



Erfahrungen mit der Umsetzung der visuellen Fleischkontrolle in Schlachthöfen in Deutschland

06.04.2023

Dr. Edwin Ernst

Leiter des Referates für tierische Lebensmittel, Lebensmittelmikrobiologie und amtliche Kontrollen in Schlachthöfen



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Hintergrund



EFSA Journal 2011;9(10):2351

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine)¹

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)^{2,3}

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)^{4,5}

EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW)^{6,7}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

ABSTRACT

A qualitative risk assessment identified *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* and *Trichinella* spp. as the most relevant biological hazards in the context of meat inspection of swine. A comprehensive pork carcass safety assurance is the only way to ensure their effective control. This requires setting targets to be achieved in/on chilled carcasses, which also informs what has to be achieved earlier in the food chain. Improved Food Chain Information (FCI) enables risk-differentiation of pig batches (hazard-related)

¹ On request from the European Commission. Question Nos. EFSA-Q-2010-00886, EFSA-Q-2010-01019 and EFSA-Q-2010-00930, adopted on 31 August 2011.



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Hintergrund



Salmonella spp.

hohe Relevanz für die LM-Sicherheit von Schweinefleisch

Yersinia enterocolitica

Toxoplasma gondii

Trichinella spp.

mittlere Relevanz für die LM-Sicherheit von Schweinefleisch

On biological hazards, a qualitative risk assessment of foodborne hazards was conducted using data on prevalence in/on chilled carcasses, incidence and severity of disease in humans, and source attribution of hazards to pork, with the chilled carcasses as the target. Based on this assessment, *Salmonella* spp. were considered of high relevance and *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* and *Trichinella* spp. as of medium relevance presently in the EU, and were specifically addressed. The risk reduction measures indicated for *Salmonella* spp. and *Y. enterocolitica* would also be beneficial for controlling a number of other microbial hazards.



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Hintergrund

L 139/206

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

30.4.2004

VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 29. April 2004

mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung
von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

ergänzt durch eine Reihe von Durchführungsbestimmungen:

- VO (EG) Nr. 2073/2005 mit mikrobiologischen Kriterien
- VO (EG) Nr. 2074/2005 Sammelsurium für tier. LM und amtliche Kontrollen
- VO (EG) Nr. 2075/2005 amtl. Fleischuntersuchung auf Trichinen



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Hintergrund

- **VERORDNUNG (EU) Nr. 216/2014**
vom 7. März 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen **Fleischuntersuchungen auf Trichinen**
- **VERORDNUNG (EU) Nr. 217/2014**
vom 7. März 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich **Salmonellen in Schweineschlachtkörpern**
- **VERORDNUNG (EU) Nr. 218/2014**
vom 7. März 2014 zur Änderung von Anhängen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission
[Einführung risikoorientierte Fleischuntersuchung]
- **VERORDNUNG (EU) Nr. 219/2014**
vom 7. März 2014 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen



Hintergrund

Trichinenuntersuchung (VO 216/2014) Wichtigste Inhalte

- Anerkennung von Haltungsbetrieben mit kontrollierten
Haltungsbedingungen (KHB) (Anforderungen gem. Anh. IV
der VO 2075/2005)
- Reduktion der Trichinenuntersuchung bei Schweinen aus KHB
auf Stichprobe von 10% aller Schlachtungen pro Jahr oder aller
geschlachteten Zuchttiere
- Bei Mitgliedsstaaten mit sehr niedriger Prävalenz von
Trichinellen kann ab 01.06.2014 die TU bei Schweinen aus
KHB entfallen.
DE liegt unterhalb der geforderten Prävalenz



Salmonella-Prozesshygienekriterium bei der Schweineschlachtung (VO 217/2014)

- In einer Serie aus 10 aufeinander folgenden Untersuchungen à 5 Einzelproben (50 Proben gesamt) der Schlachtkörper dürfen max. 3 Proben Salmonella-pos. sein.
- Die Behörden müssen ab 2015 die Ergebnisse der Eigenkontrollen bei den Schlachtbetrieben erheben und Zahl der untersuchten Proben und positive Befunde jährlich am KOM übermitteln.
- Falls Behörde die Ergebnisse nicht erheben kann oder will, so sind mind. 49 amtliche Proben pro Jahr und Schlachtbetrieb zu erheben und die Ergebnisse der KOM zu übermitteln.
- Wird das Prozesshygienekriterium nicht eingehalten, hat die zuständige Behörde einen Aktionsplan von dem betreffenden Lebensmittelunternehmer zu verlangen und überwacht genauestens dessen Ergebnis.



