



Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung

Lebensmittelhygienische
Voraussetzungen für das
Schlachten und Zerlegen
von Geflügel



Herausgeber:

Bundesverband Mobile Geflügelhaltung e. V.

Beekscher Weg 58
46509 Xanten

Tel.: 0173 6429 619

Mail: info@mobilstallverband.de

Web: www.mobilstallverband.de

Facebook: facebook.com/Mobilstallverband

Instagram: instagram.com/bvmg

Redaktion: Jutta van der Linde

Verantwortlich: Jutta van der Linde

Auflage:

Grafik: Daniela Kaschinski

Druck: druckwerk14

Cover: Jutta van der Linde

Autoren: Die „Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung“ wurde von der Arbeitsgruppe „Geflügelschlachtung“ unter Beteiligung von Jutta van der Linde und Helga Futterknecht erarbeitet.

Bilder, Grafiken,

Tabellen: Thorsten Beimborn S. 1, 6, 25, 44, Nicole Haslbeck S. 7, 26, Fa. Gänsepeter S. 9, Jutta van der Linde S. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 25, 33, Daniela Kaschinski S. 11, 19, Matthias Mayr S. 16, 17, 18, 19, Helga Futterknecht S. 20, 21, 22, 24, 33, 34, 36, 37, 40, 41, Praxis a. d. Güterstraße S. 25

Pixabay: S. 1 Nika_Akin, S. 11 ruzaindo,

iStock: S. 11 Hoi Sook Ying, S. 14 MediaProduction

1. Auflage Juni 2024 (Print-Version)

3. Auflage Juni 2024 (bebilderte PDF-Version)

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1 ZIELSETZUNG UND GELTUNGSBEREICH DER LEITLINIE	6
2 GRUNDLEGENDE ANFORDERUNGEN an Geflügelschlachtbetriebe in der Direktvermarktung	8
2.1 Allgemeine Vorschriften	8
2.2 Allgemeine Hygienevorschriften	9
2.2.1 Betriebshygiene/Anforderungen an die Betriebsstätte	10
2.2.2 Getrennte Arbeitsbereiche	10
2.2.3 Mindestanforderungen an die Betriebsstätte	10
2.2.4 Fußböden	10
2.2.5 Wände	10
2.2.6 Decken	11
2.2.7 Türen und Fenster	11
2.2.8 Beleuchtung	11
2.2.9 Belüftung	11
2.2.10 Handwaschbecken	11
2.2.11 Toiletten	11
2.2.12 Umkleiden	12
2.2.13 Reinigungsmittel	12
2.2.14 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Lagern von Arbeitsgeräten	12
2.2.15 Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Abfälle	12
2.2.16 Wasserversorgung	13
2.2.17 Behältnisse zum Transport von Geflügelfleisch.....	13
2.2.18 Kühlräume/Kühleinrichtungen/Kühlfahrzeug	13
2.3 Vorschriften für Ausrüstungen	14
2.4 Schädlingsmonitoring	14
2.5 Reinigung und Desinfektion	15
2.6 Arbeitshygiene	16
2.7 Mobiles Schlachten	16

	Seite
3 MASSNAHMEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT	18
3.1 Flussdiagramm der Prozessschritte in einem Geflügelschlachtbetrieb	19
3.2 Risikoanalyse (Tabelle)	20
3.3 Übersicht Basishygienemaßnahmen (PRP)	24
3.4 Gefahrenanalyse	25
4 DOKUMENTATION DER EIGENKONTROLLE	26
4.1 Einmalige Dokumentation	26
4.2 Regelmäßige Dokumentation	26
4.3 Mikrobiologische Untersuchungen	26
4.4 Rückverfolgbarkeit	27
4.5 Personalschulung	27
5 REVISION	28
6 ANHANG	29
6.1 Zusammenstellung wichtiger Definitionen und Abkürzungen	29
6.2 Gesetzliche Grundlagen und Literatur:	30
7 ANLAGEN UND BEISPIELFORMULARE	32
7.1 Anlagen	32
Anlage 1: Betriebsdatenblatt	32
Anlage 2: Schlachttagebuch	33
Anlage 3: Verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel	33
Anlage 4: Aufzeichnung der Kühltemperatur	34
Anlage 5: Mitarbeiterschulung nach § 4 LMHV und § 43 IFSG	34
Anlage 6: Checkliste vor Beginn der Schlachtung	35
Anlage 7: Ergänzende Hinweise zum Tierschutz beim Fangen und Schlachten	36
7.2 Impressum	42
7.3 Autoren	42
7.4 Fotos	42
7.5 Gestaltung	42

