

Die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte beim Schwein

Niedersächsischer Leitfaden für die amtliche Überwachung

Version 1.1

**Arbeitsgruppe Leitfaden Niedersachsen
April 2011**

Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Vorgaben der Europäischen Union	5
1.1	Verordnung (EG) Nr. 854/2004.....	5
1.2	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007	6
1.3	Begriffe und Definitionen	9
1.3.1	Epidemiologische Daten und andere Daten	9
1.3.2	Kontrollierte Haltung und integrierte Produktionssysteme	10
1.3.3	Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken - serologische und/oder mikrobiologische Überwachung	11
1.4	Übergangsbestimmungen Lebensmittelketteninformation	13
2	Daten für die Risikobewertung und Teilnahme an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte	16
2.1	Ergebnisse vorheriger Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen und Daten zur aktuellen Lieferpartie.....	16
2.1.1	Organbefunde	18
2.1.2	Weitere Befunde	18
2.2	Daten von Seiten der landwirtschaftlichen Betriebe	19
2.3	Bewertung der Daten - Konsequenzen.....	19
2.3.1	Kriterien für Folgemaßnahmen.....	19
2.3.2	Gezielt erweiterte Untersuchungen bzw. weitergehende Maßnahmen.....	20
2.3.3	Kriterien für ein gezieltes Hemmstoffmonitoring.....	23
2.3.4	Berücksichtigung der am Schlachthof erhobenen Daten für Vor-Ort-Kontrollen.....	23
2.4	Erweiterung der Lebensmittelketteninformation	23
3	Anforderungen an die Erzeuger	25
3.1	Nachweis der Umsetzung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i.d.F. der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007.....	25
3.1.1	Pflichten der Lebensmittelunternehmer	25
3.1.2	Qualitätssicherungssysteme in Deutschland.....	26
3.1.3	Qualitätssicherungssysteme anderer Mitgliedsstaaten.....	28
3.1.4	Behördliche Kontrolle der Anforderungen	29
3.2	Transportbedingungen.....	31
4	Anforderungen an die Schlachtbetriebe	32
4.1	Bauliche Anforderungen	32
4.1.1	Empfehlungen für grundsätzliche räumliche Gegebenheiten	32

4.2	Logistik und Organisation der Anlieferung und Aufstallung.....	35
4.3	Personalstrukturen seitens des Schlachthofes	36
4.3.1	Empfehlungen für personelle Strukturen vor und nach dem Untersuchungsband	36
4.3.2	Schulung.....	36
4.4	<i>Verifikation – in Bearbeitung</i>	36
5	Aufgaben der Veterinärämter und der amtlichen Tierärzte am Schlachtbetrieb	37
5.1	Allgemeines Verfahren	37
5.2	Auswertung des vorliegenden Datenmaterials im Schlachtbetrieb im Vorfeld der Schlachtung	37
5.3	Überprüfungen im Rahmen der amtlichen Schlachttieruntersuchung	39
5.4	Die amtliche Fleischuntersuchung.....	40
5.4.1	Untersuchungsgang.....	41
5.4.2	Aufgaben am Beanstandungsband.....	42
5.5	Schulung.....	42
5.6	<i>Personalstrukturen – in Bearbeitung</i>	42
5.7	<i>Verifikationsverfahren - in Bearbeitung</i>	42
6	<i>Datenaustausch – Datenschutz- in Bearbeitung</i>	44
6.1	<i>Grundsätze des Datenschutzes und des Verbraucherschutzes</i>	44
A.	Anhang.....	45
A.1	Auszug Verordnung (EG) Nr. 853/2004 – Informationen zur Lebensmittelkette.....	45
A.2	Auszug Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung.....	47

Vorwort

Die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung erfährt zurzeit in Deutschland einen drastischen Wandel. Mit der Verabschiedung des sogenannten „Hygienepaketes“ eröffnet die EU den Mitgliedsstaaten die Möglichkeit beim Vorliegen bestimmter Voraussetzungen die Untersuchung geschlachteter Schweine oder Kälber nur noch durch Adspektion durchzuführen.

Eine genaue Verfahrensweise, eine Art Rezeptbuch, wie und was seitens der Landwirtschaft, der Schlachtunternehmen und der zuständigen Behörden zu beachten ist, gibt die Europäische Gesetzgebung nicht vor. Dies mag man beklagen, auf der anderen Seite ergibt sich dadurch die Chance auf vielfältige Weise das Ziel der Produktion eines sicheren Lebensmittels zu erreichen. Eine niedersächsische Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertretern der Schlachtunternehmen, der Wissenschaft und den verschiedenen Ebenen der Veterinärverwaltung, hat sich in verschiedenen Arbeitskreisen mit den zahlreichen Fragen und Möglichkeiten bei der Einführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte befasst. Dieser Prozess ist nicht beendet.

Ein Arbeitsergebnis ist der hier vorliegende Leitfaden für die amtliche Überwachung. Er beschreibt, was Behörden bei der Umsetzung der Vorgaben zur risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zu beachten haben. Er stellt somit auch eine wertvolle Hilfe für die bei der Gewinnung von Schweinefleisch beteiligten Organisationen, wie Landwirtschaft und Schlachtunternehmen, dar.

Den Autoren ist bewusst, dass der Prozess „risikobasierte Fleischuntersuchung“ ein sehr dynamischer Prozess ist. Umso mehr wird sich dieser Leitfaden neuen oder ergänzenden Gedanken anzupassen haben. Der Leitfaden erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, er beschreibt den momentanen Diskussionsstand.

Die Autoren freuen sich deshalb über Anregungen und Ergänzungen zu diesem Leitfaden.

Dr. Joachim Wiedner

Rotenburg (Wümme), März 2011

1 Rechtliche Vorgaben der Europäischen Union

In diesem Kapitel werden zunächst die maßgeblichen Rechtstexte zitiert, in denen die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte beim Schwein direkt angesprochen wird. Es soll somit ein kurzer Überblick über die derzeitige rechtliche Situation zu diesem Thema gegeben werden, um in den folgenden Kapiteln auf dieser Grundlage die Anforderungen an eine behördliche Überwachung darzulegen.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wurde die Basis für eine Neuausrichtung des europäischen Lebensmittelrechtes geschaffen. Im Rahmen des „EU-Hygienepaketes“ eröffnet die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 die Möglichkeit, die Fleischuntersuchung bei Mastschweinen auf eine Besichtigung zu beschränken, sofern bestimmte Bedingungen eingehalten werden. Diese Bedingungen erfahren ihre weitere Spezifizierung zum Teil in der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007.

1.1 Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Im Folgenden wird ein Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit „besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs“ zitiert, der die rechtliche Grundlage für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte beim Schwein beschreibt.

Hier heißt es in **Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nr. 2:**

„Die zuständige Behörde kann auf der Grundlage epidemiologischer oder anderer Daten des Betriebes entscheiden, dass Mastschweine, die seit dem Absetzen in kontrollierter Haltung in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden, in einigen oder allen der in Nummer 1 [*] genannten Fällen lediglich einer Besichtigung unterzogen werden.“

[*] - bezieht sich auf die Untersuchungsschritte der Fleischuntersuchung beim Hausschwein, die in der genannten Verordnung beschrieben werden.

1.2 Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007

Diese Verordnung spezifiziert in ihrem **Anhang VI b unter Nummer 3** die in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 getroffenen Aussagen:

„3. Bestimmungen für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte

a) Gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde die Fleischuntersuchung bei Mastschweinen auf eine Besichtigung beschränken, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

- i) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass die Tiere gemäß der Anlage im vorliegenden Anhang unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden.
- ii) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelungen hinsichtlich der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.
- iii) Die zuständige Behörde überwacht eine Anzahl an Tieren, die aufgrund einer Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken, die bei lebenden Tieren bestehen und auf der Ebene des Haltungsbetriebs relevant sind, ausgewählt wurden, regelmäßig serologisch und/oder mikrobiologisch oder ordnet diese Überwachung an.“

Des Weiteren wird unter **Nummer 3 mit den Buchstaben c) und d)** in dem genannten Anhang festgelegt:

„c) Werden Anomalitäten festgestellt, sind Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung einer vollständigen Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu unterziehen. Die zuständige Behörde kann jedoch auf der Grundlage einer Risikoanalyse beschließen, dass — entsprechend der Definition durch die zuständigen Behörden — Fleisch mit bestimmten geringfügigen Anomalitäten, die keine Gefahr für die Gesundheit von Tier oder Mensch darstellen, keiner vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen werden muss.

d) Junge Rinder, Schafe und Ziegen sowie abgesetzte Schweine, die nicht unmittelbar vom Geburtshaltungsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden,

dürfen einmalig (zur Aufzucht oder Mast) in einen anderen Betrieb verbracht werden, bevor sie in einen Schlachthof versandt werden. In diesem Fall

i).....;

ii) ist die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Tiere oder Tierpartien sicherzustellen.“

In der entsprechenden **Anlage zu Anhang VI b** werden die Begriffe **kontrollierte Haltungsbedingungen** und **integrierte Produktionssysteme** näher erläutert:

„Für die Zwecke des vorliegenden Anhangs bedeutet ‚kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme‘, dass der Lebensmittelunternehmer die folgenden Kriterien erfüllen muss:

- a) Alle Futtermittel werden von einer Einrichtung bezogen, die Futtermittel gemäß den Bestimmungen der Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlamentes und des Rates herstellt; erhalten die Tiere Raufutter oder Futterpflanzen, ist dieses/ sind diese entsprechend zu behandeln und nach Möglichkeit zu trocknen und/ oder zu pelletieren.
- b) So weit möglich wird ein Rein-Raus-System angewandt. Sofern Tiere in den Bestand aufgenommen werden, sind sie solange isoliert zu halten, wie die Veterinärdienste dies zur Verhinderung der Einschleppung von Krankheiten vorschreiben.
- c) Keines der Tiere hat Zugang zu Einrichtungen im Freien, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass die Dauer, die Einrichtung und die Umstände des Zugangs ins Freie hinsichtlich der Einschleppung von Krankheiten in den Bestand keine Gefahr darstellen.
- d) Es liegen ausführliche Informationen über die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung und über ihre Haltungsbedingungen gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor.
- e) Sofern die Tiere Einstreu erhalten, wird das Vorhandensein oder die Einschleppung einer Krankheit durch entsprechende Behandlung des Einstreumaterials vermieden.