Visuelle Fleischuntersuchung (VO 218/2014 und 219/2014)

- Die rein visuelle Fleischuntersuchung ist ab 01.06.2014 das **Standardverfahren** für alle Hausschweine ohne Voraussetzungen
- Auf der Grundlage der verfügbaren Informationen/Faktoren entscheidet der amtliche Tierarzt über die **für eine Beurteilung gemäß VO (EG) 854/2004 erforderliche** risikoorientierte Ergänzung des visuellen Untersuchungsganges um weitere Elemente (verstärkte Inspektion, Palpation und Inzision, Tests oder Probenahmen zur Laboruntersuchung)



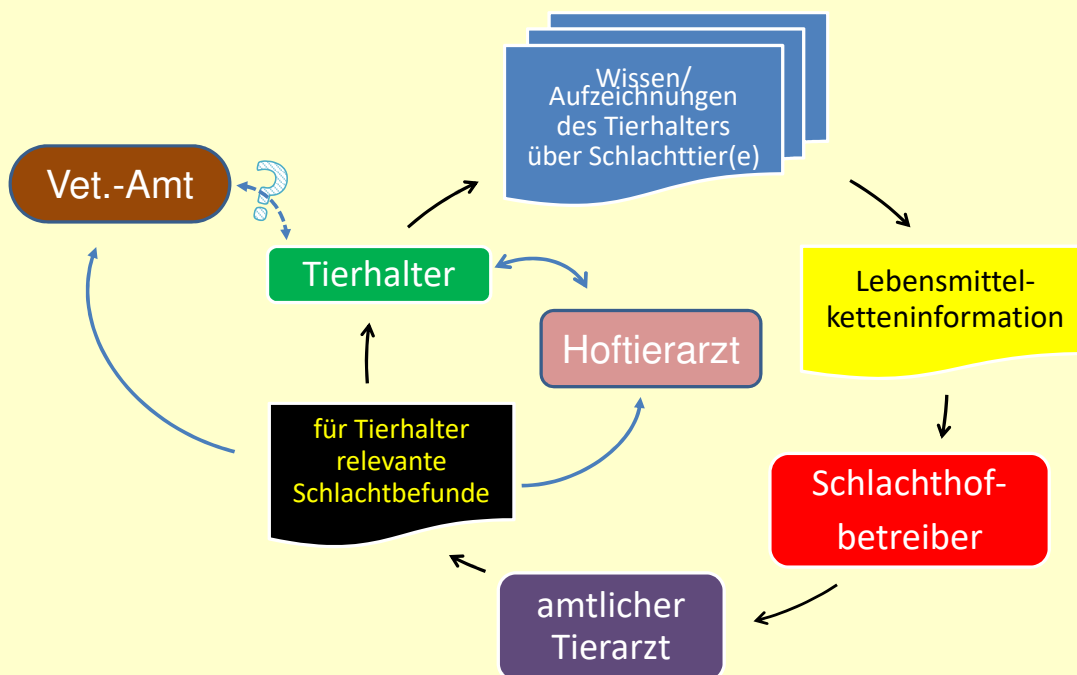
Visuelle Fleischuntersuchung (VO 218/2014 und 219/2014)

Weitere gezielte Untersuchungsschritte (Tasten und Schneiden, Probenahmen), falls die

- epidemiologische Daten,
- sonstige Daten zum Herkunftsbetrieb aus Daten der Behörde oder des Schlachthofs (z. B. aus vorangegangenen Schlachtungen),
- Lebensmittelketteninformation,
- Ergebnisse der Schlacht tieruntersuchung und/oder
- Ergebnisse der (visuellen) Fleischuntersuchung in gleicher Schlachtpartie

Hinweise auf relevante Abweichung geben, die als Risiken für Lebensmittelsicherheit, Tierschutz und Tiergesundheit zu werten sind.

