

3.

SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG

STATISTIK DER UNTERSUCHUNGEN

SEITE 26

VERMITTLUNG FACHLICHER FITNESS

SEITE 29

RÜCKSTÄNDE UNTER DER LUPE

SEITE 32

NITROFEN UND MPA – ZWEI SUBSTANZEN VON INTERESSE

SEITE 34

ENTSORGUNG TIERISCHER ABFÄLLE

SEITE 36

STATISTIK DER UNTERSUCHUNGEN

Das Vertrauen der Konsumenten zum Fleisch muss ständig neu errungen werden, denn dieses Lebensmittel soll höchsten Ansprüchen genügen. Die Fleischuntersuchungsorgane des Landeshauptmannes führen die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch und kontrollieren die Gewinnungs- und Herstellungsprozesse. Die Amtstierärzte wiederum überwachen diese Tätigkeiten.

Fleisch von Nutztieren, aber auch von Wild und Fisch, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, muss gesundheitlich unbedenklich sein. Um dies zu gewährleisten, unterliegt es vielschichtigen und umfangreichen Kontrollen, vor allem durch die Organe der Veterinärbehörden, die auch auf den verschiede-

nen Erzeugungsstufen die so genannte Eigenkontrolle durch den jeweiligen Produzenten überwachen.

Fleischuntersuchungsorgane. Zum Stichtag 31. Dezember 2002 waren in insgesamt 2.816 „Fleischbetrieben“ im Bundesland Steiermark 233 Fleischunter-

Tab. 3: Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei landwirtschaftlichen Nutztieren und Zuchtwild, 2002

Tierart	Gesamt-schlacht-zahlen in der Stmk.	davon Notschlachtungen	Schlacht-zahlen der IGH-Schlachtbetriebe	Beurteilung		
				tauglich	tauglich nach Bbm.**	untauglich
Einhufer	182	2	117	181	0	1
Rinder	102.280	1.122	87.398	101.908	8	364
Kälber	15.339	82	12.421	15.284	0	55
Schafe	10.275	6	7.466	10.250	0	25
Ziegen	699	2	552	699	0	0
Schweine	1,646.702	93	1,591.117	1,641.107	0	5.595
Wildschweine*	92	0	0	92	0	0
Wildwiederkäuer*	562	0	132	562	0	0
Hühner	18,669.755	0	18,608.603	18,543.171	0	126.584
Puten	1.148	0	0	1.148	0	0
sonst. Geflügel	39.170	0	0	39.170	0	0
Hauskaninchen	0	0	0	0	0	0

* Zuchtwild aus Fleischproduktionsgattern

** tauglich nach Brauchbarmachung

suchungstierärzte, sechs Fleischuntersucher und 51 Trichinenuntersucher tätig. Im Berichtsjahr sind 20 Fleischuntersuchungsorgane ausgeschieden, acht Tierärztinnen und Tierärzte sind neu bestellt und angelobt worden.

Breite Prüfpalette. Die Untersuchungen und Kontrollen umfassen neben der Untersuchung der lebenden Schlachttiere in den Schlachtbetrieben oder noch im Herkunftsbetrieb auch die Fleischuntersuchung unmittelbar nach der Schlachtung. Bei Schweinen und Einhufern wird zusätzlich noch routinemäßig die Trichinenuntersuchung durchgeführt. Spezielle Zusatzuntersuchungen, wie z. B. die Prüfung des Wasserbindungsvermögens des Fleisches, des pH-Wertes, des Ausblutungsgrades, die Prüfung auf abweichenden Geruch oder Geschmack sowie Probenahme und Einsendung an Untersuchungsanstalten für mikrobiologische, parasitologische oder Rückstandsuntersuchungen geben zusätzliche Sicherheit für die Beurteilung des Fleisches.

