

Dr. Irmtraud Kannen • Rügenstr. 9 • 49661 Cloppenburg

Herrn Landrat
Johann Wimberg
Eschstraße
49661 Cloppenburg

Gruppe GRÜNE | UWG
im Kreistag des Landkreises Cloppenburg

Ihre Ansprechpartnerin:
Dr. Irmtraud Kannen

Kreistagsabgeordnete
Gruppensprecherin

Rügenstraße 9
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471 4562
E-Mail: irmtraud.kannen@k-clp.de

Ihr Zeichen/Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Unsere Nachricht vom

Datum

16.08.2018

Antrag gem. § 56 NKomVG – Tierschutz auf Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg

Sehr geehrter Herr Landrat,

gemäß § 56 des Niedersächsischen Kommunalverfassungsgesetzes beantragt die Gruppe „GRÜNE/UWG im Kreistag des Landkreises Cloppenburg“ den folgenden Punkt in die Tagesordnung der Sitzung des Ausschusses für Planung und Umwelt am 22.11.2018 aufzunehmen:

„Tierschutz auf Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg“

Unter diesem Tagesordnungspunkt bitten wir um die Beantwortung der folgenden Fragen:

„Leider ist es an großen Schlachthöfen gang und gäbe, dass auch in den zentralen Bereichen der Betäubung und Entblutung keine Stammebelegschaft eingesetzt wird. Stattdessen werden diese Arbeiten ausgeschrieben. Der günstigste Anbieter kommt dann zum Zug – der Schlachthofbetreiber selbst ist damit aus der Verantwortung für das sachgerechte und möglichst qualifreie Schlachten. So fordert der Bundesverband der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (NGG), dass zentrale Tätigkeiten in einem Schlachthof nur von der Stammebelegschaft ausgeführt werden dürfen, vor allem das Betäuben und der Entblutungsstich“. (Alternative Kommunalpolitik 5/2017, S. 17) „Das Betäuben und der Entblutungsprozess, bei dem die Schweine und Rinder durch einen Bruststich sterben, sei mehrfach mangelhaft, das Personal erkenne die Zeichen einer nicht effektiven Betäubung nicht. Die Mitarbeiter sind weder qualifiziert zur Betäubung noch zum Töten der Tiere.“ (Süddeutsche Zeitung, 6.12.2017)

Ulla Thomée

Kreistagsabgeordnete
Stellv. Gruppensprecherin

Gladiolenstraße 18
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471 6077
E-Mail: ursula.thomee@k-clp.de

Fabian Wesselmann

Kreistagsabgeordneter
Stellv. Gruppensprecher

Zur Mühle 4
49688 Lastrup
Telefon: 04472 9329093
Mobil: 0151 17227121
E-Mail: fabian.wesselmann@k-clp.de
Internet: www.fabian-wesselmann.de

1. Wie ist das Verhältnis der Stammebelegschaft zu den Leih- und Werkvertragsarbeitern in den Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg? Wie wird das Personal speziell für das Betäuben und Töten qualifiziert?

„Gemäß VO (EG) Nr. 1099/2009 ist der Unternehmer eines Schlachtbetriebes dafür verantwortlich, die Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress und Leiden zu verschonen [...]. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist er u. a. verpflichtet, für alle Stufen des Produktionsprozesses risikobezogene Standardarbeitsanweisungen (SAA) auszuarbeiten [...], Instrumente zur Bewertung der Wirkung der Betäubung zu entwickeln [...], einen Tierschutzbeauftragten zu benennen [...] und dafür zu sorgen, dass ausschließlich sachkundiges Personal Tätigkeiten rund um das Tier ausführt [...]. Die SAA sollten klare Zielvorgaben, Zuständigkeiten, Verfahrensweisen, messbare Kriterien sowie Verfahren zur Überwachung und Aufzeichnung umfassen. Auf dieser Basis hat der Unternehmer sicherzustellen, dass der Tierschutz auch mittels Eigenkontrollen gewährleistet ist. [...] Die amtliche Überwachung umfasst auch die Überprüfung der Wirksamkeit der Eigenkontrollen des Schlachtbetriebs und wird von der für den Betrieb zuständigen Behörde durchgeführt (sogenannte Kontrolle der Kontrolle). Zuständige Behörden sind in Niedersachsen die kommunalen Veterinärbehörden.“ (Drucksache 18/1273 des Nds. Landtages, Kleine Anfrage der Grünen mit Antwort der Landesregierung, Antwort auf Frage 10, S. 5)

