



MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG

**Naturwissenschaftliche Fakultät III
Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften**

1863-2013: 150 Jahre Agrarwissenschaften in Halle (S.)



Chancen der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung für die Verarbeitung des Fleisches

*Roland Körber, Honorarprofessur für
Gesundheitlichen Verbraucherschutz*

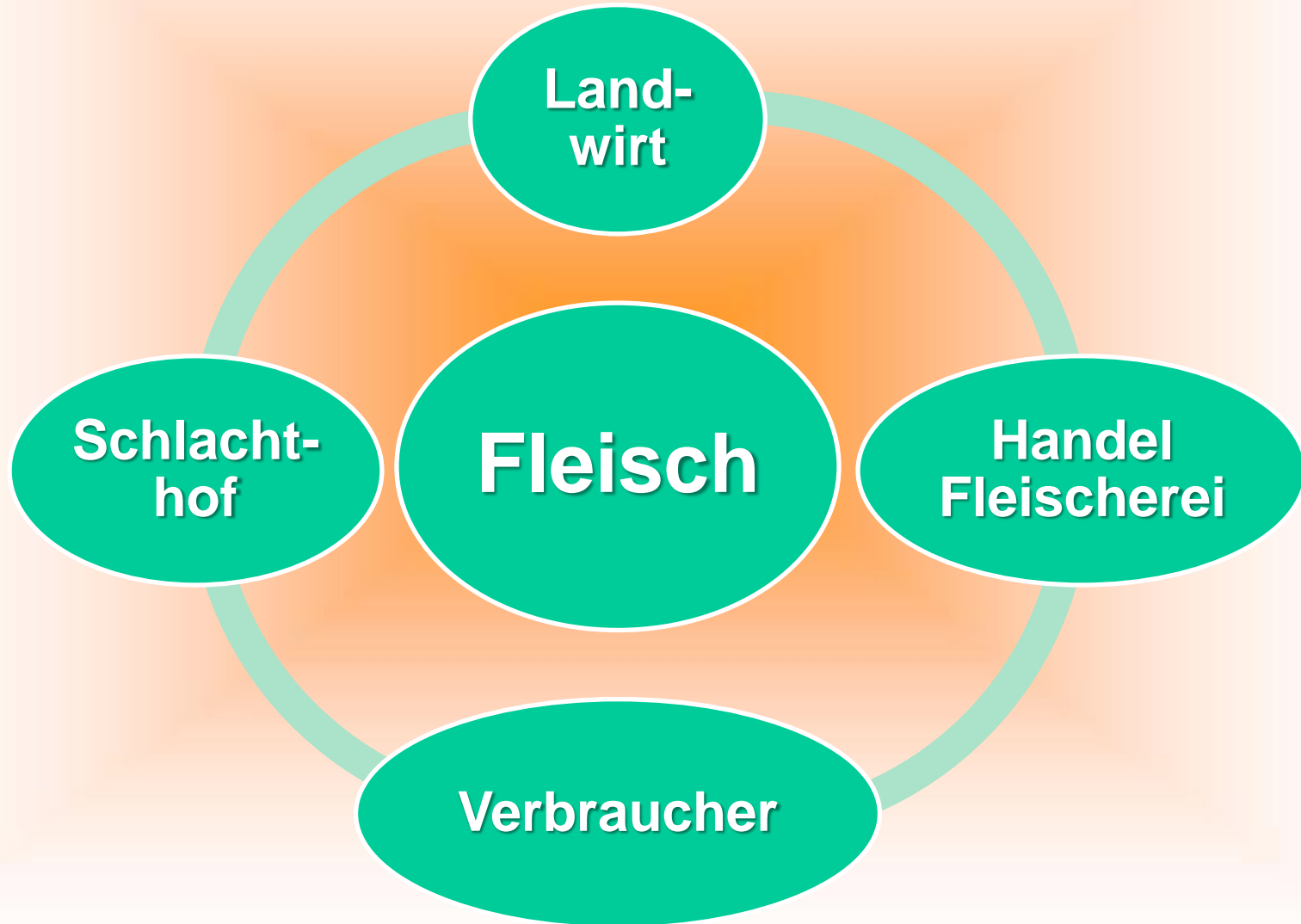
Workshop am 28. April 2022 / Leipzig

“Mobile Schlachtung – Eine Chance für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung”

