

Gebührenbedarfsberechnung zur Satzung der Stadt Köln über die Erhebung von Gebühren für Amtshandlungen nach dem Fleischhygienerecht

Übersicht	<u>Seite</u>
1 Allgemeines.....	4
2 Gebühr für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben	6
2.1 Wöchentliche Schlachtfolge und Schlachtzahlen	6
2.2 Personalbedarfsermittlung	8
2.2.1 Personaleinsatz der Schlachtieruntersuchung	8
2.2.1.1 Notwendiger Personaleinsatz der Schlachtieruntersuchung.....	8
2.2.1.2 Ermittlung Einsatzzeiten der Schlachtieruntersuchung.....	9
2.2.2 Personaleinsatz der Fleischuntersuchung.....	10
2.2.2.1 Ermittlung der notwendigen Untersuchungszeiten der Fleischuntersuchung...	10
2.2.2.2 Ermittlung der Vor- und Nachbereitungszeiten der Fleischkontrolleure.....	11
2.2.2.3 Ermittlung der bezahlten Pausenzeiten der Fleischuntersuchung.....	12
2.2.2.4 Ermittlung der Rüstzeiten durch Tierartwechsel	13
2.2.2.5 Ermittlung der unplanmäßigen Bandstillstandzeiten.....	14
2.2.2.6 Ermittlung der Sicherstellungszeiten des spezifizierten Risikomaterials (SRM).....	15
2.2.2.7 Zusammenfassung der Einsatzzeiten - Fleischuntersuchung-	16
2.2.2.8 Ermittlung des Honorarkräftebedarfs zur Fleischuntersuchung	16
2.2.3 Laborarbeiten	17
2.3 Ermittlung der Gesamtkosten	17
2.3.1 Personalkosten	17
2.3.1.1 Schlachtieruntersuchung.....	17
2.3.1.2 Fleischuntersuchung	19
2.3.1.3 Laborpersonal	20
2.3.1.4 Verwaltung	20
2.3.1.5 Gesamtpersonalkosten	21
2.3.2 Kapitalkosten	21
2.3.2.1 Kalk. Abschreibung von Einrichtungsgegenständen	21
2.3.2.2 Kalk. Verzinsung von Einrichtungsgegenständen	22
2.3.3 Sachkosten	22
2.3.3.1 Kosten für Fernsprechanschluss	22
2.3.3.2 Dienst- und Schutzkleidung.....	22
2.3.3.3 Laborbedarf.....	22
2.3.3.4 Miete für Laborräume	23
2.3.3.5 Weitere Sachkosten	23
2.3.4 Summe der Sach- und Kapitalkosten	23
2.3.5 Gesamtkosten	23
2.4 Ermittlung der Gebühren	24
2.4.1 Ermittlung der Kosten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung	24
2.4.2 Kosten der Schlachtieruntersuchung.....	25
2.4.2.1 Kosten je Recheneinheit für die Umlage der Schlachtieruntersuchung	25
2.4.2.2 Kosten je Tierart der Schlachtieruntersuchung.....	25
2.4.3 Kosten der Fleischuntersuchung	25
2.4.3.1 Kosten je Recheneinheit für die Umlage der Fleischuntersuchung	26
2.4.3.2 Kosten je Tierart der Fleischuntersuchung	26
2.4.4 Gesamtkosten je Tierart	26
2.4.5 Berechnung der Gebühren.....	27
2.5 Übersicht des berechneten Gebührentarifs.....	27

2.6	Ermittlung der Gebühreneinnahmen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben.....	27
3	Gebühr für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen	28
3.1	Allgemeines	28
3.2	Ermittlung des jährlichen Schlachtvolumens.....	28
3.3	Personalbedarfsermittlung	29
3.3.1	Personaleinsatz in der Schlachtieruntersuchung	29
3.3.2	Personaleinsatz in der Fleischuntersuchung.....	30
3.3.3	Ermittlung des Gesamtpersonalbedarfs.....	32
3.4	Berechnung der Kosten je Tierart	32
3.4.1	Personalkosten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung.....	32
3.4.2	Personalkosten der Verwaltung.....	33
3.4.3	Gesamtpersonalkosten	34
3.4.4	Ausstattung, Dienst- und Schutzbekleidung	34
3.4.5	Wegstreckenentschädigung.....	34
3.4.6	Weitere Sachkosten.....	35
3.4.7	Zusammenfassung der Kosten	35
3.5	Trichinenuntersuchung bei Schweinen	35
3.6	Berechnung der Gebühr	35
3.7	Berechnung der Gebühreneinnahmen	36
4	Gebühr für die Probenahme und den Versand von Proben auf TSE.....	37
4.1	Tätigkeiten, Mitarbeiter und Kosten	37
4.2	Ermittlung der Personalkosten des Veterinärs	37
4.3	Ermittlung der Personalkosten der Fleischkontrolleure.....	38
4.4	Ermittlung der Personalkosten der Laborkraft.....	39
4.5	Ermittlung der Versandkosten	39
4.6	Ermittlung der Personalkosten der Verwaltung	40
4.7	Ermittlung weiterer Kosten.....	40
4.8	Ermittlung der Gesamtkosten je Monat und der Gebühr je Probe.....	40
5	Gebühr für Trichinenuntersuchungen sonstiger Tiere, die nicht der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterliegen.....	41
5.1	Ermittlung des jährlichen Probenaufkommen.....	41
5.2	Ermittlung des Personalaufwandes zur Probenahme	41
5.3	Ermittlung des Personalaufwandes und der Kosten der Trichinenuntersuchung.....	41
5.3.1	Vorbereitung	42
5.3.2	Ansatzphase	42
5.3.3	Auswertung	43
5.3.4	Nachbereitung	43
5.3.5	Verwaltung.....	43
5.3.6	Sachkosten	44
5.3.7	Gesamtkosten je Trichinenuntersuchung	44
5.4	Ermittlung der Gebühr	45
5.5	Ermittlung der Gebühreneinnahmen.....	45
6	Vergleich der EU Mindestgebühren mit den ermittelten spezifischen Gebühren.....	46
6.1	Vergleich der Gebühren für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben.....	46
6.2	Vergleich der Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen	46
6.3	Vergleich der Gebühren der Trichinenuntersuchung sonstiger Tiere, die nicht der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterliegen.....	46
7	Vergleich der Gebühreneinnahmen auf Basis der EU Gebühren und der berechneten Satzungsgebühren.....	47

7.1	Ermittlung der Gebühreneinnahmen auf Basis der EU Mindestgebühren.....	47
7.1.1	Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben	47
7.1.2	Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen.....	47
7.1.3	TSE-Probenahme und Probenversand	47
7.1.4	Trichinenuntersuchungen.....	48
7.1.5	Zusammenfassung der Gebühreneinnahmen durch EU Mindestgebühren	48
7.2	Zusammenfassung der Gebühreneinnahmen auf Basis der berechneten kostendeckenden Gebührensätze	48
7.3	Vergleich der Gebühreneinnahmen.....	48

1 Allgemeines

Die EU hat durch die Verordnung (EG) 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts für Amtshandlungen im Fleischhygienerecht Mindestgebühren vorgegeben, die das Land NRW durch die gleichlautende Übernahme in den Tarifen der Tarifstellen 23.8.4 der Allgemeinen Verwaltungsgebührenordnung NW in nationales Recht übernommen hat. Wie die nachfolgende Gebührenbedarfsberechnung zeigt, sind diese Mindestgebühren in vielen Fällen nicht kostendeckend. Die Ursachen hierfür sind unter anderem darin begründet, dass das Lohnniveau in der Bundesrepublik Deutschland nicht dem Gemeinschaftsdurchschnitt entspricht.

Die Satzung der Stadt Köln über die Erhebung von Gebühren für Amtshandlungen nach dem Fleischhygienerecht basiert auf der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.

Eine Abweichung von den Mindestgebühren gem. Anhang IV, Abschnitt B, Kapitel I ist gem. Art. 27 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 zulässig, sofern die abweichend kalkulierte Gebühr die Mindestgebühr nicht unterschreitet und die kalkulierte Gebühr die tatsächlichen Kosten nicht überschreitet (vgl. Art. 27 Abs. 3 und 4).

Die durch die nachfolgenden Berechnungen unter Beachtung von Anh. VI der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ermittelten Kosten und Erlöse führen zu einer Kostendeckung. Die den Erlösen zugrunde liegenden kalkulierten Gebührensätze unterschreiten die jeweilige Mindestgebühr nicht, siehe auch Vergleich unter Ziffer 6. Somit sind die Vorgaben aus Art. 27 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 eingehalten.

Im Folgenden wird bei den gewerblichen Schlachtbetrieben zwischen Groß- und Kleinbetrieben unterschieden. Diese Differenzierung ist wegen der generellen Unterschiede im Schlachtablauf und nicht zuletzt auch deshalb erforderlich, da sich die Vergütungsregelungen im Tarifvertrag zur Regelung der Rechtsverhältnisse der Beschäftigten in der Fleischuntersuchung (TV-Fleischuntersuchung) vom 15. September 2008 bei den beiden Betriebskategorien deutlich unterscheiden. Nach § 24 TV-Fleischuntersuchung handelt es sich um einen Großbetrieb, wenn im Durchschnitt des vorangegangenen Kalenderjahres mehr als 20 Großvieheinheiten¹ wöchentlich geschlachtet worden sind. Ansonsten handelt es sich um einen Kleinbetrieb.

Im Rahmen der Gebührenbedarfsberechnungen wird an einigen Stellen von dem EU Hygienepaket gesprochen. Hierunter sind die Regelungen der Verordnungen (EG) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 und 882/2007 zu verstehen.

Die Mindestuntersuchungszeiten (MuZ) gemäß § 9 der AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH) sind hinsichtlich ihrer Gliederung nach Tierarten nicht identisch mit der Gliederung der Tierarten lt. EU Mindestgebühren.

¹Dabei entsprechen 20 Großvieheinheiten • 20 Pferden oder anderen Einhufern, • 20 Rindern mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 kg, • 40 Rindern mit einem Lebendgewicht bis zu 300 kg, • 100 Schweinen mit einem Lebendgewicht von über 100 kg, • 133 Schweinen mit einem Lebendgewicht von bis zu 100 kg, • 200 Schafen, Ziegen mit einem Lebendgewicht von über 15 kg, • 400 Schaf- oder Ziegenlämmern oder Ferkeln mit einem Lebendgewicht von jeweils bis zu 15 kg, • 40 Stück Rotwild, • 100 ausgewachsene Wildschweine, • 133 Stück Dam-, Sikawild oder nicht ausgewachsene Wildschweine, • 200 Stück Reh- oder Muffelwild.

Gliederung der EU Mindestgebühren	Gliederung der MuZ gem. AVV LmH
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer
Rinder (unter 6 Wochen)	Rinder (unter 6 Wochen)
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	Hausschweine
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	Hausschweine
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	Schafe und Ziegen (bis 10kg Schlachtgewicht)

Nach Auskunft des Veterinäramtes sind die Abweichungen der Schwellengrenzen bei Schafen und Ziegen und die Unterscheidung bei Schweinen jedoch zu vernachlässigen, da sich die Untersuchungszeiten und -leistungen innerhalb der Differenzierungen nicht unterscheiden.

Die nachfolgenden Berechnungen sind generell mit ungerundeten Werten erfolgt. Zur besseren Übersichtlichkeit sind die Teilergebnisse in den nachfolgenden Ausführungen jedoch in der Regel gerundet dargestellt. Dies hat verschiedentlich zu Abweichungen bei den ausgewiesenen rechnerischen Ergebnissen geführt. Dies ist jedoch ohne Einfluss auf die rechnerische Richtigkeit.

2 Gebühr für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben

Zum 31.05.2010 hat die Fleischversorgung Köln GmbH (FVK) die Schlachtung am Schlachthof der Stadt Köln eingestellt und ihre EU-Schlachtzulassung an das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) zurückgegeben. Die Satzung für den Schlachtviehgroßmarkt, den Schlachthof und den Fleischgroßmarkt der Stadt Köln mit dem darin enthaltenen Schlachthof- bzw. Benutzungszwang sowie die Gebührensatzung für den Schlachthof der Stadt Köln und der mit der FVK geschlossene öffentlich-rechtliche Vertrag wurden aufgehoben. Nunmehr haben die gewerblichen Fleischbetriebe die Möglichkeit, nach einer entsprechenden Zulassung durch die zuständige Aufsichtsbehörde im eigenen Betrieb zu schlachten.

Die Kölner Schlachtgesellschaft GbR (im Folgenden "Schlachtgesellschaft" genannt), die zuletzt im Auftrag der FVK die Schlachtungen am Schlachthof der Stadt Köln durchgeführt hat, kündigte an, die Schlachtung im Umfang des letzten Jahres vor der Einstellung des Schlachtbetriebes durch die FVK im bisherigen Schlachthofgebäude in eigenem Namen wieder aufzunehmen und zumindest für zwei Jahre fortführen zu wollen. Das LANUV hat bei einer Vorbesichtigung am 12.07.2010 der Schlachtgesellschaft die Erteilung einer Zulassung nach Durchführung verschiedener Maßnahmen in Aussicht gestellt. Die Schlachtgesellschaft hat im vergangenen Jahr deutlich mehr als 20 Großvieheinheiten wöchentlich geschlachtet, so dass es sich hier um einen Großbetrieb im Sinne des § 24 TV-Fleischuntersuchung handelt.

Es ist daher möglich, dass der Schlachtbetrieb wieder aufgenommen wird. Wie die nachfolgende Gebührenbedarfsberechnung zeigt, sind die EU-Mindestgebühren nicht kostendeckend, so dass ohne den Erlass der Gebührensatzung der Stadt Köln über die Erhebung von Gebühren für Amtshandlungen auf dem Gebiet der Fleischhygiene der Stadt erhebliche Verluste entstehen würden.

