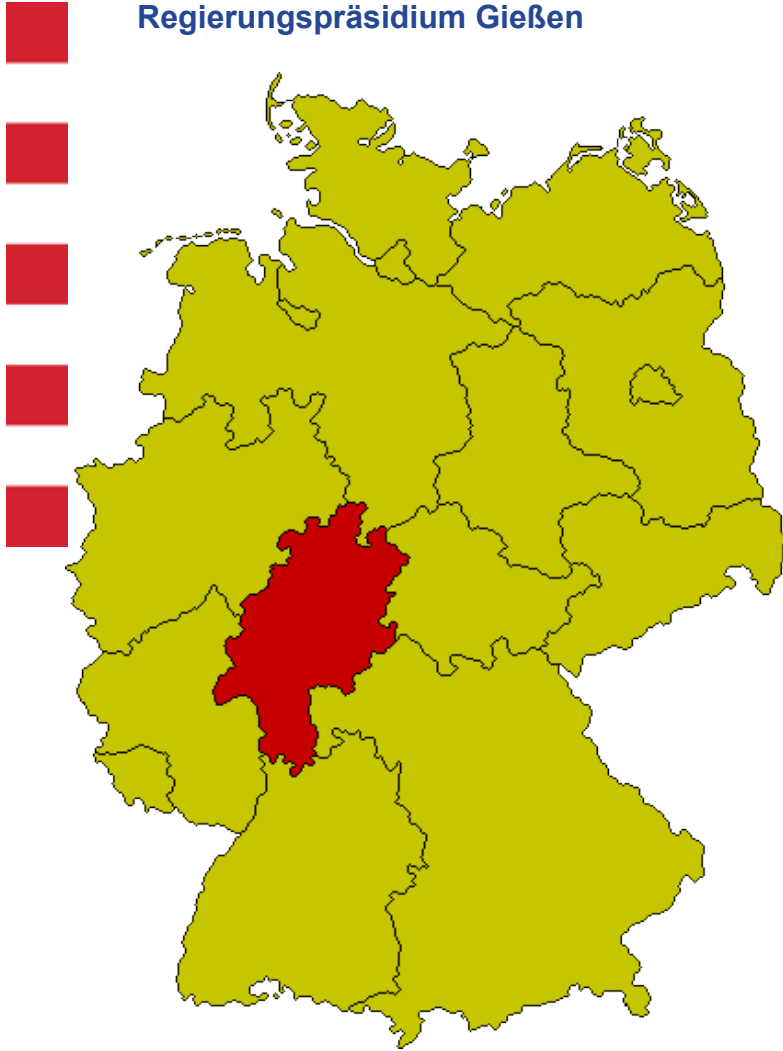


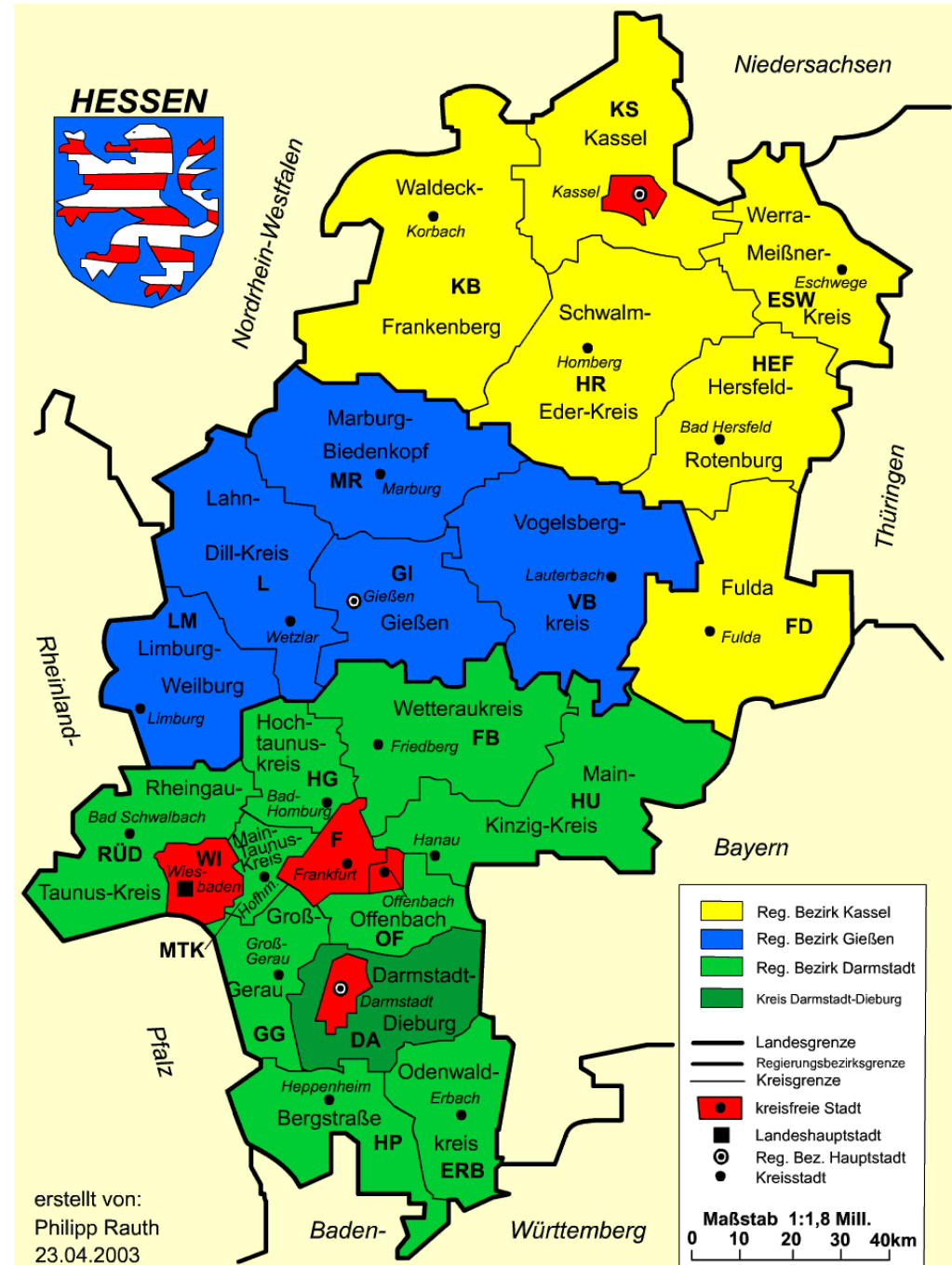
Umsetzung der visuellen Fleischkontrolle aus Sicht des Bundeslandes Hessen

