

## **Merkblatt islamisches Opferfest**

Alljährlich wird das islamische Opferfest, türkisch „Kurban Bayrami“, von unseren Mitbürgern islamischen Glaubens gefeiert. Da das islamische Mondjahr kürzer ist als unser Kalenderjahr, verschiebt sich das Fest jedes Jahr um 11 Tage.

An diesen Festtagen werden meist Rinder, Schafe oder Ziegen als Opfertiere geschlachtet und das Fleisch an Verwandte, Freunde und Arme verschenkt.

Hierbei ist folgendes zu beachten:

1. Schlachtungen von Opfertieren sind nur in geeigneten Schlachtstätten gestattet, eine Schlachtung im Freien ist nicht erlaubt.
2. Das betäubungslose Schlachten, Schächten genannt, ist grundsätzlich verboten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung und unter erheblichen Auflagen erlaubt.
3. Opfertiere unterliegen als Schlachttiere der Schlachttieruntersuchung und amtlichen Fleischuntersuchung. Diese Untersuchung ist rechtzeitig beim jeweils zuständigen amtlichen Tierarzt oder Fachassistenten anzumelden.

### **Informationen für Betriebe, die im Rahmen des islamischen Opferfestes schlachten:**

1. Seit dem 1. Januar 2013 gilt die EU-Tierschutz-Schlachtverordnung VO (EG) Nr. 1099/2009. Sie enthält neben der ebenfalls zum 01.01.2013 geänderten nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung einige neue Anforderungen. In Bezug auf die Sachkunde, muss der Schlachtstättenbetreiber sicherstellen, dass alle Personen, die bei der gewerblichen Schlachtung tätig werden, im Besitz eines für die jeweilige Tätigkeit gültigen Sachkundenachweises sind. Es ist daher auch im Rahmen des islamischen Opferfestes nicht zulässig, **dass Kunden ohne Sachkundenachweise den Entblutungsschnitt durchführen.**
2. Ferner müssen die Schlachtstätten nach Art. 6 Abs. 3 der VO (EG) 852/2004 i. v. m. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) 853/2004 zugelassen sein.
3. Allen Tieren muss ständig Tränkewasser zur Verfügung stehen.
4. Beim Umgang mit den Tieren sind Schmerzen, Leiden und Schäden zu vermeiden. Beim Treiben und Fixieren darf es daher weder durch das Schlachtpersonal noch durch andere Personen zu Manipulationen kommen, die das Tier unnötig belasten. (z.B. Zerren am Vlies, Sitzen auf den Tieren, Einklemmen zwischen den Beinen, Zusammenbinden der Gliedmaßen usw.)
5. Das Betreten des Schlachtbetriebes, auch des unreinen Bereiches, durch betriebsfremde Personen ist nur in sauberer Schutzkleidung zulässig. Ausreichend Schutzkleidung ist vorrätig zu halten.
6. Betriebsfremde Personen, die bei der Zerlegung und weiteren Tätigkeiten im Schlachtbetrieb mitwirken, benötigen Belehrungen gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz. Der Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Hierbei sind insbesondere die Anforderungen an die Personalhygiene zu beachten. (Art. 3 i. V. m. Art 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 2 der VO (EG) 852/2004).
7. Ausreichende Sammlungs- und Lagermöglichkeiten für den vermehrten Anfall von tierischen Nebenprodukten müssen vorhanden sein. Ebenso muss gewährleistet sein, dass kein Zugriff durch die Kunden möglich ist.
8. **Ungereinigte Mägen und Därme sowie spezifiziertes Risikomaterial (SRM) dürfen nicht abgegeben werden.** Das SRM muss eingefärbt, in gekennzeichneten und verschlossenen Behältern bis zur Abholung aufbewahrt werden.

#### **SRM umfasst:**

- bei Schafen und Ziegen aller Altersklassen: die Milz, den Hüft Darm (Ileum)
- bei über 12 Monate alten Schafen und Ziegen: der Schädel einschließlich Gehirn, Augen, Tonsillen (Rachenmandeln) und das Rückenmark
- bei Rindern aller Altersklassen: die Tonsillen (Rachenmandeln) und der gesamte Darm inklusive Gekröse, der Schädel ohne Unterkiefer, jedoch einschließlich Gehirn und Augen
- bei Rindern über 12 Monaten: das Rückenmark.