Heutige Herausforderungen in der amtstierärztlichen Überwachung in der Geflügelhaltung – Schlachthof

Dr. med. vet. Anne-Brit Gassmann

Agenda

1. Einleitung
2. Geflügelschlachtprozess
3. Tierschutz
4. Tiergesundheit und Tierseuchen
5. Lebensmittelsicherheit
6. Ausblick – Verbesserungspotenzial

1. Einleitung

- **CH: Seit 2005 amtliche Tierärzte in der Geflügelschlachtung vorgeschrieben:**
  - Schlachttieruntersuchung
  - Fleischuntersuchung mind. 2.5 Sekunden pro Schlachttierkörper
    →Personalbedarf: amtliche Tierärzte, Fachassistenten und Betriebspersonal
  - Überwachung der Schlachthygiene
  - Überwachung der Entsorgung tierischer Nebenprodukte

- **CH: Vor 2005: Stichprobenweise Kontrollen durch das Veterinäramt**
  - Überwachung und Massnahmen im Rahmen Selbstkontrolle durch Schlachtbetrieb

2. Geflügelschlachtprozess

- **Hoher Mechanisierungsgrad**

- In der **Schlachttechnologie** wurden in den letzten gut 40 Jahren **keine massgeblichen Prozessänderungen** vorgenommen (ausser der Betäubung)

3. Tierschutz: Schlachttierannahme/ Warterraum

3. Tierschutz: Schlachttierannahme/ Warterraum

Kontrolle ATA

- Beurteilung des Zustandes der Tiere in den Transportkisten (Anlieferung)
- Gesundheitsmeldung kontrollieren und eigene Dokumentation erstellen

Herausforderungen

- Transportbedingungen: Verantwortung, Interaktion Blachen und Mikroklima
- Warme Jahreszeit: Überhitzung, Herz-Kreislaufstörungen (insbesondere bei Ross-Masthybriden)
- Kalte/ Nasse Jahreszeit: Unterkühlung, Zustand des Gefieders

3. Tierschutz: Schlachttierannahme/ Warterraum

Massnahmen

- Möglichkeiten sind sehr begrenzt
- Massnahmen vom Schlachtbetrieb
- Sensibilisierung des Fachpersonals
- Tierschutzverordnung(TSchV): Transportdichte kg/cm2 ab 09.2013 in Kraft
- Gegebenenfalls Feststellung/ Beanstandung der Situation

3. Tierschutz: Einhängen

3. Tierschutz: Einhängen

Kontrolle ATA

- Überwachung fachgerechte Aufhängetechnik
- Überwachung der Separation v.a. toter, agonaler, solche mit anormaler Beinstellung, sowie erheblich kleinere Tiere in separaten Kisten

Herausforderungen

- Aufhängehaken: fixe Grösse bei unterschiedlichen Ständerdimensionen des Geflügels
- Zuchtbedingte Verbreiterung der Ständer
- Kettenstillstand

3. Tierschutz: Einhängen

- **Massnahmen**
  - Massnahmen vom Schlachtbetrieb
  - Sensibilisierung des Fachpersonals

3. Tierschutz: Betäubung/ Entblutung

3. Tierschutz: Betäubung/ Entblutung

Kontrolle ATA

- Überprüfung gesetzeskonformer Betäubung/ Entblutung anhand Reaktionen des Schlachtgeflügels und aufgezeichnete Betäubungsparameter

