

Bundesrat

Drucksache 421/14

16.09.14

AV - EU - G

Antrag

des Landes Niedersachsen

Entschließung des Bundesrates "Mehr Verbraucherschutz bei der amtlichen Fleischuntersuchung"

Chef der Niedersächsischen Staatskanzlei

Hannover, 16. September 2014

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Ministerpräsidenten
Stephan Weil

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Niedersächsische Landesregierung hat in ihrer Sitzung am 16. September 2014 beschlossen, dem Bundesrat die als Anlage beigefügte

Entschließung des Bundesrates „Mehr Verbraucherschutz bei der amtlichen Fleischuntersuchung“

zuzuleiten.

Ich bitte Sie, die Vorlage gemäß § 36 Absatz 1 der Geschäftsordnung des Bundesrates den Ausschüssen zur Beratung zuzuweisen und eine Behandlung in den Ausschüssen bereits in der Woche vom 22. bis 26. September 2014 zu ermöglichen.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Jörg Mielke
Staatssekretär

Entschließung des Bundesrates „Mehr Verbraucherschutz bei der amtlichen Fleischuntersuchung“

Seit dem 1. Juni 2014 werden bei Hausschweinen die veterinärämtlichen Untersuchungen von Schweine-Schlachtkörpern grundsätzlich nur noch visuell vorgenommen. Auf den bisher obligatorischen Anschnitt innerer Organe und der Lymphknoten wird im Regelfall ebenso verzichtet wie auf das Abtasten der Leber und anderer Organe. Basis für das neue Verfahren ist die Verordnung (EU) Nr. 219/2014 der Kommission vom 7. März 2014 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung.

Der Bundesrat lehnt die auf EU-Ebene beschlossene VO zur Änderung der VO 854/2004 ab und fordert eine zeitnahe Überarbeitung. Der Verzicht auf Fleischanschnitt und Abtasten als Untersuchungsmethode und die Nutzung der risikobasierten Fleischuntersuchung ist nach Auffassung des Bundesrates nur unter bestimmten Voraussetzungen im Sinne des Verbraucherschutzes zu verantworten.

Zur Sicherstellung des unter den gegebenen Rahmenbedingungen bestmöglichen Schutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher fordert der Bundesrat die Bundesregierung auf, die Voraussetzungen für eine möglichst umfassende risikomindernde, gründliche und bundeseinheitliche Untersuchung von Schweine-Schlachtkörpern zu schaffen. Dies beinhaltet:

1. Die Förderung neuer Methoden und Erkenntnisse, um die Diagnostik stetig weiter zu entwickeln und eine Anpassung an die heute tatsächlich relevanten Gefahren zu erreichen, insbesondere die Entwicklung kostengünstiger serologischer Testsysteme als Monitoring-Systeme und die Schaffung der rechtlichen Voraussetzungen, um bei entsprechenden Nachweisen die erforderlichen Maßnahmen auf allen Vermarktungsstufen veranlassen zu können.
2. Die Förderung des beiderseitigen Informationsflusses zwischen Mast- und Schlachtbetrieben, des Informationsflusses zwischen den jeweils für den Mast- und Schlachtbetrieb zuständigen Behörden bundesweit und die Verknüpfung bereits vorhandener Daten im Interesse der Optimierung des Verbraucherschutzes und des Tierschutzes in Form einer bundesweiten zentralen Datenbank. Die bereits bestehende HI-Tier Datenbank sollte zu einer gemeinsamen Datenbank mit Schnittstellen für alle Beteiligten erweitert werden.
3. Die Ergänzung der Lebensmittelketteninformation um die für die Entscheidung des amtlichen Tierarztes erforderlichen Elemente:
 - **Tiergesundheitsstatus** des Haltungsbetriebes bzw. der Region: Angabe amtlicher Maßnahmen oder Beschränkungen,
 - **Gesundheitsstatus** der Tiere/Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen: Angabe von Erkrankungen im Herkunftsbetrieb. Eine Zusammenstellung der in diesem Zusammenhang relevanten Erkrankungen könnte durch BfR erfolgen,
 - **Mortalitätsrate**: Angabe in **natürlichen** Zahlen,
 - **Wartezeit** Tierarzneimittel: Angabe der verabreichten Arzneimittel mit Angabe des Produktnamens, für die eine Wartezeit besteht, und deren An-