2. Was ist das Ergebnis dieser sog. „Kontrolle der Kontrolle“ im Landkreis Cloppenburg? Wie wird dafür Sorge getragen, dass festgestellte Mängel behoben werden?

„Sehr hilfreich ist es, wenn amtliche Kontrolleure mindestens alle halbe Jahre in den Schlachthof kommen. Bei diesen Besuchen stellen sie manchmal auch bauliche Mängel fest, die direkt und indirekt zum Tierleid beitragen können. Rutschige Rampen, ausgeleierte Fixiereinrichtungen oder grelles Licht sind Faktoren, die sich schnell abstellen lassen. Eine Nachkontrolle ist deshalb eminent wichtig, unterbleibt jedoch leider häufig. Viel zu oft steht die vom Betreiber bestätigte Beseitigung der Mängel nur auf dem Papier. Diese Untersuchungsergebnisse müssen deshalb transparent gemacht werden“. (Alternative Kommunalpolitik 5/2017, S. 17)

3. Was ist das Ergebnis dieser baulichen Kontrollen im Landkreis Cloppenburg? Wie wird dafür Sorge getragen, dass festgestellte Mängel behoben werden?

4. Wie beurteilt der Landkreis eine gesetzliche Verpflichtung zur Videoüberwachung bei der Anlieferung, dem Zutrieb, der Betäubung und der Schlachtung der Tiere?

„Besonders schlimm ist das häufig für diejenigen Veterinäre, die auf Schlachthöfen eingesetzt sind. ‚In einem Rinderbetrieb wurde mir gesagt, dass man schon mal in ein Messer laufen kann, wenn man zu oft überall rumschnüffelt‘, so beschreibt es eine Amtstierärztin aus Norddeutschland. Unabhängig voneinander berichten mehrere Tierärzte sogar von Morddrohungen. ‚Halt’s Maul, du blöde Kuh! Ich kann dir auch gleich eine überbraten‘, habe ihr einmal der Abteilungsleiter eines Schlachtbetriebes nach kritischen Einwänden gedroht, berichtet eine Veterinärin. Als sie ihrem Vorgesetzten später davon berichtete, habe dieser nur erwidert, ein Schlachthof sei eben ‚kein Mädchenpensionat‘.“ (Die Zeit, 7.6.2018)

5. Gibt es vergleichbare Erfahrungen von Veterinärinnen und Veterinären im Landkreis Cloppenburg?
6. Wie kann das Personal auf den Schlachthöfen so geschützt werden, dass es seinen Aufgaben gerecht werden kann?
7. Um die Unabhängigkeit des Kontrollpersonals zu stärken ist der Einsatz nach dem Vier-Augen-Prinzip und des Rotationsprinzips wichtig. In welcher Weise wird nach diesen Prinzipien gehandelt?
8. Wie oft gab es in den letzten 5 Jahren Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren gegen Schlachthöfe im Landkreis Cloppenburg und wie oft wurden diese aufgefordert, Probleme zu beseitigen?

Mit freundlichen Grüßen


Dr. Irmtraud Kanne


Ulla Thomée


Fabian Wesselmann



se über die Ursachen, da er weder Fach- noch Genehmigungsbehörde sei. Daher habe man Kontakt zum LBEG aufgenommen und den Termin vereinbart.

