

# Die Suche nach einem modernen Konzept zur Fleischuntersuchung

## Expertentreffen in Brüssel

von Cornelia Rossi-Broy

Am 14. Dezember 2011 hat die EU-Kommission in Brüssel zum dritten Mal einen „Runden Tisch zur Modernisierung der Fleischuntersuchung“ einberufen. Bei diesem Termin ging es um die Untersuchungen beim Schwein.

Um die weitere Entwicklung der zukünftigen Fleischuntersuchung zu diskutieren, erschienen ca. 150 Vertreter internationaler Verbände der Fleischwirtschaft, des Verbraucherschutzes, der Agrarwirtschaft und der Tierärzte Europas sowie von europäischen Behörden.

Die deutschen Interessen wurden vielfältig vertreten: Neben Dr. Hartwig Kobelt, Referatsleiter Fleischhygiene im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), und Dr. Lüppo Ellerbrock vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), waren für die Tierärzteschaft Dr. Martin Hartmann, Präsident des Bundesverbandes der beamteten Tierärzte (BbT), und Dr. Cornelia Rossi-Broy, Leiterin des Ressorts Internationale Angelegenheiten der Bundestierärztekammer (BTK), anwesend. Die Föderation der Tierärzte in Europa (FVE) stellte mit ihrem Vizepräsidenten Robert Huey einen kompetenten Diskussionspartner und Interessenvertreter für das Podium zur Verfügung.

Im ersten Teil der Tagung wurde über die am Nachmittag zu diskutierenden neuesten Erkenntnisse zur zukünftigen, modernisierten Fleischuntersuchung beim Schwein referiert, die sich aus dem Bericht der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) und einer europaweiten Umfrage der EU-Kommission generierten, sowie über Möglichkeiten der Steuerung von Risiken.

### EFSA-Meinung

Der EFSA-Bericht wurde von Martha Hugas und Pia Makela dargestellt. Biologische und chemische Risiken sowie **harmonisierte epidemiologische Indikatoren (HEI)** waren Schwerpunkte der Ausführungen, der Bericht beinhaltete aber auch die Bewertung von Tiergesundheit und Tierschutz im Zusammenhang mit der Fragestellung der Fleischinspektion. Zur Einstufung des Risikopotenzials für den Verbraucher wurde ein Ranking gebildet, das auf Basis der Prävalenz von Lebensmittelinfektionen, von der Schwere der verursachten Krankheitssymptome beim Menschen und der

Foto

*Wie die Qualität und Sicherheit von Schweinefleisch für den Verbraucher zukünftig europaweit zu gewährleisten ist, diskutierten Experten in Brüssel.*

Eintracht in das Infektionsgeschehen definiert wurde. Demnach sind Salmonellen als hohes, *Campylobacter* spp., *Yersinia* spp., Listerien und Toxoplasmen als mittleres und Sarcocysten, Mykobakterien, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium difficile* sowie *Staphylococcus* spp. als geringgradiges Risiko einzustufen. Die Gefahren durch chemischen Substanzen seien generell als potenziell hoch zu bewerten, allerdings sei das unmittelbare Risiko für die menschliche Gesundheit gering.

Aufbauend auf diese Beurteilung formulierten die verschiedenen, am EFSA-Bericht beteiligten Arbeitsgruppen folgenden **Empfehlungen:**

- Die gesundheitliche Sicherheit von Schweineschlachtkörpern kann nur gewährleistet werden, wenn in den Herkunftsbetrieben sowie am Schlachthof besondere Maßnahmen ergriffen werden: Wesentlich ist dabei das Festlegen von HEI für die zu erwarten-

den Risiken. So kann eine Risikoanalyse bezogen auf den Tierbestand durchgeführt werden. Bei der post-mortem-Inspektion sollte auf jegliche Manipulationen an den Schlachtkörpern verzichtet werden, um Kontaminationen zu vermeiden. Sollte diese jedoch notwendig sein, sind die betroffenen Tiere aus der normalen Schlachtlinie auszusondern.