wendung innerhalb eines Zeitraums von 60 Tagen vor der Schlachtung erfolgte,

- **Analysenergebnisse:** Angabe **aller** vorhandenen Laborergebnisse, insbesondere Salmonellen, Yersinien, Salmonellenkategorie,
- **Bericht der vorhergehenden Schlachtungen des Betriebes:** Befunde gemäß Tierschutzindikatoren (siehe Nr. 5) und Fleischuntersuchungs-Befunde der letzten 6 Monate,
- **Produktionsdaten des Betriebes:** Angaben über Mast, Zucht, Datum der Einstellung der Schlachtpartie, Haltung konventionell oder kontrolliert nach VO (EG) Nr. 2075/2005,
- **Bestandsbetreuender Tierarzt:** Angabe von Name, Adresse, Telefon,
- **Übrige Daten:** Angabe der Registriernummer gemäß Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (Viehverkehrsverordnung, ViehVerkV), Name, Stalladresse, Anzahl, Kennzeichnung z. B. Schlagstempel, ggf. zusätzliche Daten für einen vorgesehenen Export.

4. Für kleine Schlachtereien müssen Ausnahmen von den umfassenden Dokumentationen in der Form erfolgen, dass eine Eingabe von Befunden in die einzurichtende Datenbank durch alternative Dokumentationsmöglichkeiten z. B. in Papierform ermöglicht wird.

Weiterhin fordert der Bundesrat die Bundesregierung im Rahmen der Ausgestaltung nationaler Verwaltungsvorschriften auf, folgende Maßnahmen zu initiieren:

5. Die Festlegung von Tierwohlintikatoren, die in der amtlichen Schlachtier/Fleischuntersuchung relevant sind und deren Aufnahme in die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV LmH) als zu erhebende und an den Herkunftsbetrieb und ggf. an die für diesen zuständige Überwachungsbehörde zu meldende Befunde.
6. Die Aufnahme des modifizierten Larvenauswanderungsverfahrens (Alaria alata mesocercariae migration technique, AMT) zur Untersuchung auf den Parasiten Duncker'scher Muskelegel, der Schweinefleisch infizieren kann, in Anlage 4 der AVV LmH.

Begründung:

Seit Mitte der 1990er-Jahre gibt es EU-weit Bestrebungen, die Fleischuntersuchung den veränderten Erfordernissen anzupassen. Ein erster Schritt war hierzu die VO (EG) 854/2004, die Anfang 2005 Rechtskraft erlangte. In dieser VO wurde das Prinzip der risikobasierten Fleischuntersuchung verankert. Die aktuell überwiegend praktizierte Form der Fleischuntersuchung ist seit Anfang des 20. Jahrhunderts unverändert geblieben. Um ca. 1900 war die Untersuchungstechnik für die damalige Zeit hochmodern und risikoorientiert, da man durch Anschneiden von Lymphknoten und Organen pathologisch-anatomische Veränderungen sehr gut erkennen konnte, die durch Tierseuchen oder Krankheitserreger beim Tier hervorgerufen wurden und für

den Menschen gesundheitliche Risiken bedeuteten. Anfang Oktober 2013 hat das Europäische Parlament mehrheitlich einen Verordnungsentwurf der Europäischen Kommission beschlossen, mit dem die Verordnung 854/2004 über besondere Vorschriften zur veterinärärztlichen Überwachung u. a. von Schweine- Schlachtkörpern ab dem 1. Juni 2014 geändert wird. Damit entfällt das bisher im Rahmen der veterinärärztlichen Überwachung obligatorische Anschneiden innerer Organe und der Lymphknoten von Schweine-Schlachtkörpern; auch auf das Abtasten der Leber kann grundsätzlich verzichtet werden. Die einschlägigen Fachkreise kritisieren diese Änderung. Sie befürchten, dass Krankheiten übersehen und nicht lebensmitteltaugliche Tiere in den Verkehr gebracht werden könnten. Die berufsständische Vertretung der Veterinärmediziner weist darauf hin, dass etwa das Anschneiden des Herzens wichtig sei, um die Krankheit Rotlauf - eine auch für den Menschen infektiöse Hauterkrankung - bei Schweinen festzustellen. Außerdem könnten durch den Wegfall tastender und anschneidender Untersuchungsmethoden Abszesse und andere Organveränderungen übersehen werden.

