

**Risikoorientierte Fleischuntersuchung ante portas –**

**Visuelle Fleischkontrolle – was ist das?  
Gesetzliche Vorgaben, Bedingungen  
und Umsetzung**



**Lüppo Ellerbroek**

# Rollenverteilung

## Risikomanagement



V  
O  
R  
S  
C  
H  
L  
A  
G

## Risikomanagement



Mandat

## Risikobewertung



Scientific opinion  
Technical report

**Panels**  
BIOHAZ  
CONTAM  
AHAW  
BIOMO  
DATEX  
AMU



Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit  
Der Lebensmittelsicherheit in Europa verpflichtet

de en fr it



Suche



Über die EFSA

Nachrichten &  
Veranstaltungen

Themen A-Z

Veröffentlichungen

Gremien und  
Referate

Zusammenarbeit

Helpdesk zur  
Antragsbetreuung

Aufforderungen und  
Konsultationen

Home > Themen A-Z > Fleischbeschau

## Fleischbeschau



Das Hauptziel der Fleischbeschau besteht darin, Gefahren für die öffentliche Gesundheit, z.B. **über Lebensmittel übertragene Krankheitserreger** oder **chemische Kontaminanten** in Fleisch nachzuweisen und zu verhüten. Die bestehenden Untersuchungsverfahren sind jedoch häufig mehrere Jahrzehnte alt und ermöglichen u.U. nicht in allen Fällen einen angemessenen Schutz der öffentlichen Gesundheit. Herkömmlicherweise haben Untersuchungsmethoden (wie Besichtigung, Abtasten und Anschneiden) zur Feststellung von makroskopischen Läsionen bzw. Mängeln wie Blutergüssen oder Knochenbrüchen den Zielsetzungen der öffentlichen Gesundheit genügt. Allerdings eignen sich diese Methoden nicht immer für den Nachweis von über Lebensmittel übertragenen Erkrankungen wie Campylobacteriose, Salmonellose und virulenten Stämmen von *E. coli* bzw. einer Kontamination durch chemische Stoffe wie Steroide oder Rückstände von Tierarzneimitteln.

Des Weiteren spielt die Fleischbeschau eine wesentliche Rolle im Rahmen des Gesamtsystems zur Überwachung bestimmter Tierkrankheiten sowie bei der Überprüfung der Einhaltung von Normen im Bereich der Tiergesundheit. Sie stellt einen wichtigen Kontrollpunkt für die frühzeitige Erkennung etwaiger Probleme mit Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit sowie die **Tiergesundheit** und den **Tierschutz** dar.

[Laufende Arbeiten der EFSA und veröffentlichte wissenschaftliche Empfehlungen](#)

### Die Rolle der EFSA

Die EFSA bietet Risikomanagern unabhängige wissenschaftliche Beratung und fachliche Unterstützung zu

### Siehe auch

- Gremium für Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW)
- Gremium für Biologische Gefahren (BIOHAZ)
- Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM)
- Unterstützung bei Bewertung und Methodik
- Biologische Überwachung
- Tiergesundheit Startseite
- Tierschutz Startseite
- Dekontamination von Schlachtkörpern Startseite
- Futtermittel Startseite



## SCIENTIFIC OPINION

### Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine)<sup>1</sup>

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)<sup>2, 3</sup>

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)<sup>4, 5</sup>

EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW)<sup>6, 7</sup>

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

Agent	Efficacy
<i>Sarcocystis sui</i>	-
<i>Taenia solium</i>	+
<i>Toxoplasma gondii</i>	-
<i>Trichinella</i> spp.	++
<i>Campylobacter</i> spp.	-
<i>Clostridium</i> spp.	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	-
<i>Mycobacterium</i> spp.	0
<i>Salmonella enterica</i>	-
<i>Yersinia enterocolitica</i>	-
Human pathogenic <i>E. coli</i>	-
VTEC	-
Viral infections	-
Antimicrobial resistance	-



- none
- 0 questionable
- + some reduction
- ++ clear

**VO (EG) Nr. 178/2002:** Prinzip: Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen

- 1) Amtliche Kontrollen auf der Basis Risikobewertung
- 2) Lebensmittelkette: Lebensmittel + Futtermittelkette

**VO (EG) Nr. 882/2004:** Amtliche Kontrollen sind risikoorientiert durchzuführen

**VO (EG) Nr. 882/2004:** Fleischhygienerechtl. Kontrollen, um besonderen Merkmale solcher Erzeugnisse zu berücksichtigen:

- 1) Schutz der Gesundheit der **Bevölkerung**
- 2) ggf. Schutz der **Tiergesundheit**
- 3) ggf. **Wohlbefinden** der Tiere

**EFSA Stellungnahme 2011** (Journal 2011, 9[10] 2371):

- 1) berührungslose FIU
- 2) mikrobiol. Risiken

**VO (EU) Nr. 219/2014:** FIU bei Hausschweinen: Besichtigung als Regelverfahren



## ➤ Bundestierärztekammer

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
der Bundestierärztekammer



Claudia Pfister

Tel. 030 - 201 43 38 - 70

Fax 030 - 201 43 38 - 88

→ [Kontaktformular](#)

→ [E-Mail: pfister@btkberlin.de](mailto:pfister@btkberlin.de)

→ [Anfahrt](#)

## ➤ Pressemitteilungen (Details)

Pressestelle | Pressemitteilungen | (vom 11.10.2013)

### ➤ Schauen alleine reicht nicht

**Bundestierärztekammer kritisiert rein visuelle Untersuchung von Schweine-Schlachtkörpern**

Foto: © BTK



**BTK Berlin** | Schlachtkörper von Schweinen sollen in Zukunft nur noch durch rein visuelle Beschau auf Krankheiten untersucht werden. Das bisher übliche Abtasten und Anschneiden ist nur noch vorgesehen, wenn es konkrete Hinweise auf Risiken für den Verbraucher- oder Tierschutz gibt. So sieht es zumindest das Europäische Parlament: In seiner Sitzung am 9. Oktober einigte es sich auf eine entsprechende Verordnung der EU-Kommission – und das, obwohl diese noch Ende September vom europäischen Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI) mit großer Mehrheit abgelehnt wurde. Die Bundestierärztekammer sieht die gelockerte Regelung sehr kritisch: „Es besteht die Gefahr, dass Krankheiten übersehen und nicht lebensmitteltaugliche Tiere in den Verkehr gebracht werden. Gerade für die Diagnose mancher



http://www.globalmeatnews.com/Industry-Markets/EU-meat-industry-welcomes-new-pig-inspection-rules



Free Newsletter

Breaking News on Global Trading and Meat Processing



- HEADLINES
  - REGIONS
  - ALL NEWS
  - NEWS BY CATEGORY
  - PRODUCTS
  - JOBS
  - EVENTS
  - RELATED SITES
- Search

- HEADLINES
- Industry & Markets
  - Products
  - Safety & Legislation
  - Environment
  - Livestock
  - Retail
  - Financial
  - Analysis
- ALL NEWS
- Video
  - Galleries
  - Comments
  - April 2014
  - March 2014
  - Previous months

HEADLINES > INDUSTRY & MARKETS

Text size  
 Print  
 Email  
 2 Tweet  
 0 Gefällt mir  
 0 g+1

## EU meat industry welcomes new pig inspection rules

By Carmen Paun, in Brussels , 28-May-2013

Related topics: Industry & Markets, Safety & Legislation, Pork, EU

**The European Livestock and Meat Trading Union (UECBV) has welcomed new European Union (EU) pig meat inspection rules, backed by a key European Commission committee, that sanction a more risk-based approach than in the past.**

Brussels' Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (SCoFCAH) has now agreed a revised EU regulation that will force national meat inspectorates to tailor their inspection programmes to target major existing pigmeat health problems.



**Meat Processing Machines & Systems**

### MOST POPULAR NEWS

- 1 Russian meat market prepares for sanctions**
- 2 China's meat majors focus on convenience as incomes rise**
- 3 EU removes barriers on meat imports from Ukraine**



http://www.foodsafetynews.com/2014/03/uk-pig-inspection-changes-up-for-public-comment/#.Uzv3K6zXMrp

# Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

- Home
- Foodborne Illness Outbreaks
- Food Recalls
- Food Politics
- Events
- Subscribe
- Ab...

## UK Pig Inspection Rule Changes Open For Public Comment

BY NEWS DESK | MARCH 31, 2014

In June of this year, the European Union will introduce new rules for pig meat inspections designed to minimize the risk of bacterial contamination on pork.

The United Kingdom's Food Standards Agency announced last week that it is [requesting comments](#) on the practical application of changes required by the rules.

These comments are being solicited from food business operators in FSA-approved pig meat establishments, pig farmers, and officials working in pig meat establishments. Comments on costs, benefits and wider impacts for stakeholders will also be accepted.