Hygienekontrollen. Eine weitere Aufgabe ist die planmäßige Überwachung der Betriebe hinsichtlich der Einhaltung aller Vorschriften in den Bereichen Betriebs-, Personal-, Prozess- und Produkthygiene. Wesentlich ist dabei auch die regel-



mäßige Überprüfung der von den Betrieben selbst vorzunehmenden planmäßigen und dokumentierten Eigenkontrollmaßnahmen, die durch die Novellierung des § 18 der Frischfleisch-Hygieneverordnung vor allem hinsichtlich der mikrobiologischen Untersuchungen genau geregelt wurden. Weitere wichtige Teilbereiche sind die Überwachung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften sowie die Entnahme von Rückstandsproben im Rahmen des Stichprobenplanes und im Verdachtsfall. Solch ein Verdacht ist prinzipiell bei jedem Anlass für eine bakteriologische Fleischuntersuchung gegeben.

Untersuchungsergebnisse. Die Kontrollen und Untersuchungen sowie ihre Ergebnisse sind von den Fleischuntersuchungs-

Tab. 4: Wild-Abschusstatistik und amtliche Fleischuntersuchung, 2002

Wildart	Rotwild	Rehwild	Gamswild	Muffelwild	Steinwild	Wildschw.	Summe
Abschüsse	10.677	54.096	5.075	418	45	663	70.974
amtlich untersucht	1.680	7.348	858	29	3	440	10.358
tauglich	1.656	7.314	850	29	3	436	10.288
untauglich	24	34	8	0	0	4	70
bakteriologische Untersuchungen	0	0	1	0	0	0	1

organen laufend mit Prüflisten, Kontrollformularen und in einem Protokollbuch zu dokumentieren, um den Nachweis der korrekten Prüfungsvorgänge zu erbringen. So müssen die Fleischuntersuchungstierärzte z. B. auf Grund der Rinderkennzeichnungsverordnung bei der Untersuchung der Rinder vor der Schlachtung persönlich die Kennzeichen und die Herkunft jedes Rindes feststellen und diese Kontrolltätigkeit dokumentieren.

Betriebe. Alle Schlachtbetriebe, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe, Kühl-

häuser, Umpackzentren und Wildsammelstellen werden von der FA&C in ausführlichen Listen mit ihren Firmennamen, den individuellen Veterinärkontrollnummern, den Standortadressen und Produktionsarten evident gehalten. Veränderungen in diesen Listen sind regelmäßig an das zuständige Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen zu melden. Dieses veröffentlicht die jeweils aktualisierten Daten aller Bundesländer in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ (AVN), dem offiziellen Organ der Veterinärverwaltung der Republik Österreich.

Tab. 5: Anzahl der „Fleischbetriebe“ in der Steiermark, 2002

Bezirk	Anzahl der „Fleischbetriebe“						Summe gesamt
	zugelassen für den IGH		gewerbliche Kleinbetriebe		landw. Direkt- vermarkter		
	gesamt	dav. SB	gesamt	dav. SB	gesamt	dav. SB	
Bruck an der Mur	3	0	27	1	63	54	93
Deutschlandsberg	7	1	25	13	178	122	210
Feldbach	9	4	29	11	224	76	262
Fürstenfeld	3	3	9	1	76	25	88
Graz	6	1	62	0	19	13	87
Graz-Umgebung	8	0	48	16	194	168	250
Hartberg	7	3	28	8	265	188	300
Judenburg	0	0	27	7	30	26	57
Knittelfeld	0	0	9	1	27	26	36
Leibnitz	8	5	25	5	454	163	487
Leoben	3	1	40	6	50	28	93
Liezen	4	3	36	9	106	98	146
Murau	0	0	19	3	34	33	53
Mürzzuschlag	0	0	22	7	50	44	72
Radkersburg	1	1	14	4	64	7	79
Voitsberg	0	0	23	6	80	80	103
Weiz	2	1	31	5	367	191	400
Steiermark	61	23	474	103	2.281	1.342	2.816

IGH = Innergemeinschaftlicher Handel

SB = Schlachtbetriebe

VERMITTLUNG FACHLICHER FITNESS

Die Fleischuntersuchungsorgane müssen aus eigener Initiative ihr Fachwissen, die Kenntnis der Rechtsvorschriften und ihre Fähigkeiten, alle vorgeschriebenen Untersuchungen durchzuführen, immer aktuell halten und trainieren. Dazu muss die zuständige Behörde entsprechende Fortbildungsmöglichkeiten anbieten.