In der 2011 erfolgten Stellungnahme der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) zur Modernisierung der Fleischuntersuchung beim Schwein wird aber auch auf die relevanten Unzulänglichkeiten bei der aktuellen Untersuchungsmethode hingewiesen. Demnach lassen sich Salmonellen, Yersinien, Toxoplasmen mit den herkömmlichen Untersuchungsmethoden durch Anschnitt nicht erfassen. Die EFSA empfiehlt daher einen Verzicht auf das Anschneiden und Abtasten; sieht jedoch gleichzeitig eine Intensivierung der Diagnostik und Risikokategorisierung von Mastbetrieben und Schlachthöfen als erforderlich an. Dem Informationsfluss kommt dabei eine hohe Bedeutung zu. Für die Tiergesundheit relevante Veränderungen sind vom Schlachtbetrieb an den Mastbetrieb zurückzumelden.

Die Änderung der VO (EG) 854/2004 bleibt hinter den Empfehlungen der EFSA unverhältnismäßig zurück, da hier nur die Untersuchungsmethode am Schlachtband verändert wird, nicht aber die unverzichtbaren Elemente zur Sicherung der Fleischhygiene vorgeschrieben werden. Diese Elemente, wie Diagnostik, Risikokategorisierung und Informationsfluss sind hinsichtlich Tiergesundheit und verantwortungsvoller amtlicher Fleischuntersuchung im Sinne des Verbraucherschutzes unabdingbar und damit mindestens auf nationaler Ebene einzufordern.

Im Einzelnen:

Zu 1.

Die Intensivierung der Diagnostik wird auch seitens der EFSA als erforderlich angesehen, insbesondere bei Bakterien wie Yersinien und Parasiten wie Toxoplasmen, da diese Erreger beim Tier häufig keine sichtbaren Krankheitszeichen oder Veränderungen am Schlachtkörper hervorrufen. Allerdings müssen die anzuwendenden Tests einfach zu handhaben und kostengünstig sein.

Werden positive Ergebnisse festgestellt, müssen rechtliche Vorgaben bezüglich der zu treffenden Maßnahmen existieren, um eine Gefährdung der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verhindern wie z. B. die Kanalisierung der betroffenen Schlachtkörper ausschließlich in Verarbeitungsbetriebe zur Herstellung von erhitzten Fleischerzeugnissen.

Zu 2.

Auch wenn der Informationsfluss zwischen Herkunftsbetrieb, Schlachtbetrieb und den für die Betriebe zuständigen Überwachungsbehörden zwar bereits weitestgehend realisiert ist, muss der Informationsgehalt jedoch näher ausgestaltet werden.

Als notwendig wird ein flächendeckendes System (Datenbank) erachtet, das einen einfachen Zugriff auf alle relevanten Informationen für alle Prozessbeteiligten ermöglicht. Hier sollten unbedingt bereits vorhandene Systeme genutzt und entsprechend erweitert werden wie die HI-Tier Datenbank.

Zu 3.

Die Informationen aus der Lebensmittelketteninformation bilden eine zentrale Grundlage für die Entscheidungen des amtlichen Tierarztes für weitere zu treffende Maßnahmen wie z. B. Anschnitte oder zusätzliche Laboruntersuchungen. Aus den zurzeit in der Standarderklärung vorgeschriebenen Angaben lassen sich jedoch keine zusätzlichen Informationen über den Herkunftsbestand wie etwa Arzneimiteleinsatz, Tierschutzindikatoren, Mortalitätsrate, Befunde der letzten Schlachttier- und Fleischuntersuchung, Rückstandsbefunde etc. ableiten. Diese Informationen sind jedoch für eine angemessene Entscheidung des amtlichen Tierarztes im Sinne eines umfassenden Verbraucherschutzes unverzichtbar.