"The current system needs modernizing," said Steve Wearne, director of policy at FSA, in a statement. "Our meat hygiene controls were developed more than a century ago to tackle the health concerns of the day. A modernized inspection system will protect consumers better and be more proportionate to slaughterhouses that control risks effectively."



### Consultation Feedback Questionnaire

We would be interested in what you thought of this consultation package. We would be grateful if you could spend a few minutes to complete the following questionnaire and return it even if you do not intend to respond to the consultation itself. Please return the questionnaire to the consultation contact no later than the closing date of the consultation.

- How did you become aware of this consultation exercise?
  - Our consultation list included your/your organisation's name
  - Via the Food Standards Agency website (www.food.gov.uk)
  - Via the UK Online website (www.ukonline.gov.uk)
  - Through a Food Standards Agency publication

### Publication of response summary

Within three months of a consultation ending we aim to publish a summary of responses received and provide a link to it from this page.

If, after three months, the summary is still not showing, please contact the person who was responsible for the original consultation. Alternatively, you can contact the FSA Consultation Co-ordinator by email: [consultationcoordinator@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:consultationcoordinator@foodstandards.gsi.gov.uk)

▲ Back to top

**Food Standards Agency**

FSA in UK | FSA in Scotland | FSA in Wales | FSA in Northern Ireland

- Home
- News & updates
- Policy & advice
- Business & industry
- Enforcement & regulation
- Science & research
- About Us

Homepage ▶ News and updates ▶ Media Centre ▶ 2014 ▶ Consultation: new rules for pig meat inspection

- News and updates**
- ▼ News centre
    - > 2014
    - > 2013
    - > 2012
    - > 2011
  - ▶ Food alerts news
  - ▶ Allergy alerts news
  - ▶ Consultations
  - ▶ Campaigns
  - ▶ Help shape our policies

Last updated on 25 March 2014



## Consultation: new rules for pig meat inspection

The Food Standards Agency has today started a six-week consultation on new rules for pig meat inspections which come into



- Home
- News & updates
- Policy & advice
- Business & industry
- Enforcement & regulation
- Science & research
- About Us

Homepage ▶ News and updates ▶ Consultations ▶ Consultations in England ▶ 2014 ▶ Changes to pig meat inspection in June 2014

- News and updates**
- ▶ News centre
  - ▶ Food alerts news
  - ▶ Allergy alerts news
  - ▼ Consultations
    - > UK-wide consultations
    - > Consultations in England
      - > Consultations in N. Ireland
      - > Consultations in Scotland
      - > Consultations in Wales
    - ▶ Campaigns
    - ▶ Help shape our policies

Last updated on 25 March 2014

## Changes to pig meat inspection in June 2014

The purpose of this consultation is to seek stakeholder views on the practical application of the changes and to determine whether the FSA's assumptions are a fair reflection of costs, benefits and wider impacts for stakeholders.

All comments and views should be sent to

Linda Schidlöf

Food Standards Agency  
EU Regulatory Reform  
1st Floor, Zone B  
Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH

Tel: 02072768306  
Fax: 02072768289  
Email: [ReviewMeatControls@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:ReviewMeatControls@foodstandards.gsi.gov.uk)

Responses are requested by: 6 May 2014

▲ Back to top

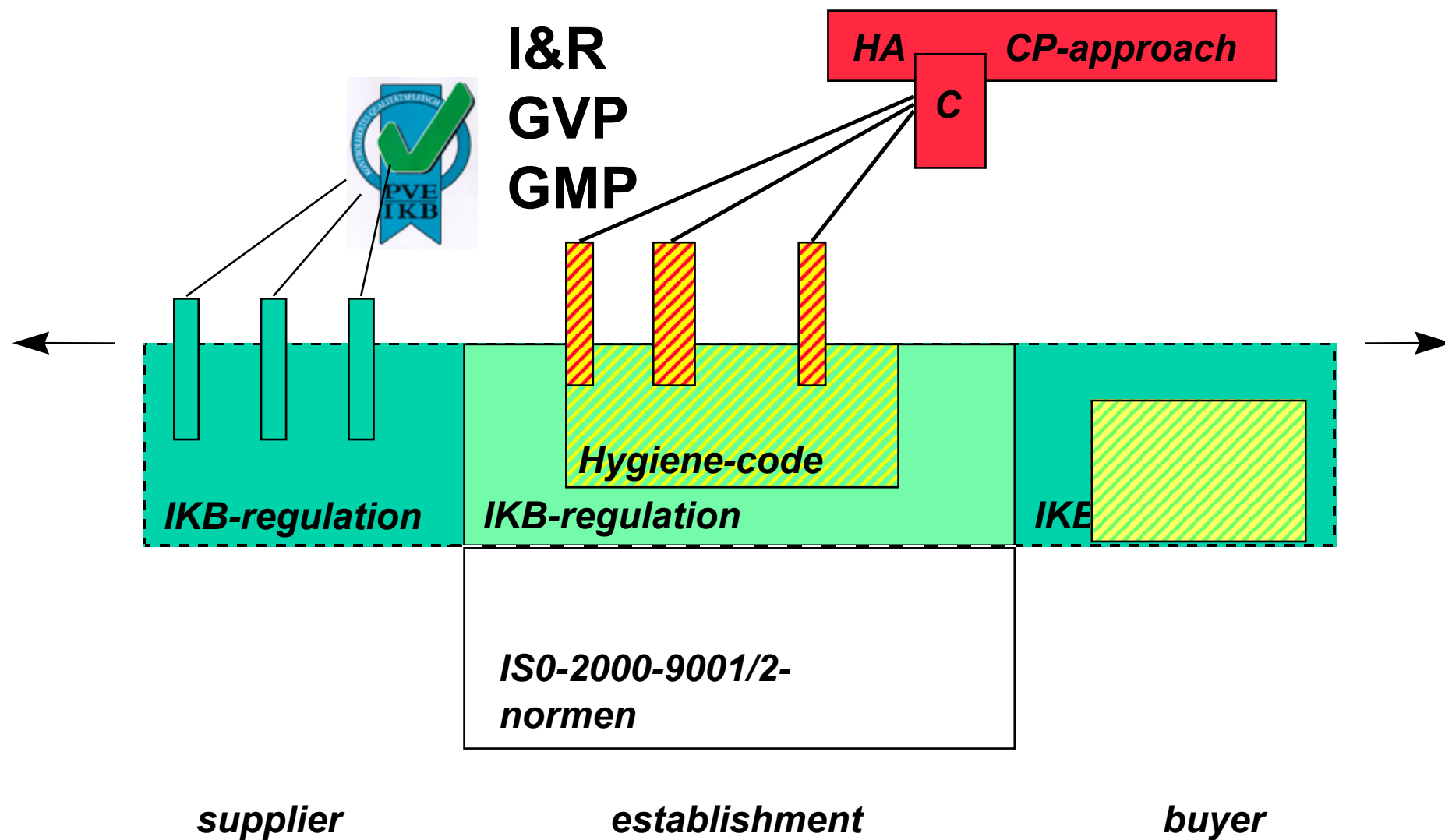
### Audience

Who will this consultation be of most interest to?

Food business operators (FBOs) in FSA-approved pig meat establishments, pig farmers, officials working in pig meat establishments.

What is the subject of this consultation?





