

Sachbearbeitung BD V - Städtisches Veterinäramt

Datum 27.08.2020

Geschäftszeichen

Beschlussorgan Hauptausschuss

Sitzung am 08.10.2020 TOP

Behandlung öffentlich

GD 273/20

---

Betreff: Bericht zur Arbeit des Veterinäramtes (BD V)

- Anlagen:
- Antrag Grüne Fraktion Nr. 168 vom 10.09.2019  
mit Antwort vom 15.10.2019 (Anlage 1)
  - Antrag Grüne Fraktion Nr. 65 vom 04.03.2020 (Anlage 2)
  - Antrag SPD Fraktion Nr. 89 vom 12.05.2020  
mit Antwort vom 29.05.2020 (Anlage 3)
  - Antrag Grüne Fraktion Nr. 90 vom 13.05.2020  
mit Antwort vom 29.05.2020 (Anlage 4)

**Antrag:**

Den Bericht zur Kenntnis zu nehmen.

Dr. Thomas Ley

---

Zur Mitzeichnung an:

BD, BM 1, OB

Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des

Gemeinderats:

Eingang OB/G

Versand an GR

Niederschrift §

Anlage Nr.

## Sachdarstellung:

### Inhalt

Inhalt .....	2
I. Zusammenfassende Darstellung der finanziellen Auswirkungen.....	3
II. Struktur, Aufgaben und Personal von BD V.....	3
III. Sachgebiet Verwaltung.....	5
IV. Sachgebiet Lebensmittelüberwachung.....	6
V. Sachgebiet Tiergesundheit/Tierseuchenbekämpfung/Tierarzneimittelüberwachung .....	8
VI. Sachgebiet Tierschutz.....	10
VII. Sachgebiet Fleischhygiene mit akkreditiertem Labor.....	12
VIII. Mitarbeit in Arbeitsgruppen .....	18

## I. Zusammenfassende Darstellung der finanziellen Auswirkungen

---

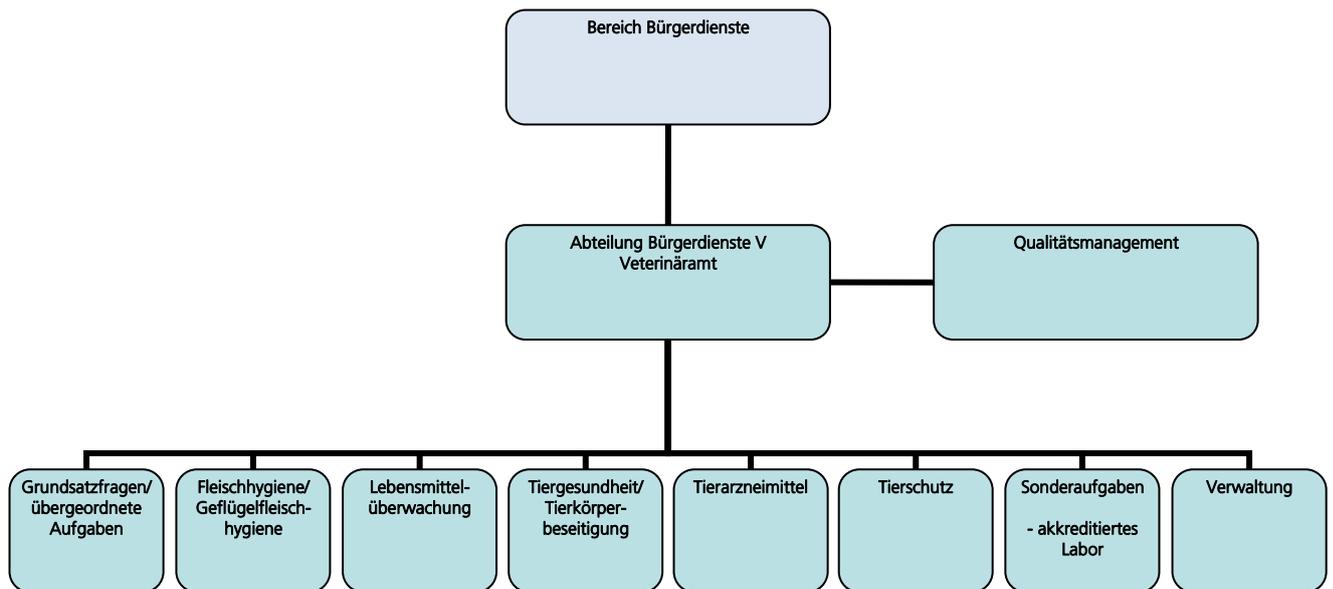
Finanzielle Auswirkungen:	nein
Auswirkungen auf den Stellenplan:	nein

---

## II. Struktur, Aufgaben und Personal von BD V

Das Veterinäramt (BD V) ist eine Abteilung innerhalb des Bereiches Bürgerdienste und nimmt die Aufgaben einer unteren Verwaltungsbehörde auf dem Gebiet des Veterinärwesens im Stadtkreis Ulm wahr. Es gliedert sich in die Sachgebiete Verwaltung, Lebensmittelüberwachung, Tiergesundheit/Tierseuchenbekämpfung/Tierarzneimittelüberwachung, Tierschutz und Fleischhygiene mit der Sonderaufgabe akkreditiertes Labor. Der Qualitätsmanagement-Beauftragte für das Veterinäramt und das akkreditierte Labor ist der Abteilungsleitung direkt zugeordnet.

Das Organigramm zeigt die Struktur und Aufgaben des Veterinäramtes.



Die Aufgaben von BD V richten sich überwiegend nach europäischem Recht, das durch nationales Recht ergänzt und ausgestaltet wird.

Zum 01. September 2020 sind im Veterinäramt 64 Mitarbeitende beschäftigt, davon

- 11 Tierärztinnen/Tierärzte,
- 5 Lebensmittelkontrolleure,
- 5 Verwaltungsmitarbeiterinnen/-mitarbeiter,
- 35 amtliche Fachassistentinnen/Fachassistenten,
- 6 Hilfskräfte zur Ausbildung zur/zum amtlichen Fachassistentin/Fachassistenten und
- 2 Labormitarbeiterinnen.

