



**EUROPÄISCHES HALAL  
ZERTIFIZIERUNGSMANAGEMENTINSTITUT**



# Halal Richtlinien

für die Halal-Zertifizierung

**EHZ**

Europäisches Halal Zertifizierungsinstitut

Colonia Alle 3, D-51067 Köln

Tel.: +49 221 942 240-350 | Fax.: +49 221 942 240-351

Email: [info@eurohalal.eu](mailto:info@eurohalal.eu)

Internet: [www.eurohalal.eu](http://www.eurohalal.eu)

# Übersicht

|  |   |
|--|---|
| 1. Über EHZ .....  | 3 |
| 2. Lebensmittelindustrie .....   | 3 |
| 3. Was ist Halal?.....   | 3 |
| 4. Fleisch, dessen Verzehr nicht erlaubt ist (Haram) .....   | 4 |
| 5. Halal-Überwachung, Qualitätskontrolle und Zertifizierung durch das EHZ .....                        | 4 |
| 5.1. Islamische Vorschriften für Halal-Schlachtung.....  | 4 |
| 5.2. Halal Rohstoffe (das Erlaubte) .....  | 5 |
| 5.3. Haram Produkte (das Verbotene) .....  | 5 |
| 5.4. Verbindliche Vorkehrungen und Voraussetzungen für die Halal-Produktion<br>von Lebensmitteln ..... | 6 |
| 6. Zertifizierung.....   | 7 |

## **Anhänge:**

|   |    |
|---|----|
| Anhang I: Vorschriften für eine tierschutzgerechte Schlachtung von Geflügel,<br>Schafen und Rindern ..... | 8  |
| Anhang II: Tierschutz im Islam.....   | 12 |

## 1. Über EHZ

Das Europäische Halal Zertifizierungsinstitut (EHZ) ist eine Non-Profit-Organisation in Trägerschaft der Islamischen Gemeinschaft Millî Görüş (IGMG).

Das EHZ berät die Lebensmittelindustrie, prüft deren Produkte und Produktionssysteme und zertifiziert diese, wenn sie die Halal-Richtlinien, die vom Gelehrtenrat des EHZ festgelegt wurden, erfüllen.

Das EHZ bietet Unternehmen ein System an, nach dem ihre Produkte auf Konformität mit den islamischen Halal-Richtlinien geprüft werden. Die Prüfberichte werden dem Gelehrtenrat des EHZ vorgelegt. Seine Zustimmung ist für die Ausstellung eines Zertifikats notwendig. Das EHZ Halal-Logo auf Produkten steht für geprüfte Halal-Qualität, die bei Verbrauchern für Sicherheit und Glaubwürdigkeit sorgt.

Das EHZ zertifiziert aber nicht nur Lebensmittel, sondern auch Textilien, Chemikalien, Pharmazeutika sowie die Kosmetikbranche.

## 2. Lebensmittelindustrie

In unserer multireligiösen Gesellschaft muss mehr als nur auf gesunde Lebensmittel geachtet werden. In der Lehre des Islam stellt das Konzept des Erlaubten und des Verbotenen eine zentrale Struktur dar, die die Lebensweise und den Alltag der gläubigen Muslime beeinflusst. Auch im Bereich der Ernährung spielt dieses Konzept eine sehr wichtige Rolle: Der Islam verlangt von den Muslimen, dass sie sich an bestimmte Speise-, Trink- und Schlachtvorschriften halten:

**"Das Lebensmittel muss erlaubt, also halal sein".**

Dies sicherzustellen ist nicht einfach, da wir in einer Zeit der Massenproduktion und Automatisierung leben, die eine große Anzahl an verschiedenen Lebensmitteln möglich macht. Muslime können viele Produkte aus religiösen Gründen nicht konsumieren, weil diese den Halal-Richtlinien nicht entsprechen. Dies führt i.d.R. zu einem bewussten Konsumverzicht oder zumindest zu Unsicherheit bzw. Misstrauen beim Kauf.

Mit dem Zertifizierungssystem vom EHZ sind Schlacht-, Fleischverarbeitungs- und Lebensmittelherstellerebetriebe in der Lage, Halal-Produkte nach Halal-Richtlinien herzustellen. Viele Hersteller setzen bereits auf diesen Standard und profitieren vom zusätzlichen Umsatz durch die Beachtung der Halal-Richtlinien.

## 3. Was ist Halal?

Das arabische Wort Halal bedeutet „das Zulässige, Erlaubte, Gestattete“. Als islamischer Fachbegriff bezeichnet es alle Dinge und Handlungen, die aus islamischer Sicht gestattet sind.

