

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 Schlachttieren 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 Verladerampe 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