- f) Das Betriebspersonal erfüllt die allgemeinen Hygienebestimmungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
- g) Es sind Verfahren zur Kontrolle des Zuganges zu den betrieblichen Einrichtungen vorhanden, in denen Tiere gehalten werden.
- h) Der Haltungsbetrieb verfügt nicht über Einrichtungen für Touristen oder Camping, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass diese Einrichtungen ausreichend von den Tierhaltungseinheiten getrennt sind, so dass ein unmittelbarer und mittelbarer Kontakt zwischen Menschen und Tieren nicht möglich ist.
- i) Die Tiere haben keinen Zugang zu Müllhalden oder Hausmüll.
- j) Es ist ein Plan zur Bekämpfung von Schädlingen vorhanden.
- k) Es wird keine Silage verfüttert, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass durch das Futtermittel keine Risiken auf die Tiere übertragen werden.
- l) Abwässer und Schlamm aus Kläranlagen werden nicht in Bereichen ausgebracht, die den Tieren zugänglich sind, oder zur Düngung von Weideland verwendet, auf dem zur Verfütterung bestimmte Pflanzen angebaut werden, es sei denn, diese werden in von der zuständigen Behörde als zufrieden stellend betrachteter Weise ordnungsgemäß behandelt.“

Anmerkungen:

- Im weiteren Text dieses Leitfadens wird in diesem Zusammenhang auch von den „Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007“ die Rede sein, da sich diese Formulierung im allgemeinen Sprachgebrauch durchgesetzt hat.
- Als „zuständige Behörde“ ist der Kreis/Landkreis bzw. die Stadt mit dem Veterinäramt für den dort ansässigen Schlachtbetrieb zu verstehen.

1.3 Begriffe und Definitionen

In den Verordnungen werden einige Begriffe genannt, die für die behördliche Umsetzung grundlegende Bedeutung haben. Diese sollen im Folgenden näher erläutert werden.

Als Grundlage für die Entscheidung zur Untersuchung durch Besichtigung werden „epidemiologische Daten oder andere Daten des Betriebes“ genannt und es wird auf eine „kontrollierte Haltung in integrierten Produktionssystemen“ nach Absetzen der Mastschweine hingewiesen. Auch dem Begriff der „Risikoanalyse“ kommt eine besondere Bedeutung zu.

1.3.1 Epidemiologische Daten und andere Daten

Diese in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als Entscheidungsgrundlage für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte genannten Daten erfahren im weiteren Text der oben angesprochenen Verordnungen keine genaue Definition. Ihre Erwähnung macht deutlich, dass die bisher zu den Schlachttieren mitgelieferten Informationen (Standarderklärung) nicht als ausreichende Basis für die Entscheidung über die Durchführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte betrachtet werden können. Der zuständige Tierarzt am Schlachtbetrieb benötigt zusätzliche Daten für eine Risikobeurteilung der angelieferten Schlachtpartie.

Hier zeichnet sich, wie in den AFFL-Sitzungen 10, 12 und 15 diskutiert, ein „drängender Bedarf an Entscheidungshilfen für die zuständige Behörde ab, unter welchen Voraussetzungen sie sich für eine Fleischuntersuchung lediglich durch Besichtigung entscheiden kann“.

Eine bundeseinheitliche Gesamtlösung sollte angestrebt werden. Um regionale Unterschiede berücksichtigen zu können, sind einzelne begründete Abweichungen denkbar.

Welche Daten und Informationen die zuständige Behörde respektive der amtliche Tierarzt vor Ort benötigt, wird sicher auch ein Erfahrungsprozess sein.

Von der AFFL (Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der LAV) wurde im November 2007 eine Projektgruppe eingesetzt, die anhand der rechtlichen

Rahmenbedingungen „Eckpunkte“ formuliert hat, die eine Entscheidungshilfe bieten.

Auch in einigen wissenschaftlichen Arbeiten der letzten Jahre wurden verschiedene Entscheidungsmodelle für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte aufgezeigt. Eine einheitliche Grundlage wurde bisher noch nicht gefunden.

In **Kapitel 2** werden konkrete Daten genannt, die aus behördlicher Sicht eine sinnvolle Ergänzung zu den bereits vorliegenden Informationen der Lebensmittelkette (Standarderklärung mit Angaben des für den Herkunftsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmers – s. Anhang A.2) darstellen und somit eine Basis für die Risikobewertung liefern.

1.3.2 Kontrollierte Haltung und integrierte Produktionssysteme

Eine weitere Präzisierung dieser Begriffe erfolgt über die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i. d. F. der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007.

In der entsprechenden **Anlage zu Anhang VI b** werden unter den Buchstaben a) – l) Kriterien angeführt, die der Lebensmittelunternehmer erfüllen muss. In **Kapitel 3** des vorliegenden Leitfadens wird im Zusammenhang mit der Frage der Überprüfbarkeit durch Qualitätssicherungssysteme auf die genannten Anforderungen eingegangen.

Ein zentraler Begriff, der in der **Anlage zu Anhang VI b** unter den Buchstaben c, h und k aufgeführt wird, ist der Begriff der „Risikoanalyse“. Er wird in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 näher definiert. Die in der genannten Anlage angesprochenen Risikoanalysen sollen dem Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit geben, bei der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass durch eine entsprechende Vorgehensweise keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit besteht. Es muss betont werden, dass es sich hierbei um Einzelfallentscheidungen handelt, bei der die zuständige Behörde auf Unterstützung durch die risikobewertenden Institutionen zurückgreifen sollte.

1.3.3 Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken - serologische und/ oder mikrobiologische Überwachung

Im weiteren Wortlaut der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i. d. Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 heißt es im **Anhang VI b unter Nummer 3 Buchstabe a)** unter den Bestimmungen für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte Buchstabe iii)

„iii) Die zuständige Behörde überwacht eine Anzahl an Tieren, die aufgrund einer Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken, die bei lebenden Tieren bestehen und auf der Ebene des Haltungsbetriebs relevant sind, ausgewählt wurden, regelmäßig serologisch und/oder mikrobiologisch oder ordnet diese Überwachung an.“

Hinweise zur Analyse dieser Lebensmittelsicherheitsrisiken finden sich in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 im Anhang I Kapitel II Buchstabe D Nr. 1. Hier wird unter der Überschrift „Fleischuntersuchung“ angeführt, dass besonderes Augenmerk den Zoonosen und den Krankheiten der Liste A sowie gegebenenfalls der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE, www.oie.int) gelten muss. Nur ein kleiner Teil der dort genannten Tierseuchen oder Krankheiten sind auch ein Lebensmittelrisiko (Trichinellose, Brucellose etc.).

Der Begriff Zoonosen wird wiederum in § 2 Nr. 1 der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1871) definiert: „Krankheiten oder Infektionen, die auf natürliche Weise direkt oder indirekt zwischen Menschen und Tieren übertragen werden können“. Zoonoseerreger sind nach § 2 Nr. 2 Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Agenzien, die Zoonosen verursachen können.

Höchste Relevanz hat derzeit die serologische Untersuchung zur Feststellung der **Salmonellen - Antikörperprävalenz**.

Die Endmastbetriebe sind nach der Schweine-Salmonellen-Verordnung vom 13. März 2007 verpflichtet, die Schweine regelmäßig stichprobenartig auf das Vorhandensein von Salmonellen-Antikörpern zu untersuchen. In der Regel wird diese Untersuchung am Schlachthof durchgeführt. Die Ergebnisse

der Untersuchungen auf Salmonellenantikörper werden in einer zentralen Salmonellendatenbank als Messwert mit Bewertung gespeichert. Quartalsweise erfolgt anhand der Bewertungen der Messergebnisse der letzten zwölf Monate eine Risikoklassifizierung (Kategorisierung in gering=I, mittel=II, hoch=III) der Schweinehaltungen. Für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte stehen zur Beurteilung des Herkunftsbetriebes der Schlachtschweine potentiell die Messwerte, ihre Bewertung und die Risikoklassifizierung zur Verfügung. Informationen über den aktuellen Salmonellenstatus der einzelnen Lieferbetriebe, die Partien zur Schlachtung abgegeben haben, liefert der Schlachtbetrieb. Die erforderlichen Zugriffsmöglichkeiten auf die Salmonellendatenbank zur Sicherung der behördlichen Kontrolle sind im Zusammenhang mit den rechtlichen Fragen zur QS-Dateneinsicht zu klären (siehe Kapitel 6 - Datenschutz). Die Einhaltung der Schweine-Salmonellen-Verordnung vom 13. März 2007 (BGBl. I S. 322) wird vorausgesetzt. Somit ist für diesen Punkt die Forderung nach einem serologischen Monitoring erfüllt.

Weitere zukünftig als wichtig erachtete Lebensmittelsicherheitsrisiken, die zum Beispiel aus Bekämpfungsprogrammen der Zoonosen-Bekämpfungsverordnung (EG) Nr. 2160/2003 resultieren, müssen dann gegebenenfalls in dem erweiterbaren System der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte berücksichtigt werden (die AFFL hat im Mai 2010 beschlossen, das BfR unter anderem mit der Prüfung weiterer Zoonoseerreger zu beauftragen).

Anmerkung:

Auf europäischer Ebene werden die Lebensmittelsicherheitsrisiken gegenwärtig im Rahmen einer EFSA-Stellungnahme erarbeitet und die Kommission beabsichtigt, aufgrund dieser Stellungnahme EU-einheitliche Kriterien zu bestimmen.

Die Bewertung der Lebensmittelsicherheitsrisiken seitens der EFSA ist von entscheidender Bedeutung für diesen Leitfaden, da sie unter Umständen die Bedingungen für eine Teilnahme an der risikobasierten Fleischuntersuchung verändern könnte. Sobald hier Ergebnisse vorliegen, werden diese in den Leitfaden eingearbeitet.

Um eine Beachtung **lokaler Risiken** zu gewährleisten, müssen die Ergebnisse der Risikobewertungen des Zoonosestichprobenplans (basierend auf dem Monitoring der AVV-Zoonosen) berücksichtigt werden. Hier muss wiederum eine Lösung zum Austausch der Daten gefunden werden (*Kapitel 6*).

Darüber hinausgehende betriebsspezifische Überwachungen, die aufgrund besonderer Situationen eines Betriebes für erforderlich gehalten werden, sind möglich und sollten im Einzelfall mit der vorgesetzten Behörde abgestimmt werden.