Im Zusammenhang mit Lebensmitteln bedeutet Halal, dass das Produkt für jeden Muslim zum Verzehr geeignet ist. Bedingungen hierfür sind, dass im Produkt kein Schwein verarbeitet wird, dass im Produkt kein Alkohol und Blut enthalten ist und, dass in sämtlichen Fleischprodukten nur die im Islam erlaubten Tiere verwendet werden, welche nach dem islamischen Ritus geschlachtet wurden (z.B. nur reine Pflanzenfresser, wie Schafe, Kühe, Geflügel, etc.).

Sollten Produkte zum Verzehr angeboten werden, die nicht alltäglich verzehrt werden, wie z.B. Krokodil-, Kängurufleisch, usw. so bitten wir um explizite Anfrage.

## **Es wird festgehalten, dass nur diejenigen Lebensmittel Halal sind,**

- 3.1 welche eindeutig aus Halal-Rohstoffen / Mitteln hergestellt wurden
- 3.2 welche von erlaubten Tieren stammen, die den islamischen Vorschriften entsprechend geschlachtet wurden
- 3.3 welche nach islamischem Recht aus als „rein“ klassifizierten Produkten hergestellt wurden. Als unrein, verboten gelten Blut, Exkremente und Fleisch von verendeten Tieren und vom Schwein
- 3.4 die aus und mit Meerestieren hergestellt wurden. (Meerestiere sind im Islam grundsätzlich Halal und brauchen als Kaltblüter nicht geschlachtet zu werden)
- 3.5 die weder Alkohol enthalten noch mit Alkohol hergestellt wurden (kompromissloses Verbot von Alkohol)

## **4. Fleisch, dessen Verzehr nicht erlaubt ist (Haram)**

- 4.1 Fleisch "verendeter Tiere", d.h. Fleisch von Vieh und Geflügel, das eines natürlichen Todes gestorben ist, ohne vom Menschen geschlachtet oder erjagt worden zu sein
- 4.2 Kranke Tiere, deren Verzehr aus gesundheitlichen Gründen nicht erlaubt sind
- 4.3 Schweinefleisch
- 4.4 Tiere, die nicht Allah geweiht wurden
- 4.5 Ein Tier, das erwürgt oder erstickt wurde
- 4.6 Ein Tier, das mit einem Knüppel o. ä. zu Tode geschlagen wurde
- 4.7 Ein Tier, das aufgrund eines Sturzes verendete, z. B. von einer Anhöhe herab, oder in einen Graben oder eine Schlucht stürzte
- 4.8 Ein Tier, das stirbt, weil es von den Hörnern eines anderen Tieres aufgespießt wurde.
- 4.9 Ein Tier, dass von anderen Tieren angefressen wurde und daran stirbt
- 4.10 Durch das Entfederungsverfahren mit heißem Wasser / Wasserdampf verbrühte Tiere bzw. Tiere mit beschädigten inneren Organen

## **5. Halal-Überwachung, Qualitätskontrolle und Zertifizierung durch das EHZ**

Die Überwachung garantiert lückenlos vom Rohstoff bis zum Endprodukt, dass die entsprechenden Lebensmittel nach islamischen Richtlinien hergestellt werden. Die Halal-Anforderungen der jeweiligen Produkte werden ggf. durch die Untersuchung eines unabhängigen Laboratoriums getestet, um auch die geringste Kontamination auszuschließen.

### **5.1 Islamische Vorschriften für Halal-Schlachtung**

- 5.1.1 Die Tiere dürfen nicht für den muslimischen Verzehr verboten sein (Haram).
- 5.1.2 Die Schlachtungen müssen durch muslimische Schlachter durchgeführt werden.
- 5.1.3 Die Tiere müssen im Augenblick der Halal-Schlachtung lebendig sein.
- 5.1.4 Wenn es möglich ist und nach Anfrage erlaubt ist sollte die Schlachtung ohne Betäubung erfolgen. Wenn die erforderliche Zulassung nicht vorhanden ist, sollten bei der Betäubung auf folgende Aspekte geachtet werden:
- 5.1.5 Betäubungsmethoden, die die Tiere vor Schmerzen und Leiden bei der Schlachtung schützen, sind anzuwenden, wobei bezüglich der Betäubungsmethoden der jeweilige aktuelle Stand wissenschaftlicher Forschung zum Schutze der Tiere anzuwenden ist. Die Tiere dürfen nicht vor dem Entbluteschnitt sterben.

- 5.1.6 Es ist Pflicht, für jedes einzelne Tier den Namen Allah's beim Halal-Schlachten zu erwähnen<sup>1</sup>.
- 5.1.7 Es reicht jedoch aus, beim Starten von maschineller Halal-Schlachtung von Geflügel, den Namen Allah's anzurufen. Das Wiederholen für jedes einzelne Tier entfällt.  
Der Startschalter der maschinellen Halal-Schlachtung darf bei jedem Neustart, auch nach kurzen Pausen, nur von den muslimischen Mitarbeitern getätigt werden. Dabei muss der Name Allah's von dem zuständigen muslimischen Mitarbeiter wiederholt werden. Die Tiere, die der maschinellen Halal-Schlachtung entkommen sind, müssen per Hand von Muslimen nachgeschlachtet werden. Hierbei muss für jedes einzelne Tier der Name Allah's angerufen werden.
- 5.1.8 Die Tiere dürfen weder Stress noch Qualen ausgesetzt werden. Der Transport zur Halal-Schlachtung muss so schonend wie möglich gestaltet werden<sup>2</sup>. Die Schlachtinstrumente müssen scharf genug sein, um eine möglichst stressfreie und schnelle Halal-Schlachtung zu gewährleisten.
- 5.1.9 Eine Halal-Schlachtung ist vollzogen, wenn die Luftröhre, Speiseröhre und beide Schlagadern unterhalb des Kehlkopfes schnell durchgeschnitten sind. Es müssen mindestens drei dieser vier Stellen durchschnitten werden.
- 5.1.10 Es ist unerwünscht, dass der Hals während der Schlachtung gebrochen wird.
- 5.1.11 Ausblutung der Halal geschlachteten Tiere muss gewährleistet sein.
- 5.1.12 Die Maschinen und Ausstattungen, die zur Schlachtung oder Tötung von nicht für den muslimischen Verzehr gestatteten Tieren benutzt werden, dürfen nicht ohne vorherige Reinigung für Halal-Schlachtungen verwendet werden. Der Ort der Halal-Schlachtung muss absolut frei von Verunreinigungen durch Schweinefleisch oder Nicht-Halal-Fleisch sein.
- 5.1.13 Die im Anhang befindlichen **«Vorschriften für eine tierschutzgerechten Schlachtung von Geflügel, Schafen und Rindern»** sind Bestandteil der Zertifizierungsvorschriften und sind einzuhalten.

Sollbestimmungen:

- 5.1.13 Es ist unerwünscht, dass die zu schlachtenden Tiere den Schlachtvorgang sehen
- 5.1.14 Es soll verhindert werden, dass das Tier die Todesschreie anderer Tiere hört
- 5.1.15 Das Schärfen des Messers bzw. das Vorbereiten der Schlachtutensilien soll von den Tieren nicht gesehen werden
- 5.1.16 Beim Schlachtvorgang sollten die Tiere weder Stress noch Schmerzen ausgesetzt werden

## 5.2 Halal Rohstoffe (das Erlaubte)

- 5.2.1 Pflanzliche Rohstoffe sind halal, sofern keine Gärung in Gang gesetzt ist, und bei der Produktion die erforderlichen Regeln beachtet werden
- 5.2.2 Tierische Rohstoffe sind halal, wenn diese von erlaubten Tieren stammen, die Halal geschlachtet wurden und entsprechend über ein Halal-Zertifikat verfügen, welches vom Islamrat anerkannten islamischen Institution ausgestellt wurde. Ausnahme sind Meerestiere, die nicht geschlachtet zu werden brauchen

## 5.3 Haram Produkte (das Verbotene)

Im Islam gilt der Grundsatz: „Was nicht definitiv verboten ist, ist erlaubt“, d.h., dass nur jene Dinge zum Verzehr verboten sind, die laut Koran und Sunna für Verboten erklärt wurden.

- 5.3.1 Die folgenden tierischen Rohstoffe sind Haram und für den Verzehr durch Muslime verboten: Fleisch von verendeten Tieren, Blut, Schweinefleisch sowie das

---

<sup>1</sup> Koran Sure 6 Vers 118 „So esset das, worüber Allahs Name ausgesprochen wurde, wenn ihr an Seine Zeichen glaubt.“ und in Sure 6 Vers 121 „Und esset nicht von dem, worüber Allahs Name nicht ausgesprochen wurde; denn wahrlich, das ist Frevel. Und gewiss werden die Satane ihren Freunden eingeben, mit euch zu streiten. Und wenn ihr ihnen gehorcht, so werdet ihr Götzendiener sein.“

<sup>2</sup> Anhang: Tierschutz im Islam

Fleisch von Raubtieren mit Fangzähnen und Raubvögeln mit Krallen, ebenso das Fleisch von erlaubten Tieren, die nicht Halal geschlachtet wurden

- 5.3.2 Alkohol als Genussmittel in jeglicher Form und Konzentration ist absolut verboten und kompromisslos haram. Ebenfalls ist der Handel mit Alkohol haram.

