

GZ: BMASGK-74310/0020-IX/B/12/2019

Datum: 27. November 2019

Gültigkeit ab: 14. Dezember 2019

**Durchführungserlass 1/Version 9**  
für die  
**Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei als Haustieren gehaltenen**  
**Huftieren**  
(Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Einhufer)

## 1 Ziel

Dieser Durchführungserlass (DE) beschreibt die Durchführung der amtlichen Kontrolle bei der Anlieferung und Entladung (Transport- und Entladekontrolle) von als Haustieren gehaltenen Huftieren sowie deren Untersuchung vor und nach der Schlachtung (Schlachttier- und Fleischuntersuchung). Damit soll der rechtsgleiche Vollzug der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und die Anwendung von einheitlichen Maßnahmen an allen österreichischen Schlachthöfen gewährleistet werden.

## 2 Geltungsbereich

Der vorliegende DE gilt für die Entladekontrolle und die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von als Haustieren gehaltenen Huftieren, die gemäß § 53 LMSVG bzw. gemäß **Artikel 18 der VO (EU) 2017/625, der VO (EU) 2019/624, der VO (EU) 2019/627,** der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und der FIUVO in Österreich durchgeführt werden. Dieser DE gilt für alle gemäß dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG bestellten und beauftragten amtlichen Tierärzte und amtlichen Fachassistenten im jeweiligen Wirkungsbereich.

Bei den in diesem DE verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

## 3 Begriffe und Abkürzungen

Abs	Absatz
aFA	amtlicher Fachassistent, amtliche Fachassistenten
ATA	Amtstierarzt
BVB	Bezirksverwaltungsbehörde
DE	Durchführungserlass
aTA	amtlicher Tierarzt, amtliche Tierärzte
EG	Europäische Gemeinschaft
FIUVO	Fleischuntersuchungsverordnung 2006
GVE	Großvieheinheit
iVm	in Verbindung mit
LH	Landeshauptmann(es)
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
R+D	Reinigung und Desinfektion
SAA	Standardarbeitsanweisungen
SOP	Standard Operation Procedures
SRM	Spezifiziertes Risikomaterial
TSB	Tierschutzbeauftragter gemäß Art. 17 der VO (EG) Nr. 1099/2009
VO	Verordnung
Z	Ziffer

## 4 Änderungen / Versionen

Ersetzt :

**Durchführungserlass 1/Version 8, GZ: BMG-74310/0036-II/B/12/2015, vom 1. März 2016**

## 5 Beschreibung

### 5.1 Organe

#### 5.1.1 Amtliche Tierärzte im Sinne **des Artikels 3, Nummer 32 der VO (EU) 2017/625**

Vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 3 LMSVG bestellte oder gemäß Abs. 4 beauftragte Tierärzte

#### 5.1.2 Amtliche Fachassistenten im Sinne **des Artikels 3, Nummer 49 der VO (EU) 2017/625**

vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 5 LMSVG bestellte oder beauftragte Personen

### 5.2 Verantwortlichkeiten, Ansprechpartner

#### 5.2.1 Allgemeine Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

Die Verantwortlichkeiten und verantwortlichen Personen sind vom Lebensmittelunternehmer gemäß § 2 Abs. 2 Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung im Zuge der Zulassung an den LH zu melden, ebenso ist gemäß § 4 leg. cit. jede Änderung in den Verantwortlichkeiten unverzüglich dem LH zu melden.

#### 5.2.2 Verantwortung für den Tierschutz

##### 5.2.2.1 Im Zusammenhang mit der Anlieferung der Schlachttiere

- Für den tierschutzgerechten Transport der Schlachttiere und die ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion (R+D) des Fahrzeuges ist der Fahrer des jeweiligen Transportfahrzeuges verantwortlich. Ihm obliegt es auch, bei der Verladung am Tierhaltungsbetrieb zu entscheiden, ob ein Tier transportfähig ist oder nicht. Ist ein Tier nicht transportfähig, darf es nicht zum Schlachtbetrieb transportiert werden.
- Der Unternehmer (Schlachthofbetreiber) ist dafür verantwortlich, dass der Betrieb den einschlägigen Rechtsvorschriften entspricht, so dass eine ordnungsgemäße Entladung der Schlachttiere stattfinden kann. Weiters hat er dafür zu sorgen, dass die erforderlichen Hilfskräfte unentgeltlich zur Verfügung stehen. Diese müssen den Anordnungen der aTA oder aFA Folge leisten.

