



## **Schriftliche Anfrage**

des Abgeordneten **Paul Knoblach BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN**  
vom 30.11.2020

### **Schlachtbetriebe in Bayern**

Ich frage die Staatsregierung:

- 1.1 Ist die Dokumentation der Fleischhygieneuntersuchungen an bayerischen Schlachtbetrieben digitalisiert? ..... 3
- 1.2 In welchem Umfang (Zugang zu den Daten, Einsichtnahme der gesamten oder nur Teile der Daten, Einsichtnahme hinsichtlich des Datenerhebers) stehen diese Untersuchungsergebnisse den Tierhalterinnen und Tierhaltern, Tierärztinnen und Tierärzten sowie Beraterinnen und Beratern zur Verfügung? ..... 3
- 1.3 Wie lange werden die Untersuchungsergebnisse gespeichert?..... 3
  
- 2.1 Wie entwickelte sich die Anzahl der Metzgerei-, Schlacht- und Fleischereibetriebe in Bayern seit dem Jahr 2010 (bitte aufschlüsseln nach der Zahl der wöchentlichen Schlachtungen sowie bitte aufgliedern nach Regierungsbezirken)? ..... 3
- 2.2 Wie entwickelten sich im gleichen Zeitraum die Minimal- und Maximalschlachtkapazitäten (pro Tag/Woche/Monat; je nach Datenlage) der Betriebe (bitte aufgliedern nach Regierungsbezirken)? ..... 3
- 2.3 Wie viele dieser Betriebe haben sich im Verlauf der letzten Jahre auf die Schlachtung von einer Tierart spezialisiert (wenn möglich Gliederung nach Jahr und Tierart bzw. Gemischtbetrieb)? ..... 3
  
- 3.1 Woher stammen die in Bayern geschlachteten Tiere (bitte aufgliedern nach Tierart, Herkunftsland bzw. Bundesland, Stückzahl)? ..... 4
- 3.2 Wie sind die Entwicklungen hinsichtlich der Herkunft der geschlachteten Tiere in Bayern in den letzten zehn Jahren (bitte aufgliedern nach Tierart, Herkunftsland bzw. Bundesland, Stückzahl, Jahreszahlen)? ..... 4
  
- 4.1 Wie entwickelte sich in den letzten zehn Jahren die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den bayerischen Metzgerei-, Schlacht- und Fleischereibetrieben (bitte aufgliedern nach der Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Betrieben mit weniger als 10, weniger als 50, weniger als 70 Mitarbeitenden sowie bitte aufgliedern nach Regierungsbezirken und, falls möglich, nach Voll- und Teilzeitkräften)? ..... 5
- 4.2 Betrifft die genannte Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Kerngeschäft des jeweiligen Betriebs oder auch andere Bereiche wie Reinigung und Logistik (bitte, falls möglich, nach Voll- und Teilzeitkräften aufgliedern)? .... 5
  
- 5.1 Welche Kenntnis hat die Staatsregierung über die Fremdarbeitsquote in bayerischen Schlachtbetrieben? ..... 6
- 5.2 Wie hoch ist nach Kenntnis der Staatsregierung die Fremdarbeitsquote in den bayerischen Schlachtbetrieben mit über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern? ..... 6
- 5.3 Handelt es sich dabei um Leiharbeit oder Beschäftigung durch Werkverträge? ..... 6

Hinweis des Landtagsamts: Zitate werden weder inhaltlich noch formal überprüft. Die korrekte Zitierweise liegt in der Verantwortung der Fragestellerin bzw. des Fragestellers sowie der Staatsregierung.