1 ZIELSETZUNG UND GELTUNGSBEREICH DER LEITLINIE

Bei der vorliegenden Hygieneleitlinie handelt es sich um eine Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis nach Kapitel III Artikel 7 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die innerhalb des Bundesverbandes Mobile Geflügelhaltung e.V. etablierte Arbeitsgruppe „Geflügelschlachtung“ hat die Hygieneleitlinie „Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung“ erarbeitet.



Hähnchen auf dem Abtropfwagen

Sie vereint Vertreter der Erzeugung, Wirtschaft, Verbände sowie der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden und deren Kenntnisse über Anforderungen an die Hygiene in Geflügelschlachtbetrieben.

Die vorliegende Leitlinie wurde für Geflügelschlachtbetriebe ohne EU-Zulassung erarbeitet, die im Rahmen der Ausnahmeregelung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe d) i. V. m. § 3 Tier-LMHV (max. 10 000 Tiere/Jahr) hofeigenes Geflügel im eigenen Betrieb schlachten, teilweise zerlegen, kennzeichnen sowie verpacken.

Eine Lohnschlachtung für andere Geflügelhalter ist ausgeschlossen.

Der Verkauf erfolgt nur unmittelbar an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (z. B. ab Hof oder an der Haustür, auf dem Wochenmarkt oder an den örtlichen Einzelhandel (Umkreis max. 100 km)). Kleine Geflügelschlachtbetriebe im Sinne dieser Leitlinie sind Betriebe, die ihr eigenes Geflügel (max. 10 000 Tiere/Jahr) schlachten, teilweise zerlegen, kennzeichnen sowie verpacken.

Neben den Vorgaben des Hygienerechts sind europäische und nationale tierschutzrechtliche Vorgaben zu beachten. Auf diesen Bereich wird im Anhang eingegangen und entsprechende Hilfestellung gegeben.

Es wird hier explizit darauf hingewiesen, dass der Bereich Tierschutz (Anlage 7) nur angesprochen und nicht notifiziert wurde.

Das Hygienerecht schreibt Maßnahmen der Basis-Hygiene sowie die Einführung eines Verfahrens

Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung

zur Erkennung und Beherrschung von Gefahren in Lebensmitteln (HACCP-Verfahren) vor, bei dem die Gefahrenanalyse zentraler Mittelpunkt ist.

Die Ausführungen in der Leitlinie sind geeignet, um diese in das eigene betriebsspezifische HACCP-Konzept entsprechend anzupassen und zu übernehmen.

Da in vielen Bundesländern wenig EU-zugelassene Geflügelschlachtbetriebe vorhanden sind, haben im Sinne des Tierwohls immer mehr Betriebe den Wunsch, im eigenen Betrieb zu schlachten, um ihren Tieren einen langen Transportweg zur externen Schlachtstätte zu ersparen. Die Schlachtung im Bereich der Direktvermarktung, die ohne EU-Zulassung arbeitet, käme diesem Wunsch entgegen.

Im Einklang mit den Definitionen und Anforderungen der Hygienevorschriften für Lebensmittel werden Geflügelschlachtbetriebe jeder Größe, die unter die o. g. Ausnahmeregelung fallen – gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts – nicht der Primärproduktion, sondern dem nachgelagerten Bereich zugerechnet.

Landwirte dürfen auf ihrem Hof im Rahmen der o. g. Ausnahmeregelung Schlachtungen des eigenen Geflügels durchführen und diese Produkte in Verkehr bringen, ohne dass sie gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hygienerechtlich zugelassen sind.

Sie unterliegen dabei trotzdem vollumfänglich den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und damit der Registrierungspflicht sowie der nationalen Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung. Die relevanten Rechtsgrundlagen zu diesem Thema sind im Kapitel 6.2 zu finden.

