

# Geteilte Verantwortung – Zukunft der Fleischuntersuchung

## Internationales Seminar zur Lebensmittelsicherheit

von Cornelia Rossi-Broy

Im Anschluss an das Seminar zur Modernisierung der Fleischuntersuchung in Lyon im Juli 2008 wurde in diesem Jahr, neben den zum Thema vorgesehenen Runden Tischen am 14. September 2010, erneut ein Seminar zur Zukunft der Fleischuntersuchung auf internationaler Ebene durchgeführt. Die anwesenden beteiligten Organisationen (FVE, Copa-Cogeca, UECEBV) nutzten dieses Seminar, um ihre jeweilige – teils stark divergierende – Sicht darzustellen.

Ziel des Seminars, das am 14. September 2010 in Brüssel stattfand, war, die Vorstellungen über eine Modernisierung der Fleischuntersuchung zwischen den verschiedenen Interessenverbänden auszutauschen, konkrete Vorschläge zu diskutieren und den Dialog auf internationaler Ebene zu intensivieren. Die Ergebnisse dieser Zusammenkunft sollten in den nächsten Aktivitäten der Kommission, insbesondere im Hinblick auf eine Novellie-

rung des Hygienepaketes bzw. der weiteren Verbandsarbeit zum Thema, einfließen.

Die Organisation wurde von den international agierenden Verbänden FVE (Föderation der Europäischen Tierärzte), Copa-Cogeca (Verband der Europäischen Landwirte und Europäischen Landwirtschaftlichen Genossenschaften) sowie UECEBV (Europäischer Vieh- und Fleischhandelsverband) übernommen. Mit ca. 120 Teilnehmern waren Landwirtschaft, Wirtschaft, Tierärzteschaft, nationale Behörden Europas sowie die EU-Kommission vertreten. Für die Deutsche Tierärzteschaft nahmen Dr. Cornelia Rossi-Broy (Bundestierärztekammer) und Dr. Michael Rickert (Bundesverband praktizierender Tierärzte) teil.

Folgende, unterschiedliche Positionen zur zukünftigen Fleischuntersuchung wurden dort vorgetragen:

### EU-Kommission

Bernard van Goethem, Leiter des Referats Tiergesundheit der DG SANCO, machte deutlich, dass die EU-Kommission die Anstrengungen, die Fleischuntersuchung zu ändern, nur unter dem Aspekt einer verbesserten Lebensmittelsicherheit aufnehmen möchte. Konzepte müssten auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren und dem risikoorientierten Aspekt folgen. Er würdigte den hohen Qualifizierungsgrad der amtlichen Tierärzte und der amtlichen Fachassistenten, der durch das Hygienepaket vorgegeben ist. Die Verantwortung läge auf allen Stufen der Lebensmittelkette, das heißt jeder Akteur sei für seinen Kompetenzbereich zuständig. Die Bedeutung des Systems der Lebensmittelketteninformation müsse zur Übertragung von Informationen stärker genutzt werden und die enthaltenen Daten müssten verifizierbar sein. Nicht unbeachtet sollte der Bereich des Exports (internationaler Handel) bleiben. Handelspartner außerhalb der EU stellen bestimmte Anforderungen an die Produkte, die aus Europa kommen. Grundsätzlich verteidigte von Goethem das Hygienepaket und vertrat die Ansicht, dass die für die Umsetzung dieser Hygienevorschriften zur Verfügung stehenden Ressourcen in den Mitgliedstaaten entsprechend der jeweiligen Gegebenheiten unterschiedlich genutzt werden müssten.

Das FVO (Food and Veterinary Office, Dublin) der EU, vertreten durch André Evers, machte in der Diskussion klar, dass es keinerlei Änderungen bedürfe, solange das Regelwerk flächendeckend ungenügend umgesetzt werde.

Die durch das Hygienepaket gegebene Flexibilität ließe Raum genug, um Anpassungen an örtliche Gegebenheiten zuzulassen. Der amtliche Tierarzt müsse vor Ort bei der Schlachtung dabei sein, seine Rolle dürfe sich nicht nur auf das Auditieren beschränken. Die zuständige Behörde habe aus Sicht des FVO eine Schlüssel-funktion in der Fleischuntersuchung.

