

Konkret sind die zuständigen Behörden insbesondere durch die Verordnung (EU) 219/2014 verpflichtet, Mast Schweine ohne besonderes Risiko einer visuellen Fleischuntersuchung bzw. bei Vorliegen von spezifischen Risiken einer gezielten Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Ersteres ist laut der EU-Verordnung das anzuwendende Standardverfahren, so dass für die konkrete Umsetzung Untersuchungssysteme betriebsspezifisch zu etablieren sind. Auf Initiative der zuständigen Überwachungsbehörde, dem Landkreis Cloppenburg, in enger Zusammenarbeit mit den Schlachtbetrieben, dem Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, der Zulassungsbehörde LAVES sowie unter wissenschaftlicher Begleitung durch die Tierärztliche Hochschule Hannover, werden vor dem Hintergrund der neuen EG - Verordnungen prozessorientierte Veränderungen innerhalb der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung vorgenommen. In diesem gemeinsamen Projekt werden durch den Aufbau einer umfassenden systematischen und EDV - gestützten Befunddatenerhebung sowie durch betriebliche Umbaumaßnahmen und personelle Umstrukturierungen die Grundsätze des niedersächsischen Tierschutzplanes zur Steigerung des Tierwohls sowie die Lebensmittelsicherheit im Sinne des Verbraucherschutzes sichergestellt.

DIE NEUE UNTERSUCHUNGSFORM STELLT DAS LEBENDE TIER UND DEN PRODUZENTEN WEITER IN DEN VORDERGRUND ALS BISHER. DIE UNTERSUCHUNG DES LEBENDEN TIERES WURDE SEITENS DES LANDKREISES DEUTLICH VERSTÄRKT. BEDINGT DURCH DIE ETABLIERUNG STANDORTBEZOGENER DATENBANKEN ZU DEN ERFOLGTEN ANLIEFERUNGEN WIRD ES FÜR DIE BETEILIGTEN, LANDWIRT, HOFTIERARZT, SCHLACHTBETRIEB UND AMTLICHE ÜBERWACHUNG MÖGLICH, PROBLEME HINSICHTLICH DER TIERGESUNDHEIT BESSER ZU BEWERTEN ALS BISHER.

Darüber hinaus finden flankierende Untersuchungen bei der Lebendtieruntersuchung statt, bei der Risikofaktoren für die Gesundheit von Mensch und Tier als auch Tierwohlintikatoren erfasst und bewertet werden.

Mit der Änderungsverordnung (EU) Nr. 219/2014 vom 7. März 2014 wird die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Wirkung zum 1. Juni 2014 so geändert, dass die visuelle, also berührungslose Untersuchung zum Standard für Schlachtkörper ohne erkennbare Veränderungen wird. ALLERDINGS BLEIBT SOWOHL DIE PALPATION, ALS AUCH DIE INZISION MITTEL DER UNTERSUCHUNG, WENN RISIKOFAKTOREN FÜR DIE GESUNDHEIT VON MENSCH UND TIER DAS ERFORDERN. Die genannte Änderungsverordnung, welche auf der Grundlage von wissenschaftlichen Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit basiert, wägt dabei die Risiken, die bei dem Anschneiden und Durchtasten durch mikrobiologische Kreuzkontamination entstehen können gegen das mögliche Nichterkennen von Krankheiten durch die rein visuelle Untersuchung ab. Sie fordert daher Hinweise auf Risikofaktoren, die weiterführende Untersuchungen wie Palpation oder Inzision erfordern. Flankierende Untersuchungen sind die Risikobewertungen auf der Grundlage

- der erfassten Tierschutzindikatoren auf der Lebendviehrampe und
- der Bewertung der Befunddaten vorangegangener Schlachtungen.

Daraus resultiert die Zusammenführung der Befunde aus den einzelnen Untersuchungsschritten durch die Etablierung neuer EDV-basierter Kommunikationsstrukturen zwischen den Untersuchern. Ergeben sich bei der Regeluntersuchung Hinweise auf die Notwendigkeit, weiterführende diagnostische Untersuchungen wie zum Beispiel das Anschneiden durchzuführen, werden diese vom Untersuchungsband auf das Ausschleuseband

verlagert, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden und den angemessenen Zeitfaktor zur notwendigen Untersuchung sicherzustellen.

Der konventionelle Ansatz der Untersuchung wird den Risiken heutzutage nicht mehr gerecht. Die Neuausrichtung der Fleischuntersuchung auf eine visuelle Methodik ist keine Abkehr vom Gedanken des Verbraucherschutzes sondern eine Verbesserung derselben.

Die Verpflichtung der adspektorischen Kontrolle richtet den Focus auf die Gesamtlokalisation des jeweiligen Untersuchungsbereiches und konzentriert sich nicht mehr nur noch in der Auffindung, Inzision und Bewertung von Organen, denen im Rahmen des EFSA - Gutachtens keine oder eine verminderte Bedeutung zugemessen wird. Diese konventionelle Form der Untersuchung hält zwar den Untersucher am Tier, ist aber nicht mehr zielführend. Die Untersuchungszeit kann effizienter genutzt werden.

Somit stärkt die Form der Untersuchung den Gedanken eines verbesserten Verbraucherschutzes.

Der Focus richtet sich zukünftig auf die klare, fachkompetente Erfassung und Befundung sowie Dokumentation von relevanten Befunden.

Diese visuell erkennbaren Faktoren sind die Grundlage für eine Partiebewertung und somit für den Landwirt Hinweis zu Verbesserungspotentialen. Die amtliche Fleischuntersuchung wird somit nicht zur alleinigen Endkontrolle, sondern Glied in der Lebensmittelkette mit dem Ziel der prophylaktischen Verbesserung der Tiergesundheit sowie des Verbraucherschutzes.

Zudem können auch auf Grundlage von serologischen Monitoringergebnissen, wie dem gesetzlich vorgeschriebenen und bereits gut etablierten Salmonellenmonitoring, Risiken in Bezug auf den Verbraucherschutz erkannt und bei der Wahl des Untersuchungsverfahrens einbezogen werden. Zukünftig sollten im Rahmen der Umsetzung der risikoorientierten Schlachttier- und Fleischuntersuchung zusätzliche Monitoringuntersuchungen auf weitere relevante Zoonoseerreger eingeführt werden, die sowohl auf landwirtschaftlicher als auch auf Schlachthofebene zu kontinuierlichen Optimierungsprozessen führen. Das wissenschaftliche Gutachten, das der EU-Verordnung vorausging, betont ja die Bedeutung der biologischen Gefahren (Salmonella, Yersinia enterocolitica, Toxoplasma gondii und Trichinella).

Durch das vorgeschriebene Standardverfahren der visuellen Fleischuntersuchung werden die Risiken der Kreuzkontamination auch in Bezug auf Yersinien reduziert, da das routinemäßige Anschneiden der Kopflymphknoten und die Palpation unterbleibt.