Kreistagsabgeordneter Wesselmann begrüßte die Veranstaltung. Seit August habe es 6 Erdbeben in der Region gegeben. Es herrsche nun eine extreme Verunsicherung unter der Bevölkerung. Er erwarte am Montag konkrete Aussagen.

Der Ausschuss für Planung und Umwelt nahm die Ausführungen zur Kenntnis.

17. Anfragen

17.1. Anfrage der Gruppe Grüne /UWG vom 16.08.2018 - Tierschutz auf Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg

Zu Beginn erläuterte Kreisrat Varnhorn, dass das vorliegende Schreiben der Gruppe Grüne/ UWG vom 16.08.2018 als Anfrage im Sinne von § 15 Absatz 2 der Geschäftsordnung anzusehen sei. Diese sei demnach mündlich zu beantworten. Im Gegensatz zu Sachanträgen seien Anfragen nicht ins Kreisinformationssystem einzustellen. Eine Vorbefassung durch die Kreistagsabgeordneten sei nicht notwendig, da keine Beschlussfassung erfolge.

Die Anfrage ist als Anlage dem Protokoll beigelegt.

Leitender Veterinärdirektor Dr. Paschertz beantwortete Anfrage.

Die Antworten sind ebenfalls dem Protokoll als Anlage beigelegt.

Kreistagsabgeordneter Wesselmann fragte anschließend, wie der Landkreis zur Videoüberwachung in den Betrieben stehe.

Hierauf entgegnete Leitender Veterinärdirektor Dr. Paschertz, der Landkreis würde grundsätzlich die Videoüberwachung begrüßen. Man müsse sich aber darüber im Klaren sein, dass dies allein nicht ausreichend sei. Bestimmte Dinge seien nur direkt am Tier zu erkennen.

Auf Rückfrage des Abgeordneten Arkenau ergänzte er, dass unter Einhaltung datenschutzrechtlicher Vorgaben eine Videoüberwachung ggfls. angeordnet werden könne. Dies prüfe zurzeit das Ministerium. Die Betriebe seien seiner Ansicht nach durchaus bereit, dies mitzutragen.

Abschließend wie er darauf hin, dass dem Protokoll eine detaillierte Aufschlüsselung der Verstöße als Anlage beigelegt werde. Die Anlage ist beigelegt.

Der Ausschuss für Planung und Umwelt nahm die Ausführungen zur Kenntnis.

Cloppenburg, den 17.10.2018

1. Vermerk:

Beantwortung der Fragen zum Antrag der Grünen/UWG gemäß § 56 NKomVG – Tier- schutz auf Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg

Zu 1.

Wie ist das Verhältnis der Stammebelegschaft zu den Leih- und Werkvertragsar- beitern in den Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg? Wie wird das Perso- nal speziell für das Betäuben und Töten qualifiziert?

Zu der Frage, wie das Verhältnis der Stammebelegschaft zu den Leih- und Werkver-
tragsmitarbeitern in den Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg ist, kann von Sei-
ten des Amtes 39 keine Auskunft erteilt werden, weil dazu keine validen Erkenntnisse
vorliegen.

Gemäß VO(EG) Nr. 1099/2009 dürfen die Tätigkeiten, Handhabung und Pflege von
Tieren vor ihrer Ruhigstellung zum Zweck der Betäubung oder Tötung, Betäubung von
Tieren, Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung, Einhängen und Hochziehen le-
bender Tiere, Entblutung lebender Tiere und Schlachtung gemäß Artikel 4 Absatz 4
nur von Personen durchgeführt werden, die einen Sachkundenachweis erbracht ha-
ben. Die zuständige Behörde nach Art. 21 ist das ML in Hannover; dieses hat als Insti-
tution für die Durchführung der Sachkundelehrgänge das bsi Schwarzenbek, be-
nannt. In der Übertragung an das bsi Schwarzenbek ist auch festgelegt, dass die the-
oretischen, mündlichen und praktischen Prüfungen im Beisein eines amtlichen Tierarz-
tes durchzuführen sind. Ausgestellt werden die Nachweise dann von den kommunal-
en Veterinärbehörden nach bestandener Prüfung.