- Die Einhaltung der guten Hygienepraxis und HACCP-basierter Eigenkontrollsysteme in den Schlachthöfen ist besonders wichtig.
- In den Herkunftsbetrieben sollen Herdengesundheitspläne sowie eine gute Hygienepraxis und gute Fütterungspraxis stärker implementiert werden; geschlossenen Aufzuchtssystemen ist der Vorzug zu geben.
- Das derzeit herrschende System der Probenahme ist zu starr und muss flexibler gehandhabt werden.
- Die quantitative und qualitative Datenerfassung der Überwachung von Tierschutz

und Tiergesundheit von Schlachttieren wird noch zu wenig genutzt.

- Die Lebensmittelketteninformation sowie Informationen aus dem Herkunftsbetrieb, die mit der Beurteilung der zu schlachtenden Tiere im Zusammenhang stehen, sind für alle Risikobereiche besser zu nutzen. (Der 180 Seiten umfassende Bericht ist auf der EFSA-Homepage [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal) zu finden).

### Umfrage zur Modernisierung der Fleischuntersuchung

Die Ergebnisse der europaweiten Umfrage zur zukünftigen modernisierten Fleischuntersuchung, an der sich auch die BTK beteiligt hatte, stellte Arie Ottevanger (EU-Kommission) vor. Trotz der Tatsache, dass die Umfrageergebnisse kein umfassend einheitliches Bild ergaben, sei in zwei Punkten Einigkeit erkennbar gewesen:

- Die ante-mortem-Inspektion sollte weiterhin von der zuständigen Behörde durchgeführt werden.
- Die Überwachung der Schlachthöfe sollte ebenfalls von der zuständigen Behörde vorgenommen werden.

Darüber hinaus war im Falle von geringfügigen Veränderungen der Schlachtkörper eine Tendenz zur Übertragung von Kompetenzen auf das ausgebildete Schlachthofpersonal zu erkennen. Zur Frage, ob die bei Geflügel und Logomorphen übliche Übertragung von Inspektionen an betriebseigenes Personal auch für andere Tierarten gelten soll, war keine klare Tendenz zu erkennen.

Generell zeichnete sich eine regional unterschiedliche Wahrnehmung der risikobasierten Aufgaben der Fleischuntersuchung ab.

### Steuerung der Risiken

Basierend auf der EFSA-Meinung, den Ergebnissen der Umfrage sowie den vorherigen zwei Runden Tischen zur Fleischinspektion erläuterte Kris de Smet (EU-Kommission) die Möglichkeiten, eine risikobasierte Fleischuntersuchung beim Schwein zu entwickeln. Kernelement der Steuerung seien die HEI, die zur Risikobewertung herangezogen werden. Das generelle Prinzip beinhalte eine Risikoanalyse anhand der HEI: Bei einem niedrigen Risiko könne die zuständige Behörde die Inspektionsintensität reduzieren, bei einem hohen Risiko dagegen verstärken und entsprechende Restriktionen für den menschlichen Verzehr aussprechen.

Für **Salmonellen** eigne sich z. B. die Prävalenz, basierend auf Kotuntersuchungen im Herkunftsbetrieb, Gewebesafteproben im Schlachthof und die Serologie. Hierbei sei die optimale Bewertung der Lebensmittelketteninformation von großer Bedeutung: Der Herkunftsbetrieb informiert den Schlachthof über den gesundheitlichen Status der Herde und der Schlachthof gibt die Ergebnisse der Schlachtkörperuntersuchungen preis, um den Herdenstatus zu bewerten. Die Überwa-

chung und Steuerungsmöglichkeiten durch den Amtstierarzt am Schlachthof seien dabei bedeutsam und seine besondere Rolle in der Bewertung der Gefahren zu unterstreichen. Zu den möglichen Maßnahmen gehören u. a. die Trennung von Herden mit geringem Risiko, besondere Schlachtprozesse für Herden mit hohem oder mit undefinierbarem Risiko, Dekontamination aller Schweine bei hohem oder undefinierbarem Risiko oder die Vermeidung von Routine-Palpation und Inzision.

Kriterien für die Einstufung des Risikos eines **Trichinen**befalls seien der Digestions-test im Schlachthof und die jeweiligen Haltungsbedingungen im Herkunftsbetrieb. Insbesondere aufgrund der Haltungsbedingungen (kontrolliert und von der Außenwelt abgeschirmt oder extensiv mit möglichem Wildtierkontakt) könne auch hier die zuständige Behörde entscheiden, die Beprobung von Mastschweinen im Schlachthof zu reduzieren oder die ständige Beprobung bei Sentineltieren zu veranlassen. Bei Herden mit hohem oder unbekanntem Risiko würde sich die Behörde für das ständige, regelmäßige Beprobieren und/oder eine entsprechende Behandlung des Fleisches entscheiden.