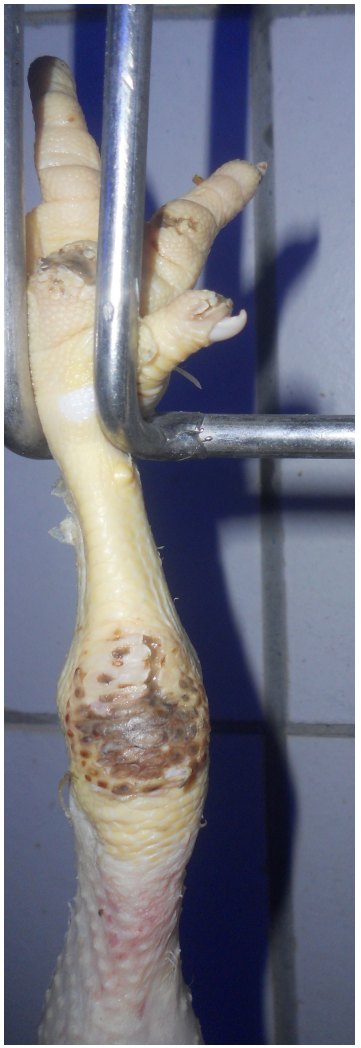
Herausforderungen

- Unausgeglichene Herden
- Schlachtgeflügel: Unterschiedliche Arten, Rassen, Geschlecht und Alter
- Einstellungen nach Durchschnittsgrössen
- Kettenstillstand

3. Tierschutz: Betäubung/ Entblutung

- **Massnahmen**
  - Anpassung Betäubungsparameter
  - Anpassung der Einstellungen (bspw. Betäubungsbadhöhe und automatisches Messer)
  - Sensibilisierung des Fachpersonals

3. Tierschutz: Mögliche Rückschlüsse auf Haltungsbedingungen beim Produzenten anhand Schlachttierkörper



3. Tierschutz: Mögliche Rückschlüsse auf Haltungsbedingungen beim Produzenten anhand Schlachttierkörper

- **Herausforderungen/ Massnahmen**
  - Schäden Breast Burns, Hock burns, Foot pad burns: multifaktoriell
  - Rückmeldung/ Kommunikation zwischen den verschiedenen Behörden und Kantonen zwecks vorbeugende Massnahmen
  - Adäquate Massnahmen intern durch Unternehmen getroffen

4. Tiergesundheit und Tierseuchen

4. Tiergesundheit und Tierseuchen

Kontrolle ATA

- Schlachttier- und Fleischuntersuchung anhand relevanter Krankheitsanzeichen
- Überwachung der Entsorgung tierischer Nebenprodukte
- Gesundheitsmeldung (Dokumentenkontrolle)
- Autopsie (bei Seuchenverdacht oder falls mehr als 0.2% tote Tiere pro Herde angeliefert werden)

Herausforderungen

- Geflügel können klinisch inapparente Träger von potenziell pathogene Keime, wie Salmonellen und Campylobacter, sein (Darmtrakt)
- Darminhalt kann während dem Schlachtprozess austreten