Keine weitere Schritte „aus Gewohnheit“ -> Kontaminationsrisiko



EUROPEAN UNION		Food chain information on porcine animals for slaughter	
1.1. Company Name	1.2. Identification reference No.	1.11. Country of origin	1.12. Local reference No.
1.1. Company Address	1.3. Date of slaughter	1.13. Country of origin	1.13.1. Country of origin
1.1. Company Name	1.4. Local slaughter authority	1.13.2. Country of origin	1.13.3. Country of origin
1.1. Company Address	1.5. Date of slaughter	1.13.4. Country of origin	1.13.5. Country of origin
1.1. Company Name	1.6. Date of slaughter	1.13.6. Country of origin	1.13.7. Country of origin
1.1. Company Address	1.7. Date of slaughter	1.13.8. Country of origin	1.13.9. Country of origin
1.1. Company Name	1.8. Date of slaughter	1.13.10. Country of origin	1.13.11. Country of origin
1.1. Company Address	1.9. Date of slaughter	1.13.12. Country of origin	1.13.13. Country of origin
1.1. Company Name	1.10. Date of slaughter	1.13.14. Country of origin	1.13.15. Country of origin
1.1. Company Address	1.11. Date of slaughter	1.13.16. Country of origin	1.13.17. Country of origin
1.1. Company Name	1.12. Date of slaughter	1.13.18. Country of origin	1.13.19. Country of origin
1.1. Company Address	1.13. Date of slaughter	1.13.20. Country of origin	1.13.21. Country of origin
1.1. Company Name	1.14. Date of slaughter	1.13.22. Country of origin	1.13.23. Country of origin
1.1. Company Address	1.15. Date of slaughter	1.13.24. Country of origin	1.13.25. Country of origin
1.1. Company Name	1.16. Date of slaughter	1.13.26. Country of origin	1.13.27. Country of origin
1.1. Company Address	1.17. Date of slaughter	1.13.28. Country of origin	1.13.29. Country of origin
1.1. Company Name	1.18. Date of slaughter	1.13.30. Country of origin	1.13.31. Country of origin
1.1. Company Address	1.19. Date of slaughter	1.13.32. Country of origin	1.13.33. Country of origin
1.1. Company Name	1.20. Date of slaughter	1.13.34. Country of origin	1.13.35. Country of origin
1.1. Company Address	1.21. Date of slaughter	1.13.36. Country of origin	1.13.37. Country of origin
1.1. Company Name	1.22. Date of slaughter	1.13.38. Country of origin	1.13.39. Country of origin
1.1. Company Address	1.23. Date of slaughter	1.13.40. Country of origin	1.13.41. Country of origin
1.1. Company Name	1.24. Date of slaughter	1.13.42. Country of origin	1.13.43. Country of origin
1.1. Company Address	1.25. Date of slaughter	1.13.44. Country of origin	1.13.45. Country of origin
1.1. Company Name	1.26. Date of slaughter	1.13.46. Country of origin	1.13.47. Country of origin
1.1. Company Address	1.27. Date of slaughter	1.13.48. Country of origin	1.13.49. Country of origin
1.1. Company Name	1.28. Date of slaughter	1.13.50. Country of origin	1.13.51. Country of origin
1.1. Company Address	1.29. Date of slaughter	1.13.52. Country of origin	1.13.53. Country of origin
1.1. Company Name	1.30. Date of slaughter	1.13.54. Country of origin	1.13.55. Country of origin
1.1. Company Address	1.31. Date of slaughter	1.13.56. Country of origin	1.13.57. Country of origin
1.1. Company Name	1.32. Date of slaughter	1.13.58. Country of origin	1.13.59. Country of origin
1.1. Company Address	1.33. Date of slaughter	1.13.60. Country of origin	1.13.61. Country of origin
1.1. Company Name	1.34. Date of slaughter	1.13.62. Country of origin	1.13.63. Country of origin
1.1. Company Address	1.35. Date of slaughter	1.13.64. Country of origin	1.13.65. Country of origin
1.1. Company Name	1.36. Date of slaughter	1.13.66. Country of origin	1.13.67. Country of origin
1.1. Company Address	1.37. Date of slaughter	1.13.68. Country of origin	1.13.69. Country of origin
1.1. Company Name	1.38. Date of slaughter	1.13.70. Country of origin	1.13.71. Country of origin
1.1. Company Address	1.39. Date of slaughter	1.13.72. Country of origin	1.13.73. Country of origin
1.1. Company Name	1.40. Date of slaughter	1.13.74. Country of origin	1.13.75. Country of origin
1.1. Company Address	1.41. Date of slaughter	1.13.76. Country of origin	1.13.77. Country of origin
1.1. Company Name	1.42. Date of slaughter	1.13.78. Country of origin	1.13.79. Country of origin
1.1. Company Address	1.43. Date of slaughter	1.13.80. Country of origin	1.13.81. Country of origin
1.1. Company Name	1.44. Date of slaughter	1.13.82. Country of origin	1.13.83. Country of origin
1.1. Company Address	1.45. Date of slaughter	1.13.84. Country of origin	1.13.85. Country of origin
1.1. Company Name	1.46. Date of slaughter	1.13.86. Country of origin	1.13.87. Country of origin
1.1. Company Address	1.47. Date of slaughter	1.13.88. Country of origin	1.13.89. Country of origin
1.1. Company Name	1.48. Date of slaughter	1.13.90. Country of origin	1.13.91. Country of origin
1.1. Company Address	1.49. Date of slaughter	1.13.92. Country of origin	1.13.93. Country of origin
1.1. Company Name	1.50. Date of slaughter	1.13.94. Country of origin	1.13.95. Country of origin
1.1. Company Address	1.51. Date of slaughter	1.13.96. Country of origin	1.13.97. Country of origin
1.1. Company Name	1.52. Date of slaughter	1.13.98. Country of origin	1.13.99. Country of origin
1.1. Company Address	1.53. Date of slaughter	1.13.100. Country of origin	1.13.101. Country of origin

