

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Angaben zum Audit						
Betrieb /auditierter Standort						
EU-Zulassungsnummer						
Zertifizierungsstelle						
Name Auditor						
Name Auskunftsperson						
Markenlizenznehmer						
Auftraggeber des Audits						
Auditart	Erstaudit:		Folgeaudit:		Nachaudit:	
	Dokumentenaudit:					
Auditdatum (TT.MM.JJJJ)						
Auditzeit	Beginn:		Ende:		Dauer:	
Anzahl festgestellter Abweichungen						
Begründung für verkürzte Auditdauer						
Bemerkung						

Das Audit konnte nicht durchgeführt werden

Kein Ansprechpartner vor Ort

Zugang wurde verweigert

Hiermit bestätige ich die Angaben zum Betrieb und zu Durchführung des Audits. Eine Kopie des Auditberichtes (mindestens dieses Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(IAbw, sAbw, K.O.)</small>	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Behebungsfrist	OK? ¹
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

¹von der Zertifizierungsstelle auszufüllen

Hiermit bestätige ich, dass die oben aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden. Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
1. Dokumentenüberprüfung									
1.1	RL Zert 2024 3.3	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft wird im → Betriebsbeschreibungsbogen Schlachtung bestätigt.						
1.2	RL Zert 2024 3.2	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis wird im → Betriebsbeschreibungsbogen Schlachtung bestätigt. Dieser enthält u.a. die Datenschutzerklärung und eine Einwilligung zur Dateneinsicht durch den DTSchB.						
1.3	2.2	Der Betriebsbeschreibungsbogen ist vollständig und aktuell.	Die → Betriebsbeschreibungsbogen Schlachtung wird vorgelegt. Abgleich des Betriebsbeschreibungsbogens, ggf. Korrektur bei betrieblichen Veränderungen.						
1.4	2.2	Externe Lagerorte werden im Betriebsbeschreibungsbogen genannt.*	Bei einer Lagerung von TSL-Ware in externen Lagerorten ist dies im → Betriebsbeschreibungsbogen Schlachtung zu integrieren. Kein externer Lagerort = n. a.						
1.5	RL Zert 2024 6.4.2	Alle festgelegten Korrekturmaßnahmen wurden fristgerecht und wirksam umgesetzt.	Prüfung des vorangegangenen Auditberichts und der darin festgehaltenen Korrekturmaßnahmen zur Abstellung der Abweichungen. Erstaudit = n. a.						
1.6	RL Zert 2024 6	Die an ANG bzw. BiB geknüpften Auflagen werden eingehalten.	Keine ANG/BiB vorhanden = n.a. Erstaudit = n. a.						
1.7	2	Alle notwendigen Dokumentationen werden tagesaktuell geführt.	z. B. Begehungsprotokolle, betriebliche Eigenkontrolle, Wartungsdokumente.						
1.8	2	Standardarbeitsanweisungen mit Angaben zur Organisation der Transportlogistik und des Abladens der Schlachttiere werden vorgelegt.	Bspw. Koordination von Anlieferzeit, damit die Standzeit zwischen Ankunft im Schlachtunternehmen und dem Entladen der Transportbehälter im Wartebereich ≤ 30 Min. liegt. Ggf. Koordination der Versorgung der Tiere während der Standzeit (z. B. wird für die Reduktion von thermischem Stress gesorgt).						
1.9	2	Standardarbeitsanweisungen über die Schlachtung werden vorgelegt.	Die Handhabung / die Unterbringung / die Ruhigstellung / die Betäubung / die Entblutung / die Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung / die Durchführung von Nottötung / die Tätigkeiten der Mitarbeiter einschließlich des Tierschutzbeauftragten sind definiert.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
1.10	2	In den Standardarbeitsanweisungen sind technische Parameter zur Schlachtung enthalten.	Stündliche Schlachtleistung / Angaben über die Betäubungs- und Entblutungsanlage (z. B. Hersteller, Modell, Baujahr) / Betäubungsprogramm je nach Tierkategorie / stun-to-stick Intervall / Entblutungszeit / Schlüsselparameter entsprechend der Betäubungsmethode sind angemerkt.						
1.11	2	Ein Havarieplan liegt vor.	Bei Störungen (z. B. Brandfall, Defekt in die Betäubungsanlage), die die Versorgung u./o. die Sicherheit der Tiere beeinträchtigen können, sind Maßnahmen definiert. Mind. folgende Punkte werden berücksichtigt: • Anderweitige Möglichkeiten zur Schlachtung der Tiere • Vorkehrungen für Tiere, die sich außerhalb des Wartebereiches befinden • Die Versorgung der Tiere • Koordination der Transportlogistik, sodass beim Entladen keine erhöhte Wartezeit entsteht						
1.12	2	Ein Brandschutzkonzept liegt vor.*	Das Brandschutzkonzept berücksichtigt insbesondere den Umgang mit Tieren, die sich im Brandfall in Gefahr befinden, z. B. im Wartebereich, bei der Beförderung zur Betäubung.						
1.13	2	Die tierschutzsensibleren Bereiche werden videoüberwacht.	Die Videoüberwachung aus folgende Bereichen können vor Ort eingesehen werden: Anlieferung/Wartebereich/Beförderung zur Betäubung/Betäubung (ggf. Auswurf bei CO ₂ -Betäubung)/Entblutung Wird das System der Videoüberwachung erst etabliert, müssen Nachweise dafür vorgelegt werden.						
