



Stand 03.09.2008

## Schlachtpersonal

In vielen Schlachtbetrieben arbeiten immer weniger ausgebildete und fest angestellte Kräfte. Um Kosten zu senken werden stattdessen häufig Schlachtkolonnen eingesetzt, die meist aus Osteuropa kommen und abwechselnd an verschiedenen Schlachthöfen arbeiten.

Die Arbeiter sind oft schlecht bzw. gar nicht im Umgang mit Tieren und dem Schlachten ausgebildet und erhalten einen geringen Lohn. Ein zusätzliches Problem besteht darin, dass die Bezahlung sich nicht nach der Anzahl der gearbeiteten Stunden richtet, sondern nach der Menge der geschlachteten Tiere, das heißt, je mehr Tiere pro Zeiteinheit geschlachtet werden, umso höher ist der Stundenlohn.

Sowohl in kleinen kommunalen als auch in großen privaten Schlachthöfen sind diese Veränderungen der Personalstruktur und die daraus resultierenden Probleme vorzufinden. Im Gegensatz zu festangestellten, gut ausgebildeten und höher bezahlten Arbeitskräften führt der Einsatz schlecht bezahlter, ungelernter, ausländischer Kräfte zu qualitativen Mängeln. Hohe Personalfuktuation und Sprachprobleme erschweren die Vermittlung der notwendigen Sachkunde.

Aus mangelnden Fachkenntnissen, unzureichender Erfahrung mit Tieren, Angst und Unkenntnis resultieren Misshandlungen der Tiere. Der zusätzlich bestehende Zeitdruck verschärft diese Probleme. Bei der Schlachtung im Akkord und schneller Zeitfolge kann auf das Verhalten der Tiere keine Rücksicht mehr genommen werden. So kann weder auf ängstliche, widersetzliche oder unruhige Tiere beruhigend eingegangen werden, noch bleibt Zeit um lahme Tiere schonend zu treiben. Auch fehlt häufig die Zeit, Tiere zu separieren und gesondert zu schlachten, deren Körpergröße den technischen und baulichen Vorgaben nicht entspricht. Die Folgen sind zusätzliche Leiden für die Tiere durch Misshandlungen und unzureichende Betäubungen, was zu gravierenden Tierschutzproblemen und Mängeln in Fleischqualität und -hygiene führt.

So kommt es aus Gründen der Kostenersparnis zu einer Absenkung der Löhne und Verdrängung von ausgebildetem Personal; es leiden die Standards an Arbeitssicherheit und Fleischqualität und vor allem kommt es oft zu unnötigem Stress und Leiden für die Tiere.

Baumschulallee 15  
53115 Bonn  
Tel: 0228/60496-0  
Fax: 0228/60496-40

E-Mail:  
[bg@tierschutzbund.de](mailto:bg@tierschutzbund.de)

Internet:  
[www.tierschutzbund.de](http://www.tierschutzbund.de)

**Der Deutsche Tierschutzbund fordert deshalb:**

- Der schonende Umgang mit den Tieren muss zu jedem Zeitpunkt der Schlachtung bis zum Tod der Tiere gewährleistet sein.
- Die Schlachtung nach Stückzahl pro Stunde im Akkord darf nicht zulässig sein. Die maximal zulässige Anzahl von Schlachtungen pro Stunde muss festgelegt werden.
- Der vorgeschriebene Sachkundenachweis muss von allen Arbeitskräften, die im Lebendviehbereich tätig sind, nachgewiesen werden und für den Umgang mit allen Tieren, die geschlachtet werden, gelten.
- Der Sachkundenachweis sollte regelmäßig und streng kontrolliert werden, damit keine ungeschulten Personen Tätigkeiten im Lebendviehbereich ausüben.
- Nach Möglichkeit sollten im Lebendviehbereich ausgebildete Fachkräfte und bei der Schlachtung ausschließlich ausgebildete Metzger tätig sein.
- Ein Auffrischkurs muss einmal jährlich von allen Arbeitskräften, die im Lebendviehbereich tätig sind, besucht werden.
- Die personelle Präsenz zur Tierschutzüberwachung muss verstärkt werden. Es muss auf jedem Schlachthof eine für Tierschutz verantwortliche Person benannt werden.
- Der gesamte Schlachtvorgang vom Abladen bis zum Entbluten muss lückenlos überwacht werden, auch per Videoüberwachung.
- Die Kontrolle des Tierschutzes bei Transport und Schlachtung durch amtliche Tierärzte muss gewährleistet sein. Verstöße gegen die Bestimmungen der Schlachtverordnung und des Tierschutzgesetzes müssen konsequent geahndet werden.