Zu 4.

Es darf auch nicht verkannt werden, dass auch kleinere Schlachtereien ihre Existenzberechtigung haben. Daher sind für diese Betriebsgröße Erleichterungen hinsichtlich des technischen Aufwandes zur Dokumentation zu gewähren.

Zu 5.

Auch wenn bereits durch geltendes Recht (VO (EG) Nr. 854/2004) die Meldung von Verstößen gegen das Tierwohl an den Herkunftsbetrieb und an die für diesen zuständige Überwachungsbehörde geregelt ist, muss dieser Prozess standardisiert werden. Es müssen in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu erhebende Tierschutzindikatoren definiert und zur Gewährleistung eines sicheren Informationsflusses in die entsprechende Datenbank eingepflegt werden. Herkunftsbetrieb und für diesen zuständige Überwachungsbehörde werden damit in die Lage versetzt, entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um Tierwohl und Tiergesundheit zu verbessern.

Zu 6.

Schweinefleisch kann mit Parasiten (Trichinen) infiziert sein, die für den Menschen bei Verzehr zum Gesundheitsrisiko werden können. Deshalb wird das Fleisch, bevor es in Verkehr gebracht wird, fleischhygienisch begutachtet. Bei Untersuchungen von Wildschweinefleisch wurde als Zufallsbefund wiederholt der Duncker'sche Muskelegel nachgewiesen.

Der Duncker'sche Muskelegel ist eine Mesozerkarie, d.h. eine Vorstufe des parasitisch im Darm von Fleischfressern lebenden Saugwurms *Alaria alata*. Bei Verzehr von infiziertem und nicht ausreichend erhitztem Fleisch durch den Menschen, kann es zum Krankheitsbild der larvalen Alariose kommen. Die Symptome sind eher unspezifisch. Atemwegs- und Hauterkrankungen können ebenso auftreten wie Netzhautschäden am Auge, die durch Schmierinfektionen hervorgerufen werden können. Routinemäßig wird Wildschweinefleisch derzeit nicht auf den Duncker'schen Muskelegel hin geprüft. Für den Fall des Nachweises des Duncker'schen Muskelegels im Fleisch empfiehlt das BfR in einer Stellungnahme Nr. 027 vom 1. Juli 2007 aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes das Fleisch als untauglich für den menschlichen Verzehr zu beurteilen und die Entwicklung von geeigneten diagnostischen Verfahren zum Nachweis des Duncker'schen Muskelegels, um zur weiteren (regionalen) Aufklärung des Vorkommens und zu seiner Bedeutung in Deutschland

beizutragen. Zwischenzeitlich wurde seitens der Universität Leipzig ein Forschungsprojekt abgeschlossen mit dem Ergebnis, dass das modifizierte Larvenauswanderungsverfahren (*Alaria alata mesocercariae migration technique*, AMT) eine geeignete Untersuchungsmethode zum Nachweis des Duncker'schen Muskelegels darstellt. Die Methode sollte in die AVV LMH aufgenommen werden, um den amtlichen Tierärzten Rechtssicherheit bei der Anwendung der AMT zu geben.

Abschließend kann festgestellt werden, dass das vorgesehene Maßnahmenpaket den notwendigen Rahmen zur Sicherung der Fleischhygiene schafft, um auch zukünftig eine möglichst umfassende risikomindernde, gründliche und bundeseinheitliche Untersuchung von Schweine-Schlachtkörpern zu garantieren. Durch die Erhebung von definierten Tierschutzindikatoren wird eine Verbesserung des Tierwohls und der Tiergesundheit erreicht; langfristig wird hierdurch auch die Lebensmittelsicherheit verbessert.