Die vorliegende Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung soll den Betrieben die Erfüllung aller für das Schlachten von Geflügel, Zerlegen und Schneiden von zum Beispiel Schnitzeln und Zerkleinern von Fleisch,

Verpacken und Lagern von Geflügelfleisch geltenden, rechtlichen Anforderungen erleichtern. Schriftliche Aufzeichnungen der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen werden empfohlen und können dabei nicht nur zu einem besseren Hygienebewusstsein und zu einer erleichterten Beweisführung bei Haftungsansprüchen führen, sondern auch die Darlegung gegenüber Behörden ermöglichen.

Die vorliegende Leitlinie wird freiwillig angewendet und bietet den Nutzern Auslegungshilfen, Einheitlichkeit und Rechtssicherheit bei der Bewertung von betriebsspezifischen Eigenkontrollsystemen.



Schlachtkörper: 1 Pute, 2 Hähnchen, 3 Ente, 4 Suppenhuhn

2 GRUNDLEGENDE ANFORDERUNGEN

an Geflügelschlachtbetriebe in der Direktvermarktung

2.1 Allgemeine Vorschriften

Landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung unterliegen, unabhängig von ihrer Größe, den rechtlichen Grundlagen des EU-Lebensmittelrechts und den nationalen Vorschriften. Im Rahmen der Direktvermarktung ist der Landwirt Lebensmittelunternehmer und damit von der Herstellung der Ausgangsmaterialien bis zum Verkauf des Fleisches oder der daraus erzeugten Produkte dafür verantwortlich. Die wichtigsten Pflichten eines Lebensmittelunternehmers (Farm to fork) sind im Folgenden aufgeführt:

- **Sicherheit:** Die hergestellten, in Verkehr gebrachten Lebensmittel müssen sicher sein (Sorgfaltspflicht).
- **Verantwortung:** Die Verantwortung, sichere Lebensmittel herzustellen und so zu lagern, zu befördern und in Verkehr zu bringen, dass die Sicherheit des Lebensmittels gewährleistet ist, liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- **Sofortmaßnahmen:** Sollte ein hergestelltes Lebensmittel nicht den erforderlichen Anforderungen entsprechen, muss der Lebensmittelunternehmer sofort die zuständige Behörde informieren, das Produkt unverzüglich vom Markt nehmen und, sofern die Gefahr beim Endverbraucher ist, eine Rücknahme leiten. Der Unternehmer unterrichtet den Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und die Maßnahmen, falls bereits an diese Verbraucher Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Sicherheitsniveaus nicht ausreichen.
- **Rückverfolgbarkeit:** Jeder Lebensmittelunternehmer muss die Herkunft und Empfänger oder Empfängerin seiner Produkte benennen können. Im Schadensfall schnell reagieren (siehe auch 4.6).
- **Transparenz:** Aus dem Grund zur Annahme, dass die Anforderungen nicht erfüllt sind, muss der Lebensmittelunternehmer die zuständige Behörde informieren.

Der Unternehmer die zuständige Behörde informieren.

- **Prävention:** Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass alle kritischen Punkte der Gewinnung und Herstellung identifiziert und kontrolliert werden. An diesen Stellen sind zusätzliche Kontrollen erforderlich.

Hygienerechtliche Voraussetzungen

- Es darf nur Fleisch verarbeitet werden, das im Jahr 2018 geschlachtet wurde. Geflügel, das in den Schlachtketten von anderen Betrieben auf dem Markt gekommen ist, ist nicht zulässig.
- Bei Geflügel, das in anderen Betrieben der Schlachtkette verarbeitet wurde, muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Geflügel geschlachtet wurde, bevor es zum Verkauf gelangt. Dies muss durch den Betreiber des Schlachtkettensystems sichergestellt werden, das dem Betreiber des Lebensmittelunternehmens zur Verfügung steht. Dies muss durch den Betreiber des Schlachtkettensystems sichergestellt werden, das dem Betreiber des Lebensmittelunternehmens zur Verfügung steht. Dies muss durch den Betreiber des Schlachtkettensystems sichergestellt werden, das dem Betreiber des Lebensmittelunternehmens zur Verfügung steht.
- Jeder Lebensmittelunternehmer ist nach EU-Recht verpflichtet, sich registrieren zu lassen und wesentliche Änderungen bei den Tätigkeiten sowie Betriebsöffnungen zu melden. Dieses gilt auch auf den Landwirt zu. Er muss sich daher als Direktvermarkter bei der zuständigen Behörde (Landratsämter der Landratsämter, Kreise oder kreisfreien Städte) anmelden unter Nennung von Namen, Anschrift und Tätigkeit als z. B. kleiner Geflügel-schlachtbetrieb registrieren lassen.