Die nachfolgende Gebührenbedarfsberechnung zur Ermittlung der Gebühren für die Durchführung von Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben orientiert sich am Betrieb der Kölner Schlachtgesellschaft GbR.

2.1 Wöchentliche Schlachtfolge und Schlachtzahlen

Die Schlachtgesellschaft hat im vergangenen Jahr an zwei Tagen je Woche (Dienstag und Freitag) geschlachtet. Sofern der regelmäßige Schlachttag auf einen Feiertag gefallen ist, wurde die Schlachtung am Vor- bzw. am Folgetag durchgeführt, so dass von 104 Schlachttagen pro Jahr ausgegangen wird. Ein feiertagsbedingter Ausfall ist daher nicht zu berücksichtigen. Die Schlachtfolge des Vorjahres an den einzelnen Schlachttagen wird zur Kalkulation übernommen.

Die Gruppierung der Tierarten wurde von der EU durch die Verordnung (EG) 882/2004 neu geregelt. Die Differenzierung zwischen Rinder, Kälber und Einhufer wurde in

- Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer
- Rinder (unter 6 Wochen)

geändert.

Die in Köln geschlachteten Rinder und Kälber sind regelmäßig über 6 Wochen alt, so dass die Rinder unter 6 Wochen als Ausnahme betrachtet werden müssen, dennoch ist vereinzelt mit dieser Tierart zu rechnen.

Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten kann die im EU Recht vorgenommene Differenzierung bei Schweinen (weniger als 25kg Schlachtgewicht bzw. mindestens 25kg Schlachtgewicht) und bei Schafen und Ziegen (weniger als 12kg Schlachtgewicht bzw. mindestens 12kg Schlachtgewicht) nicht vorgenommen werden. Die von der EU bei diesen Tierarten vorgegebenen differenzierten Mindestuntersuchungszeiten sind in der Schlachtstätte an der Liebigstr. 120 nicht zu erreichen. Vielmehr ergeben sich die Untersuchungszeiten und somit die Einsatzdauer des mit den Aufgaben betrauten Personals aus den im Schlachtbetrieb erzielten regelmäßigen Geschwindigkeiten des Schlachtbandes je Tierart. Die Bandgeschwindigkeit variiert zwar grundsätzlich zwischen den einzelnen Tierarten, nicht aber innerhalb einer Tierart nach Schlachtgewicht der Schlachttiere. Anzumerken in diesem Zusammenhang ist, dass die Schlachtgewichte der im Schlachtbetrieb angelieferten Schlachttiere bis auf sehr wenige Ausnahmen über dem jeweils unteren Schwellenwert liegen. Daher wird auf die Differenzierung nach Schlachtgewicht bei Schweinen und bei Schafen und Ziegen im Rahmen der Gebührbedarfsberechnung verzichtet. Im Gebührentarif werden die ermittelten Gebühren dann der jeweils anderen am Schlachtgewicht differenzierten Untergruppe der Tierart gleichlautend übernommen.

Wochentag	Beginn	Tierart	Stückzahl	Anzahl Schlachtstage	Schlachtzahlen
Dienstag	5:00 anschl.	Rinder (über 6 Wochen)	104	52	5.408
		Schafe	172	52	8.944
			276	52	14.352
Freitag	5:00 anschl.	Schweine	96	52	4.992
		Rinder (über 6 Wochen)	65	52	3.380
			161	52	8.372
Gesamt			437	104	22.724

Demnach ist mit einem jährlichen Schlachtvolumen von 22.724 Tieren zu rechnen. Um für die Rinder unter 6 Wochen einen Gebührentarif ermitteln zu können, wird ein jährliches Schlachtaufkommen von 10 Tieren unterstellt, so dass zusammenfassend zur Kalkulation von einem Schlachtvolumen in Höhe von 22.734 Tieren pro Jahr ausgegangen wird, dass sich wie folgt auf die einzelnen Tierarten aufteilt:

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Schlachtzahlen	8.788	10	4.992	8.944	22.734

2.2 Personalbedarfsermittlung

Zur Schlacht tieruntersuchung wird ein städtischer Veterinär und zur Fleischuntersuchung eine städtische Fleischkontrolleurin eingesetzt. Der darüber hinausgehende Personalbedarf wird durch den Kreis der zur Verfügung stehenden Honorarkräfte gedeckt. Um den notwendigen Einsatz an Honorarkräften und die in diesem Zusammenhang entstehenden Kosten zu ermitteln, ist die nachfolgende Personalbedarfsermittlung notwendig.

2.2.1 Personaleinsatz der Schlacht tieruntersuchung

2.2.1.1 Notwendiger Personaleinsatz der Schlacht tieruntersuchung

Die Schlacht tieruntersuchung wird primär durch den städtischen Veterinär durchgeführt. Bei dessen Abwesenheit wird die Schlacht tieruntersuchung durch Tierärzte aus dem Kreis der zur Verfügung stehenden Honorarkräfte wahrgenommen. Durch eine Arbeitsaufschreibung in der Schlacht tieruntersuchung wurde die mittlere Bearbeitungszeit je Tier ermittelt. Für die Untersuchung von Rindern unter 6 Wochen wird die gleiche mittlere Bearbeitungszeit wie bei Rindern über 6 Wochen in Ansatz gebracht, da die Tiere regelmäßig zusammen angeliefert und untersucht werden. Die nachfolgende Berechnung des notwendigen Personaleinsatzes basiert auf diesen Bearbeitungszeiten.

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Schlachtzahlen	8.788	10	4.992	8.944	22.734
Schlacht tieruntersuchungszeit je Tier in Minuten	1,98	1,98	0,46	0,35	4,77
Schlacht tieruntersuchung im Jahr in JAM	17.400	20	2.296	3.130	22.847
Vor- und Nachbereitungszeiten in JAM pro Jahr (30 min. je Schlachttag) - geschlüsselt nach Schlacht tieruntersuchung im Jahr in JAM	2.376	3	314	427	3.120
Einsatzzeit in JAM (brutto)	19.776	23	2.610	3.557	25.967
persönliche Verteil- und Rüstzeiten (8%)	1.582	2	209	285	2.077
effektive Einsatzzeit in JAM	21.358	25	2.819	3.842	28.044

JAM = Jahresarbeitsminuten

Der notwendige Personaleinsatz in der Schlacht tieruntersuchung beträgt somit voraussichtlich rd. 28.044 Jahresarbeitsminuten bzw. 467,40 Stunden pro Jahr.

2.2.1.2 Ermittlung Einsatzzeiten der Schlacht tieruntersuchung

	Gesamteinsatz	davon Einsatz des städtischen Veterinärs	davon Einsatz von Honorarkräften
Summe der Werk tage mit Schlachtung	104		
davon Verfügbarkeit des städtischen Veterinärs	88	88	0
verbleibt für Honorarkräfte	16	0	16
Gesamteinsatz in Tagen	104	88	16
Einsatzverhältnis in %	100,00%	84,62%	15,38%
notwendiger Gesamteinsatz in JAM (Ziffer 2.2.1.1)	28.044	23.730	4.314
Gesamteinsatz in Stunden (Ziffer 2.2.1.1)	467,40	395,50	71,90

Im Zusammenhang mit der Schlachtung obliegt dem städtischen Veterinär neben der Schlacht tieruntersuchung (rd. 23.730 JAM) die Leitung des Schlachthoflabors. Im Rahmen dieser Tätigkeit hat der städtische Veterinär die Befunde der am Schlachthoflabor durchgeführten Rückstandsuntersuchungen zu erstellen. Darüber hinaus sind durch ihn verschiedenste umfangreiche statistische und administrative Aufgaben im Zusammenhang mit dem Schlachtbetrieb zu erfüllen, die durch die Umsetzung des EU Hygienepaketes z.B. durch die Akkreditierungsvorgaben und die Ausweitung der TSE²-Dokumentationspflichten nochmals erweitert worden. Daher wurden die seinerzeit ermittelten spezifischen administrativen Tätigkeiten je Tier um 7,5% erhöht. Weiterhin wurde ein Zuschlag für die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%) berücksichtigt. Aus den im Rahmen einer Arbeitszeitaufzeichnung ermittelten und aus den genannten Gründen modifizierten Bearbeitungszeiten wird für die administrativen Tätigkeiten folgender Personalbedarf je Tierart ermittelt:

	Rinder (über 6 Wochen und Einhufer)	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
administrative Tätigkeiten je Tier	1,72	1,53	0,84	0,84	
Schlachtzahlen	8.788	10	4.992	8.944	22.734
Summe administrative Tätigkeiten	15.157	15	4.210	7.542	26.924

Demnach ergeben sich für die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schlacht tieruntersuchung insgesamt die folgenden Einsatzzeiten je Tierart:

² TSE = Transmissible Spongiform Encephalopathy, zu deutsch: Übertragbare spongiforme Enzephalopathie; ein Sammelbegriff für durch Prionen übertragene Erkrankungen, z.B. BSE

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
administrative Tätigkeiten in JAM	15.157	15	4.210	7.542	26.924
Schlacht tieruntersuchung in JAM (2.2.1.1)	21.358	25	2.819	3.842	28.044
Gesamteinsatzdauer im Zusammenhang mit der Schlacht tieruntersuchung	36.515	40	7.029	11.384	54.968

Unter Berücksichtigung der verfügbaren Kapazität von 95.880 Jahresarbeitsminuten eines städtischen Beschäftigten gemäß Verfügung 10/100/1 vom 27.04.2010 und aus der Ermittlung der notwendigen Einsatzzeiten in der Schlacht tieruntersuchung, ergibt sich für den städtischen Veterinär eine Einsatzdauer von 50.654 JAM (23.730 + 26.924), was einer Auslastung von 52,83% entspricht. Die darüber hinausgehende verfügbare Arbeitskapazität des Veterinärs wird durch Tätigkeiten an anderer Stelle, außerhalb der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben ausgeglichen. Somit sind im Weiteren die Personalkosten des städtischen Veterinärs im entsprechenden Anteil zu reduzieren.

2.2.2 Personaleinsatz der Fleischuntersuchung

Die Stadt Köln beschäftigt eine Fleischkontrolleurin. Da die Untersuchungsleistung mit einer Person nicht erbracht werden kann, wird der darüber hinaus gehende Bedarf durch den Einsatz von Honorarkräften gedeckt.

2.2.2.1 Ermittlung der notwendigen Untersuchungszeiten der Fleischuntersuchung

Die notwendige Untersuchungszeit ergibt sich aus der Multiplikation der voraussichtlichen jährlichen Schlachtzahl je Tier mit den jeweiligen Untersuchungszeiten je Tier. Die Mindestuntersuchungszeiten gemäß § 9 Abs. 1 der AVV LmH können nicht als Maßstab herangezogen werden, da diese aufgrund der Bandlaufgeschwindigkeiten nicht erreicht werden können. Die nachfolgend ermittelten aufgeführten Untersuchungszeiten ergeben sich aus folgenden Bandlaufgeschwindigkeiten unter Berücksichtigung der Anzahl der eingesetzten Fleischkontrolleure.

	Bandgeschwindigkeit	Anzahl Fleischkontrolleure	Untersuchungszeit je Tier
Rinder (über 6 Wochen)	35 Tiere je Stunde	4	6,86
Rinder (unter 6 Wochen)	35 Tiere je Stunde	4	6,86
Schweine	100 Tiere je Stunde	4	2,40
Schafe	60 Tiere je Stunde	2	2,00

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Schlachtzahlen	8.788	10	4.992	8.944	22.734
Untersuchungszeit je Tier	6,86	6,86	2,40	2,00	
Untersuchungszeit in Jahresarbeitsminuten	60.286	69	11.981	17.888	90.223

Demnach sind in der Fleischbeschau insgesamt 90.223 Jahresarbeitsminuten zur Fleischuntersuchung notwendig. Die Untersuchungszeit bei Schweinen beinhaltet die Entnahme der Trichinenprobe.

2.2.2.2 Ermittlung der Vor- und Nachbereitungszeiten der Fleischkontrolleure

Die täglichen Vor- und Nachbereitungszeiten betragen 30 Minuten je Fleischkontrolleur.

	Anzahl einzusetzender Fleischkontrolleure	tägliche Vor- / Nachbereitungszeiten in min.	jährl. Vor- / Nachbereitungszeiten in min.
Dienstag	4	120	6.240
Freitag	4	120	6.240
Summe			12.480

Demnach betragen die in der Fleischuntersuchung aufzuwendenden Vor- und Nachbereitungszeiten insgesamt 12.480 Jahresarbeitsminuten. Die Verteilung dieser Zeiten auf die einzelnen Tierarten (ohne Rinder unter 6 Wochen) erfolgt nach dem Anteil der an dem jeweiligen Schlachttag aufzubringenden notwendigen Untersuchungszeiten der Fleischuntersuchung. Die unter Ziffer 2.2.2.1 ermittelten notwendigen Untersuchungszeiten der Fleischuntersuchung gliedern sich nach der wöchentlichen Schlachtfolge wie folgt auf die einzelnen Schlachttag und Tierarten:

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Dienstag	37.099			17.888	54.987
Freitag	23.187		11.981		35.168
Summe	60.286		11.981	17.888	90.154

Hieraus ergeben sich die nachfolgenden Relationen je Tierart und Wochentag:

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen
Dienstag	67%			33%
Freitag	66%		34%	

Demnach verteilen sich die Vor- und Nachbereitungszeiten wie folgt auf die einzelnen Tierarten:

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Dienstag	4.210			2.030	6.240
Freitag	4.114		2.126	0	6.240
Summe	8.324		2.126	2.030	12.480

2.2.2.3 Ermittlung der bezahlten Pausenzeiten der Fleischuntersuchung

Zur Ermittlung der bezahlten Pausenzeiten müssen zunächst die täglichen Fleischuntersuchungszeiten je Tierart ermittelt werden. Diese Zeiten ergeben sich je Tierart aus der Formel:

Schlachtzahl und Werktag (Ziffer 2.1) / Schlachtungen je Stunde

Die Schlachtungen je Stunde und Tierart betragen für

Rinder (über 6 Wochen)	35
Rinder (unter 6 Wochen)	35
Schweine	100
Schafe	60

Demnach ergeben sich die folgenden regelmäßigen Untersuchungszeiten in der Fleischschau.