- 6.1 Bis zu welcher Zahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ordnet die Staatsregierung Schlachtbetriebe als handwerkliche Betriebe ein (bitte die Maßstäbe für die Einordnung als handwerklicher Betrieb mit angeben)?..... 6
- 6.2 Gilt diese Definition auch für andere Branchen wie Bäckereien und Konditoreien? ..... 6
- 6.3 Betrifft die Definition der „Handwerklichkeit“ über die genannte Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Kerngeschäft des jeweiligen Betriebs oder werden auch Mitarbeitende anderer Bereiche des Betriebs wie Reinigung und Logistik hinzugezählt?..... 6
- 7.1 Welche Betäubungsverfahren bzw. Betäubungstechniken werden verwendet (bitte für die einzelnen Schlachtstätten jeweils gesondert auflühren)?..... 6
- 7.2 Welche Bestrebungen gibt es seitens der Staatsregierung, Betäubungsverfahren tierschonender und sicherer zu gestalten?..... 6
- 7.3 Wie gestaltet sich die Kontrolle und Wartung von bestehenden Betäubungsanlagen?..... 7
- 8.1 Welche Vorrichtungen sind in Schlachtstätten verpflichtend, um bei Fehlbetäubungen reagieren zu können?..... 7
- 8.2 Wie wird die Funktion entsprechender Instrumente geprüft? ..... 7
- 8.3 In welcher Form werden Tests und Einsätze der in 8.1 genannten Vorrichtungen dokumentiert? ..... 7

# Antwort

des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für die Fragen 1.2, 3.1 und 3.2, dem Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales für die Fragen 4.1 bis 5.3 sowie dem Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie für die Fragen 6.1 bis 6.3 vom 30.12.2020

## 1.1 Ist die Dokumentation der Fleischhygieneuntersuchungen an bayerischen Schlachtbetrieben digitalisiert?

Die Ergebnisse der amtlichen Fleischuntersuchung werden gemäß Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung (FIUStatV) durch die zuständigen Behörden seit 2008 halbjährlich an das Statistische Bundesamt elektronisch übermittelt.

## 1.2 In welchem Umfang (Zugang zu den Daten, Einsichtnahme der gesamten oder nur Teile der Daten, Einsichtnahme hinsichtlich des Datenerhebers) stehen diese Untersuchungsergebnisse den Tierhalterinnen und Tierhaltern, Tierärztinnen und Tierärzten sowie Beraterinnen und Beratern zur Verfügung?

Gemäß Art. 39 Abs. 2 Buchstabe b) der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 werden relevante Befunde, die bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung festgestellt werden und während der Primärproduktion entstanden sind, an den Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb betreut, den amtlichen Tierarzt, der ggf. im Herkunftsbetrieb eine Schlachtieruntersuchung durchgeführt hat, den für den Herkunftsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmer und an die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs zuständige Behörde weitergeleitet. Des Weiteren stehen an i. d. R. größeren Schlachtbetrieben privatwirtschaftliche Systeme zur Verfügung (u. a. Qualifood® des Fleischprüfrings Bayern e. V.).

Hierzu ergänzt das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten noch Folgendes:

Für die Informationsplattform Qualifood® ist ein Nutzerzugang erforderlich. Neben dem Datenzugriff durch die Tierhalterinnen und Tierhalter besteht über Veterinär- und Beratermodule auch die Möglichkeit des Datenzugriffs durch Tierärztinnen und Tierärzte sowie Beraterinnen und Berater. Die Schlachtbefunddaten werden in aufbereiteter Form zurückgemeldet. Beispielsweise wird durch anonymisierte Vergleichswerte eine schlachthofbezogene Einordnung der Schlachtbefunddaten ermöglicht.

## 1.3 Wie lange werden die Untersuchungsergebnisse gespeichert?

Nach bundesweiter Verwaltungsvorschrift sind systematische Aufzeichnungen über die amtlichen Untersuchungen und die sonstigen Überwachungstätigkeiten für mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

## 2.1 Wie entwickelte sich die Anzahl der Metzgerei-, Schlacht- und Fleischereibetriebe in Bayern seit dem Jahr 2010 (bitte aufschlüsseln nach der Zahl der wöchentlichen Schlachtungen sowie bitte aufgliedern nach Regierungsbezirken)?

## 2.2 Wie entwickelten sich im gleichen Zeitraum die Minimal- und Maximalschlachtkapazitäten (pro Tag/Woche/Monat; je nach Datenlage) der Betriebe (bitte aufgliedern nach Regierungsbezirken)?

## 2.3 Wie viele dieser Betriebe haben sich im Verlauf der letzten Jahre auf die Schlachtung von einer Tierart spezialisiert (wenn möglich Gliederung nach Jahr und Tierart bzw. Gemischtbetrieb)?