#### **5.4 Verbindliche Vorkehrungen und Voraussetzungen für die Halal-Produktion von Lebensmitteln**

- 5.4.1 Die Halal-Rohstoffe (hier: Halal-Fleisch) müssen mit einem Zertifikat eines nach islamischen Regeln schlachtenden Schlachthofes versehen sein, welche vom Islamrat anerkannte islamische Institution zertifiziert wurde. Vor dem Produktionsprozess nimmt der autorisierte Mitarbeiter eine genaue Überprüfung des Halal-Fleisches vor, indem er die Übereinstimmung der Veterinärkontrollnummern auf dem Fleisch mit den Daten auf dem Halal-Zertifikat überprüft.
- 5.4.2 Die komplette Trennung der Halal-Produktionslinien oder je nach Situation die Trennung einzelner Fabrikteile ist notwendig. Wenn dies nicht realisiert werden kann, müssen Ausnahmеворkehrungen unter Absprache mit EHZ vereinbart werden.
- 5.4.3 Es muss gewährleistet sein, dass die Maschinen gereinigt und trocken sind, um jede Berührung mit Nicht-Halal-Lebensmitteln auszuschließen.
- 5.4.4 Alle bei der Herstellung von Halal-Nahrung notwendigen Ausrüstungen müssen ebenfalls gereinigt werden.
- 5.4.5 Die Arbeiter aus der Halal-Produktionslinie dürfen mit keinen anderen Lebensmitteln, die nicht Halal sind, in Berührung kommen.
- 5.4.6 Das Halal-Fleisch darf weder im Schlachthaus und bei der Lagerung in Kühl- und Tiefkühlräumen noch zu irgendeinem Zeitpunkt der Ver- oder Entladung oder während des Transportes mit Schweinefleisch oder Nicht-Halal-Produkten in Berührung kommen.
- 5.4.7 Die verwendeten Zutaten, Zusätze und Farbstoffe müssen den Halal-Richtlinien entsprechen.
- 5.4.8 Während der Verpackung bzw. der Lagerung muss gewährleistet werden, dass keine Berührung mit Produkten, die Haram sind, stattfinden kann.

## 6. Zertifizierung

Der Halal-Prüfer ist unabhängig vom Schlachthaus und ebenso von der Produktionsfirma. Jede Beeinträchtigung dieser Unabhängigkeit hat eine sofortige Sperrung des Gebrauchs der Halal-Zertifizierung des betroffenen Betriebes zur Folge.

Es ist wichtig, dass dem Halal-Prüfer jederzeit in jeder Phase der Schlachtung, Verarbeitung und Produktion Zugang gewährt wird. Die Produktionsstätten erklären sich mit unangekündigten Halal-Prüfungen einverstanden.

Die Zertifizierung erfolgt gegen eine Zertifikatsgebühr und gilt 1 Kalenderjahr.

Eventuell notwendige Laboruntersuchungen werden bei unabhängigen Labors in Auftrag gegeben. Die Kosten werden mit Nachweis an den Produzenten weiterbelastet.

Die endgültige Zertifizierung erfolgt nach Abschluss aller Untersuchungen bestehend aus Vor-Ort-Besichtigung und ggf. Laboruntersuchung. Sobald der Zertifizierung durch den Gelehrtenrat des Institutes zugestimmt wurde, ist das Zertifikat rechtskräftig und der Betrieb kann den Halal-Logo nutzen.

Sollte festgestellt werden, dass gegen die Halal-Vorschriften und gegen die Vorschriften der tierschutzgerechten Schlachtung verstoßen wird, ist das EHZ dazu verpflichtet, öffentlich den Hersteller bekannt zu geben und den sofortigen Entzug des Zertifikates zu veranlassen. Eventuell in den Handel gelangte Produkte mit Halal-Logo des Zertifizierungsinstitutes müssen auf eigene Kosten vom Produzenten zurückgerufen und vernichtet werden.

## **Anhang I:**

### **Vorschriften für eine tierschutzgerechte Schlachtung von Geflügel, Schafen und Rindern**

Erstellt in Zusammenarbeit mit dem Beratungs- und Schulungsinstitut für schonenden Umgang mit Zucht- und Schlachttieren (bsi) aus Schwarzenbek Postfach 1469, 21487 Schwarzenbek Telefon 04151-7017 Fax: - 894046

#### **1. Allgemeines**

- 1.1 Die Schlachtung von Rindern, Schafen und Geflügel muss unter Einhaltung der tierschutzrechtlichen Bestimmungen sowie den fleischhygienerechtlichen Bestimmungen erfolgen. Es dürfen keine kranken Tiere geschlachtet werden (Lebenduntersuchung durch den Tierarzt ist vorgeschrieben).
- 1.2 Tierschutzrecht: Für die Schlachtung von Geflügel, Rindern und Schafen sind die Vorgaben des Tierschutzgesetzes und der Tierschutzschlachtverordnung einzuhalten.
- 1.3 Sachkunde des Personals: Jeder, der Schlachttiere ruhigstellt, betäubt und schlachtet (den Entblutungsschnitt vornimmt) muss einen amtlichen Sachkundenachweis nach §4 TierSchIV haben.
- 1.4 Die verwendeten Anlagen und Geräte müssen regelmäßig auf ihre Funktion geprüft, gewartet und gereinigt werden. Anlagen zur Ruhigstellung und Betäubung von Rindern müssen nachweislich für die Elektrokurzzeitbetäubung geeignet sein (es wird ein Gutachten durch einen fachkundigen Tierarzt, z.B. durch das bsi empfohlen). Die Betäubungsverfahren sind entsprechend dem neusten Stand der Wissenschaft und so anzuwenden, dass die Tiere schnell und unter Vermeidung von Leiden und Schmerzen empfindungs- und wahrnehmungslos werden.

#### **2. Ruhigstellen, Betäuben und Entbluten**

Nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft und Technik können Geflügel, Schafe und Rinder mit Hilfe der Elektrobetäubung in Bruchteilen von Sekunden betäubt werden, so dass eine schmerzfreie Schlachtung durch Blutentzug erfolgen kann. Bei elektrischer Kopfdurchströmung mit den in der Tierschutz-Schlachtverordnung vorgegebenen Mindeststromstärken und Stromflussdauern werden die Tiere betäubt und nicht getötet.

Um den Bedürfnissen von Angehörigen bestimmter Religionsgemeinschaften zu entsprechen, denen zwingende Vorschriften ihrer Religionsgemeinschaft die Anwendung anderer Betäubungsverfahren untersagen, kann die sog. Elektrokurzzeitbetäubung (Mindeststromflusszeit 2 Sekunden, Verzicht auf elektrische Herzdurchströmung bei Rindern über 6 Monaten) verwendet werden. Die Anwendung der Elektrokurzzeitbetäubung bedarf einer Genehmigung nach §14 (2) Punkt 3 TierSchIV.

- 2.1. Rinder: Eine Betäubungsmethode, die im Einklang mit den Vorschriften zur Gewinnung von Halal-Fleisch steht, ist die Elektrokurzzeitbetäubung.
  - 2.1.1 Die Betäubung der Rinder ist im Stehen durchzuführen. Die Drehung der Tiere vor der Betäubung ist nicht zulässig.

Anlagen zur Einschränkung der Bewegung der Tiere dürfen nicht zu unnötigen Belastungen, zu Schmerzen, Leiden oder Schäden führen. Sie müssen einen korrekten Ansatz der Elektroden und eine unmittelbare Entblutung der Tiere zulassen.

Das zu betäubende Rind muss von der Einrichtung zur Ruhigstellung vor und während der elektrischen Betäubung so festgehalten werden, dass der Stromfluss nicht vorzeitig abreißt.

Erfolgt die Entblutung im Stehen, muss das betäubte Rind auch nach der Betäubung in geeigneter Stellung festgehalten werden. Erfolgt die Entblutung im Liegen, muss das Rind schnell ausgeworfen werden.



2.1.2 Zur Betäubung müssen geeignete Elektroden, so angesetzt werden, dass ein ausreichender Stromfluss durch das Gehirn erzielt wird (z.B. zwischen Auge und Ohr, oder bei automatischen Anlagen zwischen Nacken und Nase).

Die Durchströmung sollte mit einem Konstantstromgerät durchgeführt werden. Zur Erzielung einer sicheren Betäubung muss eine Stromstärke von mindestens 2,0 Ampere innerhalb von einer Sekunde erreicht und über mindestens 2 Sekunden gehalten werden. Die Anlage muss dem Anwender fehlerhafte Betäubungsvorgänge deutlich anzeigen.