Fleischuntersuchungsdauer in Stunden je Schlachttag

Wochentag	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Dienstag	2,97			2,87	5,84
Freitag	1,86		0,96		2,82
wöchentliche Fleischuntersuchungsdauer	4,83		0,96	2,87	8,66

Nach jeder zweiten Stunde wird das Schlachtband jeweils für 15 Minuten angehalten, außer nach der sechsten Stunde. Hier erfolgt eine unbezahlte Mittagspause von 30 Minuten. Diese Mittagspausenregelung kommt bei der regelmäßigen Schlachtfolge der Schlachtgesellschaft nicht zur Anwendung. Am Freitag wird nach rd. 1 Stunde Schlachtung ein Bandwechsel erforderlich (siehe auch Ziffer 2.2.2.4 Rüstzeiten durch Tierartwechsel), der mit einer rund 30 Minuten dauernden Schlachtunterbrechung einhergeht. Da die Schlachtung der nachfolgenden Tierart regelmäßig in weniger als zwei Stunden beendet ist, wird an den Freitagen neben dem Bandwechsel keine weitere Pause berücksichtigt. Demnach ergeben sich je Tierart und Schlachttag die folgenden täglichen Pausenzeiten je Fleischkontrolleur.

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Dienstag	15			15	30
Freitag					
Wochensumme (netto)	15			15	30

Aus der Multiplikation der täglichen Pausenzeiten, der Anzahl der jeweils eingesetzten Fleischbeschauer und der Anzahl der Werktage ergeben sich die jährlichen Pausenzeiten.

	Schlacht-tage p.A.	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Anzahl Fleisch-kontrolleure		4		4	2	
Dienstag	52	3.120			1.560	4.680
Freitag	52					
Jahressummen	104	3.120			1.560	4.680

Demnach müssen Pausenzeiten in Höhe von 4.680 Jahresarbeitsminuten berücksichtigt werden.

2.2.2.4 Ermittlung der Rüstzeiten durch Tierartwechsel

Bei einem Tierartwechsel fallen Rüstzeiten von ca. 30 Minuten an. Bei der regelmäßigen Schlachtfolge wird an beiden Schlachttagen jeweils ein für Wartezeiten relevanter Bandwechsel erforderlich. Die hierdurch entstehenden Wartezeiten werden in der nachfolgenden Darstellung ermittelt. Die dort aufgeführte Anzahl der Fleischkontrolleure wurde unter Berücksichtigung der sich ergebenden Schichtwechsel und der sich hiermit ergebenden Vor- bzw. Nachbereitungszeiten ermittelt.

	Anzahl Fleisch- kontrolleure	Bandwechsel- dauer (brutto)	Anzahl Werktage	jährliche Wartezeit durch Bandwechsel
Dienstag	2	30	52	3.120
Freitag	4	30	52	6.240
Summe				9.360

Bei der unter Ziffer 2.1 genannten wöchentlichen Schlachtfolge sind für die Bandwechsel insgesamt 9.360 Jahresarbeitsminuten zu berücksichtigen. Die Verteilung dieser Zeiten auf die einzelnen Tierarten erfolgt gleichmäßig auf die an dem entsprechenden Schlachttag zu schlachtenden Tierarten.

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Dienstag	1.560			1.560	3.120
Freitag	3.120		3.120		6.240
anteilige Bandwechselzeit	4.680		3.120	1.560	9.360

2.2.2.5 Ermittlung der unplanmäßigen Bandstillstandzeiten

Aus Erfahrungen mit der Schlachtstätte an der Liebigstr. 120 müssten bei einem Schlachtbetrieb mit höheren Schlachtzahlen unplanmäßige Bandstillstände durch Störungen unterschiedlichster Art berücksichtigt werden. Im Jahresdurchschnitt betragen diese Stillstände dann rund 20 Minuten täglich. Da die tägliche Schlachtdauer durch das reduzierte Schlachtaufkommen gesunken ist, müssen die seinerzeit ermittelten Bandstillstandszeiten, hierunter fallen neben technischen Defekten auch Unwägbarkeiten im Schlachtablauf die zu Unregelmäßigkeiten in der Bestückung des Schlachtbandes führen, um 50% auf täglich 10 Minuten reduziert werden. Um die hiermit verbundenen Zeiten je Tierart zu ermitteln, wird zunächst das Verhältnis der täglichen Fleischuntersuchungsdauer der an den einzelnen Tagen geschlachteten Tierarten zugrunde gelegt. Die Basis dieser Berechnungen stellt die Tabelle "Fleischuntersuchungsdauer in Stunden je Schlachttag" (siehe Ziffer 2.2.2.3, Seite 12 unten) dar.

anteilige Fleischuntersuchungsdauer je Schlachttag

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Anzahl Fleisch- kontrolleure	4		4	2	
Dienstag	51%			49%	100%
Freitag	66%		34%		100%

Die Bandstillstände je Schlachttag (10 min.) werden entsprechend dem Verhältnis der Fleischuntersuchungsdauer je Schlachttag unter Berücksichtigung der Anzahl der jeweils eingesetzten Fleischkontrolleure auf die einzelnen Tierarten verteilt.

Summe der Bandstillstandzeiten je Tierart und Schlachttag im Jahr

	Schlacht- tage	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Anzahl Fleisch- kontrolleure		4		4	2	
Dienstag	52	1.059			511	1.569
Freitag	52	1.371		709		2.080
Summe	104	2.430		709	511	3.649

Im Ergebnis sind für die unplanmäßigen Bandstillstände im Bereich der Fleischuntersuchung 3.649 Jahresarbeitsminuten zu berücksichtigen.

2.2.2.6 Ermittlung der Sicherstellungszeiten des spezifizierten Risikomaterials (SRM)

Aufgrund der Verordnung VO EG 999/2001 müssen die von der EU dort spezifizierten Risikomaterialien von Rindern und Schafen gesondert sichergestellt und eingefärbt werden. Hierzu ist bei diesen Tierarten ein zusätzlicher Einsatz der städtischen Fleischkontrolleure erforderlich. Dieser Einsatz ist mit der Kontrolle des Verbleibs und der Einfärbung dieser Materialien sowie mit dem Führen von Tagebüchern verbunden. Der Zeitbedarf für diese Tätigkeiten beträgt insgesamt 30 Minuten je Woche, der sich wie folgt auf die Tierarten Rinder und Schafe verteilt.

	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Schafe und Ziegen	Summe	Anzahl Werktage	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Schafe	Summe
Dienstag	7,5	7,5	15	52	390	390	780
Freitag	15		15	52	780		780
Summe	23	8	30	104	1.170	390	1.560

Für die Sicherstellung des SRM wird somit pro Jahr mit einem Zeitaufwand von 1.560 Jahresarbeitsminuten gerechnet.

2.2.2.7 Zusammenfassung der Einsatzzeiten - Fleischuntersuchung-

Aus den Ziffern 2.2.2.1 bis 2.2.2.6 ergibt sich die nachfolgende Zusammenfassung der Einsatzzeiten in der Fleischbeschau, die um die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten zu erhöhen sind.

Tierart	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Untersuchungszeit (Ziffer 2.2.2.1)	60.286	69	11.981	17.888	90.223
Vor- und Nachbereitungszeiten (Ziffer 2.2.2.2)	8.324		2.126	2.030	12.480
Pausenzeiten (Ziffer 2.2.2.3)	3.120			1.560	4.680
Rüstzeiten durch Tierartwechsel (Ziffer 2.2.2.4)	4.680		3.120	1.560	9.360
Bandstillstände (Ziffer 2.2.2.5)	2.430		709	511	3.649
SRM Sicherstellung (Ziffer 2.2.2.6)	1.170			390	1.560
notwendige brutto Einsatzzeit der Fleischuntersuchung	80.010	69	17.935	23.939	121.952
persönliche Verteil- und Rüstzeiten (8%)	6.401	5	1.435	1.915	9.756
notwendige netto Einsatzzeit der Fleischuntersuchung	86.411	74	19.370	25.854	131.709

2.2.2.8 Ermittlung des Honorarkräftebedarfs zur Fleischuntersuchung

Aus den bisherigen Berechnungen ergibt sich ein notwendiger Personalbedarf in Höhe von 131.709 Jahresarbeitsminuten um die Tätigkeiten der Fleischbeschau wahrnehmen zu können. Da diese Aufgaben wie eingangs beschrieben neben der städtischen Mitarbeiterin auch von Honorarkräften wahrgenommen werden, ist im Weiteren zu ermitteln, wie hoch der Honorarkräftebedarf ist.

	Gesamteinsatz	davon Einsatz der städtischen Fleischkontrolleure	davon Einsatz von Honorarkräften
Notwendige Arbeitskapazität in JAM *	131.709		
davon Schafe und Ziegen in JAM	25.854	12.927	12.927
davon Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer in JAM	86.411	29.974	56.437
davon Rinder (unter 6 Wochen) in JAM	74	25	49
davon Schweine in JAM	19.370	6.457	12.914
Summe der notwendigen Einsatzzeiten in JAM	131.709	49.382	82.327
Summe der Einsatzzeiten in Stunden	2.195,14	823,03	1.372,11

* JAM = Jahresarbeitsminuten

Unter Berücksichtigung der verfügbaren Kapazität von 95.880 Jahresarbeitsminuten eines städtischen Beschäftigten gemäß Verfügung 10/100/1 vom 27.04.2010 und aus der Ermittlung der notwendigen Einsatzzeiten in der Fleischbeschau, ergibt sich eine Auslastung der städtischen Fleischkontrolleurin von 51,50%. Die darüber hinausgehende verfügbare Arbeitskapazität der Fleischkontrolleurin wird durch Tätigkeiten an anderer Stelle, außerhalb der Fleischuntersuchung ausgeglichen. Somit sind im Weiteren die Personalkosten der festangestellten städtischen Fleischkontrolleurin im entsprechenden Anteil zu reduzieren.

2.2.3 Laborarbeiten

Neben den Tätigkeiten in der Schlachthalle finden auch Untersuchungen im Schlachthoflabor statt. Diese Aufgaben, beispielsweise die Durchführung von vorgeschriebenen Rückstandsuntersuchungen oder die Trichinenuntersuchungen bei Schweinen, werden ausschließlich durch städtisches Personal wahrgenommen. Im Rahmen einer Arbeitszeitaufschreibung wurden die Einzeltätigkeiten den jeweiligen Tierarten zugeordnet. Die Arbeitsaufschreibung hat bestätigt, dass im Labor Tätigkeiten ausgeübt werden müssen, die von der Anzahl der Schlachttiere unabhängig sind. So hat das Schlachthoflabor immer in ausreichender Menge Nährböden vorzuhalten, die von der Laborkraft herzustellen sind. Die Analysengeräte sind zu reinigen, zu warten und zu desinfizieren, unabhängig davon, ob lediglich eine oder mehrere Proben begutachtet werden müssen. Weiterhin ist die Nettoanzahl der Schlachttiere nicht alleiniger Parameter des quantitativen Probenaufkommens, da auch die Qualität der Schlachttiere maßgeblich zum Probenaufkommen beiträgt. Ausgehend von der ermittelten Bearbeitungszeit je Schlachttier und den voraussichtlichen Schlachtzahlen sind die nachfolgend berechneten Personalressourcen zu berücksichtigen.

Tätigkeit Labor	Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	Rinder (unter 6 Wochen)	Schweine	Schafe und Ziegen	Summe
Schlachtzahlen	8.788	10	4.992	8.944	22.734
mittlere Bearbeitungszeit (netto) je Tier in Minuten	2,01	2,01	2,54	1,83	
persönliche Verteil- und Rüstzeiten (8%) in Minuten	0,16	0,16	0,20	0,15	
mittlere Bearbeitungszeit (brutto) je Tier in Minuten	2,17	2,17	2,74	1,98	
notwendige Bearbeitungszeit	19.077	22	13.694	17.677	50.470

Unter Berücksichtigung der verfügbaren Kapazität von 95.880 Jahresarbeitsminuten eines städtischen Beschäftigten gemäß Verfügung 10/100/1 vom 27.04.2010 und aus der Ermittlung der notwendigen Einsatzzeiten der Laborkraft im Zusammenhang mit der Schlachtung (50.470 JAM) ergibt sich für die Labortätigkeiten anzusetzender Stellenanteil von 52,64%. Somit sind im Weiteren die Personalkosten der festangestellten städtischen Laborantin im entsprechenden Anteil zu reduzieren. Die darüber hinaus gehende Arbeitskapazität wird für anderweitige Laboruntersuchungen eingesetzt.

2.3 Ermittlung der Gesamtkosten

2.3.1 Personalkosten

2.3.1.1 Schlachttieruntersuchung

Wie oben unter Ziffer 2.2.1.2 ausgeführt, beträgt der für die Schlachttieruntersuchung aufzuwendende Stellenanteil des städt. Veterinärs 52,83%. Demnach sind im Folgenden die Personalkosten um diesen Anteil zu reduzieren.

1. Für die Schlacht tieruntersuchung wird ein fest angestellter Veterinär eingesetzt, der nach Entgeltgruppe E14 TVöD (Tierarzt) vergütet wird.

2. Direkte Personalkosten (Durchschnittsangaben von 10/100/1 für 2010)

Entgeltgruppe	E14	77.300,00 €	77.300,00 €
2,0 % Erhöhung der Personalkosten für 2011			
	77.300,00 €	x	2,0%
			<u>1.546,00 €</u>
			78.846,00 €

Die Auslastung des städtischen Veterinärs beträgt nach der Personalbedarfsplanung für die Schlacht tieruntersuchung insg. 52,83% (s. Ziffer 2.2.1.2).

