

Entwicklungsprojekt 4.2.483

---

## **Erlangung von Sachkundenachweisen durch eine anerkannte Berufsausbildung im dualen System mit den Teilprojekten**

- Biologielaborant/-in und Tierpfleger/in - Fachrichtung Forschung und Klinik: Erwerb der Sachkundenachweise im Bereich Tierversuche
- Fleischer/-in: Erwerb der Sachkunde zum Schlachten von Tieren
- Tierpfleger/-in – Fachrichtung Tierheim und Tierpension: Erwerb der Sachkunde zum Führen einer Hundeschule
- Übersicht zu Sachkundeanforderungen durch abgeschlossene Berufsausbildungen und Fortbildungsabschlüsse

### **Teil III des Abschlussberichtes**

#### **Teilprojekt Fleischer/-in: Erwerb der Sachkunde zum Schlachten von Tieren**

**Johanna Telieps**

**Laufzeit: I/2015 – I/2016**

**Bonn, Januar 2016**

Bundesinstitut für Berufsbildung  
Robert-Schuman-Platz 3  
53175 Bonn

Telefon: 0228 / 107 -2843  
E-Mail: [telieps@bibb.de](mailto:telieps@bibb.de)

[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

## Abkürzungsverzeichnis

AG T	Arbeitsgruppe Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Tierschutzgesetzes
BG	Berufsgenossenschaft
BGBI	Bundesgesetzblatt
BIBB	Bundesinstitut für Berufsbildung
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMU	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit
BMWi	Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
FLI	Fritz-Löffler-Institut
IHK	Industrie- und Handelskammer
KMK	Kultusministerkonferenz
KWB	Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung e.V.
LAV	Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz
TSchG	Tierschutzgesetz
TierSchNutzTV	Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung
TierSchIV	Tierschutz-Schlachtverordnung
TierSchTrV	Tierschutz-Transportverordnung
TierSchVersV	Tierschutz-Versuchstierverordnung
ZPA	Zentralstelle für Prüfungsaufgaben
ZDH	Zentralverband des Deutschen Handwerks

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1 Ausgangslage/Problemdarstellung .....</b>	<b>4</b>
<b>2 Projektziele.....</b>	<b>5</b>
<b>3 Methodische Vorgehensweise.....</b>	<b>5</b>
<b>4 Ergebnisse .....</b>	<b>5</b>
<b>5 Zielerreichung .....</b>	<b>7</b>
<b>6 Empfehlungen, Transfer, Ausblick .....</b>	<b>8</b>
<b>Veröffentlichungen .....</b>	<b>8</b>

## **1 Ausgangslage/Problemdarstellung**

Im Jahr 2009 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (Amtsblatt der Europäischen Union vom 18. 11.2009 LE 303/1) erlassen. Diese trat am 1. Januar 2013 in Kraft. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz verordnete daraufhin die Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutzschlachtverordnung), die ebenfalls zum 1. Januar 2013 in Kraft trat. Hierdurch ergibt sich die Notwendigkeit, Sachkundenachweise für bestimmte berufliche Tätigkeiten zu erbringen bzw. modifizierte Sachkundenanforderungen zu erfüllen. Bis 2012 waren Sachkundenachweise für das Schlachten, Ruhigstellen und Betäuben notwendig; dabei konnte bei einer bestandenen Abschlussprüfung zum/r Fleischer/-in von einer Sachkundeprüfung abgesehen werden. Ab 2013 gilt die Sachkundenanforderung auch für das Handhaben und Pflegen sowie für das Einhängen und Hochziehen. Gemäß der VO (EG) 1099/2009 konnte die Bundesregierung für andere Zwecke erworbene Qualifikationen als gleichwertig gegenüber dem Sachkundenachweis anerkennen, sofern sie den Bedingungen für die externe Sachkundeschulung und der dazugehörigen Prüfung entsprechen. Die Länder baten daraufhin den Bund um Veröffentlichung der von der Arbeitsgruppe Tierschutz beschlossenen Liste mit gleichwertigen Qualifikationen im Sinne der VO (EG) 1099/2009. Betroffen ist hiervon der Beruf Fleischer/-in, da dieser ab dem 1. Januar 2013 nicht mehr als gleichwertig anerkannt wird. Bis dahin regelte die „Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Tierschutzgesetzes vom 9. Februar 2000“, welche abgeschlossenen Berufsausbildungen als Sachkundenachweis gelten. Darunter fiel die Ausbildung zum/r Fleischer/-in als Sachkundenachweis für das Betäuben oder Töten von Tieren derjenigen Tierkategorien, die Gegenstand der Ausbildung waren. Zum jetzigen Zeitpunkt ist offen, wann die Verwaltungsvorschrift aktualisiert wird. Die neuen Verordnungen sahen bis zum 8. Dezember 2015 eine Übergangsbestimmung für „Personen, die eine einschlägige Berufserfahrung von mindestens drei Jahren nachweisen“, denen „im Wege eines vereinfachten Verfahrens“ Sachkundenachweise auszustellen seien.