Generell sind bei ergänzend eingesetzten Untersuchungsverfahren die wissenschaftlichen Hintergründe des Untersuchungszieles und der verwendeten Nachweismethoden – wenn möglich unter Einbeziehung eines Referenzlabores – darzulegen, sowie die möglichen Konsequenzen für die Praxis aufzuzeigen. Neben den Untersuchungen auf lebensmittelsicherheitsrelevante Erreger sollen auch Verfahren akzeptiert werden, die sich auf sonstige gesundheitlich relevante Parameter beziehen. So bietet beispielsweise eine gegebenenfalls vorhandene Untersuchungsmatrix (z.B. Serologie Blut/Fleischsaft) die Möglichkeit, diese auch hinsichtlich des Gesundheitszustandes der Tiere zu untersuchen. Hiermit wird das Ziel verfolgt, in den beteiligten Beständen Schlachttiere mit optimalem Gesundheitsstatus zu produzieren.

1.4 Übergangsbestimmungen Lebensmittelketteninformation

In diesem Punkt besteht zurzeit rein rechtlich gesehen noch Regelungsbedarf. In der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i. d. F. der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 werden im **Anhang VI b unter Nummer 3 Buchstabe a)** Bestimmungen für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte aufgeführt.

Hier heißt es unter ii)

„ii) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelungen hinsichtlich der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.“

Die Übergangsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 beziehen sich in diesem Fall darauf, dass die **Informationen zur Lebensmittelkette** auch in weniger als 24 Stunden vor der Schlachtung übermittelt werden konnten. Hier wollte der Gesetzgeber die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte ausnehmen (siehe Erwäggrund Nr. 16 der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007). Die Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 (und damit die Übergangsbestimmungen) wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 aufgehoben. Somit gilt derzeit die Verordnung (EG) Nr. 1161/2009 vom 30. November 2009 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich der Informationen zur Lebensmittelkette, die den Lebensmittelunternehmern, die Schlachthöfe betreiben, zur Verfügung zu stellen sind. Es heißt im **Anhang II Abschnitt III Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004:**

„7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt und sofern dieses Verfahren die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, so genügt es, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachthof weniger als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere jeglicher Art, die diese Informationen betreffen, übermittelt werden oder zusammen mit diesen Tieren im Schlachthof ankommen.

Etwaige Informationen zu Fakten der Lebensmittelkette, die erhebliche Störungen im Schlachthofbetrieb verursachen könnten, sind dem Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, jedoch rechtzeitig vor dem Eintreffen der Tiere im Schlachthof mitzuteilen, so dass er den Schlachthofbetrieb entsprechend planen kann.

Der Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, muss die entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette evaluieren und sie dem amtlichen Tierarzt übergeben. Die Tiere dürfen erst geschlachtet oder zugerichtet werden, wenn der amtliche Tierarzt dies erlaubt.“

Dieser Umstand ermöglicht die Auslegung, dass es im Ermessen der zuständigen Behörde liegt, dass auch bei der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte die Lebensmittelketteninformation in einer Zeitspanne von weniger als 24 Stunden vorliegen kann. Die Vereinbarung von Fristen zur Übergabe der verschiedenen Informationen wird zwischen der zuständigen

Behörde und dem Schlachthofbetreiber getroffen. Hierbei können in Abhängigkeit vom Aufwand der Auswertungen der Daten auch unterschiedliche Zeiträume festgelegt werden (Informationen zur Lebensmittelkette/ weitere epidemiologische Daten – s. auch Kapitel 5).

2 Daten für die Risikobewertung und Teilnahme an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte

In diesem Kapitel geht es darum, die in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genannten Begriffe „epidemiologische und andere Daten des Betriebes“ mit konkreten Anforderungen zu verknüpfen und somit eine Grundlage für die Risikobewertung von schweinehaltenden Betrieben und Schlachtpartien sowie den resultierenden Datenaustausch zu schaffen. Diese zusätzlichen Informationen stellen aus behördlicher Sicht eine sinnvolle Ergänzung zu den bereits vorliegenden Daten dar.

2.1 Ergebnisse vorheriger Schlachtier- und Fleischuntersuchungen und Daten zur aktuellen Lieferpartie

Von der oben genannten AFFL-Projektgruppe wird als ein Eckpunkt das Vorliegen der Ergebnisse der Fleischuntersuchungen des letzten halben Jahres genannt. Die Rückverfolgbarkeit der differenzierten Befunde aus vorhergehenden Fleischuntersuchungen sowie deren Auswertung sind als ein grundlegender Parameter für die Bewertung eines Betriebes zu sehen.

Unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Betriebsstrukturen und der Dauer eines Mastdurchganges erscheint ein Zeitraum von einem Jahr angemessen. Alternativ zu dem angegebenen Zeitraum ist beispielsweise auch, je nach Liefermodus, eine Auswertung der Befunddatenstatistik der letzten (mindestens drei) Lieferungen denkbar.

Weiterhin ist dieser Punkt dahingehend auszuführen, dass unbedingt die vorliegenden Lieferbeziehungen berücksichtigt werden müssen und es einer eindeutigen Regelung des Datenaustausches bedarf.

Vorschläge zum Ablauf und Datenaustausch:

- Einrichtung einer zentralen „Befund-Datenbank“ mit bundesweitem Zugriff auf einheitlich erfasste Befunddaten. Aus unserer Sicht stellt die HIT-Datenbank hierfür die geeignete Plattform dar.
- Es sollte gewährleistet sein, dass die Daten aller schlachtreifen Tiere des Gesamtbestandes berücksichtigt werden.

Ein Problem tritt beispielsweise auf, wenn ein Betrieb seine Schlachttiere aufteilt und an verschiedene Schlachthöfe bzw. Viehhändler abgibt. In diesem Fall kann keine Aussage über die Qualität

des gesamten Mastdurchganges getroffen werden. Feste Lieferbeziehungen zwischen Mastbetrieb und Schlachtbetrieb wären eine Möglichkeit, dieses Problem zu umgehen.

Als Ausblick in die *ferne* Zukunft wäre auch eine Schlachtieruntersuchung im Mastbetrieb möglich, bei der eine Besichtigung der gesamten zur Schlachtung anstehenden Tiere durch einen amtlichen (oder zugelassenen) Tierarzt durchgeführt werden könnte.

- Übermittlung aller Einzelergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen von anderen Schlachtbetrieben durch die Eigentümer der Schweine (Landwirt oder Viehhändler). Die angeforderten Unterlagen sind vollständig und in geeigneter Form beim Schlachtbetrieb einzureichen und an den zuständigen amtlichen Tierarzt weiterzuleiten. Nach wie vor besteht hier das Problem für die Behörden nachzuziehen, ob so die Dokumentation für alle geschlachteten Schweine offen gelegt wird.

Angestrebt werden muss, dass **alle Tiere** eines zur Schlachtung anstehenden Mastdurchganges beurteilt werden können. Die Teilung eines Durchganges auf mehrere Partien mit Lieferungen an verschiedene Schlachtbetriebe ist nur denkbar, wenn ein entsprechender Datenaustausch gewährleistet werden kann.

Der Schlachtbetrieb steht in der Verantwortung, dass die Daten dem zuständigen amtlichen Tierarzt rechtzeitig, vollständig und in geeigneter Form vorgelegt werden. Fehlen die entsprechenden Unterlagen ist eine Teilnahme an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte nicht möglich.

2.1.1 Organbefunde

Die Kategorisierung einiger Befunde der Fleischuntersuchung erfolgt derzeit nach den Vorgaben der Anlage 3 der AVV Lebensmittelhygiene:

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

Diese Befundung stellt die Grundlage für die weitere Einbeziehung der Daten für eine Risikobewertung dar (s. Abschnitt 2.3).

2.1.2 Weitere Befunde

Beispiele für weitere Daten, die als Entscheidungskriterium für die Durchführung einer risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zugrunde gelegt werden müssen:

- Teilschäden (z.B. Abszesse; entzündliche Veränderungen – Teilschadensrate)
- Gesamtschäden (genussuntauglich beurteilte Tierkörper – Untauglichkeitsrate)
- Rückstandsergebnisse vorheriger Untersuchungen
- Tierschutzrelevante Tatbestände, die im Rahmen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung aufgefallen sind (oder bei der aktuellen Lieferpartie auffallen) – hier handelt es sich um Verstöße, die eindeutig dem Herkunftsbetrieb zuzuordnen sind (z.B. Tiere mit alten Verlet-

zungen). Die ordnungsrechtliche bzw. strafrechtliche Verfolgung der tierschutzrelevanten Fälle bleibt davon unberührt.

2.2 Daten von Seiten der landwirtschaftlichen Betriebe

Neben den am Schlachtbetrieb erhobenen Daten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gilt es auch Informationen seitens der Mastbetriebe einzubeziehen. Hier sind vorrangig folgende Punkte zu nennen:

- Aufzeichnungen über relevante Erkrankungen (*Vergleich Informationen zur Lebensmittelkette- bundeseinheitliche Definition unbedingt erforderlich!*)
- Verlustrate der aktuellen Lieferpartie

Perspektivisch wird die Erhebung von Daten zu den stattgefundenen Behandlungen des jeweiligen Mastdurchganges als sinnvoll und notwendig erachtet. Hier müssen praxisnahe Möglichkeiten gefunden werden, um einen unkomplizierten und für die Behörde gut kontrollierbaren Weg des Datenaustausches zu finden (*s. auch Kapitel 6*).

2.3 Bewertung der Daten - Konsequenzen

Folgende Bewertungen der zur Risikobeurteilung herangezogenen Daten und daraus resultierende Konsequenzen werden vorgeschlagen:

2.3.1 Kriterien für Folgemaßnahmen

Sollten **mindestens zwei** der nachfolgend genannten Punkte bei einer Lieferpartie zutreffen, so führt dies zu gezielt erweiterten Untersuchungen bzw. Maßnahmen

- Befunde Lunge/ Brustfell - mehr als **10%** der Tiere der Lieferpartien der letzten 12 Monate wurden mit dem Ergebnis Befundkategorie 2 (nach AVV Lebensmittelhygiene) beurteilt
- Befunde Herzbeutel – mehr als **10%** der Tiere der Lieferpartien der letzten 12 Monate wurden mit dem Ergebnis Befundkategorie 1 (nach AVV Lebensmittelhygiene) beurteilt
- die Untauglichkeitsrate der Lieferpartien der letzten 12 Monate lag bei über 1%

- Teilschadensrate der Lieferpartien der letzten 12 Monate über 2%
- die Verlustrate der aktuellen Lieferpartie (Mortalität) liegt bei über 3,5%

Für den Zeitraum der letzten 12 Monate sind dabei für Betriebe mit mehr als einer Lieferung Durchschnittswerte zu bilden und zum Vergleich mit den genannten Prozentzahlen heranzuziehen.