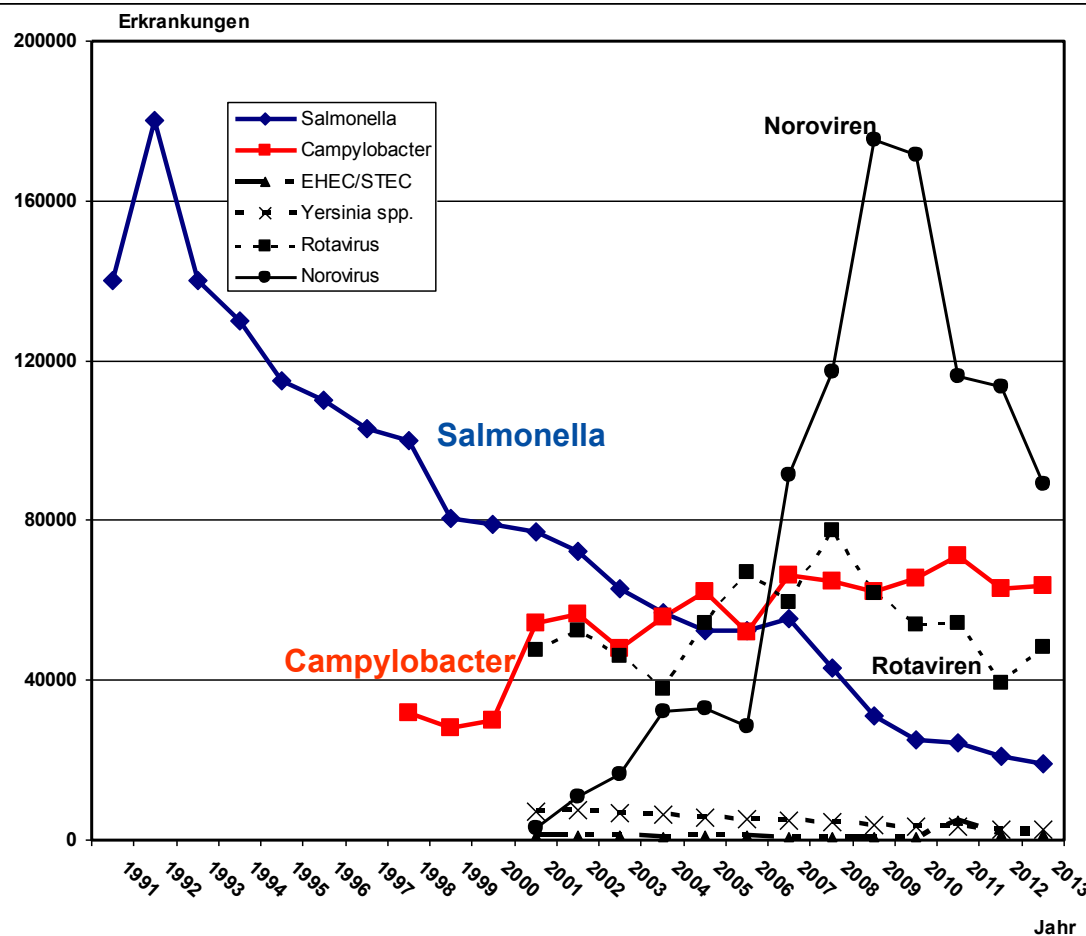
## Coherence of quality systems in the fresh meat industry

Aus: DUTCH VIEW ON FOOD CHAIN INFORMATION: A.I. Viloría Alebesque, DVM; Department of Food and Veterinary Affairs (Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality; NL)

# **Bakterielle lebensmittelassoziierte Zoonosen in Deutschland: aktuelle Situation und Fragestellungen**



# Handlungsbedarf für das Gesundheitswesen – aktuell: Infektionskrankheiten des Menschen in Deutschland mit hoher Wahrscheinlichkeit einer alimentären Übertragung



Erkrankungen des Menschen	2011 gesamt	2012 gesamt	2013 Gesamt
Salmonella	24 516	20865	18987
Campylobacter	71 318	62926	63639
EHEC / STEC	↑ 4908	1533	1621
Yersinia spp.	3398	2709	2590
Rotavirus	54 445	39321	48314
Norovirus	116 124	113334	89323

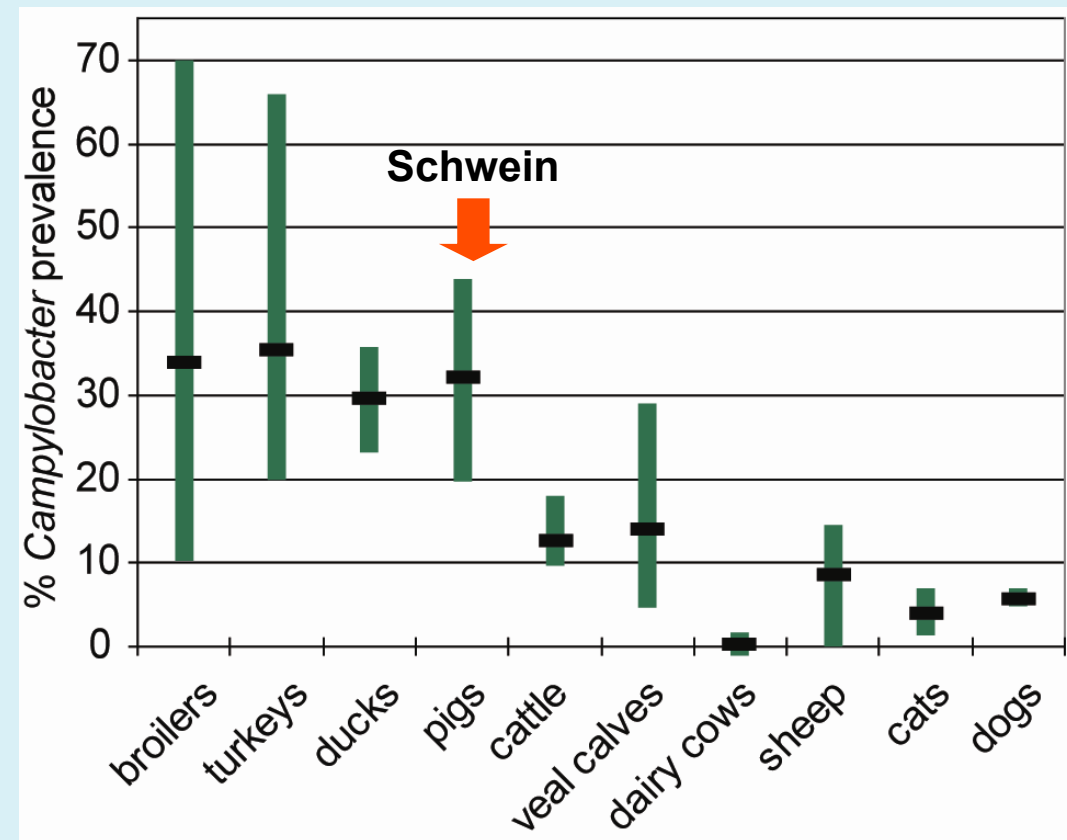
Quelle: SurvStat@RKI (2.5. 2012)

# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene:

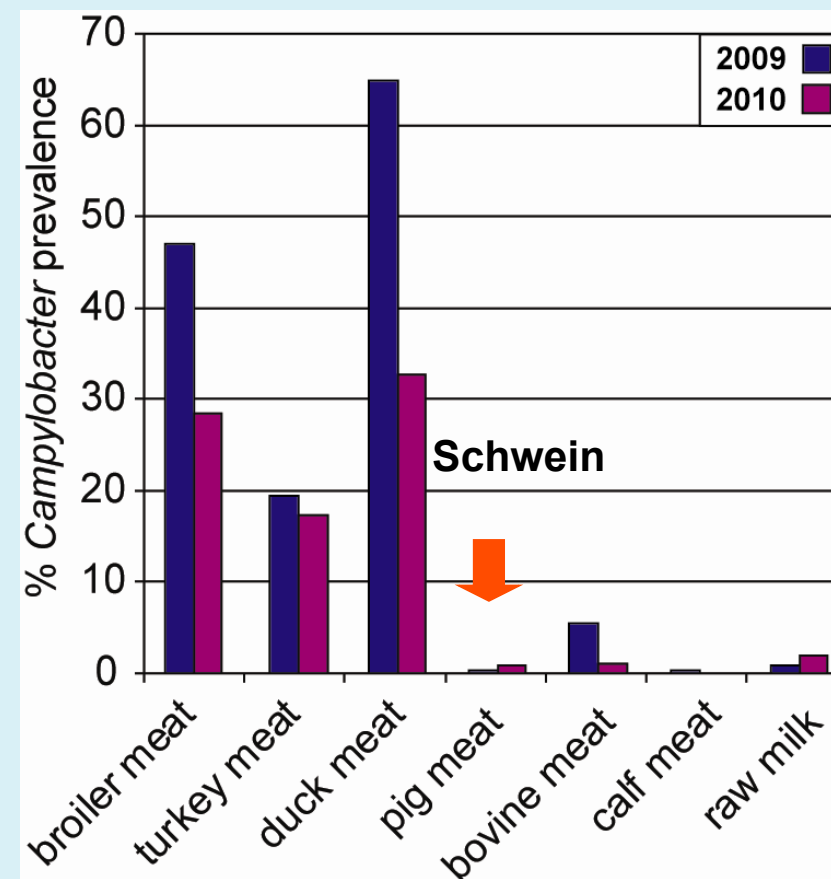
## Vorkommen von Campylobacter (DE)

### Ergebnisse der amtl. Überwachung (2004-2009)

#### Tiere



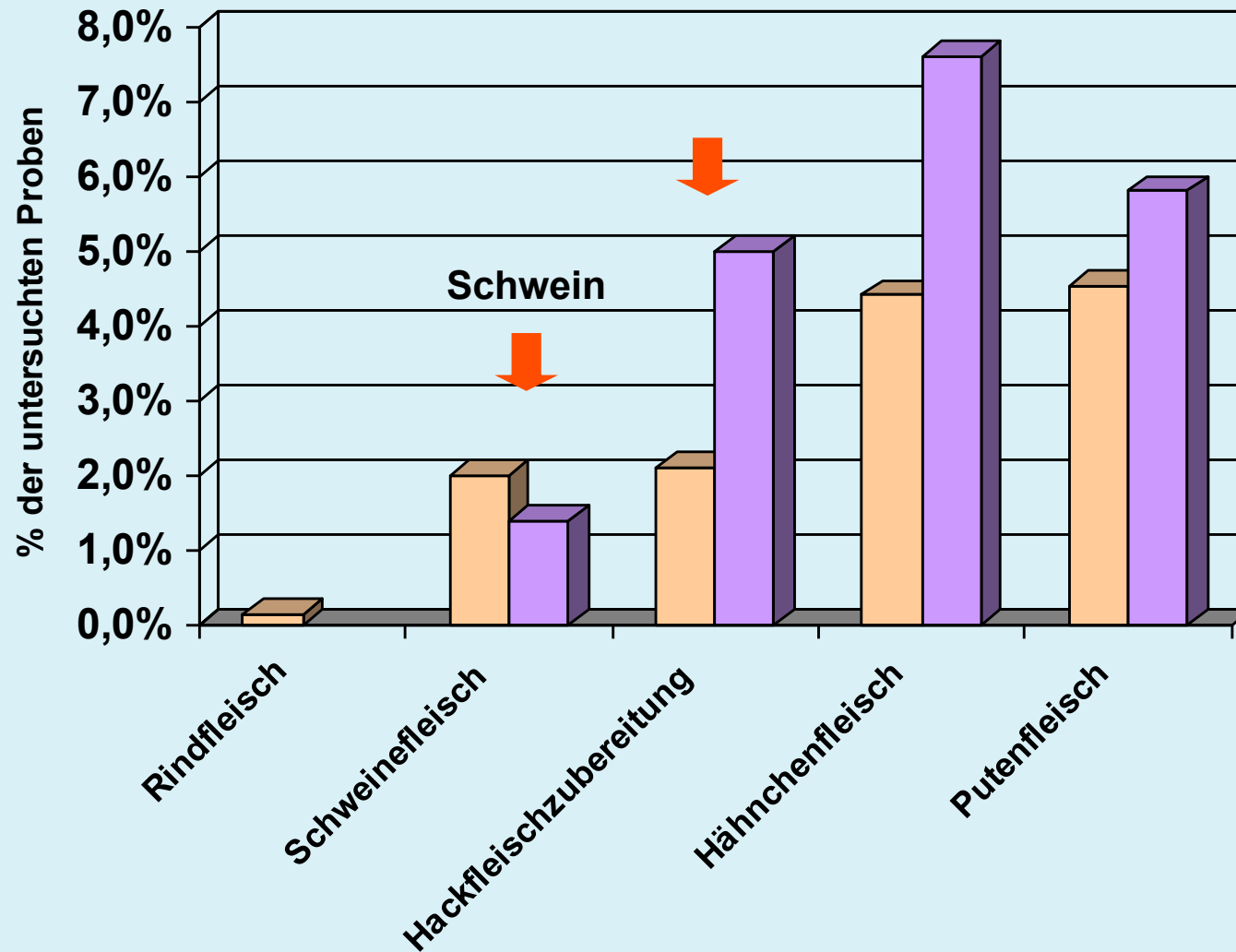
#### Lebensmittel



- 20-30 % der Campylobacteriosen durch Konsum oder Verarbeitung von Geflügelfleisch (EFSA, 2011)

Stingl et al., 2012

# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: Vorkommen von Salmonella in Fleisch (DE)



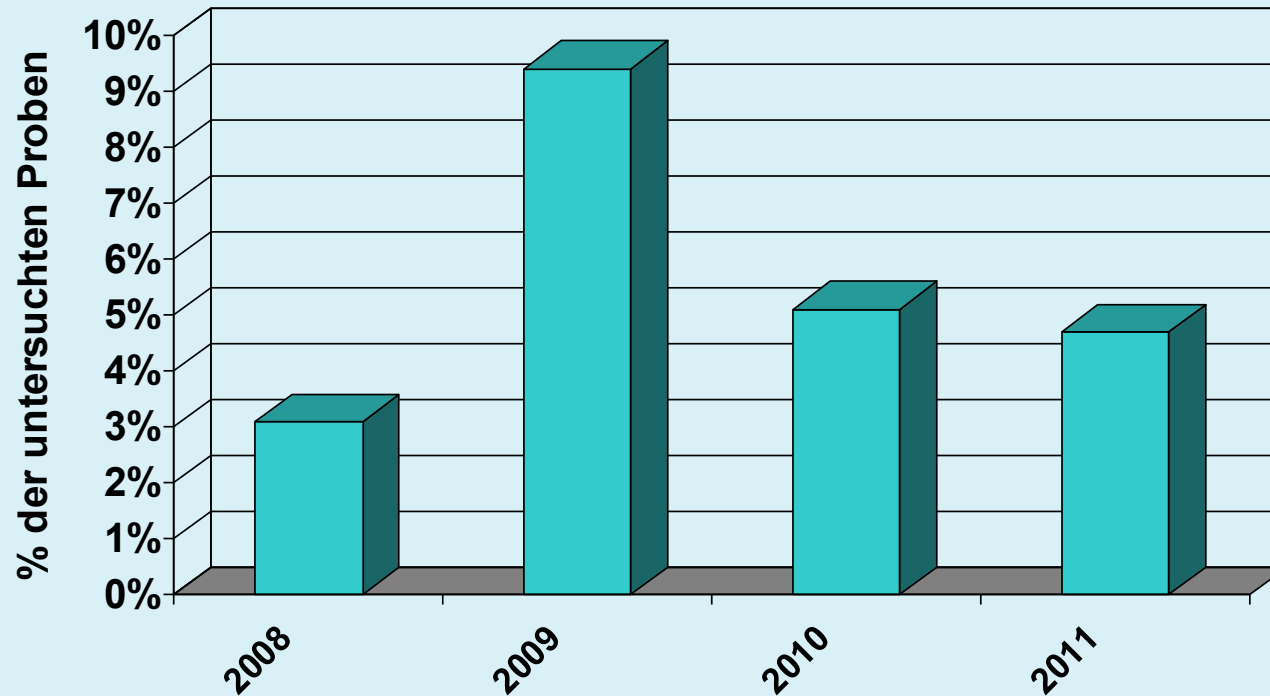
nach Hartung u.  
Käsbohrer, 2012

■ Zoonosenmonitoring (2009) ■ amtliche LM-Überwachung (2011)



# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: Vorkommen von *Yersinia enterocolitica* (DE)

Ergebnisse amtl. Überwachung, **Schweine**fleisch (2008-2011)

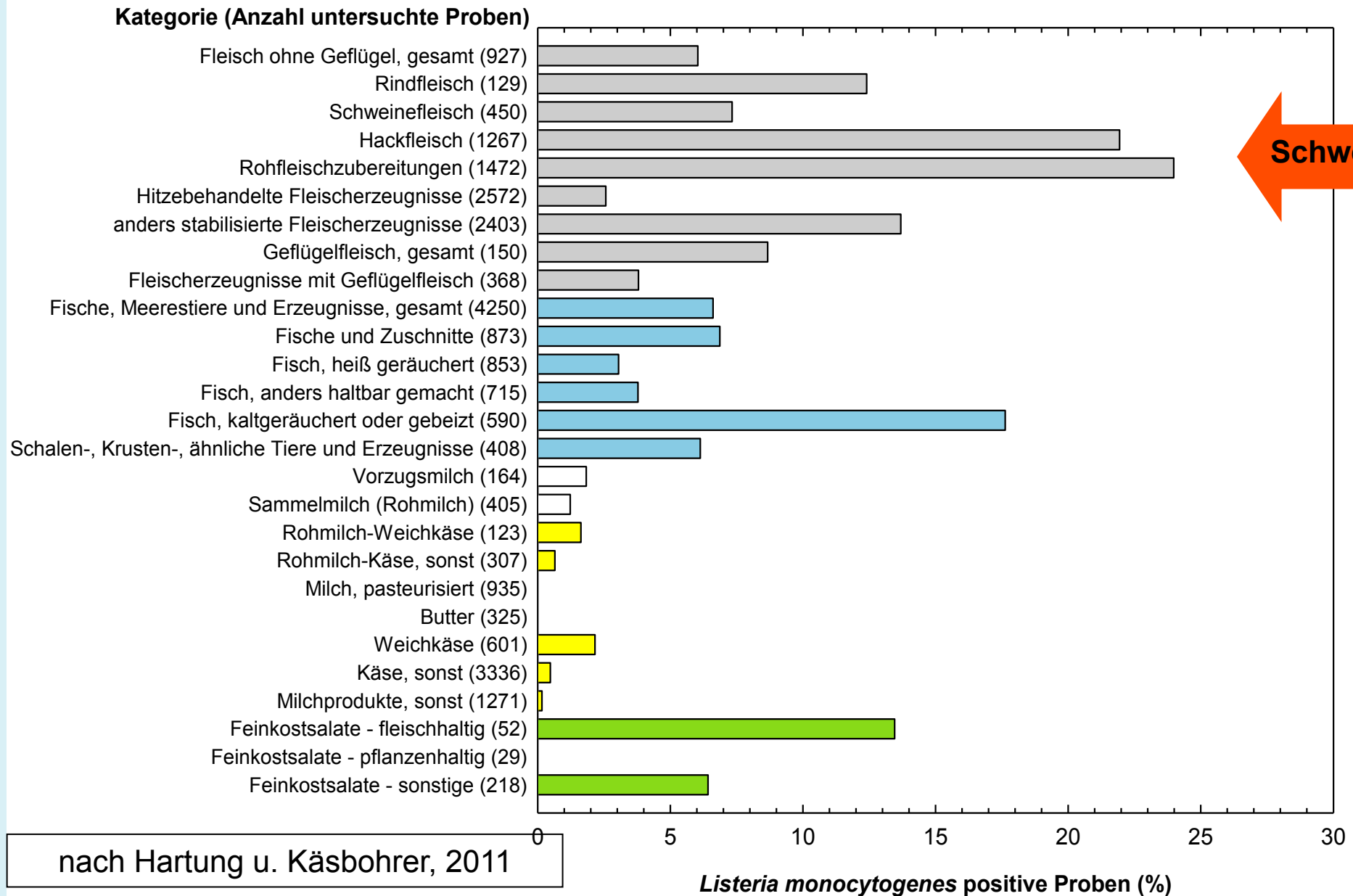


nach Hartung u.  
Käsbohrer, 2012

- Verzehr von **rohem** Schweinefleisch wichtigster Risikofaktor
- ca. 90% der Isolate **Serovar O3** (Biotyp 4), auch O9, O5, O27 (Biotyp 2)
- gelegentlich auch *Y. pseudotuberculosis*
- **Nachweis** in Lebensmitteln prinzipiell schwierig

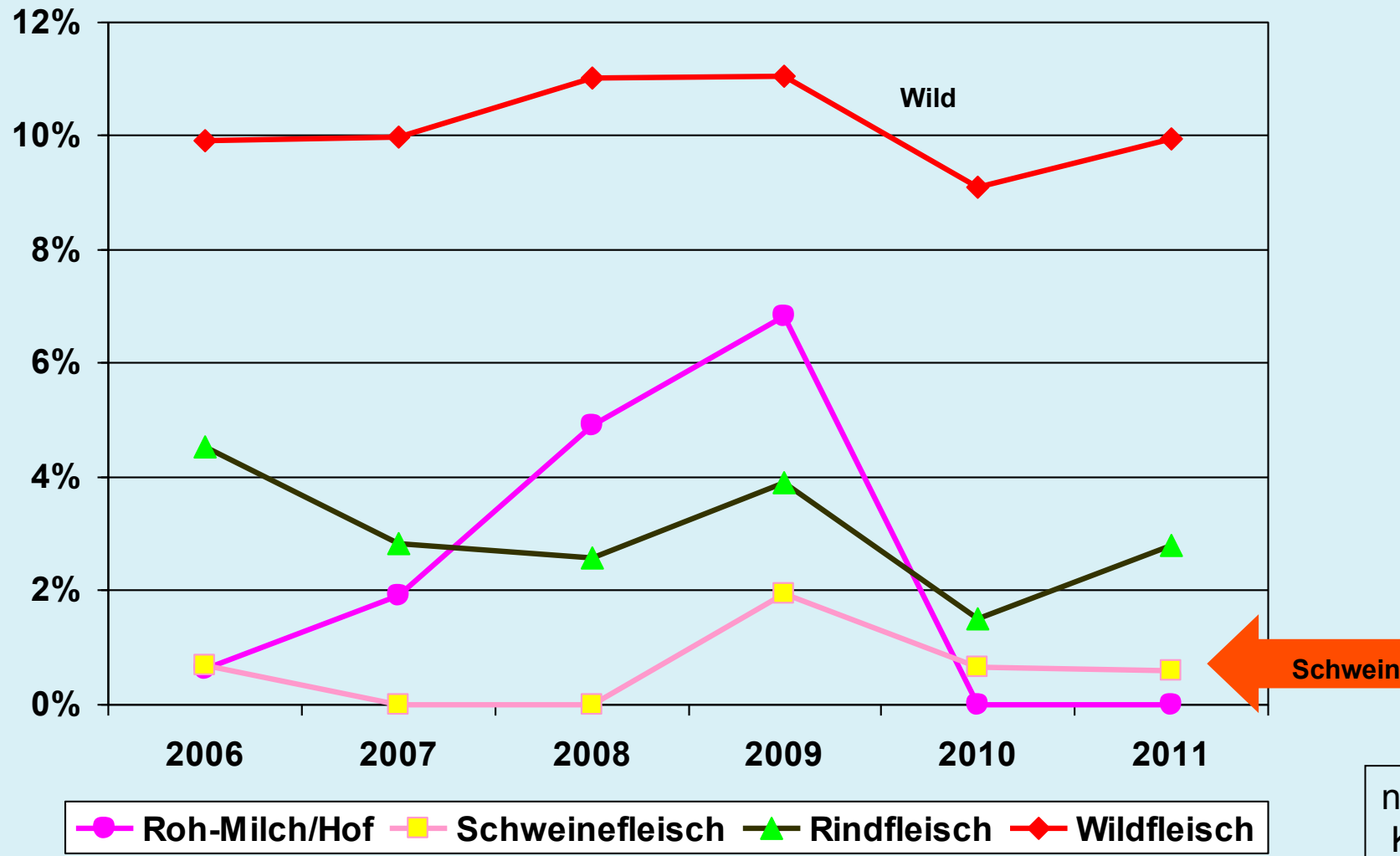
# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: Vorkommen von *Listeria monocytogenes* (DE)

## Ergebnisse amtl. Überwachung, Lebensmittel (2009)



# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: Vorkommen von STEC (DE)

## Ergebnisse amtl. Überwachung, Lebensmittel (2006-2011)



- 85% der STEC-Infektionen durch den Verzehr von Lebensmitteln



# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene:

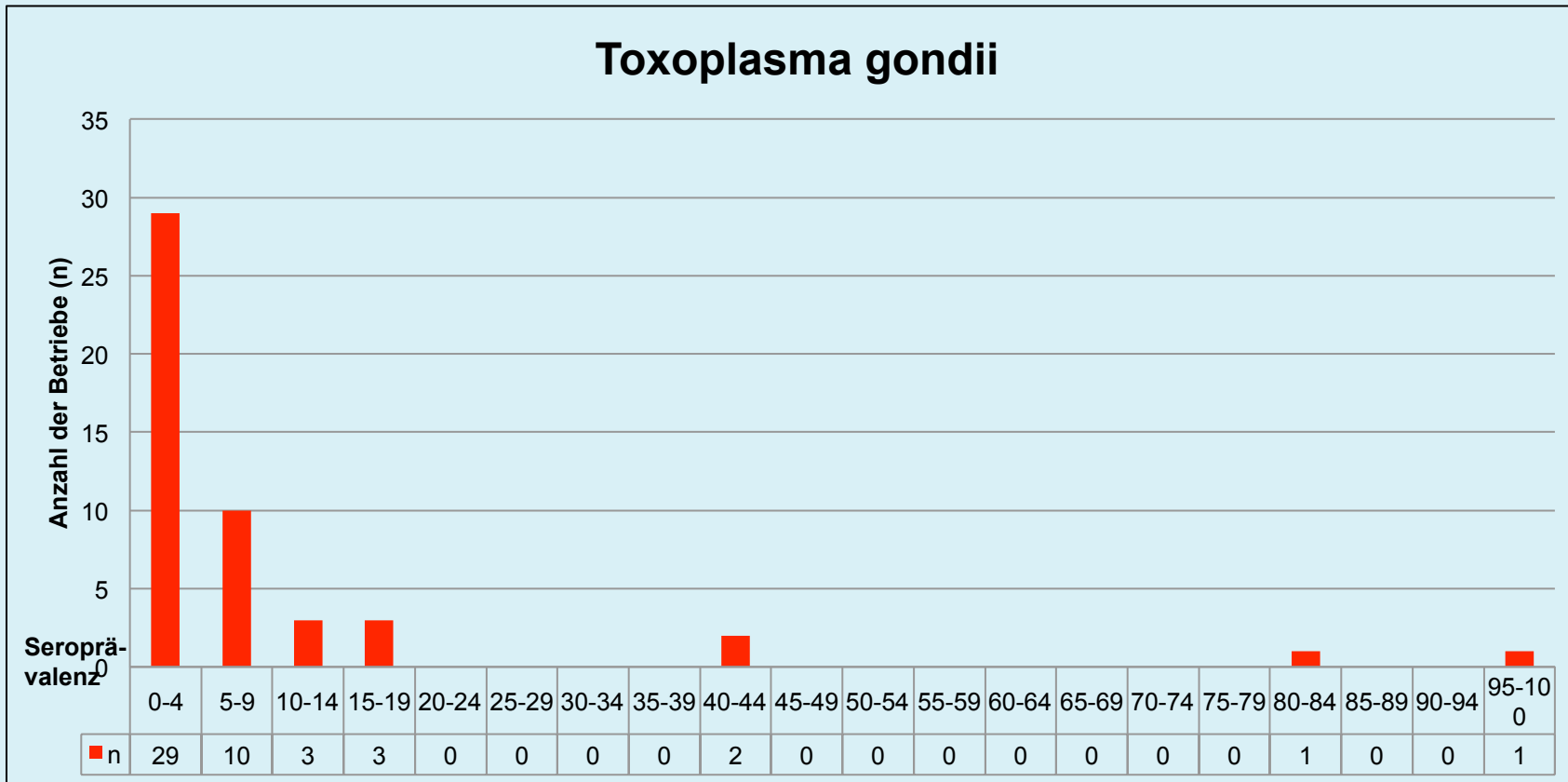
## Toxoplasma, Seroprävalenz **Schwein** 2011 (Raum PB, COE)

a) Bestandsprävalenz:

