

## Einführung einer risikoorientierten Fleischuntersuchung bei Mastschweinen

Kurzprotokoll eines Sachverständigengesprächs im BfR am 15. November 2007

Die EU hat das Fleisch- und Lebensmittelhygienerecht erneuert. Mit der Einführung des neuen EU-Fleischhygienerechts wird insbesondere eine risikoorientierte Fleischuntersuchung möglich. Zur Umsetzung müssen auf nationaler Ebene neue Rahmenbedingungen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung geschaffen werden. Bei der risikoorientierten Fleischuntersuchung wird der Schlachttierkörper nur noch visuell begutachtet. Das Abtasten und der Anschnitt der Tierkörper wie bei der konventionellen Fleischuntersuchung wird überflüssig und erfolgt nur noch in begründeten Verdachtsfällen. Mit der risikoorientierten Fleischuntersuchung will die EU Zeit und Kosten reduzieren. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 können die zuständigen Behörden auf der Grundlage epidemiologischer Daten des Betriebes entscheiden, dass Mastschweine lediglich einer Besichtigung im Rahmen der Fleischuntersuchung unterzogen werden. Bedingung dafür ist, dass der Mastbetrieb dem amtlichen Tierarzt im Vorfeld der Schlachtung bestimmte Vorabinformationen übermittelt. Neben Futter- und Haltungsbedingungen wird auch ein regelmäßiges serologisches und/oder mikrobiologisches Monitoring für eine bestimmte Anzahl von Tieren für bestimmte Krankheiten erforderlich.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und der Verwaltung zu einem Sachverständigengespräch zur risikoorientierten Fleischuntersuchung eingeladen. In dem Gespräch wurden Fragen zur praktischen Umsetzung von Modellversuchen zur risikoorientierten Fleischuntersuchung bei Mastschweinen sowie Probleme bei der Umstellung von der konventionellen auf eine visuelle Fleischuntersuchung diskutiert. Zudem wurden Empfehlungen ausgesprochen, unter welchen Bedingungen eine risikoorientierte Fleischuntersuchung in Deutschland möglich wäre, bei der die Sicherheit der Verbraucher uneingeschränkt gewährleistet ist.

### 1 Einleitung

Die Neuordnung des Fleisch- und Lebensmittelhygienerechts der Europäischen Gemeinschaft durch das sogenannte „Hygienepaket“ ermöglicht neue Wege für eine flexible und umfassende Gestaltung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

In der seit dem 1. Januar 2006 geltenden Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist in Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nr. 2 festgelegt, dass die zuständige Behörde die Fleischuntersuchung bei Mastschweinen auf eine Besichtigung beschränken kann, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

- a) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass die Tiere gemäß der Anlage zum Anhang der VO (EG) Nr. 854/2004 unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden.
- b) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelungen hinsichtlich der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.
- c) 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.

Bisherige Sachverständigengespräche beinhalteten vorwiegend allgemeine Fragen zur Risikoanalyse in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, zur Überwachung der Bestände und zur Einschätzung relevanter Befunde im Rahmen der Risikoanalyse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Die bisherigen Sachverständigengespräche kamen zu dem Schluss, dass

1. die Neuordnung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung auf eine wissenschaftliche Grundlage gestellt werden sollte.
2. integrierte Produktionssysteme (vertikale und horizontale Integration) die besten Voraussetzungen für die Neuordnung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bieten, und dass die noch weit verbreitete heterogene Anlieferungsstruktur bei den Schlachtbetrieben ersetzt werden sollte.
3. die Datenerhebungssysteme transparent zu gestalten sind, bereits in der Ferkelerzeugung beginnen, die Schlacht- und Zerlegungsbetriebe einschließen und Informationen aus der gesamten Lebensmittelkette enthalten sollten.
4. in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung nur eine qualitätsgesicherte und unabhängig durchgeführte Datenerhebung- und -erfassung in den Erzeugerbetrieben als Grundlage für die Beurteilung durch das amtliche Personal dienen kann.
5. für die Durchführung einer effizienten Risikobewertung zusätzliche Daten aus der Lebensmittelkette erforderlich sind, insbesondere wenn sie im Hinblick auf die Exposition zur Gefahrenabschätzung für Menschen beitragen können.

## 2 Fragen zur praktischen Umsetzung von Modellversuchen einer risikoorientierten Fleischuntersuchung

Im Sachverständigengespräch vom 15. November 2007 wurden hauptsächlich Fragen zur praktischen Umsetzung von Modellversuchen diskutiert. Dabei sind im Zusammenhang mit der risikoorientierten Fleischuntersuchung die Elemente der Risikobewertung (Identifizierung, Charakterisierung, Abschätzung) zu berücksichtigen. Die Urproduktion ist als Bestandteil der Lebensmittelkette anzusehen. Der Informationsfluss aus der Urproduktion muss gewährleistet sein, erfasst und ausgewertet werden.