Der Schlachthofbetreiber oder eine von ihm benannte Person ist für die Übernahme der Tiere und Begleitdokumente (Informationen zur Lebensmittelkette) sowie dafür verantwortlich, dass nur saubere Tiere zur Schlachtung gelangen. Allfällige Meldungen hinsichtlich Verletzungen oder Erkrankungen der Tiere haben an den aTA zu erfolgen.

Wenn während der Anwesenheit des aTA eine Anlieferung von Schlachttieren erfolgt, so ist von diesem auch die Entladung hinsichtlich tierschutzrechtlicher Aspekte zu überprüfen.

Der aTA hat alle ihm zur Verfügung stehenden Informationen zu prüfen und zu bewerten und in die Entscheidung hinsichtlich lebender Tiere und des

Wohlbefindens der Tiere **gemäß Artikel 40 bis 44 der VO (EU) 2019/627** einfließen zu lassen.

#### 5.2.2.2. Im Zusammenhang mit der Handhabung am Schlachthof

Der Unternehmer muss

- die Schlachtung von Tieren und alle damit zusammenhängenden Tätigkeiten vorab planen und sie im Einklang mit den betrieblichen Standardarbeitsanweisungen durchführen.
- Standardarbeitsanweisungen erstellen und diese umsetzen, damit gewährleistet ist, dass die Schlachtung und damit zusammenhängende Tätigkeiten gemäß Artikel 3 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009 durchgeführt werden.
- sicherstellen, dass die Vorschriften über Auslegung, Bau und Ausrüstung sowie den Betrieb von Schlachthöfen gemäß Anhang II und III der VO (EG) Nr. 1099/2009 eingehalten werden.

#### 5.3 Auftragserteilung

Der prinzipielle Auftrag zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung entsteht durch die Bestellung oder Beauftragung durch den LH, der aTA ist dabei dem LH direkt unterstellt.

Der konkrete Auftrag zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung entsteht für den aTA durch die Anmeldung der Tiere zur Schlachtieruntersuchung gemäß § 2 Abs. 1 FIUVO durch den Verfügungsberechtigten. Diese Anmeldung hat, wenn Schlachtbeginn und Schlachtumfang nicht gleich bleibend sind, drei Werkstage vor der beabsichtigten Schlachtung zu erfolgen.

#### 5.4 Planung, Vorbereitung

- Wenn erforderlich Festlegung der Diensterteilung durch den hierfür zuständigen hauptverantwortlichen amtlichen Tierarzt, wobei allfällige Befangenheit oder Interessenskonflikte zu beachten sind.
- Hinsichtlich Ausrüstung und persönlicher Hygiene sind die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel V und Kapitel VIII einzuhalten.
- Hinsichtlich des Gesundheitszustandes ist die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten
- Informationen zur Lebensmittelkette  
Die Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette (Begleitscheine) hat gemäß **Artikel 10, Absätze 1 bis 3 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen.  
Sofern die Ziele der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht gefährdet werden, genügt es, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachthof weniger als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere, die diese Informationen betreffen, übermittelt werden oder zusammen mit diesen Tieren im Schlachthof ankommen.

Etwaige Informationen zu Fakten der Lebensmittelkette, die erhebliche Störungen im Schlachthofbetrieb verursachen könnten, sind dem Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, jedoch rechtzeitig vor dem Eintreffen der Tiere im Schlachthof mitzuteilen, so dass er den Schlachthofbetrieb entsprechend planen kann.

## 5.5 Durchführung

### 5.5.1 Tierschutzkontrollen

Grundsätzlich müssen Schlachthofbetreiber für alle Bereiche im Lebendtierbereich und auch für die Zuständigkeiten des Tierschutzbeauftragten (TSB) Standardarbeitsanweisungen - SAA (Standard Operation Procedures – SOP) erstellen und umsetzen, damit gewährleistet ist, dass die Tötung der Tiere und alle damit zusammenhängenden Tätigkeiten so durchgeführt werden, dass die Tiere vor jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont werden.