Die FA8C übermittelt den Fleischuntersuchungsorganen laufend Änderungen der Rechtsnormen und Interpretationen von Vorschriften sowie neue fachliche Erkenntnisse. Zudem organisiert sie regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen zu aktuellen Sachthemen.

Überwachung der Eigenkontrolle. Mit der im Berichtsjahr erlassenen Novelle zur Frischfleisch-Hygieneverordnung wurden die Bestimmungen über die Eigenkontrolle der Betriebe und deren behördliche Überwachung wesentlich präzisiert. Da diese umfangreiche und tief greifende Änderung auch eine Intensivierung der behördlichen Kontrollen durch die Amtstierärzte und Fleischuntersuchungstierärzte bedingt, hat die FA8C wieder einen spezifischen Fortbildungslehrgang angeboten und eine spezielle „Schulungsunterlage zur Überwachung der betrieblichen Eigenkontrolle, insbesondere der mikrobiologischen Eigenkontrolle, in Schlacht-, Fleischbe- und -verarbeitungsbetrieben“ erstellt. Im Jahr 2002 haben insgesamt 97 Tierärzte diese Spezialausbildung absolviert.

Mit der betrieblichen Eigenkontrolle soll gewährleistet werden, dass die Produktionsbedingungen den vorgeschriebenen Hygienebestimmungen entsprechen. Zu diesem Zweck muss der Betriebsleiter ein ständiges Kontrollsystem einführen und anwenden, das folgende Inhalte umfasst:

- Risikoanalyse
- Ermittlung unverzichtbarer bzw. kritischer Überwachungspunkte, Festlegung wirksamer Überwachungsverfahren an diesen Punkten und Durchführung dieser Verfahren
- Festlegung von Grenzwerten für Überwachungsparameter an den Kontrollpunkten
- Festlegung von Abhilfemaßnahmen bei Abweichungen
- Prüfverfahren für die genannten Maßnahmen
- Dokumentation der wirksamen Durchführung der Maßnahmen

In einem Anhang zur Verordnung sind die vom Betriebsinhaber einzuhaltenden Verfahrensweisen bei der selbst vorzunehmenden Probennahme und mikrobiologischen Untersuchung festgelegt. Dabei



Probenentnahme zur Eigenkontrolle

sind zur Überprüfung der Schlachthygiene Proben von Schlachtkörpern zu entnehmen. Zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges ist der Oberflächenkeimgehalt von Arbeitsgeräten und anderen Flächen, die mit Fleisch in Berührung kommen, zu bestimmen. Mit diesen planmäßig vorzunehmenden Untersuchungen sollen das Kontaminationsrisiko für frisches Fleisch, die Suche nach Kontaminationsquellen und die Mängelbehebung erleichtert werden.

Tierschutz beim Schlachten. Gerade die für die Tiere und Menschen extreme Belastung beim Schlachten stellt für die Fleischuntersuchungstierärzte, die auch die Einhaltung der Tierschutzvorschriften zu überwachen haben, eine besondere Herausforderung dar. Um den Tieren vermeidbare Schmerzen, Schäden und Leiden zu ersparen, müssen die Tierärzte neben genauer Kenntnis der Rechtsvorschriften auch über ein ständig aktualisiertes Fachwissen verfügen. Die FABC hat im Berichtsjahr die Fortbildung für Fleischuntersuchungstierärzte zum Thema „Tierschutz beim Schlachten“ an neun Veranstaltungsterminen fortgesetzt, 168

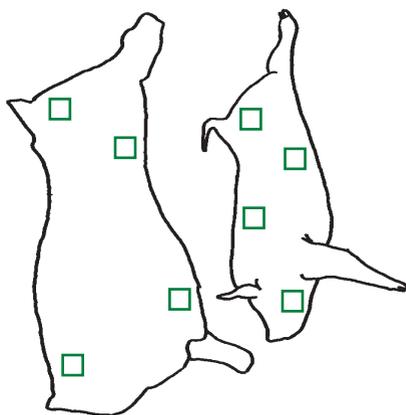


Abb. 9: Probenahmestellen

Tierärzte haben an diesen Veranstaltungen teilgenommen.

