



Erfahrungen der Vion-Gruppe zur Umsetzung einer risikobasierten Fleischuntersuchung in den Niederlanden und Deutschland

Anne Hiller

Vion GmbH, Tierärztin

Herbsttagung TVL

04. Dezember 2014, Olten

Vion hat drei Geschäftsbereiche



Rind



Schwein



Food Service



Vion Standorte - flächendeckend vertreten



- ✓ **Nah an der Landwirtschaft**
- ✓ **Nah am Kunden**
- ✓ **Einzigartig in Deutschland**
- ✓ **Geschlossene Lieferkette**



- VO 854/2004
 - Vorbedingungen für die Durchführung einer visuellen Fleischuntersuchung:
 - > Kontrollierte Haltung der Tiere in integriertem Produktionssystem seit dem Absetzen (VO 1099/2009)
 - > Sicherstellung der mindestens gleichen Garantien für die Lebensmittelsicherheit, wie das bisherige Verfahren
 - > Serologische Überwachung einer Anzahl an Tieren hinsichtlich Lebensmittelsicherheit
- Seit dem 01.06.2014:
 - > Kein routinemäßiges Anschneiden der Unterkieferlymphknoten, des Herzens, sowie Durchtasten der Organe
 - > Keine Forderung nach Alternativ- und Zusatzverfahren zur Ergänzung der Fleischuntersuchung

2008 Pilotprojekt in Niedersachsen



[Vion Zeven AG]

- Gemeinsame Erarbeitung, Einführung und Bewertung eines Systems:
 - > Wissenschaft (Tierärztliche Hochschule Hannover)
 - > Zuständige Behörde (Veterinäramt Rotenburg/Wümme)
 - > LAVES
 - > Wirtschaft (Vion)
- 2009 Überführung der Systematik in den Regelbetrieb
- Umsetzung an weiteren deutschen Vion Standorten:
 - > 2011 Vilshofen (Bayern)
 - > 2012 Lingen
 - > 2013 Emstek
 - > 2014 Perleberg (Brandenburg)
- Umsetzung in den Niederlanden seit 2007



Umsetzung der risikobasierten Fleischuntersuchung bei Vion



Alternativ-, Zusatzverfahren und Vorleistungen durch den Lebensmittelunternehmer

1. Schlachttierblutentnahme und serologische Untersuchungen
2. Reduktion von Antibiotika-Rückständen
3. Verbesserte Biosicherheit auf Ebene der Landwirtschaft (VO (EG) Nr. 1244/2007)
4. Erhebung der Futtermittelhersteller
5. Interne Datenbank zur Erfassung und Aufbereitung der Daten (Vion, Fleischuntersuchungsamt)

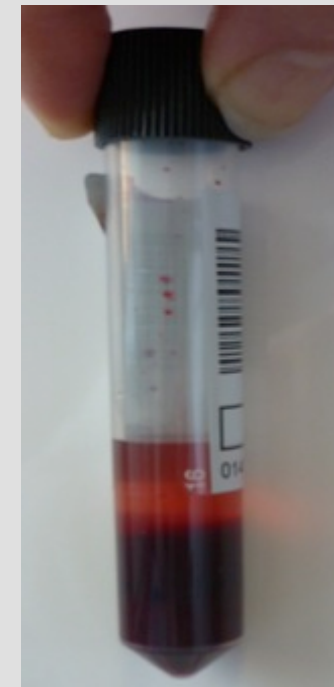
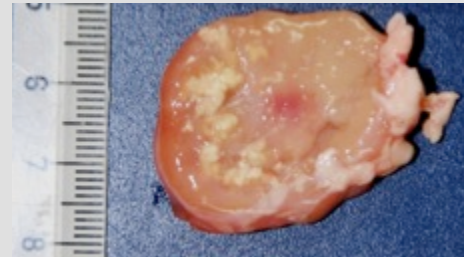
Schlachttierblutentnahme