Herbsttagung TVL
Fleischkontrolle gestern – heute - morgen

Regierungspräsidium Gießen



Dezember 10, 2014



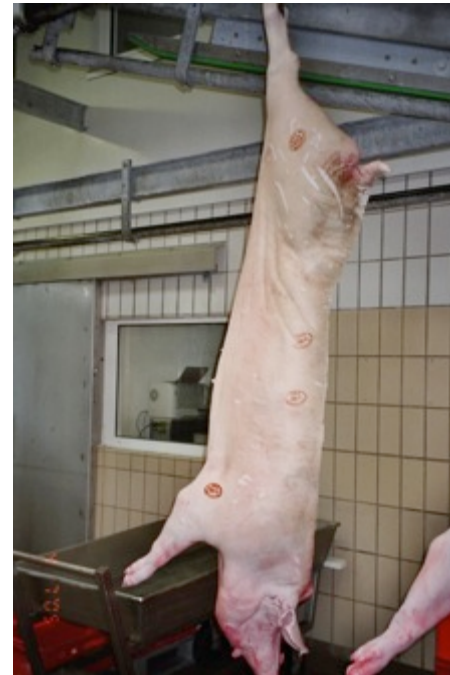
Chronologie

- Veröffentlichung der Rechtstexte VO (EU) Nr. 216 – **219/2014** am 08. März 2014
- April – Mai 2014: Besprechungen einer Spontan- AG aus Ministerium, Regierungspräsidien und einigen Kreisen
 - Wo liegen die Hauptprobleme bei der Umsetzung?
- Erlass des Ministeriums zur Umsetzung / Verweis auf den Affl- **Leitfaden zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Hausschwein**
- 27. Mai: Dienstbesprechung mit Ministerium und den ÄVV in Gießen
 - Das Verfahren wird zunächst nicht umgesetzt
- Inkrafttreten der Verordnungen am 01. Juni 2014
- 08. Oktober: DV des Fleischuntersuchungspersonals in Mittelhessen → Umsetzung ab sofort

Hauptprobleme...

- Einsatz der amtlichen Fachassistenten in handwerklichen Betrieben
 - Schlachttieruntersuchung
 - Fleischuntersuchung
 - Wann werden „zusätzliche Verfahren“ notwendig?

- Erfassung, Auswertung und Rückmeldung der Befunde



Auswirkungen des neuen Untersuchungsgangs
auf den Personaleinsatz

EINSATZ AMTLICHER FACHASSISTENTEN

Tatsächliche Einsatzgebiete der aFA

- Im Schlachthof

- Teil eines Teams
- Fleischuntersuchung am Schlachtband
- Trichinenuntersuchung
- Dokumentation



Hier ändert sich nicht viel

- In handwerklich strukturierten Schlachtbetrieben

- Einzelkämpfer
- Schlacht tieruntersuchung
- Fleischuntersuchung
- Hygieneüberwachung
- Trichinenuntersuchung
- Dokumentation



Handwerkliche Schlachtbetriebe

- Geringe Zahl an Schlachttieren
 - Ambulante Untersuchung → keine ständige Anwesenheit des Untersuchungspersonals
 - Kein Zeitgewinn
 - Die Organisation der SU / FU wird in der Regel nicht geändert
- Feste Handelsbeziehungen zwischen Tierhalter und Metzger
 - Anlieferung nur gesunder Tiere
 - Tierhalter sind (oft persönlich) bekannt

Was dürfen amtliche Fachassistenten?