Verein AgroSax/Landtechnik e.V. & Klinik für Kleintiere, Universität Leipzig

Chancen der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung für die Verarbeitung des Fleisches

- Klassische Schlachtung versus Mobile Schlachtung -



Schwerpunkte des Vortrags

1. Arten der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung
2. Wirkungsbereiche der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung
3. Tierschutz
4. Fleischqualität
5. Fleischhygiene
6. Arbeitsschutz
7. Herausforderungen / Risiken

Arten der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung

Weide- schlachtung

- Schlachttieruntersuchung
- Betäubung/Tötung durch Kugelschuß
- Vollständige Entblutung
- Auffangen des Blutes
- Transport zum Schlachtbetrieb

Teilmobile Schlachtung

- Plus: Fixierung des Tieres vor Betäubung mit Bolzenschuß - Elektrozange

Vollmobile Schlachtung

- Schlachttieruntersuchung
- Fixierung des Tieres vor Betäubung
- Betäubung/Bolzenschuß - Elektrozange
- Vollständige Entblutung
- Auffangen des Blutes
- Enthäuten & Ausnehmen
- Zerlegen & Kühlung



Wirkungsbereiche der mobilen bzw. Hof nahen Schlachtung

1. Geschäftsmodell des landwirtschaftlichen Betriebs

- Naturnahe Weidetierhaltung / Bio-Landwirtschaft
- Regionalität der gesamten Erzeugerkette vom Landwirt über den Schlachter und Vermarkter zum Verbraucher

2. Geschäftsmodell des Schlachtbetriebs & des Handels

- Regionalität als Markenzeichen und Zusatzgewinn, zumindest teilweise mit neuem Kundenkreis

3. Erwartungshaltung des Verbrauchers

- Regionalität der gesamten Erzeugerkette vom Landwirt über den Schlachter und Vermarkter zum Verbraucher
- Höchste Qualität bei Garantie der Lebensmittelsicherheit & des Tierwohls sowie annehmbaren Preisen



Tierschutz

- Tierschutz in der Schlachtung von Nutztieren gemäß EU-rechtlicher Regelung (VO (EG) Nr. 1099/2009 und nationaler Regelung Tierschutz-Schlachtverordnung i.d.F. 2015
- Ethische-rechtliche Begründungen für das fachgerechte Schlachten im Herkunftsbetrieb als Vorrang vor dem Schlachtbetrieb gemäß Tierschutzgesetzgebung i.V. mit dem GG Art. 20a/Tierschutz als Staatsziel (Transportstress mit Belastungen)
- Töten der Nutztiere als prämortaler Einflußfaktor auf die Fleischqualität (mit Trennen von der Herde, Verladen, Transport, Entladen, Vorwarte Hof und Zuführung zur Betäubung als „negativer“ Stress)

Beachte: achtsamer & professioneller Umgang mit den Schachttieren (verhaltensbiologische Grundsätze)