4. Tiergesundheit und Tierseuchen

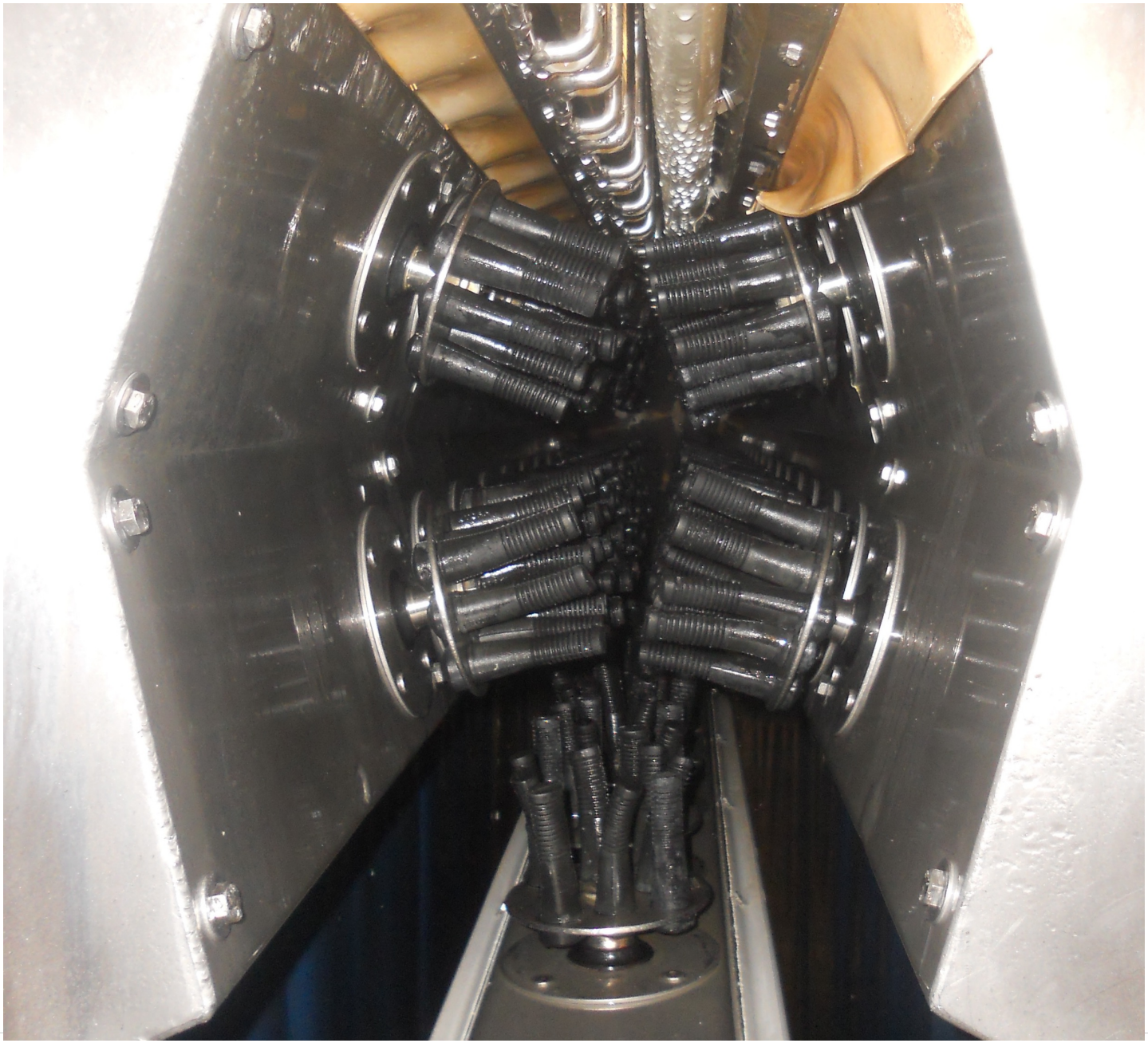
Herausforderungen

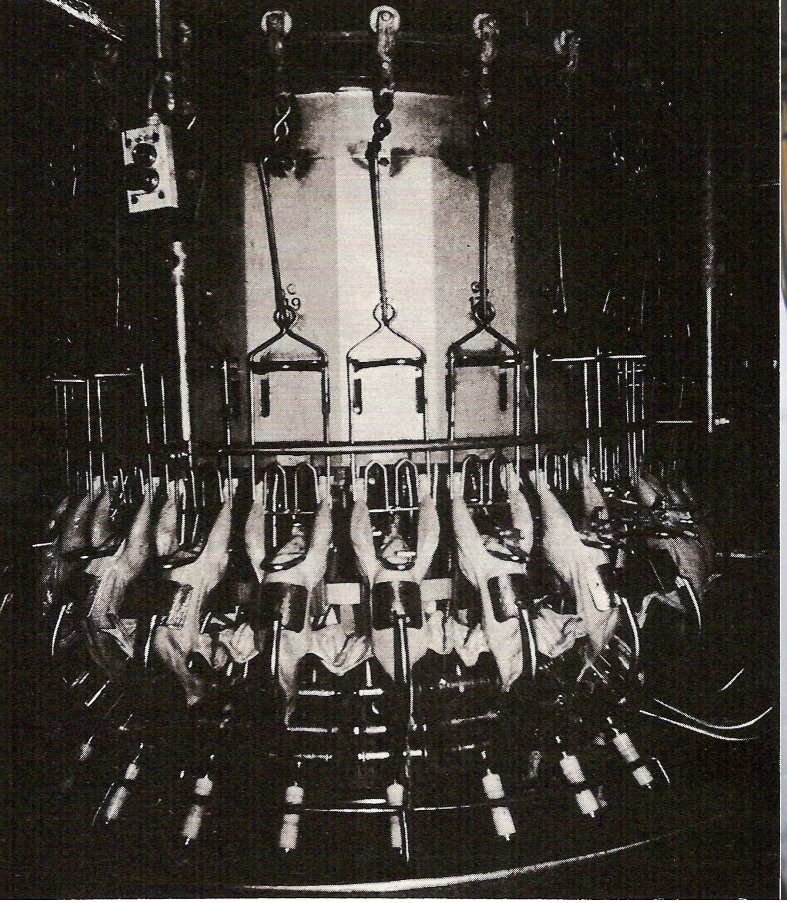
- Mögliche Kontamination/ Kreuzkontaminationen der Schlachttierkörper durch Schlachtprozess
- Hochansteckende Seuchen: bis heute (2012) Schweiz frei