Alle Schlachtbetriebe, die aktuell für die Tätigkeit des Schlachtens gemäß EU-Lebensmittelrecht zugelassen sind, werden auf der Homepage des Bundesamts für Verbraucher-

schutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht unter [http://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl\\_p\\_veroeffentlichung?execution=e1s2](http://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s2). Die Veröffentlichung enthält die jeweils von der Zulassung erfassten Tierarten sowie die Anschrift des Betriebs. Es sind alle Betriebe in Deutschland erfasst. Eine Filterung nach Bundesländern ist möglich. Eine Archivfunktion besteht nicht. Eine unmittelbare Erhebung der Anzahl seit dem Jahr 2010 ist deshalb nicht möglich, ebenso wenig eine unmittelbare Erhebung der Betriebe, die sich in den letzten Jahren auf die Schlachtung von einer Tierart spezialisiert haben. Zur Entwicklung der Zahl der Schlachtbetriebe in Bayern hat das Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) anlässlich mehrerer Schriftlicher Anfragen Stellung genommen, zuletzt in den Drs. 18/5150 (Schriftliche Anfrage des Abgeordneten Christoph Skutella [FDP]) und 18/3828 (Schriftliche Anfrage des Abgeordneten Paul Knoblach [BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN]). Nach Auswertung der Veröffentlichung auf der Homepage des BVL waren mit Stand 16.12.2020 1732 Betriebe in Bayern für die Schlachtung zugelassen.

Bezüglich der Minimal- und Maximalschlachtkapazitäten der Betriebe liegen der Staatsregierung keine Informationen vor und wären nur mit unverhältnismäßig hohem Aufwand zu ermitteln. Entwicklungen der Schlachtungen in Bayern können den Jahresberichten der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (IEM) unter folgendem Link entnommen werden: <https://www.lfl.bayern.de/publikationen/informationen/251480/index.php>

Hier wird unter anderem die Anzahl der gewerblichen Schlachtungen und Hausschlachtungen nach Tierart unterteilt aufgeführt.

### 3.1 Woher stammen die in Bayern geschlachteten Tiere (bitte aufliedern nach Tierart, Herkunftsland bzw. Bundesland, Stückzahl)?

### 3.2 Wie sind die Entwicklungen hinsichtlich der Herkunft der geschlachteten Tiere in Bayern in den letzten zehn Jahren (bitte aufliedern nach Tierart, Herkunftsland bzw. Bundesland, Stückzahl, Jahreszahlen)?

Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) teilt hierzu Folgendes mit:

Die nachfolgenden Tabellen enthalten die Anzahl der Schlachttiere inländischer Herkunft und Hausschlachtungen in den Bereichen Rinder, Schweine, Schafe, Lämmer, Pferde und Ziegen sowie die jeweilige Anzahl an gewerblichen Schlachtungen von Tieren ausländischer Herkunft in Bayern.

Jahr	Rinder		Schweine	
	geschlachtete Rinder inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Rindern ausländ. Herkunft	geschlachtete Schweine inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Schweinen ausländ. Herkunft
2010	916.329	14.555	5.646.174	26
2011	847.350	24.684	5.524.629	5.972
2012	852.627	23.722	5.306.987	71
2013	831.283	28.761	5.232.791	445
2014	862.947	23.302	5.195.255	471
2015	881.312	23.096	5.086.882	312
2016	884.690	23.594	4.891.739	202
2017	863.701	26.224	4.915.301	362
2018	878.490	28.341	4.882.669	21
2019	882.143	25.918	4.702.815	226

Jahr	Schafe		Lämmer	
	geschlachtete Schafe inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Schafen ausländ. Herkunft	geschlachtete Lämmer inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Lämmern ausländ. Herkunft
2010	12.402	3	111.215	2
2011	13.829	0	112.785	0
2012	14.144	0	111.053	0

Jahr	Schafe		Lämmer	
	geschlachtete Schafe inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Schafen ausländ. Herkunft	geschlachtete Lämmer inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Lämmern ausländ. Herkunft
2013	10.793	0	107.463	0
2014	9.564	0	108.329	1
2015	10.056	0	105.214	6
2016	10.556	0	109.086	60
2017	10.299	0	102.600	90
2018	11.276	0	98.231	252
2019	12.433	0	100.042	161