- Überprüfungsaufgaben
 - Gute Hygienepraxis
 - HACCP- Verfahren
- Schlachttieruntersuchung
 - Hilfe bei praktischen Dingen
 - Wiederholung, wenn die SU bereits im Bestand durchgeführt wurde
- Fleischuntersuchung
 - FU im Regelfall

Was dürfen amtliche Fachassistenten?

Schlacht tieruntersuchung

- Die SU wird grundsätzlich durch den amtlichen Tierarzt durchgeführt
- Bei der Schlacht tieruntersuchung und den Tierschutzkontrollen dürfen die amtlichen Fachassistenten nur in rein praktischen Dingen helfen, wozu auch die Vorauswahl von Tieren mit Anomalien zählen kann

Auswirkungen des neuen Untersuchungsgangs auf die Schlachtieruntersuchung

„B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

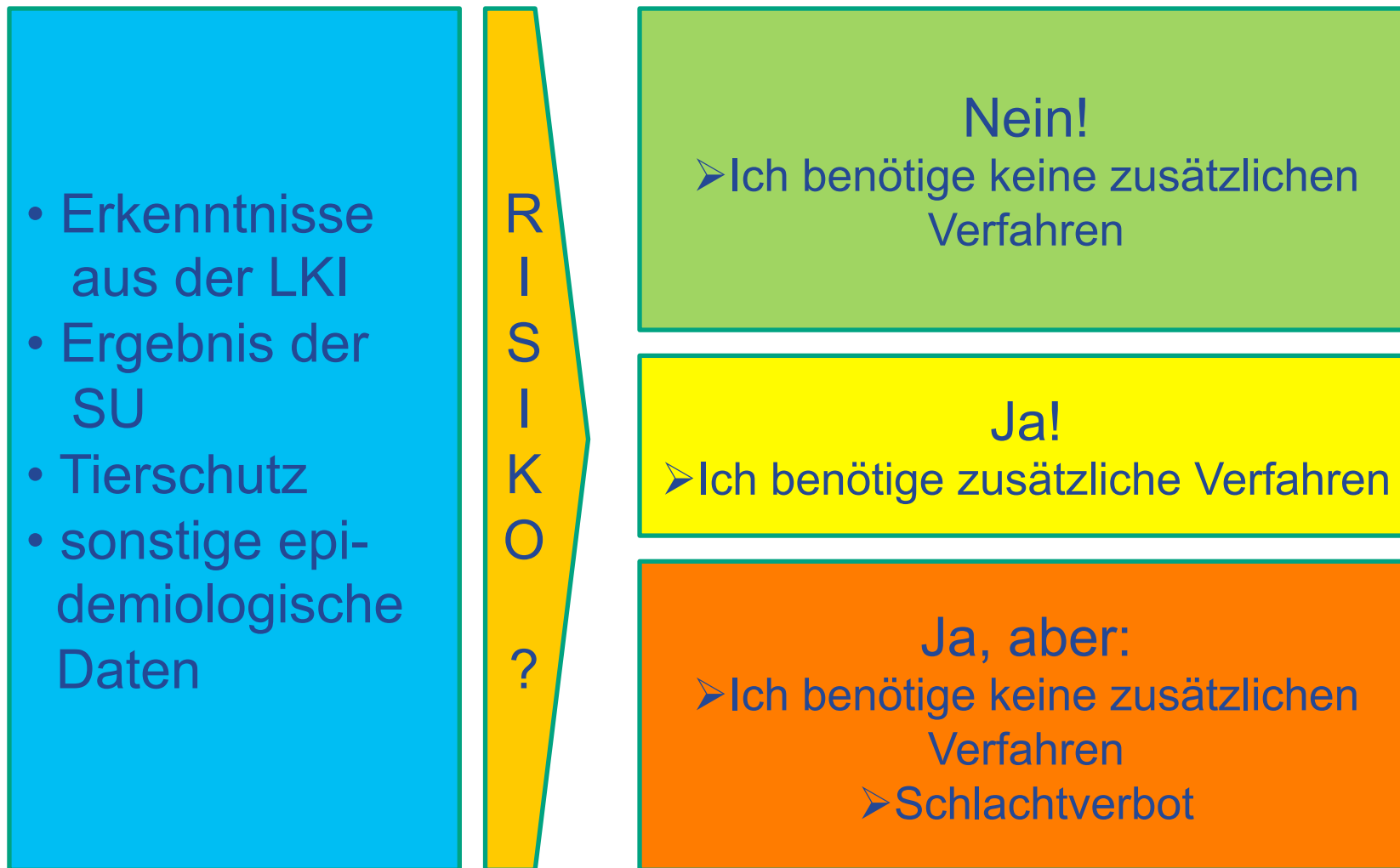
a) **Besichtigung** von Kopf und Rachen; **Besichtigung**
von Maul, Schlund und Zunge;