Entwurf der KOM als Anhang II zur Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 von 2014/15 (SANCO/10514/2014r13):

EUROPEAN UNION		Food chain information on porcine animals for slaughter	
II. Health information	II.a. Certificate reference No	II.b.	
Part II: Declaration			
II.1. The animals' health status			
II.1.1. Do the animals currently show any abnormal signs? YES/NO			
II.1.2. If yes, describe possible signs:			
II.1.3. Are the pigs kept under officially recognized controlled housing conditions in relation to <i>Trichinella</i> spp.? YES/NO/Do not know			
II.1.4. Are the animals suckling pigs under five weeks of age that are not weaned: YES/NO			
II.2. Veterinary medicinal products			
II.2.1. Name, dates of administration and withdrawal period			
- of veterinary medicinal products with a withdrawal period have been administered to any of the animals during a period of 60 days before slaughter and			
- of any other veterinary medicinal product with a withdrawal period of more than 60 days:			
Veterinary medicinal product 1:			
• Name:			
• Administration date:			
• Withdrawal period:			
Veterinary medicinal product 2:			
• Name:			
• Administration date:			
• Withdrawal period:			

EUROPEAN UNION		Food chain information on porcine animals for slaughter	
II. Health information	II.a. Certificate reference No	II.b.	
II.3. Occurrence or positive test results of diseases that might affect the safety of meat			
II.3.1. Were any of the animals of the group tested for <i>Salmonella</i> ? YES/NO			
II.3.2. When tested, was the test positive? YES/NO			
II.3.3. Have you been informed, for example through laboratory results, the veterinary practitioner or the competent authorities, of the presence of any other disease or infection in the animals sent for slaughter that might affect the safety of the meat? YES/NO			
II.3.4. If yes, name of infection/disease:			
II.4. Previous ante- and post-mortem inspection results			
II.4.1. Do the ante- and post-mortem inspection results of the official veterinarian for the last group of animals sent in for slaughter indicate that a copy of these results should be added to the food chain information for the next group of animals sent in for slaughter? YES/NO			
II.4.2. If yes, attach a copy of these results to this food chain information document only when the next group is sent to another slaughterhouse than the last group.			
II.5.			
Was the mortality rate during the fattening period over 5%? YES/NO			
II.6. Name, address and preferably phone number of the private or official veterinarian normally attending the holding of origin			
.....			