1.14	2	Videoaufnahmen des tierschutzsensibleren Bereiches werden ausgewertet.	Videoaufnahmen von Anlieferung/Wartebereich/Beförderung zur Betäubung/Betäubung (ggf. Auswurfes bei CO ₂ -Betäubung)/Entblutung werden risikoorientiert/anlassbezogen ausgewertet. Die Auswertung ist plausibel.						
1.15	2	Die Videoaufnahmen werden aufbewahrt.	Empfohlene Aufbewahrungszeit von mind. 4 Wochen. Bitte Aufbewahrungszeit in der Beschreibung anmerken.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
1.16	2.3	Die TSL-Eigenkontrolle, welche alle TSL-Anforderungen umfasst, wird alle 12 Monate durchgeführt und dokumentiert.	Die Eigenkontrolle enthält Unterschrift und Datum (Monat und Jahr). Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Eigenkontrolle. Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden können genutzt werden. Erstaudit = n. a.						
1.17	2.3	Für Abweichungen, die in der TSL-Eigenkontrolle festgestellt wurden, sind Korrekturmaßnahmen und Fristen dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.						
1.18	2.3	Festgelegte Korrekturmaßnahmen aus der TSL-Eigenkontrolle wurden fristgerecht umgesetzt und dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.						
1.19	2.4	Die Kontaktdaten des DTSchB sind im Krisenhandbuch/Krisenmanagementsystem des Schlachtunternehmens hinterlegt.	Kontaktdaten: schlachtung@tierschutzlabel.info						
1.20	2.4	TSL-systemrelevante Informationen sind an den DTSchB zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Auch meldepflichtig bei Umbauten, Neubauten, Störungsfälle, Brandfälle in die Schlachtung. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche auf dem Betrieb zu melden. Erstaudit = n. a.						
1.21	2.4	TSL-systemrelevante Informationen sind an die zuständige Zertifizierungsstelle zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS) oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Auch meldepflichtig bei Umbauten, Neubauten, Störungsfälle, Brandfälle in die Schlachtung. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche auf dem Betrieb zu melden. Erstaudit = n. a.						
1.22	2.4	Die Meldungspflicht ist auch bei Geschehen in externen Lagerorten einzuhalten.*	Meldungspflicht wie in Lfd.-Nr. 1.21 und 1.22 beschrieben. Kein externer Lagerort = n. a.						
1.23	2.5	Die Eingangsbestätigung vom DTSchB über die Übermittlung der Fünfjahrespläne liegt vor.	Eingangsbestätigungs-E-Mail wird beim Erstaudit vorgelegt. Folgeaudit = n. a.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
2. Sachkunde und Schulung sachkundiges Personal									
2.1	2.6	Sachkundiger sowie weisungsbefugter Tierschutzbeauftragter und Stellvertreter sind benannt.	Nachweise gemäß Art. 7 Abs. 2 der VO (EG) 1099/2009 (Tierkategorie Geflügel) werden nicht vorgelegt = K.O.						
2.2	2.6	Tierschutzbeauftragter oder der Stellvertreter sind während des gesamten Schlachtprozesses im Betrieb anwesend.	Stichprobenartige Überprüfung der z. B. Wochenpläne, Schlachtpläne u./o. Personalpläne für einen Zeitraum von mind. 4 Wochen. Tierschutzbeauftragter oder Stellvertreter sind in den Tagen, an denen Tiere geschlachtet werden, nicht anwesend / vor Ort kann die Zuständigkeit des Personals nicht bestätigt werden / Abgleich der Dokumentenprüfung mit physischen Prüfung ergibt Grund zur Beanstandung = K.O.						
2.3	2.6	Der gesamte Schlachtprozess wird durch den Tierschutzbeauftragten oder eine durch ihn beauftragte und sachkundige Person beaufsichtigt.	Von der Anlieferung bis zum Tod der Tiere wird der Prozess durch den Tierschutzbeauftragten oder eine durch ihn beauftragte und sachkundige Person nicht beaufsichtigt / es ist anhand von bspw. Organigramm nicht nachvollziehbar, wer die Prozesse im Bereich der Anlieferung, im Wartebereich, bei der Zuführung zur Betäubung, während der Betäubung und Entblutung, den Prozess beaufsichtigt / die Dokumentationen zur Unterweisung von Mitarbeitern entsprechend ihrer Aufgaben ist nicht nachvollziehbar / die Personen sind nicht sachkundig / die benannten Personen sind nicht anwesend = K.O.						
2.4	2.6	Das Personal verfügt über gültige Sachkundenachweise.	Nachweise gemäß Art. 7 Abs. 2 der VO (EG) 1099/2009 (Tierkategorie Geflügel) werden von den anwesenden Mitarbeitern vorgelegt.						
2.5	2.6.1	Das sachkundige Personal wird alle 12 Monate zu ihrem Tätigkeitsfeld geschult.	Der Schulungsnachweis enthält Unterschrift und Datum (Monat und Jahr). Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Schulung. Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden. Erstaudit = n. a.						
2.6	2.6.1	Schulungsmaterialien werden bei Bedarf in mehreren Sprachen übersetzt.	Falls zutreffende liegen mehrsprachigen Schulungsmaterialien vor.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3. Warenstrom und Rückverfolgbarkeit									
3.1	2.4	Eine aktuelle TSL-Sortimentsliste liegt vor.	TSL-Sortimentsliste liegt in jedem Unternehmen vor. Diese ist spätestens in den KW 1-2 und KW 27-28 aktualisiert worden.						
3.2	3.1	Die TSL-Konformität kann sowohl für Tiere als auch für zugekaufte TSL-Ware nachgewiesen werden.	Prüfung des Lieferantennachweises, z. B. vorliegen von TSL-Zertifikat über die Haltung von Masthühnern, Hähne oder Legehennen. Ggf. bei zugekaufter Ware werden Zertifikat über die „Schlachtung von Geflügel“ vorgelegt.						