Die darüber hinausgehende Arbeitszeit wird an anderer Stelle erbracht.

Demnach sind die Personalkosten entsprechend zu reduzieren.	<u>-37.191,66 €</u>
	41.654,34 €

3. Verwaltungsgemeinkosten

Die Verwaltungsgemeinkosten betragen 10 % der direkten Personalkosten

41.654,34 €	x	10,0%	4.165,43 €
-------------	---	-------	------------

4. Personalkosten Veterinär

Direkte Personalkosten	41.654,34 €
Verwaltungsgemeinkosten	<u>4.165,43 €</u>
	45.819,78 €

5. Die darüber hinaus benötigten Mitarbeiter der Schlacht tieruntersuchung werden aus dem Kreis der zur Verfügung stehenden Honorarkräfte bereitgestellt. Nach der Personalbedarfsplanung (siehe Ziffer 2.2.1.2) werden hierfür an 71,9 Stunden Honorarkräfte benötigt. Das ergibt Personalkosten hierfür von:

2.292,17 €

6. Nachtzuschläge für die Arbeitseinsätze vor 6.00 Uhr

133,12 €

7. Personalkosten Schlacht tieruntersuchung

Veterinär	45.819,78 €
Honorarkräfte	2.292,17 €
Nachtzuschläge	<u>133,12 €</u>
Gesamt	<u><u>48.245,07 €</u></u>

2.3.1.2 Fleischuntersuchung

1. Die Stadt Köln beschäftigt eine angestellte Fleischkontrolleurin. Die Vergütung dieser Mitarbeiterin erfolgt nach der Entgeltgruppe E5 TVöD. Wie oben unter Ziffer 2.2.2.8 ausgeführt, beträgt der für die Fleischuntersuchung aufzuwendende Stellenanteil der städt. Fleischkontrolleurin 51,50%. Demnach sind im Folgenden die Personalkosten um diesen Anteil zu reduzieren

2. Direkte Personalkosten (Durchschnittsangaben von 10/100/1 für 2010)

Entgeltgruppe	E 5	39.100,00 €	39.100,00 €
2,0 % Erhöhung der Personalkosten für 2011			
39.100,00 €	x	2%	782,00 €
			<u>39.882,00 €</u>

Die Auslastung der städtischen Fleischkontrolleurin beträgt nach der Personalbedarfsplanung für die Fleischuntersuchung insg. 51,5% (s. Ziffer 2.2.2.8).

Die darüber hinausgehende Arbeitszeit wird an anderer Stelle erbracht.

Demnach sind die Personalkosten entsprechend zu reduzieren.

-19.342,77 €
<u>20.539,23 €</u>

3. Verwaltungsgemeinkosten

Die Verwaltungsgemeinkosten betragen 10 % der direkten Personalkosten

20.539,23 €	x	10%	2.053,92 €
-------------	---	-----	------------

4. Personalkosten Fleischkontrolleure

Direkte Personalkosten	20.539,23 €
Verwaltungsgemeinkosten	2.053,92 €
	<u>22.593,15 €</u>

5. Die darüber hinaus benötigten Mitarbeiter in der Fleischuntersuchung werden aus dem Kreis der zur Verfügung stehenden Honorarkräfte bereitgestellt. Nach der Personalbedarfsplanung (s. 2.2.2.8) werden für diese Aufgabe an 1372,11 Stunden Honorarkräfte benötigt. Das ergibt Personalkosten hierfür von:

43.742,96 €

6. Nachtzuschläge für die Arbeitseinsätze vor 6.00 Uhr

669,24 €

7. Personalkosten Fleischuntersuchung

Fleischkontrolleure	22.593,15 €
Honorarkräfte	43.742,96 €
Nachtzuschläge	669,24 €
Gesamt	<u><u>67.005,36 €</u></u>

2.3.1.3 Laborpersonal

1. Im Schlachthoflabor ist eine nach Entgeltgruppe E8 TVöD entlohnte Laborkraft tätig. Für die der Schlachtung zuzurechnenden Tätigkeiten wurde im Rahmen der Personalbedarfsberechnung (s. Ziffer 2.2.3) ein Stellenanteil in Höhe von 52,64% ermittelt.
2. Direkte Personalkosten (Durchschnittsangaben von 10/100/1 für 2010)

Entgeltgruppe	E 8	44.500,00 €	44.500,00 €
2,0 % Erhöhung der Personalkosten für 2011			
	44.500,00 €	x 2,0%	890,00 €
			<hr/>
			45.390,00 €

Die Auslastung der städtischen Laborkraft für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schlachtung beträgt nach der Personalbedarfsplanung insgesamt 52,64% (s. Ziffer 2.2.3). Die darüber hinausgehende Arbeitszeit wird an anderer Stelle erbracht. Demnach sind die Personalkosten entsprechend zu reduzieren.

-21.496,70 €
<hr/>
23.893,30 €

3. Verwaltungsgemeinkosten

Die Verwaltungsgemeinkosten betragen 10 % der direkten Personalkosten:

23.893,30 €	x	10,0%	2.389,32 €
-------------	---	-------	------------

4. Personalkosten Laborpersonal

Direkte Personalkosten	23.893,30 €
Verwaltungsgemeinkosten	2.389,32 €
Gesamt	<hr/> <hr/> 26.282,62 €

2.3.1.4 Verwaltung

Beim Umwelt- und Verbraucherschutzamt sind zwei Verwaltungskräfte mit Arbeiten der Schlachtung beschäftigt. Die Arbeitsanteile betragen durchschnittlich 5% bzw. 2,5% der Gesamtarbeitszeit.

1. Stellenbedarf

Der durchschnittliche Stellenbedarf beträgt 5% und 2,5% einer Stelle.

2. Eingruppierung/Besoldungsgruppe

Die Angaben beziehen sich auf die aktuelle Besoldungs- bzw. Entgeltgruppe (E11 bzw. A7) der Mitarbeiter, sowie auf die Angaben von 10/100 über die durchschnittlichen Personalkosten je Besoldungs- und Entgeltgruppe für 2010.

3. Direkte Personalkosten			
0,050 Stelle (E11)	x	66.600,00 €	3.330,00 €
0,025 Stelle (A7)	x	44.700,00 €	1.117,50 €
			<u>4.447,50 €</u>
		2,0% Erhöhung der Personalkosten für 2011	
		4.447,50 € x 2,0%	88,95 €
			<u>4.536,45 €</u>

4. Verwaltungsgemeinkosten

Die Verwaltungsgemeinkosten betragen 10 % der direkten Personalkosten.

4.536,45 € x 10,0%	453,65 €
--------------------	----------

5. Personalkosten Verwaltung

Direkte Personalkosten	
Verwaltungsgemeinkosten	4.536,45 €
	<u>453,65 €</u>
	<u><u>4.990,10 €</u></u>

2.3.1.5 Gesamtpersonalkosten

Personalkosten Schlachttieruntersuchung (2.3.1.1)	48.245,07 €
Personalkosten Fleischuntersuchung (2.3.1.2)	67.005,36 €
Personalkosten Laborpersonal (2.3.1.3)	26.282,62 €
Personalkosten Verwaltung (2.3.1.4)	4.990,10 €
Gesamt	<u><u>146.523,14 €</u></u>

2.3.2 Kapitalkosten

2.3.2.1 Kalk. Abschreibung von Einrichtungsgegenständen

Aus der Anlagenbuchhaltung wurden die nachfolgenden Abschreibungsbeträge für Vermögensgegenstände des Labors ermittelt.

kalkulatorische Abschreibung 2010	3.491,80 €
kalkulatorische Abschreibung 2011	2.744,08 €
Mittelwert	3.117,94 €

Da das Labor nicht ausschließlich für durch die Schlachtung verursachte Untersuchungen genutzt wird, werden die kalk. Abschreibung im Verhältnis des Stelleanteils der Laborkraft in die Kosten der Schlachtung berücksichtigt, demnach 52,64%.

1.641,28 €

2.3.2.2 Kalk. Verzinsung von Einrichtungsgegenständen

Aus der Anlagenbuchhaltung wurden die nachfolgenden kalkulatorischen Zinsbeträge für Vermögensgegenstände des Labors ermittelt.

kalkulatorische Verzinsung 2010	3.342,18 €
kalkulatorische Verzinsung 2011	2.575,68 €
Mittelwert	2.958,932 €

Da das Labor nicht ausschließlich für durch die Schlachtung verursachte Untersuchungen genutzt wird, wird die kalk. Verzinsung im Verhältnis des Stelleanteils der Laborkraft in die Kosten der Schlachtung berücksichtigt, demnach 52,64%.

1.557,58 €

2.3.3 Sachkosten

2.3.3.1 Kosten für Fernsprechanschluss

Für den im Labor installierten Fernsprechanschluss entstehen lt. den Richtlinien zur Ermittlung der Kosten eines Büro - Arbeitsplatzes (Stand: Juli 2010) jährlich durchschnittliche Kosten in Höhe von 219,00 €. An Gebühren fallen jährlich durchschnittlich 555,00 € an. Da das Labor jedoch nicht ausschließlich für durch die Schlachtung verursachte Untersuchungen genutzt wird, werden die ansatzfähigen Kosten für den Fernsprechanschluss im Verhältnis des Stelleanteils der Laborkraft in den Gesamtkosten der Schlachtung berücksichtigt, demnach 52,64% von 774,00 €.

407,43 €

2.3.3.2 Dienst- und Schutzkleidung

Für Dienst- und Schutzkleidung werden jährlich insgesamt rd. 5.100,00 € aufgewendet. Aus diesen Mitteln wird die Kleidung für 20 Mitarbeiter beschafft, gereinigt und ausgebessert. Es entstehen somit pro Mitarbeiter 255 € Kosten. In der Kostenaufstellung sind die Kosten für 10 Mitarbeiter in der Fleischuntersuchung und der Schlacht tieruntersuchung zu berücksichtigen.

2.550,00 €

2.3.3.3 Laborbedarf

Für Laborbedarf müssen aus den Erfahrungen der Vorjahre voraussichtlich 4.500,00 € aufgewendet werden. Da das Labor nicht ausschließlich für durch die Schlachtung verursachte Untersuchungen genutzt wird, werden die Kosten für den Laborbedarf im Verhältnis des Stelleanteils der Laborkraft in die Kosten der Schlachtung berücksichtigt, demnach 52,64%.

2.368,80 €

2.3.3.4 Miete für Laborräume

Der neue Eigentümer der Gebäude an der Liebigstr. 120 wird der Stadt Köln die Laborräume nicht weiter kostenfrei zur Verfügung stellen. Da die Miethöhe derzeit noch unklar ist, wird ein Pauschalansatz von 1.000 € und Monat in Ansatz gebracht. Auch die Miete kann nur anteilig in den Bereich der Schlachtung einbezogen werden. Daher erfolgt die Berücksichtigung in Höhe des Stelleanteils der Laborkraft für die Schlachtung, also 52,64%.

6.316,80 €

2.3.3.5 Weitere Sachkosten

Weitere Sachkosten entstehen für die Stadt Köln nicht.

2.3.4 Summe der Sach- und Kapitalkosten

Kalk. Abschreibung auf Einrichtung (2.3.2.1)	1.641,28 €
Kalk. Zinsen auf Einrichtung (2.3.2.2)	1.557,58 €
Kosten für Fernsprecheinrichtung (2.3.3.1)	407,43 €
Dienst- und Schutzkleidung (2.3.3.2)	2.550,00 €
Laborbedarf (2.3.3.3)	2.368,80 €
Miete Laborräume (2.3.3.4)	6.316,80 €
Gesamtsachkosten	<u>14.841,90 €</u>

2.3.5 Gesamtkosten

Personalkosten Schlachttieruntersuchung (2.3.1.1)	48.245,07 €
Personalkosten Fleischuntersuchung (2.3.1.2)	67.005,36 €
Personalkosten Laborpersonal (2.3.1.3)	26.282,62 €
Personalkosten Verwaltung (2.3.1.4)	4.990,10 €
Gesamtpersonalkosten	<u>146.523,14 €</u>

Kalk. Abschreibung auf Einrichtung (2.3.2.1)	1.641,28 €
Kalk. Zinsen auf Einrichtung (2.3.2.2)	1.557,58 €
Kosten für Fernsprecheinrichtung (2.3.3.1)	407,43 €
Dienst- und Schutzkleidung (2.3.3.2)	2.550,00 €
Laborbedarf (2.3.3.3)	2.368,80 €
Miete Laborräume (2.3.3.4)	6.316,80 €
Gesamtsachkosten	<u>14.841,90 €</u>

Gesamtkosten	<u><u>161.365,03 €</u></u>
--------------	----------------------------

2.4 Ermittlung der Gebühren

Aufgrund der unter Ziffer 2.3 erfolgten Berechnungen ist pro Jahr mit Gesamtkosten in Höhe von 161.365,03 € zu rechnen. Die Verteilung dieser Kosten auf die einzelnen Tierarten erfolgt getrennt nach den jeweiligen Kosten der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Daher sind zunächst die Kosten je Untersuchungsart zu ermitteln.

2.4.1 Ermittlung der Kosten der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

In der nachfolgenden Berechnung werden die Kosten der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung ermittelt. Die Verteilung der indirekten Kosten erfolgt im gleichen Verhältnis zu den direkten Kosten.