Umsetzung

Umsetzung in Deutschland

Erhebliche Widerstände von Seiten des amtlichen Untersuchungspersonals:

- Angst vor Arbeitsplatzverlust/Neigung zur Besitzstandswahrung
- Vorwurf wirtschaftlicher Interessen der Fleischbranche seien wichtiger als LM-Sicherheit
- Befürchtungen, dass bestimmte Veränderungen (Herzklappenveränderungen wegen Rotlauf, Lymphknotenveränderungen wegen Mycobacterium avium) mit humanpathogenen Potential nicht erkannt werden
- Unterschätzung des eigenen Handelns als Kontaminationsquelle von Fleisch
- wenig Verständnis für Kosten-Nutzen-Betrachtungen/Forderung nach Gewährleistung einer maximalen Lebensmittelsicherheit (was ist das?)
- **wenig Bereitschaft bisherige Vorgehensweise bei der Fleischuntersuchung anzupassen:**
 - Prüfung von Lebensmittelketteninformation
 - risikoorientierte Bewertung von Schlachtchargen vor der Fleischuntersuchung
 - Erfassung und Kommunikation von relevanten Befunden an Tierhalter, Hoftierärzte und zuständige Behörden



Umsetzung in Deutschland II

Reaktion auf die erheblichen Widerstände des amtlichen Untersuchungspersonals:

- Erarbeitung einer Leitfadens zur visuellen/risikoorientierten Fleischuntersuchung
- Zahlreiche Schulungen für amtliches Personal
- Hinweise auf die fehlende Relevanz von Schweinefleisch als Ursache für Erkrankungen von Endverbrauchern durch Rotlaufferreger oder *Mycobacterium avium*
- Hinweis auf die primäre Verantwortlichkeit des Schlachthofbetreibers für die Lebensmittelsicherheit!



Problem unklare Verantwortlichkeiten

Situation in Schlachthöfen ist geprägt von sich überschneidenden bzw. den Beteiligten (Lebensmittelunternehmer vs. amtlichen Kontrollpersonal) unklaren Verantwortlichkeiten.

Beispiel:

Welche Weisungen darf der Schlachthofbetreiber amtlichem Personal zur Arbeitshygiene machen?? (z. B. Zwischenreinigung von Messer und Händen)

In mittleren Schlachthöfen mit ständiger Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes nimmt dieser sehr häufig faktisch die Aufgabe des Hygienebeauftragten und des Tierschutzbeauftragten war



Was passierte dann?

- Standarderklärung der EU für Mastschweine scheiterte 2014/2015
Widerstand der europäischen Bauerverbandes
- Lebensmittelketteninformationen sind immer noch in der Regel „**nichtsagend**“
- Fleischwirtschaft hat teilweise eigene Datenbanken über Befunde
(unternehmensbezogen oder über privates QM-System der (QS),
Nutzung vor allem als Tierwohlintikatoren)
- Methode zur statistische Bewertung von relevanten Befunden bei der Schweineschlachtung
(Häufigkeit von Routinebefunden), Datenschutzregelungen!?
- Nutzung von Daten zum Herkunftsbetrieb oder aus der Schlachttieruntersuchung im Rahmen der
Fleischuntersuchung erfolgt nur selten
- **rein visuelle Fleischuntersuchung wird in mittleren und größeren Schlachthöfen
als neuer Standard angewandt**
- zusätzliche Untersuchungsschritte (Ausschleuseband) i.d.R. nur bei visuellen Auffälligkeiten