Praktikum für Einsteiger. Die Ausbildungsstätte für österreichische Tierärzte zu Fleischuntersuchungsorganen ist die Veterinärmedizinische Universität in Wien. Da einerseits die Anforderungen an die Untersucher bei den hochtechnisierten automatischen Bandschlachtungen deutlich gestiegen sind und andererseits die Universität die praktische Aus-



Demonstration von Betäubungsgeräten

bildung für Studenten seit einigen Jahren nicht mehr im erforderlichen Ausmaß anbieten kann, suchen die Veterinärdirektionen der Bundesländer gemeinsam eine Kompensationsmöglichkeit, um dieses Problem zu lösen. Betroffen sind vor allem die Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich und Steiermark, wie Tabelle 6 aufzeigt. Demnach erfolgen in den drei genannten Bundesländern, in denen sich 83 % aller IGH-Schlachtbetriebe befinden, zusammen 76 % der gesamten Rinder-, 94% der gesamten Schweine- und 69% der gesamten Geflügelschlachtungen. Als erster Schritt wurden gemeinsam Ausbildungsmodule erarbeitet, um den Absolventen der Universität die erforderliche Praxis sowohl für die Untersuchungen an kleinen, nur regional vermarktenden Schlachtbetrieben, als auch an Schlachtbändern mit hohen Stundenleistungen und Arbeiten in einem Team von Fleischuntersuchungsorganen anbieten zu können.

Für Amtstierärzte verboten. Durch eine Änderung des Fleischuntersuchungsgesetzes auf Veranlassung des zuständigen Bundesministers ist seit dem 11. Juli 2002 vielen Amtstierärzten die Ausübung der

Fleischuntersuchung untersagt, auch wenn sie diese stets außerhalb der Dienstzeit und des Zuständigkeitsbereiches durchgeführt haben. Dadurch stehen nun Amtstierärzte, die früher häufig in ihrer Freizeit junge Kollegen an Schlachtbetrieben eingeführt und eingeschult haben, meist nicht mehr zur Verfügung. Seither eingestellte Amtstierärzte können durch diese Maßnahme nicht mehr das unzweifelhaft notwendige praktische Fachwissen erwerben, das sie bei ihrer Kontrollfunktion gemäß § 16 FUG und als Obergutachter gemäß § 28 dringend brauchen.

Einweisung vor Angelobung. Fleischuntersuchungsorgane werden vor Beginn ihrer Tätigkeit auf die genaue Erfüllung ihrer Pflichten, insbesondere auf die Einhaltung der Vorschriften über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung angelobt. Bei dieser Gelegenheit erhalten sie in der FA8C auch eine ausführliche Einweisung vor allem in die Organisation der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Hygienekontrollen, in die Rückstandsuntersuchungen sowie die Gebührenabrechnung und das Berichtswesen.

Tab. 6: IGH-Schlachtbetriebe und Schlachtungen in Österreich, 2002

	Anzahl der IGH-Schlachtbetriebe			Rinderschlachtungen	Schweineschlachtungen	Geflügelschlachtungen
	Gesamt	Rotfleisch	Geflügel			
Österreich gesamt	130	122	8	598.445	5,274.285	55,965.892
Niederösterreich	40	39	1	135.684	1,246.913	2,495.380
Oberösterreich	44	43	1	214.065	2,050.364	17,302.323
Steiermark	24	21	3	102.280	1,646.702	18,710.073
Anteil von NÖ, OÖ und Stmk in Prozent	83	84	62	76	94	69

RÜCKSTÄNDE UNTER DER LUPE

Neben der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, bei der die lebenden Tiere bzw. die Schlachtkörper vor allem einer grobsinnlichen Prüfung durch das Fleischuntersuchungsorgan unterzogen werden, gewinnt die labortechnische Untersuchung auf Mikroorganismen und bedenkliche Rückstände immer mehr an Bedeutung.