Im Rahmen der zu 2. beschriebenen Kontrollen wird abgefragt, welche Mitarbeiter im
Besitz eines Sachkundenachweises sind. Zur Erleichterung der Identitätsfeststellung
sind die vom Landkreis Cloppenburg ausgestellten Nachweise mit einem Lichtbild
versehen. Somit wird prüfbar, welche von diesen Mitarbeitern in der laufenden
Schicht an welcher Position eingesetzt worden sind.

Zu 2.

Was ist das Ergebnis dieser sog. „Kontrolle der Kontrolle“ im Landkreis Clop- penburg? Wie wird dafür Sorge getragen, dass festgestellte Mängel behoben werden?

Im Landkreis Cloppenburg werden durch die Tierärztinnen und Tierärzte der Fleisch-
untersuchungsstellen arbeitstäglige Kontrollen der unter 1. genannten Bereiche
durchgeführt. Darüber hinaus finden mehrmals jährlich Kontrollen durch Tierärztinnen
und Tierärzte des Amtes für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung statt, alle
2 Jahre zusammen mit den technischen Sachverständigen des LAVES, die bei dieser

Gelegenheit eine technische Prüfung der Betäubungs- und Tötungseinrichtungen vornehmen, um sicherzustellen, dass die Mindestanforderungen aus dem geltenden Recht eingehalten werden. Anlässlich dieser Kontrollen wird jeweils auch die Dokumentation der Eigenkontrollen in Augenschein genommen mit dem Ziel, nachvollziehen zu können inwieweit betrieblicherseits Mängel erkannt und abgestellt wurden. Weiterhin wird geprüft, ob für alle Bereiche SAA (SOP) existieren, diese die Arbeitsabläufe rechtskonform abbilden und den Mitarbeitern nachvollziehbar vermittelt wurden.

Unterbleibt die unverzügliche Beseitigung vorhandener Mängel, wird der Betrieb mittels einer ordnungsbehördlichen Verfügung im Rahmen eines Verwaltungsverfahrens veranlasst, die Mängel zu beseitigen.

Zu 3.:

Was ist das Ergebnis dieser baulichen Kontrollen im Landkreis Cloppenburg? Wie wird dafür Sorge getragen, dass festgestellte Mängel behoben werden?

Die Kontrollergebnisse werden protokollarisch festgehalten und dem Betrieb mitgeteilt. Im Falle der Feststellung von Mängeln, die der Betrieb nicht unverzüglich abstellt, werden ordnungsbehördliche Maßnahmen ergriffen.

Zu 4.:

Wie beurteilt der Landkreis eine gesetzliche Verpflichtung zur Videoüberwachung bei der Anlieferung, dem Zutrieb, der Betäubung und der Schlachtung der Tiere?

Das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung hat seit 2014 das Kontrollpersonal bei der Lebendtieranlieferung in den Betrieben, in denen die risikoorientierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte eingeführt wurde, verstärkt. Die Kontrollergebnisse werden protokollarisch festgehalten. Im Falle der Feststellung von Mängeln werden Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren gegen Anlieferer und Tierhalter eingeleitet.

Ergänzend zu den Kontrolltätigkeiten des Landkreises Cloppenburg befürwortet das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Cloppenburg die Videoüberwachung der Anlieferung von Tieren, wenn die datenschutzrechtlichen Voraussetzungen eingehalten werden. Durch Videoaufzeichnungen lassen sich etwaige Tierschutzvergehen ggf. leichter nachvollziehen und ahnden.

Zu 5:

Gibt es vergleichbare Erfahrungen von Veterinärinnen und Veterinären im Landkreis Cloppenburg?

Derartige Erfahrungen sind dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung nicht bekannt.