Die nachfolgenden Kriterien führen auch bei **alleinigem Auftreten** zu den gezielt erweiterten Untersuchungen bzw. Maßnahmen

- bei Wiederholung eines positiven Rückstandsbefundes (Hinweis auf mangelnde Zuverlässigkeit)
- Auftreten von tierschutzrelevanten Tatbeständen (s.o. - Hinweis auf mangelnde Zuverlässigkeit)
- Kein/ unvollständiger Nachweis der Ergebnisse der vorherigen Schlachtier- und Fleischuntersuchungen der letzten 12 Monate (bzw. mind. der letzten drei Lieferungen)
- Aktuelle Verlustraten über 5%, es sei denn es liegt hier eine Begründung vor (z.B. Ausfall der Lüftungsanlage)

2.3.2 Gezielt erweiterte Untersuchungen bzw. weitergehende Maßnahmen

Alle Untersuchungen bzw. Maßnahmen betreffen immer konkret den Einzelfall. Sie können isoliert oder in Kombination durchgeführt werden. Zu **unterscheiden** sind hierbei

- Untersuchungen und Maßnahmen, die der zuständige **amtliche Tierarzt** aufgrund der Datenlage der Anmeldung der Schlachtpartie am Vortag oder aufgrund der während der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gewonnenen Erkenntnisse während der laufenden Schlachtung veranlasst
- Aktivitäten, die durch den **Schlachtbetrieb** (vor und nach der Schlachtung) zu erledigen sind.

Aufgrund der Datenlage einzelner anliefernder Betriebe und der daraus resultierenden wahrscheinlichen Auswirkungen auf die Fleischuntersuchung kann der **amtliche Tierarzt am Vortag** der Schlachtung folgende Maßnahmen einzeln oder in Kombination anordnen:

- Schlachtung der Partie am Ende (oder Anfang) der Schlachtung
- Verminderung der Schlachtgeschwindigkeit bei einzelnen Partien
- Gezielte Erweiterung der Untersuchung, ggf. mit Anschnitten von Lymphknoten oder Organen
- Zusätzliche Probenahme für weitergehende Untersuchungen (z. B. Hemmstoffe, Mikrobiologie etc.)

Ergeben sich während der laufenden Schlachtier- und Fleischuntersuchung Erkenntnisse, die gezielte erweiternde Untersuchungen bzw. weitergehende Maßnahmen erforderlich machen, so muss dies in der Praxis i. d. R. zur Ausschleusung der Tiere auf das Beanstandungsband führen.

Tätigkeiten des **Schlachtbetriebes vor** der Schlachtung:

- Sicherstellung der zeitlich separaten Schlachtung der vom amtlichen Tierarzt gemäßregelten Partien

Tätigkeiten des **Schlachtbetriebes nach** der Schlachtung:

- Schriftliche Informationen durch den Schlachtbetrieb an den Herkunftsbetrieb, dass der Herkunftsbetrieb dringend seinen betreuenden Hoftierarzt zur Begutachtung des Gesundheitszustandes der Tiere beauftragen soll. Dies wird beispielsweise bei folgenden Sachverhalten für erforderlich gehalten:
 - bei Wiederholung eines positiven Rückstandsbefundes (Hinweis auf mangelnde Zuverlässigkeit)
 - Auftreten von tierschutzrelevanten Tatbeständen (s.o. - Hinweis auf mangelnde Zuverlässigkeit)
 - Aktuelle Verlustraten über 5%, es sei denn es liegt hier eine Begründung vor (z.B. Ausfall der Lüftungsanlage)

- Zugehörigkeit des Betriebes zu den schlechtesten 25% bei einer der pathologisch-anatomischen Befundkategorien

- Die schlechtesten 10 % der anliefernden Betriebe bezüglich Lungen-/Brustfell-/ Herzbeutelbefunden sowie Untauglichkeits-/ Teilschadens- und Verlustraten sind monatlich dem für den Schlachtbetrieb zuständigen Veterinäramt mitzuteilen. Dieses leitet die Ergebnisse unverzüglich an das für den Herkunftsbestand zuständige Veterinäramt zur Bearbeitung in eigener Zuständigkeit weiter. Gehört ein Lieferbetrieb in einer der oben genannten Befundkategorien in den letzten 12 Monaten kontinuierlich zu den schlechtesten Betrieben, so ist dieser Betrieb in Sinne der grundlegenden Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004, die zur risikoorientierten Überwachung angewendet werden sollen, von der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte auszuschließen. Das zuständige Veterinäramt ist über die Entwicklung dieser Lieferbetrieb zu informieren.

Allgemein ist mit der Übermittlung der Ergebnisse der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung durch den Schlachthof dem Herkunftsbetrieb zwingend mitzuteilen, wie die oben genannten Ergebnisse im Vergleich zu den sonstigen Lieferbetrieben an diesen Schlachthof einzuordnen sind (Ranking). Die Einteilung der Betriebe erfolgt nach dem nachstehenden Schema:

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

Das Schema ist dem Betrieb bekannt zu geben, damit er das Ranking für seinen Betrieb einordnen kann.

Da sich die einzelnen Organbefunde hinsichtlich der Einstufung im Ranking voneinander unterscheiden können, muss das Ergebnis der Einstufung für jedes Organsystem einzeln mitgeteilt werden.

2.3.3 Kriterien für ein gezieltes Hemmstoffmonitoring

- ab Befundkategorie 1 bei der Beurteilung von Lunge und Brustfell (nach AVV Lebensmittelhygiene) – bezogen auf die Ergebnisse der letzten Lieferung
- bei sonstigen auffälligen Befunden bei der Fleischuntersuchung, die auf einen Einsatz von antibiotikahaltigen Arzneimitteln hinweisen
- erhöhte Verlust- (>3,5%), Untauglichkeits- (>1%) oder Teilschadensraten (>2%)

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass bei wiederholten positiven Rückstandsbefunden eine gezielte Entnahme für das Hemmstoffmonitoring als erforderlich erachtet wird. Diese Betriebe wurden aufgrund der oben genannten Bedingungen schon von der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte ausgeschlossen.

2.3.4 Berücksichtigung der am Schlachthof erhobenen Daten für Vor-Ort-Kontrollen

Ähnlich dem Datenaustausch zwischen Schlachthof und Lieferbetrieb muss der Datenfluss zwischen dem amtlichen Tierarzt am Schlachthof und der für den Lieferbetrieb zuständigen Veterinärbehörde intensiviert werden. Dies gilt beispielsweise bezüglich der Meldung von Betrieben mit auffälligen Befunden hinsichtlich des Tierschutzes, der Untauglichkeits-, Teilschadens- oder Verlustraten. Die Ergebnisse der resultierenden Vor-Ort-Kontrollen können wiederum Einfluss nehmen auf die Teilnahme der landwirtschaftlichen Betriebe an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte. Zu dieser Thematik wird unter Berücksichtigung von Aspekten des Datenaustausches, der Bewertung und der Dokumentation der Ergebnisse der Vor-Ort-Kontrolle noch eine detaillierte Ausarbeitung im Rahmen des Kapitels *Datenaustausch/ Datenschutz* erfolgen.

2.4 Erweiterung der Lebensmittelketteninformation

Die in diesem Kapitel genannten Daten stellen wichtige zusätzliche Informationen zu der Lebensmittelketteninformation dar. Die bisherige Form der

Standarderklärung (s. Anhang A.1 und A.2) muss für Betriebe, die an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte teilnehmen, um einen Teil dieser Daten erweitert werden (z.B. als „Lebensmittelketteninformation PLUS“). Hierzu zählen beispielsweise Angaben zur **Verlustrate (Mortalität)**. Diese sollen auf der Standarderklärung in folgender Weise angegeben werden:

Anzahl der getöteten bzw. verendeten Tiere der Mastgruppe: n
--

Anzahl der eingestellten Tiere der Mastgruppe: n
--

Die daraus zu berechnende Verlustrate muss zusätzlich bei der Anmeldung der Tiere zur Schlachtung vom Schlachtbetrieb abgefragt werden, um sie dem zuständigen amtlichen Tierarzt am Vortag der Schlachtung zur Verfügung zu stellen. Die Überprüfbarkeit dieser Angaben könnte beispielsweise ähnlich dem in Nordrhein-Westfalen etablierten Frühwarnsystem in der Tierseuchenbekämpfung über einen Datenaustausch mit den Tierkörperbeseitigungsanstalten gewährleistet werden (*siehe Kapitel 6- Datenaustausch*).

Es gilt unter anderem diese Informationen für die Behörden in einer gut überprüfbar Form zur Verfügung zu stellen. Bei den Lieferbetrieben ist für eine ausreichende Akzeptanz und Genauigkeit bei den Angaben zu sorgen. Ein Vorschlag wäre hier die Angaben durch Einbindung in das QS-System (s. Kapitel 3) überprüfen zu lassen.

Eine stichprobenartige Kontrolle durch die zuständige Behörde kann im Rahmen anderer Vor-Ort-Kontrollen bei den Mastbetrieben erfolgen.

Diese zusätzlich angeforderten Daten liefern zum Teil Informationen, die auf tierschutzrelevante Tatbestände hinweisen können. Die Berücksichtigung dieser Hinweise sowie die Forderung nach Angaben zum Arzneimitteleinsatz hinsichtlich der Rückstandsproblematik verfolgen damit den ganzheitlichen Ansatz der behördlichen Kontrolle im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

3 Anforderungen an die Erzeuger

Aus den oben angeführten Rechtsvorschriften sowie dem gesamten „EU-Hygienepaket“ wird deutlich, dass Risikoorientierung und transparente Darstellung aller Stufen der Lebensmittelkette (from farm to fork/ from stable to table) grundlegende Bedeutung haben. Bei der Risikobasierung im Bereich der erzeugenden Betriebe stehen in Bezug auf die Tierhaltung die Begriffe „integriertes Produktionssystem“ und „kontrollierte Haltungsbedingungen“ im Vordergrund. Diese Begriffe werden in der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in der oben angeführten Weise spezifiziert.