2.6 Arbeitshygiene

Im Rahmen der Arbeitshygiene werden die Abläufe eines Betriebes betrachtet.

Wichtige Fragestellungen hierbei sind z. B.:

- Sind reine und unreine Arbeitsschritte getrennt?
- Wird Arbeitskleidung zwischen reinem und unreinem Bereich gewechselt bzw. eine zusätzliche Schürze im unreinen Bereich getragen?
- Werden erforderliche Kühltemperaturen eingehalten? Insbesondere bei der Zerlegung bzw. dem verkaufsfertigen Zurichten des Fleisches?

In direktvermarktenden Geflügelschlachtbetrieben steht häufig nur ein Raum oder wenige Räume zur Verfügung. Um eine Kontamination zu verhindern, kann es sinnvoll sein, die Schlachtung zeitlich getrennt von den darauffolgenden Tätigkeiten (Zerlegen, Verpacken usw.) durchzuführen.

Beim Zerlegen bzw. Zurichten des Fleisches (z. B. Schnitzel aus Putenbrust schneiden) kann es leicht zu einer Überschreitung der geforderten Fleischtemperaturen von max. 4 °C kommen. In diesem Fall kann es sinnvoll sein, eine zeitliche Begrenzung (z. B. 1 Stunde) festzulegen, bei der das Fleisch auf bei einer höheren Temperatur gehandhabt werden darf (z. B. max. 7 °C). Der Betrieb muss überprüfen (Zeitdauer und Temperatur) Menge an Fleisch unter diesen Vorgaben zugeschnitten werden kann. Kann die te Menge nicht in der geforderten T werden, darf in Zukunft nur wenig Kühlbereich entnommen werden sollte dokumentiert werden.

2.7 Mobiles Schlachten

Neben stationären Schlachtbetrieben besteht die Möglichkeit, die Tiere in einem mobilen Schlachtmodell (Anhängen) zu schlachten. Diese gehen die gleichen Hygienestandards ein wie ein fest installiertes Schlachtbetriebsmodell.

Folgende Anforderungen sind bei einer mobilen Schlachtung noch zu berücksichtigen:

- Die Kühlung kann in einem separaten Kühler, Hänger oder Kühlraum erfolgen.
- Die mobile Schlachteinheit muss Eigentum eines einzelnen Landwirtes sein. Folgende Möglichkeiten sind denkbar:
 - a) Ein Landwirt mietet ein mobiles Schlachtmodell (z. B. als Maschinenring, Privatperson) für die Schlachtungen selbst.
 - b) Ein Landwirt mietet ein mobiles Schlachtmodell und lässt die Schlachtung durch einen sachkundigen Helfer (z. B. als Dienstleistung) durchführen.
 - c) Eine mobile Schlachteinheit kann gemeinschaftlich von mehreren Landwirten betrieben werden.