Gesetzlich vorgeschriebene Rückstandsuntersuchungen werden in der Steiermark bereits seit 1989 nach einem vom Institut für Angewandte Statistik und Systemanalyse, Joanneum Research Graz erarbeiteten Stichprobenplan durchgeführt, der für jeden EU-zugelassenen Schlachthof die Anzahl der je Kalenderwoche zu entnehmenden Proben festlegt. Mit der Entnahme dieser Proben sind Fleischuntersuchungstierärzte beauftragt. Zusätzlich entnehmen Amtstierärzte planmäßig Stichproben bei Lebendtieren in den Tierbeständen.

Stichproben. Im Jahr 2002 wurden im Rahmen des nationalen Stichprobenplanes in der Steiermark 1.990 Untersuchungen auf Rückstände in 18 Schlachtbetrieben und 403 Untersuchungen in Nutztierbeständen durchgeführt. Dabei wurden insgesamt fünf positive Befunde erhoben (zweimal Sulfonamide, zweimal Hemmstoffe und einmal Cadmium). Da die Untersuchung von 16 Proben von den beteiligten Untersuchungsanstalten noch nicht abgeschlossen ist, handelt es sich bei den genannten Zahlen um vorläufige Ergebnisse.

Tab. 7: Auswahl von Stichprobenuntersuchungen auf Rückstände bei Schlacht tieren in der Steiermark, 2002 (positive Befunde in Klammer)

Tierart	Hormone und Anti-hormone	Hemmstoffe, Sulfonamide	Nitrofurane	CAP	Tranquillizer	Beta-Agonisten	Antiparasitika
Mastkälber	45	36 (1)	3	10	12	5	6
Jungrinder	119	103 (1)	9	26	18	14	11
Kühe	24	33	0	10	0	0	0
Mastschweine	156	386 (1)	19	127	121	55	32
Mastlämmer	17	13	2	8	2	2	2
Schafe über 2 Jahre	0	8	3	4	0	0	3
Masthühner	33	68 (1)	5	22	0	18	6
Summe	394	647 (4)	41	207	153	94	60

CAP: Chloramphenicol

Tab. 8: Ergebnisse der Untersuchungen auf Hemmstoffe und Chloramphenicol bei 1.925 BU-Proben in der Steiermark, 2002

Tierart	Probe- nahmen	Hemmstoff positiv	Lokalisation				CAP positiv
			M	O	L	I	
bei Notschlachtungen							
Rind	1.061	5	2	4			
Kalb	63	3	3	3			
Schwein	49	4	1	4			
Schaf	6	1	1	1			
Pferd	2						
Wild	0						
bei Normalschlachtungen							
Rind	348	3	1	3		1	
Kalb	23	2	2	2			
Schwein	298	7	2	7			
Schaf	7						
Pferd	0						
Geflügel	4						
Wild	1						
bei Kontrolluntersuchungen							
Schwein	63	3	3			1	

M: Muskel, O: Organe, L: Lymphknoten, I: Injektionsstelle, CAP: Chloramphenicol

Verdachtsproben. Zusätzlich zu den Stichproben wurden 2.229 Verdachtsproben auf Hemmstoffe und Chloramphenicol untersucht, davon entfallen 1.925 Proben auf bakteriologische Untersuchungen im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie bei Kontrollen gemäß § 17 FUG, die auch als Verdachtsproben zu werten sind, 304 Proben wurden bei konkreten Verdachtsmomenten in Nutztierbeständen und von Schlachtieren gezogen. Dabei ergab sich in 28 Fällen ein positiver Hemmstofftest, der

jedoch alleine noch nicht aussagekräftig ist. Erst nach Konfirmation, d. h. Identifizierung und Quantifizierung der den positiven Hemmstofftest verursachenden Substanz ist es möglich, weitere Nachforschungen über die Herkunft dieser Substanz und die mögliche Ursache des Rückstandes anzustellen. Chloramphenicol konnte in keiner der untersuchten Proben, weder im Rahmen des Kontrollplanes noch im Rahmen der bakteriologischen Untersuchungen, nachgewiesen werden.