Für die Zulassung von Betrieben zur risikoorientierten Fleischuntersuchung sind Entscheidungskriterien erforderlich. Zur Überwachung der Lebensmittelsicherheit bei der Gewinnung von Fleisch sind insbesondere die rechtlichen Anforderungen an ein integriertes Produktionssystem einzuhalten.

Mögliche Auswirkungen des neuen EU-Zoonosen-Rechts auf die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ergeben sich aus den geplanten Monitoringuntersuchungen. Entsprechende Untersuchungsprogramme sind geplant. Etwa 10 % der Mastschweine in Deutschland sind derzeit mit *Salmonella Typhimurium* infiziert. Für Mastschweine gibt es bisher noch kein entsprechendes Überwachungs- und Bekämpfungsprogramm.

Für das Geflügel liegen bereits konkrete Untersuchungsprogramme und -ziele und auch schon erste Ergebnisse über Infektionen mit *Salmonella* spp. aus den Überwachungs- und Bekämpfungsprogrammen von Zoonosen in der EU vor. Die rechtlichen Rahmenbedingungen und Ziele für Geflügel sind exemplarisch in Tabelle 1 angegeben.

Tabelle 1: EU-Bestimmungen und Ziele

VO (EG) Nr.	Tierart	<i>Salmonella</i> spp.	Ziel
1003/2005	Zuchtgeflügel	<i>S. Enteritidis/Typhimurium</i>	max. 1 %
1168/2006	Legehennen	<i>S. Enteritidis/Typhimurium/</i>	

		<i>Infantis/Hadar/Virchow</i>	Reduzierung auf 30 %
646/2007	Masthähnchen	<i>S. Enteritidis/Typhimurium/Infantis/Hadar/Virchow</i>	max. 1 %
1237/2007	Konsumeier	<i>S. Enteritidis/Typhimurium/Infantis/Hadar/Virchow</i>	max. 1 %
2160/2003	Hähnchenfleisch	<i>S. spp.</i>	<i>S. spp.</i> nicht nachweisbar

Die Ziele sollen durch betriebliche Eigenkontrollen, Beprobungen durch die zuständigen Behörden sowie durch die Einleitung entsprechender Maßnahmen erreicht werden.

Vorschläge zur praxisorientierten Umsetzung von Untersuchungsvorgaben bei der visuellen Fleischuntersuchung liegen bereits vor. So kann die Vorgehensweise aus der bisherigen „konventionellen Fleischuntersuchung“ zur zukünftig möglichen „risikoorientierten (visuellen) Fleischuntersuchung“ entwickelt werden. Eine risikoorientierte Fleischuntersuchung erscheint bei Mastschweinen aus bekannter und kontrollierter Herkunft deswegen möglich, weil fast alle derzeit bei Schweinen vorkommenden Veränderungen auch ohne Palpation und Inzision zu erkennen sind. Auch die Inzision der Mandibularlymphknoten ist nicht mehr unbedingt erforderlich, weil das Auffinden von Veränderungen in diesen Lymphknoten in der Praxis keine Konsequenzen für die Beurteilung der Schlachttierkörper hat.

Details für die Umsetzung der risikoorientierten Fleischuntersuchung regelt die VO (EG) Nr. 1244/2007. Danach kann diese Verfahrensweise der Fleischuntersuchung von der zuständigen Behörde für Betriebe mit integrierter Kettenproduktion bei kontrollierter Haltung genehmigt werden.

In der Praxis bestehen allerdings noch große Vorbehalte hinsichtlich einer Umstellung auf eine risikoorientierte Fleischuntersuchung. Unklar sind mögliche Kosteneinsparungen (oder sogar das Entstehen zusätzlicher Kosten) sowie ein möglicherweise geringerer Personalbedarf für Untersuchungstätigkeiten am Schlachtband.

Über die Anwesenheit des amtlichen Tierarztes am Schlachtband kann die zuständige Behörde gemäß Anhang I, Abschnitt III Kapitel II Nr. 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 854/2004 entscheiden. Danach ist eine ständige Anwesenheit des amtlichen Tierarztes bei der Fleischuntersuchung nicht zwingend erforderlich, wenn bestimmte Bedingungen erfüllt sind. Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erscheint es allerdings geboten, an einer ständigen Anwesenheit des amtlichen Tierarztes am Schlachtband festzuhalten. Diese und andere Voraussetzungen und Entscheidungskriterien für eine risikoorientierte Fleischuntersuchung sollten bundeseinheitlich festgelegt werden.

Probleme werden auch bei einer möglichen Umstellung von konventioneller zu visueller Fleischuntersuchung oder umgekehrt hinsichtlich des Personaleinsatzes während der laufenden Schlachtung gesehen. Dabei ist der Personaleinsatz abhängig von der technischen Ausrüstung, der Homogenität des Tiermaterials, der Anzahl von Beanstandungen, der Kapazität des Ausschleusebandes und des Informationsflusses von den Erzeugerbetrieben über die Schlachtung bis zur weiteren Be- und Verarbeitung. Organbefunde aus einem ausgewählten Schlachtbetrieb aus den Jahren 2003 bis 2006 zeigen, dass bei einer Gesamtschlachtzahl von jährlich etwa 870.000 Schweinen die Anzahl gefundener Veränderungen an den Lokalisationen Leber, Perikard, Lunge und Brustfell in diesem Zeitraum etwa gleich groß war.