**88%** Toxoplasma positiv (43/49 Beständen)

b) Seroprävalenz im Bestand:

**0% - 100%** (4 Bestände > 40%)



nach Tangemann et al. 20



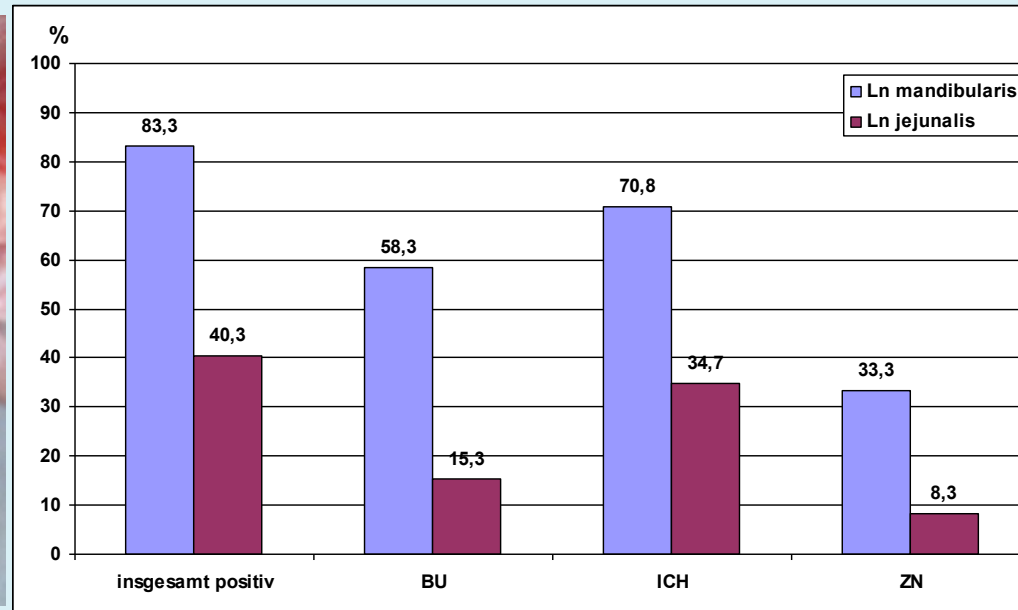
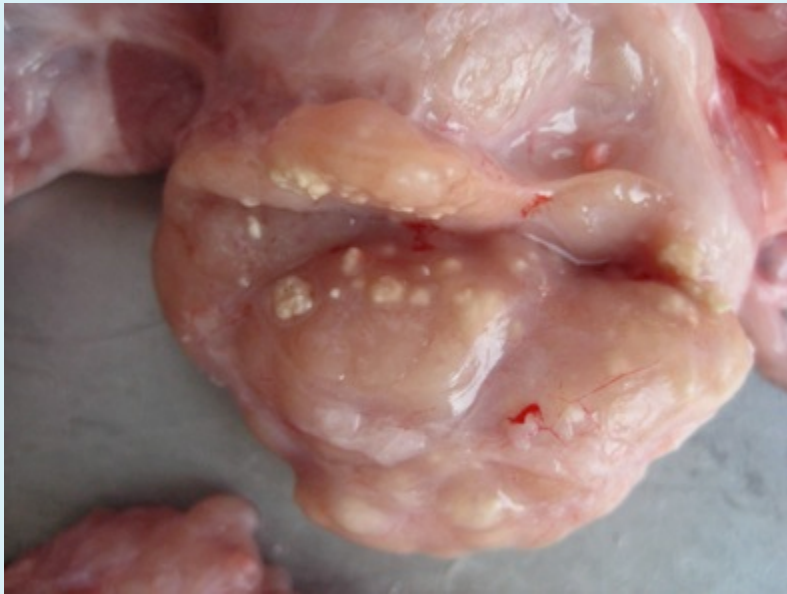
# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: **Mykobakterien**

*M. tuberculosis* / *M. bovis*: humane Erkrankung; Rind

*M. avium* subsp. *avium*: = atyp. Mykobakteriose: Geflügel-TB

*M. avium* subsp. *paratuberculosis* = Johne`s Krankheit Wdk

*M. avium* subsp. *hominissuis* = Lymphadenitis Schwein



**Eigene Untersuchungen (2011-2013):** 145 Mastschweinen (Verdacht Mykobakterien-Infekt.)

## Ergebnis:

1 x *M. avium* spp. *avium*

2 x *M. fortuitum*-Gruppe

Rest: *M. avium* spp. *hominissuis*

# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene:

## Rotlauf: Verdachtsdiagnosen


Jahr	Schlachtungen/1 Jahr	Rotlauf gesamt	Gelenkrotlauf	Herzklappen- veränderungen	Hautrotlauf
2013	1.309.593	70	59	5	6
2012	1.203.702	96	82	4	10
2011	1.315.417	49	42	2	5
2010	1.155.479	112	98	4	10
2009	1.075.925	110	95	4	11
2008	1.045.610	86	63	7	16
2007	956.279	106	73	11	22
2006	861.890	73	59	8	6

Fleischuntersuchung: alle drei **Befundlokalisationen** (Haut, Gelenke, Herz) stehen zur Verfügung: Herz spielt als Befundlokalisation bei der Rotlaufdiagnose gegenüber den übrigen Lokalisationen eine nachrangige Rolle.

Vorkommen von Rotlauferkrankungen beim Mastschwein ist in Deutschland **sehr selten**.



# Handlungsbedarf für die Fleischhygiene: Zoonosen + Lebensmittel: 8 neue Herausforderungen

1. **Primärproduktion** (Nutztiere): bedeutende Stufe für den Erregereintrag  
Verbesserung der Bestandshygiene unter spezif. Haltungsbedingungen
2. Erregerausbreitung entlang der **Lebensmittelkette**  
moderne Konzepte zur Vermeidung d. Kreuzkontamination, Erregerreduktion  
 **Fleischhygiene**
3. **repräsentative Daten** für Bewertung von Trends zum Vorkommen von Zoonosen  
(Falldefinitionen u. Methodenstandards, Netzwerke)
4. Erregerwandel durch Selektionsdruck und horizontalen Gentransfer
5. Forschung zu Erregereigenschaften und Wirt-Erreger-Interaktion
6. Globalisierung von Handel, Tourismus und Bevölkerungsmigration
7. Kontrolle der Erregerausbreitung Küchenhygiene ist wichtiger Faktor für Erregerexposition
8. Aufklärung zur Minimierung des Restrisikos einer Lebensmittelinfektion

# **Lebensmittelketten orientierte Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Deutschland:**

**Wie geht die neue Rechtslage der EU auf die aktuellen Fragestellungen ein?**

## VERORDNUNG (EU) Nr. 216/2014 DER KOMMISSION

vom 7. März 2014

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen  
Fleischuntersuchungen auf Trichinen

- 1) EFSA stuft Trichinen als mittleres Risiko ein**
- 2) EFSA ermittelt bestimmte epidem. Indikatoren (HEIs)**
- 3) Trichinen treten sporadisch auf**
- 4) Risiko einer T.-Inf. beim Schwein aus Betrieben mit amtl.  
anerk. Haltungsbed. vernachlässigbar**
  - Def.: kontr. Haltung, Kompartiment**
  - Beprobung: 10% / alle**
  - Ausnahmen: Gefriebeh., < 5 W alt**
  - keine Beprobung: amtl. anerck. kontroll. Haltung**

## VERORDNUNG (EU) Nr. 217/2014 DER KOMMISSION

vom 7. März 2014

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich *Salmonellen* in Schweineschlachtkörpern