Massnahmen

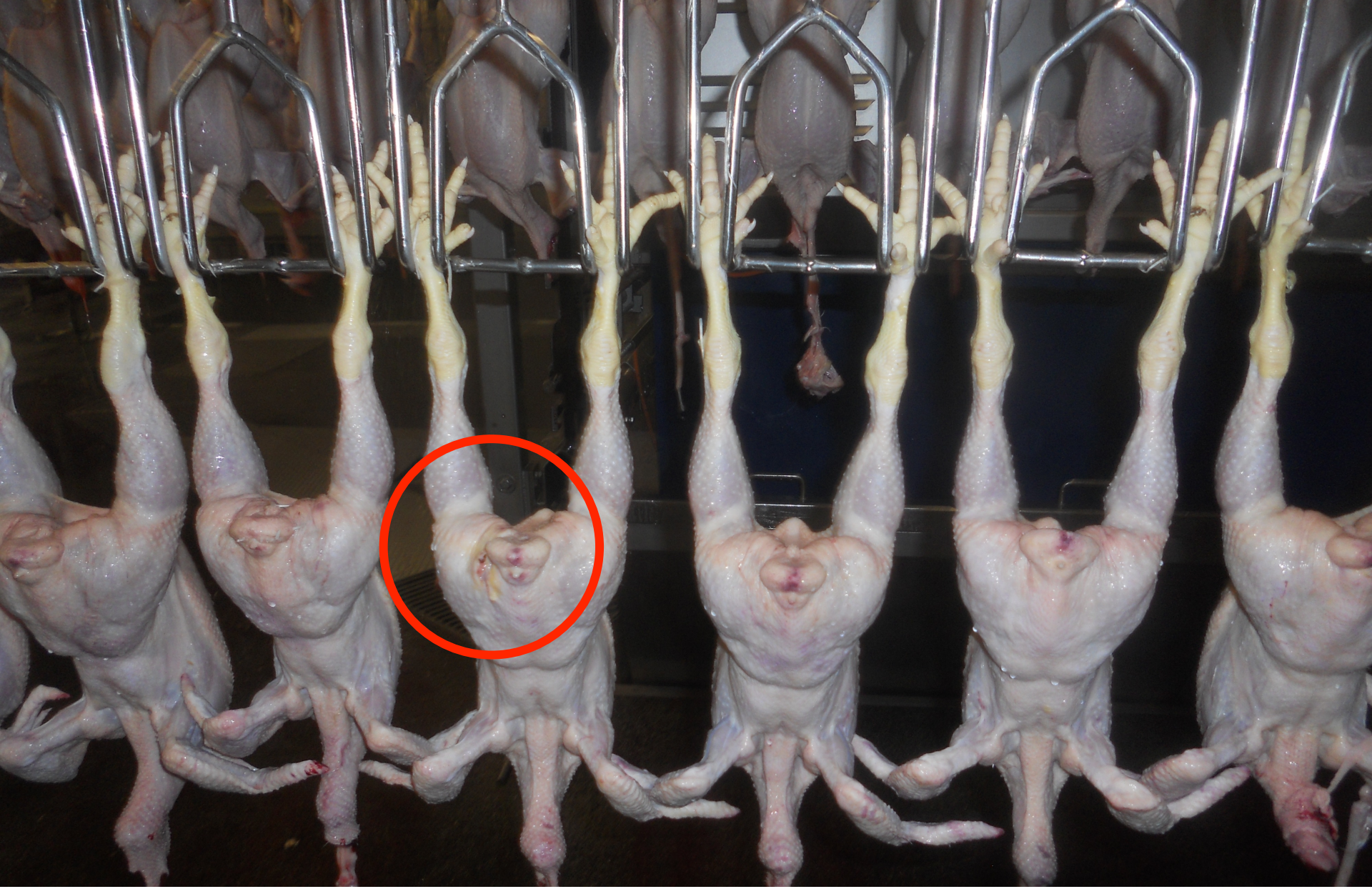
- Annahme: Gesundheitsmeldung/ Informationen zur Lebensmittelkette
- Überwachung/ Sensibilisierung betreffend Schlachthygiene
- Betrieb: Logistische Schlachtung
- Hochansteckende Seuchen: Notfallplan, (ausserhalb Schlachtbetrieb) Transportbedingungen optimieren