Die Beschäftigungsverhältnisse richten sich nach dem Beamtenrecht, dem Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst (TVöD) und dem Tarifvertrag zur Regelung der Rechtsverhältnisse der Beschäftigten in der Fleischuntersuchung (TV-Fleischuntersuchung).  
Der Beschäftigungsumfang reicht von Vollbeschäftigung über Teilzeitbeschäftigung bis hin zu stunden-/tageweisem Einsatz.

In der aktuellen Corona-Pandemie zählt das Veterinäramt, insbesondere aufgrund der amtlichen Untersuchungen am Schlachthof, zur kritischen Infrastruktur. Daher wurde zu Beginn umgehend eine Aufteilung des Personals vorgenommen, um im Krisenfall durch eine zeitlich getrennte Anwesenheit weiterhin arbeitsfähig zu bleiben. Darüberhinaus haben zu Beginn der Aufenthaltsbeschränkungen im öffentlichen Raum jeweils zwei Lebensmittelkontrolleure im wöchentlichen Wechsel durch tägliche Kontrollfahrten das Ordnungsamt (BD I) bei der Überwachung unterstützt.

In den Anträgen und Antworten der SPD Fraktion Nr. 89 vom 12.05.2020 (Anlage 3) sowie der Grüne Fraktion Nr. 90 vom 13.05.2020 (Anlage 4) sind die Corona bedingten Maßnahmen bzw. Aufgaben von BD V ausgeführt.

### III. Sachgebiet Verwaltung

Das Sachgebiet Verwaltung wird von einer Beamtin des gehobenen Dienstes (Diplom-Verwaltungswirtin) geleitet. Unterstützt wird sie von einer Rechtssachbearbeiterin, einem Beamten des mittleren Dienstes sowie von 2 Verwaltungsfachangestellten.

Dem Sachgebiet Verwaltung fallen die Aufgaben Geschäftszimmer, allgemeiner Dienstbetrieb, Personalangelegenheiten, Beschaffung, Haushaltsführung, Controlling, Gebührenkalkulation, Statistik sowie Ausstellen von Exportzertifikaten und Vorzeugnissen zur Unterschrift durch die/den amtliche Tierärztin/amtlichen Tierarzt.

Gemeinsam mit den Kontrolleuren werden über alle Sachgebiete hinweg verwaltungsrechtliche Anordnungen erstellt sowie Anzeigen bei Vorliegen einer Ordnungswidrigkeit oder bei Verdacht auf eine Straftat gefertigt. Die Funktion einer Rechtssachbearbeitung wurde geschaffen, da die verwaltungsrechtliche Bearbeitung des immer komplexer werdenden Lebensmittel- und Veterinärrechtes entsprechenden Sachverstand unabdingbar macht. Daneben ist aber auch die Korrespondenz mit Firmen und Bürgern heute ungleich aufwändiger und schwieriger.

#### Kennzahlen:

	2018	2019
Exportzertifikate/Vorzeugnisse	1.324	1.404
davon Schlachthof Ulm	495	486
davon andere Lebensmittelbetriebe	829	918
Verwaltungsrechtliche Anordnungen	34	28
Anzeige einer Ordnungswidrigkeit	35	39
Anzeige des Verdachts einer Straftat	3	2

#### IV. Sachgebiet Lebensmittelüberwachung

Das Sachgebiet Lebensmittelüberwachung mit 5 Lebensmittelkontrolleuren wird von der Sachgebietsleitung Verwaltung geleitet.

Dem Sachgebiet obliegen die Überwachung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und die Überwachung des Verkehrs mit Lebens- und Genussmitteln sowie Bedarfsgegenständen einschließlich der Überwachung von Personal-, Arbeits- und Betriebshygiene.

In der Lebensmittelüberwachung unterteilt sich die Kontrolltätigkeit in die eigentliche Betriebskontrolle und die Planprobenahme von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen im Umfang von 5 bzw. 0,5 Proben je 1.000 Einwohner.

Die Kontrollen werden von insgesamt 5 Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt, wobei das Stadtgebiet in 5 Bezirke und davon der Bezirk Mitte wiederum in 5 Innenstadtbereiche unterteilt ist, die alle 2 Jahre turnusmäßig gewechselt werden. Bei größeren oder schwierigeren Betrieben wird in der Regel ein weiterer Lebensmittelkontrolleur oder ein tierärztlicher Sachverständiger von BD V und/oder die Sachgebietsleitung mit eingebunden (4-Augen-Prinzip).

Bei den Betriebskontrollen ist wiederum zwischen plan- und außerplanmäßigen (Anlass-/Verdachts-) Kontrollen zu unterscheiden.

Die Plankontrollen ergeben sich aus der Anzahl der vorhandenen Betriebe und der betriebspezifischen Kontrollhäufigkeit. Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung des Bundes gibt einen Risiko basierten Kontrollansatz vor, der jedem Betrieb ein spezifisches Risiko in Abhängigkeit von den tatsächlichen Verhältnissen zuweist.

Hauptmerkmale, die in die Risikobewertung des Betriebes eingehen sind

- Betriebsart (z.B. tierische Lebensmittel-Verarbeitung, Getränkehandel),
- bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers (z.B. Mängelbericht, Anordnung, Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafverfahren),
- Verlässlichkeit der Eigenkontrollen (z.B. HACCP-System, Untersuchungen, Dokumentation) und
- Hygienemanagement (z.B. Bausubstanz, Reinigung und Desinfektion, Personal- und Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung).

Diese Merkmale sind in der EDV-Fachanwendung LÜVIS hinterlegt, wobei eine hohe Punktzahl eine hohe Risikokategorie mit hoher Kontrollfrequenz bedeutet.