Zusätzliche Verfahren

VO (EU) Nr. 219/2014:

- Die visuelle Fleischuntersuchung *muss* ergänzt werden, wenn ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder den Tierschutz besteht
 - aus der LKI
 - aufgrund der Ergebnisse der SU
 - aufgrund der Ergebnisse der Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen
 - aufgrund der Ergebnisse der visuellen FU
 - bei Vorliegen epidemiologischer oder sonstiger Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere
- **Zusätzliche Verfahren: Entscheidungskompetenz liegt beim amtlichen Tierarzt** (EG 6 und Artikel 1 der VO (EU 219/2014))

Entscheidung des amtlichen Tierarztes



Was dürfen amtliche Fachassistenten?

Fleischuntersuchung

- Amtliche Fachassistenten dürfen die Fleischuntersuchung im Regelfall durchführen
 - Bei Anomalien muss der aFA das Fleisch absondern und der tierärztlichen Untersuchung zuführen
 - In handwerklichen Schlachtbetrieben muss der amtliche Tierarzt während der Fleischuntersuchung nicht ständig anwesend sein (→ „Flexibilität“)
- Bei der Fleischuntersuchung muss der amtliche Tierarzt die Arbeit der aFA regelmäßig überprüfen.

Keine Flexibilität

- bei Notschlachtungen
- bei Tieren, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen können
- bei Rindern aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt werden
- bei Rindern, Schafen und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt werden
- im Fall von Tierseuchen
- sofern strengere Kontrollen notwendig sind, um sich abzeichnende Krankheiten oder bestimmte Krankheiten von der Liste der OIE zu berücksichtigen

FU als Auslöser zusätzlicher Verfahren

Leitfaden der Affl

- Vorhergehende Schlachtungen: Welche Daten liegen vor?
- Veränderungen an Lunge, Brustfell, Herzbeutel, parasitäre Veränderungen der Leber (→ keine automatische Intensivierung)
- Verdacht auf Mykobakterien, Echinokokkus usw. (→ Intensivierung)
- Eitrige Pneumonien (→ stichprobenartige BU, Hemmstoffproben)
- Bestandserkrankungen (→ Intensivierung)
- Untergewichtige Tiere, Septikämien, Polyarthritiden, nekrotische Veränderungen (Schwanzbeißen), Zuchtsauen, Alteber (→ ggf. Intensivierung)
- Abszesse, Entzündungen (→ Intensivierung)
- Veränderungen der Lymphknoten (→ Intensivierung)

Fleischuntersuchung

Feststellung bei
der FU:

- Abweichende Beschaffenheit
- Pathologischer Befund
- Verunreinigung
- Verletzung
- Parasitenbefall

R
I
S
I
K
O
?

Nein!

- Ich benötige keine zusätzlichen Verfahren
- Ich benötige zusätzliche Verfahren
- Entfernung veränderter Teile durch Metzger reicht aus

Ja!

- Ich benötige zusätzliche Verfahren

Ja, aber:

- Ich benötige keine zusätzlichen Verfahren
- Beurteilung: Untauglich

Fleischuntersuchung

- Umschriebene genussuntaugliche Teile (z. B. frische Verletzungen, Lebern mit parasitären Veränderungen usw.) werden entfernt und lösen keine Intensivierung der FU aus!

Entscheidend ist grundsätzlich das Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier!