In den SAA für die Betäubung müssen u.a. für jedes eingesetzte Betäubungsverfahren die Schlüsselparameter gemäß Anhang I, Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegt werden, die sicherstellen, dass die Tiere wirkungsvoll betäubt werden.

Bei der Durchführung der Tierschutzkontrollen ist daher v.a. zu überprüfen, ob neben den gesetzlichen Bestimmungen auch die Vorgaben dieser SAA vom Betrieb eingehalten werden.

#### 5.5.1.1 Transport- und Entladekontrolle

Wird eine Entladekontrolle durchgeführt, sind insbesondere folgende Punkte zu überprüfen und auf einem Formblatt zu dokumentieren:

- Art des Transportfahrzeuges (LKW-einstöckig oder mehrstöckig, LKW mit Anhänger- einstöckig oder mehrstöckig, PKW mit Anhänger, Traktor mit Anhänger)
- polizeiliches Kennzeichen
- Ladedichte
- Sauberkeit des Transportmittels, Einstreu
- tierschutzgerechter Umgang bei der Entladung und beim Eintrieb in den Wartestall
- unverzügliche Schlachtung von Tieren, die während des Transports bzw. nach ihrer Ankunft im Schlachthof leiden oder Schmerzen erdulden mussten bzw. von noch nicht entwöhnten Kälbern. Ist dies nicht möglich, so sind die Tiere abzusondern und in kürzester Zeit, jedoch binnen höchstens zwei Stunden, zu schlachten
- Auffälligkeiten in der Bewegung der Tiere (Lahmheiten, schwankender Gang etc.), Gehunfähigkeit, Schmerzäußerungen
- Vorgehen entsprechend den Vorgaben in den betrieblichen SAA bei Gehunfähigkeit eines Tieres (Betäubung und Entblutung am Transportfahrzeug oder an der Rampe)

### 5.5.1.2 Kontrolle von Handhabung und Ruhigstellung

- Handhabung und Ruhigstellung müssen gemäß den Vorgaben des Anhangs III der VO (EG) Nr. 1099/2009 erfolgen.

### 5.5.1.3 Überwachung der Betäubung und Entblutung

- Es müssen Betäubungsverfahren gemäß Anhang I der VO (EG) Nr. 1099/2009 eingesetzt werden

Im Rahmen der STU ist stichprobenweise die tierschutzgerechte Betäubung und Entblutung der Tiere zu verifizieren. Die Stichproben sind wie folgt anzusetzen:

In Betrieben mit Schlachtung von mehr als 1000 GVE/Jahr:

- 1) Bei durchgehenden Schlachtzeiten von bis zu 4 Stunden:
  - Nach einem Drittel der voraussichtlichen Schlachtdauer und
  - Am Ende der Schlacht tieruntersuchung
- 2) Bei durchgehenden Schlachtzeiten von mehr als 4 Stunden:
  - Nach einem Drittel der voraussichtlichen Schlachtdauer sowie
  - Einmal während der restlichen Schlachtdauer und
  - Am Ende der durchgehenden Schlachtdauer

In Betrieben mit Schlachtung von weniger als 1000 GVE/Jahr:

- Mindestens einmal jährlich während der Schlachtung im Sinne des § 5 der Tierschutz-Kontrollverordnung

Dabei ist zu überprüfen

- ob der Zu- und Eintrieb in die Betäubungsfalle tierschutzgerecht erfolgt (kein Aufbiegen oder Verwinden des Schwanzes, Einsatz der Treibhilfe, ...) ...), insbesondere, ob die Verwendung von Elektroschockgeräten so weit wie möglich vermieden wird und ob diese nur bei ausgewachsenen Rindern und Schweinen und nur an den Muskelpartien der Hinterviertel für maximal 1 Sekunde in angemessenen Abständen angewendet werden. Wenn das Tier nicht auf die Stromstöße reagiert, dürfen diese auch nicht wiederholt werden.
- ob die Betäubung zu einer vollständigen Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit geführt hat
- ob die Betäubungseffektivität durch einen Betriebsangehörigen und durch den Tierschutzbeauftragten oder eine von ihm beauftragte Person regelmäßig überprüft

und eine unverzügliche Nachbetäubung durchgeführt wird, wenn die Erstbetäubung nicht zur vollständigen Empfindungs- und Wahrnehmungsunfähigkeit geführt hat

- ob zwischen Betäubung und Entblutestich die in den Schlüsselparametern vom Betrieb festgelegte Zeit nicht überschritten wird
- ob die Entblutung derart erfolgt, dass systematisch beide Halsschlagadern bzw. die entsprechenden Hauptblutgefäße eröffnet werden und das Tier vor Eintritt des Todes nicht aus der Betäubung erwacht
- ob die ersten Zurichtarbeiten erst nach Ende der Entblutung wenn am Tier keine Lebenszeichen mehr festzustellen sind, durchgeführt werden
- ob ein geeignetes Ersatzgerät für die Betäubung einsatzbereit zur Verfügung steht.

Zusätzlich sind die Tierschutzkontrollen gemäß jährlichem Revisionsplan durchzuführen.

#### 5.5.2 Schlachttieruntersuchung

Die Schlachttieruntersuchung (STU) hat nach den Grundsätzen des **Artikels 11 der VO (EU) 2019/627** innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb zu erfolgen. Erfolgt die Schlachtung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der STU, ist die STU zu wiederholen. Auf die tierschutzgerechte Unterbringung der Tiere ist in diesem Fall besonders zu achten.

Bei der Schlachttieruntersuchung ist gemäß § 2 Abs 2 FIUVO vorzugehen, insbesondere ist festzustellen:

- die vorschriftsmäßige Kennzeichnung der Tiere
- das Vorliegen der erforderlichen Begleitdokumente
- die Identität der Tiere

Im Rahmen der STU sind die Tiere von allen Seiten und auch in Bewegung, möglichst bei der Entladung zu untersuchen. Dabei ist auch darauf zu achten, ob die Tiere korrekt gekennzeichnet sind, wobei im Rahmen der Entladung meist nur die Kennzeichnung als solche und nicht die genaue Nummer kontrolliert werden kann. Da bei der Entladung normalerweise nur eine Seite der Tiere betrachtet werden kann, ist jedenfalls, wenn die Tiere in den Wartebuchten untergebracht sind, eine weitere Untersuchung erforderlich, um eventuelle Hautveränderungen, Schwellungen etc. feststellen zu können.

Die Entscheidung hinsichtlich des weiteren Vorgehens nach der Untersuchung der Schlachttiere hat nach den Grundsätzen der **Artikel 39 bis 44 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen.

5.5.2.1 Bei Hinweisen auf eine Erkrankung oder sonstigen auffälligen Tieren sind die betreffenden Tiere abzusondern, exakt zu identifizieren und die Fragen 1-17 gemäß Beilage 2 abzuklären.

5.5.2.2 Bei Tieren, die der aktuellen Kundmachung zur Überwachung bestimmter transmissibler spongiformer Encephalopathien unterliegen, sind zusätzlich die Punkte 18-22 gemäß Beilage 2 zu berücksichtigen.

5.5.2.3 Hinsichtlich Verdacht auf Rückstände sind die Punkte 23-28 gemäß Beilage 2 zu beachten.

### 5.5.3 Fleischuntersuchung

Vor Beginn der Schlachtung ist festzustellen, ob die hygienischen Voraussetzungen gegeben sind.

Die Fleischuntersuchung ist entsprechend den Vorgaben der **Abschnitte III und IV der VO (EU) 2019/627**, die Beurteilung des Fleisches hat gemäß der **Artikel 45 und 47 der VO (EU) 2019/627** zu erfolgen. In diesem Zusammenhang wird auf die verpflichtend durchzuführende visuelle Fleischuntersuchung bei Hausschweinen hingewiesen.

Bei der Fleischuntersuchung ist gemäß § 6 FIUVO vorzugehen, folgende Punkte sind im Rahmen der Fleischuntersuchung besonders zu beachten:

- Die Schlachtkörper und die dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung sind unverzüglich nach der Schlachtung der Fleischuntersuchung zu unterziehen. Alle Oberflächen (innere und äußere) des Tierkörpers sind zu begutachten. Dabei sollten der Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung so wenig wie möglich berührt werden.