Die FVE (Föderation der Tierärzte in Europa) ließ von Robert Huey das Positionspapier vorstellen, dass sie zum Thema erarbeitet hat (nachzulesen unter [www.fve.org](http://www.fve.org), FVE Position Paper: Modernising Inspections in Slaughterhouses, FVE/pos/09/002). Huey betonte, dass ein Wandel schwer sei, da mehrere Aspekte und Interessenlagen einbezogen werden müssten. Er unterstrich dabei die Rolle des Tierarztes bei der Inspektion, dem Audit und der Sanktionierung von Verstößen. Der Tierarzt müsse die Qualifikation und die Mittel zur Hand bekommen, um seinen gesetzlichen Auftrag für die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen. Der Verbraucher erwarte eine unabhängige Instanz, die seine Interessen vertrete. Darüber hinaus sei die Einbindung der Herdengesundheitspläne in die Lebensmittelkette zu stärken. Abschließend merkte er mit großem Bedauern an, dass die Diskussion um die Rolle des Tierarztes in der Fleischuntersuchung wohl mehr aus Kostengründen in Gang gekommen sei, eine Tendenz, die in einigen Mitgliedstaaten bereits zu einer drastischen Reduzierung von Tierärzten in Schlachthöfen geführt habe. Seiner Meinung nach sollte man aber eher über das Gesamtsystem, in dem die Fleischuntersuchung eingebunden ist, diskutieren.

Copa-Cogeca, vertreten durch Per Olsen, machte deutlich, dass Lebensmittelsicherheit sowie Tierschutz und Tiergesundheit große Anliegen der europäischen Landwirte seien. Dabei möchte man aber auch nicht mehr zahlen als notwendig. Im Rahmen der Tiergesundheit spiele die Information zur Lebensmittelkette (FCI – Food Chain Information) eine große Rolle für die Durchführung der Fleischuntersuchung. Dessen Ergebnis sei wiederum für eine Prävention im Herkunftsbestand wichtig.

Die Europäische Fleischwirtschaft (UECEBV) erläuterte, dass die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers sehr weitreichend sei. Er müsse qualifiziertes Fachwissen einkaufen, um seine Kompetenz wahrnehmen zu können. Konkret heiße dies: Die Fleischun-



Am Internationalen Seminar nahm für die BTK Dr. Cornelia Rossi-Broy (unteres Bild) teil. Foto: Copa-Cogeca

tersuchung (post mortem Inspektion) müsse von entsprechend qualifiziertem, firmeneigenem Personal durchgeführt und zweifelhafte Befunde von Tierärzten beurteilt werden. Sonstige tierärztliche Aufgaben würden sich auf das reine Audit beschränken. Die Schlachtieruntersuchung (ante mortem Inspektion) sei weiterhin Domäne der Tierärzte.

Vorgestellte Pilotprojekte aus Frankreich (Geflügelschlachtung) und den Niederlanden (Schweineschlachtung, ab 2011 auch Geflügelschlachtung) gäben Hinweise darauf, dass die Konzepte anwendbar seien. Für das Pilotprojekt mit Schweinen aus den Niederlanden gelte, dass – bei entsprechender Vorselektion der für die Schlachtung vorgesehenen Tiere – die Unterschiede zwischen traditioneller und visueller Schlachtung kaum vorhanden seien. Die Basis für die Entscheidung, welche Inspektionsmethode angewandt werden sollte, müsse immer die risikoorientierte Beurteilung und Kategorisierung des Bestandes, aus dem die Tiere stammen, sein. Dabei spielen die Informationen zur Lebensmittelkette (FCI), wenn ernsthaft betrieben, eine entscheidende Rolle. Die künftige Aufgabenverteilung in den Schlachthöfen stellt man sich für den Geflügelbereich im Rahmen des Pilotprojektes wie folgt vor: Die Schlachtieruntersuchung (ante mortem Inspektion) wird vom amtlichen Fachassistenten vorgenommen, die Informationen zur Lebensmittelkette (FCI) werden vom amtlichen Tierarzt überprüft. Die Fleischuntersuchung (post mortem Inspektion) wird von firmeneigenem Personal durchgeführt, der staatliche Kontrolleur ist mehrere Stunden am Tag als Kontrollinstanz am Schlachthof und der amtliche Tierarzt übernimmt das Audit der durchgeführten Maßnahmen.

Das französische Projekt sieht eine globalisierte Überwachung der gesamten Lebensmittelkette mit klar einzuhaltenden Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten vor. Wenn keine Verdachtsmomente bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung aufkommen, trage der Lebensmittelunternehmer alleine die Verantwortung für das sichere Lebensmittel ohne Einbindung der zuständigen Behörde. Wenn Verdachtsmomente aufkommen, ist der amtliche Tierarzt heranzuziehen; dieser entscheidet über den Ausgang der Untersuchung. Das System sei nur erfolgreich, wenn die Kommunikation zwischen zuständiger Behörde und Lebensmittelunternehmer funktioniere und wenn das betriebseigene Schlachthofpersonal einen hohen fachlichen Standard habe.