5. Lebensmittelsicherheit





Quelle: D. Grossniklaus (1979)



5. Lebensmittelsicherheit

Kontrolle ATA

- An verschiedenen Kontrollstellen:

  Schlachttier- und Fleischuntersuchung anhand relevanter Krankheitsanzeichen, Läsionen und Verschmutzung

  (ggf. Konfiskation)
- Dokumente kontrollieren und eigene erstellen

Herausforderungen

- Schlachthygiene, insbesondere Brühbad und Rupfer
- Verschiedene Hygienezonen
- Durch Schlachtprozess mögliche Kontamination der Schlachttierkörper, sowie Kreuzkontaminationen
- Ausnehmer: Mögliche Verschmutzung der Schlachttierkörper aufgrund suboptimalen Einstellungen

5. Lebensmittelsicherheit

Herausforderungen

- Neue Krankheitsbilder mit Ross-Masthybriden
- Kettengeschwindigkeit
- Teilkonfiskate erschwert
- Reinigung und Desinfektion kleiner Fördereinheiten der Kette

Massnahmen

- Aus- und Weiterbildung des Fachpersonals
- Sensibilisierung
- Zwischenreinigung der Anlagen nur bedingt möglich
- Kommunikation

6. Ausblick - Verbesserungspotenzial

- **Kommunikationsfluss: Vollzugsorgane verschiedener Kantone**
  Rückmeldung von getroffenen Massnahmen im Standortkanton an Fleischkontrolle
- **Tierschutz - Wunschvorstellung: Ausweichen auf robustere Rassen anstatt problematische Hybriden**
- **Prophylaxe bei den Tieren bereits beim Produzenten**
  Eintrag Keime und Schmutz in die Schlachtkette möglichst niedrig halten
- **Bestrebungen in der Schlachthygiene aufrechterhalten und weiter ausbauen**
- **Innovationen in der Schlachttechnologie/ Infrastruktur fördern**

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Herzlichen Dank an meine Mitarbeiter und Vorgesetzten für ihre Unterstützung!

Literatur

- Bartels, H. und H.-P. Wöhner 1972 zit. in D. Grossniklaus (1979): Hygienisch bedeutsame Schwerpunkte bei der Geflügelschlachtung. Fleischwirtschaft 52, 1583-1590
- Fries, R., V. Bergmann und K. Fehlhaber (2001): Praxis der Geflügelfleischuntersuchung. Schlütersche, Hannover ISBN 3-87706-591-0
- Gerriets, E.1967 zit. in D. Grossniklaus (1979): Präventive hygienische Massnahmen in Junggeflügel-Mastbetrieben und Geflügelschlachtereien. Fleischwirtschaft 47, 949-954
- Grossniklaus, D. (1979): Geflügelfleischhygiene. Paul Parey Verlag Berlin und Hamburg, ISBN 3-489-68016-2
- Levetzow, R. 1972 zit. in D. Grossniklaus (1979): Hygienevorschriften für Geflügelschlachtbetriebe. Bundesgesundheitsblatt 15, 39-42