Die vorgegebene Kontrollfrequenz reicht von wöchentlich-monatlich-vierteljährlich-halbjährlich-1,5-jährlich-zweijährlich-dreijährlich bis zu fünfjährlich. Bei anlassbezogenen Kontrollen/Nachkontrollen werden von den Kontrolleuren auch kürzere Kontrollintervalle festgelegt.

Bei den Betriebskontrollen liegen die häufigsten Gründe für Beanstandungen in der Sauberkeit der Betriebsstätte und von Arbeitsgeräten, in Kennzeichnungsmängeln auf der Speisekarte sowie in baulichen Mängeln der Betriebsstätte.

Die Beanstandungen bei den Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben liegen hauptsächlich in Mängeln der immer komplexer werdenden europarechtlichen Kennzeichnungsvorschriften.

Seit Herbst 2017 führt die Lebensmittelüberwachung jährlich eine Informationsveranstaltung für Verantwortliche von Vereins- und Straßenfesten durch. Die Teilnehmenden werden über die wichtigsten gesetzlichen Vorschriften aufgeklärt. Die Referenten erklären unter anderem wie die Kennzeichnungspflicht durch Laien ausreichend, aber nicht zu kompliziert umgesetzt werden kann. In der Lebensmittelüberwachung wird intern jährlich ein Schwerpunktthema gebildet, das sich unter anderem mit der Allergenkennzeichnung, der Einhaltung von Kühltemperaturen, den

Betriebsräumen/Kellern im Altstadtbereich oder der stringenten Umsetzung/Durchsetzung von Anordnungen beschäftigt.

Weitere Aufgaben sind das Ergreifen von Maßnahmen bei lebensmittelbedingten Erkrankungen, die Bearbeitung von Warnmeldungen des europäischen Schnellwarnsystems, die Überwachung der ordnungsgemäßen Entsorgung von Lebensmitteln, die Abgabe von Stellungnahmen in Baugenehmigungsverfahren sowie die Beratung der am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Personen.

Zudem können Bürger Beschwerdeproben abgeben, die dem jeweiligen Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt zur Untersuchung überstellt werden.

**Kennzahlen:**

	2018	2019
Gesamtzahl der Betriebe	2.844	2.893
Sollkontrollen der Betriebe	3.251	3.294
Planmäßige Kontrollen	1.356	1.404
Außerplanmäßige Kontrollen (Verdachtskontrollen, Nachkontrollen, Rückruf, Rückrufüberwachung)	667	709
Gesamtkontrollen	2.023	2.113
Proben-Soll	620	631
Proben-Ist (Plan- und Verdachtsproben)	574	590
Verstoßquote Kontrollen	2,7%	2,9%
Verstoßquote Proben	10,8%	11,5%
Verbraucherbeschwerden/Einsendungen	4	6

## V. Sachgebiet Tiergesundheit/Tierseuchenbekämpfung/Tierarzneimittelüberwachung

Das Sachgebiet wird von einem beamteten Tierarzt (stellvertretender Abteilungsleiter) geleitet, dem eine weitere amtliche Tierärztin zugeordnet ist.

Dem Sachgebiet obliegen die Maßnahmen zur Erhaltung der Tiergesundheit einschließlich der Tierseuchenbekämpfung, die Bearbeitung von Entschädigungs- und Beihilfeanträgen zur Weiterleitung an die Tierseuchenkasse Baden-Württemberg sowie die Überwachung der Beseitigung von tierischen Nebenprodukten und des Verkehrs mit Tierarzneimitteln.

Tierhalter, deren Tierhaltung nach der Viehverkehrsverordnung der Registrierungspflicht beim Veterinäramt unterliegt, haben einen entsprechenden Antrag zur Erteilung einer Betriebsnummer einzureichen. Hierzu zählen hauptsächlich Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Geflügel und Bienen.

Bei Zucht- und Nutztieren werden Gesundheitszertifikate für den Handel und den Export auf der Grundlage des Tiergesundheitsstatus des landwirtschaftlichen Betriebes sowie des jeweiligen Territoriums in Deutschland ausgestellt.

Im Gegensatz zur Lebensmittelüberwachung gibt es für diesen Bereich keine Vorgaben zur Kontrollhäufigkeit von landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen. Diese Kontrollen erfolgen stichprobenartig und meist anlassbezogen.

Anders als in der Lebensmittelüberwachung werden diese Kontrollen von einer/einem amtlichen Tierärztin/Tierarzt (Amtstierärztin/Amtstierarzt) durchgeführt. Betriebsbesuche können auf Grund der Ausstellung einer Tierseuchenfreiheitsbescheinigung, einer Kontrolluntersuchung zur Seuchenfreiheit, einer Kennzeichnungskontrolle zum ordnungsgemäßen Anbringen von Ohrmarken und dem aktuell geführten Bestandsregister oder dem Überprüfen von Maßnahmeplänen bei Salmonellenstatus 3 in der Schweinehaltung sowie bei der Überschreitung von bestimmten Kennzahlen zum Antibiotikaeinsatz erfolgen.

Auch hier gilt, dass schwierige Kontrollen unter Beteiligung einer/eines weiteren Tierärztin/Tierarztes durchgeführt werden (4-Augen-Prinzip).

Die Afrikanische Schweinepest hat sich seit dem Jahr 2019 in den angrenzenden Staaten Belgien und Polen weiter etabliert. Umso dringlicher ist es, sich auf einen möglichen Ausbruch in Deutschland vorzubereiten. Die Vorbereitung reicht von einem intensiven Austausch und Übung für den Ernstfall mit dem Schlachtbetrieb über externe und interne Fortbildungen für das eigene Personal bis zur Schulung der Jägerschaft im Rahmen der Hegeringsversammlung.

Die Einrichtung einer Wildtierkörperverwahrstelle zur ordnungsgemäßen Entsorgung von Jagdabfällen (Aufbruch) vom Wildschwein und gefallenem Wildschweinen im Stadtgebiet Ulm erfolgte am Standort Spießhof in der Harthäuser Straße zwischen Söflingen und Harthausen.