3.1 Nachweis der Umsetzung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i.d.F. der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007

Die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben dieser Verordnung hat durch den landwirtschaftlichen Betrieb zu erfolgen.

3.1.1 Pflichten der Lebensmittelunternehmer

Mit der Formulierung „der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass die Tiere gemäß der Anlage im vorliegenden Anhang unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden“ in der genannten Verordnung stehen Landwirt und vor allem Schlachthofbetreiber in der Pflicht die entsprechenden Nachweise zu erbringen.

Als Nachweis aus behördlicher Sicht stehen zurzeit die beiden im Folgenden genannten Möglichkeiten zur Diskussion:

- Für den Regelbetrieb in großen Schlachtbetrieben mit entsprechenden Lieferpartien ist die Teilnahme an einem Qualitätskontrollsystem (-sicherungssystem), das nachweislich die Einhaltung der Anforderungen Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 abprüft und in geeigneter Form darlegt, als Methode der Wahl anzusehen.
- Das bisher als eine Art Übergangslösung akzeptierte Verfahren in Form einer „Selbstauskunft“, anhand derer die Landwirte als Eigentümer der Schweine mit einer schriftlichen Erklärung die Einhaltung der geforderten Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 bestätigen konnten, kann für den dauerhaften Regelbetrieb nicht akzeptiert wer-

den. Hier ist, insbesondere bei wechselnden Lieferbedingungen, eine Überprüfung seitens der Behörden in ausreichendem Umfang kaum durchführbar. In Einzelfällen (z.B. sehr kleine Liefer- und Schlachtbetriebe) kann dieses Verfahren in Abstimmung mit der zuständigen Behörde durchgeführt werden.

3.1.2 Qualitätssicherungssysteme in Deutschland

Das größte in Deutschland bestehende System wird von der „QS - Qualität und Sicherheit GmbH“ betrieben – im Folgenden „QS-GmbH“ genannt. Diese GmbH wurde im Oktober 2001 als übergreifende Systempartnerschaft für alle Teile der Lebensmittelkette gegründet.

Aufgrund ihrer bundesweiten Präsenz und der großen Zahl der teilnehmenden Betriebe wurde sie von den Lebensmittelunternehmern als geeignetes Instrument angesehen, die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 auf Seiten der Landwirtschaft zu überprüfen. Die QS-GmbH hat zu diesem Zweck die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 bis auf die unten genannten Ausnahmen bereits in ihren Anforderungskatalog eingearbeitet. Sie werden daher seit dem 01.04.2009 bei jedem QS-Audit automatisch mit abgeprüft. Werden Anforderungen dieser Verordnung durch den landwirtschaftlichen Betrieb nicht eingehalten, so müssen die Mängel innerhalb einer gesetzten Frist abgestellt werden. Dies wird durch die QS-GmbH bzw. die beauftragten Zertifizierungsstellen je nach Mangel durch jeweils geeignete Instrumente kontrolliert.

Der Fristenrahmen, innerhalb dessen sich die QS-zugelassenen Zertifizierungsstellen bei den jeweiligen Mängeln bewegen können, wurde mit den zuständigen Ministerien der Länder Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen abgestimmt. Ferner erfolgte durch diese Ministerien ein Abgleich, ob und in welcher Form sich die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 im Anforderungskatalog der QS-GmbH wiederfinden. Eine aus Sicht der Behörden rechtskonforme Auslegung der Kriterien wurde mit der QS-GmbH besprochen und wird durch das Unternehmen entsprechend umgesetzt.

Durch die QS-GmbH kann derzeit nicht geprüft werden, ob auf allen Stufen der Erzeugung das Verbot des „Zugang zu Einrichtungen im Freien“ ein-

gehalten wird. Lediglich auf der Stufe des Endmastbetriebes kann dies gewährleistet werden und wird im Ergebnisbogen vermerkt. Die zuständigen Landesministerien wollen daher auf Bund-Länder-Ebene eine bundeseinheitliche Lösung für dieses Problem erarbeiten.

Weiterhin heißt es im **Abschnitt 3d) der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 im Anhang VI b**

„d) Junge Rinder, Schafe und Ziegen sowie abgesetzte Schweine, die nicht unmittelbar vom Geburtshaltungsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden, dürfen **einmalig** (zur Aufzucht oder Mast) in einen anderen Betrieb verbracht werden, bevor sie in einen Schlachthof versandt werden. In diesem Fall

- i).....
- ii) ist die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Tiere oder Tierpartien sicherzustellen.“

sowie in der entsprechenden **Anlage zu Anhang VI b** im Zusammenhang mit der Spezifizierung der Begriffe **kontrollierte Haltungsbedingungen** und **integrierte Produktionssysteme**

„d) Es liegen ausführliche Informationen über die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung und über ihre Haltungsbedingungen gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor.“

Auch die Kontrolle der Einschränkung der „einmaligen Verbringung“ und der Vorgabe „des Vorliegens der Informationen von Geburt bis zur Schlachtung“ können durch die QS-GmbH nicht gewährleistet werden. Hier ist wiederum der Gesetzgeber gefordert die Produktionsstufen und Zeiträume zu benennen, für die bestimmte Informationen zwingend vorliegen müssen.

Die Ergebnisse der QS-Audits werden in eine zentrale QS-Datenbank eingestellt. Die Schlachtbetriebe haben Zugang zum geschützten Bereich dieser Datenbank und können die benötigten Daten automatisch abrufen. Mit der Information „QS-Teilnehmer = ja und keine Freilandhaltung“ stehen dem Schlachtbetrieb die durch die QS-GmbH geprüften Informationen bezüglich

der Möglichkeit der Einstufung in die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zur Verfügung.

Die Teilnahme am QS-System kann und darf letztendlich nicht vorgeschrieben werden. Prinzipiell kommen auch andere gleichwertige Systeme in Frage, die in ihren Richtlinien eine Überprüfung der genannten Kriterien beinhalten. In Deutschland gibt es zurzeit jedoch keine überregionalen, mit der Organisation der „QS GmbH“ an Struktur und Größe vergleichbaren Systeme. Es ist jedoch nicht ausgeschlossen, dass auch andere private Systeme die für einen Nachweis erforderlichen Verfahren entwickeln. Dies bleibt zunächst abzuwarten.

Erklärtes Ziel bleibt eine möglichst einheitliche Lösung, die allen Seiten eine zeitsparende und praxisnahe Umsetzung ermöglicht. Die Nutzung bestehender Systeme bietet weiterhin den Vorteil - je nach Art und Umfang des genutzten Systems - dass mit den durchgeführten Auditierungen viele weitere Qualitätsmerkmale garantiert werden, die nicht in direktem Zusammenhang mit den Forderungen der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 stehen.

3.1.3 Qualitätssicherungssysteme anderer Mitgliedsstaaten

Bei Lieferpartien aus dem Ausland ist festzuhalten, dass auch hier die genannten Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 eingehalten werden müssen.

Hinsichtlich der Niederlande hat die QS-GmbH die IKB-Systeme (Integrierte Kettenüberwachung) als gleichwertig anerkannt. Regelmäßig findet seitens der QS-GmbH ein Systemvergleich statt, bei dem auch die Vergleichbarkeit in Hinsicht auf die Einhaltung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 erfolgt. Niederländische IKB-Betriebe können sich bei der QS-GmbH melden und werden in deren Datenbank aufgenommen. So wird es den Schlachtbetrieben ermöglicht, auf dem bekannten Wege des QS-Datenbankzugriffs an die benötigten Informationen zu gelangen.

Ob eine Gleichwertigkeit anderer Qualitätssicherungssysteme (z.B. QSG in Dänemark/ Certus in Belgien) hinsichtlich der Einhaltung der Forderungen der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 gegeben ist, befindet sich derzeit noch in Abklärung. Eine Übergangslösung stellt auch hier die Selbstauskunft der

Landwirte dar, wobei die Probleme hinsichtlich der Verifikation durch die zuständigen Behörden bestehen bleiben.

3.1.4 Behördliche Kontrolle der Anforderungen

Auch wenn die Entwicklung wirtschaftsseitiger Kontrollsysteme grundsätzlich zu begrüßen ist, bedürfen diese aufgrund der daraus resultierenden behördlichen Entscheidungen einer amtlichen Überprüfung: „Kontrolle der Kontrolle“. Im Falle der QS-GmbH findet dies derzeit auf zwei Wegen statt. Das prinzipielle Kontrollsystem der QS-GmbH wurde durch die AKS Hannover auditiert (Systemaudit) und erfüllt nach derzeitigem Kenntnisstand im Grundsatz die nötigen Anforderungen. Des Weiteren fanden und finden begleitende Audits statt, bei denen die Auditoren der unabhängigen Zertifizierungsstellen von Mitarbeitern der Veterinärbehörden begleitet werden. Neben gegenseitigen vertrauensbildenden Maßnahmen und der Möglichkeit die Arbeitsweise der QS-Auditoren zu verifizieren, können in diesem Zusammenhang etwa in praxi unterschiedliche Sichtweisen aufgedeckt und geklärt werden.

Eine weitere Option der Verifikation der QS Ergebnisse bietet die stichprobenartige Überprüfung einzelner Betriebe durch die Veterinärämter im Rahmen anderer Tätigkeiten (Kontrolle Schweinehaltungshygieneverordnung, Cross Compliance Überprüfungen etc...). Um eine flächendeckende Kontrolle zu ermöglichen, müsste dies innerhalb der Bundesländer per Erlass durch das zuständige Ministerium geregelt werden. Dies wäre erforderlich, da die für die Schlachtbetriebe zuständigen Veterinärbehörden nicht unbedingt gleichzeitig auch Überwachungsbehörden für die anliefernden Mastbetriebe sind. Eine Möglichkeit der Koordination derartiger Kontrollen böte beispielsweise die HIT-Datenbank, die ähnlich der CC-Überprüfungen „1244-Kontrollen“ und deren Ergebnisdokumentation ermöglichen könnte. Betriebe, die an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte teilnehmen, könnten darüber hinaus in der HIT gekennzeichnet werden. Auch die Verifikation der QS-Audits seitens der Behörde könnte hier vermerkt werden. Weitere Vorschläge zur Nutzung der HIT-Datenbank erfolgen in *Kapitel 6 – Datenaustausch*).