3.3	3.1	Eine Identifikation von TSL-Tieren bzw. TSL-Waren der Einstiegsstufe ist auf allen Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						
3.4	3.1	Eine Identifikation von TSL-Tieren bzw. TSL-Waren der Premiumstufe ist auf Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
3.5	3.2	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Tieren bzw. der TSL-Ware von Nicht-TSL-Tieren bzw. Nicht-TSL-Ware.	TSL ist immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL getrennt. Korrekte Trennung z. B. während der Wartezeit, Schlachtung, Bearbeitung der Ware und die Kühlung.						
3.6	3.2	Die Produktionsreihenfolge nach absteigender Wertigkeit der Ware wird eingehalten.	Zerlegung nach Reinigung oder in absteigender Wertigkeit der Ware. Zerlegung getrennt nach Standards, TSL vor konventioneller Ware. Prüfung der Reinigungs- und Produktionsprotokolle auf Plausibilität. Keine Zerlegung = n. a.						
3.7	3.3	Der Warenfluss ist plausibel.	Prüfung der Warenein- und ausgangsdokumentationen: Lieferscheine, PLU-Statistik, Etiketten, Rechnungen. Warenbegleitdokumente sind mind. 12 Monate (bzw. nach Ablauf MHD) aufzubewahren.						
3.8	3.3	Die Berechnung des Warenstroms ist plausibel.	Prüfung anhand der Warenbegleitdokumente, des Warenein- und ausgangs. Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von mind. 4 Wochen.						
3.9	3	Ein System zur Rückverfolgbarkeit ist etabliert.	TSL-Ware kann z. B. anhand von Artikelnummern zurückgerufen werden.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.10	3.2	TSL-KAT-3 Ware, welche unter TSL vermarktet wird, ist jeder Zeit eindeutig gekennzeichnet.	Sofern die KAT-3 Ware für die Herstellung von Heimtiernahrung nach TSL-Vorgabe gesammelt, gelagert und verkauft wird, ist die TSL-Kennzeichnung der KAT-3 Ware eindeutig (bspw. TSL-E/TSL-P). Keine Sammlung TSL-KAT-3 Ware = n. a.						
3.11	3.5	Für jede Labelnutzung liegt das offizielle Freigabedokument vor.	Die Nutzung des Labels auf Verpackungen, Etiketten oder Werbemaßnahmen bedarf einer Freigabe des DTschB in Form des offiziellen Freigabedokuments (PDF) inkl. der Freigabe E-Mail. Dabei ist mind. eine Layoutfreigabe mit der Originalverpackung abzugleichen. Erstaudit: Es sind alle Layoutfreigaben zu überprüfen. Folgeaudit: Es sind alle neu hinzugekommenen/geänderten Produkte zu überprüfen. Keine neuen bzw. geänderten Layouts = mind. 3 zufällige Layoutfreigaben. Keine Endverbrauchereinheit = n. a.						
3.12	3.2	Für Produkte der Einstiegsstufe erfolgt eine Zerlegung von TSL-Schlachtkörpern, wobei die Tiere aus der Haltung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen.*	Prüfung der Wareneingangsdokumentation. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n. a. Keine Zerlegung = n. a.						
3.13	3.2	Für Produkte der Premiumstufe erfolgt eine Zerlegung von TSL-Schlachtkörpern, wobei die Tiere aus der Haltung der Premiumstufe stammen.*	Prüfung der Wareneingangsdokumentation. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a. Keine Zerlegung = n. a.						
4. Externer Lagerort (kein externer Lagerort = n. a.)									
4.1	3.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten liegen in den jeweiligen Produktionsstandort vor oder können kurzfristig angefordert werden.*	Prüfung von Warenbegleitdokumenten (bspw. Lieferscheine, Etiketten, Palettscheine).						
4.2	3.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten enthalten alle notwendigen Angaben.*	<ul style="list-style-type: none"> • Name des TSL liefernden Produktionsstandortes • Datum und Uhrzeit der Anlieferung • Produktname/Artikelnummer • Kennzeichnung des TSL-Produktes inklusive Stufenhinweis • Chargennummer • Menge/Gewicht • Name des Eigentümers der TSL-Ware 						
4.3	3.2	Eine Identifikation von TSL-Waren in externen Lagerorten ist auf Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.*	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe/Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
4.4	3.3	Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitdokumente für die Ein- und Auslagerung plausibel.*	Das Verhältnis der angelieferten TSL-Ware, der eingelagerten TSL-Ware und der ausgelieferten TSL-Ware ist über den Zeitraum der eingelagerten TSL-Ware rechnerisch plausibel. Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für den jeweiligen Zeitraum der Einlagerung eines bestimmten Artikels. Erstaudit = Prüfung anhand des bestehenden Artikels						
5. Anforderungen an den Transport (der Transport von TSL-Tieren wird nicht vom Schlachtunternehmen organisiert = n. a.)									
5.1	4	Die TSL-Vorgaben für den Transport der TSL-Tiere sind dem Transportunternehmen bekannt.	Nachweise über die Übermittlung von Informationen über die TSL-Vorgaben vom Schlachtunternehmen an das Transportunternehmen werden vorgelegt.						
5.2	4 und 4.1	Eine Transportdauer von 4 h wird nicht überschritten.	Standardarbeitsanweisungen zu dem Transport werden vorgelegt. Ab Abfahrt vom Tierhaltungsbetrieb bis zur Ankunft im Schlachtunternehmen ≤ 4 h. Bei Überschreitung werden Nachweise vorgelegt (z. B. Unfall, Stau, Fahrzeugpanne).						
