

FLEISCHHYGIENE

FLEISCHUNTERSUCHUNG

SS 2008

INHALT

Anmerkung:

*Die „Downloads“ stellen einen
komprimierten Themenauszug dar
und dienen als ergänzende*

Informationsgrundlage !

*Sie ersetzen weder den Besuch der
weiterführenden Veranstaltungen,
noch das Studium vertiefender
Literatur und Rechtsmaterie !*

- VO (EG) Nr. 854/2004
 - Fleischuntersuchung
 - klassischer Untersuchungsgang:
*siehe Skript „Anleitung zur Schlachtier- und
Fleischuntersuchung“*
 - LFGB
 - AVV Lebensmittelhygiene
- Merkmale von Scheinschlachtungen

VO (EG) NR. 854/2004

- Klassischer Untersuchungsgang und entsprechende Rechtsvorgaben zu den einzelnen Tierarten
 - *siehe Skript „Anleitung zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung“*

LFGB

- § 66 LFGB Statistik

- (1) Über die **Schlachtier- und Fleischuntersuchung** und deren Ergebnis ist eine Statistik zu führen, die vom Statistischen Bundesamt zu erheben und aufzubereiten ist.
- (2) Das Bundesministerium wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zur Erlangung einer umfassenden Übersicht
 1. das Nähere über Art und Inhalt der Statistik nach Absatz 1 zu regeln,
 2. Meldungen über die Ergebnisse bestimmter Untersuchungen vorzuschreiben; auskunftspflichtig sind die zuständigen Behörden.

AVV LEBENSMITTELHYGIENE

Abschnitt 4

Grundsätze für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie für das Inverkehrbringen von Fleisch

§ 8

Erfassung der Untersuchungsbefunde bei der Durchführung der Fleischuntersuchung bei Mastschweinen und Rückmeldung an den Herkunftsbetrieb

Die bei der Fleischuntersuchung von Mastschweinen nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgestellten Veränderungen an Eingeweiden sind in Befundkategorien nach Anlage 3 einzuteilen und zu erfassen. Die Befunde der Fleischuntersuchung sind unter Verwendung des Formblattes nach der Anlage zu Anhang I Abschnitt II Kapitel II Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 für jede Schlachtpartie an den Herkunftsbetrieb zurückzumelden.

AVV LEBENSMITTELHYGIENE

Anlage 3
(zu § 8)

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

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

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

AVV LEBENSMITTELHYGIENE

§ 9

Untersuchungszeiten und Organisation der Fleischuntersuchung

(1) Für die Durchführung der in Anhang I Abschnitt IV Kapitel I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 jeweils unter Teil B beschriebenen Untersuchungsgänge ist pro Schlachtkörper und den dazugehörigen Nebenprodukten der Schlachtung von folgenden Mindestuntersuchungszeiten auszugehen:

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Rinder (über 6 Wochen alt) und Einhufer | 300 Sekunden, |
| 2. Rinder (unter 6 Wochen alt) | 180 Sekunden, |
| 3. Hausschweine | 50 Sekunden, |
| 4. Schafe und Ziegen ¹⁾ | |
| a) Schlachtkörpergewicht bis 10 kg | 30 Sekunden, |
| b) Schlachtkörpergewicht über 10 kg | 40 Sekunden. |
| (...) | |
| 1. Geflügel | |
| a) Schlachtkörpergewicht bis 1,5 kg | 2,5 Sekunden, |
| b) Schlachtkörpergewicht über 1,5 kg | angemessene Zeit, |
| 2. in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere | angemessene Zeit. |
| (...) | |

MERKMALE VON SCHEINSCHLACHTUNGEN

- TÖTUNG IM VERENDEN

Verzögerte Entblutung (Herzfunktion stark eingeschränkt, evtl. Kammerflimmern !)
Dickfüssige Konsistenz des Blutes (beginnende Gerinnung !)

- Evtl. mehrere Entblutungsstiche (zur Verbesserung des Blutentzugs !)
- Restblut in fast allen Gefäßen
 - Rippengefäße prall gefüllt
 - Hauptgefäße der Vorder- und Hintergliedmaßen blutgefüllt (enthäutet !)
 - Gekröse mit deutlichen Gefäßfüllungen
 - Kapillaren des Dünndarms deutlich gezeichnet
- Blutgerinsel in beiden Herzkammern
- Innere Organe blutreich
- Wirbelkörper dunkelrot (CAVE: Hämatopoese bei jungen Tieren !)
- Muskulatur dunkelrot (mit Blutabgabe bei Anschnitt !)
- Schwein mit hochgradigen Hypostasemerkmale der Haut (dunkelrot-fleckig)
- Geflügel mit blauroten Verfärbungen der Haut und dunkler Muskulatur

⇒ Gesamter Tierkörper „UNTAUGLICH“

MERKMALE VON SCHEINSCHLACHTUNGEN

- VORGETÄUSCHTE SCHLACHTUNG

„Kaltschlachtung“

Evtl. um mangelnde Sorgfalt beim Umgang mit lebenden Tieren zu verdecken
Straftatbestand nach FHRrecht

- Stichstelle ohne typische Einblutungen
- Große Halsgefäße mit Blutkoagula gefüllt (insbesondere Rind)
- Herz und Gefäße prall mit Blutkoagula gefüllt
- Rechte Herzkammer hochgradig erschlafft
- Evtl. Verfärbungen auf Pleura und/oder Peritoneum (nach längerer Zeit !)
- Muskulatur deutlich hell, wässrig und schlaff (blutet aber im Anschnitt nach !)
- Alle Organe blutreich
- Lunge wenig kollabiert
- Leber fleckig aufgehell
- Oft „stickige Reifung“ der Muskulatur (mit entsprechender Sensorik !)

⇒ Gesamter Tierkörper „UNTAUGLICH“