Schlachttieruntersuchung

Personalkosten Schlachttieruntersuchung	48.245,07 €	
anteilige Dienst- und Schutzbekleidung	255,00 €	
Zwischensumme I	<u>48.500,07 €</u>	48.500,07 €
anteilige Personalkosten Verwaltung	31,02%	<u>1.547,69 €</u>
Kosten der Schlachttieruntersuchung		50.047,76 €

Fleischuntersuchung

Personalkosten Fleischuntersuchung	67.005,36 €	
Personalkosten Labor	26.282,62 €	
kalk. Abschreibung	1.641,28 €	
kalk. Zinsen	1.557,58 €	
Kosten Fernsprechanschluss	407,43 €	
anteilige Dienst- und Schutzbekleidung	2.295,00 €	
Laborbedarf	2.368,80 €	
Labormiete	<u>6.316,80 €</u>	
Zwischensumme II	107.874,87 €	107.874,87 €
anteilige Personalkosten Verwaltung	68,98%	<u>3.442,40 €</u>
Kosten der Fleischuntersuchung		111.317,27 €

Summe der direkten Kosten	<u>156.374,94 €</u>	
	100%	

Personalkosten Verwaltung	<u>4.990,10 €</u>	
	4.990,10 €	

Gesamtkosten	<u><u>161.365,03 €</u></u>	<u><u>161.365,03 €</u></u>
--------------	----------------------------	----------------------------

2.4.2 Kosten der Schlachttieruntersuchung

Die Berechnungen unter Ziffer 2.4.1 haben ergeben, dass für die Schlachttieruntersuchung pro Jahr insgesamt 50.047,76 € aufgewendet werden müssen. Die Verrechnung dieser Kosten erfolgt anhand der jeweils aufzuwendenden Untersuchungsdauer je Tierart. Die Personalbedarfsplanung (Ziffer 2.2.1) hat ergeben, dass zur Schlachttieruntersuchung insgesamt 54.968 Jahresarbeitsminuten aufgewendet werden müssen.

2.4.2.1 Kosten je Recheneinheit für die Umlage der Schlachttieruntersuchung

Zur Kostenumlage der Schlachttieruntersuchung wird zunächst eine Recheneinheit bestimmt. Diese Recheneinheit ergibt sich wie folgt:

$$\frac{\text{Kosten der Schlachttieruntersuchung}}{\text{Einsatzzeit Schlachttieruntersuchung}} = \text{Recheneinheit}$$

Der Divisor wird in Jahresarbeitsminuten dargestellt.

$$\frac{50.047,76 \text{ €}}{54.968} = 0,9105$$

Somit beträgt die Kostenbelastung je Jahresarbeitsminute in der Schlachttieruntersuchung 0,9105 €.

2.4.2.2 Kosten je Tierart der Schlachttieruntersuchung

Die Kosten der Schlachttieruntersuchung je Tierart ergeben sich aus der Multiplikation der Einsatzzeiten je Tierart und der unter Ziffer 2.4.2.1 gebildeten Recheneinheit.

Tierart	Schlachttier- untersuchung in JAM	Recheneinheit	Kosten je Tierart
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	36.515	0,9105	33.246,88 €
Rinder (unter 6 Wochen)	40	0,9105	36,36 €
Schweine	7.029	0,9105	6.399,50 €
Schafe und Ziegen	11.384	0,9105	10.365,02 €
Gesamt	54.968		50.047,76 €

2.4.3 Kosten der Fleischuntersuchung

Die Berechnungen unter Ziffer 2.4.1 haben ergeben, dass für die Fleischuntersuchung pro Jahr insgesamt 111.317,27 € aufgewendet werden müssen. Die Verrechnung dieser Kosten erfolgt anhand der aufzuwendenden Einsatzdauer je Tierart der Fleischuntersuchung. Die Personalbedarfsplanung (Ziffer 2.2.2) hat ergeben, dass für die Fleischuntersuchung insgesamt 131.709 Jahresarbeitsminuten aufgewendet werden müssen.

2.4.3.1 Kosten je Recheneinheit für die Umlage der Fleischuntersuchung

Zur Umlage der Kosten der Fleischuntersuchung wird ebenfalls zunächst eine Recheneinheit bestimmt. Diese Recheneinheit ergibt sich wie folgt:

$$\frac{\text{Kosten der Fleischuntersuchung}}{\text{Gesamtdauer der Fleischuntersuchung}} = \text{Recheneinheit}$$

Der Divisor wird in Jahresarbeitsminuten dargestellt.

$$\frac{111.317,27 \text{ €}}{131.709} = 0,8452$$

2.4.3.2 Kosten je Tierart der Fleischuntersuchung

Die Kosten je Tierart der Fleischuntersuchung ergeben sich aus der Multiplikation der Einsatzzeiten je Tierart und der unter Ziffer 2.4.3.1 gebildeten Recheneinheit.

Tierart	Fleischunter- suchung in JAM	Recheneinheit	Kosten je Tierart
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	86.411	0,8452	73.032,32 €
Rinder (unter 6 Wochen)	74	0,8452	62,62 €
Schweine	19.370	0,8452	16.371,33 €
Schafe und Ziegen	25.854	0,8452	21.851,00 €
Gesamt	131.709		111.317,27 €

2.4.4 Gesamtkosten je Tierart

Aus den unter Ziffer 2.4.2.2 und 2.4.3 ermittelten Kosten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ergeben sich die nachfolgend dargestellten Gesamtkosten je Tierart.

Tierart	Kosten der Schlachtier- untersuchung	Kosten der Fleisch- untersuchung	Gesamtkosten
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	33.246,88 €	73.032,32 €	106.279,20 €
Rinder (unter 6 Wochen)	36,36 €	62,62 €	98,98 €
Schweine	6.399,50 €	16.371,33 €	22.770,83 €
Schafe und Ziegen	10.365,02 €	21.851,00 €	32.216,02 €
Gesamt	50.047,76 €	111.317,27 €	161.365,03 €

2.4.5 Berechnung der Gebühren

Die Gebühren je Tierart ergeben sich aus der Division der ansatzfähigen Gesamtkosten je Tierart (Ziffer 2.5) und den voraussichtlichen Schlachtzahlen (Ziffer 2.1).

Tierart	ansatzfähige Gesamtkosten	Schlachtungen	Gebühr je Tier
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	106.279,20 €	8.788	12,09 €
Rinder (unter 6 Wochen)	98,98 €	10	9,90 €
Schweine	22.770,83 €	4.992	4,56 €
Schafe und Ziegen	32.216,02 €	8.944	3,60 €
Gesamt	161.365,03 €	22.734	

2.5 Übersicht des berechneten Gebührentarifs

Aus den berechneten Gebühren nach Ziffer 2.4.5 ergibt sich in der Gliederung der EU Mindestgebühren folgender Gebührentarif:

	<u>Gebühr je Tier</u>
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	12,09 €
Rinder (unter 6 Wochen)	9,90 €
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	4,56 €
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	4,56 €
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	3,60 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	3,60 €

2.6 Ermittlung der Gebühreneinnahmen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben

Berechnung der voraussichtlichen Gebühreneinnahmen auf Grundlage der berechneten Gebührentarife (Ziffer 2.5) und der unter Ziffer 2.1 berechneten Schlachtzahlen.

Tierart	Schlachtzahlen	Gebühr	Gesamteinnahme
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	8.788	12,09 €	106.246,92 €
Rinder (unter 6 Wochen)	10	9,90 €	99,00 €
Schweine (mindestens 25 kg Schlachtgewicht)	4.992	4,56 €	22.763,52 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	8.944	3,60 €	32.198,40 €
	22.734		161.307,84 €

Die Gesamteinnahmen betragen unter Berücksichtigung der berechneten Gebühren und der voraussichtlichen Schlachtzahlen 161.307,84 €. Somit ist eine Kostendeckung gegeben. Die voraussichtlichen Einnahmen unterschreiten die ansatzfähigen Kosten durch Rundungsdifferenzen bedingt um 57,19 €. Diese Abweichung entspricht rund 0,03544% der ansatzfähigen Gesamtkosten.

3 Gebühr für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen

3.1 Allgemeines

Die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben mit einer wöchentlichen Schlachtung von unter 20 Großvieheinheiten und bei Hausschlachtungen unterscheidet sich seit dem in Krafttreten des EU Hygienepaketes nicht mehr. Bis zu diesem Zeitpunkt war die Schlacht tieruntersuchung bei Hausschlachtungen nicht obligatorisch.

Die Schlachtung wird sich zwar aus der Erfahrung heraus auf Schweine (über 25kg), Rinder (über 6 Wochen) und Schafe (über 12kg) beschränken, dennoch ist nicht auszuschließen, dass auch Rinder unter 6 Wochen, Einhufer, sowie Schafe und Schweine mit einem Schlachtgewicht unterhalb des jeweiligen Schwellenwertes geschlachtet werden. Die in § 9 Abs. 1 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) angegebenen Mindestuntersuchungszeiten finden theoretisch auch für die gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen Anwendung. Diese Untersuchungszeiten sind jedoch praktisch nur dann annähernd zu erreichen, wenn der Schlachtprozess in einem optimierten Großbetrieb reibungslos abläuft. Bei einer Hausschlachtung oder einer gewerblichen Schlachtung in einem Kleinbetrieb mit einer geringen Anzahl an Tieren, kann hiervon jedoch nicht die Rede sein. Auch macht es sowohl in der Schlacht tier- als auch in der Fleischuntersuchung keinen Unterschied, ob das Schlacht tier ein gewisses Alter überschritten hat, oder ob sein Schlachtgewicht unter einer gewissen Grenze liegt. Daher wird im weiteren im Rahmen der Berechnungen auf die bei Rindern und Schweinen, sowie bei Schafen und Ziegen vorgenommene Differenzierung verzichtet und im Gebührentarif die jeweils ermittelte Gebühr je Tierart auf den jeweils alternativen Gebührentatbestand übernommen.

3.2 Ermittlung des jährlichen Schlachtvolumens

Aufgrund des bis zum 13.05.2010 bestehenden Benutzungszwangs an den Schlachthof der Stadt Köln, fanden in den letzten Jahren im Kölner Stadtgebiet keine gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben statt. Seit dem 14.05.2010 haben die Fleischbetriebe die Möglichkeit, nach dem Vorliegen der entsprechenden Zulassung, Schlachtungen im eigenen Haus durchzuführen. Das Veterinäramt geht davon aus, dass einige Betriebe diese Möglichkeit künftig nutzen werden und sich um eine entsprechende Zulassung bemühen werden. Dies wurde von einigen Betrieben auch bereits angekündigt. Angenommen wird, dass pro Jahr 92 Schlachtungen in Köln stattfinden werden. Hierbei sind alle in Frage kommenden Tierarten denkbar. Unter Berücksichtigung der in Frage kommenden Betriebe und den Ankündigungen verschiedener Firmeninhaber wird angenommen, dass das Schlachtvolumen mit insgesamt 50 Einsätzen verbunden sein wird. Zusammenfassend werden zur Berechnung der Gebühren die folgenden Schlachtzahlen, Schlachtungen je Tierart und Anzahl an Einsätzen angenommen.

Tierart	Anzahl Schlachtungen	Stück je Schlachttag	Anzahl Einsätze
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	12	1	12
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	60	2,1	28
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	20	2	10
Summe	92		50

3.3 Personalbedarfsermittlung

Der Personalbedarf der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen sind zeitlich wesentlich höher als bei Schlachtungen in Großbetrieben. In der Regel reist der amtliche Tierarzt nach der Schlachtieruntersuchung wieder ab und besucht den Betrieb nach der Schlachtung zur Fleischuntersuchung erneut. In der Zwischenzeit werden von dem Veterinär anderweitige Tätigkeiten wahrgenommen. Ein verbleiben an der Schlachtstätte während der Schlachtung macht in der Regel keinen Sinn, da hierdurch Wartezeiten von gegebenenfalls mehreren Stunden die Folge wäre.

Da die Schlachtier- und Fleischuntersuchung mit einem Vorlauf von mindestens 24 Stunden beim Veterinäramt anzumelden sind, kann die Untersuchung in den jeweiligen Tagesplan der Veterinäre mit einfließen, so dass keine gesonderte Wegstrecke zurückgelegt werden muss, die ausschließlich durch den Einsatz der jeweiligen Schlachtung verursacht wäre. Vielmehr kann die Schlachtung „nebenbei“ mit erledigt werden, so dass von einem zusätzlich verursachten Wegstreckenanteil je Einsatz von 7 Minuten und rd. 5 km. ausgegangen wird.

3.3.1 Personaleinsatz in der Schlachtieruntersuchung

Die Schlachtieruntersuchung ist bei allen zu schlachtenden Tieren durchzuführen und ist zeitlich zwischen den einzelnen Tierarten nicht zu unterscheiden. Im Schnitt benötigt ein amtlicher Tierarzt zur Feststellung der Schlachttauglichkeit rd. 1,5 Minuten. Darüber hinaus fallen vor Ort Rüstzeiten von rd. 5 Minuten je Einsatz an. Neben den Rüst- und Untersuchungsleistungen vor Ort, sind die Zeiten für die Wegstrecke zum Einsatzort zu berücksichtigen. Hier sind 7 Minuten je Einsatz in Ansatz zu bringen.

Demnach ergeben sich für die Schlachtieruntersuchung die nachfolgenden jährlichen Einsatzzeiten des städtischen Veterinärs in Minuten.

	Dauer in Min.	Anzahl	Summe Personalbedarf
Wegstrecke	7	50	350
einsatzbedingte Rüstzeit	5	50	250
Untersuchungsdauer	1,5	92	138
Zwischensumme	13,5		738
persönliche Verteil- und Rüstzeiten (8%)	1,08		59
Summe	14,6		797

Demnach beträgt der jährliche Personalbedarf in der Schlachttieruntersuchung insgesamt 797 Jahresarbeitsminuten (JAM).

3.3.2 Personaleinsatz in der Fleischuntersuchung

Bei der Fleischuntersuchung ist der Untersuchungsaufwand je Tierart zu differenzieren. Die vom Veterinäramt ermittelten Untersuchungszeiten je Tierart sind als tatsächliche mittlere Fleischuntersuchungsdauer in der folgenden Tabelle dargestellt. Gleichzeitig wird ein Vergleich mit den Mindestuntersuchungszeiten gem. AVV LmH vorgenommen.

