

Schutzmaßnahmen für den Verbraucher gegen BSE bei der Schlachtung und dem Handel mit Fleisch von Schaf und Ziege mit besonderen Hinweisen zum Schächten
Stand: Juli 2005

Schafe und Ziegen sollen grundsätzlich nicht im Freien und nicht in Wohnungen geschlachtet werden. Lebende Schafe oder Ziegen dürfen nicht im Kofferraum eines Pkw transportiert werden. Das Schächten ohne Ausnahmegenehmigung ist verboten!

Schlachttiere müssen vor dem Schlachten betäubt werden. Die Betäubung verhindert Schmerzen und Leiden der Tiere während der Tötung. In wenigen Ausnahmefällen kann das Schlachten ohne Betäubung (Schächten) genehmigt werden. Voraussetzung ist unter anderem die Begründung, dass Religionsvorschriften den Genuss von Fleisch nicht geschächteter Tiere zwingend verbieten. Die Anträge müssen rechtzeitig vor der geplanten Schlachtung bei der örtlich zuständigen Behörde (Landratsamt, Stadtverwaltung oder Bezirksamt) gestellt werden. Schlachtungen ohne amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung sind verboten!

Jedes Schlachttier, auch ein Schaf- oder Ziegenlamm, muss vor der Schlachtung den amtlichen Tierärzten/innen oder Fleischkontrolleuren/innen zur Schlachttieruntersuchung vorgestellt werden. Nach der Schlachtung muss das Fleisch durch den amtlichen Tierarzt oder Fleischkontrolleur auf seine Genussstauglichkeit untersucht werden. Die Schlachtung ist daher rechtzeitig anzumelden. Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Landratsamtes Karlsruhe erteilt Auskunft über das für die vorgeschriebenen Untersuchungen zuständige Personal unter der Telefon-Nummer 0721 936-5640. Der Handel mit Fleisch, einschließlich Schaf- und Ziegenfleisch, ist nur erlaubt, wenn die Schlachtung der Tiere in amtlich registrierten oder zugelassenen Schlachtstätten erfolgt ist.

Das ist für die Verbraucher besonders wichtig, weil es bei Rindern die BSE-Erkrankung („Rinderwahn“) gibt, die auch bei Schafen und Ziegen zu vergleichbaren Erkrankungen führt. Die BSE-Erreger sind krankhaft veränderte Eiweißkörper („Prionen“). Sie sind sehr widerstandsfähig gegenüber Kochen und Braten. Die BSE-Erreger sind in bestimmten Geweben bei Rindern und Kälbern sowie Schafen, Ziegen und Lämmern zu finden. Diese Gewebe werden spezifiziertes Risikomaterial (SRM) genannt. Als vorsorgliche Schutzmaßnahme für den Verbraucher gegen BSE darf spezifiziertes Risikomaterial von Menschen nie verzehrt werden, nicht roh, nicht zubereitet und nicht verarbeitet. Deshalb ist der Handel mit SRM in Deutschland und der EU verboten.

Zum SRM bei jünger als 12 Monate alten Schafen und Ziegen gehören:

Milz und ein bestimmter Teil des Darmes (Hüftarm oder Ileum), zum SRM bei älter als 12 Monate alten Schafen und Ziegen gehören: Milz, Schädel mit Gehirn und Augen, Rückenmark, Mandeln und ein bestimmter Teil des Darmes (Hüftarm oder Ileum).

SRM muss bei der Schlachtung entfernt, eingefärbt, gesammelt und durch spezielle Fahrzeuge der Tierkörperbeseitigungsanstalt abgeholt werden. Der Handel mit SRM ist illegal und wird mit einem Bußgeld von 10.000 Euro bis 25.000 Euro geahndet.