5.3	4	Es werden keine TSL-Tiere bei Außentemperatur ≥ 30 °C transportiert.	Standardarbeitsanweisungen zu den Transporten werden vorgelegt. Die Überprüfung von Transportplänen bestätigt, dass der Transport so geplant wird, dass die Beförderung nicht bei ≥ 30 °C stattfindet, z. B. Transport nachts oder in den kühleren Abend- und Morgenstunden. Laderaum vom Transportfahrzeug ist mit Klimaanlage ausgestattet = n. a.						
5.4	4	Das Transportunternehmen ist durch ein Qualitätssicherungssystem für den Tiertransport zertifiziert.	Die entsprechenden Nachweise liegen vor. Dieses System der Qualitätssicherung erfüllt die rechtlichen Mindestanforderungen und fordert ebenso das Vorliegen eines Notfallplans (z. B. QS).						
5.5	4	Ein Notfallplan für den Tiertransport wird vorgelegt. Dieser liegt auch dem Fahrer des Transportunternehmens vor.	Im Notfallplan werden Anweisung über das Verhalten bei extremen Witterungsbedingungen, bei unvorhergesehenen Verzögerungen, Unfällen und Fahrzeugpannen angemerkt. Dem Notfallplan ist auch zu entnehmen, welche Vorkehrungen ggf. zu treffen sind, um die TSL-Tiere anderweitig unterzubringen.						
5.6	4	Der Transport der TSL-Tiere erfolgt gemäß TSL-Vorgaben.	Standardarbeitsanweisungen zum Transport der TSL-Tiere werden vorgelegt. TSL-Vorgaben gemäß Kap. 4 sind enthalten.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
5.7	4.1	Die Besatzdichte bei Außentemperaturen ab 24 °C und Enthalpiewerte ab 60 kJ/kg bzw. ab 65 kJ/kg wird angepasst.	Standardarbeitsanweisungen zum Transport der TSL-Tiere werden vorgelegt. Max. zulässige Besatzdichte ab 24 °C und Enthalpiewerte ab 60 kJ/kg um 10 % reduzieren Max. zulässige Besatzdichte ab 65 kJ/kg um 20 % reduzieren. Alternativ Erhöhung des Platzangebots in den Transportkisten um 20 % bei zu erwartenden Außentemperaturen von >24 °C Nicht-Einhaltung = K.O.						
6. Anlieferung von Tieren im Schlachtunternehmen									
6.1	5	Anlieferlogistik und die Schlachtzeiten sind entsprechend koordiniert, damit die Beförderung von TSL-Tieren bei einer Außentemperatur ≥ 30 °C nicht stattfindet.	Anliefer- und Schlachtpläne werden nicht vorgelegt / anhand der Anliefer- und Schlachtpläne ist nicht plausibel, dass die TSL-Tiere nicht bei ≥ 30 °C angeliefert werden, z. B. Schlachtung nur nachts oder in die kühleren Abend- und Morgenstunden = K.O. Ausnahme: Laderaum des Transportfahrzeugs ist mit Klimaanlage ausgestattet = n. a.						
6.2	5	Die Standzeit des mit Tieren beladenen Transportfahrzeugs wird dokumentiert.	Die Zeit zwischen der Ankunft des mit Tieren beladenen Transportfahrzeugs im Schlachtunternehmen und dem Beginn der Entladung der Transportbehälter im Wartebereich wird dokumentiert.						
6.3	5	Die Standzeit des mit Tieren beladenen Transportfahrzeugs ist ≤ 30 Min.	Zeit zwischen der Ankunft im Schlachtunternehmen und der Entladung der Transportbehälter im Wartebereich. Bei Überschreitung werden Nachweise vorgelegt (z. B. über eine Havarie bei der Schlachtung).						
6.4	5	Fahrzeuge, welche Defekte aufweisen, die das Allgemeinbefinden der Tiere beeinträchtigen können, werden zuerst entladen.	Wie z. B. Defekt in ausfahrbaren Dächern, Defekt in Transportbehältnis, Verletzungsgefahr.						
6.5	5	Es wird der Zustand der Tiere kontrolliert, die im Fahrzeug aufs Abladen warten.	Die Kontrolle erfolgt durch den Tierschutzbeauftragten oder eine durch ihn beauftragte und sachkundige Person. Vor Ort kann die Zuständigkeit des Personals bestätigt werden. Maßnahmen werden bei Feststellung von Abweichungen, die das Allgemeinbefinden der Tiere beeinträchtigen, eingeleitet. Erforderlichenfalls wird die Entladung vorgezogen.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
6.6	5.1	Bei einer Außentemperatur ≥ 24 °C wird für die Belüftung des Laderaums bei beladenen und abgestellten Fahrzeugen gesorgt.	Funktionsfähige Lüfter sind ausreichend vorhanden. Anderenfalls ist der beladene Transporter bis zum Abladen der Transportbehältnisse in Bewegung zu halten. Die Einhaltung dieser Anforderung wird dokumentiert.						
7. Anforderungen an die Entladung									
7.1	6	Der Entladebereich ist überdacht oder hat einen Witterungsschutz.	Während des Entladens im Wartebereich werden die Tiere vor Witterungseinflüssen geschützt.						
7.2	6.1	Der Entladevorgang der mit Tieren beladenen Transportbehälter erfolgt tierschonend.	Ruckartige Bewegungen, Schütteln o. ä. Erschütterungen wie bspw. der Sturz von Transportbehältern werden vermieden.						