Weiters ist besonders darauf zu achten, dass das Risiko der Kontaminierung des Fleisches beim Durchtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich gehalten wird. Dafür ist bei der Untersuchung so vorzugehen, dass im zeitlichen Ablauf zuerst die Teile des Tierkörpers zu untersuchen sind, von denen angenommen werden kann, dass sie weniger kontaminiert sind, bevor höher kontaminierte Teile berührt werden.

- Bei jeder Verunreinigung, zumindest aber nach der Untersuchung jedes Tierkörpers, sind die Hände zu waschen und das Messer zu reinigen und desinfizieren.
- Die Arbeitskleidung (Schürze, Handschuhe, etc.) ist nach jeder Verunreinigung gründlich zu reinigen.
- Besonderes Augenmerk ist bei der Untersuchung auf Zoonosen und Krankheiten der Liste des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) zu legen (ehemals Liste A und B).
- Besonderes Augenmerk ist auch auf Veränderungen am Tierkörper zu legen, die darauf hinweisen, dass der Umgang mit dem Schlachttier nicht tierschutzgerecht erfolgt ist (gebrochener Schwanz, blutige Striemen, subcutane Hämatome, etc.)

### 5.5.4 Trichinenuntersuchung

Diese hat entsprechend den Vorgaben der VO (EU) 2015/1375 zu erfolgen.



### 5.5.5 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung hat gemäß **Artikel 48 der VO (EU) 2019/627** iVm § 14 FIUVO unmittelbar nach Abschluss der Untersuchung zu erfolgen, sofern ein endgültiges Urteil gefällt werden kann. Dabei sind die Stempelabdrucke zu anzubringen, dass bei einer Zerlegung der Tierkörper in Hälften oder Viertel oder einer Zerlegung der Tierkörperhälften in drei Teile jedes Teil zumindest ein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt.

Sind im Anschluss an die Fleischuntersuchung zusätzliche Untersuchungen erforderlich, so ist der Tierkörper als „vorläufig beanstandet“ zu kennzeichnen. Wenn das Ergebnis der zusätzlichen Untersuchungen vorliegt, ist der Tierkörper unverzüglich einer neuerlichen Untersuchung zu unterziehen, nach den Ergebnissen der weiteren Untersuchungen und der erhobenen Befunde zu beurteilen und endgültig zu kennzeichnen.

Wird die Kennzeichnung von betriebseigenem Personal durchgeführt, so darf dies nur unter ständiger Aufsicht des aTA erfolgen. Dieser hat die Genusstauglichkeitskennzeichnung und die Verwendung der Kennzeichen zu überwachen und diese außerhalb der Zeiten der Verwendung unter Verschluss und sauber zu halten. Insbesondere in den Pausen ist darauf zu achten, dass die Kennzeichen nicht widerrechtlich verwendet werden.

#### 5.5.5.1 Vorzeitige Genusstauglichkeitskennzeichnung von TSE-untersuchungspflichtigen Tieren sowie Tieren, die der Untersuchungspflicht auf Trichinen unterliegen.

Gemäß Anhang III, Kapitel A, Abschnitt I, Z 6.1. und Abschnitt II, Z 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung von Tieren, die der TSE-Untersuchungspflicht unterliegen, erst dann zulässig, wenn ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt.

Ausnahmen hiervon können von der zuständigen Behörde auf Antrag gewährt werden, wenn es im Schlachthof ein amtliches System gibt, das sicherstellt, dass keine Teile untersuchter Tiere mit Genusstauglichkeitskennzeichnung den Schlachthof verlassen, ehe ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt.

Hinsichtlich vorzeitiger Genusstauglichkeitskennzeichnung von Tieren, die der Untersuchungspflicht auf Trichinen unterliegen, sind die Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375, Artikel 4, Abs. 3 einzuhalten.

Bei Vorliegen trichinenpositiver Befunde ist gem. Notfallplan, GZ 74.310/0002-IV/4/2007, vorzugehen.