NITROFEN UND MPA – ZWEI SUBSTANZEN VON INTERESSE

Im Berichtsjahr wurde Europa durch den Nachweis von zwei Substanzen, nämlich Nitrofen und MPA in Fleisch und Futtermitteln in Atem gehalten. Es zeigte sich jedoch, dass beide Situationen durch rasches Handeln der Behörden sowohl auf lokaler als auch auf europäischer Ebene ohne negative Auswirkungen auf die Konsumenten bereinigt werden konnten.

Ausgelöst durch Eigenkontrolluntersuchungen eines Herstellers von Baby-nahrung im Jänner 2002 wurden in Deutschland in einer Lieferung Putenfleisch Rückstände von Nitrofen gefunden, die über der zulässigen Höchstmenge von 0,01 mg/kg lagen. Die Wirtschaftsbeteiligten informierten die zuständigen Behörden jedoch nicht von diesem Fund. Bei Nitrofen handelt es sich um einen herbiziden Wirkstoff in nicht mehr zugelassenen Pflanzenschutzmitteln. Für nitrofenhaltige Pflanzenschutzmittel besteht seit 1988 ein vollständiges Anwendungsverbot, so dass zum Zeitpunkt des Auftretens der Rückstände jegliche Anwendung von nitrofenhaltigen Pflanzenschutzmitteln verboten war.

Nitrofen in Lebensmitteln. Insgesamt wurden in Deutschland 3.700 Lebensmittelproben untersucht, wovon bei 25,4 % der

Proben ökologisch erzeugter Lebensmittel und bei 0,5 % der Proben konventionell erzeugter Lebensmittel Nitrofen-Rückstände nachgewiesen werden konnten. Daneben wiesen 6,6 % von 1.983 untersuchten Futtermittelproben Nitrofenrückstände auf. Daher wurde von Deutschland eine Bund/Länder-Taskforce „Nitrofen“ eingerichtet, deren Aufgabe es war, die Ermittlungen der Länder hinsichtlich Verfolgung der Warenströme, Identifizierung der Betriebe und der Ursachen der Kontamination zu koordinieren.

Österreichische Maßnahmen. Da erste deutsche Nachforschungen ergaben, dass auch mit Nitrofen kontaminierter Hafer nach Österreich gekommen sein könnte, wurden von Seiten der österreichischen Bundesbehörden alle Wirtschaftsbeteiligten des Futtermittelhandels und die Futtermittelüberwachung der Bundesländer



darüber informiert und aufgefordert, verstärkt Augenmerk auf dieses Futtermittel zu legen. Am 24. Juni 2002 konnte jedoch von offizieller Seite Entwarnung gegeben werden.

MPA in Glukosesirup. Nachdem in einem niederländischen Betrieb Fruchtbarkeitsstörungen bei Schweinen aufgefallen waren, wurde eine Kontamination von Futtermitteln mit Medroxyprogesteronacetat (MPA) als Ursache festgestellt. Ausgangspunkt für die Belastung war aus Irland stammender MPA-haltiger Pharmabfall, der in Glukosesirup gemischt und dann zur Herstellung von Futtermitteln und Erfrischungsgetränken eingesetzt worden war. MPA unterdrückt den Sexualzyklus und verhindert Schwangerschaften, regt den Appetit an und fördert die Einlagerung von Wasser ins Gewebe. Im Tierversuch und auch im Einsatz beim Menschen konnten bei lang dauernder Anwendung fruchtschädigende Wirkungen beobachtet werden.

Gemäß EU-Verordnung 2377/90 ist MPA für die Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten, einzig bei Zucht-schafen ist die intravaginale Anwendung für zootecnische Zwecke erlaubt. In den USA und Australien wird es jedoch als Wachstumshormon und Mastbeschleuniger in der Tiermast eingesetzt.