7.3	6.1	Die Beladedichte wird stichprobenartig bei jeder TSL-Lieferung erfasst.	Stichprobe von mind. 2 Transportbehältern pro Fahrzeug.						
8. Anforderungen an den Wartebereich und Beförderung zur Betäubung									
8.1	7	Während der Wartezeit im Wartebereich sind die Tiere vor ungünstigen Witterungseinflüssen geschützt.	Kein Schutz vor z. B. direkter Sonneneinstrahlung, Hitze, Kälte, Regen, Wind = K.O.						
8.2	7	Es sind Einrichtungen zur Unterstützung der Thermoregulation im Wartebereich vorhanden.	Die Einrichtungen (z. B. Heizung) sind funktionsfähig. Im Bedarfsfall werden diese eingesetzt.						
8.3	7	Belüftungseinrichtungen sind im Wartebereich vorhanden.	Die Einrichtungen sind funktionsfähig. Im Bedarfsfall werden diese eingesetzt.						
8.4	7	Das Klima im Wartebereich ist angemessen.	Sensorische Schätzung. Gefühlt gutes Klima im Wartebereich.						
8.5	7	Im Wartebereich ist es ruhig	Lärm und Unruhe im Wartebereich werden durch geeignete Maßnahmen reduziert. Bspw. das Dämpfen/Verlegen von Pneumatikventilen, die Vermeidung von Zugluft u./o. grelles Licht. Sichtschutz und akustische Trennung zwischen Warte- und Schlachtbereich sind vorhanden.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
8.6	7	Der Zustand der Tiere im Wartebereich wird durch den Tierschutzbeauftragten oder eine durch ihn beauftragte und sachkundige Person regelmäßig kontrolliert.	Vor Ort kann die Zuständigkeit des Personals bestätigt werden. Erforderlichenfalls wird die Schlachtung vorgezogen, wenn bspw. thermischer Stress (Hecheln) u./o. viele verendete Tiere zu erkennen sind, u./o. viele defekte Transportbehälter erkennbar sind, die das Allgemeinbefinden der Tiere beeinträchtigen bzw. Verletzungsgefahr darstellen können.						
8.7	7.1	Die Luftzirkulation zwischen den abgestellten Transportbehältern wird gewährleistet.	Transportbehälter werden mit ausreichend Abstand voneinander abgestellt, sodass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist.						
8.8	7.1	Der Wartebereich ist abgedunkelt und mit blauem Licht ausgestattet.	Die Beleuchtung im Wartebereich ist dabei ausreichend für die Tierkontrolle, verursacht aber keine unnötige Aufregung (bspw. Flattern, erhöhte Vokalisation).						
8.9	7.1	Die Bewegung der Transportbehälter im Wartebereich erfolgt tierschonend.	Beförderung mit Gabelstapler. Ruckartige Bewegungen, mäßig Schütteln o. ä. Erschütterungen wie bspw. der Sturz von Transportbehältern werden vermieden.						
8.10	7.1	Die Beförderung der Tiere zur Betäubung erfolgt tierschonend.	Beförderung der Transportbehälter mittels z. B. Förderband. Ruckartige Bewegungen, Schütteln o. ä. Erschütterungen wie bspw. der Sturz von Transportbehältern werden vermieden.						
8.11	7.1	Offensichtlich verletzte/krankte Tiere werden notgetötet.	Nottötungen werden durch sachkundiges Personal durchgeführt. Die notwendigen und funktionsfähigen Gerätschaften stehen griffbereit zur Verfügung.						
8.12	7.1	Die Anzahl an notgetöteten Tieren wird dokumentiert.	Die Erfassung vor Ort ist nachvollziehbar.						
8.13	7.1	Die Anzahl der beim Transport verendeten Tiere wird dokumentiert.	Die Erfassung vor Ort ist nachvollziehbar.						
8.14	7	Anliefer- und Wartebereich werden täglich kontrolliert. Die Kontrolle wird dokumentiert. Die festgestellten Abweichungen werden behoben.	Die Einrichtungen, welche das Allgemeinbefinden der Tiere beeinflussen können z. B. Instandhaltung von Böden (relevant für z. B. die Bewegung von Transportbehälter mittels Gabelstapler), Funktionsfähigkeit von Lüftungs- und Klimatisierungseinrichtung werden bei der Kontrolle berücksichtigt. Die Korrekturfristen richten sich nach der negativen Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens der Tiere (je stärker die Beeinträchtigung ist, desto kürzer ist die Korrekturfristen festzulegen).						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
8.15	7.1	Die Standzeit im Wartebereich bis zur Betäubung wird dokumentiert.*	Die Zeit zwischen dem Abstellen der mit Tieren beladenen Transportbehältern im Wartebereich und dem Beginn der Zuführung der Tiere zur Betäubung wird dokumentiert						
8.16	7.1	CO₂-Betäubung Beim Kippvorgang rutschen die Tiere auf das Förderband.	Das Fallen der Tiere auf das Förderband wird durch die geeignete Ausstattung der Kippvorrichtung vermieden. Kein Kippvorgang = n. a.						
8.17	7.1	CO₂-Betäubung Die Tiere können beim Kippvorgang eingesehen werden.	Es kann eingesehen werden, ob die Tiere auf das Förderband fallen oder ob die Tiere in der Anlage eingeklemmt werden. Kein Kippvorgang = n. a.						