Primär ist nach der Schweine-Haltungs-Hygieneverordnung zunächst der praktizierende Tierarzt (Hoftierarzt) in die Kontrolle der Schweinebestände eingebunden. Im Rahmen von Fachrechtskontrollen wird jedoch verstärkt auf die Einhaltung der Biosicherheitsmaßnahmen (z.B. Abschirmung des Betriebsgeländes, kontrollierter Zutritt nur über eine Hygieneschleuse, Kadaverlagerung, Beschränkung des Personen-/Fahrzeugverkehrs, strengste Hygiene im Stall) geachtet, da diese Vorkehrungen den wirksamsten Schutz vor Einschleppung der Afrikanischen Schweinepest und anderer hoch kontagiöser Tierseuchen darstellen. Daneben werden in landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen auch die Anforderungen an den Tierschutz mit überprüft, wie z.B. Buchtengröße, Belegungsdichte, Tränke, Futter, Stallklima, Tiergesundheit, Kälberhaltung,

Ernährungszustand oder Eutergesundheit.

Gemeinsam mit der Polizei und dem Zoll wird gegen die illegale Einfuhr von nicht gegen Tollwut geimpften Hundewelpen vorgegangen, bei denen die Gefahr der Einschleppung der Tollwut und anderer Tierkrankheiten besteht. Oftmals wurden die Welpen auch noch zu früh vom Muttertier getrennt.

Die Registrierung und Überwachung von Betrieben, die mit tierischen Nebenprodukten umgehen, wie zum Beispiel Biogasanlagen, Hersteller von organischem Dünger oder Forschungsinstitute der Universität Ulm fallen ebenfalls in den Aufgabenbereich des Veterinäramtes.

Im Zuge des Antibiotikamonitorings wird der Einsatz von Antibiotika in den Mastbeständen mit den Tierarten Rind, Schwein und Pute überwacht. So ist bei Überschreitung von bestimmten Kennzahlen eine Überwachung und Bewertung der Maßnahmenpläne zur Reduzierung des Einsatzes an Antibiotika im Tierbestand sowie eine Überprüfung der Betriebe notwendig.

Diese Erkenntnisse sind auch bei der Schlachttieruntersuchung von Puten im Herkunftsbestand zu berücksichtigen, welche Voraussetzung für eine Schlachtung am Putenschlachthof innerhalb von 72 Stunden ist.

Veranstaltungen mit Tieren wie die Jagd- und Fischereimesse, die Reptilienbörse, das Reitturnier Ulm-Böfingen, die Kaninchenzucht-/Geflügelzuchtausstellungen, der Ulmer Weihnachtszirkus oder die Lebende Krippe auf dem Weihnachtsmarkt werden veterinärrechtlich überwacht.

Im Stadtkreis Ulm werden gegenwärtig in über 60 landwirtschaftlichen Nutztierhaltungen circa

- 100 Mastbullen,
- 1.100 Milchkühe,
- 10.000 Mastschweine,
- 1.000 Legehennen und
- 6.000 Puten

gehalten.

In den zahlreichen Hobbyhaltungen sind daneben noch

- 3.000 sonstiges Geflügel,
- 100 Schafe,
- 100 Ziegen und
- 350 Pferde

zu versorgen.

Rund 35 Imker kümmern sich um die Bienen im Stadtgebiet.

**Kennzahlen:**

	2018	2019
Zeugnisse für Tiere/Waren	150	77
Anzahl landwirtschaftliche Nutztierhaltungen	61	63
Überprüfung von Nutztierhaltungen	32	38
Stellungnahmen und Sonstiges	130	132

## VI. Sachgebiet Tierschutz

Die Aufgaben des Sachgebietes Tierschutz werden von zwei amtlichen Tierärztinnen wahrgenommen.

Im Sachgebiet ist die Überwachung gewerblicher und privater Tierhaltungen, die Erteilung von Sachkundenachweisen, die Wesensprüfung bei gefährlichen Hunden sowie die Überwachung der Haltungseinrichtungen am Tierforschungszentrum der Universität Ulm angesiedelt.

Im Bereich der Heimtierhaltung gibt es keine Kontrollvorgaben, diese erfolgen in der Regel durch Hinweise oder Anzeigen von Bürgern, denen dann umgehend nachgegangen wird. Diese Kontrollen werden von einer Tierärztin durchgeführt, bei schwierigeren Fällen auch unter Beteiligung einer zweiten Kollegin (4-Augen-Prinzip) oder bei gefährlichen Situationen in Begleitung des Kommunalen Ordnungsdienstes (KOD) oder der Polizeihundeführerstaffel. Die Haltungen befinden sich oftmals in einem schwierigen sozialen Umfeld (z.B. Suchterkrankung, Kriminalität, Messie), sodass eine Einbindung/Benachrichtigung weiterer Stellen, wie Sozialamt, Betreuung, Jugendamt, Gesundheitsamt oder Ordnungsamt erforderlich ist.

Kontrolliert wird außerdem jede Tierausstellung, jede Tierbörse und jedes Zirkusgastspiel.

Daneben werden Beratungen zur Tierhaltung und Stellungnahmen abgegeben sowie bei der Wesensprüfung von gefährlichen Hunden mit dem Ordnungsamt und der Polizeihundeführerstaffel zusammen gearbeitet.

Alle angemeldeten Hunde aus dem Stadtkreis Ulm bestanden den Test bei der routinemäßigen zweiten Wesensüberprüfung nach der Geschlechtsreife. Somit entfällt zwar für diese Hunde die Maulkorbpflicht, nicht aber die Leinenpflicht innerhalb des Stadtgebietes.

Zweimal im Jahr finden landesweite Kontrollen zu Transporten mit landwirtschaftlichen Nutztieren und Schlachttieren zusammen mit der Polizeidirektion Ulm statt. Beanstandungen ergeben sich meist aus der Dokumentenkontrolle oder einem zu geringen Platzangebot für die transportierten Tiere.