Tierart	tatsächliche mittlere Fleischunter- suchungsdauer		Mindestunter- suchungszeit gem. AVV LmH	
	Sek.	Min.	Sek.	Min.
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	360	6	300	5
Rinder (unter 6 Wochen)	360	6	180	3
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	120	2	50	0,83
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	120	2	50	0,83
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	90	1,5	30	0,5

Bei der tatsächlichen Fleischuntersuchungsdauer von Schweinen ist die Entnahme der Trichinenprobe bereits enthalten. Die Kosten der Trichinenuntersuchung werden später unter Ziffer 3.5 ermittelt.

Die tatsächlichen Untersuchungszeiten weichen von den Mindestuntersuchungszeiten ab, da die Untersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen die zu untersuchenden Tierkörperparteile nicht wie in einem optimierten Großbetrieb an dem Untersuchungspersonal geordnet vorbei geführt werden, sondern in der Regel die Tierkörperparteile innerhalb des Schlachtbetriebes an verschiedenen Stellen untersucht werden müssen.

Wie bei der Schlachttieruntersuchung fallen auch bei der Fleischuntersuchung Rüst- und Wegstreckenzeiten an. Bezogen auf die Wegstrecken kann von den gleichen Annahmen ausgegangen werden, wie bei der Schlachttieruntersuchung.

Die einsatzbedingten Rüstzeiten unterscheiden sich jedoch von denen der Schlachttieruntersuchung, da sich die Vor- und Nachbereitung der Fleischuntersuchung etwas aufwändiger gestaltet. Zusätzlich zum Kleidungswechsel sind beispielsweise in der Fleischuntersuchung auch Utensilien wie Messer, Probenbeutel, Stempel, etc. erforderlich, die vorbereitet und nach der Untersuchung zum Teil gründlich gereinigt werden müssen. Neben den einsatzbedingten Rüstzeiten sind verschiedenste statistische und administrative Tätigkeiten durchzuführen. Die jeweils ermittelten mittleren Einsatzzeiten in Minuten ergeben sich aus der nachfolgenden Übersicht.

	Wegstrecke	einsatzbedingte Rüstzeit	Administration	Untersuchungszeit
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	7	6	5	6
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	7	6	3	2
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	7	5	3	1,5

Bei der weiteren Berechnung ist zwischen Personalaufwand je Tier und Personalaufwand je Einsatz zu differenzieren. Die jährlichen Untersuchungszeiten bemessen sich je Schlachtung und die Rüst-, Wege- und Administrationszeiten nach Anzahl der Einsätze.

	Wegstrecke	einsatzbedingte Rüstzeit	Administration	Summe	Anzahl Einsätze	einsatzabhängiger Personalbedarf in JAM
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	7	6	5	18	12	216
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	7	6	3	16	28	448
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	7	5	3	15	10	150
Summe						814

Der einsatzabhängige Personalbedarf beträgt demnach 814 Jahresarbeitsminuten. In der nachfolgenden Tabelle werden die schlachttierabhängigen Untersuchungszeiten ermittelt und diese Zeiten mit dem einsatzabhängigen Personalbedarf je Tierart addiert.

	Untersuchungszeit je Tier	Anzahl Schlachtungen	Untersuchungszeit je Tier	einsatzabhängiger Personalbedarf	Zwischensumme	persönliche Verteil- und Rüstzeiten (8%) - gerundet	Personalbedarf Fleischuntersuchung
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	6	12	72	216	288	23	311
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	2	60	120	448	568	45	613
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	1,5	20	30	150	180	14	194
Summe		92	222	814	1.036	82	1.118

Unter Berücksichtigung des unter Ziffer 3.2 angenommenen Schlachtvolumens und der Einsatzhäufigkeit je Tier, sowie der persönlichen Rüst- und Verteilzeit in Höhe von 8%, ergibt sich demnach ein Personalbedarf für die Fleischschau von 1.118 Jahresarbeitsminuten.

3.3.3 Ermittlung des Gesamtpersonalbedarfs

Aus den Berechnungen zu Ziffer 3.3.1 und 3.3.2 ergibt sich zusammenfassend der nachfolgende Personalbedarf in Jahresarbeitsminuten (JAM) bzw. Stunden.

	Schlachttieruntersuchung	Fleischuntersuchung	Summe in JAM	Summe in Stunden
Personalbedarf	797	1.118	1.915	31,92

3.4 Berechnung der Kosten je Tierart

3.4.1 Personalkosten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Schlachtungen in gewerblichen Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen wird ausschließlich durch fest angestellte städtische Veterinäre im wechselnden Einsatz vorgenommen. Der Einsatz der städt. Fleischkontrolleurin im Bereich der Fleischkontrolle ist nicht vorgesehen, da diese die Schlachtier und Fleischuntersuchung nicht „nebenbei“ erledigen könnte und somit die Gebühren extrem steigen würden. Weiterhin ist zu berücksichtigen, dass im Falle einer Auffälligkeit oder einer Unregelmäßigkeit in der Fleischuntersuchung der Tierarzt ebenfalls zusätzlich zur Schlachtstätte fahren müsste, was erneut die Kosten der Untersuchung erhöhen würde.

Die Stundensätze der in Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen beschäftigten Mitarbeiter sind auf der Basis der von 10/100/1 veröffentlichten Jahrespersonalkosten je Besoldungs- und Entgeltgruppe für 2010 in der nachfolgenden Tabelle berechnet. Die Stundensätze beinhalten jeweils einen Gemeinkostenzuschlag in Höhe von 10%.

	Besoldungs- bzw. Vergütungsgruppe	2010	Tarifsteigerung i.H.v. 2,0%	2011
Veterinär	E14	53,21 €	1,06 €	54,27 €
Veterinär	A14	50,83 €	1,02 €	51,85 €
Veterinär	Mittelwert			53,06 €

Aus den Ergebnissen der Personalbedarfsberechnungen ergibt sich ein Jahresbedarf in Höhe von 31,92 Stunden der mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung beschäftigten Veterinäre.

Personalbedarf Veterinär in JAM	Personalbedarf Veterinär in Stunden	mittlerer Stundensatz	Personalkosten pro Jahr
1.915	31,92	53,06 €	1.693,44 €

Demnach ergeben sich Personalkosten für den Einsatz der städtischen Veterinäre in Höhe von 1.693,44€.

3.4.2 Personalkosten der Verwaltung

Die Verwaltung erstellt für die erfolgte Untersuchungsleistung einen Gebührenbescheid und teilt dem Gebührenpflichtigen die fällige Gebühr mit. In der Buchhaltung der Stadt Köln wird derzeit von einer mittleren Bearbeitungszeit (mBz) je Buchungsvorgang von 4 Minuten ausgegangen. Hierin ist die Erstellung des eigentlichen Gebührenbescheids nicht enthalten. Daher ist die mBz auf 4,5 Minuten zu erhöhen. Weiterhin sind die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%) der mBz zuzuschlagen, so dass in der folgenden Berechnung je Vorgang 4,86 Minuten berücksichtigt werden. Die in der Buchhaltung beschäftigten Mitarbeiterinnen sind nach BesGr. A7 BBesG besoldet. Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf die von 10/100 veröffentlichten durchschnittlichen Personalkosten je Besoldungs- und Entgeltgruppen für 2010. Demnach betragen die Kosten der Verwaltung:

Personalkosten A7 BBesG	2010	44.700,00 €
2 % Personalkostensteigerung	2011	894,00 €
Summe direkte Personalkosten		45.594,00 €
10% Verwaltungsgemeinkosten		4.559,40 €
Summe Personalkosten		50.153,40 €
Jahresarbeitsstunden 41 Std./Woche		1.680
Stundensatz		29,85 €
Minutensatz		0,50 €
benötigte Zeit in Minuten		4,86
Personalkosten je Bescheid		2,43 €
Anzahl Bescheide pro Jahr		50
Jahreskosten Verwaltung		121,50 €

3.4.3 Gesamtpersonalkosten

Aus den Berechnungen der Ziffern 3.4.1 bis 3.4.2 ergeben sich zusammenfassend die nachfolgenden Personalkosten je Schlachttier- und Fleischuntersuchung:

Personalkosten Veterinär	Personalkosten Verwaltung	Summe der Personalkosten
1.693,44 €	121,50 €	1.814,94 €

3.4.4 Ausstattung, Dienst- und Schutzbekleidung

Für die Ausstattung, sowie für Dienst- und Schutzkleidung werden jährlich insgesamt rd. 8.200 € aufgewendet. Aus diesen Mitteln wird die Kleidung für 20 Mitarbeiter beschafft, gereinigt und ausgebessert, sowie die notwendige Ausstattung beschafft. Die Kosten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen werden anteilmäßig im Verhältnis des Einsatzes der städt. Veterinäre an einer vollzeitverrechneten Stelle berücksichtigt. Der Anteil bemisst sich wie folgt:

	Jahres- arbeits- stunden	Personal- bedarf in Stunden	Anteil an einer vollzeit verrechneten Stelle
verfügbare Kapazität bei 39 Std. Woche	1.598		
verfügbare Kapazität bei 41 Std. Woche	1.680		
Mittelwert	1.639	31,92	1,95%

Die ansatzfähigen Kosten berechnen sich daher:

	Dienst- und Schutzbekleidung	Ausstattung	Gesamt
Gesamtkosten für 20 Mitarbeiter	5.100,00 €	3.100,00 €	8.200,00 €
Gesamtkosten je Mitarbeiter	255,00 €	155,00 €	410,00 €
ansatzfähiger Anteil (davon 1,95%)	4,97 €	3,02 €	7,98 €

3.4.5 Wegstreckenentschädigung

Die dem Untersuchungspersonal zu erstattende Wegstreckenentschädigung basiert auf dem Landesreisekostengesetz. Demnach sind den Mitarbeitern beim Einsatz Ihrer privaten PKW (Dienstfahrzeuge sind im Veterinäramt nicht vorhanden) je gefahrenem Kilometer 0,30 € zu erstatten. Wie unter Ziffer 3.3 beschrieben, wird von einem anzurechnenden Wegstreckenanteil je Einsatz in Höhe von 5 km ausgegangen. Diese Wegstrecke fällt sowohl bei der Schlachttier- als auch bei der Fleischuntersuchung an. Ausgehend von den zugrunde liegenden 50 Einsätzen pro Jahr berechnen sich ansatzfähigen Gesamtkosten wie folgt:

Wegstrecke Schlachttieruntersuchung	5
Wegstrecke Fleischuntersuchung	5
Summe Wegstrecke	10
Anzahl Einsätze	50
Gesamte Wegstrecke in km	500
Erstattung je km	0,30 €
ansatzfähige Wegstreckenentschädigung	150,00 €

3.4.6 Weitere Sachkosten

Weitere Sachkosten fallen für die Tätigkeiten nicht an, oder sind aufgrund des ansatzfähigen Anteils zu vernachlässigen.

3.4.7 Zusammenfassung der Kosten

Aus den unter Ziffer 3.4.1 – 3.4.6 erfolgten Berechnungen ergeben sich zusammenfassend die nachfolgenden Gesamtkosten.

Zusammenfassung der Kosten

Personalkosten der Schlachttier- und Fleischuntersuchung	1.693,44 €
Personalkosten der Verwaltung	121,50 €
Ausstattung, Dienst- und Schutzbekleidung	7,98 €
Wegstreckenentschädigung	150,00 €
Gesamtkosten	1.972,93 €

3.5 Trichinenuntersuchung bei Schweinen

Damit die Kosten der Trichinenuntersuchung wie von der EU vorgeschrieben in die Gebühr für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung einfließt, werden die unter Ziffer 5 ermittelten Kosten der Trichinenuntersuchung je Probe im Rahmen der Kostenermittlung unter Ziffer 3.6 der Tierart Schweine zugeschlagen, da nur hier die Trichinenuntersuchung bei jedem Schlachttier vorgeschrieben ist.

3.6 Berechnung der Gebühr

Um eine verursachungsgerechte Zuordnung der Kosten vorzunehmen, werden die Gesamtkosten (s. Ziffer 3.4.7) im Verhältnis der zu erbringenden Untersuchungszeiten in der Fleischbeschau auf die einzelnen Tierarten verteilt. Hierdurch wird dem Umstand Rechnung getragen, dass die zu erbringende Leistung der Tierarten untereinander differiert. Die somit ermittelten Gesamtkosten je Tierart sind dann durch die Schlachtzahlen der jeweiligen Tierart zu dividieren. Anschließend sind der Tierart Schweine die Kosten der Trichinenuntersuchung zuzuschlagen.

	Untersuchungs- dauer pro Jahr und Tierart	Kosten je Tierart	Anzahl Schlachtungen	Kosten je Schlachtung	Trichinen- untersuchung	Gebühr je Tier
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	72	639,87 €	12	53,32 €		53,32 €
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	120	1.066,45 €	60	17,77 €	11,94 €	29,71 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	30	266,61 €	20	13,33 €		13,33 €
Summe	222	1.972,93 €	92			

Zusammenfassend ergeben sich aus den vorgenommenen Berechnungen und den Überlegungen zu Ziffer

er 3.1 die folgenden Gebührensätze in der Gliederung der EU-Mindestgebühren:

	Gebühr je Schlachtung
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	53,32 €
Rinder (unter 6 Wochen)	53,32 €
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	29,71 €
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	29,71 €
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	13,33 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	13,33 €

3.7 Berechnung der Gebühreneinnahmen

	Gebühr je Schlachtung	Anzahl Schlachtungen	Erlöse
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	53,32 €	12	639,84 €
Rinder (unter 6 Wochen)	53,32 €		
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	29,71 €		
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	29,71 €	60	1.782,60 €
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	13,33 €		
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	13,33 €	20	266,60 €
Summe Erlöse			2.689,04 €
Kosten der Schlachtier und Fleischuntersuchung			1.972,93 €
Kosten der Trichinenuntersuchungen			716,31 €
Gesamtkosten			2.689,24 €
Differenz durch Rundungen			0,20 €

Die Gesamteinnahmen betragen unter Berücksichtigung der berechneten Gebühren und der voraussichtlichen Schlachtzahlen 2.689,04 €. Somit ist eine Kostendeckung gegeben. Die voraussichtlichen Einnahmen übersteigen die ansatzfähigen Kosten durch Rundungsdifferenzen bedingt um 0,20 €.