Um diesem Konzept einen rechtlichen Rahmen zu geben, müsste zunächst die EU-VO 2075/2005 geändert werden. Leitlinien der OIE (Welttiergesundheitsorganisation) stehen bezüglich der Standards für die Trichinenfreiheit von Herden bereits zur Diskussion. Hierfür bedarf es jedoch auch einer Zustimmung der Drittländer (möglicherweise erst im Mai 2013). Auf Ebene des Codex Alimentarius wäre für die Anerkennung der HEI und der sich daraus ergebenden Testhäufigkeit ein internationaler Konsens nötig.

De Smet stellte modellhaft solche Möglichkeiten der Steuerung für vier Gefahren auf (Salmonellen, Trichinen, Toxoplasmen und Yersinien). Sein Fazit: Selbst wenn für Salmonellen und Trichinen ausreichend Informationen herangezogen werden könnten, um eine adäquate Risikobewertung zu ermöglichen, sei dies für Toxoplasmen und Yersinien heute nicht ohne weiteres möglich.

### Diskussionsrunde

Bei der Podiumsdiskussion standen die einzelnen (biologischen) Gefahren im Vordergrund. Die Podiumsteilnehmer stellten sich nach einem kurzen Statement zu dem jeweils angesprochenen Erreger den Fragen der Zuhörerschaft. Die wichtigsten Aussagen zu den einzelnen Bereichen seien nachfolgend zusammengefasst.

#### Salmonellen

Vor dem Hintergrund der wissenschaftlichen Meinung könnte eine modernisierte Fleischuntersuchung in Bezug auf Salmonellen folgende Konsequenzen mit sich bringen:

- keine Palpation und Inzision von Schlachtkörpern

- unterschiedliche Fleischuntersuchung je nach Risikostufe
- Verschärfung der Untersuchung von Salmonellen
- Dekontamination aller Schweineschlachtkörper bei unbekanntem oder hohem Risiko

Von der **Kommission** wurden folgende Maßnahmen vorgeschlagen:

#### 1. Im Schlachthof

- Probenerhöhung von fünf auf 50 pro Woche mit einer Toleranzgrenze von zehn Prozent positiven Ergebnissen
- fallen über zehn Prozent der Untersuchungsergebnisse positiv aus, muss die Intensität der Probenahme beibehalten werden, sind weniger als zehn Prozent positiv kann sie reduziert werden
- gesonderte Fleischuntersuchung bei Tieren, die aus positiven Betrieben stammen; dafür müsse die Lebensmittelketteninformation die entscheidenden Informationen liefern

#### 2. In den Betrieben

- gruppenweise Untersuchung von Schlachtschweinen; die Intensität der Untersuchung richtet sich nach den vorangegangenen Ergebnissen
  - Einbeziehen der Untersuchungsergebnisse in die Lebensmittelketteninformation zur Risikobewertung am Schlachthof
- #### 3. Anreize zur Reduzierung von Kontaminationen
- gesenkte Kosten bei negativen Ergebnissen, durch die Reduktion der Untersuchungsintensität
  - Salmonellenüberwachung ist ein Teil des Eigenkontrollplans jedes Schlachthofs, das entsprechend von der zuständigen Behörde auditiert wird; eine verbesserte Überwachung bringt positive Anreize für den Schlachthofbetreiber

Der Vertreter des **Verbandes der Europäischen Verbraucher** (BEUC), Robert Remy, sprach sich für mehr Transparenz und eine unabhängige Überwachung durch die zuständige Behörde aus und äußerte sich entsprechend besorgt über die Inspektion durch betriebseigenes Personal. Weiterhin forderte der BEUC für Landwirte mehr Fortbildungen zur Hygiene bei der Produktion von Lebensmitteln liefernden Tieren, ein durchgängiges und effektives Monitoring in den Herkunftsbetrieben und mahnte an, die Qualität der Lebensmittel dabei nicht außer Acht zu lassen. Gegenüber den Behörden forderte Remy, die Fleischuntersuchung konsequent durchzuführen.

