untersuchungen und ggf. Rückstandsuntersuchungen durchgeführt. Einzelheiten dazu sind in der Fleischhygiene-Verordnung, der Verordnung 854/2004/EG und in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Fleischhygiene festgelegt. Im Zweifelsfall kann eine bakteriologische Untersuchung angeordnet werden. Auf die Einhaltung aller Hygienevorschriften und auf die ordnungsgemäße Entsorgung von spezifiziertem Risikomaterial ist zu achten.

Die Genusstauglichkeitskennzeichnung des Fleisches und der Nebenprodukte erfolgt, sofern keine Beanstandungen auftreten, mit einem Stempelabdruck.

Untaugliches Fleisch wird mit einem dreieckigen Stempel gekennzeichnet. Es darf nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Schlachtabfälle (K2- und K3-Material) und spezifiziertes Risikomaterial (K1-Material) sind vom Schlachtbetrieb über hierfür besonders zugelassene Betriebe (die Liste zugelassener Betriebe wird ständig aktualisiert und im Bundesanzeiger veröffentlicht) zu entsorgen.

Das Schlachten von Tieren ohne die vorgeschriebene Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist, unabhängig davon, ob das Fleisch im eigenen Haushalt verzehrt oder an Dritte abgegeben wird, streng verboten. Das Schlachten ohne vorherige Betäubung des Schlachtieres (Schächten) ist in Deutschland unabhängig von der Religionszugehörigkeit verboten.

Hinweise zur Trichinenuntersuchung

Trichinen sind Parasiten, die im Fleisch verschiedener Tiere vorkommen können und durch den Verzehr des Fleisches auf den Menschen übertragen werden.

Nach dem Verzehr trichinösen Fleisches können beim Menschen zunächst schwere typhusähnliche Magen-Darm-Beschwerden und nachfolgend rheumatische Muskelschmerzen auftreten.

Um die Gefahr einer Erkrankung auszuschließen, ist für bestimmte Tierarten die Schlachtier- und Fleischuntersuchung durch eine Trichinenuntersuchung zu ergänzen.

Für die amtlichen, gesetzlich vorgeschriebenen Untersuchungen werden Gebühren nach der Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung erhoben.

Gesetzliche Grundlagen

- **Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung) vom Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz (AVV Fleischhygiene) vom 29.Juni 2001 (BGBL I S. 1366)**

<http://bundesrecht.juris.de/flhv/>

- **Verordnung 853/2004/EG**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/consleg/2004/R/02004R0853-20070101-de.pdf>