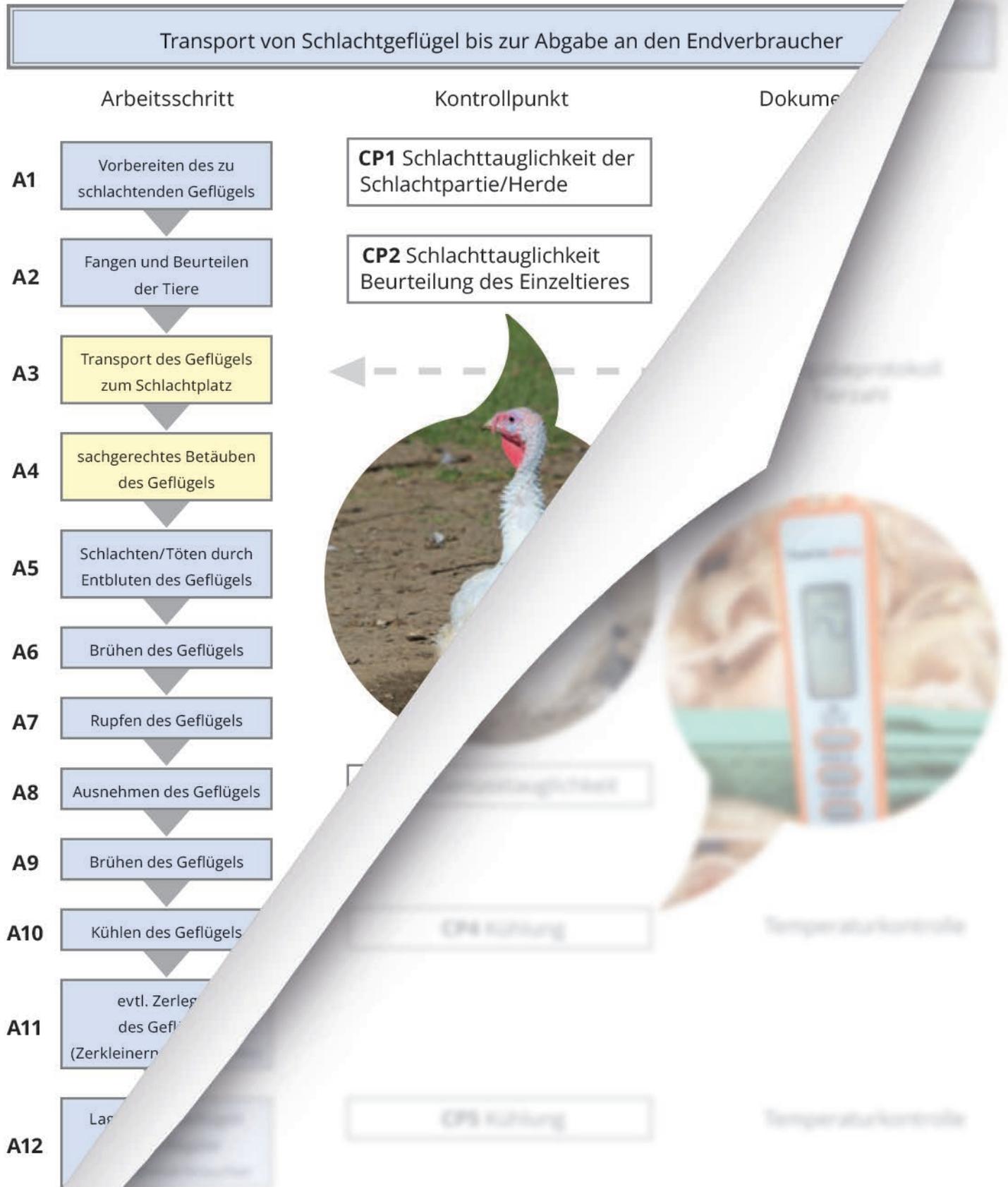
Solange der Landwirt die Verantwortung für das Tierhalterverhalten übernimmt, ist es ausschließlich eigene Tiere zu schlachten. Es liegt eine Tätigkeit im Sinne der Tierhalterpflicht vor. Es ist daher unerlässlich, dass der Landwirt die Schlachtung selbst durchführt oder einen sachkundigen Mitarbeiter beauftragt, der für die mobile Schlachteinheit

verantwortlich ist. Es liegt hier keine Lebensmittelherstellung und damit keine Lebensmittelrechtliche Tätigkeit vor, da der Landwirt als Mäster eines nicht zugelassenen Schlachtmodells die verantwortliche Lebensmittelherstellung ist. Hinweis: Auslegung nach Beschluss der Projektgruppe „Mobiles Schlachten“



Außenmobile Schlachtmodell-Anhänger

3.1 Flussdiagramm der Prozessschritte in einem Geflügelschlachtbetrieb



Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung

3.3 Übersicht Basishygienemaßnahmen (PRP)