Der **Europäische Bauernverband** (COPA-COGECA) sprach sich für die Nutzung der vorhandenen Ressourcen aus, eine ante-mortem-Inspektion im Betrieb lehne man ab. Die Kategorisierung der Betriebe würde positive Anreize bringen, sofern sie realistisch ausgeführt werde, wobei die strukturellen Unterschiede in Betracht gezogen werden müssten.

Die **FVE** unterstützte den Ansatz der Kategorisierung auf Basis der risikoorientierten Probenahmen, gab hierbei aber zu bedenken, dass eine ausschließliche Probenahme im Schlachthof die Gefahr der Kreuzkontamination und der Infektion während des Transportes nicht ausschliesse und somit nicht allein betrachtet werden dürfe. Unter diesem Aspekt sei das Monitoring im Herkunftsbetrieb hinzuzuziehen.

Eine Änderung der post-mortem-Inspektion müsse mit einem erhöhten Kontrollaufwand in den Herkunftsbetrieben einhergehen. Diese Kontrollen seien von Tierärzten zu auditieren. Dies sei die Voraussetzung, dass im Rahmen der Lebensmittelketteninformation Informationen aus den Betrieben glaubhaft und für eine risikobasierte Fleischuntersuchung geeignet sind.

Die Dekontamination könne kein Ersatz für eine schlechte Hygienepraxis sein, betonte Huey. Sie dürfe – wenn überhaupt – nur auf sichtbar sauberen Schlachtkörpern und nach Kennzeichnung als Genusstauglich durchgeführt werden.

Die Rolle des Tierarztes, die bereits von der EFSA als bedeutsam herausgestellt wurde, müsse in der Fleischinspektion als unabhängige Schlüsselfigur eines Gesamtkonzeptes angesehen werden.

Abschließend wurden zur **Steuerung der Salmonelleneintracht** folgende Kriterien festgehalten:

- Kategorisierung der Herkunftsbetriebe
- Evaluation von Kriterien der Prozesshygiene
- stringente Durchführung und Überwachung der guten Hygienepraxis
- Umsetzung der Maßnahmen in allen 27 Mitgliedstaaten muss gewährleistet sein
- Rolle des Tierarztes in den Herkunftsbetrieben und im Schlachthof ist festzuhalten
- verstärkter Ausbau und Nutzung der Lebensmittelketteninformation

Für **Yersinien** könne man entsprechend vorgehen.

### Trichinen und Toxoplasmen

Die **EU-Kommission** schlägt folgende Optionen vor:

#### 1. Trichinen

- Reduzierung der Untersuchungsintensität bei kontrolliert gehaltenen Tieren
- kontinuierliche Untersuchungsintensität bei Ebern und Sauen von kontrolliert gehaltenen Tieren zur Verifikation des Status
- kontinuierliche Untersuchungsintensität nach dem Zufallsprinzip bei kontrolliert gehaltenen Tieren zur Verifikation des Status.

#### 2. Toxoplasma

- Untersuchung von Risikotieren von nicht kontrollierten Haltungen und Einfrieren von positiv untersuchten Schlachtkörpern
- Einfrieren von Schlachtkörpern mit hohem Risiko aus nicht kontrollierten Haltungen

- kontinuierliche Fortbildung über Erkennung und Kontrolle von Toxoplasmen in Betrieben.

Aus der Diskussion ergaben sich folgende **Empfehlungen**:

Die Trichineneintracht sei durch erhöhte Biosicherheitsmaßnahmen zu reduzieren, dazu seien Leitlinien zur guten Hygienepraxis zu etablieren. Nach Meinung der **Industrie** könnten serologische Untersuchungen einen besseren Überblick zum Toxoplasmenvorkommen geben. Die **FVE** forderte die Definition einer „kontrollierten Haltung“ sowie Kriterien für Regionen mit einem niedrigen Infektionsdruck durch Trichinen. Die kontrollierte Haltung sei durch einen Tierarzt zu verifizieren. Die Untersuchungen müssten risikoorientiert durchgeführt werden, d. h. das heutige Kontrollregime müsse geändert werden. Generell sollte die Toxoplasmaproblematik bei Schweinen intensiver untersucht werden.