2.1.3 Die Entblutung muss einen raschen starken Blutfluss ermöglichen. Die Entblutung kann im Stehen oder im Liegen erfolgen. Damit die Tiere schnell ausbluten und nicht mehr aufwachen können, muss unmittelbar nach dem Halal-Schnitt ein Bruststich in die großen Blutgefäße in Herznähe erfolgen. Die Entblutung ist zu kontrollieren.

2.2 **Schafe:** Eine Betäubungsmethode, die im Einklang mit den Vorschriften zur Gewinnung von Halal-Fleisch steht, ist die Elektrokurzzeitbetäubung.

2.2.1 Schafe können im Stehen, im Sitzen (wie zum Scheren der Wolle) oder liegend auf einem Schlachttisch betäubt werden.

Die Tiere müssen so in die Schlachtposition gebracht und dort gehalten werden, dass keine unnötigen Belastungen, Schmerzen, Leiden oder Schäden entstehen.

Die Tiere dürfen nicht am Vlies (Wolle) gepackt werden.

Es muss ein korrekter Ansatz der Elektroden und eine unmittelbare Entblutung der Tiere möglich sein.

2.2.2 Zur Betäubung sollten ebenfalls Konstantstromgeräte verwendet werden. Zur Erzielung einer sicheren Betäubung muss eine Stromstärke von mindestens 1,0 Ampere innerhalb von einer Sekunde erreicht und über mindestens 2 Sekunden gehalten werden. Die Anlage muss dem Anwender fehlerhafte Betäubungsvorgänge deutlich anzeigen.

Es müssen für Schafe geeignete Elektroden verwendet werden (Schafspitzen). Die Elektroden müssen beidseits an der Schläfe angesetzt werden.

2.2.3 Die Entblutung kann im Hängen oder im Liegen erfolgen. Die Entblutung muss einen raschen starken Blutfluss ermöglichen. Die Entblutung ist zu kontrollieren.

2.3. **Geflügel:** Für Geflügel gibt es derzeit zwei Versionen der elektrischen Betäubung, die im Einklang mit den Vorschriften zur Gewinnung von Halal-Fleisch stehen. Geflügel muss entweder mit der elektrischen Durchströmung im Wasserbad (Bandschlachtung) oder mit Durchströmung des Kopfes von Hand (Einzeltierschlachtung mit einer Zange oder V-förmigen Elektroden) betäubt werden. Alternativ ist die Gasbetäubung von Geflügel zur Erzeugung von Halal-Fleisch möglich.

2.3.1 Anlagen zur Einschränkung der Bewegung der Tiere dürfen nicht zu unnötigen Belastungen, zu Schmerzen, Leiden oder Schäden führen. Sie müssen einen korrekten Stromfluss durch den Kopf der Tiere zulassen.

Wird Geflügel für die *Durchströmung im Wasserbad* aufgehängt, so dürfen die Tiere nicht länger als drei Minuten über Kopf hängen. Während des Hängens sollten die Tiere möglichst beruhigt werden (blaues Licht, Brustband).

Die Schlachtbügel dürfen die Ständer (Beine der Tiere) nicht einquetschen. Es empfiehlt sich die Bügel zu befeuchten, damit ein guter Stromfluss möglich ist.

Die Tiere sollten mit dem Kopf zuerst in das Wasserbad eintauchen und keine vorzeitigen Stromstöße durch überlaufendes Wasser oder durch Eintauchen von anderen Körperteilen bekommen.

Die Höhe des Wasserbades muss so eingestellt sein, dass die Tiere mit Kopf und Hals eintauchen.

Für die *Durchströmung von Hand* können die Tiere in einen Schlachtrichter gesteckt werden oder von Hand gehalten und zur Entblutung in einen Schlachtrichter gesteckt werden.

- 2.3.2 Für die *Betäubung von Geflügel im Wasserbad* sollten Durchströmungen von 7mindestens 10 Sekunden mit Stromstärken von mindestens 120 Milliampere pro Huhn, 130 Milliampere pro Ente bzw. 150 mA pro Pute mit sinusförmigen Wechselströmen von 200-400 Hertz erfolgen (Beispiel: bei 10 gleichzeitig eintauchenden Hähnchen demnach  $10 \times 120 \text{ mA} = 1,2 \text{ Ampere}$ ).

