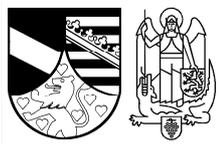
 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt für Betriebe</b>	Stand: 2020-07-15
	<b>Islamisches Opferfest</b>	Lebensmittelüberwachung

**Folgende Regelungen gelten durch Erlass des Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie (TMSGFF) vom 01.08.2017 auch für Thüringen:**

### Merkblatt

#### für Betriebe, die im Rahmen des islamischen Opferfestes schlachten

- (1) Seit dem 1. Januar 2013 gilt die EU-Schlachtverordnung (VO (EG) Nr. 1099/2009). Sie enthält gegenüber der ebenfalls zum 01.01.2013 geänderten nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung einige neue Anforderungen. In Bezug auf die Sachkunde muss der Unternehmer (Schlachthofbetreiber) sicherstellen, dass alle Personen, die bei der gewerblichen Schlachtung tätig werden, im Besitz eines für die jeweilige Tätigkeit gültigen Sachkundenachweises sind. Es ist daher auch im Rahmen des islamischen Opferfestes nicht zulässig, dass Kunden ohne Sachkundenachweis für das Entbluten den Entblutungsschnitt durchführen. Entsprechende Sachkundekurse für Schafe werden z. B. von der Landesanstalt für Landwirtschaft in Grub angeboten. Ferner müssen die Schlachtbetriebe nach Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen sein.
- (2) Der Wartebereich des Schlachtbetriebs muss ausreichend groß sein, um die vorgesehene Menge an Schlachttieren aufnehmen zu können. Auch muss allen Tieren ständig Tränkwasser zur Verfügung stehen. Werden die Tiere länger als sechs Stunden untergebracht, sind sie mit Futter zu versorgen.
- (3) Beim Umgang mit den Tieren sind Schmerzen, Leiden und Schäden zu vermeiden. Beim Treiben und beim Fixieren darf es daher weder durch das Schlachtpersonal noch durch andere Personen zu Vorgängen kommen, die die Tiere unnötig belasten (z. B. Zerrren am Vlies, Sitzen auf den Tieren, Einklemmen zwischen den Beinen, Zusammenbinden der Gliedmaßen, usw.)
- (4) Um die einzelnen Tiere den Kunden zuordnen zu können, sind Kennzeichnungen zu wählen, die die Tiere nicht unnötig belasten. Da sie über einen kurzen Zeitraum z. B. mit entsprechend beschrifteten Fußbändern oder Farbmarkierungen auch ohne Verletzungen ausreichend sicher gekennzeichnet werden können, ist die Verwendung von zusätzlichen Ohrmarken (wenige Tage kurz vor der Schlachtung) nicht zulässig.
- (5) Das Betreten des Schlachtbetriebs (auch unreiner Bereich) durch Dritte (z. B. Kunden) ist nur in sauberer Schutzkleidung zulässig. Dementsprechend ist ausreichend Schutzkleidung (z.B. Einmalschutzkleidung) vorrätig zu halten.
- (6) Dritte (z. B. Kunden), die bei der Zerlegung und weiteren Tätigkeiten im Schlachtbetrieb mitwirken, benötigen die Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes. Der Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Hierbei sind insbesondere die Anforderung an die Personalhygiene zu beachten (Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap VIII Nr. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004).  
Finden nach Abgabe des Fleisches weitere Zerlegetätigkeiten durch den Kunden in einem separaten, nicht zum Lebensmittelunternehmen zugehörigen Bereich statt, liegt die Verantwortung für das Lebensmittel beim Verbraucher selbst.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt für Betriebe</b>	Stand: 2020-07-15
	<b>Islamisches Opferfest</b>	Lebensmittelüberwachung

- (7) Da es ggf. an diesen Tagen zu einem vermehrten Anfall von tierischen Nebenprodukten kommt, müssen ausreichend große Sammlungs- und Lagerungsmöglichkeiten, getrennt von den Lebensmitteln, gegeben sein. Weiterhin muss bei der Lagerung sichergestellt sein, dass kein Zugriff durch die Kunden möglich ist.
- (8) Ungereinigte Mägen und Därme sowie spezifiziertes Risikomaterial (SRM) dürfen nicht abgegeben werden. Das SRM muss eingefärbt, in gekennzeichneten und verschlossenen Behältern bis zur Abholung aufbewahrt werden.

### **Spezifiziertes Risikomaterial umfasst\*:**

\*gilt für Tiere, die in Deutschland geboren wurden oder aus Mitgliedsstaaten mit vernachlässigbaren BSE-Risiko stammen

#### **bei Rindern**

bei über 12 Monate alten Tieren: der Schädel ohne Unterkiefer, jedoch einschließlich Gehirn und Augen und das Rückenmark.

#### **bei Schafen und Ziegen**

alle Altersklassen: die Milz und der Hüft darm (Ileum) (letztes Teilstück des Dünndarms);

bei über 12 Monate Tieren: den Schädel einschließlich Gehirn und Augen, Tonsillen (Rachenmandeln) und Rückenmark.

- (9) Bitte beachten Sie gegebenenfalls die für Sie geltende Grenze der Schlachtmenge nach dem Immissionsschutzrecht.