Ein noch ungelöstes Problem stellt der Datenaustausch zwischen Behörde und QS-GmbH dar. Die Veterinärbehörde kann über den Schlachtbetrieb die für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte benötigten Daten verifizieren. Darüber hinaus gehende Informationen des QS-Audits würden der Genehmigung des Landwirtes bedürfen, sind aber für die Freigabe zur risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zurzeit auch nicht relevant. Problematischer ist die bislang ungelöste Fragestellung, wie veterinärbehördliche Erkenntnisse, die einen Einfluss auf die Freigabe zur risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte haben würden, unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen an die QS-GmbH übermittelt werden könnten. Ein behördeninternes Kommunikationssystem (wie z. B. das erwähnte System HIT), das diese Informationen gezielt verbreiten kann, existiert in der benötigten Form noch nicht. Zudem erfolgen die Datenbankabfragen der Schlachtbetriebe in der Regel automatisiert und es erscheint unrealistisch, dass Veterinärbehörden diese „falsch positiven“ Betriebe manuell aus den Schlachtbetriebslisten heraussuchen würden. Sobald sich eine datenschutzrechtlich gangbare Methode findet, kann diese in einer Folgeversion des Leitfadens abgebildet werden.

Fazit: Eine für einen Schlachthof zuständige Behörde kann sich im Allgemeinen auf die Aussagen der QS-GmbH bezüglich der Einhaltung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 verlassen und dies als Baustein des Schlachtbetriebes für die Umstellung auf die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte akzeptieren. Weitere offene Fragen werden zukünftig in einer „Clearingstelle“ unter Beteiligung der QS-GmbH und Mitarbeitern der zuständigen Behörden der Länder Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen geklärt. In diesem Zusammenhang wäre auch zu eruieren, in welchem Rahmen die laufende Kontrolle des QS-Systems im Hinblick auf die Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 erfolgen soll.

3.2 Transportbedingungen

Der Transport vom Mastbetrieb zum Schlachthof stellt eine Schnittstelle zwischen den Lebensmittelunternehmern dar. Der Eigentümer der Tiere (Mäster/Viehhändler) ist bei der Verladung und beim Transport dafür zuständig, dass es zu keiner Vermischung der Schweine mit unterschiedlichen Voraussetzungen (Bedingungen für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte erfüllt/ nicht erfüllt) kommt. Weiterhin ist darauf zu achten, dass die Sortierung beim Abladen im Anlieferungsbereich der Schlachtbetriebe beibehalten wird und der Status der Schweine jederzeit reproduzierbar ist. Erfahrungsgemäß hat sich eine Trennung zwischen Zugmaschine und Anhänger bewährt.

Das Stallpersonal am Schlachthof hat die Sortierung in die entsprechenden Buchten sicherzustellen, die Kontrolle erfolgt dann durch den amtlichen Tierarzt (Kapitel 4 und 5). Sollte eine eindeutige Unterscheidung nicht möglich sein, werden die Tiere der konventionellen Fleischuntersuchung zugeordnet. Ein entsprechendes Konzept mit Maßnahmen zum Fehlermanagement im Anlieferungsbereich ist vorab zwischen Schlachtbetrieb und Behörde abzustimmen.

4 Anforderungen an die Schlachtbetriebe

4.1 Bauliche Anforderungen

Spezielle bauliche Anforderungen an Schlachtbetriebe, in denen eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte durchgeführt wird, gibt es in den aktuellen Verordnungen nicht.

Die Erfüllung der im Weiteren genannten Bedingungen ist nach Ansicht der Autoren nötig, um einen reibungslosen Ablauf mit ausreichender Möglichkeit zur Kontrolle zu gewährleisten. Die Beschreibung der Anforderungen ist so allgemein wie möglich gehalten, da unterschiedliche Konzepte der Umsetzung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte auch unterschiedliche Voraussetzungen erfordern.

4.1.1 Empfehlungen für grundsätzliche räumliche Gegebenheiten

▪ Anlieferungsbereich – Aufstallung

- Möglichkeiten zur Trennung von Partien mit unterschiedlichen Voraussetzungen
 - dies kann entweder **räumlich** oder **zeitlich** geschehen
 - wichtig ist eine eindeutige und sichere Kennzeichnung der Buchten
 - die räumliche Trennung sollte direkt bei der Anlieferung erfolgen– bei der Gestaltung des Rampenbereichs ist auf das Vorhandensein entsprechender Möglichkeiten zu achten. Wahlweise kann es zur Aufstallung feste Buchten für die Schweine je nach vorgesehener Untersuchungsform geben oder die Buchten werden nach Bedarf variabel gekennzeichnet
 - für die zeitliche Trennung muss eine entsprechende Anlieferungslogistik vorliegen, die zuvor mit dem amtlichen Tierarzt vor Ort abzusprechen ist
- Für Partien, bei denen es entgegen der geplanten und angemeldeten Untersuchungsform zu einer Entscheidung für eine andere

Untersuchungsform kommt, ist genügend Reservekapazität im Wartestall bereit zu halten. Diese Kapazität ist in Abhängigkeit der üblicherweise gelieferten Partien zu berechnen. Alternativ kann eine Änderung der Buchtenkennzeichnung erfolgen, sofern dies logistisch und organisatorisch möglich ist. Die flexible Kennzeichnung der Buchten stellt hier die Methode der Wahl dar.

- Durch den zuständigen amtlichen Tierarzt erfolgt am Vortag der Schlachtung die formelle Überprüfung des Vorschlages des Lebensmittelunternehmers zur Art der durchzuführenden Fleischuntersuchung (siehe Kapitel 5). Die endgültige Entscheidung für die Untersuchungsform trifft der amtliche Tierarzt bei der Schlachtieruntersuchung im Schlachtbetrieb. Auch zu diesem Zeitpunkt muss noch die Möglichkeit zur räumlichen Trennung gegeben sein – ist keine vollständige Trennung der unterschiedlich zu untersuchenden Tiere möglich, erfolgt die konventionelle Untersuchung aller Tiere.
- Für größere Schlachtbetriebe ist eine Vernetzung des Anlieferungsbereiches mit den entsprechenden Datenquellen per EDV erforderlich. Der für die Schlachtieruntersuchung zuständige amtliche Tierarzt muss in jedem Fall die Möglichkeit haben, für die einzelnen Lieferpartien die vorab gelieferten relevanten Daten einzusehen (Daten für die Grundlage zur Entscheidung für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte). Weiterhin sollen die EDV-Einrichtungen im Anlieferungsbereich für eine Dateneingabe seitens des amtlichen Tierarztes (Schlachtieruntersuchung) und zur Übermittlung dieser Daten an das amtliche Untersuchungspersonal in der Fleischuntersuchung geeignet sein (s. auch Kapitel 6 - *Datenfluss und Vernetzung*).

▪ **Schlachtung – Fleischuntersuchung**

- Im Bereich der Fleischuntersuchung bietet sich die Installation von Spiegeln an, die eine umfassende Besichtigung des Schlachtkörpers ohne direkten Kontakt unterstützen.
- Ausreichende Möglichkeiten zur Ausschleusung von Tieren müssen gegeben sein – Anpassung der Länge des Beanstandungsbandes. Die Länge ist schlachthofspezifisch zu planen (Berücksichtigung von Partigrößen, stündlicher Schlachtleistung, Ausschleuserate pro Stunde). Erfahrungsgemäß zeigt sich bei Durchführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte, dass es durch den Wegfall einiger „Serviceleistungen“ des amtlichen Untersuchungspersonals, die ohne Vorhandensein eines Messers nicht mehr durchführbar sind, dazu kommen kann, dass eine größere Anzahl an Tieren pro Zeiteinheit ausgeschleust wird. Dies muss dann entweder durch ein ausreichendes Platzangebot oder durch den entsprechenden Einsatz von Schlachthofpersonal im Rahmen der Nachbearbeitung kompensiert werden.
- Es müssen in Absprache mit der zuständigen Behörde optimale Lösungen für die Installation der Terminals für die Befunddatenerfassung gefunden werden. Die Terminals dienen nicht nur der Befunddatenerfassung, sondern auch der Anzeige bestimmter Informationen (abhängig vom Untersuchungsplatz). Mindestens an den folgenden Lokalisationen im Bereich der Fleischuntersuchung/ Nachbearbeitung muss ein Terminal vorhanden sein:
 - am Organe- und Geschlingeband
 - am Tierkörperband
 - am Beanstandungsband.

Der Datenstation am Beanstandungsband kommt eine besondere Funktion zu. Hier sollte eine Art „Masterterminal“ vorhanden sein, an dem sämtliche für diese Lieferpartie relevanten Daten abgerufen werden können, inklusive aller bei der Schlacht tierun-

tersuchung und bei der Fleischuntersuchung am Untersuchungsband erhobenen Daten (s. Kapitel 6).

- Ggf. muss eine Lokalisation für die Probennahme im Rahmen eines serologischen und/ oder mikrobiologischen Monitoring im Schlachtbereich geschaffen werden.

4.2 Logistik und Organisation der Anlieferung und Aufstallung

Wenn Schweine mit unterschiedlichen Voraussetzungen (risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte/ konventionelle Fleischuntersuchung) mit einem Transport angeliefert werden, muss die Sortierung der Lieferpartien direkt beim Abladen erfolgen (s. Kapitel 3.2).

Dem Stallpersonal und dem amtlichen Tierarzt müssen hierzu Daten für die einzelnen Lieferpartien vorliegen. Dies kann zum Beispiel eine Anmelde-Liste in digitaler Form oder in Papierform sein. Aus diesen Daten muss hervorgehen für welche Art der Fleischuntersuchung die angelieferten Tiere vorgesehen sind. Die Sortierung der Schweine auf den Transportern muss eindeutig und bei Lieferung gut erkennbar sein.

Für die Buchten, in die die Tiere nach dem Abladen verbracht werden, sind eindeutige Kennzeichnungen erforderlich, so dass das gesamte Stallpersonal und die zuständigen Tierärzte die Schweine problemlos zuordnen können. Diese Kennzeichnung muss auch bei Schichtwechseln des Stallpersonals und der amtlichen Tierärzte deutlich erkennbar sein.