In diesem Zusammenhang musste geprüft werden, ob die Berufsqualifizierung zum Fleischer/zur Fleischerin in der Spezialisierung „Schlachten“ nach den aktuellen Vorgaben weiterhin zum Schlachten legitimiert. Denn nach EU-Recht darf nur derjenige, der einen Sachkundenachweis vorweisen kann, auch schlachten. Zurzeit sind die zuständigen Behörden und Ministerien nicht einheitlich der Auffassung, dass die derzeitige Ausbildung den neuen Vorgaben entspricht, sodass eine gesonderte zweitägige Schulung mit separater schriftlicher, mündlicher und praktischer Prüfung absolviert werden müsste. Es sind die Inhalte und Regelungen der Ausbildungsordnung und dieser Schulungen abzugleichen und eventuelle Inhalte für eine Veränderungsverordnung zu erarbeiten, damit die Gesellenprüfung die erforderliche Sachkunde umfasst.

## **2 Projektziele**

Ziel war eine Überprüfung der Ausbildungsordnung, des Ausbildungsrahmenplanes und des Rahmenlehrplanes für die Berufsausbildung zum/r Fleischer/-in im Hinblick auf die Erfüllung der Sachkundeforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (Amtsblatt der Europäischen Union vom 18. 11.2009 LE 303/1) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates) vom 20. Dezember 2012 sowie die Entwicklung von Szenarien bei negativem Prüfergebnis.

## **3 Methodische Vorgehensweise**

Es wurden im Vorfeld zahlreiche Gespräche geführt, um zu klären, wer für die Anerkennung der Sachkunde zuständig ist und welche Insellösungen existieren. Im Anschluss wurden alle Beteiligten und Interessierten zu einer Sachverständigensitzung geladen, in der die Möglichkeiten eines bundeseinheitlichen Vorgehens eruiert wurden.

## **4 Ergebnisse**

Es stellte sich heraus, dass die Länder verantwortlich dafür sind, die zuständige Behörde für die Anerkennung der Gleichwertigkeit der Sachkunde in der jeweiligen Zuständigkeitsverordnung festzulegen. Dies führt dazu, dass von Bundesland zu Bundesland eine andere Behörde dafür zuständig sein kann. So führte der Researchweg zu der Arbeitsgruppe Tierschutz (AG T) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV). Der LAV gehören die Leiterinnen und Leiter der für den Verbraucherschutz zuständigen Abteilungen in den Fachressorts der Länder an; ständiger Gast bei den Sitzungen ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Die AG T hatte sich um eine einheitliche Vorgehensweise bemüht, aber aufgrund der unterschiedlichen Interessenslagen der Länder nicht zu einem einheitlichen Ergebnis gelangt waren. Daraus ergab sich, dass die Berufsausbildung zum Fleischer und zur Fleischerin mit der Wahlqualifikation Schlachten nicht als Sachkundenachweis anerkannt werden kann. Nur mit einem einheitlichen Beschluss der Arbeitsgruppe Tierschutz der Länder hätte die Berufsausbildung zum Fleischer und zur Fleischerin mit der Wahlqualifikation Schlachten auf die sog. FLI-Liste („Mitteilung gleichwertiger Qualifikationen im Sinne des Artikels 21 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung“ des Fritz-Löffler-Institutes im Auftrag des BMEL) aufgenommen werden können.