4 Gebühr für die Probenahme und den Versand von Proben auf TSE

In den Untersuchungsgebühren der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Ziffer 2) ist die Probenahme und der Versand der vorgeschriebenen Proben zur Untersuchung von Rindern und Schafen auf das Vorliegen einer transmissiblen spongiformen Enzephalopathie (TSE) nicht enthalten. Die bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine Unterart der TSE. Derzeit besteht die Untersuchungspflicht für Rinder über 48 Monaten und für Schafe über 18 Monaten. Derzeit ist für die TSE-Proben das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW) in Krefeld zuständig. Diese Leistungen werden von den Untersuchungseinrichtungen über die Tarifsstelle 23.9.4.2 der Allgemeinen Verwaltungsgebührenordnung NW abgerechnet. Dieser Gebührentatbestand erfasst lediglich die reine Untersuchungsleistung, nicht jedoch die Amtshandlung der Probenahme, der Versandvorbereitung und der Logistikleistung, die bei den jeweiligen Gebietskörperschaften entstehen. Insgesamt werden pro Monat rd. 6 Schlachttiere einer TSE Untersuchung unterzogen.

Im Folgenden wird die Gebühr für die einzelne Probenahme, den Versand und die verwaltungsmäßige Abwicklung der Probenahme berechnet.

4.1 Tätigkeiten, Mitarbeiter und Kosten

Mit den Arbeiten der TSE-Probenahme und dem Versand der Proben sind neben einem städtischen Veterinär auch die Fleischkontrolleure, die in der Fleischuntersuchung eingesetzten Veterinäre (Honorarkräfte) und die Laborkraft in verschiedenem Umfang betraut.

Die Stundensätze des Jahres 2010 der mit der Probenahme und dem Versand der TSE Proben beschäftigten Mitarbeiter sind auf der Basis der von 10/100/1 veröffentlichten Jahrespersonalkosten des Jahres 2010 und 2011 in der nachfolgenden Tabelle berechnet und beinhalten jeweils einen Gemeinkostenzuschlag in Höhe von 10%.

	Besoldungs- bzw. Vergütungsgruppe	2010	Tarifsteigerung i.H.v. 2,0%	2011
Veterinär	E14	53,21 €	1,06 €	54,27 €
Veterinär (Honorarkraft)	Festwert	31,88 €	0,64 €	32,52 €
Laborkraft	E8	30,64 €	0,61 €	31,25 €
Fleischkontrolleur	E5	26,92 €	0,54 €	27,46 €
Fleischkontrolleure	Festwert	31,88 €	0,64 €	32,52 €
Verwaltungskraft	A7	29,27 €	0,59 €	29,86 €

4.2 Ermittlung der Personalkosten des Veterinärs

Vom Veterinär ist jedes Schlachtrind über 48 Monate und jedes zu schlachtende Schaf über 18 Monate zu erfassen. Daneben müssen vorgeschriebene Statistiken geführt werden, sowie die Freigaben der während der Untersuchung beschlagnahmten Tierkörper nach Eingang der Untersuchungsergebnisse erteilt werden. Für diese Tätigkeiten wurde im Rahmen einer Zeiterfassung eine mittlere Bearbeitungszeit je durchzuführender TSE Untersuchung von 2,6 Minuten ermittelt. Dieser Wert ist um die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%) zu erhöhen, so dass 2,81 Minuten in Ansatz gebracht werden müssen.

mittlere Bearbeitungszeit je Probe	2,81 Minuten
Anzahl Proben je Monat	6 Stück
Gesamteinsatz je Monat	17 Minuten
Gesamteinsatz je Monat	0,28 in Stunden
Stundensatz	54,27 €
Gesamtkosten je Monat	15,20 €

4.3 Ermittlung der Personalkosten der Fleischkontrolleure

Von den Fleischkontrolleuren werden für jedes zu beprobende Schlachttier zwei Anhängerkarten mit den notwendigen Identifizierungsmerkmalen erstellt. Für diese Arbeiten wurde eine Arbeitszeit von 0,5 Minuten je Probe ermittelt. Bei den zu beprobenden Tieren ist nach der Schlachtung die Probe zu entnehmen (Veterinär (Honorarkraft)), sowie Tierkörper, Geschlinge und Leber mit den vorbereiteten Anhängerkarten zu kennzeichnen (Fleischkontrolleur). Die hierfür ermittelten Arbeitszeiten betragen 1 Minute für die Probenahme und 2 Minuten für das Anbringen der Anhängerkarten inkl. der Kontrolle, ob die Tierkörperteile und Nebenprodukte vollständig sind.

Nach der Beendigung der Schlachtung ist durch einen Fleischkontrolleur im Rahmen der Beschlagnehmung der beprobten Tierkörper und Tierkörperteile eine Kontrolle des Verbleibs aller Tierkörper und ihrer Nebenprodukte in den Kühlhäusern erforderlich. Hierfür sind je Schlachttag, an dem TSE Proben gezogen werden, 10 Minuten bzw. 30 Minuten je Monat (bei angenommenen 3 Schlachttagen im Monat bei denen TSE Untersuchungen vorgenommen werden müssen) zu berücksichtigen. Im Folgenden wurden die genannten mittleren Bearbeitungszeiten um die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%) erhöht.

1. Kennzeichnung

Vorbereitung Anhängerkarten je Probe	0,54 Minuten
Kennzeichnung Tierkörper, Geschlinge und Leber je Probe	2,16 Minuten
Gesamteinsatz je Probe	2,70 Minuten
Anzahl Proben je Monat	6 Stück
Gesamteinsatz je Monat	16 Minuten
Gesamteinsatz je Monat	0,27 in Stunden
Stundensatz	32,52 €
Gesamtkosten je Monat	8,78 €

2. Probenahme

Probenahme	1,08 Minute
Anzahl Proben je Monat	6 Stück
Gesamteinsatz je Monat	6 Minuten
Gesamteinsatz je Monat	0,11 in Stunden
Stundensatz	32,52 €
Gesamtkosten je Monat	3,51 €

3. Kontrolle des Verbleibs

Kontrolle des Verbleibs	10,80 Minuten
Rinderschlachttag je Monat mit BSE Probe	3
Gesamteinsatz je Monat	32 Minuten
Gesamteinsatz je Monat	0,54 in Stunden
Stundensatz	32,52 €
Gesamtkosten je Monat	17,56 €

Zusammenfassend ergeben sich für den Tätigkeitsbereich der Fleischkontrolleure und der mit der Fleischkontrolle betrauten Tierärzte (Honorarkräfte) die folgenden Gesamtkosten je Monat:

1. Kennzeichnung	8,78 €
2. Probenahme	3,51 €
3. Kontrolle des Verbleibs	17,56 €
Summe	29,85 €

4.4 Ermittlung der Personalkosten der Laborkraft

Von der Laborkraft werden eine Reihe von Einzeltätigkeiten im Rahmen der Probenahme für die TSE Untersuchung wahrgenommen. Hierbei sind das Assistieren bei den Probenahmen, die Aufbereitung der Proben und das Erstellen der notwendigen Begleitpapiere für den Versand von wesentlichem Umfang. Insgesamt beträgt die durch die Arbeitsaufschreibung ermittelte mittlere Bearbeitungszeit der Laborkraft für eine TSE Untersuchung 8,58 Minuten, inkl. der persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%).

mittlere Bearbeitungszeit je Probe	8,58 Minuten
Anzahl Proben je Monat	6 Stück
Gesamteinsatz je Monat	51 Minuten
Gesamteinsatz je Monat	0,86 in Stunden
Stundensatz	31,25 €
Gesamtkosten je Monat	26,81 €

4.5 Ermittlung der Versandkosten

Der Transport der Proben vom städtischen Veterinäramt erfolgt derzeit zum Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW) in Krefeld durch einen Kurierdienst. Die Kosten hierfür betragen auf der Basis eines bestehenden Rahmenvertrages derzeit 50,00 € zuzüglich 19% MwSt.. Demnach betragen die Kosten des Probentransportes bei 3 notwendigen Transportfahrten je Monat 178,50 € bzw. 29,75 € je Probe.

4.6 Ermittlung der Personalkosten der Verwaltung

Die Gebühren der Untersuchungen werden den Zahlungspflichtigen quartalsweise durch einen Gebührenbescheid mitgeteilt. Die hiermit verbundenen Arbeiten werden durch eine Mitarbeiterin der Besoldungsgruppe A7 durchgeführt. Die Erstellung eines Gebührenbescheides mit den entsprechend vorgesehenen Prüfungen und erforderlichen Nebenarbeiten beträgt derzeit im Mittel 4,5 Minuten je Zahlungspflichtiger. In der Regel sind vier verschiedene Zahlungspflichtige von den Quartalsabrechnungen betroffen. Demnach betragen die Verwaltungskosten je Monat

Stundensatz der Verwaltungskraft	29,86 €
Bearbeitungszeit je Quartal	18,00 Minuten
persönlich Rüst- und Verteilzeit (8%)	1,44 Minuten
Gesamteinsatz je Quartal	19,44 Minuten
Bearbeitungszeit je Monat	6,48 Minuten
Kosten je Monat	3,22 €
<u>Kosten je Probe</u>	<u>0,54 €</u>

4.7 Ermittlung weiterer Kosten

Weitere Kosten entstehen durch TSE Untersuchungen derzeit nicht.

4.8 Ermittlung der Gesamtkosten je Monat und der Gebühr je Probe

Aus den Ausführungen und Berechnungen unter Ziffer 4.1 bis 4.7 ergeben sich für die Probenahme, den Versand und die verwaltungsmäßige Abwicklung der 6 monatlichen TSE Proben (72 Proben pro Jahr) die nachfolgenden Gesamtkosten je Monat bzw. je Probe:

	Kosten je Monat	Gebühr je Probe
Personalkosten Veterinär	15,20 €	2,53 €
Personalkosten Fleischkontrolleure	29,85 €	4,98 €
Personalkosten Laborkraft	26,81 €	4,47 €
Kosten des Probenversand	178,50 €	29,75 €
Verwaltungskosten	3,22 €	0,54 €
<u>Gesamtkosten je Monat / Gebühr je Probe</u>	<u>253,58 €</u>	<u>42,26 €</u>

Demnach betragen die Gebühren einer TSE - Probenahme inkl. Versand der Probe zur zuständigen Untersuchungseinrichtung 42,26 € je Probe. Hieraus ergeben sich Gesamtkosten in Höhe von 3.042,72 € pro Jahr.

5 Gebühr für Trichinenuntersuchungen sonstiger Tiere, die nicht der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterliegen

Neben den im Rahmen der Schlachtung vorgenommenen Trichinenuntersuchungen, ist auch das Fleisch anderer Trichinenträger (z.B. Wildschweinen) einer Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Da das Fleisch dieser Tiere keiner Schlachttier- oder Fleischuntersuchung zu unterziehen ist, ist die Ermittlung einer Gebühr erforderlich. Die Allgemeine Verwaltungsgebührenordnung des Landes NW hat den von der EU vorgegebenen Mindestbetrag in Höhe von 1,00 € je Trichinenuntersuchung übernommen. Wie die nachfolgenden Berechnungen zeigen, deckt dieser Betrag die entstehenden Kosten nicht. Die Unterdeckung verstärkt sich noch weiter, wenn eine Probe nicht angeliefert, sondern von einem städtischen Bediensteten genommen wird.

5.1 Ermittlung des jährlichen Probenaufkommen

In Köln sind in erster Linie die Proben von Wildschweinen auf Trichinen - ca. 250 Stück pro Jahr - zu untersuchen. In der Regel werden die Proben von den Jägern entnommen und beim Veterinäramt zur Untersuchung eingereicht. Weitere 60 Proben sind aus der Schweineschlachtung von gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und von Hausschlachtungen zu erwarten. Hierbei erfolgt die Probenahme von dem jeweils mit der Fleischuntersuchung betrauten städt. Veterinär. Daneben werden 40 weitere Proben anderer Trichinenträger erwartet. So dass von einem Jahresprobenaufkommen von 350 Proben ausgegangen werden muss.

Wildschweine	250
gewerbl. Schlachtung	60
sonst. Trichinenträger	40
<u>Summe Proben / Jahr</u>	<u>350</u>

5.2 Ermittlung des Personalaufwandes zur Probenahme

Sofern ein Jäger nicht über die Zulassung zu den Trichinenprobenahmen verfügt, so muss die Probe von einem dafür zugelassenen Probenehmer erfolgen. Dies kann ein städt. Veterinär oder eine sonstige zugelassene Person sein. Da die zur Probenahme erforderliche Einsatzzeit in erster Linie von der Einsatzdauer abhängt und diese Zeit variabel und je nach Einsatzort sehr unterschiedlich sein wird, kann der Personalaufwand nicht ermittelt werden.

Sofern die Probenahme auf Wunsch durch einen städtischen Bediensteten vorgenommen werden soll, erfolgt die Erhebung der Gebühren nach der Dauer der Probenahme je angefangene ¼ Stunde. Der Gebührensatz ergibt sich auf der Basis des unter Ziffer 3.4.1 (Seite 32/33) ermittelten Stundensatzes in Höhe von 53,06€ und beträgt 13,27€.