Fleischqualität

- Prozessqualität & Fleischqualität -

Prämortale Faktoren

Genetik
Fütterung

Haltung
Schlachtung

Postmortale Faktoren

Reifeprozess
Hygiene
Temperatur
Luftfeuchte

Zerlegung
Qualität der
Zuschnitte

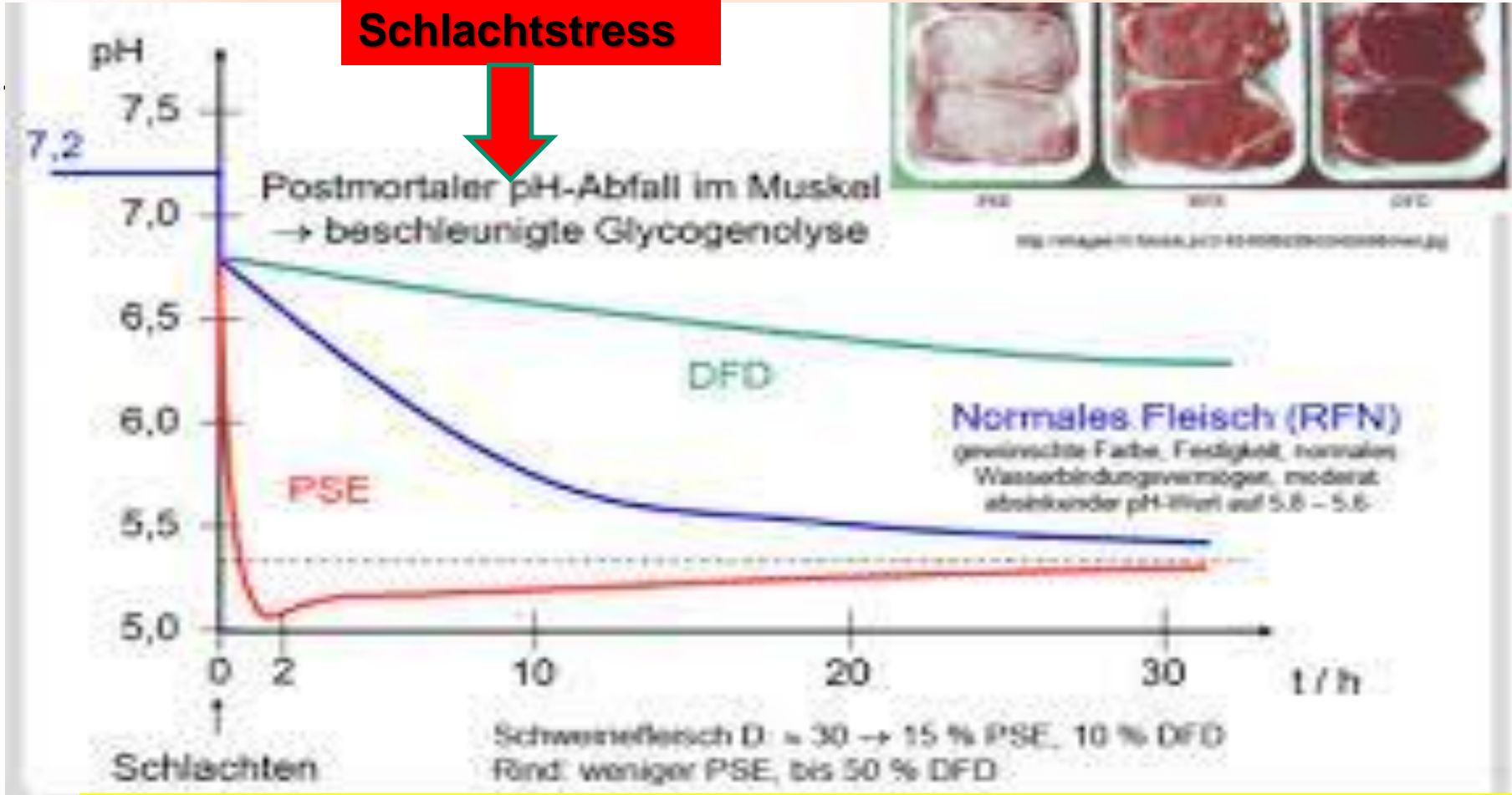
Prä- mortaler Stress

**Darmpassage
von Erregern
in Blutbahn &
Fleisch**

**Reife-
prozesse
verzögert
in Fleisch
Rohwurst**



**Erhöhter
Schlachtstress**



Warmfleischverarbeitung (Schwein): nur innerhalb 2 h nach Schlachtung Zerlegung und Verarbeitung des Tierkörpers

EU-Recht Hygienepaket

**VO (EG) Nr. 852/2004
Lebensmittelhygiene**

**VO (EG) Nr. 853/2004
Hygienevorschriften
für LM tierischen
Ursprungs**

**VO (EG) Nr.
2073/2005
Mikrobiologische
Kriterien zum
Hygienepaket**

Kernaussagen

Allg. Pflichten des Lebensmittel-
unternehmers (Sicherheit in der LM-
Kette, Durchführung von Eigenkontrollen,
Dokumentations- und Informationspflicht)
HACCP-Konzept / Produktionsstätten

**Verpflichtungen des LM-
Unternehmers** bei Produktion von LM
tierischen Ursprungs
Zulassung / Registrierung der Betriebe
Genusstauglichkeitskennzeichnung
Identitätskennzeichnung der Produkte
mit Herkunftscode