Bei den Kontrollen im Tierheim Ulm wurde festgestellt, dass die aufgenommenen Tiere trotz der laufenden Umbaumaßnahmen von den Mitarbeitern bestmöglich gepflegt und medizinisch versorgt werden.

Im Nutztierbereich gab es bei den durchgeführten Fachrechtskontrollen keine regelungsbedürftigen Abweichungen gegen das Tierschutzgesetz.

Verstöße gegen das Tierschutzgesetz im Heimtierbereich wurden durch Verfügungen beseitigt oder als Ordnungswidrigkeitenverfahren geahndet. In Einzelfällen wurden auch Strafanzeigen gefertigt und ein Tierhalte- und Betreuungsverbot durchgesetzt.

Die regelmäßige Überwachung der Haltungsbedingungen am Tierforschungszentrum der Universität Ulm mit den unterschiedlichsten Versuchstierhaltungen gehört ebenfalls zu den Aufgaben des Sachgebietes. Tierversuche werden vom Regierungspräsidium Tübingen genehmigt unter Einbeziehung der dort ansässigen Kommission zur Genehmigung von Tierversuchen.

**Kennzahlen:**

	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Überprüfung von Tierhaltungen	120	120
Beratungen	52	78
Wesenstest bei gefährlichen Hunden und andere Überprüfungen	13	21
Stellungnahmen und Sonstiges	77	85
Transportkontrollen mit der Polizeidirektion Ulm	17	5

## VII. Sachgebiet Fleischhygiene mit akkreditiertem Labor

Das Sachgebiet Fleischhygiene mit akkreditiertem Labor wird von einem beamteten Tierarzt (Abteilungsleitung) geleitet. Im Sachgebiet Fleischhygiene sind 10 amtliche Tierärztinnen/amtliche Tierärzte, 35 amtliche Fachassistentinnen/Fachassistenten, 6 Hilfskräfte zur Ausbildung zur/zum amtlichen Fachassistentin/Fachassistenten und 2 Laborantinnen tätig.

Neben der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie der Hygieneüberwachung der Betriebe am Schlachthof Ulm obliegen dem Sachgebiet Fleischhygiene die Angelegenheiten des innergemeinschaftlichen Handels mit Fleisch, die Zulassungs- und Registrierungsverfahren von Betrieben, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen sowie die Aus- und Fortbildung des amtlichen Untersuchungspersonals im Stadtkreis Ulm.

Am Schlachthof Ulm sind folgende Firmen tätig:

- die Ulmer Fleisch GmbH mit der Schlachtung von Rindern und der Zerlegung sowie Kühllagerung von Schweine- und Rindfleisch,
- die Süddeutsches Schweinefleischzentrum Ulm GmbH mit der Schlachtung von Schweinen und der Zerlegung sowie Kühllagerung von Schweinefleisch,
- der Fleischmarkt Donautal als Werksverkauf an den Endverbraucher,
- die Tierische Nebenprodukte Ulm mit der Kühllagerung, Plattenfrostung und Vermarktung der am Schlachthof Ulm anfallenden nicht für den menschlichen Verzehr geeigneten tierischen Nebenprodukten von Rind und Schwein zur Herstellung von Heimtierfutter sowie
- die Donauland NP als Händler von tierischen Nebenprodukten für die Heimtierfutterherstellung.

In der Schweineschlachtung wird grundsätzlich im 2-Schicht-System, bei sehr hohem Aufkommen an Schlachtschweinen auch im 3-Schicht-System an 6 Tagen in der Woche gearbeitet. Bei der Rinderschlachtung wird an 5 Tagen in einer Schicht, bei hohem Schlachtaufkommen an einzelnen Tagen auch in zwei Schichten gearbeitet.

Die Schlachttier-(Lebend-) untersuchung mit der Inaugenscheinnahme von jedem Tier wird von einem amtlichen Tierarzt<sup>1</sup> im Viehhof zur Feststellung der Schlachttauglichkeit des Tieres durchgeführt. Tiere mit Anzeichen von Krankheiten oder auf den Menschen übertragbaren Krankheiten (Zoonosen) dürfen nicht geschlachtet werden.

Seit Anfang 2018 ist der amtliche Tierarzt von Sonntagabend bis Samstagnachmittag 24 Stunden am Tag im Viehhof anwesend. Durch die arbeitstäglichen drei Schichten mit überlappenden Arbeitszeiten sind über mehrere Stunden zur Hauptanlieferzeit zwei amtliche Tierärzte im Viehhof tätig.

Darüberhinaus erhält der amtliche Tierarzt in der Hauptanlieferzeit am Vormittag und Nachmittag Unterstützung bei der Schlachttieruntersuchung von einem erfahrenen, entsprechend geschulten amtlichen Fachassistenten.

Von der Schlachtung ausgeschlossene, getötete Tiere werden fotografisch erfasst und bei Verdacht auf Mängel im Haltungsbetrieb dem zuständigen Veterinäramt übermittelt.

Bei der Schlachtung ist das Tier zunächst zur Ausschaltung des Bewusstseins zwingend zu betäuben, um im Anschluss daran den Tod des Tieres durch Blutentzug herbeiführen zu können. Im

---

<sup>1</sup> Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form mit gemeint.

Gegensatz dazu sieht das Schlachten nach religiösen Vorschriften keine vorherige Betäubung des Tieres vor.

Die Überprüfung der Effektivität der Betäubung (Betäubungskontrolle) nimmt der amtliche Tierarzt mindestens 3-mal pro Tag an jeweils 5 Schweinen und 5 Rindern vor.

Anhand einer Checkliste sind verschiedene Parameter zu überprüfen, die für eine ordnungsgemäße Betäubung sprechen.