- Schlachttierblut statt Muskulatur für Fleischsaftproben
- Entnahme im Bereich der Entblutung, oder später
- Probenanzahl je Partie von interner Datenbank ermittelt, vorgegeben
- Erstellen der Probenbegleitdaten:
 - > Identifikation der Partie über Schlachtdatensatz
 - > Verknüpfung von Barcode der Probe mit Schlachtnummer der Partie
 - > Übertragung der Daten an das Labor über Schnittstelle



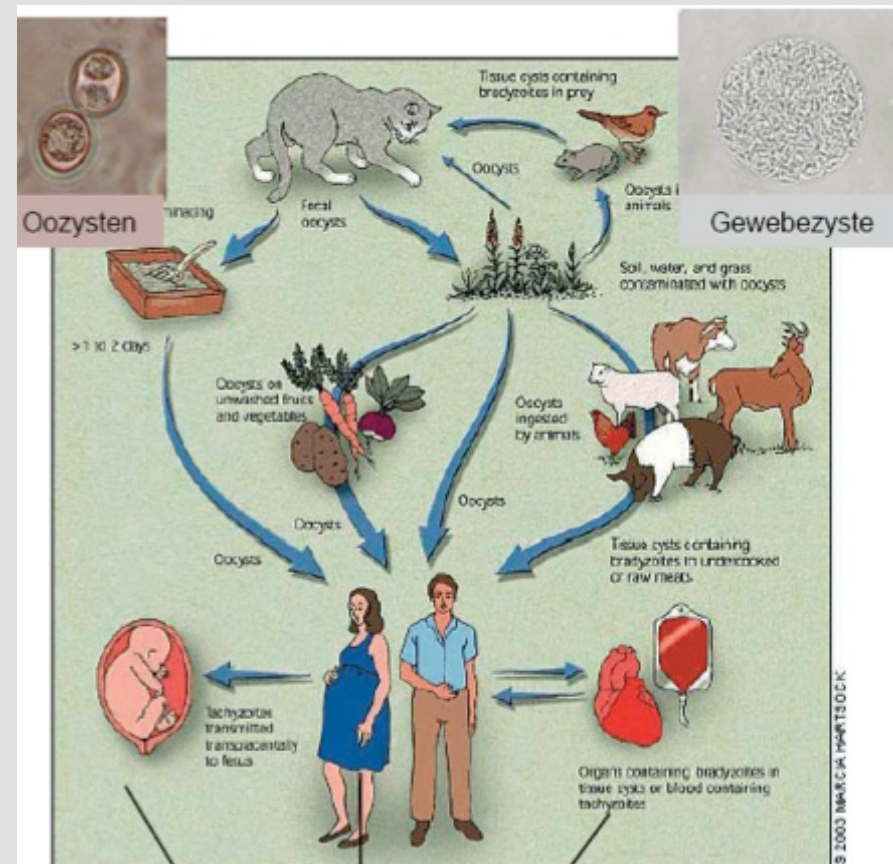
Serologisches Monitoring

- Eine Probe, viele „Möglichkeiten“:
 - > Salmonellen-Monitoring
 - > *Mycobacterium avium*
 - *Alternativverfahren für die Inzision der Lnn. mandibulares*
 - *Von den USA als Solches anerkannt*
 - > *Toxoplasma gondii*
 - *Regelung für Beherrschungsmaßnahmen bei Auffälligkeiten*
 - > Serviceleistung: respiratorische Krankheitserreger
 - > Lagerung der Serumproben für Untersuchungen
in Tierseuchenkrisen, wie z.B. Afrikanische Schweinepest
- Kategorisierung der Betriebe und Rückmeldung bei Abweichungen
an den Landwirt/Hoftierarzt, ggfs. Beratung vor Ort



Toxoplasma gondii – serologisches Monitoring

- Doppelt wichtig:
 - > Parasitäre Zoonose (EFSA, 2011)
 - > Spezifischer Indikator für die Biosicherheit
- Übertragungsweg Lebensmittel: nicht (ausreichend) durcherhitzte Produkte
- Infektionen des Menschen:
 - > Postnatale: symptomlos, grippeähnlich
 - > Pränatal: Abort/Totgeburt, bis zu Spätschäden
- Serologische Untersuchungsergebnisse NL (2013 – Ende Oktober 2014):
 - 1062 untersuchte Betriebe
 - Minimum 20 Proben/Betrieb
 - 22 Betriebe (2%) mit Herdenprävalenz > 15%