### Tuberkulose und Brucellose

Folgende Optionen wurden diskutiert:

- Weiterführung der Palpation und Inzision
- Palpation und Inzision nur noch bei auffälligen/verdächtigen Schlachtkörpern
- keine Palpation und Inzision bei unauffälligen Schlachtkörpern von kontrollierten Haltungen

Laut **EFSA** ergäbe eine solche eingeschränkte Untersuchung auch eine Einschränkung bezüglich der Tuberkulose- und Brucellosekontrolle.

Nach Meinung der **FVE** spiele die Untersuchung zur Tuberkulose (*M. bovis*) für die öffentliche Gesundheit keine große Rolle, für die Tiergesundheit sei sie jedoch von Bedeutung, sodass hier eine regionale Risikoeinstufung erfolgen sollte.

### Schlussfolgerungen

Koen van Dyck (EU-Kommission) schloss die Tagung mit den folgenden Ergebnissen:

- Die modernisierte Fleischuntersuchung muss risikoorientiert sein.
- Fundiert auf harmonisierte Kriterien sollte die Fleischuntersuchung den regionalen Gegebenheiten gerecht werden.
- Eine globale Strategie ist notwendig, um die modernisierte Fleischuntersuchung einzuführen.
- Der Amtstierarzt spielt in der öffentlichen Gesundheit, Tiergesundheit und im Tiererschutz eine Schlüsselrolle.

Um diese Punkte zu erreichen müsse man Schritt für Schritt vorgehen und stets den Verbraucherschutz als Ziel ansehen. Insbesondere der guten Hygienepraxis müsse große Bedeutung zukommen. Die geforderten Eigenkontrollen der Fleischindustrie müssten zielgerichtet und effektiv sein und durch die zuständige Behörde stringent auditiert werden. Die mit der Reduktion von Probenahmen verbunde-

ne Kosteneinsparung dürfte ein Anreiz für die Wirtschaft sein, sich dem risikoorientierten Konzept anzuschließen.

In Bezug auf die bakteriologischen Risiken regte er an, die Effektivität der bestehenden Prozesshygienekriterien als Indikatoren für den Herdenstatus zu überdenken und die Kategorisierung von Betrieben anhand von Ergebnissen angemessener Untersuchungen durchzuführen. Insbesondere die Salmonellen-Untersuchungsergebnisse seien aufgrund des hohen gesundheitlichen Risikos für den Verbraucher in die Lebensmittelketteninformation aufzunehmen.

Das Fleischuntersuchungskonzept bezüglich Tuberkulose und Brucellose sei im Einklang mit den aufgezeigten Optionen zu überdenken.

Bezüglich der parasitologischen Risiken sei anzuregen, die Trichinenuntersuchungen auf die Betriebe zu konzentrieren, die keine kontrollierten bzw. extensive Haltungsformen vorweisen. In kontrollierten Haltungen sei zu empfehlen, Sentineltiere zu untersuchen (Sauen und Eber). Die Einteilung in bestimmte Haltungsformen sei anhand von definierten Kriterien zu verifizieren. Möglicherweise sei auch ein Monitoring von Wildtieren in Betracht zu ziehen.

Bezüglich der Toxoplasmen bestehe noch Informationsbedarf, um effektive Kontrollmechanismen empfehlen zu können.

Eine Änderung der bestehenden Vorschriften müsse die Ergebnisse des EFSA-Berichts, der europaweiten Umfrage, der Runder-Tisch-Konferenzen zur Fleischuntersuchung sowie die Evaluation des Hygienepaketes berücksichtigen, mahnte von Dyck.

### Fazit

Am Ende der Tagung konnte man den Eindruck gewinnen, dass alle Beteiligten sich der Schlussfolgerung anschließen, eine risikoorientierte Fleischuntersuchung auf der Basis eines Gefahrenmonitorings und eine aussagekräftige verifizierbare Lebensmittelketteninformation sei ein modernes und sinnvolles Konzept! Die Frage ist nun, ob alle Beteiligten auch bereit sind, die Kosten für diesen neuen Weg zu tragen.

**Anschrift der Autorin:** Dr. Cornelia Rossi-Broy, Leiterin BTK-Ressort Internationale Angelegenheiten, cornelia171@versanet.de

Für eilige Anzeigenaufträge:

**Fax**  
(05 11) 85 50-24 06

**E-Mail:**  
vet@schluetersche.de