Fachassistent mit Hand und Messer

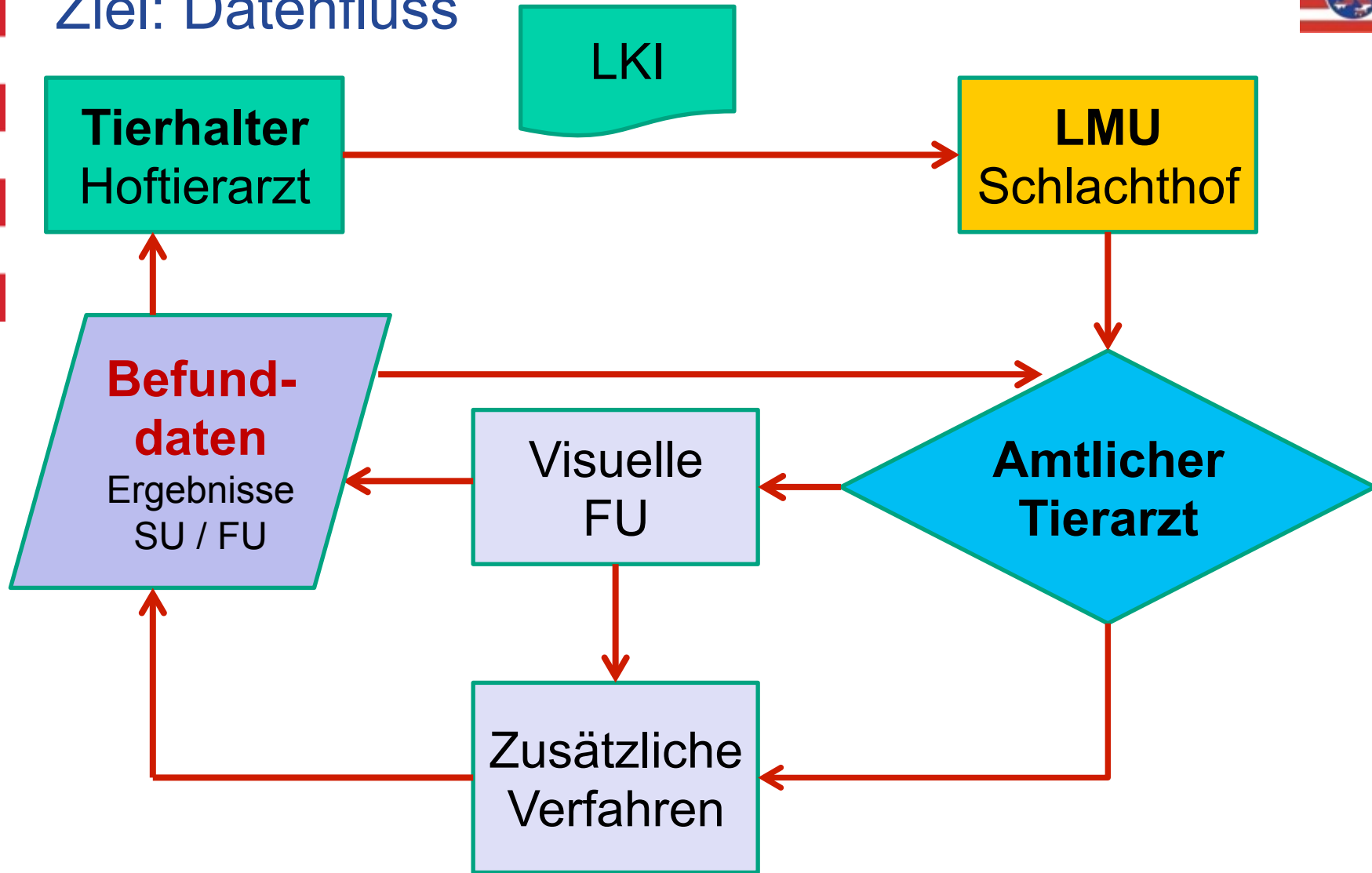
- Eine „geringfügige“ Handhabung des Schlachttieres ist immer möglich
- Gem. Leitfaden spricht nichts dagegen, wenn die „Dienstleistungen“, z. B.
 - ✓ Putzen der Lebern
 - ✓ Entfernung der Tonsillen
 - ✓ Entfernung der Lungenin kleinen Betrieben weiterhin durch das amtliche Untersuchungspersonal (also auch die amtlichen Fachassistenten) durchgeführt werden



Neue alte Aufgabe

ERFASSUNG DER BEI DEN UNTERSUCHUNGEN ERHOBENEN BEFUNDE

Ziel: Datenfluss



Befunddatenerfassung

- Die Erfassung und Dokumentation der Untersuchungsdaten ist Aufgabe des amtlichen Tierarztes

→ Schlachthof: Terminal

- Müssen z. T. noch installiert werden

→ Kleine Betriebe:

- Papierform
- Erfassung im Veterinäramt

Befunddatenerfassung

§ 8 Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH):

- Erfassung der Befunddaten nach dem in Anlage 3 vorgegebenen Kategorien
- Rückmeldung der Daten an den Herkunftsbetrieb unter Verwendung des Formblatts nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005

Befunddatenerfassung nach AVV LmH

**Einteilung und Erfassung der Ausprägung der Veränderungen
an Eingeweiden bei Mastschweinen im Rahmen der Fleischuntersuchung
nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG)
Nr. 854/2004**

Die Befunde der Fleischuntersuchung sind nach dem Anteil der Veränderungen an den Eingeweiden in folgende Befundkategorien einzuteilen und nach folgendem Befundschlüssel zu erfassen:

Organ	veränderter Anteil	Befundkategorie	Befundschlüssel
Lunge (Gewebe)	bis zu 10 %	0	o. b. B.; PN1
	10 % bis 30 %	1	PN2
	über 30 %	2	PN3
Brustfell (anhaftende Fläche)	bis zu 10 %	0	o. b. B.; PL1
	10 % bis 30 %	1	PL2
	über 30 %	2	PL3
Herzbeutel (Gewebe)	nicht verändert	0	o. b. B.
	verändert	1	Ja
Leber (Gewebe)	nicht verändert, ≤ 5 Wurmknötchen	0	keine Erfassung (L1)
	verändert, > 5 Wurmknötchen	1	L2