Bei der Bolzenschussbetäubung des Rindes ist dies

- der korrekte Sitz des pneumatisch betriebenen Bolzenschussapparates mit einem am Gerät anliegenden Druck von 14 bar,
- der Betäubungseintritt: wie Niederstürzen des Tieres, starre Augen, Ausfall der Atmung/des Cornealreflexes,
- die Betäubungstiefe: wie Ruhiglage nach tonischem Krampf, keine Aufrichtversuche und gerichtete Augenbewegungen sowie
- die Zeitdauer vom Schuss bis zum Entblutestich von weniger als 60 Sekunden.

Beim Betäubungsvorgang des Schweines mit dem Narkosegas Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) in der Paternosteranlage ist dies

- der Ausfall des Cornealreflexes,
- das Ausbleiben gerichteter Augenbewegungen und regelmäßiger Atmung,
- das Fehlen von Schmerzempfinden auf Stichreaktionen,
- das Ausbleiben von Lauf- und Aufrichtversuchen,
- die Zeitdauer von dem Auswurf aus der Betäubungsanlage bis zum Entbluteschnitt von längstens 90 Sekunden sowie
- eine ständige Konzentration an CO<sub>2</sub> von mindestens 88% in der Betäubungsanlage.

Das Schlachtpersonal, das die Betäubung und Entblutung vornimmt, muss im Besitz eines Sachkundenachweises sein, der aus einer Schulung mit anschließender Prüfung unter Beteiligung des Veterinäramtes besteht. Durch Sachkundenachweis, regelmäßige Kontrolle und Schulung des Betäubungspersonals treten Fehlbetäubungen nur im absoluten Ausnahmefall auf. Entscheidend hierbei ist das Erkennen einer unzureichenden Betäubung des Tieres durch den Ausführenden und die unvermittelte Reaktion zur sachgemäßen Nachbetäubung.

Zusätzlich zu den Kontrollen des amtlichen Tierarztes überprüfen die Tierschutzbeauftragten der beiden Schlachtbetriebe ebenfalls mehrmals täglich die Effektivität der Betäubung. Die tierschutzsensiblen Bereiche, wie Entladung vom Transportfahrzeug, Einstellen/Austreiben aus den Wartestallungen, Zutrieb zur Betäubung, Betäubungsanlage und Entblutung werden von fest installierten Kameras überwacht, zu denen der amtliche Tierarzt im Viehhof zu jeder Zeit über einen eigenen Bildschirm Zugriff hat.

Arbeitstäglich überprüft der amtliche Tierarzt mindestens 3 Tiertransportfahrzeuge auf Einhaltung der Tierschutztransportvorschriften.

Zur Überprüfung anhand einer Checkliste gehören

- die Dokumentenkontrolle: Transport- und Desinfektionskontrollbuch, Befähigungsnachweis des Fahrers nach Tierschutztransport-Verordnung, Zulassungsnachweis des Transportunternehmens,
- das Transportfahrzeug: Zustand der Aufbauten (Wände, Böden, Dach), Trennvorrichtungen, Einstreu, Belüftung, Geeignetheit für den Transport und
- das Wohlbefinden der Tiere: Transportfähigkeit, Verhalten, Aufstehen, Liegen, Kopf/-Rückenfreiheit, Umgang des Fahrers mit den Tieren.

Auf Grund der festen Anlieferstruktur am Schlachthof Ulm werden die Fahrer und Fahrzeuge mehrmals im Jahr überprüft. Vereinzelt Beanstandungen resultieren aus einem unsachgemäßen Umgang mit Treibhilfen sowie einem unzureichenden Platzangebot auf dem Transportfahrzeug.

Die angelieferten Schlachttiere kommen ausnahmslos aus dem Inland. Bei Schlachttiertransporten innerhalb Deutschlands gilt eine maximale Transportdauer von 8 Stunden. Für Transportfahrzeuge, die auf langen Transporten, also über 8 Stunden, eingesetzt werden, gelten besondere Anforderungen an Tränkesysteme, Belüftung mit elektrischen Ventilatoren und Temperaturaufzeichnung. Gleichwohl werden solche Transportfahrzeuge auch bei nationalen Schlachttiertransporten unter 8 Stunden eingesetzt.

Um einen tierschutzgerechten Transport von Tieren auch bei höheren Umgebungstemperaturen zu gewährleisten, setzen der Schlachthof in Zusammenarbeit mit den Viehtransporteuren folgende Maßnahmen um:

- Verlegung der Schlacht- und Anlieferzeiten in die frühen Morgen- und späten Abendstunden,
- Priorisieren der Schlachtzeiten von Tieren mit längeren Transportzeiten auf die frühen Morgenstunden,
- Optimierung des Anliefermanagements mit Vermeidung von Wartezeiten bis zum Entladen der Tiere,
- Reduzierung der Ladedichte auf dem Transportfahrzeug zur Verbesserung der Luftzirkulation,
- beschattete Flächen für Transportfahrzeuge sowie Berieselung mit Wasser zur Abkühlung,
- Einsatz von Transportfahrzeugen mit eingebauten elektrischen Ventilatoren zur Luftumwälzung sowie
- Vermeidung von staugefährdeten Anfahrtswegen, um eine stetige Luftumwälzung im Laderaum über die geöffneten Lüftungsklappen zu gewährleisten.

Ein Referentenentwurf zur Änderung der nationalen Tierschutztransport-Verordnung sieht vor, dass Schlachttiertransporte innerhalb Deutschlands auf maximal 4,5 Stunden beschränkt werden sollen, wenn nicht gewährleistet werden kann, dass die Temperatur im Aufenthaltsbereich der Tiere nicht mehr als +30° C beträgt.

Weitere Überprüfungen im Viehhof erfolgen unter anderem zur Belegungsdichte in den Buchten, zum tierschutzgerechten Umgang im Schlachthof nach der Tierschutzschlacht-Verordnung sowie zur Reinigung und Desinfektion von Viehtransportfahrzeugen.

Die Fleischuntersuchung eines jeden Tieres, also dem Tierkörper und den dazugehörigen Organen, wird durch jeweils 4 amtliche Fachassistenten am Rinder- und Schweineschlachtband mit Unterstützung des amtlichen Tierarztes durchgeführt.

