

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 Werkvertragsmitarbeitern in den Schlachthöfen im Landkreis Cloppenburg ist, kann von Seiten 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 lebender Tiere, Entblutung lebender Tiere und Schlachtung gemäß Artikel 4 Absatz 4 nur von Personen durchgeführt werden, die einen Sachkundenachweis erbracht haben. Die zuständige Behörde nach Art. 21 ist das ML in Hannover; dieses hat als Institution für die Durchführung der Sachkundelehrgänge das bsi Schwarzenbek, benannt. In der Übertragung an das bsi Schwarzenbek ist auch festgelegt, dass die theoretischen, mündlichen und praktischen Prüfungen im Beisein eines amtlichen Tierarztes durchzuführen sind. Ausgestellt werden die Nachweise dann von den kommunalen 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 Cloppenburg? Wie wird dafür Sorge getragen, dass festgestellte Mängel behoben werden?

Im Landkreis Cloppenburg werden durch die Tierärztinnen und Tierärzte der Fleischuntersuchungsstellen 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.