Für die *Betäubung von Geflügel von Hand* sollten Durchströmungen mit Stromstärken von mindestens 100 Milliampere pro Huhn, 600 Milliampere pro Ente oder Gans bzw. 400 mA pro Pute mit sinusförmigen Wechselströmen von 50 Hertz solange erfolgen bis die Tiere sich strecken (mindestens 4 Sekunden). Die Anlage muss dem Anwender fehlerhafte Betäubungsvorgänge deutlich anzeigen.

- 2.3.3 Wenn die Tiere nicht in den Kisten verbleiben, müssen die Transportcontainer schonend geleert werden, so dass die Tiere ausreichend Platz auf dem Transportband haben und nicht übereinander fallen. Wenn die Tiere in das Gas gelangen, dürfen sie nicht flattern. Die CO<sub>2</sub>-Konzentration sollte erst über 40% ansteigen, wenn die Tiere das Stehvermögen verloren haben. Die Anlagen müssen Fenster haben, damit man das Verhalten der Tiere im Gas sehen kann. Die Gaskonzentration und Aufenthaltsdauer muss aufgezeichnet werden. Anlagen zur Gasbetäubung von Geflügel sollten von einem fachkundigen Tierarzt (z.B. bsi) geprüft sein.
- 2.3.4 Zur Entblutung müssen die Hauptblutgefäße auf jeder Halsseite möglichst schnell, bei der Elektrobetäubung jedoch spätestens innerhalb von 7 Sekunden nach dem Ende der Durchströmung durchtrennt werden. Die Entblutung muss einen raschen starken Blutfluss ermöglichen. Die Entblutung ist zu kontrollieren

### 3. Kontrolle der Betäubung

Alle Tiere müssen vor dem Entbluteschnitt betäubt sein. Die Betäubung muss so lange anhalten, bis die Tiere so viel Blut verloren haben, dass das Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögen sicher erloschen ist. Die Betäubungswirkung ist zu kontrollieren. Wenn 3.1. und 3.2. nicht zutreffen, muss unverzüglich eine Nachbetäubung erfolgen. Der Fehler muss gesucht und beseitigt werden.

- 3.1 Schafe und Rinder müssen beim Ansatz der Elektroden sofort erstarren. Beim Elektrodenansatz oder während der Durchströmung dürfen keine Lautäußerungen erfolgen. Nach dem Stromfluss ist der Tierkörper zunächst kurz verkrampft, dann folgt eine Phase mit krampfartigen Bewegungen. Nach Beendigung des Stromflusses und während der Entblutung dürfen keine zielgerichteten Bewegungen des Körpers oder der Augen, keine Aufstehversuche und keine regelmäßige Atmung erkennbar sein.
- 3.2 Geflügel muss beim Eintritt ins Wasserbad oder bei Ansatz der Zange/der V-Elektroden am Kopf sofort erstarren. Während der Durchströmung dürfen keine Lautäußerungen vorhanden sein, und die Tiere dürfen nicht flattern. Nach der Durchströmung und während der Entblutung dürfen die Tiere ebenfalls nicht flattern, keine regelmäßige Atmung zeigen, sich nicht aufrichten, keine Laute äußern und keine spontanen Augenbewegungen zeigen. (Bei der Betäubung von Hand treten vorübergehende Zitter- und Flatterbewegungen auf).

#### **4. Weitere Betäubungsmethoden - Bolzenschuss**

Ein Tier zu schlachten bedeutet, dass es von einem lebenden in einen toten Zustand übergeht. Damit das Fleisch nach dem Islam rechtmäßig (Halal) ist, muss es von einem Tier stammen, das zu einer rechtmäßigen Art gehört, und es muss rituell, d.h. nach den islamischen Vorschriften, geschlachtet werden. Bei der Schlachtung wird dem Tier die Kehle durchgeschnitten, was zu einem schnellen Blutdruckabfall führt und die Blutzufuhr zum Gehirn einschränkt. Dieser abrupte Druckverlust führt zum schnellen und irreversiblen Aufhören des Bewusstseins und der Schmerzempfindlichkeit. Der Schlachter muss Bismillah (Im Namen Allahs/Gottes) sagen, bevor er das Tier schlachtet. Das Blut muss aus dem Kadaver abgelassen werden. Diese Schlachtmethode ist die Methode, bei der ein Tier beim Schlachten am wenigsten leidet.