Mit der Untersuchung ist die Feststellung der Genussstauglichkeit für den menschlichen Verzehr, der Genussuntauglichkeit oder der vorläufigen Beschlagnahme für weitergehende Untersuchungen (Zusatz- und Laboruntersuchungen) zur Erlangung einer abschließenden Beurteilung verbunden.

Vom Untersuchungspersonal sind die erhobenen Befunde aus der Fleischuntersuchung auf Touch-Screen-Terminals direkt am Untersuchungsplatz einzugeben, die dann in eine Datenbank, dem elektronischen Tagebuch, überführt werden.

Aus diesem Tagebuch sind sämtliche Befunde, Beanstandungen, Maßnahmen und Endbeurteilungen des einzelnen Tieres ersichtlich. Darüberhinaus werden aus dem Tagebuch die elektronischen Bescheinigungen für den Tierhalter gefertigt sowie die notwendigen Daten zur Erfüllung der halbjährlichen Fleischhygienestatistik gezogen.

Das EU-Hygienerecht sieht bei sogenannten "relevanten Befunden", also auffälligen Befunden wie etwa des Atmungsapparats, der Teilschadensrate, der Genussuntauglichkeitsrate oder der Feststellung von Zoonosen vor, dass der amtliche Tierarzt am Schlachtbetrieb dies dem Tierhalter, dem Hoftierarzt und dem zuständigen Veterinäramt zur Kenntnis gibt.

Die Bewertung der Information über ein gehäuftes Auftreten von "relevanten Befunden" aus einem Bestand obliegt der zuständigen Veterinärbehörde für den Herkunftsbetrieb und nicht dem amtlichen Tierarzt am Schlachthof. Nur die Behörde vor Ort kann auf der Grundlage weiterer Erkenntnisse und Kontrollen über den Betrieb eine Aussage treffen, inwieweit hier die Tierhaltung den tierseuchen- und tierschutzrechtlichen Anforderungen genügt.

Die Organveränderungen bei Lunge, Brustfell, Herzbeutel und Leber des Schweines waren nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene bei der Fleischuntersuchung in verschiedene Kategorien einzuteilen, unabhängig von der Ursache oder Qualität der Gewebsveränderung.

So sind die Veränderungen an Lunge und Brustfell, die in der Regel gleichzeitig vorkommen, in die Kategorie

- Veränderung zwischen 10%-30% oder
- Veränderung über 30% des Lungengewebes bzw. Brustfells

einzuteilen.

Die Einteilung in die entsprechende Kategorie, wobei die Übergänge fließend sind, gibt einen Hinweis für den Schweinehalter, bei fortbestehenden Veränderungen über mehrere Mastpartien hinweg, Kontakt mit seinem Hoftierarzt, Tiergesundheitsdienst oder Beratungsdienst aufzunehmen.

Fest etabliert ist die Eingabe von "Tierwohl"-Befunden (Treibespuren, Ohrbrand-/Hautveränderungen, Liegebeulen, Schwanznekrosen), die am geschlachteten Tierkörper zu erkennen sind, durch das amtliche Untersuchungspersonal über ein eigens hierfür installiertes Eingabeterminal. Hinzugekommen ist bei ausgewählten Regionalfleischprogrammen die Erfassung der Schwanzlänge bei Schweinen mit der Zielrichtung, künftig auf das Schwänzekupieren bei Ferkeln verzichten zu können.

Als Reaktion auf die Berichterstattung zu Tierschutzverstößen an bestimmten Schlachtbetrieben hat das Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Stuttgart die Regierungspräsidien beauftragt, im Rahmen des Schlachthofmonitorings die großen Schlachtbetriebe in Baden-Württemberg zu überprüfen. Die Überprüfung des Ulmer Schlachthofes im Jahr 2019 hat den hohen Tierschutzstandard bestätigt. Auch aus dem Grunde heraus, dass der Schlachthof als erster Betrieb ein Tierschutzmanagementsystem entwickelt und eingeführt hat, das zwischenzeitlich mehrfach auditiert wurde und auch Grundlage für die Lieferbeziehungen zwischen einem großen Lebensmitteleinzelhändler und seinen zuliefernden Schlachtbetrieben ist.

Der Schlachthof Ulm nimmt auch an einer Machbarkeitsstudie zur Überwachung des Tierschutzes mit Hilfe Künstlicher Intelligenz eines IT-Unternehmens teil, die von einer Fraktion des baden-württembergischen Landtages ausgehend, vom Fachreferat des MLR betreut wird. Kommt es im weiteren Verlauf der Studie zu einem Pilotprojekt unter Beteiligung des Fraunhofer-Institutes, hat der Schlachtbetrieb bereits seine Mitarbeit zugesagt.

Der Laborbetrieb ist mit einem Prüfleiter (amtlicher Tierarzt), einem Laboranten (amtlicher Fachassistent), zwei Labormitarbeiterinnen und zwei Trichinenuntersuchern (amtliche Fachassistenten) organisiert.

Die fleischhygienerechtliche Endbeurteilung der vorläufig beschlagnahmten Tierkörper von Rind und Schwein nimmt der Laborant gemeinsam mit dem Prüfleiter nach Abschluss der

weitergehenden Untersuchungen vor.

Das Untersuchungsspektrum der amtlichen Untersuchungen umfasst die bakteriologische Fleischuntersuchung, die Rückstandsuntersuchung sowie die Trichinenuntersuchung beim Schwein. Die amtlichen Untersuchungen dürfen wiederum nur in nach der DIN EN ISO 17025 durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) akkreditierten Laboren durchgeführt werden. Hierzu ist ein umfangreiches Qualitätsmanagementsystem zu etablieren mit der jährlichen Teilnahme an Ringversuchen und internen Audits sowie regelmäßigen Auditierungen durch die DAkkS. Eine moderne Laborausstattung und gut geschultes Personal sind Grundvoraussetzungen für einen solchen Laborbetrieb. Zur täglichen Laborarbeit gehören auch die Zusatzuntersuchungen zur Feststellung des pH-Wertes, der Wässrigkeit, des Ausblutungsgrades und der Geruchsabweichung des Fleisches.