Der Sachkundenachweis gilt immer nur für bestimmte Tierkategorien, Geräte/Verfahren zur Betäubung und die jeweiligen Tätigkeiten (hier insbesondere Schlachten). Die Sachverständigen sind sich einig, dass für die Berufsausbildung zum Fleischer und zur Fleischerin Elektrobetäubung und Bolzenschuss für die Tierkategorien Rind, Schwein, Schaf und Ziege ausreichen. Weitere Tierkategorien sind dann individuell nachzuschulen und nicht Bestandteil der Ausbildung.

Im Rahmen einer eigenen Sachkundes Schulung erfolgt die Prüfung der Sachkunde im Anschluss an die zweitägige Schulung sowohl schriftlich als auch mündlich und praktisch. Jeder einzelne Prüfungsteil muss bestanden werden. Ein analoges Vorgehen fordert die AG T auch für die Anerkennung gleichwertiger Qualifikationen.

Bei der Entwicklung von Szenarien erwiesen sich einige Ansätze als nicht praktikabel. So hätte beispielsweise ein Sperrfach einen übermäßigen Neuordnungsaufwand nach sich gezogen. Bislang werden im praktischen Teil der Prüfung fünf Aufgaben durchgeführt, wovon sich eine – falls gewählt) auf die Wahlqualifikationseinheit Schlachten eines Schlachttieres bezieht. In dieser einen Aufgabe fallen jedoch noch weitere, nicht tierschutzrelevante Inhalte wie beispielsweise das Ausweiden des Schlachtkörpers an, die abgeprüft und bewertet werden. Bei einer Sperrfachregelung müssten nicht nur die fünf Aufgaben des praktischen Teils der Prüfung separat gewertet werden, sondern auch die einzelnen Inhalte des Schlachtvorgangs. Darüber hinaus müssten die anderen Wahlqualifikationen auch eine Sperrfachregelung erhalten, um die Gleichbehandlung aller Prüflinge zu gewährleisten. In einem Neuordnungsverfahren würde die gesamte Prüfungsstruktur dann auch aufgelöst und an die derzeit geltende Hauptausschussempfehlung 158 angepasst werden. Die Sachverständigen kommen zu der einheitlichen Einschätzung, dass dieser Aufwand nicht gerechtfertigt und nicht sinnvoll, wenn nicht gar unrealisierbar, erscheint.

Das Szenario der verpflichtenden externen Schulung inklusive zusätzlicher schriftlicher, mündlicher und praktischer Prüfung erweist sich aus verschiedenen Gründen als nicht umsetzbar. An erster Stelle lehnen die Sachverständigen einheitlich diese Lösung ab, da dieselben Anforderungen auch für ungelernte und vollkommen fachfremde Personen zu derselben Qualifikation führen. Dies würde die Ausbildung von Fleischern und Fleischerinnen mit der Wahlqualifikation Schlachten in ihren Augen eindeutig abwerten und das Fleischerhandwerk im Hinblick auf den Tierschutz in einem unangemessenen Licht erscheinen lassen. Zudem stellt sich dann die Frage nach der Kostenübernahme der Schulungs- und Prüfungsgebühren. Darüber hinaus gibt der Verband der Fleischwirtschaft, den das Thema externe Schulung für die Schlachthöfe sehr interessiert, zu bedenken, dass es bereits jetzt erstens einen Mangel an Schulungsangeboten gibt und dass zweitens ein eklatanter Mangel an geeigneten Räumlichkeiten für die praktische Prüfung gibt, sodass die erforderlichen Prüfungen gar nicht erst angeboten werden.

Das Szenario einer Synopse aus den Inhalten des Ausbildungsrahmenplans und des Rahmenlehrplans in Gegenüberstellung zu einer externen zweitägigen Schulung scheint nicht sinnvoll vor dem Hintergrund, dass die AG T dies bereits geprüft hat und zu dem Ergebnis gekommen ist, dass die Inhalte zur Erfüllung des EU-Rechts nicht ausreichen. Zudem müssen die Inhalte nachweislich, d. h. anhand Prüfungsprotokollen, in den Prüfungen abgeprüft werden und die einzelnen tierschutzrelevanten Fragen „bestanden“ werden.