Jahr	Pferde		Ziegen	
	geschlachtete Pferde inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Pferden ausländ. Herkunft	geschlachtete Ziegen inländischer Herkunft + Hausschlachtungen	Gewerbl. Schlachtung von Ziegen ausländ. Herkunft
2010	1.299	92	7.349	0
2011	1.296	95	7.787	0
2012	1.206	93	7.252	0
2013	1.198	90	6.587	0
2014	925	138	6.731	0
2015	949	121	7.440	0
2016	849	86	7.428	0
2017	754	103	7.000	0
2018	783	103	7.844	0
2019	744	100	8.517	0

Quelle: Destatis

Die Herkunft der Schlachttiere nach Herkunftsland bzw. Bundesland wird im Geschäftsbereich des StMELF nicht statistisch erfasst.

- 4.1 Wie entwickelte sich in den letzten zehn Jahren die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den bayerischen Metzgerei-, Schlacht- und Fleischereibetrieben (bitte aufliedern nach der Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Betrieben mit weniger als 10, weniger als 50, weniger als 70 Mitarbeitenden sowie bitte aufliedern nach Regierungsbezirken und, falls möglich, nach Voll- und Teilzeitkräften)?**
- 4.2 Betrifft die genannte Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Kerngeschäft des jeweiligen Betriebs oder auch andere Bereiche wie Reinigung und Logistik (bitte, falls möglich, nach Voll- und Teilzeitkräften aufliedern)?**

Das Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales (StMAS) teilt hierzu Folgendes mit: Eigene Zahlen zur Beantwortung der Fragestellungen liegen dem StMAS nicht vor. Zahlen zur Entwicklung der Anzahl der im Wirtschaftszweig „Schlachten und Fleischverarbeitung“ (101) sozialversicherungspflichtig Beschäftigten von Dezember 2013 bis März 2020 (aktuellster Stand) – auch aufgeschlüsselt nach Voll- und Teilzeitkräften – sind abrufbar auf der Statistikseite der Bundesagentur für Arbeit (BA) unter folgendem Link: [https://statistik.arbeitsagentur.de/SiteGlobals/Forms/Suche/Einzelheftsuche\\_Formular.html?topic\\_f=beschaeftigung-sozbe-wz-heft](https://statistik.arbeitsagentur.de/SiteGlobals/Forms/Suche/Einzelheftsuche_Formular.html?topic_f=beschaeftigung-sozbe-wz-heft)

Zahlen aufgeschlüsselt nach der Anzahl der Mitarbeiter, den einzelnen Arbeitsbereichen und den Regierungsbezirken werden allerdings auf der Statistikseite der BA nicht ausgewiesen.

- 5.1 Welche Kenntnis hat die Staatsregierung über die Fremdarbeitsquote in bayerischen Schlachtbetrieben?**
- 5.2 Wie hoch ist nach Kenntnis der Staatsregierung die Fremdarbeitsquote in den bayerischen Schlachtbetrieben mit über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern?**
- 5.3 Handelt es sich dabei um Leiharbeit oder Beschäftigung durch Werkverträge?**

Für die Beantwortung der Fragen 5.1 bis 5.3 liegen dem StMAS keine Informationen vor.

- 6.1 Bis zu welcher Zahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ordnet die Staatsregierung Schlachtbetriebe als handwerkliche Betriebe ein (bitte die Maßstäbe für die Einordnung als handwerklicher Betrieb mit angeben)?**
- 6.2 Gilt diese Definition auch für andere Branchen wie Bäckereien und Konditoreien?**
- 6.3 Betrifft die Definition der „Handwerklichkeit“ über die genannte Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Kerngeschäft des jeweiligen Betriebs oder werden auch Mitarbeitende anderer Bereiche des Betriebs wie Reinigung und Logistik hinzugezählt?**

Das Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie (StMWi) teilt hierzu Folgendes mit:

Die Beschäftigtenanzahl erscheint als alleiniges Kriterium zur Einordnung als handwerklicher Betrieb nur bedingt aussagekräftig. In Rechtsprechung und Literatur wurde eine Reihe weiterer Kriterien zur Abgrenzung von Handwerk und Industrie herausgearbeitet – wie etwa die technische Ausstattung des Betriebes, das Ausmaß der Arbeitsteilung, die Qualifikation der Mitarbeiter und die Einflussmöglichkeit des Betriebsleiters.