### Schlussfolgerungen der Seminarteilnehmer

Am Ende der Konferenz wurden die Ergebnisse der Aussagen zusammengefasst und man kam zum Schluss, dass alle Beteiligten dem Verbraucherschutz dienen wollen, und dass sichere Lebensmittel am Ende der Kette im Fokus stehen. Das Vertrauen des Verbrauchers sei ebenfalls ein wichtiger Faktor und es gelte, dieses Vertrauen zu erhalten.

Es sei dringend notwendig, Alternativen zum heutigen konventionellen System der Fleischuntersuchung zu finden. Diese müssten an das tatsächliche Risiko für die Gesundheit angepasst sein. Das Prinzip der Äquivalenz müsse auf internationaler Ebene durchgängig angewendet werden. Folgende Prinzipien müssten dabei beachtet werden:

- Eine ganzheitliche, risikoorientierte und wissenschaftlich basierte Herangehensweise, bei der gewährleistet ist, dass in der gesamten Lebensmittelkette die Aspekte der Tiergesundheit, des Tierschutzes und des Verbraucherschutzes eingebunden werden. Dieses System müsse effektiv und effizient und in Europa harmonisiert und flexibel sein.
- Eine klare Aufgabenverteilung auf Basis der vorhandenen Rechtsgrundlage (EU-VVO 178/2002), wonach der Lebensmittelunternehmer die Verantwortung trägt und die zuständige Behörde für das Audit verantwortlich ist. Im Detail müsste die Frage geklärt werden, von wem werden – im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten – welche Aufgaben übernommen?

In Zukunft seien folgende Bedingungen unabdingbar, um das Ziel einer modernen Fleischuntersuchung zu erreichen:

- Kategorisierung der Risikoprofile der Herkunftsbetriebe, des Landes und der Schlachthöfe.
- Die Informationen zur Lebensmittelkette (FCI) müssen optimiert werden, insbesondere die Rückmeldung der Ergebnisse aus dem Schlachthof an den Herkunftsbetrieb.
- Alle Beteiligten müssen auf allen Ebenen eine den Aufgaben entsprechende qualifizierte Ausbildung vorweisen.
- Präsenz der zuständigen Behörde am Schlachthof.
- Die Rolle des Tierarztes als fachlich hochqualifizierten, kompetenten Partner ist anerkannt und akzeptiert. Hier gilt es, die richtige Balance in der Aufgabenverteilung zu finden.

- Optimierung der vorhandenen Ressourcen.

### Kommentar

Die hier geführte Diskussion ist – trotz der am Schluss geäußerten Bekundungen – stark auf die Fleischuntersuchung fokussiert worden. Diese kann aber nicht allein behandelt werden, denn die Fleischuntersuchung ist nur das Ende einer Kette, an dessen Anfang das Tier inkl. des ihm zur Verfügung gestellten Futters steht.

Im Sinne der Tiergesundheitsstrategie der EU hat die Prävention von Krankheiten einen hohen Stellenwert. Diesem muss man auch in der Lebensmittelkette gerecht werden, indem man u. a. in Biosicherheitsmaßnahmen und gesundheitlich orientiertes Bestandsmanagement investiert und damit für einen stabilen und im Hinblick auf die Schlachtung gesundheitlich homogenen Tierbestand sorgt. Um dies zu erreichen, sind einfach anzuwendende diagnostische Verfahren, die schnelle Resultate ergeben und kostengünstig erworben werden können, zu entwickeln. Den hohen Sachverstand der qualifizierten Tierärzte in den Beständen kann man aber morgen genauso wenig ersetzen, wie man ihn heute am Schlachthof ersetzen kann.

Diesen Aspekten ist die Konferenz meines Erachtens jedoch nicht umfassend genug nachgegangen.

Wenn man darauf abzielt, den Tierarzt in den Schlachthöfen von morgen lediglich für das Audit einzusetzen und damit auf den pathologischen Sachverstand im Hinblick auf besondere und seltenere Zoonosen und Tierseuchen zu verzichten, muss man in den Herkunftsbetrieben für einen verstärkten Einsatz von tierärztlichem Sachverstand sorgen, um dort Erkrankungen am lebendigen Tier frühzeitig abzuwenden bzw. diese zu erkennen und zu bekämpfen. Auch dies wurde in der Konferenz nicht ausreichend in Betracht gezogen.

**Kostenreduzierung am Schlachthof bedeutet höhere Investitionen in den Herkunftsbetrieben.** Nur so werden alle an der Lebensmittelkette Beteiligten ihrer Verantwortung gegenüber dem sicheren Lebensmittel und dem Verbraucher gerecht.

Ob die Rechnung, die in Brüssel aufgemacht worden ist, am Ende aufgeht, ist fraglich, sollte aber Anlass sein, sich deutlich zu positionieren.

**Anschrift der Verfasserin:** Dr. Cornelia Rosi-Broy, BTK-Ressortleiterin Internationales, cornelia171@versanet.de