Das Labor zieht auch an jeweils drei aufeinanderfolgenden Tagen die monatlichen Stichproben für die Untersuchungen nach dem nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe. Nach einem jährlich bundesweit festgelegten Plan wird unter anderem auf Rückstände von Antibiotika, sonstigen Tierarzneimitteln, Masthilfsmitteln, Schwermetallen oder Umweltkontaminanten untersucht.

Einen großen Teil der Rückstandsüberwachung am Schlachtbetrieb nimmt die rechtlich vorgegebene tägliche Untersuchung von 0,5% aller geschlachteten Tiere ein, die einen hohen Material- und Personaleinsatz erfordert.

Die Überwachung der Zerlegebetriebe für Schwein und Rind durch den amtlichen Tierarzt erfolgt mindestens 1 Mal pro Woche. Schwerpunkte der Überwachung sind dabei die Personal- und Produktionshygiene sowie die Eigenkontrollmaßnahmen und deren Dokumentation.

Die Überwachung der Schlacht- und Zerlegebetriebe und damit die Einhaltung des EU-Rechts sowie weiterer Anforderungen von Drittstaaten ist Voraussetzung für die Ausstellung von Exportzertifikaten. Die Hälfte der in Ulm geschlachteten Schweine geht an die Müller Fleisch in Birkenfeld zur weiteren Verarbeitung, insbesondere für den Lebensmitteleinzelhandel. Das weitere in Ulm erschlachtete Rind- und Schweinefleisch wird zum größten Teil vor Ort zerlegt und geht dann hauptsächlich auf den nationalen und europäischen Markt des Lebensmitteleinzelhandels und der Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Italien hat sich zu einem wichtigen Abnehmer für Schweinefleisch entwickelt, während andere außereuropäische Exportländer, wie Südkorea, Vietnam, Philippinen oder Südafrika nicht an Bedeutung gewonnen haben. Ein Export von Schweinefleisch nach China findet bislang nicht statt, da das Zulassungsverfahren für deutsche Betriebe noch nicht abgeschlossen ist. Auf Grund anderer Verzehrsgewohnheiten, insbesondere in Asien, gelangen Produkte in den Export, die auf dem heimischen/europäischen Markt wenig bis gar nicht nachgefragt werden, wie etwa Schweinepfoten, -schwänze, -ohren sowie weitere essbare Schlachtnebenprodukte. Die Vermarktung dieser Produkte, auch als "5. Viertel" bezeichnet, ist für die heimische Landwirtschaft von Bedeutung, da die hier erzielten Erlöse einen Teil des Auszahlungspreises vom Schlachtbetrieb an den Tierhalter stützen.

Die beschäftigten Hilfskräfte zur Ausbildung zur/zum amtlichen Fachassistentin/Fachassistenten nehmen am nächsten Ausbildungslehrgang an der Akademie für das Veterinär- und Lebensmittelwesen in Stuttgart, der Anfang November 2020 beginnt, sowie an der Akademie für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Schwabach, der Anfang September 2020 beginnt, teil.

**Kennzahlen:**

	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen am Schlachthof	1.888.525	1.851.877
davon Schweine	1.771.887	1.737.217
davon Rinder	116.638	114.660
davon Bullen	49.400	47.954
davon Kühe	39.479	40.146
davon Jungrinder (Färsen)	27.571	26.569
davon Kälber	188	93
Genussuntaugliche Tiere am Schlachthof	3.090	3.110
davon Schweine	2.393 (0,14%)	2.510 (0,14%)
davon Rinder	697 (0,60%)	600 (0,52%)
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	802	932
Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP)	1.228	1.226
Hemmstoffuntersuchungen	11.939	11.714

## VIII. Mitarbeit in Arbeitsgruppen

Folgende Personen engagieren sich in verschiedenen fachlichen Arbeitsgruppen:

### Abteilungsleitung:

- Bund-Länder-Arbeitsgruppe zur Einführung der berührungsfreien Risiko orientierten Fleischuntersuchung beim Schwein
- Bund-Länder-Arbeitsgruppe zur Erfassung und Rückmeldung von "relevanten Befunden" beim Schwein
- Bund-Länder-Arbeitsgruppe zur Änderung der Fleischhygienestatistik
- Fachbereichsgruppe zur Ausbildung von amtlichen Fachassistentinnen/Fachassistenten am Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Stuttgart
- Mitglied in der Arbeitsgruppe Fleischhygiene des Landkreistages Baden-Württemberg
- Entwicklung und Etablierung eines elektronischen Befunderfassungssystems bei der Schweine- und Rinderschlachtung mit elektronischer Tagebuchführung, Bescheinigungswesen und Rückmeldung an den Tierhalter (Plattform "Qualifood" mit dem Modulteil "VetScore")
- Referententätigkeit zur Ausbildung von Amtstierärzten, Lebensmittelkontrolleuren und amtlichen Fachassistentinnen/Fachassistenten an der Akademie für das Veterinärwesen und Lebensmittelwesen in Stuttgart

### Stellvertretende Abteilungsleitung:

- Arbeitsgruppe am Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Stuttgart zur Überwachung der Betäubungskontrolle im Schlachthof
- Referententätigkeit zur Ausbildung von Amtstierärzten, Lebensmittelkontrolleuren und amtlichen Fachassistentinnen/Fachassistenten an der Akademie für das Veterinärwesen und Lebensmittelwesen in Stuttgart
- Mitglied des Prüfungsausschusses bei der Ausbildung zur amtlichen Fachassistentin/zum amtlichen Fachassistenten und zum Sachkundenachweis nach der Tierschutzschlacht-Verordnung

### Amtliche Tierärztin:

- Bund-Länder-Arbeitsgruppe zur Erfassung und Rückmeldung von "relevanten Befunden" beim Rind