5.3 Ermittlung des Personalaufwandes und der Kosten der Trichinenuntersuchung

Die Trichinenuntersuchung ist durch vier Phasen gekennzeichnet, die Vorbereitungsphase, die Ansatzphase, die Auswertung und die Nachbereitung. Zwischen der Ansatzphase und der Auswertung wird der Ansatz (der aus mehreren Trichinenproben bestehen kann) in einem Brutschrank aufbewahrt.

5.3.1 Vorbereitung

Im Rahmen der Vorbereitung einer Trichinenprobe ist eine Überprüfung der Dokumente (Jagdursprungsschein), die Probenkennzeichnung und -erfassung der Probe vorzunehmen.

Da je Ansatz bis zu 5 Proben von Wildschweinen bzw. bis zu 100 Proben von Hausschweinen untersucht werden können, werden die Proben zunächst in einem Kühlschrank zwischengelagert, um die Anzahl an Proben je Ansatz möglichst optimal zu gestalten. Sollten an einem Tag weniger Proben als die Maximalprobenzahl je Ansatz zu untersuchen sein, werden die vorliegenden Proben dennoch grundsätzlich am Tag der Probenahme untersucht. Zu der Stückzahl bei Hausschweinen je Ansatz ist anzumerken, dass diese Zahl aufgrund der zu erwartenden Schlachtzahlen nicht erreicht werden könne.

Für die vorbereiteten Tätigkeiten werden von der beim Veterinäramt mit E8 vergüteten Laborkraft im Schnitt je Probe 2 Minuten zuzüglich der persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%), also 2,16 Minuten benötigt.

Personalkosten E8 TVöD	2010	44.500 €
2% Personalkostensteigerung	2011	890 €
Summe direkte Personalkosten		45.390 €
10% Verwaltungsgemeinkosten		4.539 €
Summe Personalkosten		49.929 €
Jahresarbeitsstunden		1.598
Stundensatz		31,24 €
Minutensatz Laborkraft		0,52 €
benötigte Zeit in Minuten		2,16
Kosten je Probe		1,12 €

5.3.2 Ansatzphase

Für den Ansatz der Trichinenproben benötigt eine Laborkraft im Schnitt 10 Minuten zuzüglich der persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%). Daneben sind je Ansatz die Chemikalien Pepsin (10 g) und Salzsäure (100 ml) erforderlich. Unter Berücksichtigung des unter 5.3.1 ermittelten Minutensatzes und den derzeitigen Einstandspreisen der Chemikalien ergeben sich je Probe folgende Personal- und Sachkosten:

Minutensatz Laborkraft		0,52 €
benötigte Zeit in Minuten		10,8
Personalkosten je Ansatz		5,62 €
Pepsin 10g	201,11 / kg	2,01 €
Salzsäure 16ml	14,04 / L	0,22 €
Kosten je Ansatz		7,86 €
Proben je Ansatz		3
Kosten je Probe		2,62 €

5.3.3 Auswertung

Die Auswertung der Trichinenuntersuchung erfolgt mikroskopisch, unter der Lupe durch meanderförmiges sorgfältiges Durchmustern. Für die Entnahme und Auswertung des Sedimentes benötigt die Laborkraft für einen Ansatz 9 Minuten. Unter Berücksichtigung des unter 5.3.1 ermittelten Minutensatzes ergeben sich inkl. persönlichen Verteil- und Rüstzeiten je Probe folgende Kosten:

Minutensatz Laborkraft	0,52 €
benötigte Zeit in Minuten	9,72
Anzahl Proben / Ansatz	3
Kosten je Probe	1,69 €

5.3.4 Nachbereitung

Nach dem Vorliegen der Untersuchungsergebnisse werden dem jeweiligen Eigentümer der Tiere die Ergebnisse mitgeteilt. Ferner sind die Ergebnisse zu protokollieren und es ergeht eine Mitteilung an die Verwaltung zur Abrechnung der Untersuchungsleistungen. Im Rahmen der Nachbereitung sind des Weiteren die benutzten Gerätschaften zu reinigen. Für diese Tätigkeiten werden von der Laborkraft inkl. persönlicher Verteil- und Rüstzeiten im Schnitt 10,8 Minuten aufgewendet. Unter Berücksichtigung des unter 5.3.1 ermittelten Minutensatzes ergeben sich je Probe folgende Kosten:

Minutensatz Laborkraft	0,52 €
benötigte Zeit in Minuten	11
Anzahl Proben / Ansatz	3
Kosten je Probe	1,87 €

5.3.5 Verwaltung

Die Verwaltung (Buchhaltung) erstellt den Gebührenbescheid für die Untersuchungsleistung und teilt dem Gebührenpflichtigen die fällige Gebühr mit. Da eine monatliche Abrechnung der Trichinenuntersuchungen erfolgt, werden den Zahlungspflichtigen im Schnitt zwei Proben je Gebührenbescheid in Rechnung gestellt. In der Buchhaltung der Stadt Köln wird derzeit von einer mittleren Bearbeitungszeit (mBz) je Buchungsvorgang von 4 Minuten ausgegangen. Hierin ist die eigentliche Erstellung des Gebührenbescheides nicht enthalten. Daher ist die mBz auf 4,5 Minuten zu erhöhen. Weiterhin sind die persönlichen Verteil- und Rüstzeiten (8%) zu berücksichtigen, so dass je Buchungsvorgang inkl. der Erstellung des eigentlichen Gebührenbescheides 4,86 Minuten in Ansatz zu bringen sind. Die in der Buchhaltung beschäftigten Mitarbeiterinnen sind im Durchschnitt nach BesGr. A7 BBesG . Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf die von 10/100 veröffentlichten durchschnittlichen Personalkosten je Besoldungs- und Entgeltgruppe 2010.

Die Kosten je Buchungsvorgang bzw. je Probe ergeben sich aus der folgenden Übersicht.

Personalkosten A7 BBesG	2010	44.700,00 €
2 % Personalkostensteigerung	2011	894,00 €
Summe direkte Personalkosten		45.594,00 €
10% Verwaltungsgemeinkosten		4.559,40 €
Summe Personalkosten		50.153,40 €
Jahresarbeitsstunden 41 Std. /Woche		1.680,00 €
Stundensatz		29,85 €
Minutensatz		0,50 €
benötigte Zeit in Minuten		4,86
Personalkosten je Bescheid		2,43 €
abgerechnete Proben je Bescheid		2
<u>Kosten je Probe</u>		<u>1,22 €</u>

5.3.6 Sachkosten

Zur Trichinenuntersuchung fallen neben den Kosten des untersuchungsspezifischen Laborbedarfs weitere Sachkosten an, die jeweils anteilmäßig für die Untersuchungen in Ansatz zu bringen sind. Der Anteil der Trichinenuntersuchung an den jeweiligen Gesamtkosten wurde mit 5% geschätzt.

Anteil Trichinen an Gesamtkosten		5%
Dienst- und Schutzbekleidung	5.100,00 €	255,00 €
Laborbedarf	s. Ziffer 5.3.2	
Mietaufwand	12.000,00 €	600,00 €
Kosten Fernsprecheinrichtung	774,00 €	38,70 €
kalk. Abschreibung	3.117,94 €	155,90 €
kalk. Zinsen	2.958,93 €	147,95 €
Summe Sachkosten	23.950,87 €	1.197,54 €
Anzahl Proben / Jahr		350,00 €
<u>Kosten je Probe</u>		<u>3,42 €</u>

5.3.7 Gesamtkosten je Trichinenuntersuchung

Vorbereitung (s. Ziffer 5.3.1)	1,12 €
Ansatz (s. Ziffer 5.3.2)	2,62 €
Auswertung (s. Ziffer 5.3.3)	1,69 €
Nachbereitung (s. Ziffer 5.3.4)	1,87 €
Verwaltung (s. Ziffer 5.3.5)	1,22 €
Sachkosten (s. Ziffer 5.3.6)	3,42 €
<u>Gesamtkosten je Probe</u>	<u>11,94 €</u>

5.4 Ermittlung der Gebühr

Wie unter Ziffer 5.3.7 ermittelt betragen die Kosten je Trichinenuntersuchung 11,94 €. Daher wird eine Gebühr in gleicher Höhe vorgeschlagen, um eine Kostendeckung herzustellen.

5.5 Ermittlung der Gebühreneinnahmen

<u>Anzahl Proben</u>	<u>Gebühr</u>	<u>Einnahmen</u>
350	11,94 €	4.179,00 €

Die Gesamteinnahmen betragen unter Berücksichtigung der berechneten Gebührenhöhe und des voraussichtlichen Probenaufkommen 4.179,00 €. Da die Gebührenhöhe je Untersuchung den ermittelten Kosten entspricht, ist eine Kostendeckung gegeben.

6 Vergleich der EU Mindestgebühren mit den ermittelten spezifischen Gebühren

Die EU Mindestgebühren dürfen durch spezifisch ermittelte kostendeckende Gebühren nicht unterschritten werden. Im Folgenden werden zusammenfassend die EU Mindestgebühren mit den berechneten spezifischen Gebühren verglichen.

6.1 Vergleich der Gebühren für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben

Tierart	EU - Mindestgebühr	berechnete Gebühr
Rinder (über 6 Wochen)	5,00 €	12,09 €
Rinder (unter 6 Wochen)	2,00 €	9,90 €
Einhufer	3,00 €	12,09 €
Schweine (bis 25 kg Schlachtgewicht)	0,50 €	4,56 €
Schweine (mindestens 25 kg Schlachtgewicht)	1,00 €	4,56 €
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	0,15 €	3,60 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	0,25 €	3,60 €

6.2 Vergleich der Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen

Tierart	EU - Mindestgebühr	berechnete Gebühr
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	5,00 €	53,32 €
Rinder (unter 6 Wochen)	2,00 €	53,32 €
Einhufer	3,00 €	53,32 €
Schweine (bis 25kg Schlachtgewicht)	0,50 €	29,71 €
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	1,00 €	29,71 €
Schafe und Ziegen (bis 12kg Schlachtgewicht)	0,15 €	13,33 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	0,25 €	13,33 €

6.3 Vergleich der Gebühren der Trichinenuntersuchung sonstiger Tiere, die nicht der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterliegen

EU Mindestgebühr	vorgeschlagene Gebühr
1,00 €	11,94 €

7 Vergleich der Gebühreneinnahmen auf Basis der EU Gebühren und der berechneten Satzungsgebühren

Durch den Erlass der Satzung der Stadt Köln für Amtshandlungen auf dem Gebiet der Fleischhygiene können für Amtshandlungen nach dem Fleischhygienegesetz kostendeckende Gebühren erhoben werden. Durch die nachfolgenden Berechnungen wird ermittelt, wie sich die voraussichtlichen Gebühreneinnahmen nach den EU Mindestgebühren im Vergleich zu den kalkulierten kostendeckenden Gebühren darstellen.

7.1 Ermittlung der Gebühreneinnahmen auf Basis der EU Mindestgebühren

7.1.1 Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben

Tierart	Schlachtzahlen	EU-Gebühr	Gesamteinnahme
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	8.788	5,00 €	43.940,00 €
Rinder (unter 6 Wochen)	10	2,00 €	20,00 €
Schweine (mindestens 25 kg Schlachtgewicht)	4.992	1,00 €	4.992,00 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	8.944	0,25 €	2.236,00 €
Gesamt	22.734		51.188,00 €

Unter Anwendung der EU Mindestgebühren ist mit Erträgen in Höhe von 51.188,00 € zu rechnen.

7.1.2 Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen

Tierart	Schlachtzahlen	EU-Gebühr	Gesamteinnahme
Rinder (über 6 Wochen) und Einhufer	12	5,00 €	60,00 €
Schweine (mindestens 25kg Schlachtgewicht)	60	1,00 €	60,00 €
Schafe und Ziegen (mindestens 12kg Schlachtgewicht)	20	0,25 €	5,00 €
Gesamt	92		125,00 €

Unter Anwendung der EU Mindestgebühren ist mit Erträgen in Höhe von 125,00 € zu rechnen.

7.1.3 TSE-Probenahme und Probenversand

Für die Erhebung von Gebühren für die Probenahme und den Probenversand gibt es derzeit weder im EU Recht noch im nationalen Recht einen Gebührentatbestand. Daher können ohne den Erlass der Satzung keine Gebühren erhoben werden.

7.1.4 Trichinenuntersuchungen

Anzahl Proben	Anzahl Proben	Gesamteinnahme
350	1,00 €	350,00 €

Unter Anwendung der EU Mindestgebühren ist mit Erträgen in Höhe von 350,00 € zu rechnen.

7.1.5 Zusammenfassung der Gebühreneinnahmen durch EU Mindestgebühren

Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben	51.188,00 €
Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen	125,00 €
TSE Probenahme	0,00 €
Trichinenuntersuchungen	350,00 €
Gesamteinnahmen mit EU Mindestgebühren	51.663,00 €

7.2 Zusammenfassung der Gebühreneinnahmen auf Basis der berechneten kostendeckenden Gebührensätze

Aus den Berechnungen der Ziffern 2.6, 3.7, 4.8 und 5.5 ergeben sich zusammenfassend die nachfolgenden voraussichtlichen jährlichen Gebühreneinnahmen.

Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Großbetrieben	161.307,84 €
Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen in Kleinbetrieben und bei Hausschlachtungen	2.689,04 €
TSE Probenahme	3.042,72 €
Trichinenuntersuchungen	4.179,00 €
Gesamteinnahmen mit Gebühren nach der Satzung	171.218,60 €

7.3 Vergleich der Gebühreneinnahmen

Die Berechnungen der Ziffern 7.1 und 7.2 zeigen, dass ohne der Erlass der Satzung der Stadt Köln über die Erhebung von Gebühren auf dem Gebiet der Fleischhygiene Einnahmeverluste in Höhe von rd. 119.550 € jährlich zu rechnen ist.

Gesamteinnahmen mit Gebühren nach der Satzung	171.218,60 €
Gesamteinnahmen mit EU Mindestgebühren	51.663,00 €
Einnahmeverlust	-119.555,60 €