Bei ungeplanten Änderungen der Voraussetzungen:

- Alternativkonzept des Schlachthofbetreibers (standortspezifisch), was mit diesen Tieren in welchem Zeitraum zu geschehen hat (Warten (wo); Schlachten (wann) - evt. Drosselung der Bandgeschwindigkeit / Besetzung jedes 2. Hakens - Anpassung des Personals – Zeitaufwand etc.)
- dieses Konzept muss vor Einführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte mit der zuständigen Behörde, insbesondere mit dem zuständigen amtlichen Tierarzt am Schlachtbetrieb, abgestimmt werden - es ist hierbei auf die eindeutige Beschreibung der Vor-

gehensweise mit den daraus entstehenden Konsequenzen für den Schlacht- und Verarbeitungsprozess zu achten

- ggf. erfolgt dann die Umstellung auf einen konventionellen Untersuchungsblock, falls keine kurzfristigen Wechsel möglich sind
- Festlegung der Konsequenzen für die nächste Lieferung des Betriebes

4.3 Personalstrukturen seitens des Schlachthofes

4.3.1 Empfehlungen für personelle Strukturen vor und nach dem Untersuchungsband

Die amtlichen Untersucher kennzeichnen zu entfernende Veränderungen im Rahmen der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte in der Regel mit einem Fettstift (s. Kapitel 5). Die Veränderungen und Markierungen müssen dann vom nachstehenden Schlachthofpersonal vollständig entfernt werden, hier entsteht ggf. zusätzlicher Personalbedarf (bei der Untersuchung mit Messern wurden diese Veränderungen oft durch die amtlichen Mitarbeiter entfernt).

4.3.2 Schulung

Vor Einführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte muss eine Grundlagenschulung in Absprache mit der zuständigen Behörde erfolgen.

Im Anschluss müssen die Schulungen bedarfsgerecht in regelmäßigen Abständen erfolgen. Sie sind bezüglich Frequenz und Inhalt den Ergebnissen der Verifikation anzupassen (s. *Abschnitt 4.4*).

Als mögliche Schulungsthemen wären beispielsweise spezielle Aufgaben des Lebendtiereinkaufs, Sortierung der Tiere im Anlieferungsbereich, Aufgaben beim Trimmen im Bereich des Untersuchungsbandes, ggf. Durchführung des serologischen Monitorings zu nennen.

4.4 Verifikation – in Bearbeitung

5 Aufgaben der Veterinärämter und der amtlichen Tierärzte am Schlachtbetrieb

5.1 Allgemeines Verfahren

Die Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung liegt in der Zuständigkeit des Kreises/ Landkreises oder der kreisfreien Stadt (Veterinär- amt). Sofern Schlachtbetriebe an der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte interessiert sind und die Voraussetzungen seitens der Lebensmittelunternehmer erfüllt sind, müssen sie dies der zuständigen Behörde durch ein schlüssiges Konzept darlegen. Nach Prüfung des Konzeptes durch die Behörde kann die Fleischuntersuchung durch die amtlichen Tierärzte und amtlichen Fachassistenten ohne Anschnitte durchgeführt werden. Es handelt sich hierbei nicht um ein Genehmigungsverfahren, sondern die zuständige Behörde teilt dem Schlachthofbetreiber mit, dass die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte als Regeluntersuchungsverfahren bei den Mastschweinen stattfindet, die die abgestimmten Voraussetzungen dafür erfüllen. In dieser Mitteilung ist der Schlachthofbetreiber über zu erfüllende Auflagen zu informieren. Hierzu zählen beispielsweise der regelmäßige Erfahrungsaustausch zwischen Behörde und Schlachtbetrieb, Hinweise zum Umgang mit Schlachtschweinen aus anderen Herkunftsländern, Berücksichtigung neuer wissenschaftlicher Entwicklungen und Erkenntnisse, Anpassung des Qualitätsmanagementsystems des Schlachtbetriebes, Hinweise auf den Grundsatz der Einzelfallentscheidung des zuständigen Tierarztes am Schlachthof. In der Anfangsphase ist die Vorgehensweise zunächst mit dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung und dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) abzustimmen.

5.2 Auswertung des vorliegenden Datenmaterials im Schlachtbetrieb im Vorfeld der Schlachtung

Für die Entscheidung des amtlichen Tierarztes am Schlachthof zur Zulassung von Lieferpartien zur risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte müssen die im Folgenden aufgeführten Informationen im Zusammenhang mit den angemeldeten Lieferpartien rechtzeitig vor der Anlieferung bzw. vor der Schlachtung vorliegen. Das Zeitfenster für die Bereitstellung dieser Informa-

tionen durch den Schlachthof ist betriebsindividuell festzulegen. Es muss so gewählt werden, dass der amtliche Tierarzt die Einhaltung der Grundvoraussetzungen überprüfen kann, um dann zu seiner Entscheidung für die Untersuchungsform zu kommen. Aus unserer Sicht müssen die relevanten Daten - mit Vorschlag für die Art der Fleischuntersuchung seitens des Schlachtbetriebes - am Vortag in der Dienstzeit des amtlichen Tierarztes am Schlachthof vorliegen, wobei hier für verschiedenen Daten auch unterschiedliche Zeiträume vereinbart werden können (z.B. Vorliegen der Standarderklärung).

Zurzeit müssen bei der konventionellen Fleischuntersuchung die unterschriebene Standarderklärung mit bestimmten Informationen zur Lebensmittelkette sowie die Ergebnisse des Salmonellenmonitorings vorliegen. Soll eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte durchgeführt werden, kommen der Nachweis der Erfüllung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 und ggf. weitere betriebspezifische Anforderungen (z. B. zusätzliche serologische Untersuchungen) im Rahmen des eingereichten Konzeptes des Schlachtunternehmens hinzu. Weitere epidemiologische Daten und Ergebnisse von mikrobiologischen und/oder serologischen Untersuchungen stehen noch zur Diskussion (s. Kapitel 1 und 2).

Die Kontrolle der Richtigkeit der Angaben des Schlachtbetriebes erfolgt täglich stichprobenartig durch den amtlichen Tierarzt im Schlachtbetrieb (mindestens 10% der aufgeführten Lieferbetriebe bzw. mindestens 5 Betriebe). Der Zugriff auf die entsprechenden Datenbanken und Dokumente im Schlachtbetrieb wird vorausgesetzt. Im Anschluss trifft der zuständige Tierarzt die Entscheidung, ob die Lieferpartien in der vorgeschlagenen Form untersucht werden können, erforderlichenfalls ändert er den Vorschlag (= konventionelle Fleischuntersuchung). Die Ergebnisse der Überprüfungen sind zu dokumentieren und dem Schlachtbetrieb zeitnah mitzuteilen. Erst die vom amtlichen Tierarzt freigegebene Anmelde-liste ist die Basis für weitere Aktivitäten des Schlachtbetriebes hinsichtlich der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte.

Für den Fall, dass bei der Überprüfung Fehler oder Unstimmigkeiten festgestellt werden, ist ein „Fehlermanagement“ festzulegen. Dies sollte individuell in Absprache zwischen dem amtlichen Tierarzt am Schlachthof und dem zu-

ständigen Mitarbeiter des Schlachtbetriebes erfolgen. Die Konsequenzen der Fehler ergeben sich erfahrungsgemäß je nach Fehlerursache (zum Beispiel von einer Erhöhung des Kontrollumfangs bis zum generellen Aussetzen der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte).

Anmerkung:

Die in den Herkunftsbetrieben durchgeführten Kontrollen seitens des Veterinäramtes wurden in Kapitel 3 angesprochen. Noch nicht geklärt ist die daraus resultierende Kommunikation zwischen verschiedenen Veterinärämtern und dem amtlichen Tierarzt am Schlachtbetrieb. Sehr häufig werden die Mastschweine in Schlachthöfen geschlachtet, die außerhalb des Zuständigkeitsbereiches des eigenen Veterinäramtes liegen (Vorschlag der Nutzung der HIT-Datenbank).

5.3 Überprüfungen im Rahmen der amtlichen Schlachttieruntersuchung

Die Kontrolle der Sortierung der Lieferpartien für die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte oder die konventionelle Fleischuntersuchung erfolgt im Rahmen der Schlachttieruntersuchung.

Hier wird folgende Vorgehensweise vorgeschlagen:

- Abgleich der vorliegenden Unterlagen (z.B. Anmelde-Liste mit Angaben zur Untersuchungsart, Lieferscheine, Informationen zur Lebensmittelkette) mit den Buchtenkennzeichnungen und den einsortierten Schweinen anhand der Schlagnummern. Die Schlagnummern sollten eindeutig zu erkennen sein. Ist dies nicht der Fall, sind die Schweine konventionell zu untersuchen. Hierfür sind sie dann entsprechend zu kennzeichnen oder in die entsprechenden Reihen/ Buchten zu treiben.
- Im Falle einer fehlerhaften Zuordnung der Schweine im Stall ist der Schlachtbetrieb zu informieren und eine Analyse und Beseitigung der Fehler vorzunehmen. Dies muss in Rücksprache mit dem für die Schlachttieruntersuchung zuständigen amtlichen Tierarzt geschehen.
- Der Zutrieb der Schweine zur Schlachtung wird hinsichtlich der richtigen Zuordnung zu der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne

Anschnitte oder der konventionellen Fleischuntersuchung in Stichproben von dem für die Schlachtieruntersuchung zuständigen amtlichen Tierarzt überprüft.

- Fällt eine Partie durch einen erhöhten Anteil von Tieren mit lokalen pathologischen Abweichungen auf, die keine Auswirkungen auf die Schlachtfähigkeit haben, erfolgt die Umstufung der Partie von der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zur konventionellen Fleischuntersuchung. Die Entscheidung liegt hier bei dem zuständigen amtlichen Tierarzt (Schlachtieruntersuchung).

Generell gilt: die endgültige Entscheidung über die durchzuführende Art der Untersuchung liegt immer bei dem zuständigen amtlichen Tierarzt. Dieser entscheidet dann, je nach Lage des Falles, über den Umfang der Änderung der Fleischuntersuchung (ggf. auch über zusätzliche Probennahmen/ Untersuchungen).

Wechselt während der laufenden Schlachtung die Kategorie der Schweine (entspricht somit einem Wechsel der Untersuchungsform) muss eine eindeutige Kenntlichmachung der Untersuchungsform für jeden beteiligten Untersucher erfolgen. Hier kommen verschiedene Möglichkeiten in Frage, wie beispielsweise die Anzeige über die Monitore oder Terminals am Untersuchungsband, Anzeigen im Untersuchungsbereich und/oder direkte Kennzeichnung der Tiere durch Bänder/ Markierungen (erstes und letztes Schwein).