Laut Aussage des deutschen Bundesamtes für gesundheitlichen Verbraucherschutz war mit einer akuten Gesundheitsgefährdung für den Menschen nicht zu rechnen, weil die Rückstandsmengen zu gering waren und weil das Hormon zudem sehr schnell ausgeschieden wird. Erst wenn es über einen längeren Zeitraum täglich in hohen Dosen aufgenommen wird, können bei Frauen im gebärfähigen Alter „hormonale Wirkungen“

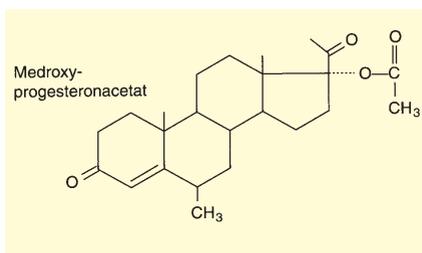


Abb. 10: Strukturformel von MPA

eutreten. Bei Männern und Mädchen vor der Pubertät sind hingegen überhaupt keine Auswirkungen zu erwarten.

Österreichische Maßnahmen. Gemäß dem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) war Österreich nur am Rande von diesem Vorfall betroffen (4.000 kg Kräutermüsli für Pferde, eine Lieferung Glukosesirup für Chokokaramel). Die nach Österreich verbrachten Produkte kamen nie in Verkehr, belastetes Frischfleisch oder Tiere wurden überhaupt nicht nach Österreich verbracht.

Dennoch hat das Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen am 18. Juli 2002 alle Landesregierungen aufgefordert, verstärktes Augenmerk auf den innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Schweinen und Schweinefleisch insbesondere aus den Herkunftsländern Niederlande und Deutschland zu richten und im Verdachtsfalle entsprechende Untersuchungen durchzuführen. Bei der Untersuchung von 103 in Österreich gezogenen Nierenfett- und Muskelproben von Schweinen konnte in keinem Fall ein Rückstand von MPA nachgewiesen werden. Im fraglichen Zeitraum wurden auch 74.100 kg Schweinefleisch und 13.890 lebende Schweine in die Steiermark verbracht, wobei sich jedoch in keinem Fall Verdachtsmomente ergaben.

ENTSORGUNG TIERISCHER ABFÄLLE

Als entsorgungspflichtige tierische Nebenprodukte bezeichnet man jene Abfälle, die bei der Erzeugung von Lebensmitteln tierischer Herkunft anfallen. Die hygienisch einwandfreie Entsorgung dieser Abfälle ist sowohl im Sinne des Konsumentenschutzes als auch des Umweltschutzes von großer Bedeutung.

In der Steiermark wird diese Aufgabe von der Steirischen Tierkörperverwertungsgesellschaft m.b.H. & Co. KG (TKV) in Landscha wahrgenommen.

Neuer Höchststand. Im Jahr 2002 wurde mit 84.714 Tonnen ein neuer Höchststand der in der Steiermark abgelieferten Menge an entsorgungspflichtigen tierischen Nebenprodukten erreicht (Tab. 9).

Risikomaterial. Mit Auftreten der BSE-Krise wurde das Gefahrenpotenzial, das von einer unsachgemäßen Entsorgung dieser Materialien ausgeht, erkannt. Das spezifizierte Risikomaterial (SRM) wird in einem von den anderen tierischen Abfällen gänzlich getrennten Sammlungs- und Verarbeitungsprozess am Standort der Tochterfirma der TKV im burgenländischen Unterfrauenhaid zu Tiermehl verarbeitet. Gefallene Tiere, die SRM enthalten, werden zur Gänze als SRM entsorgt.

Verbrennungsanlagen. Sowohl SRM als auch die anderen entsorgungspflichtigen



TKV-Gemeindesammelstelle

tierischen Nebenprodukte werden nach ihrer Verarbeitung zu Tiermehl in dafür zugelassenen Verbrennungsanlagen der Verbrennung zugeführt.

Tab. 9: Entsorgte tierische Nebenprodukte in Tonnen (t), Steiermark, 2002

	Tierkörper in t	Schlachtabfälle in t	Summe in t
SRM	2.177*	5.654	7.831
Nicht SRM	4.266**	72.617	76.883
Summe	6.443	78.271	84.714

* 7.034 Kälber, 3.357 Rinder, 2.246 Schafe und Ziegen

** 466 Pferde und Einhufer, 47.142 Schweine