- 1) **Bezug: VO (EG) Nr. 2073/2005: Mikrobiol. Krit. bzgl. Salmonellen auf Schlachtkörpern**
- 2) **EFSA 2011: hohes Risiko für Verbraucher daher: Kontam. von Salm. auf Schlachtkörper vorbeugen**

**Verschärfung:**

bisher: 5x pos. Salm. bei 50 TK;  
jetzt: 3x pos. bei 50 TK;

**VERORDNUNG (EU) Nr. 218/2014 DER KOMMISSION**

**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**

**1) Hohe Bedeutung der LMK-Info gem. VO (EG) Nr. 853/2004**

**2) Hinweis auf VO (EU) Nr. 216/2014 (Trichinen)**

**3) Kennz. Notschlachtung**

**4) Aufgaben FAss**

**5) Kreuzkontam. Schlachtung**

**6) Salmonellen**

**7) Vorgaben n.**

**VO (EG) Nr. 853/2004**

**zur „vis. FIU“**

**Verfügender Teil:**

1) Schlachtung außerh. Schl.-hof

2) Fach-Assistenten

**3) Änderung Fleischuntersuchung**

**Ablösung durch VO (EU) Nr. 219/2014**



**VERORDNUNG (EU) Nr. 219/2014 DER KOMMISSION**

**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**

- **EFSA: Palpation/Inzision > Kreuzkontamination**
- **EFSA: Palpation/Inzision unterlassen**
- **KOM: FIU beim Schwein ändern**
- **Epidemiolog./andere Daten: Palpation/Inzision**

**Kompromiss...**

**aTA wendet zusätzl. Verfahren an**

- a) **LMK**
- b) **Schl.-Tier Unters.**
- c) **Tierschutz**
- d) **Fl.-U.**
- e) **epidemiolog. Daten**

**> a-e: dann zusätzl. Verfahren anwenden bei:**

**Lunge, Herz, Leber, MDT, Milz, Nieren, Gesäuge, Nabel**

# KOM-AG Veterinärrecht Durchführungsmaßnahmen zu den Hygieneverordnungen vom 24. Januar 2014

## Gliederung:

1. Erhöhung der Verlässlichkeit
2. Verbesserung der Durchsetzbarkeit
3. Ein stärkeres Maß an Einheitlichkeit
4. Liste der Risiken
5. Rücklauf der Inspektionsergebnisse zum landwirtschaftl. Betrieb

## Vorgehen

Action requested	Current legislation	Possible change to legislation	consequence of FCI	Pro	Contra
...	...	...	...	...	...

# Kernpunkte:

Untersuchung durch Besichtigung ist das **Regelverfahren** (VO (EU) Nr. 219/2014),

Es sei denn,

**Erkenntnisse** liegen vor:

1. zur Kontrollen und Analyse der Information zur **Lebensmittelkette**,
  2. zu Befunden der **Schlacht tier**untersuchung,
  3. zu Ergebnissen der Überprüfung der Einhaltung der **Tierschutz**bestimmungen,
  4. zu Befunden der **Fleisch**untersuchung,
  5. aufgrund zusätzlicher epidemiologischer/sonstiger **Daten** aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere, die auf ein mögliches **Risiko** für die Gesundheit von
    - a) **Mensch**
    - b) oder **Tier**
    - c) oder für den **Tierschutz** hindeuten.
6. bzw. der aTA benötigt **zusätzliche Tests/Maßnahmen** zur Beurteilung i.R. der Fleischuntersuchung (die im Einzelfall auch das Durchtasten und Anschneiden in dem erforderlichen Umfang beinhalten können)

# **Lebensmittelketten orientierte Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Deutschland: aktuelle Situation und Fragestellungen**

# Wo ist Handlungsbedarf ?

## Lösungsvorschlag:

Untersuchungsverfahren an relevanten Risiken anpassen

1) (**Methodenspektrum**)

2) Umgang mit **Befunden** standardisieren

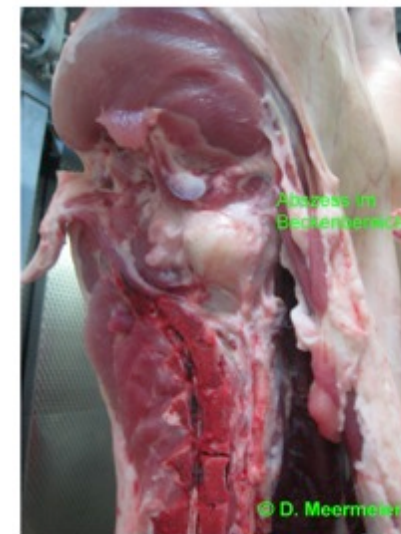
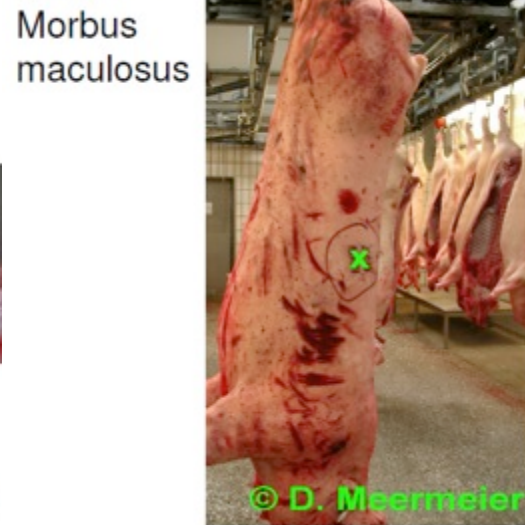
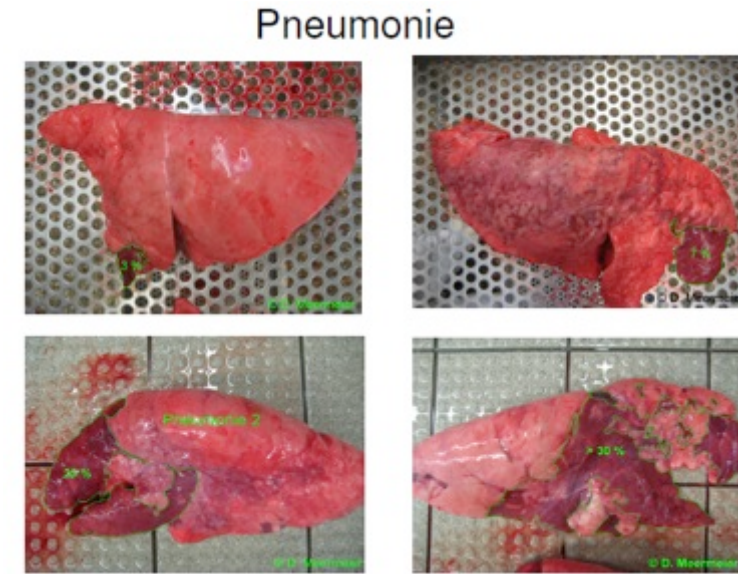
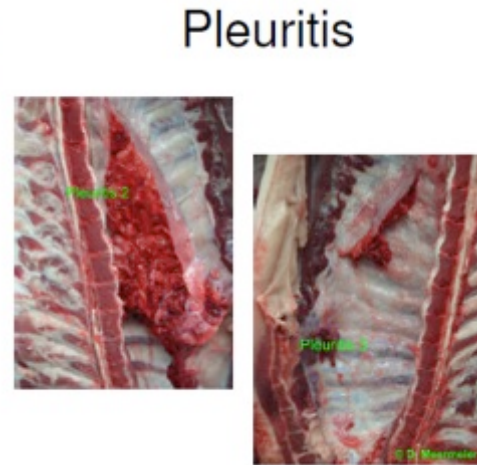
- Erfassung,
- Speicherung,
- Weitergabe und
- Auswertung der Befunde

3) (**Risikobewertung**)



# Befunderfassung am Schlachthof: Schlachttieruntersuchung

# Befunderfassung am Schlachthof (1): – jeder hat (macht sich ?) sein eigenes Bild



# Befunderfassung am Schlachthof (2): – jeder hat (macht sich ?) sein eigenes Bild



Schulungsprogramm - Kreis Gütersloh - [Fleischuntersuchung]

Fleischkontrolle Einstellungen Beenden

Frage hier eingeben

- Diagnose
  - Rind
  - Schwein
    - Schwarte Schwein
    - Gliedmaße Schwein
      - blutig (Gliedmaße)
      - Schlechtschaden (Gliedmaße)
      - Entzündung (Gliedmaße)
      - Fraktur (Gliedmaße)
      - Gelenkentzündung mgr.
        - Arthritis (1)
    - Kotelet/Wirbelsäure Schwein
    - Bauch Schwein
    - Brust Schwein
    - Kopf/Hals Schwein
    - kein Lebensmittel Schwein
    - Konfiskat Schwein

Aktualisieren Arthritis (1)

siehe Polyarthritis



Nach der Schlachtier- und Fleischuntersuchung erfolgt eine Konfiszierung und Entfernung der pathologisch veränderten Gewebepartien.