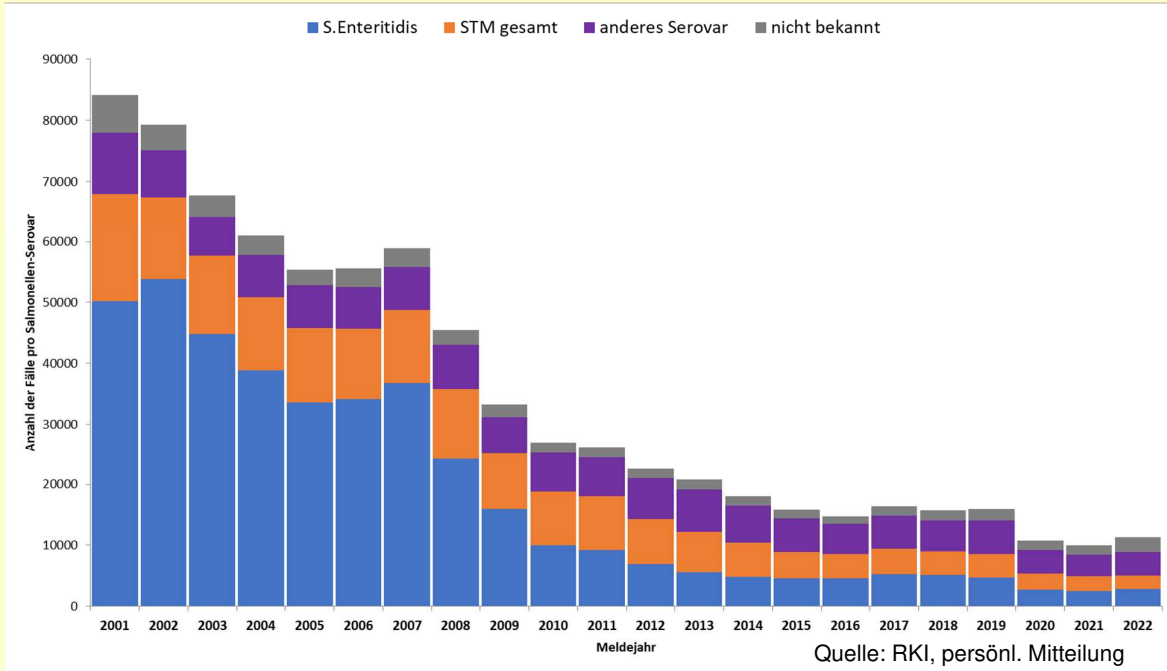
Was passierte dann?

- Das Abendland ist nicht untergegangen!
- Bei den Schweine-assoziierten Erkrankungen keine Auffälligkeiten



Resultate

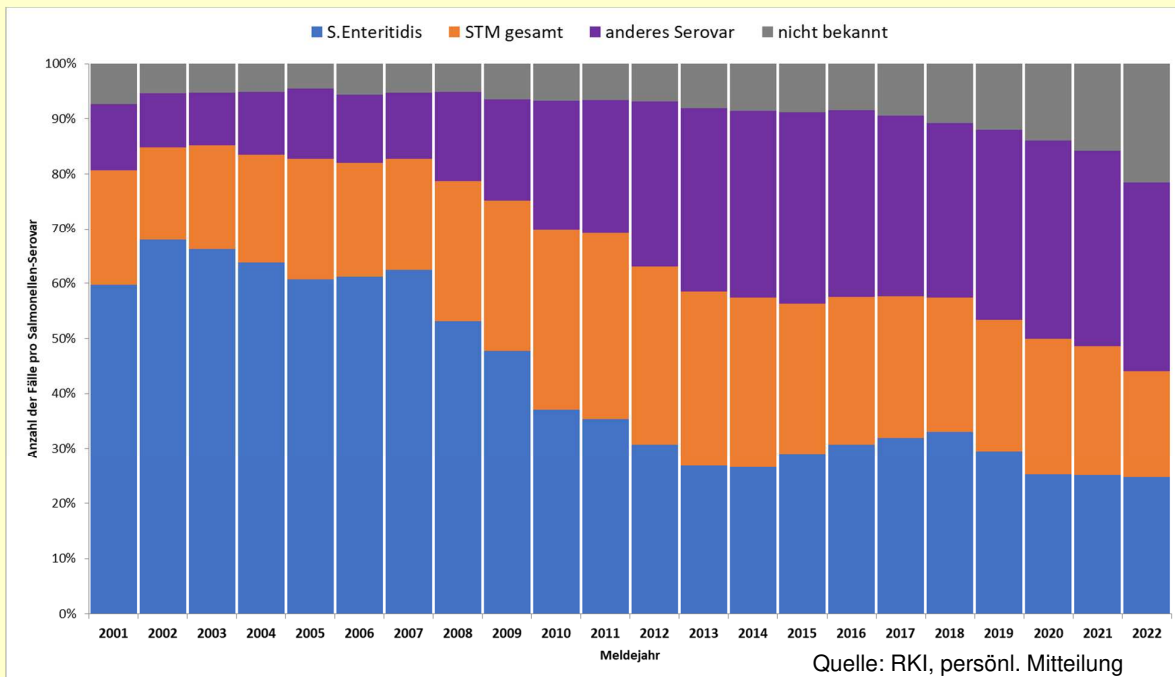
Was passierte dann?