### 5.6 Nachbearbeitung

1. Protokollierung der Untersuchungen und durchgeführten Maßnahmen (siehe Pkt. 6 Dokumentation)
2. Stichprobenartige Kontrolle von Ohrmarken in der Rinderdatenbank und Prüfung der Übereinstimmung der Daten mit den Angaben am Lieferschein.
3. Einsendung von Proben zur mikrobiologischen und BSE-Untersuchung

4. Schreiben von Anzeigen im Falle von schwerwiegenden oder wiederholten Übertretungen der Tierschutzvorschriften. In diesem Falle ist Befund und Gutachten zu erstellen.
5. Mitteilung des Ergebnisses der Untersuchung von Notschlachtungen und Information über die weitere Verwendung des Tierkörpers an die BVB.
6. Meldungen eines Verdachts auf anzeigepflichtige Tierseuchen, sofern diese nicht bereits nach Punkt 5.7.2 erfolgt sind, an den Amtstierarzt gemäß § 17 TSG. Diesbezügliche Probeneinsendungen haben im Einvernehmen mit dem zuständigen Amtstierarzt zu erfolgen.

## 5.7 Maßnahmen bei Abweichungen

### 5.7.1 Abweichungen bei Tierschutzkontrollen

#### 5.7.1.1 Abweichungen bei der Transport- und Entladekontrolle sowie bei der Handhabung am Schlachthof

- Festliegende Tiere sind am Transportfahrzeug zu betäuben und entbluten, das Herunterziehen an den Hörnern oder einem Halfter bereitet dem Tier unnötige Schmerzen und stellt ein Tierschutzvergehen dar. In diesem Fall ist Befund und Gutachten zu erstellen und Anzeige bei der BVB zu erstatten. Ebenso ist bei wiederholten oder schweren Verstößen Anzeige an die zuständige BVB zu erstatten. Weiters sind die vorgeschriebenen Kontrollen gemäß Revisions- und Probenplan gemäß § 31 LMSVG so zu gestalten, dass nach Möglichkeit bei künftigen Abladungen von Transporten dieses Betreuers bzw. von diesem Transportmittel ein amtlicher Tierarzt anwesend ist.
- Kranke oder krankheitsverdächtige Tiere sind zu kennzeichnen und gesondert aufzustellen und einer besonders gründlichen Schlachttieruntersuchung zu unterziehen. Wenn es aus Tierschutzgründen erforderlich ist, sind die Tiere sofort zu schlachten.
- Wenn bei verletzten Tieren, die aus tierschutzrechtlichen Gründen sofort geschlachtet wurden, keine Schlachttieruntersuchung stattgefunden hat, dürfen sie nicht in die Schlachtkette eingebracht werden, sondern sind als genussuntauglich zu beurteilen und unschädlich zu beseitigen.
- Am Transport verendete Tiere dürfen nicht in den Schlachtbetrieb eingebracht werden sondern sind genussuntauglich und unschädlich zu beseitigen.
- Laufunfähige Tiere dürfen nicht zum Schlachtplatz gezogen werden, sondern sind dort zu töten, wo sie liegeengeblieben sind.

### 5.7.1.2 Abweichungen bei der Kontrolle der Betäubung und Entblutung

- Werden bei der stichprobenweisen Verifizierung der tierschutzgerechten Betäubung und Entblutung Abweichungen festgestellt, so sind diese unverzüglich zu beheben. Die unter Punkt 5.5.1.3 angeführten Stichproben sind entsprechend auszuweiten.

### 5.7.2 Abweichung bei der Schlachttieruntersuchung

- Bei Hinweisen auf krankhafte Zustände sind die Tiere auszusondern und einzeln zu untersuchen. Ergibt sich dabei ein Hinweis, dass Krankheiten der ehemaligen Liste A des OIE (ausgenommen blue tongue) vorliegen könnten, ist unverzüglich der zuständige ATA zu verständigen. Außerdem sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.
- Bei Befunden, die spezielle Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung erfordern (z.B. zentralnervale Symptome, Lahmheiten, Schwellungen, etc.), sind diese Tiere dem aTA, der die Fleischuntersuchung durchführt, unter Angabe der bei der Schlachttieruntersuchung erhobenen Befunde zu avisieren.
- Ist bei der speziellen Untersuchung auf TSE-Symptome eines der genannten Symptome deutlich ausgeprägt, ist das Tier abgesondert aufzustallen und der zuständige Amtstierarzt umgehend zu kontaktieren.
- Tiere, bei denen der Verdacht einer übertragbaren Krankheit besteht oder bei denen die Gefahr besteht, dass durch die weitere Bearbeitung die Schlachtanlage kontaminiert werden könnte, dürfen nur zeitlich getrennt im Anschluss an die Normalschlachtungen unter Aufsicht des aTA geschlachtet werden, wenn nicht ein Zustand vorliegt, der ein Schlachtverbot bewirkt. Im Falle eines dauerhaften Schlachtverbotes sind die Tiere zu töten und unschädlich entsprechend den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und des Tiermaterialengesetzes, BGBl Nr. 141/2003 idgF; zu entsorgen.
- Bei Mängeln bei der Kennzeichnung der Tiere ist gemäß **Art. 43, Z. 1 der VO (EU) 2019/627** sowie bei Rindern entsprechend Erlass GZ: 74310/0024-II/B/12/2010 vorzugehen.

Ein **absolutes** Schlachtverbot besteht, wenn

- der Verdacht auf eine anzeigepflichtige Tierseuche im Sinne des Tierseuchengesetzes besteht
- Zustände festgestellt werden, die sicher zur Genussuntauglichkeit des Schlachtkörpers führen

Diese Tiere müssen getrennt so getötet werden, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden.

Ein **vorübergehendes** Schlachtverbot (Schlachtaufschub) besteht, wenn

- die Herkunft der Tiere nicht sicher feststeht. Das Schlachtverbot besteht so lange, bis die Identität und Herkunft der Tiere geklärt ist
- die Tiere so verschmutzt sind, dass eine Kontamination des Fleisches nicht auszuschließen ist. Das Schlachtverbot besteht so lange, bis die Tiere entsprechend gereinigt sind.

Erlauben tierschutzrechtliche Umstände keinen Schlachtaufschub, so sind diese Tiere räumlich oder zeitlich getrennt unter Aufsicht des aTA zu schlachten.

Kann die Identität innerhalb von 24 Stunden festgestellt werden, sind die Tierkörper entsprechend den anderen Befunden zu beurteilen, ansonsten sind sie unschädlich zu beseitigen.

Bei Verdacht auf Rückstände ist gemäß § 4 FIUVO vorzugehen.

### 5.7.3 Abweichungen bei der Fleischuntersuchung

- Wird ein Schlachtkörper beanstandet, so sind auch die Nebenprodukte der Schlachtung zu beanstanden und bis zum Abschluss der Untersuchung amtlich zu verwahren. Wird Blut für den menschlichen Verzehr gesammelt, so ist die gesamte Charge bis zum Abschluss der Untersuchung amtlich zu verwahren oder in ihrer Gesamtheit unschädlich entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und des Tiermaterialengesetzes zu entsorgen.
- Ist ein Schlachtkörper gemäß **Artikel 45 der VO (EU) 2019/627** als genussuntauglich beurteilt worden, so sind auch alle Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Blut und Haut unschädlich zu beseitigen. Aufzeichnungen über den Grund der Untauglichkeitserklärung mit Angaben zu den entsprechenden gesetzlichen Grundlagen sind zu führen (siehe 6 und 7). Die Entsorgung des Konfiskates hat entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und des Tiermaterialengesetzes zu erfolgen.
- Tierkörperteile, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind entsprechend der Kategorisierung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu sammeln, zu kategorisieren und bis zur Abholung zu lagern.
- Die Kennzeichnung genussuntauglicher Tierkörper hat gemäß § 14 Abs 4 FIUVO zu erfolgen. SRM ist gemäß VO (EG) Nr. 999/2001, Anhang V, Z.3 einzufärben oder zu kennzeichnen.
- Erfolgt auf Grund des § 10 Abs. 1 der FIUVO eine mikrobiologische Untersuchung, so sind die Proben gemäß DE 3, in der aktuellen Version, zu entnehmen und einzusenden.
- Im Falle des Verdachts oder der Feststellung von Rückständen ist gem. den Rückstanskontrollvorschriften vorzugehen.

## 6 Dokumentation

Es ist gemäß § 8 FIUVO unter Verwendung der Codeliste (Beilage 1) vorzugehen.

## 7 Beilagen

Beilage 1 – Codeliste

Beilage 2 – Checkliste für Lebeltier- und Ganzkörperbeanstandungen