

Sitzung des Sozial- und Gesundheitsausschusses am 3.5.2011

Beantwortung der Anfrage der SPD zu Schlachtbetrieben in Bielefeld

Frage: Wie viele Betriebe und Haushalte gibt es in Bielefeld, die schlachten (Schlachtbetriebe, Fleischereien mit Eigenschlachtungen und Hausschlachtungen)?

Antwort: Derzeit gibt es 3 Fleischereien mit Eigenschlachtung in der Stadt Bielefeld, die wöchentlich zwischen 1-4 Rinder, 6- 40 Schweinen und bis zu 80 Schafen schlachten, ein weiterer Betrieb schlachtet 1- 2 mal im Jahr 20-40 Schafe. Hausschlachtungen oder einen Schlachthof gibt es nicht mehr.

Zusatzfrage: Wie und in welchem Rhythmus werden diese Stellen, an denen geschlachtet wird, überwacht?

Antwort: Routinemäßig werden Fleischereien alle 6 Monate kontrolliert. Dabei wird die Hygiene, die bauliche Beschaffenheit des Betriebs, wie auch die Dokumentationen zum Eigenkontrollsystem überprüft. Ferner erfolgen regelmäßig Probeentnahmen der vor Ort hergestellten Produkte (im Durchschnitt 2 Proben pro Jahr).

Zusätzlich sind an den Schlachttagen „Amtliche Tierärzte“ oder „Fachassistenten“ zur Durchführung der amtlichen Untersuchungen und der Überwachung der Schlachthygiene/-qualität in den Betrieben vor Ort.

Die hier geschlachteten Tiere stammen fast ausschließlich aus Bielefeld oder den Nachbarkreisen. Lange Schlachtiertransporte kommen bei diesen Schlachtungen nicht vor.

Bis 2009 waren die Schlachtbetriebe nach Fleischhygienerecht registriert. Durch Änderungen im EU-Recht und Aufhebung der Fleischhygieneverordnung, wurden die Betriebe, wie auch viele Küchen, zugelassen. Für die Zulassung mussten die Betriebe kleinere Auflagen, wie z.B. eine Hygienestation, erfüllen. Umfangreiche Umbauten wurden nicht gefordert.



Dr. Delius