Sammlung der Befunddaten

- Eine elektronische Erfassung der Befunddaten ist in kleinen Schlachtbetrieben z. Z. nicht umsetzbar
- Eine überregionale oder nationale Datenbank steht nicht zur Verfügung

➔ Lösungsansätze:

- Die FU- Befunde werden auf die Rückseite der LKI geschrieben und an das Vet- Amt gefaxt / mit den Trichinenproben mitgebracht
 - Vorschlag: Ertüchtigung des LKI- Vordrucks für die Befunddatenerfassung
- Einrichtung einer Datenbank im Vet- Amt
 - Access
 - Excel

➔ Sinnvolle Auswertung muss möglich sein



Ergebnis der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

	Datum	Uhrzeit	Abrechn.-Monat
Schlachtieruntersuchung	03.08	10-	
Fleischuntersuchung	04.08	8:15	

Name, Anschrift des Betriebes/der Schlachtstätte: (falls abweichend v. Kostenpflicht.)

Zulassungsnummer:

Informationen zur Lebensmittelliste ja nein

Anzahl	Tiergattung														
	Einhufer	Ochsen	Bullen	Kühe	Färsen ¹	Kälber ²	Junggrinder ³	Schweine	Ferkel	Wildschweine	Lämmer ⁴	übrige Schafe	Ziegen	Wildwiederkäuer	Sonstiges
							10								

Ergebnis der Schlachtieruntersuchung

amtl. TA überwiesen (Name)

übernommen von

Schlachtung gestattet

Schlachtung verboten

Notschlachtung (tierärztl. Bescheinigung liegt vor)

Fleischuntersuchung / Beurteilung

tauglich

untauglich

Bemerkungen/Anmerkungen

4 Leber
1 Leber
1 Herz

PN2 3 Stück
PN3 1 "
PL3 1 "
Herz 1 "
Leber 1 "

} Hepp
Dauborn

1) Ausgewachsene weibliche Färsen, die noch nicht gewarbt haben, - 2) Kälber bis zu 8 Monaten, - 3) Junggrinder von mehr als 8 aber höchstens 12 Monaten, - 4) Tiere, die jünger als 12 Monate sind

9-B.408
SEP. 01 10

Gebühren- und Untersuchungsnachweis für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Amt/Fachdienst/Fachbereich für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Quittung für den Kostenpflichtigen

Nr. 1914159

Name u. Anschrift des Kostenpflichtigen:

Hausschlachtung sonstige Schlachtung Erhöhte Gebühr (Amtshandlungen außerhalb normaler Untersuchungszeiten auf Verlangen des Kostenpflichtigen)

OM-Nr.:

Tierart	Anzahl	Einzelgebühr	Staffelgebühr	Gesamtgebühr
Einhufer einschl. TU				
Rinder, Junggrinder einschl. Wasserbüffel, Bisons u. Wisente				
Schweine, Wildschweine (SchL/FIU einschl. TU)	Digestion	10	7,49	74,90
	Mikroskop			
Schafe, Ziegen				
Trichinenunters., (z.B. bei Wildschweinen o.ä.)				
Wildwiederkäuer				
<BSE-Schnelltest>				
Sonstiges				
Gesamtsumme in €:				74,90

Der Betrag von (in Buchstaben) _____ € wurde bar an mich entrichtet.

Ort, Datum: 04.08.14

Im Auftrag _____
(amtl. Tierarzt/in, Fachassistent/in)

Verarbeitung der Daten im Veterinäramt

- Erfassung der Befunde im Vet- Amt getrennt nach Herkunftsbetrieben
- Anschreiben der Herkunftsbetriebe nach Abschluss des Monats mit dem Hinweis, dass ggfs. der Hoftierarzt zu kontaktieren ist
- Bei schwerwiegenden Befunden bzw. starker Häufung → Information des Hoftierarztes
- Falls relevante Befunde (z.B. Tierschutz) für Herkunftsbetriebe anderer Landkreise / Bundesländer vorliegen, werden die zuständigen Behörden dort informiert