Zu 6:

Wie kann das Personal auf den Schlachthöfen so geschützt werden, dass es seinen Aufgaben gerecht werden kann?

Der Landkreis Cloppenburg bietet für sein Personal Deeskalationsseminare an, in denen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lernen, mit Gefährdungssituationen umzu-

gehen. Außerdem werden Kontrollen in Problembereichen nach dem Vieraugenprinzip durchgeführt. Entscheidend ist, dass etwaige Verstöße konsequent geahndet werden.

Zu 7:

Um die Unabhängigkeit des Kontrollpersonals zu stärken, ist der Einsatz nach dem Vier-Augen-Prinzip und des Rotationsprinzips wichtig. In welcher Weise wird nach diesen Prinzipien gehandelt?

Kontrollen werden nach dem Vier - Augenprinzip durchgeführt - z.B. gemeinsam mit dem technischen Dienst des LAVES oder durch Begleitung bei Transportkontrollen mit der Polizei. Hygienekontrollen im Schlachtbetrieb führen die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte vor Ort alleine oder in Problemfällen zusammen mit einer Kollegin oder einem Kollegen durch. In der Regel wird eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt aus der Abteilung Fleisch- und Geflügelfleischhygiene zugezogen. Die Abteilung Fleisch- und Geflügelfleischhygiene besteht aus vier amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten, die neben dem vor Ort im Schlachtbetrieb zuständigen Kontrollpersonal in regelmäßigen Abständen Betriebskontrollen durchführen. Diese Regelkontrollen finden ebenso statt wie die zuvor beschriebenen anlassbezogenen Kontrollen.

Durch die Fleischuntersuchungsstelle vor Ort ist eine permanente Überwachung im 2- oder 3 Schichtbetrieb auf den Schlachthöfen gewährleistet. Das Personal rotiert schichtabhängig und positionsabhängig während einer Schicht in den verschiedenen Aufgabengebieten (Lebendviehannahme, Fleischuntersuchung, Hygienekontrollen). Unter den für die Fachaufsicht zuständigen Amtstierärzten wird darüber hinaus die Zuständigkeit im Rhythmus von zwei Jahren neu verteilt.

Zu 8:

Wie oft gab es in den letzten 5 Jahren Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren gegen Schlachthöfe im Landkreis Cloppenburg und wie oft wurden diese aufgefordert, Probleme zu beseitigen?

In der Zeit von 2013 bis 2018 gab es 247 mündliche Belehrungen, 112 schriftliche Belehrungen und 9 Ordnungsverfügungen. In einem Fall wurde ein Zwangsgeld festgesetzt, in einem weiteren sind drei Zwangsgeldfestsetzungen erforderlich geworden. Ein Vorgang wurde aufgrund des Vorliegens einer Straftat an die Staatsanwaltschaft abgegeben. Ein Ordnungswidrigkeitenverfahren wurde mit einer mündlichen Verwarnung ohne Verwarnungsgeld abgeschlossen.

Anfrage der Grünen vom 16.08.2018

Tierschutz auf Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg

Anzahl der Tierschutzverstöße bei der Anlieferung an den Schlachthöfen

Jeweils eingeleitete Verfahren

	Gesamt	, davon transportunfähige Tiere	Überladungen etc.
2017:	66	41	25
bis 16.10.2018:	94	71	23

Anzahl der damit einhergehenden Strafverfahren in 2018

2017:	6	6	0
bis 16.10.2018:	24	24	0

Anzahl der von der Staatsanwaltschaft zurück gegebenen Verfahren zwecks Verfolgung als OWI

2017:	keine
bis 16.10.2018:	keine

Anzahl der Ordnungswidrigkeiten, die im Zusammenhang mit angelieferten Schlachtieren aufgrund von Tierschutzverstößen eingeleitet wurden

2017:	60	35	25
bis 16.10.2018:	70	47	23

Welche Mängel lagen den 247 mündlichen Belehrungen zugrunde?

und

Welche Mängel lagen den 112 schriftlichen Belehrungen zugrunde?