Basis-hygiene-maßnahmen	Was wird kontrolliert?	Wie wird kontrolliert?	Zustand akzeptabel ja/nein?	Korrekturmaßnahmen	Dokumentation
Infrastruktur (baulicher Zustand, Geräte und Ausrüstungen)	Hygienische und baulich intakte Infrastruktur des Betriebes, Ausrüstungsgegenstände und der technischen Anlagen	Sichtkontrollen in festem Rhythmus (z. B. wöchentlich/monatlich) z.B. anhand von Checklisten	Keine offensichtlichen Mängel	Reparatur der Betriebsräume, Ausrüstungsgegenstände und technischen Anlagen	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Reinigung und Desinfektion	Korrekte Umsetzung der Reinigungs- und Desinfektionspläne	Arbeitstägliche Sichtkontrolle	Kein sichtbarer Schmutz nach der Reinigung erkennbar; keine unangenehmen Gerüche	1. Reinigung und Desinfektion der betroffenen Bereiche oder Anlagen 2. Intervall der Reinigung prüfen und anpassen 3. ggf. Mitarbeiterschulungen	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Schädlingsprävention oder -bekämpfung	Durchführung von Kontrollen und falls erforderlich Bekämpfung	Kontrolle der Köderboxen in festem Rhythmus (wöchentlich/monatlich) z. B. anhand von Checklisten	Sichtbarer Befall von Tieren, Kot- und Fraßspuren sind nicht akzeptabel im inneren Bereich	Regelmäßige Kontrollen und ggf. Bekämpfung	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Technische Wartung und Kalibrierung	Funktionsfähigkeit der Geräte und technischen Anlagen, betrifft: Brühkessel, Kühlvorrichtungen und Temperaturanzeige (Thermometer)	Regelmäßige Prüfung; Werden z. B. nach dem üblichen Kühlzeitraum die erforderlichen Temperaturen im Schlachtkörper erreicht (Kontrollmessung)? Funktionieren die Thermometer wie vorgesehen? Hat der Brühkessel die erforderliche Temperatur und hält er diese auch im laufenden Prozess?	Liegen die Abweichungen noch im tolerierten Bereich (Thermometer, Erfolgskontrolle, etc.)	Regelmäßige Wartung und Kalibrierung	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Umgang mit Abfällen	Trennung zwischen Lebensmitteln und jeder Art von Abfällen; besonderes Augenmerk gilt der korrekten Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	Systematische Sichtkontrolle um korrekte Einhaltung der Entsorgung sicherzustellen	Keine Verunreinigungen durch Abfälle im Bereich der Produktion	Regelmäßige Kontrolle der Entsorgung	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Persönliche Hygiene	Einhaltung der Vorgaben des Betriebes bzgl. Hygiene- und Infektionsschutzvorrichtungen	Regelmäßige Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften	Keine Verunreinigungen durch Mitarbeiter im Bereich der Produktion	Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen
Temperaturüberwachung	Regelmäßige Überwachung der Temperaturen in den verschiedenen Phasen der Produktion	Regelmäßige Kontrolle der Temperaturen	Keine Abweichungen von den vorgegebenen Temperaturen	Regelmäßige Überwachung und Anpassung der Temperaturen	Durchführung, Feststellung, Durchführung, Korrekturmaßnahmen

7 ANLAGEN UND BEISPIELFORMULARE

7.1 Anlagen

Auf den kommenden Seiten finden Sie folgende Beispielformulare zur Anschauung:

- Anlage 1: Betriebsdatenblatt
- Anlage 2: Schlachttagebuch
- Anlage 3: Anwendung Reinigung- und Desinfektionsmittel
- Anlage 4: Aufzeichnung Kühltemperatur
- Anlage 5: Mitarbeiterschulung
- Anlage 6: Checkliste vor Beginn der Schlachtung
- Anlage 7: Ergänzende Hinweise zum Tierschutz beim Fangen und Schlachten