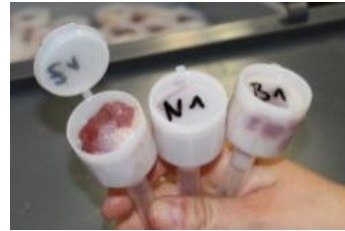
Formularansicht

# Befunderfassung am Schlachthof (3):

## – Labordiagnostik bislang nicht ausreichend etabliert



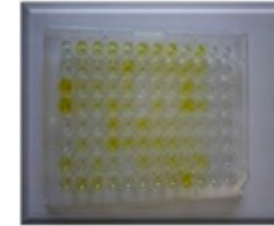
1. Muskelprobe



2. Gewinnung Fleischsaft

Fleischsaft 10 x weniger als Blutserum laut Herstellerangabe

3. Verdünnung



4. ELISA - Testung

Lebensmittelsicherheit	Bestandsgesundheit	Tierseuchen
↓	↓	↓
Zoonosen	Atemwegserreger	Anzeigepflichtige Tierseuchen
<i>Salmonella ssp.</i> <i>Trichinella spiralis</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> <i>Toxoplasma gondii</i> <i>Mycobacterium avium</i>	Influenza H1N1 Influenza H3N2 <i>M. hyopneumoniae</i> PRRSV	ESP ASP AK MKS

nach Tangemann et al. 20





## Befunderfassung (4): Voraussetzung an Daten

Daten müssen **qualitätsgesichert**

**erhoben** (Landwirt, Schlachthof),

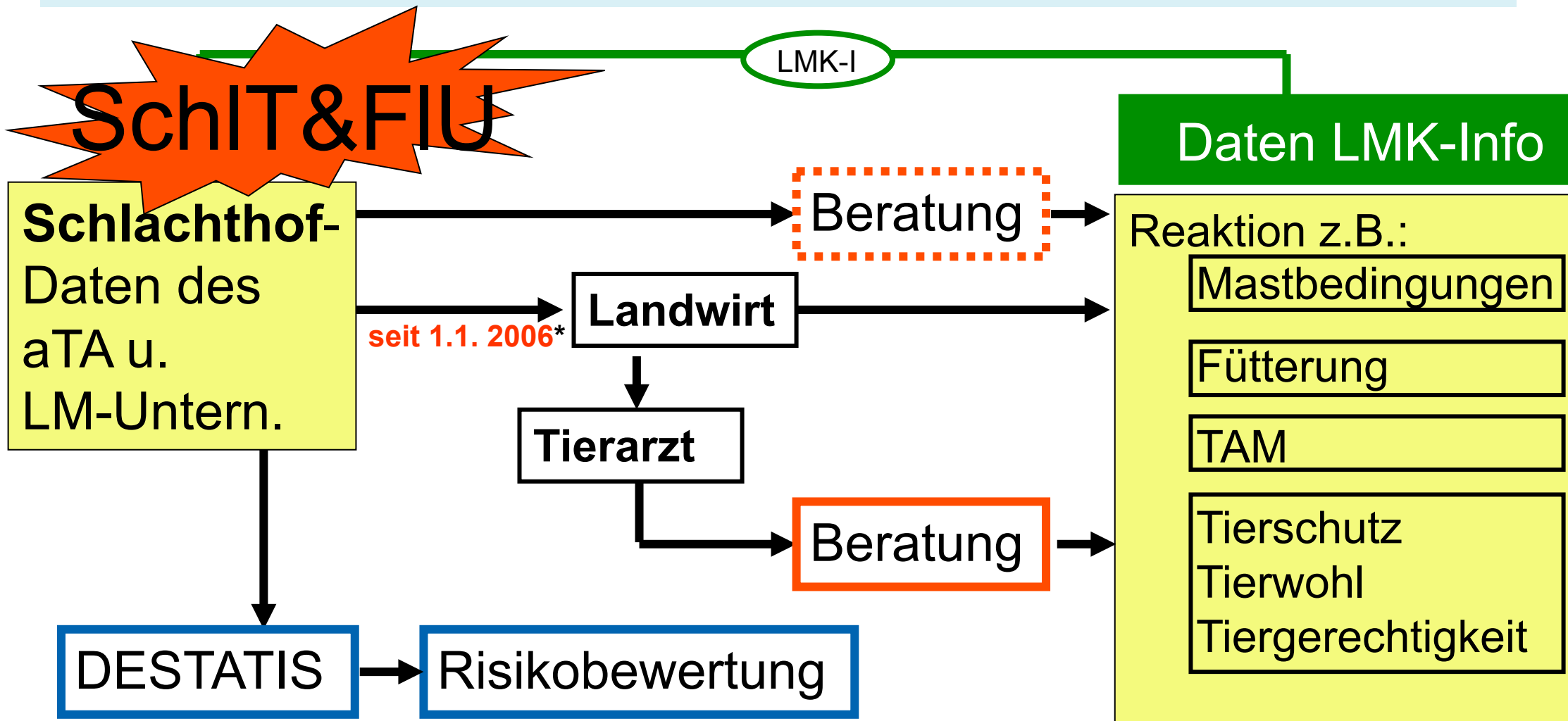
**gespeichert** u. aggregiert (Datenbasis),

**weitergegeben** (wer hat Zugang?) und

**ausgewertet** (verständliche Daten?) werden



# Befunderfassung (5): Informationsfluss und mögliche Umsetzung



**Ziel:**  
Kontinuierliches System zur Erkennung und Minimierung von Risiken in und aus der Primärproduktion

\* seit 1.1.2006 gem. Anh. I Abschn II Kap I Nr. 2 VO (EG) Nr. 854/2004 in Verb. mit Anh.I Abschn II Kap III (EG) Nr. 2074/2005

# Befunderfassung am Schlachthof (6): Ziele der Befunderfassung

- a) einheitlich Befunde für
- b) vergleichbare Diagnosen und
- c) vergleichbare Beurteilungen

bislang

Befunde treffen nicht  
nur das **Einzeltier**  
> Beurteilung

Ziel

Befunde werden für  
Lieferungen, Mäster,  
Regionen etc. **ausgewertet**





# Wie soll zukünftig mit Befunden umgegangen werden? (1)

## I. Zusammenfassung von Daten zu Blöcken

**lebensmittelhygienisch** relevant

- **tiergesundheits**relevant
- **Tierschutz-/Tierwohl-/Tiergerechts**relevant

<b>Block</b>	<b>I. Teilschäden (haltungsbedingt)</b>	<b>II. untaugl. Tier</b> 	<b>III. untaugl. Fleischteile</b> 	<b>IV. Organe Lunge</b>	<b>V. Organe Herz</b>	<b>VI. Organe Leber</b>	<b>VII. ....</b>
<b>Befunde</b>	Abszeß Ödem Gelenke Tarsitis (entzündl.) ....	Polyarthritits Gelb- färbung Septikämie ....	....	....	....	....	

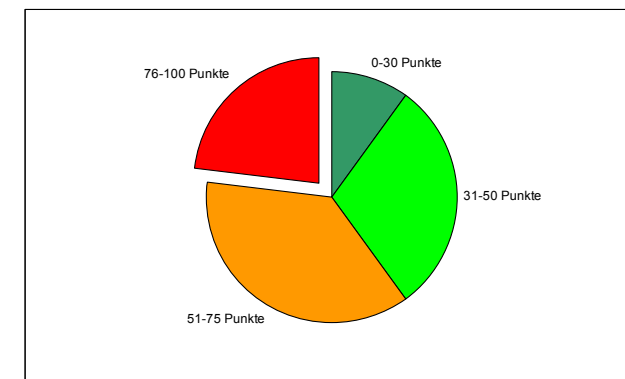
# Wie soll zukünftig mit Befunden umgegangen werden? (2)

- 1) Mortalität der Schweine (Stallbuch)
- 2) Gewichtszunahme (gering/mittel/hoch)
- 3) Medikamenteneinsatz

## II. Identifizierung von Indikatoren

z.B. zur Beratung zur Verbesserung der Tiergesundheit > “Eingreifwert”

**Nachhaltigkeit:  
Was nicht bewertet werden kann,  
kann nicht gesteuert werden**



240 Betriebe untersucht(2010)  
Durchschnitt: 58 Punkte (Beuck, 2011)



Fazit für die Zukunft:  
**Lebensmittelkettensorientierte  
Schlacht- und  
Fleischuntersuchung**

**DANKE FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT**



Robert von Ostertag (Tübingen, 19. Dezember 1935) ....  
zwei Jahre nach seiner Pensionierung († 1940)

24. März 2014: 150. Geburtstag