Als machbar erweist sich der Vorschlag mit einer Änderungsverordnung sowie einer sich daran anschließenden untergesetzlichen Regelung, die von allen Beteiligten des Prüfungsprozesses getragen werden muss:

- Dazu gehört die Integration von Fragen aus dem zentralen Prüfungsfragenkatalog des Deutschen Fleischerverbandes in den **schriftlichen Teil der Prüfung** mit separater Ausweisung der erbrachten Leistung in diesem tierschutzrelevanten Abschnitt.
- Die **Berufsschulen** müssten in Lernsituationen zum Schlachten darauf vorbereiten.
- Darüber hinaus muss das **Berichtsheft** ausführlich dahingehend geführt werden, dass die tierschutzrelevanten Inhalten aufgeschlüsselt nach Tierkategorie und Verfahren detailliert beschrieben werden.
- Im **praktischen Teil der Prüfung** muss eine detaillierte Bewertung insbesondere der Aufgabe, die der Wahlqualifikationseinheit Schlachten zuzuordnen ist, erfolgen, die die erbrachten Leistungen im tierschutzrelevanten Bereich (betreuen, ruhigstellen, betäuben, schlachten bzw. töten) auflisten. Das **Fachgespräch** müsste explizit zu den tierschutzrelevanten Inhalten geführt und auch dokumentiert werden.
- Ein Mitglied des **Prüfungsausschusses**, das mit der Bewertung der tierschutzrelevanten Themen befasst ist, muss selbst einen Sachkundenachweis vorweisen. Es muss jedoch nicht zwangsläufig ein beamteter Veterinär oder eine beamtete Veterinärin zugegen sein

Die Änderungsverordnung sollte folgende Änderungen enthalten:

- Aufnahme des Anhang 4 der Verordnung (EG) 1099/2009 als Anhang 2 in die Ausbildungsordnung,
- Aufnahme von Tierschutz in den § 9 sowohl im praktischen als auch im schriftlichen Teil,
- Ergänzung des Ausbildungsrahmenplans um Tierschutz auch beim Schlachten (bisher nur beim Transport).

Wenn diese Voraussetzungen erfüllt sind, prüft die AG T anhand von Dokumenten (Ausbildungsplänen, Prüfungsprotokollen etc.) exemplarisch, dass die Inhalte flächendeckend fachgerecht vermittelt und entsprechend der Vorgaben abgeprüft werden. Im Anschluss kann der einzelne Geselle und die einzelne Gesellin die Anerkennung der Gleichwertigkeit bei der jeweiligen zuständigen Behörde beantragen, ohne die einzelnen Niederschriften zu individuellen Prüfung vorzulegen.

## 5 Zielerreichung

Es wurde überprüft, ob die Absolventen der Berufsausbildung zum Fleischer und zur Fleischerin mit der Wahlqualifikation Schlachten die Sachkundeforderungen nach dem Tierschutzgesetz und der Tierschutz-Schlachtverordnung erfüllen. Da dies verneint werden musste, wurde ein Szenario mit allen Beteiligten entworfen, nach dem dies gegeben sein wird.

## **6 Empfehlungen, Transfer, Ausblick**

Die Änderungsverordnung wurde entworfen und befindet sich in der Abstimmung. Der deutsche Fleischerverband, die KMK, ZDH (für die Kammern) und die AG T der Länder waren am Verfahren beteiligt und wissen um die Bedeutung der nächsten Schritte, die auf den unterschiedlichen Ebenen durchgeführt werden müssen. Es bleibt zu beobachten, ob die Änderungsverordnung in der derzeitigen Form erlassen wird, und ob die untergesetzlichen Vereinbarungen greifen und ob die Aufzeichnungen den zuständigen Behörden für die Anerkennung der Gleichwertigkeit ausreichen. Dann sollte gegebenenfalls eine Prüfung des festgelegten Verfahrens stattfinden, um eventuelle Modifikationen vornehmen zu können.

Die Bedeutung für die berufliche Praxis wird als außerordentlich hoch eingeschätzt für das Teilsegment der schlachtenden Fleischerhandwerksbetrieben, da diese sonst ihr Handwerk eventuell nicht mehr ausüben können, wenn die Gleichwertigkeit nicht anerkannt wird und darüber hinaus externe Schulungen nicht ausreichend angeboten werden.

## **Veröffentlichungen**

N. N.