Untersuchungen von Lebensmittel-
Sicherheitskriterien und Prozess-
Hygienekriterien

VO (EG) 2073 /2005 / Begriffsbestimmungen - mikrobiologische Kriterien -

LM-Sicherheitskriterium



Kriterium, mit dem die Akzeptabilität eines Erzeugnisses oder einer Partie LM festgelegt wird und das für im Handel befindliche Erzeugnisse gilt



Prozesshygienekriterium



Kriterium, das die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses angibt

= Richtwert für die Keim-Kontamination, bei dessen **Überschreitung** **Korrekturmaßnahmen erforderlich** sind



Fleischhygiene

1. Fleischhygiene bei Weideschlachtung

- Tötungsschnitte / Auffangen Blut
- Gekühlter Transport zum Schlachthof / Fleischer

2. Fleischhygiene bei teilmobiler Schlachtung

- Tötungsschnitte / Auffangen Blut
- Gekühlter Transport zum Schlachthof / Fleischer
- Mobile Schlachteinrichtung und Kühleinrichtung

3. Fleischhygiene bei vollmobiler Schlachtung

- Plus: gesamte Hygienevorschriften für Enthäuten, Ausnehmen, Zerlegen, Entsorgung der Schlachtnebenprodukte (enschl. Blut)

Hinweis auf Leitlinien und Handreichung zum Teilmobilen Schlachten;
Operationelle Gruppe **Extrawurst**, Kassel/Witzenhausen, 2019

Kennzeichnung nach Lebensmittel-Informations-VO/EU

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 25. Oktober 2011

Kapitel 5

- **Freiwillige Informationen über LM**
- **Weitere Informationen zu Markenware**
- Informationen für Vegetarier und Veganer
- Informationen zu Referenzmengen (Nährstoffe, Vitamine, Mineralstoffe) bestimmter Bevölkerungsgruppen



Kapitel 6

- **Einzelstaatliche Vorschriften**
- Nur möglich, wenn nach EU-Recht zulässig und keine Beeinträchtigung des freien Warenverkehrs folgt !
- Gründe: Gesundheits-/Verbraucherschutz, Betrugsvorbeuge, Wettbewerbsschutz/Herkunft
- Einzelstaatliche Vorschriften bei Abgabe an Endverbraucher für nicht verpackte LM
- Mitteilungspflicht an EU-Kommission/LM-Info's



Arbeitsschutz

- Arbeitsschutz im landwirtschaftlichen Betrieb im Zusammenhang mit Lebend-Tiertransporten zum Schlachthof
- Arbeitsschutz beim Transportunternehmen im Zusammenhang mit Lebend-Tiertransporten zum Schlachthof
- Neu: Arbeitsschutz beim Schlachten (Betäubung und Tötung der Tiere im landwirtschaftlichen Betrieb mit Gefahrenbeurteilung nach AS-Gesetzgebung sowie Sachkunde-Nachweis nach Veterinärrecht)

Herausforderungen / Risiken

1. Mögliche Beeinträchtigung der hygienischen Fleischparameter nach EU-Hygienepaket (HACCP-Konzept mit umfassenden Maßnahmen zur Qualitätssicherung der gesamten Prozesslinie „Mobiles Schlachten“ / Leitlinien und Standardarbeitsanweisungen)
2. Kostenfragen der amtlichen Lebendbeschau und der Schlachtaufischt, ev. der Fleischbeschau
3. Kostenfragen der technischen Ausrüstung „Mobiles Schlachten“, einschließlich Kühleinheit
4. Vermarktungskonzepte in der regionalen Erzeugerkette mit Gütesiegel und Zertifikaten
5. Erschließung neuer Kundenkreise, z. Bsp. Halal-Schlachtung und koschere Schlachtung





MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG

**Naturwissenschaftliche Fakultät III
Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften**

1863-2013: 150 Jahre Agrarwissenschaften in Halle (S.)



Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit

*Roland Körber, Honorarprofessur für
Gesundheitlichen Verbraucherschutz*

Workshop am 28. April 2022 / Leipzig

“Mobile Schlachtung – Eine Chance für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung”

Verein AgroSax/Landtechnik e.V. & Klinik für Kleintiere, Universität Leipzig

