

# Amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung

## Untersuchungsgang wird abgespeckt

von Edwin Ernst

Seit 1. Juni 2014 sind vier EU-Verordnungen bei der Schlachtung von Schweinen in Europa anzuwenden, die zu einigen Änderungen bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung führen. Im Fokus dieses Beitrags steht die visuelle Fleischuntersuchung.

In manchen Teilen Deutschlands hat die Einführung der „visuellen Fleischuntersuchung“ oder „Fleischuntersuchung ohne Anschnitte“ zu erheblichen Diskussionen beim amtlichen Untersuchungspersonal geführt und es wird zum Teil befürchtet, dass dadurch Nachteile für den Verbraucherschutz entstehen könnten.

### Was ändert sich?

Im Vergleich zum bisher vorgeschriebenen Untersuchungsgang beim Schwein kann der Anschnitt des Unterkieferlymphknotens (*Ln. mandibulares*) sowie des Herzens in der Regel entfallen. Weiterhin ist die Palpation der Leber und der wichtigsten Lymphknoten im Magen-Darm-Bereich nur noch im Verdachtsfall durchzuführen.

Dieser visuelle Untersuchungsgang war vor dem 1. Juni beim Schwein nur unter bestimm-

ten Voraussetzungen möglich [Verordnung (EG) Nr. 1244/2007]. Dazu gehörten die Einhaltung und regelmäßige Überprüfung sogenannter kontrollierter Haltungsbedingungen bei der Schweinehaltung sowie eine Auswertung der Befunddaten (v. a. Organbefunde) über mindestens sechs Monate mit im Ergebnis zumindest durchschnittlichen Werten. Die Haltungsbedingungen wurden in der Regel im Rahmen eines Audits durch QS beim Landwirt mit abgeprüft.

In mehreren großen Schlachtbetrieben in Deutschland wurde die visuelle Fleischuntersuchung zuletzt bereits als Standardverfahren angewandt, sofern die Voraussetzungen im Hinblick auf die jeweilige Schlachtpartie vorlagen. Auch in anderen Mitgliedsstaaten der EU (v. a. Belgien, Niederlande, Dänemark) hat man in den letzten Jahren die visuelle Fleischuntersuchung bei einigen Millionen Schweineschlachtungen angewandt, ohne dass man nachteilige Auswirkungen auf die Sicherheit oder Genusstauglichkeit des so gewonnenen Schweinefleisches feststellen konnte. Zudem hat man die Risiken, die von veränderten Unterkieferlymphknoten (v. a. tuberkulöse Veränderungen durch Mykobakterien) sowie Veränderungen an den Herzklappen (v. a. Rotlauf) ausgehen können, neu bewertet. Die Experten der Europäischen Behörde für

Lebensmittelsicherheit (EFSA) kamen im Jahr 2012 zu dem Schluss, dass der Verzicht auf die bisher bei jedem Schwein vorgeschriebenen Anschnitte und Palpationen kein relevantes gesundheitliches Risiko für den Verbraucher bedeutet, während das Risiko einer Verschleppung von häufig beim Schwein auftretenden Bakterien wie Salmonellen, Yersinien und *Campylobacter* zum Vorteil der Verbraucher vermindert werden kann.

Die Einführung der visuellen Fleischuntersuchung ist kein einfaches Weglassen von einigen Untersuchungsschritten. Ziel ist es, für die jeweilige Schlachtpartie risikoorientiert über eine angemessene Fleischuntersuchung zu entscheiden. Dazu ist es, ähnlich wie bisher auch,

- Aufgabe des amtlichen Tierarztes**, anhand
- der Informationen zur Lebensmittelkette (Standarderklärung oder weitergehende Informationen),
  - der Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung,
  - der Ergebnisse der Überprüfungen der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen (v. a. Transportbedingungen, Abladen, Umgang mit den Tieren vor der Schlachtung am Schlachthof),
  - der Ergebnisse der Fleischuntersuchung (z. B. besondere Befunde bei den ersten Tieren einer Partie),

Anzeige

Anzeige

### Auszug aus der Tierhaltererklärung (Standarderklärung) nach § 10 Abs. 1 der Tier-LMHV

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlacht- und Fleischuntersuchungen bekannt.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen \_\_\_\_\_ (z. B. Repellenzien).
4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen \_\_\_\_\_ (z. B. Salmonellenstatus).