Erste Untersuchungen aus einem Pilotprojekt zur praktischen Umsetzung der risikoorientierten Fleischuntersuchung gemäß VO (EG) Nr. 854/2004 hatten die Überprüfung von Vorhersagenwerten zum Ziel, die aus Informationen von 39 Erzeugerbetrieben und einer konventi-

onellen Fleischuntersuchung abgeleitet wurden. Grundsätzlich war es möglich, entsprechende Informationen von den Mastbetrieben einzuholen. Dabei waren die Vorhersagewerte für Einzelbefunde gut, wenn sie auf der Basis von Einzel-Informationen aus den Betrieben berechnet wurden. In der Kombination der Befunde hoben sich die guten oder schlechten Prognosen für die Partien jedoch z.T. wieder auf, so dass der Vorhersagewert für kombinierte Befunde nicht befriedigend war. Die ausgesuchten Kriterien (Veränderungen an Brustfell, Lunge, Herz, Leber und Teilschäden) boten keine ausreichende Entscheidungsbasis. Auch war es nicht möglich, sogenannte schlechte Betriebe an den übermittelten Betriebsdaten zu erkennen.

Ziel sollte es jedoch sein, geeignete Vorhersage-Kriterien auszuwählen, um biologische und chemische Gesundheitsgefahren sowie eine mangelhafte Tiergesundheit (erhöhter Antibiotikaverbrauch, erhöhte Abszessgefahr, Hygienemängel) im Herkunftsbetrieb zu erfassen. Informationen aus der Lebensmittelkette waren nach den Erfahrungen aus dem Pilotprojekt allein nicht ausreichend für eine Klassifizierung von Mastpartien. Als Fazit aus diesem Pilotversuch sollten objektivierbare und verifizierbare bundeseinheitliche Regelungen erarbeitet werden, die nicht nur als Gesundheitskriterium für die betreffende Mastpartie, sondern auch im Rahmen der Verbesserung der Tiergesundheit genutzt werden können. Es könnte zukünftig auch Aufgabe der Schlachtbetriebe sein, solche Problembestände zu erfassen, deren Tiere im Rahmen der Lebensmittelketteninformationen und der Befunde am Schlachtband auffallen.

Aufgrund der vorläufigen Ergebnisse und der bisher nur geringen Anzahl der beteiligten Mastbetriebe sollten weitere ähnliche Versuche mit einer größeren Anzahl von Mastbetrieben initiiert werden, in die auch serologische und/oder bakteriologische Untersuchungen einbezogen werden.

Die Kriterien für das Risikomanagement müssen objektivierbar sein. Die Lebensmittelsicherheitsrisiken sollten mithilfe von serologischen und/oder mikrobiologischen Untersuchungen erfasst werden.

Aus Sicht des Verbraucherschutzes sind im Hinblick auf die Durchführung der risikoorientierten Fleischuntersuchung

1. universitäre Einrichtungen oder Forschungseinrichtungen des Bundes oder der Länder aufgerufen, Grundsätze für die risikoorientierte Fleischuntersuchung vorzuschlagen,
2. Lebensmittelunternehmer aufgerufen, Leitlinien zu entwickeln,
3. Verwaltungsvorschriften (AVV) und Durchführungsverordnungen notwendig und
4. Vereinbarungen zwischen Lebensmittelunternehmer und zuständiger Behörde erforderlich.

Mit Blick auf die VO (EG) Nr. 1244/2007, Anhang VI b, 3b ist es zukünftig erforderlich, solche Kriterien bzw. Handlungsoptionen auch für andere Tierarten (junge Rinder, Schafe, Ziegen) zu erarbeiten.

### **3 Empfehlungen**

Für die weitere Ausgestaltung der risikoorientierten Fleischuntersuchung sind bundeseinheitliche Kriterien erforderlich. Kriterienvorschläge sollten sich auch auf mögliche gesundheitliche Gefahren wie Salmonellen, Yersinien, multiresistente Staphylococcus aureus-Stämme (MRSA) oder Toxoplasmen beziehen. Aus den Erfahrungen mit den bisherigen Pilotversu-

chen wird deutlich, dass weitere experimentelle Erkenntnisse notwendig sind, die in weiteren Pilotversuchen gewonnen werden sollten. Entsprechende Ansätze aus Wirtschaft, Hochschule und amtlicher Lebensmittelüberwachung sollten zeitnah formuliert und den zuständigen Behörden zur Entscheidung vorgetragen werden. Für eine weitere Sachverständigenrunde sollten künftig auch Vertreter des Bauernverbandes und des Zentralverbandes der Deutschen Schweineproduktion eV (ZDS) als Dachverband für die Deutsche Schweineproduktion eingeladen werden.