Anlage 1: Betriebsdatenblatt

Betriebsdatenblatt	
Unzutreffendes bitte streichen, gegebenenfalls weitere Informationen selbstständig ergänzen	
Name und Anschrift des Betriebes:	Verantwortlicher für Betrieb:
_____	_____
_____	_____
Telefonnummer und E-Mail:	_____
_____	_____
Zuständiges Veterinäramt:	_____
_____	_____
Baujahr des Schlachtraums oder Name des Schlachtraums	<input type="checkbox"/> Öffentliche Fleischverzergerung
Baujahr des Geflügelschlachtmobils	<input type="checkbox"/> Eigenbräunung
_____	Abfallentsorgung: <input type="checkbox"/> für Kategorie 2
_____	<input type="checkbox"/> für Kategorie 3
Art und Anzahl des Geflügels	Vermarktungswege:
z.B. Legehennen/1 Schlachttag (Donnerstag)	<input type="checkbox"/> direkt ab Hof
z.B. Legehennen/1 Schlachttag im Oktober (Anmeldung)/ca. 300 Tiere	<input type="checkbox"/> Verkauf an den Metzler
_____	<input type="checkbox"/> Verkauf über den örtlichen Einzelhandel
_____	<input type="checkbox"/> Verkauf über örtlichen Wochenmarkt
Betäubungsmittel	
z. B. Legehennen: _____	
z. B. Puten: Elek. _____	

Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung

Beispiel Elektrobetäubungsgeräte:

mindestens arbeitstägliche Reinigung der Elektroden, Überprüfung im Hinblick auf Abnutzung und Befestigung der Elektroden, Schäden an Transformatoren/Kabelisolierung/Zangengelenken, Funktion der Anzeigen und Warneinrichtungen

Im Rahmen der Direktvermarktung von kleinen Mengen von Geflügel benötigen die Betäubungsgeräte keine Aufzeichnungsfunktion.

Während der Betäubung muss stets ein geeignetes Ersatzgerät an Ort und Stelle verfügbar sein.

Durchführung der Betäubung:

Bei der Direktvermarktung von Geflügel werden folgende Betäubungsverfahren angewendet:

- A. Bolzenschussbetäubung
- B. Elektrobetäubung mittels Kopfdurchströmung

Der stumpfe Schlag auf den Kopf darf nicht routinemäßig angewendet werden, sondern nur in den Fällen, in denen keine anderen Betäubungsverfahren zur Verfügung stehen. Er ist nur bei Geflügel mit einem Lebendgewicht von bis zu 5 kg zulässig und eine Person darf höchstens 70 Tiere pro Tag auf diese Art betäuben.

Betäubungskontrolle:

Jeder, der ein Tier schlachtet oder tötet, muss feststellen, dass es ausreichend tief betäubt ist. Ein Tier, das nach dem Tod anhaltend betäubt ist.

Die Betäubungswirkung und Betäubungstiefe ist an jedem Einzeltier zu kontrollieren.

Wird dabei festgestellt, dass ein Tier nicht betäubungsgemäß betäubt ist, muss es sofort nachbetäubt werden.

Zudem muss nach der Methode der Selbstbetäubung geforscht und dokumentiert werden.

A. Bolzenschussbetäubung

Ausschlaggebend für eine wirksame Betäubung ist die Einstellung des Bolzenschussapparates für die jeweilige Tierart und Tierkategorie sowie die

korrekte Ansatzstelle am Kopf der Tiere. Empfehlenswert, den Kopf auf eine harte Unterlage aufzulegen.

Indikatoren für eine ausreichende Betäubung sind:

- sofortiges Aussetzen der Atmung (bei den Tieren überprüfen anhand der Brustbewegungen im Bauchbereich)
- erweiterte Pupille, keine Reaktion auf gezieltem Lichteinfall
- kein Cornealreflex, keine Reaktion auf heftiges Flügelschlagen
- Verlust des Halswiderstandes
- kein Widerstand beim Öffnen des Schlundes

Anzeichen für eine unzureichende Betäubung sind:

- Lautgebende Reaktionen
- Anheben der Flügel
- gerichtete Augenbewegungen
- regelmäßige Brustbewegungen

B. Elektrobetäubung mittels Kopfdurchströmung

Die folgenden Parameter müssen bei manueller Kopfdurchströmung (Kopfdurchströmung) einzuhalten sein:

Geflügelart	Stromstärke (mA)	Zeit (s)	Spannung (V)
Huhn	200	4	100-200
Pute	400	10	100
Gans	200	4	100
Ente	100	4	100

Ausschlaggebend für die Wirksamkeit der Betäubung ist die Eignung des Gerätes und der Programmeneinstellung für die jeweilige Tierart und Tierkategorie. Für eine ausreichende Betäubungswirkung ist der korrekte Zangenansatz entscheidend. Das Geflügel muss zwischen den beiden Elektroden liegen.