Tabelle Mastschweine 2014 [Schreibgeschützt] - Microsoft Excel

Betrieb								
Fleischbeschauer	Schlachtdatum	Schlachtbetrieb	Anzahl geschlachteter Schweine	Anzahl Schweine:	Befundschlüssel:	Befundkategorie	Organ	relevante Befunde der Schlachttieruntersuchung
				3 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PN2)	1	Lunge	
				1 x	über 30 % veränderter Anteil (PN3)	2	Lunge	
				1 x	über 30 % veränderter Anteil (PL3)	2	Brustfell	
				1 x	verändert (Ja)	1	Herz	
				1 x	verändert, > 5 Wurmknoten (L2)	1	Leber	
3	04.08.2014		10	1 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PN2)	1	Lunge	1 Schwein mit Veränderung an der Niere; 1 x Rückstandsprobe
				2 x	über 30 % veränderter Anteil (PN3)	2	Lunge	
4	11.08.2014		8	1 x	über 30 % veränderter Anteil (PL3)	2	Brustfell	
				2 x	verändert (Ja)	1	Herz	
5	18.08.2014		9	4 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PN2)	1	Lunge	
				2 x	verändert (Ja)	1	Herz	
				2 x	verändert, > 5 Wurmknoten (L2)	1	Leber	
				1 x	über 30 % veränderter Anteil (PL3)	2	Brustfell	
6	25.08.2014		11	2 x	verändert (Ja)	1	Herz	
				2 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PL2)	1	Brustfell	
				1 x	über 30 % veränderter Anteil (PL3)	2	Brustfell	
				2 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PN2)	1	Lunge	
7	25.08.2014		6	3 x	über 30 % veränderter Anteil (PN3)	2	Lunge	
8	31.08.2014		7	1 x	10 % bis 30 % veränderter Anteil (PN2)	1	Lunge	
				2x	verändert, > 5 Wurmknoten (L2)	1	Leber	



Landkreis Limburg-Weilburg, Der Landrat, Postfach 1552, 65535 Limburg

Amt	Amt für den Ländlichen Raum, Umwelt, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Fachdienst	Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Sachgebiet	Allgemeine Verwaltung
Auskunft erteilt	Dr. N. Aßmus
Zimmer	142
Durchwahl	06431 296-5870 (Zentrale: -0)
Telefax	06431 296-5868
E-Mail	Poststelle.avv@Limburg-Weilburg.de
Postanschrift und Fristenbriefkasten	Schiede 43, 65549 Limburg
Unser Aktenzeichen	40.50 -

10.11.2014

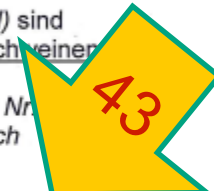
**Rückmeldung von relevanten Untersuchungsbefunden bei Mastschweinen an den
Herkunftsbetrieb**

Guten Tag Herr

Gemäß §8 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) sind die Erfassung der Untersuchungsbefunde bei der Fleischuntersuchung von Mastschweinen und die Rückmeldung an die Herkunftsbetriebe vorgeschrieben.
Dazu sind die (nach Anhang I, Abschnitt IV, Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004) festgestellten Veränderungen an Eingeweiden in Befundkategorien (nach Anlage 3 der AVV LmH) einzuteilen und nach Befundschlüsseln zu erfassen.

Sie haben im Monat **September 2014** an die Metzgerei Messer Ddorf insgesamt **25** Mastschweine und an die Metzgerei Müller Musterdorf insgesamt **18** Mastschweine zum Schlachten abgegeben.

Es wurden folgende Veränderungen an Eingeweiden bei Ihren Mastschweinen festgestellt:



Anzahl der Schweine	veränderter Anteil	Organ	Befund-kategorie	Befund-schlüssel
23	bis zu 10%	Lunge	0	PN1
3	10 % bis 30 %		1	PN2
2	über 30 %		2	PN3
23	bis zu 10 %	Brustfell	0	PL1
	10 % bis 30 %		1	PL2
2	über 30 %		2	PL3
2	verändert	Herzbeutel	1	Ja
11	verändert, > 5 Wurmknotten	Leber	1	L2

Relevante Sachverhalte sind Teil der Information zur Lebensmittelkette (nach VO 853/2004, Anhang II, Abschnitt III) und sind dementsprechend den Schlachtbetrieben mitzuteilen.

Ich rate Ihnen bei wiederholten Auffälligkeiten das Haltungsmanagement zu überprüfen und ggf. Ihren Hoftierarzt hinzu zu ziehen.