– der sonstigen Informationen zum Herkunftsbetrieb, epidemiologischer Daten wie z. B. Erkenntnisse über das gehäufte Auftreten von Krankheiten/Veränderungen in einer Region oder einem Bestand, zu entscheiden, ob weitere Untersuchungsschritte (Anschnitte oder Durchtasten) oder Probenahmen (z. B. für Rückstandsuntersuchungen, bakteriologische Untersuchungen) erforderlich sind, um die Genusstauglichkeit der Schlachttiere beurteilen zu können.

#### Informationen zur Lebensmittelkette

Die Informationen zur Lebensmittelkette sowie ggf. weitere Informationen über die Daten zu einem Tierhalter müssen **rechtzeitig** vor der Schlachtung zur Verfügung stehen, damit eine ordnungsgemäße Überprüfung und Entscheidung durch das amtliche Untersuchungspersonal vor Beginn der Schlachtungen möglich ist. Es kann daher erforderlich sein, dass, anders als bisher oft üblich, Behörden oder Schlachtunternehmen es nicht mehr akzeptieren, dass die Übermittlung der Informationen

zur Lebensmittelkette, die nach EU-Recht in der Regel **24 Stunden vor der Schlachtung** erfolgen sollte, erst mit der Anlieferung der Schlachttiere erfolgt.

In diesem Zusammenhang wird vom amtlichen Untersuchungspersonal und den Bediensteten der Veterinärbehörden verstärkt die Einführung einer bundesweiten, erzeugerbetriebsbezogenen Befunddatenbank mit den Befunden der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchungsbefunden gefordert, damit die Risiken in Bezug auf die jeweilige Schlachtpartie und die Herkunft der Schweine besser beurteilt und auch die Angaben des Landwirts im Rahmen der Informationen zur Lebensmittelkette bzw. Standarderklärung überprüft werden können.

Auch wenn übergreifende Befunddatenbanken in anderen Mitgliedsstaaten (z. B. Österreich) eingerichtet wurden, so verlangt das EU-Recht kein derartiges System. Es ist auch nicht absehbar, dass die Bundesregierung eine entsprechende rechtliche Regelung treffen wird, die aus Gründen des Datenschutzes als

Voraussetzung für eine derartige Datenbank erforderlich wäre. Zurzeit sind in Deutschland daher nur Datenbanken der jeweiligen Schlachtunternehmen, einzelner Veterinärbehörden auf Kreisebene oder von nicht staatlichen Stellen getragene Datenbanken (z. B. Qualifood durch Fleischprüfing Bayern) möglich. Zudem ist bei den bisher etablierten Datenbanken nur der Zugriff auf die jeweils selbst erhobenen Daten bzw. mit Einwilligung des Landwirts möglich.

Das EU-Lebensmittel- bzw. Fleischhygienerecht verlangt, dass der Tierhalter bzw. Haltebetrieb im Rahmen seiner Verantwortung als Lebensmittelunternehmer bei der Abgabe von Schlachtieren zur Schlachtung umfassend und zutreffend Auskunft zum Status des Tierbestands im Hinblick auf die Tiergesundheit und die Lebensmittelsicherheit gibt.

Dazu dienen die Informationen zur Lebensmittelkette des Tierhalters. In Deutschland wurde hierzu die sogenannte Standarderklärung in der tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung festgelegt, die als Mindestinformation des Tierhalters auch bei Schlachtieren ohne „Auffälligkeiten“ abzugeben ist (**Kasten**). Diese Informationen zur Lebensmittelkette sollen nun verstärkt dazu dienen, dass die Fleischuntersuchung risikoorientiert ausgestaltet und auch der Schlachthofbetreiber seine Logistik und Schlachthygiene (Salmonellenstatus) optimieren kann.