Doch in Deutschland und den meisten europäischen Ländern ist die Betäubung von Schlachttieren gesetzlich vorgeschrieben. Bei Geflügel ist die Elektrokurzzeitbetäubung am meisten verbreitete Methode und bei Großvieh der Bolzenschuss. Beim Bolzenschießen wird das Tier mit einem kurzen Bolzen oder einer Kugel in den Kopf geschossen. Was dazu führt, dass das Tier ein schweres Schädelhirntrauma bekommt, mit sofortigem Verlust von Bewusstsein und Schmerzempfinden.

**Wichtig ist, dass bei der Betäubung das Tier nicht stirbt.** Als EHZ vergeben wir nur Zertifikate mit dieser Voraussetzung.

#### **5. Weitere Schlachtarbeiten**

Nach dem Entbluteschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten erst vorgenommen werden, wenn mindestens 2 Minuten verstrichen sind und das Tier keine Bewegungen mehr zeigt.

#### **6. Management**

Die Vorgehensweise bei der Schlachtung sollte mit der Leitung und den Mitarbeitern des Schlachtbetriebes und mit den Tierärzten des zuständigen Veterinäramtes abgesprochen sein. Die Leitung des Schlachtbetriebes muss dafür sorgen, dass die Vorschriften für eine tierschutzgerechte Schlachtung eingehalten werden.

## Anhang II: Tierschutz im Islam

Der Islam verpflichtet den Menschen gegenüber dem Tier als Geschöpf, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen und ihm nicht grundlos Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen. Der Islam geht in seinem Tierschutzgedanken sogar noch weiter und verbietet nicht nur die körperliche Misshandlung, sondern er verbietet auch die psychische und selbst die verbale Abwertung eines Tieres.

Diese islamischen Tierschutzbestimmungen sind wie alle anderen Rechte und Pflichten unabhängig von Gruppen- oder Personeninteressen allgemeingültig, d.h. verbindlich für alle Muslime und in allen Gesellschaften und basieren ausschließlich auf den beiden Hauptquellen, dem Qur'an und der Sunna. Muslime sind nach den islamischen Gesetzen zwingend verpflichtet mit allen Mitgeschöpfen (u. a. mit allen Tieren) respektvoll, liebevoll, rücksichtsvoll und artgemäß umzugehen. Abgeleitet wird diese Fürsorge- und Schutzpflicht und die damit verbundene Verantwortung der Muslime für alle Geschöpfe aus der islamischen Schöpfungsvorstellung, der Gleichstellung aller Geschöpfe vor dem Schöpfer.

Im Islam wird der Mensch immer wieder daran erinnert, dass Mensch und Tier gleichermaßen Teil der Schöpfung sind und dass der Mensch sich einst vor Allah auch wegen seines Umgangs mit den Geschöpfen, den Tieren verantworten muss.

**Es ist eine zwingende Verpflichtung für die Muslime, alle Handlungen zu unterlassen, die Tieren und anderen Geschöpfen absichtlich oder bewusst physische und psychische Schmerzen oder Leiden zufügen könnten<sup>3</sup>.**

Die Halal-Schlachtung besteht nicht nur aus dem Entbluteschnitt an sich, sondern es gibt eine Vielzahl von Vorschriften zur Durchführung, sowie strenge Regeln sowohl für vorbereitende als auch für nachbereitende Maßnahmen, die dem Tier unnötige Qualen bei der Halal-Schlachtung ersparen und seine Würde als Geschöpf wahren sollen<sup>4</sup>, z.B.:

- das Verbot Tiere zu töten, außer für den Fall der Fleischgewinnung als Lebensmittel
- das Verbot, Tiere als Zielscheibe für Schießübungen zu benutzen
- das Verbot, Schau-Tierkämpfe zu organisieren bzw. durchzuführen
- das Verbot, Tiere zu quälen
- das Verbot, Tiere durch Brandzeichen im Gesicht zu brandmarken, etc.

Der Umgang mit den Tieren vor der Halal-Schlachtung muss die Tiere vor unnötigen Leiden und Schmerzen bewahren.

---

<sup>3</sup> Der Gesandte (s.a.v.) sagte:

„Wer (dem Lebewesen gegenüber) sich unbarmherzig verhält, der wird (von Allah ta‘ala) keine Gnade erfahren.“  
(Überlieferung vom Al-Buchari)

„Wurde euch nicht berichtet, dass ich denjenigen verflucht habe, der ein Tier auf dem Gesicht brandmarkt oder auf das Gesicht schlägt?“ (Überlieferung vom Muslim, Abu Dawud, Ahmad und At-Tirmidhi)

<sup>4</sup> siehe hierzu auch die Sollbestimmungen unter Pkt. 5.1