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Resultate

Was passierte dann?



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Was passierte dann?

- Das Abendland ist nicht untergegangen!
- Bei den Schweine-assozierten Erkrankungen keine Auffälligkeiten
- Das Kontrollpersonal an den Schlachthöfen hat sich mit den neuen Regelungen arrangiert. Aktuell ist es sehr schwierig Personal für diese Aufgaben zu finden (sowohl amtliche Tierärzte als auch amtliche Fachassistenten).
- Mit der Verordnung (EU) 2019/627 wurden weitere vereinfachte Untersuchungsgänge eingeführt:
 - Kalb und Jungrind (bis 20 Monate, ggf. in Abhängigkeit von Stallhaltung)
 - Lämmer (Schafe bis 12 Monate, Ziegen bis 6 Monate)
 - Pferde

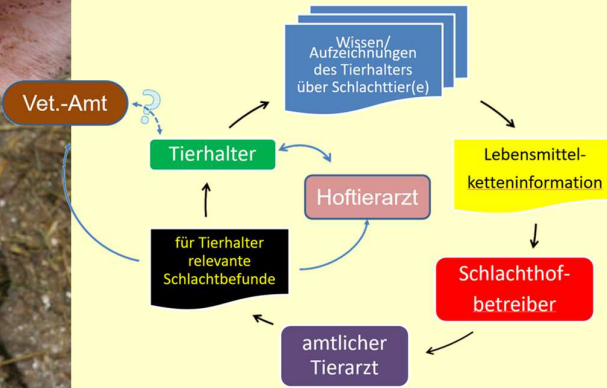
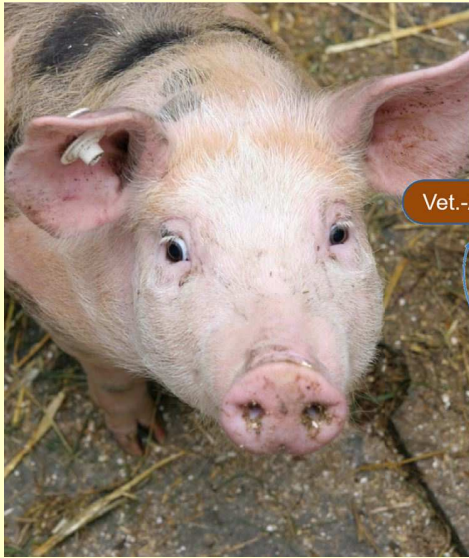


Meine Meinung:

- Die Qualität von Lebensmitteln (Ebergeruch...) sollte vollständig unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers stehe.
- Zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit bedarf es integrierter Systeme von der Landwirtschaft bis zum letzten Lebensmittelunternehmer in der Kette Das kann nicht ohne enge Zusammenarbeit mit den Wirtschaftsbeteiligten und ggf. wirtschaftsseitigen Qualitätssicherungssystemen erreicht werden.
- Die Rolle des amtlichen Tierarzt sollte die eines Auditors der Wirksamkeit der Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen bzw. Schlachthofbetreiber sein.
- Im Bereich des Tierschutzes bei der Schlachtung besteht gerade bei kleinen und mittleren Schlachthöfen häufig noch erheblicher Handlungsbedarf.



Stoff zum Nachdenken geliefert?



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz