

Den richtigen Blick entwickeln

Erfahrung und Sachverstand sind nötig, um die Prozesse bei der Schlachtung zu beurteilen und kritische Bereiche zu identifizieren. Dr. Martin von Wenzlawowicz berät in Sachen Tierschutz und Qualitätssicherung bei Transport und Schlachtung von Nutztieren.



WEITERBILDUNGEN ZUM UMGANG MIT SCHLACHTTIEREN

- Online-Seminare der QS-Akademie zu Tierschutz bei der Schlachtung: www.q-s-akademie.de
- Betriebliche Schulungen beim Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz zu Transport und Schlachtung (bsi): www.bsi-schwarzenbek.de
- Animal Welfare Training in Großbritannien: www.awtraining.com
- Fachliche Weiterbildung zu Tierschutz bei der Schlachtung bei der Humane Slaughter Association: www.hsa.org.uk

„ Anhand der Reaktionen der Tiere kann man gut erkennen, wie es ihnen geht, und Verbesserungen vornehmen.“

Dr. Martin von Wenzlawowicz, bsi



Dr. Martin von Wenzlawowicz

Mit dem Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung (bsi) in Schwarzenbek hat sich Fachtierarzt Dr. Martin von Wenzlawowicz gemeinsam mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf Fragen des Tierschutzes und der Qualitätssicherung beim Transport und bei der Schlachtung von Nutztieren spezialisiert. Er ist Mitglied der tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz (TVT e.V.), seit 2003 wissenschaftlicher Berater der EU (DG SANCO und EFSA) und seit 2005 Mitglied im QS-Kuratorium.

> Was können Betriebe tun, um mehr für den Tierschutz bei der Schlachtung – auch über die gesetzlichen Anforderungen hinaus – zu leisten?

Dr. Martin von Wenzlawowicz: Der Tag der Schlachtung ist für die meisten Tiere mit Aufregungen verbunden. Im Idealfall kümmert man sich um die Tiere von der Vorbereitung auf den Transport am landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Ende der Entblutungsstrecke am Schlachthof. Anhand der Reaktionen der Tiere nach dem Transport, beim Treiben oder im Wartestall kann man gut erkennen, wie es ihnen geht, und versuchen, im Bedarfsfall entsprechende Verbesserungen vorzunehmen.

Wo können Betriebe Informationen zu neuen Entwicklungen aus dem Bereich Tierschutz bei der Schlachtung erhalten?

Wer sucht, der findet! Informationen zu Entwicklungen findet man seltener in der Fachpresse. Die besten Anregungen bekommt man durch die innerbetriebliche Diskussion und, wenn man nicht weiterkommt, durch Befragung von Firmenvertretern aus dem Bereich der Schlachttechnik. Mithilfe der Fachfirmen kann man auch weltweit Kontakte zu innovativen Betrieben herstellen. Die Fachgremien in den Arbeitsgruppen des QS-Systems bieten ebenfalls Gelegenheit, sich auszutauschen.

Inwiefern können externe Institutionen Unternehmen bei der Optimierung von Schlachtprozessen unterstützen?

Das bsi Schwarzenbek bietet beispielsweise Prozessanalysen des Lebendbereichs an und gibt Hinweise für Verbesserungen.

Wie können Tierschutzmaßnahmen am Schlachthof überprüft werden?

Mittlerweile gibt es eine Reihe von Prüfkriterien, die von geschultem Personal genutzt werden können, um kritische Bereiche oder ungeschickte Vorgehensweisen des Personals zu identifizieren, etwa den bsi-Leitfaden „Gute fachliche Praxis der tierschutzgerechten Schlachtung von Rind und Schwein“. Aktuell wird zudem im Rahmen des Verbundprojekts „Nationales Tierwohl-Monitoring“ eine Sammlung der wesentlichen Tierwohlkriterien im Bereich der Schlachtung zusammengestellt. Checklisten zur Prüfung der rechtlichen Vorgaben gibt es auch im Handbuch für die behördliche Überwachung. Zur objektiven Prüfung der Vielzahl der dort aufgelisteten Kriterien gehören aber auch Erfahrung und Sachverstand. Die Standardarbeitsanweisungen sollen auch dazu dienen, die Risiken für den Tierschutz und Maßnahmen zur Abhilfe zu beschreiben. Unabdingbar ist aber die regelmäßige Schulung der Verantwortlichen in den Schlachtbetrieben, aber auch der QS-Auditoren, die Prüfungen und Bewertungen in diesem Bereich vornehmen. <