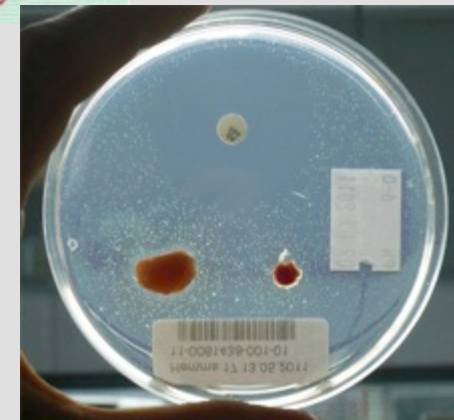


Reduktion antimikrobieller Rückstände

- Zielorientierte Untersuchung von „Risikobetrieben“ unter Verwendung der bei der amtlichen Fleischuntersuchung erhobenen pathologischen Befunde
- Gezielte Probenahme, wenn der Durchschnitt der letzten Lieferungen größer als doppelter Durchschnitt aller Befunde des Schlachtbetriebes



QS Leitfaden



- Kontrollierte Haltung der Tiere seit dem Absetzen in integriertem Produktionssystem:
 - > Integration aller Kriterien in den QS Leitfaden
 - > Kontrolle im Rahmen der QS-Auditierungen
- Erfassung der Futtermittelhersteller:
 - > Akute Lebensmittelkrisen haben meist ihren Ursprung in der Verunreinigung von Futtermitteln (z.B. Dioxinverunreinigung)
 - > Erfassung der Futtermittelhersteller, um im Krisenfall schneller reagieren zu können



Zusammenführung aller Daten in interner Datenbank – Tägliche Anmelde-liste mit relevanten Informationen



Anmelde-liste

Lieferdatum: Montag, d. 28.09.2009	Statusverteilung: unbekannt: 6	Anzahl: QS: 60	visuelle F.u.: 47
Lieferungen: 60	niedrig: 35	k.H. = Ja: 48	Anzahl Tiere: 3451
Tiere: 4.165	neutral: 19	k.H. nicht leer: 48	visuelle F.u.: 47
	hoch: 0	Hemmst.-Tests: 0	

Schlagzeichen	BRP	zu ziehende Proben	HM	k.H.	Hemmst.-Test	QS	vis. F.u.	VVO-Nr.	Name	Tiere	FHA
	neutral	2 **				✓					
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral (auf Bewährung)	6 *****		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **				✓					
	neutral	2 **				✓					
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	unbekannt (neu)	6 *****				✓					
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	unbekannt (neu)	6 *****		Ja		✓					
	neutral	2 **		Ja		✓	✓				
	unbekannt (neu)	6 *****				✓					
	unbekannt (neu)	6 *****				✓					
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	unbekannt (neu)	6 *****				✓					
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	unbekannt (neu)	6 *****				✓					
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				
	niedrig	2 **		Ja		✓	✓				

Druckdatum: Samstag, der 26.09.09 um 15:43 Seite 1 von 2

Erfahrungen mit der Umsetzung der risikobasierten Fleischuntersuchung



- Praktische Umsetzbarkeit
- Akzeptanz des vorgestellten Systems durch die zuständigen Behörden (Niedersachsen, Bayern, Brandenburg)
- Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes (Zoonoseerreger)
- Berücksichtigung der amtlichen Fleischuntersuchungsbefunde zur risikoorientierten Untersuchung auf Rückstände
- Verbesserung der Biosicherheit auf landwirtschaftlichen Betrieben (Rückmeldung von Abweichungen)
- Standortspezifische Umgestaltung der Besetzung der amtlichen Fleischuntersuchung
- Mehr Aufwand durch Laborkosten, Datenaufbereitung



Vielen Dank!