8.18	7.1	CO₂-Betäubung Bei der Beförderung sitzen die Tiere nicht übereinander.	Kippvorgang und Bandgeschwindigkeit sind synchronisiert, damit die Tiere während der Beförderung zur Betäubung nebeneinandersitzen. Gilt auch für die Betäubung der Tiere im Transportbehälter						
8.19	7.1	Es befinden sich keine Tiere in Transportbehältern, wenn diese den Wartebereich verlassen, und/oder der Reinigung zugeführt werden.	Die Kontrolle wird durch das Personal u./o. automatische Systeme durchgeführt. Tiere, die sich noch in Transportbehältnissen befinden, werden tierschutzgerecht herausgeholt und zur Betäubung zugeführt.						
8.20	7.1	Beschädigte Transportbehälter werden aussortiert.	Beschädigte Transportbehälter werden erkannt und z.B. für die Aussortierung markiert						
8.21	7.1	Tiere, welche aus den Transportbehältern entkommen und frei laufen, sind sachgemäß einzufangen und zur Betäubung zu befördern.	Eine Kontrolle im Wartebereich ist zu diesem Zweck etabliert.						
9. Anforderungen an die Betäubung									
9.1	8	Eine Schlachtung ohne Betäubung ist nach TSL-Richtlinien nicht erlaubt.	K.O.						
9.2	8	Der Schlachtbereich ist ruhig.	Geeignete Maßnahmen werden eingeleitet, um Lärm und Unruhe im Schlachtbereich zu vermeiden. Bspw. das Dämpfen/Verlegen von Pneumatikventilen, die Vermeidung von Zugluft oder grelles Licht.						
9.3	8	Die Betäubungsanlage ist den Vorgaben der Standardarbeitsanweisungen entsprechend zu betreiben.	Abgleich mit der Dokumentenprüfung ergibt Grund zur Beanstandung = K.O.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
9.4	8	Betäubungsanlagen und -geräte (auch Ersatzanlagen und -geräte) werden täglich vor Beginn der Schlachtung kontrolliert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Kontrolle über die Verfügbarkeit, Funktionsfähigkeit sowie Wartungs- und Pflegezustand wird nicht durchgeführt / die Kontrolle wird nicht dokumentiert / es werden mangelhafte Geräte eingesetzt = K.O.						
9.5	8	Mess- und Aufzeichnungsgeräte werden täglich vor Beginn der Schlachtung kontrolliert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Kontrolle über die Verfügbarkeit, Funktionsfähigkeit sowie Wartungs- und Pflegezustand wird nicht durchgeführt / die Kontrolle wird nicht dokumentiert / es werden mangelhafte Geräte eingesetzt = K.O.						
9.6	8	Betäubungsanlagen und -geräte (auch Ersatzanlagen und -geräte) werden regelmäßig nach Herstellerangaben gewartet, mind. aber alle 12 Monate.	Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Wartung. Die Geräte werden überprüft und nötigenfalls kalibriert, repariert oder ausgetauscht. Bei Auffälligkeiten werden sie sofort ersetzt/repariert. Über die Wartung und Kalibrierung sind Nachweise vorzuhalten.						
9.7	8	Die Betäubungsgeräte oder -anlagen sind im einwandfreiem und funktionsfähigem Zustand.	Visuelle Prüfung der Anlage und Gegebenheiten. Bei der physischen Prüfung ergeben sich Gründe zu Beanstandung = K.O.						
9.8	8	Geeignete Geräte zum Nachbetäuben stehen einsatz- und griffbereit zur Verfügung.	Die geeigneten Geräte stehen nicht zur Verfügung / die Geräte werden nicht sachgemäß eingesetzt / die Tiere werden gegen eine Wand o. ä. geschleudert = K.O.						
9.9	8	Fragwürdig und nicht vollständig betäubte Tiere werden erkannt und sofort nachbetäubt.	Bei fragwürdiger und nicht vollständiger Betäubung werden die Tiere nicht erkannt / nicht nachbetäubt = K.O.						
9.10	8	Die Nachbetäubungen werden dokumentiert.	Die Nachbetäubung wird während des laufenden Schlachtprozesses nicht dokumentiert / die Erfassung vor Ort ist nicht nachvollziehbar = K.O.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
9.11	8.1	Die Betäubungseffektivität wird von Tierschutzbeauftragten täglich kontrolliert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Kontrolle bei mind. 2 % der Tiere (auf die stündliche Schlachtleistung bezogen). Aktuelle stündliche Schlachtleistung: _____ Anzahl an kontrollierten Tieren: _____ Werden dabei mind. 2 % der Tiere der stündliche Schlachtleistung kontrolliert? Die Kontrolle erfolgt an verschiedenen Stellen bis zum Eintritt der Tiere in den weiteren Verarbeitungsprozesse (bspw. Absetzen des Kopfes, Brühung).						
9.12	8.1	Maßnahmen werden spätestens eingeleitet, wenn Fehlbetäubung bei ≥ 1 % der gesamten am Tag geschlachteten Tiere festgestellt wird.	Gesamten am Tag geschlachteten Tiere: _____ Anzahl an festgestellte Fehlbetäubungen: _____ Sind Fehlbetäubung bei ≥ 1 % der gesamten am Tag geschlachteten Tiere festgestellt worden? Es werden keine Korrekturmaßnahmen bspw. Untersuchung und Behebung von Fehlern im Betäubungsvorgang, -parameter u./o. -anlage sowie Schulung von Mitarbeitern bei Überschreitung eingeleitet = K.O.						
9.13	8.1	Die Betäubung von TSL-Tieren erfolgt nur unter einer der im TSL-System zugelassenen Betäubungsmethoden.	CO ₂ -Betäubung, die Betäubung mittels elektrischer Kopfdurchströmung mit Zangen oder Wandgeräten, die Betäubung mittels Bolzenschuss. Ausnahme: Nachbetäubung (Kopfschlag) und Wasserbadbetäubung nur als Ersatzverfahren zur CO ₂ -Betäubung im Havariefall.						
9.14	8.1	CO₂-Betäubung Eine gültige ANG nach § 13 Abs. 1 der TierSchlV liegt vor.							
9.15	8.1.1	CO₂-Betäubung Betäubungstunnel/Betäubungskammern haben Sichtfenster, sodass die Beobachtung der Tiere von außen möglich ist.	Die Tiere können durch die Sichtfenster während des Betäubungsvorganges gesehen werden.						
9.16	8.1.1	CO₂-Betäubung Die Parameter der Betäubung werden kontinuierlich aufgezeichnet.	Während des Betäubungsvorgangs wird die Gaskonzentration in den unterschiedlichen Gaszonen auf Tierhöhe nicht kontinuierlich aufgezeichnet / es wird nicht kontrolliert und protokolliert, wie lange die Verweildauer in den Gasphasen ist = K.O.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
9.17	8.1.1	CO₂-Betäubung Bei Störung wird ein optisches und akustisches Signal ausgelöst.	Bei Störung wird kein Signal ausgelöst / ein Absinken der Gaskonzentration oder Störungen in der Gaszufuhr werden nicht optisch und akustisch signalisiert = K.O.						
9.18	8.1.1	CO₂-Betäubung Im Falle einer zu geringen Gaskonzentration oder Abweichungen vom Ergebnis der Messung ist die Beförderung der Tiere in die Betäubungsanlage zu stoppen.	Die Betäubungswirkung wird bei jedem bereits betäubten Tier kontrolliert und ggf. wird mittels Kopfschlag/Bolzenschuss nachbetäubt. Weitere Untersuchungs- und Korrekturmaßnahmen sind sofort einzuleiten.						
9.19	8.1.1	CO₂-Betäubung Die Gaskonzentration in der Betäubungsanlage wird mind. 1-mal wöchentlich mit einem unabhängigen Prüfgerät kontrolliert.	Bei Abweichung wurden Korrekturmaßnahmen eingeleitet. Dokumentation wird vorgelegt.						
9.20	8.1.2	Elektrobetäubung Die Elektroden sind sauber zu halten.	Die Elektroden werden regelmäßig gereinigt.						
9.21	8.1.2	Elektrobetäubung Jedes Tier wird so fixiert, dass die Elektroden sicher angesetzt werden können.							
9.22	8.1.2	Elektrobetäubung Die technischen Parameter werden bei der elektrischen Durchströmung erfüllt.	Der Stromfluss bei mind. 180 V und 240 mA wird mind. 7 Sek. gehalten. Der Stromfluss bei 100 bis 120 V und 300 bis 400 mA und 50 Hz wird mind. 4 Sek. lang gehalten.						
9.23	8.1.2	Elektrobetäubung Betäubungsgeräte verfügen über eine Anzeige für Spannung und Stromstärke sowie über eine Warnvorrichtung.	Keine Anzeige für Spannung und Stromstärke / bei fehlerhaftem Stromstärkeverlauf und bei Ende der Stromflusszeit wird kein optisches und akustisches Signal ausgelöst = K.O.						
9.24	8.1.3	Bolzenschuss Jedes Tier wird fixiert, sodass das Betäubungsgerät sicher angesetzt werden kann.	Das Gerät ist im rechten Winkel auf den Kopf aufzusetzen.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
10. Anforderungen an die Entblutung									
10.1	9 und 9.1	Stun-to-stick-Intervall nach Elektrobetäubung, Bolzenschuss oder Kopfschlag Die Entblutung erfolgt nach Feststellung einer erfolgreichen Betäubungswirkung so schnell wie möglich.	Die Entblutung erfolgt so schnell wie möglich, jedoch bis max. 10 Sek. nach der Betäubung. Die Zeitmessung vor Ort ergibt keinen Grund zur Beanstandung.						
10.2	9 und 9.1	Stun-to-stick-Intervall nach CO₂-Betäubung Die Entblutung erfolgt nach Feststellung einer erfolgreichen Betäubungswirkung so schnell wie möglich.	Eine gültige ANG nach § 13 Abs. 2 der TierSchlV liegt vor. Die in der ANG angemerkte Höchstzeit zwischen dem Verlassen der Betäubungsanlage und dem Entblutungsschnitt wird eingehalten. Das vor Ort gemessene stun-to-stick-Intervall beträgt _____ Sek.						
10.3	9.1	Alle Tiere werden mittels Durchtrennen beider Halsschlagadern entblutet.	Bei automatischen Anlagen ist auf den Einstellungswinkel der Messer zu achten, damit beide Halsschlagadern geöffnet werden. Bei manueller Entblutung ist das Messer ausreichend scharf und in gutem Zustand. Die beiden Halsschlagadern werden nicht durchgetrennt / keine Kontrolle des Entblutungsschnittes / die Häse werden bei zweifelhafter Entblutung nicht nachgeschnitten = K.O.						
10.4	9.1	Die Einstellung der Messerhöhe und Schnitttiefe wird je nach Tierkategorie angepasst und ggf. korrigiert.	Die Anlage ist so eingestellt, dass auch kleine Tiere schnellstmöglich entblutet werden bzw. dass ein Ausweichen der Messer vermieden wird. Ggf. werden die Tiere manuell entblutet.						
10.5	9	Die Entblutung beträgt mind. 180 Sek.							
10.6	9	Die Bandgeschwindigkeit ermöglicht den Mitarbeitern die Entblutung der Tiere zu kontrollieren und ggfs. nachzuschneiden.	Kontrolle ist anhand der erhöhten Bandgeschwindigkeit nicht möglich = K.O.						