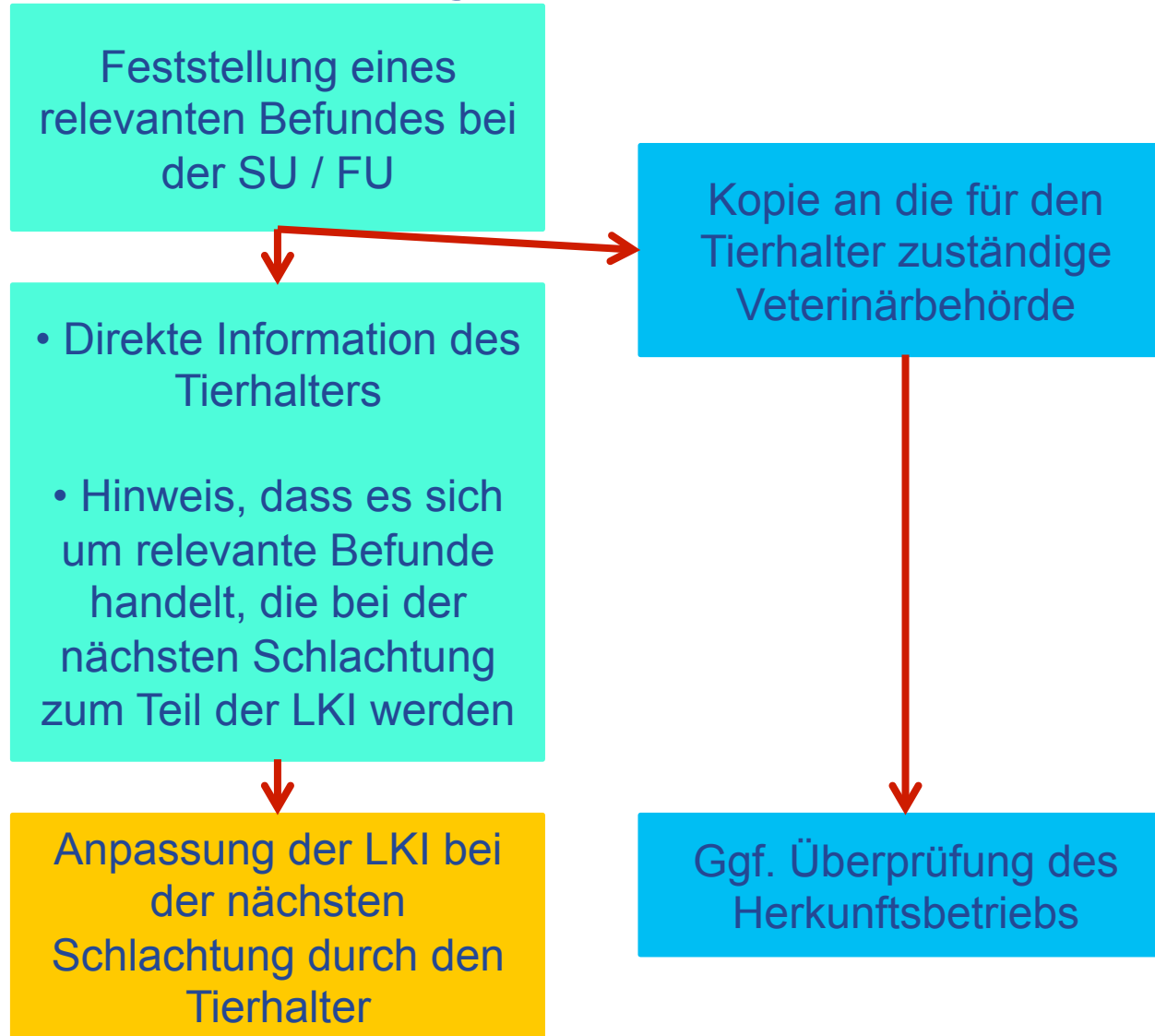
Freundliche Grüße
 im Auftrag



Gesamtmenge: 43 Schweine

Anzahl der Schweine	veränderter Anteil	Organ	Befund-kategorie	Befund-schlüssel
23				
3	10 % bis 30 %	Lunge	1	PN2
2	über 30 %		2	PN3
23				
	10 % bis 30 %	Brustfell	1	PL2
2	über 30 %		2	PL3
2	verändert	Herzbeutel	1	Ja
11	verändert. > 5 Wurmknotten	Leber	1	L2

Verfahren bei auffälligen Schlachtbefunden



Ranking

Ziele:

- Ergebnis
 - Betrieb gehört zu den besten 25%
 - Betrieb liegt über dem Durchschnitt
 - Betrieb liegt unter dem Durchschnitt
 - Betrieb zählt zu den schlechtesten 25%

- → Mitteilung an den Haltungsbetrieb, wie die Ergebnisse der Befunde im Vergleich zu den sonstigen Lieferbetrieben einzuordnen sind



Ranking



Zuständige Behörde entscheidet:

- **Bezugsgröße:**
 - Schlachtbetrieb?
 - Landkreis?
- **Ranking erfolgt**
 - für jedes Organsystem einzeln?
 - für alle Befunde insgesamt?

Für ein sinnvolles
Ranking liegen
noch nicht
genügend Daten
vor

Sachstand heute

- In den handwerklichen Schlachtbetrieben hat sich das Untersuchungsverfahren bisher kaum geändert
- Die Kreise bemühen sich um die Anstellung von Tierärzten für die SU / FU
- Baustelle ist die Überprüfung der Tätigkeit der amtlichen Fachassistenten
- Die Erfassung der Befunddaten und deren Auswertung befinden sich im Aufbau
 - Der Datenfluss kommt langsam in Schwung; erste Ergebnisse
- Die Auswertung der LKI ist nach wie vor verbesserungsbedürftig
- Die Akzeptanz des Verfahrens ist bei Metzgern wie beim Untersuchungspersonal bisher so gut wie nicht vorhanden