Eine höhere Beschäftigtenzahl schließt somit die Zuordnung zum Handwerk nicht aus. So wurde etwa auch bei einer Großbäckerei mit über 550 Beschäftigten vom Oberverwaltungsgericht Sachsen-Anhalt die Handwerksmäßigkeit bejaht (OVG Sachsen-Anhalt, Urteil vom 24.01.2002, GewArch 2002, 201; Bundesverwaltungsgericht, Beschluss vom 25.07.2002, GewArch 2003, 79).

- 7.1 Welche Betäubungsverfahren bzw. Betäubungstechniken werden verwendet (bitte für die einzelnen Schlachtstätten jeweils gesondert auflühren)?**

Die in den bayerischen Schlachtstätten verwendeten Betäubungsverfahren werden nicht zentral erfasst. Zudem müssen Schlachtbetriebe einen Wechsel des Betäubungsverfahrens nicht bei der Behörde anzeigen oder anderweitig bekannt geben. Grundsätzlich werden in Bayern die folgenden Betäubungsverfahren eingesetzt: bei Rindern Bolzenschussbetäubung, bei Schweinen Elektrobetäubung und Kohlendioxidbetäubung, bei kleinen Wiederkäuern Bolzenschuss- und Elektrobetäubung sowie bei Geflügel in größeren Schlachtbetrieben Elektrobetäubung im Wasserbad und Kohlendioxid in kontrollierter Gasatmosphäre. In kleinen Geflügelschlachtbetrieben wird auch elektrisch ohne Wasserbad betäubt. In Rinderschlachtbetrieben mit hoher Schlachtkapazität wird häufig statt des treibladungsbetriebenen der pneumatisch betriebene Bolzenschuss eingesetzt, vereinzelt können Rinder auch elektrisch betäubt werden.

- 7.2 Welche Bestrebungen gibt es seitens der Staatsregierung, Betäubungsverfahren tierschonender und sicherer zu gestalten?**

Die Betäubungseffektivität beim einzelnen Schlachttier hängt von zahlreichen Faktoren ab. Ein wesentlicher Faktor ist die Sachkunde der Person, die die Betäubung ausführt. Die Staatsregierung hat sich vielfach für die Stärkung des Tierschutzes bei der Aus- und Fortbildung von Fleischern eingesetzt sowie für ein hohes Tierschutzniveau bei der Erlangung des erforderlichen Sachkundenachweises für Schlachtpersonal und wird dies auch weiterhin tun. Darüber hinaus setzt sie sich beim zuständigen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für die Einführung einer Prüf- und Zulassungspflicht für Betäubungsgeräte ein.

**7.3 Wie gestaltet sich die Kontrolle und Wartung von bestehenden Betäubungsanlagen?**

Unternehmer müssen sicherstellen, dass alle Geräte zur Betäubung gemäß den Anweisungen der Hersteller durch eigens hierfür geschultes Personal instandgehalten und kontrolliert werden. Der Unternehmer muss hierüber Aufzeichnungen führen. Darüber hinaus muss der Anwender Betäubungsgeräte und -anlagen an jedem Arbeitstag mindestens einmal zu Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit überprüfen. Mängel müssen unverzüglich abgestellt werden.

**8.1 Welche Vorrichtungen sind in Schlachtstätten verpflichtend, um bei Fehlbetäubungen reagieren zu können?**

Es muss stets ein geeignetes und einsatzbereites Ersatzbetäubungsgerät am Schlachtplatz zur Verfügung stehen.

**8.2 Wie wird die Funktion entsprechender Instrumente geprüft?**

Siehe Antwort zu Frage 7.3.

**8.3 In welcher Form werden Tests und Einsätze der in 8.1 genannten Vorrichtungen dokumentiert?**

Siehe Antwort zu Frage 7.3. Eine Verpflichtung zur Dokumentation des Einsatzes von Nachbetäubungsgeräten besteht nicht.