10.7	9	Einsatz- und griffbereite Geräte stehen im Bereich der Entblutung zum Nachbetäuben und zum Nachschneiden zur Verfügung.	Bspw. Kopfschlaggeräte und Messer (in ausreichend gutem Zustand). Die Geräte sind für die Tierkategorie geeignet. Die Geräte stehen nicht zur Verfügung / nicht geeignet = K.O.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
10.8	9	Jedes Tier muss tot sein, bevor es zu weiteren Verarbeitungsprozessen zugeführt wird.	Die Tiere weisen am Ende der Entblutungstrecke und vor den weiteren Verarbeitungsprozessen (Absetzen des Kopfes, Brühung) keine Zeichen des Wahrnehmungs- und Empfindungsvermögens auf, wie bspw. Bewegungen, Atmung u./o. Schmerzreizen. Bei Abweichung werden Maßnahmen eingeleitet, die zum Tod des Tieres führen. Die Ursachen werden untersucht und abgestellt. Trifft das nicht zu = K.O.						
10.9	9	Alle technischen Daten zur Entblutung werden täglich stichprobenartig kontrolliert und dokumentiert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Bspw. stun-to-stick- Intervall, Entblutungszeit.						
10.10	9.1	Die Entblutung der Tiere wird vom Tierschutzbeauftragten täglich kontrolliert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Bei der Kontrolle des Halsschnittes und der Effektivität der Entblutung werden mind. 2 % der Tiere (auf die stündliche Schlachtleistung bezogen) kontrolliert. Aktuelle stündliche Schlachtleistung: _____ Anzahl an kontrollierten Tieren: _____ Werden dabei mind. 2 % der Tiere der stündliche Schlachtleistung kontrolliert?						
10.11	9.1	Unzureichende Ausblutung wird dokumentiert.	Die tagesaktuelle Dokumentation über die Kontrolle wird vorgelegt. Die Anzahl an Tieren, bei denen Symptome oder Schäden festgestellt werden, die auf eine unzureichende Ausblutung zurückzuführen sind, wird dokumentiert.						
10.12	9.1	Korrekturmaßnahmen werden eingeleitet, spätestens wenn bei $\geq 0,5$ % der gesamten am Tag geschlachteten Tiere eine unzureichend Ausblutung festgestellt wird.*	Gesamten am Tag geschlachteten Tiere: _____ Anzahl an unzureichend Ausblutung: _____ Liegt die Anzahl an unzureichend Ausblutung $\geq 0,5$ % der gesamten am Tag geschlachteten Tiere? Korrekturmaßnahmen sind bspw. Untersuchung und Behebung von Fehlern im Betäubungsprogramm, den Betäubungsparametern, der Betäubungsanlage u./o. der Entblutungsanlage sowie Nachschulungen von Mitarbeitern.						

Checkliste Transport und Schlachtung Geflügel

Gültig ab: 01.01.2024

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. Richtlinie Transport und Schlachtung, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
11. Erfassung und Meldung der Tierbezogenen Kriterien (TBK)									
11.1	10 und 10.1	Die TBK werden an geeigneter Stelle erfasst und dokumentiert.	<p>Bei der physischen Prüfung wird bestätigt, dass folgende TBK an geeigneter Stelle erfasst werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Anzahl der gelieferten TSL-Tiere • Tierkategorie (Masthühner, Legehennen, Hähne) • Beladedichte • Transporttote • Notgetötete Tiere • Nicht schlachtfähige Tiere • Frakturen/Luxationen der Flügel/Beine • Hämatome > 3 cm • Fersenhöckerveränderungen > 6 mm • Fußballenveränderungen • Genussuntaugliche Tiere • Unterhautvereiterung <p>Erfassung erfolgt z. B. durch Mitarbeiter des Schlachtunternehmens, die amtliche Überwachung bei der Lebetierbeschau und ggf. bei der Fleischbeschau u./o. durch ein geeignetes Kamera-Erfassungssystem.</p>						
11.2	10	Bei kamerabasierten Erfassungssystemen ist die Zuverlässigkeit sichergestellt.	<p>Die Kameras werden gereinigt, gewartet und bei Bedarf kalibriert. Die Bewertung der Kameraerfassung wird regelmäßig überprüft und wenn nötig korrigiert. Die Kontrolle wird dokumentiert.</p> <p>Keine Kameraerfassung = n. a.</p>						
11.3	10	Die TBK der am jeweiligen Schlachttag angelieferten und geschlachteten Tiere werden umgehend an den entsprechenden Tierhalter vollständig zurückgemeldet.	<p>Für die Meldung werden adäquate Datenbankauszüge akzeptiert, sofern alle in Lfd.-Nr. 11.1 verlangten Informationen enthalten sind. Ggf. wird der Datenbankauszug entsprechend ergänzt.</p> <p>Beispiel einer TBK-Meldung wird vorgelegt und auf Vollständigkeit geprüft.</p> <p>Schlachtunternehmen ist nicht für die Meldung zuständig = n. a. (bitte beschreiben)</p>						
11.4	10	Die Meldung der TBK an den DTSchB ist vollständig und erfolgt fristgemäß.	<p>Die Meldung erfolgt einmal pro Quartal bis zum jeweils 15. des Folgequartals. Die Eingangsbestätigungs-E-Mail des DTSchB über die Einreichung der TBK-Meldung wird vorgelegt.</p> <p>Schlachtunternehmen ist nicht für die Meldung zuständig = n. a. (bitte beschreiben).</p>						