5.4 Die amtliche Fleischuntersuchung

An den meisten größeren Schlachthöfen werden die Schlachtungen zunächst entweder im ständigen Wechsel der Untersuchungsformen oder in der Abfolge größerer Blöcke stattfinden. Je nach Ausstattung und Organisation der Schlachtbetriebe bieten sich hier unterschiedliche Möglichkeiten die Wechsel der Untersuchungsform anzuzeigen (s.o.).

Es gilt das gleiche Prinzip wie bei der Anlieferung: Entscheidend ist, dass für alle amtlichen Untersucher jederzeit eindeutig erkennbar ist, wie die aktuelle Partie zu untersuchen ist.

Eine stichprobenartige Überprüfung der Zuordnung zu der vorgesehenen Untersuchungsform erfolgt am Band durch das amtliche Personal.

Das Fehlermanagement muss auch hier die Möglichkeit der sofortigen Umstellung der Untersuchungsform ermöglichen (Vorab-Absprache zwischen Schlachtbetrieb und Behörde).

In der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 i. d. Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 wird im **Anhang VI b unter Nummer 3** noch einmal auf die Möglichkeit der zuständigen Behörde hingewiesen, jederzeit auch bei der aktuell untersuchten Partie eine Umstellung der Untersuchungsform vorzunehmen:

„c) Werden Anomalitäten festgestellt, sind Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung einer vollständigen Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu unterziehen. Die zuständige Behörde kann jedoch auf der Grundlage einer Risikoanalyse beschließen, dass — entsprechend der Definition durch die zuständigen Behörden — Fleisch mit bestimmten geringfügigen Anomalitäten, die keine Gefahr für die Gesundheit von Tier oder Mensch darstellen, keiner vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen werden muss.“

Die abschließende Entscheidung kann hier nur bei dem zuständigen amtlichen Tierarzt am Schlachthof liegen. Für den Fall der sofort notwendigen Umstellung der Fleischuntersuchung muss ein abgestimmtes Konzept von Schlachtbetrieb und Behörde vorliegen (s. auch Kapitel 4 – Anforderungen an den Schlachtbetrieb).

5.4.1 Untersuchungsgang

Die risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte beim Schwein erfolgt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004. Hierbei legt die zuständige Behörde den Umfang der Adspektion fest (Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nr. 2).

Befunddatenerfassung - *Beschreibung ist in Kapitel 6 geplant*

5.4.2 Aufgaben am Beanstandungsband

Am Beanstandungsband erfolgt ein vollständiger Untersuchungsgang mit Palpation und Inzision. Der Untersuchungsvorgang ist nicht durch eine Taktung des Bandes begrenzt. Je nach Art der Veränderungen werden die Tierkörper entweder getrimmt, vorläufig beschlagnahmt oder vollständig verworfen und ggf. werden Proben genommen.

Von grundlegender Bedeutung ist hier die Übermittlung der am Untersuchungsband erhobenen Befunddaten von Tierkörper und Organen zu dem beanstandeten Tier. Auch Daten zum Herkunftsbetrieb sollten an diesem Platz abrufbar sein (s. Kapitel 4 und *Kapitel 6*).

5.5 Schulung

Vor Einführung der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte wird für das amtliche Personal eine Grundlagenschulung durchgeführt. Weitere Schulungen finden bedarfsorientiert in regelmäßigen Abständen statt. Das zuständige Veterinäramt muss einen Plan mit den zu behandelnden Themen vorhalten und diesen an die lokalen Gegebenheiten des Schlachtbetriebes anpassen. Auch die Ergebnisse der verschiedenen Verifikationen sind zu berücksichtigen. Im Rahmen dieser Grundlagenschulungen sind zum Beispiel folgende Themen zu vermitteln: Ziele der risikobasierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte, Unterschiede der Untersuchungsformen, veränderte Aufgabenschwerpunkte, Festlegung von Standards, Datenauswertung, Kontrolle der Kontrolle.

5.6 Personalstrukturen – in Bearbeitung

5.7 Verifikationsverfahren - in Bearbeitung

Zu diesem Abschnitt finden derzeit noch Untersuchungen statt, die in Kürze abgeschlossen sein werden und deren Ergebnisse dann hier einfließen werden.

- *Verifikation der amtlichen Fleischuntersuchung*
- *Festlegung von Standards*
- *Bewertung des Gesamtergebnisses*

- *Konsequenzen*
- *Verifikationsformular als Beispiel*

6 Datenaustausch – Datenschutz- in Bearbeitung

6.1 Grundsätze des Datenschutzes und des Verbraucherschutzes

Dem Datenaustausch und dem Datenschutz kommen im Rahmen der risiko-basierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte zentrale Bedeutungen zu, weil es nicht mehr nur um eine Beurteilung des Einzelschlachtkörpers geht.

Zukünftig wird der amtliche Tierarzt durch zusätzliche Informationen in die Lage versetzt, eine Prognose über den Gesundheitszustand der zu schlachtenden Tiere abzugeben. Diese Prognose wird für die Gesamtheit der angelieferten Tiere umso zuverlässiger sein, je mehr und vielfältigere Informationen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen. Dies unterstreicht die Bedeutung des Datenaustausches.

Für die Fortschreibung dieses Kapitels ist die konkrete Festlegung der für die Risikobewertung erforderlichen Daten unerlässlich. Datensammlung und Datenaustausch sind juristisch betrachtet eine schwierige Materie. Einige Prüfungen laufen bereits, Ergebnisse können erst in einer späteren Version des Leitfadens präsentiert werden. Kapitel 6 wird dann fortgeführt...

A. Anhang

A.1 Auszug Verordnung (EG) Nr. 853/2004 – Informationen zur Lebensmittelkette

ABSCHNITT III: INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere außer frei lebendem Wild, die in den Schlachthof verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß diesem Abschnitt einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln.

1. Schlachthofbetreiber dürfen keine Tiere in den Räumlichkeiten des Schlachthofs zulassen, wenn sie nicht die relevanten Informationen zur Lebensmittelkette angefordert und erhalten haben, die in den Aufzeichnungen enthalten sind, die der Herkunftsbetrieb gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 führt.

2. Die Schlachthofbetreiber dürfen die Informationen — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — nicht später als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof erhalten.

3. Die in Nummer 1 genannten relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelkette müssen insbesondere Folgendes umfassen:

- a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit,
- b) den Gesundheitszustand der Tiere,
- c) die den Tieren innerhalb eines sicherheitserheblichen Zeitraums verabreichten und mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel sowie die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere während dieser Zeit unterzogen wurden, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten,
- d) das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können,
- e) die Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden, soweit diese Ergebnisse für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind,
- f) einschlägige Berichte über die Ergebnisse früherer Schlachtier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb, einschließlich insbesondere der Berichte des amtlichen Tierarztes,
- g) Produktionsdaten, wenn dies das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte, und
- h) Name und Anschrift des privaten Tierarztes, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht.

4. a) Der Schlachthofbetreiber muss jedoch Folgendes nicht erhalten:

- i) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f) und h) aufgeführten Informationen, wenn diese Informationen dem Betreiber (beispielsweise im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems) bereits bekannt sind, oder
 - ii) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f) und g) aufgeführten Informationen, wenn der Erzeuger erklärt, dass keine relevanten Informationen mitzuteilen sind.
- b) Die Informationen müssen nicht in Form eines wortwörtlichen Auszugs aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs mitgeteilt werden. Sie können im Wege des elektronischen Datenaustauschs oder in Form einer vom Erzeuger unterzeichneten Standarderklärung übermittelt werden.

5. Lebensmittelunternehmer, die nach der Evaluierung der entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette Tiere auf dem Schlachthofgelände zulassen wollen, müssen die Informationen dem amtlichen Tierarzt unverzüglich, spätestens jedoch — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — 24 Stunden vor Ankunft des Tieres oder der Partie zur Verfügung stellen. Der Lebensmittelunternehmer muss dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachttieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.

6. Gelangt ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette in den Schlachthof, so muss der Betreiber unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon in Kenntnis setzen. Das Tier darf nicht geschlachtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.

7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt und sofern dieses Verfahren die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, so genügt es, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachthof weniger als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere jeglicher Art, die diese Informationen betreffen, übermittelt werden oder zusammen mit diesen Tieren im Schlachthof ankommen.

Etwaige Informationen zu Fakten der Lebensmittelkette, die erhebliche Störungen im Schlachthofbetrieb verursachen könnten, sind dem Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, jedoch rechtzeitig vor dem Eintreffen der Tiere im Schlachthof mitzuteilen, so dass er den Schlachthofbetrieb entsprechend planen kann.

Der Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, muss die entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette evaluieren und sie dem amtlichen Tierarzt übergeben. Die Tiere dürfen erst geschlachtet oder zugerichtet werden, wenn der amtliche Tierarzt dies erlaubt.

8. Die Lebensmittelunternehmer müssen die Tierpässe, die den als Haustiere gehaltenen Einhufern beigegeben werden, überprüfen, um sicherzustellen, dass das betreffende Tier zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Nehmen sie das Tier zur Schlachtung an, so müssen sie den Tierpass dem amtlichen Tierarzt geben.

(1) Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 173 vom 6.7.1990, S. 5). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2052/2003 (ABl. L 305 vom 22.11.2003, S. 1).

A.2

Auszug Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung - Tier-LMÜV

Vom 8. August 2007

Anlage 7 (zu § 10 Abs. 1)

Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen

I. Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

Name: Betriebskennnummer/Registriernummer

Anschrift: des Betriebes nach ViehVerkehrsVO:

.....

.....

Tel.: Kennzeichnung der Tiere laut Liefer-

schein/Tierpass:

Fax:

.....

Tierart: Schwein Rind Pferd Schaf Ziege Geflügel*) Hasentiere*) Farmwild*):**Anzahl der zu schlachtenden Tiere:****II. Standarderklärung**

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt Folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bekannt.

2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.

3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen
.. (z. B. Repellentien).

4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen
..... (z. B. Salmonellenstatus).

5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Name:

.....

Anschrift:

.....

Telefon: Fax:

.....

.....

(Ort) (Datum) (Unterschrift des Lebensmittelunternehmers)

*) Angabe der Tierart