Leider war es in den vergangenen Jahren nicht so, dass dieser zentralen Informationspflicht des Tierhalters mit besonderer Sorgfalt nachgekommen wurde. Fast alle Schlachtpartien werden bis heute angeliefert, ohne dass die Informationen zur Lebensmittelkette einen Hinweis auf relevante Sachverhalte zur Tiergesundheit oder Lebensmittelsicherheit erhalten. Dies ist sicher auch dadurch bedingt, dass bisher keine verbindlichen Vorgaben gemacht wurden, welche Informationen/Sachverhalte als relevante Informationen zur Lebensmittelkette zu verstehen sind. Die bisher bei der Schweineschlachtung vom amtlichen Untersuchungspersonal erfassten Befunde, v. a. die Organbefunde nach der Anlage 3 der AVV LmH (**Tab. 1**), die direkt bzw. über den Schlachthof oder Viehhandel den Landwirten rückgemeldet wurden, sind sicher nicht alle als relevante Informationen zu verstehen.

#### Welche Sachverhalte sind relevante Informationen bei Schlachtschweinen?

Folgende Sachverhalte stellen relevante Informationen dar:

- a. Gemäß den Vorgaben des EU-Rechts [Anhang II Abschnitt III Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004] gehört dazu stets die Kategorie der Schweinehaltung nach der **Schweinesalmonellen-Verordnung** (siehe Nr. 4 der Standarderklärung, **Kasten**), sofern die entsprechenden Proben entnommen und untersucht wurden.
- b. Sind bei einem Mastdurchgang **ungewöhnlich viele Verluste** aufgetreten (mehr als

**Tab. 1: Vorgabe nach Anlage 3 der AVV Lebensmittelhygiene zur Erfassung und Einteilung von Organbefunden beim Mastschwein**

Organ	Veränderter Anteil	Befundkategorie	Befundschlüssel
Lunge (Gewebe)	bis zu 10 %	0	o. b. B.; PN1
	10–30 %	1	PN2
	über 30 %	2	PN3
Brustfell (anhaftende Fläche)	bis zu 10 %	0	o. b. B.; PL1
	10–30 %	1	PL2
	über 30 %	2	PL3
Herzbeutel (Gewebe)	nicht verändert	0	o. b. B.
	verändert	1	ja
Leber (Gewebe)	nicht verändert ≤ 5 Wurmknoten	0	keine Erfassung (L1)
	verändert > 5 Wurmknoten	1	L1

5 Prozent), so stellt dies eine relevante Information dar.

- c. Sind bei einem Mastdurchgang bestimmte Erkrankungen aufgetreten, die auch auf den **Menschen übertragen** werden können? Dazu gehört z. B. Rotlauf.
- d. Sind bei einem Mastdurchgang **besondere Erkrankungen** (ungewöhnliche Dauer, vielfache Behandlungen mit Antibiotika) aufgetreten?
- e. Wurden bei einer bzw. der vorangegangenen Schlachtpartie amtlicherseits **Befunde erhoben, die erheblich oder ungewöhnlich** waren (untaugliche Tiere, erhebliche Teilschäden, sonstige auffallende Befunde, z. B. extreme Häufungen von Organbefunden) und auf Sachverhalte beim Tierhalter zurückzuführen waren?

Diese Sachverhalte muss der Landwirt als relevante Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachtunternehmen und über dieses dem amtlichen Untersuchungspersonal zur Verfügung stellen. Für die Angabe der Kategorisierung nach der Schweinesalmonellen-Verordnung ist die Ziffer 4 der Standarderklärung vorgesehen. Für die Übermittlung der anderen Sachverhalte ist es beispielsweise möglich, die entsprechende Ziffer (v. a. 1 oder 2) der Standarderklärung zu streichen und die jeweiligen Informationen zu ergänzen bzw. eine Kopie der relevanten Befunde (Schlachtbefunde) anzufügen.

Selbstverständlich können auch andere Möglichkeiten zum Informationsaustausch zwischen Herkunftsbetrieben und Schlachtunternehmen genutzt werden, wie die Datenbank Qualifood.

Um den bisher in vielen Fällen nur schlecht funktionierenden Informationsaustausch über „auffällige“ Schlachtbefunde, die als relevante Informationen zur Lebensmittelkette zu ver-

stehen sind, zu verbessern, könnte wie folgt verfahren werden\*:

- Sofern relevante Befunde bei Schweineschlachtungen vorliegen, ist vonseiten des amtlichen Tierarztes bzw. der Veterinärbehörde eine unmittelbare Information des Tierhalters über diese als relevant bewerteten Befunde zu veranlassen. Nach den bisher vorliegenden Daten betrifft dies jedoch nur wenige Schlachtpartien.
- Der Landwirt wird darauf hingewiesen, dass es sich hierbei um Informationen handelt, die bei der nächsten Schlachtung nach den geltenden rechtlichen Bestimmungen ein verbindlicher Teil der Informationen zur Lebensmittelkette sind. Die vom Tierhalter verwendeten Vordrucke oder Meldungen (z. B. Standarderklärung) sind entsprechend anzupassen oder zu ergänzen.
- Eine Kopie dieser Bewertung der Schlachtbefunde als relevante Befunde wird für den Tierhalter an die zuständige Veterinärbehörde versandt.

Die für den Tierhalter zuständige Veterinärbehörde hat die Möglichkeit, anhand dieser Mitteilungen ggf. zu überprüfen, ob der Tierhalter seinen Informationspflichten nachkommt.

#### Schlachtungen in sehr kleinen Schlachtbetrieben

Die neuen Bestimmungen des EU-Rechts gelten auch bei der sogenannten ambulanten Schlachttier- und Fleischuntersuchungen in kleinen Schlachtbetrieben ohne ständige Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes. Allerdings haben diese Vorgaben hier auf-

\* Die Veterinärämter und das amtliche Untersuchungspersonal in Baden-Württemberg wurden angewiesen, in dieser Weise zu verfahren.

grund der meist sehr geringen Zahl an meist bekannten Tierhaltern je Schlachtbetrieb und der geringen Stückzahl an Tieren bei der Schlachtung wenig bis keine Auswirkungen auf die Organisation der Schlachtung und die amtlichen Untersuchungen selbst. Aber auch hier ist für einen sehr sorgfältigen Umgang mit ggf. auftretenden relevanten Schlachtbefunden Sorge zu tragen. Befunde aus derartigen Einzelschlachtungen sind bei den Folgelieferungen an andere Schlachtbetriebe zu berücksichtigen und umgekehrt!

#### Fazit

Mit Einführung der visuellen Fleischuntersuchung ohne Anschnitte als Standardverfahren der amtlichen Fleischuntersuchung beim Schwein müssen zur sinnvollen und dem Schutz des Verbrauchers dienenden Umsetzung der Informationsaustausch zwischen Tierhalter, Schlachtunternehmen und amtlichem Untersuchungspersonal sowie der Behörde des Tierhalters funktionieren und die seit 1. Januar 2006 bereits bestehenden Verantwortlichkeiten und Informationspflichten umfassend beachtet werden.

**Anschrift des Autors:** Dr. Edwin Ernst, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg, Leiter des Referats für Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene, Kernersplatz 10, 70182 Stuttgart

Das EU-Lebensmittelhygienerecht wurde auch im Hinblick auf die Trichinenuntersuchung beim Schwein geändert. Schweine aus kontrollierten Haltungsbedingungen können von der Pflicht zur Trichinenuntersuchung befreit werden. Einen Beitrag zur Situation in Baden-Württemberg finden Sie in der Rubrik Tierärztekammern auf S. 1144 in diesem Heft.