- Gerätschaften im Bereich der Schlachtung sind regelmäßig instandzuhalten und hygienisch einwandfrei herzurichten
- Unzureichende Abdeckung von Lebensmitteln vor Kontaminationen
- Haarnetze nicht vorschriftsgemäß, d.h. Ohren sind nicht abgedeckt
- Es fehlt Seife und Einweghandtücher
- Weiße und nichtweiße Stiefel gemeinsam aufbewahrt
- Allgemeine Hygienemängel
- Rollcontainer für KAT-Material im Weißbereich
- Boden im Rampenbereich beschädigt
- Aufhängen der Schlachtkörper
- Abfluss ist zu reinigen
- Die auf dem Hofgelände gelagerten Kisten enthielten verschiedene Gewebsreste
- Entwässerung des Flotats erfolgt über den Containerstutzen. Die abfließende Flüssigkeit wird nicht kanalisiert und kontaminiert den Boden der Halle sowie den Container.
- Neben der Verloaderampe zur Kuttellei stand in einem Abfluss gräulich weißliches Wasser. Die nähere Umgebung dieses Abflusses war mit weißlichen und gräulichen Gewebsresten verschmutzt.
- Fässer mit Entschäumungsmittel wurden verschmutzt auf dem Hof gelagert. Die gefüllten Fässer werden neben dem Kat III Container gelagert.

- Die Kat III Halle war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht verschlossen.
- Vor der Kat III Lagerung wurden Pfützen mit rötlicher Flüssigkeit vorgefunden. Auf diesen Pfützen lag ein weißlicher Belag. Weiterhin befanden sich bräunliche Massen auf dem Boden vor dieser Halle.
- Die Kennzeichnung von Kat III Materialien ist nicht durchgehend etabliert. Innerbetrieblich werden Lebensmittelpaloxen durch Aufkleber gekennzeichnet. In anderen Bereichen werden rote Paloxen oder ungekennzeichnete Edelstahlbehältnisse verwendet.
- Flurförderfahrzeuge sind nicht in einem einfach zu reinigenden Zustand. Bei einzelnen Fahrzeugen fehlte die Abdeckung zur Batterie.

und immer wieder: allgemeine Hygienemängel (ohne weitere genauere Angaben)

Welche Mängel lagen den 9 Ordnungsverfügungen zugrunde?

- defekte Handwasch-, Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen, Stiefelwäscher Messerkorbwäscher, usw.
- Kondenswasserbildung
- bauliche Mängel wie beschädigte Decken, Deckenstrukturen, Bodenbeläge, Wände, Fenster, Türen, Ausrüstungen, Gerätschaften usw.
- Verstöße gegen die Aufbewahrung bzw. Lagerung/Sammlung von tierischen Nebenprodukten (Material der Kategorie 2 und Kategorie 3)
Ablassen von Flüssigkeiten aus den KAT-Containern
Kot aus Darmschredder und Blut auf dem Hallenboden und im Außenbereich
- gemeinsame Lagerung/Sammlung von Fellen von genusstauglich und genussuntauglich beurteilten Tieren
- genussuntaugliche rohe, blutige Fleischabschnitte als Lebensmittel
- Mängel betriebliche Eigenkontrolle
- blutig wässrige Flüssigkeit läuft aus Kühlcontainer auf Betriebsgelände
- Paloxen mit Därmen und Mägen sind stark überfüllt
- unabgedeckte Lebensmittel stehen unmittelbar unterhalb der Zuluftführung, diese ist verschmutzt (Staub, abblätternde Farbe)
- Abdach ist nicht vollständig nach außen abgeschlossen; für hier stattfindende Eisproduktion ist ein Raum zu schaffen
- als genussuntauglich gekennzeichnete Puten wurden nicht rechtzeitig aus dem reinen Bereich entfernt und mit den genusstauglichen Puten der automatisierten Lungenabsaugung zugeführt