

3.

SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG

UNTERSUCHUNG VON FLEISCH AUF ALLEN EBENEN

SEITE 26

RECHTSNORMEN IN BEWEGUNG

SEITE 29

RÜCKLÄUFIGE HEMMSTOFFNACHWEISE

SEITE 30

AUSBILDUNG NEUER FLEISCHUNTERSUCHUNGSORGANE

SEITE 32

WEITERBILDUNG – EINE HOL- UND BRINGSCHULD

SEITE 33

ÜBERWACHTE ENTSORGUNG TIERISCHER ABFÄLLE

SEITE 34

UNTERSUCHUNG VON FLEISCH AUF ALLEN EBENEN

Fleisch von verschiedenen Nutz- und Wildtieren ist die wichtigste Eiweißquelle des Menschen. Aus diesem Grund ist die Verfügbarkeit von gesundheitlich unbedenklichem und hochwertigem Fleisch von großer Bedeutung. Zum Erreichen dieses Zieles tragen auch die Tierärzte, insbesondere die Fleischuntersuchungstierärzte, in beträchtlichem Ausmaß bei.

Die tierärztlichen Aufgaben reichen dabei von der Sicherstellung der Unbedenklichkeit der zur Schlachtung bestimmten Tiere bis zur Kontrolle der vorgeschriebenen hygienischen Standards bei der Gewinnung, Be- und Verarbeitung, Lagerung und beim Transport des Fleisches sowie

bei der Abgabe an den Konsumenten. Bei dieser Überwachung üben die dafür bestellten Tierärzte und Tierärztinnen amtliche Kontrollfunktion aus.

Betriebe. Abhängig von den Absatzmöglichkeiten für ihre Produkte gibt es verschiedene Kategorien von Betrieben: IGH-

Tab. 9: Anzahl der „Fleischbetriebe“ in der Steiermark, 2003

Bezirk	Anzahl der „Fleischbetriebe“						Summe gesamt
	zugelassen zum IGH		andere gewerbliche Betriebe		landwirtschaftliche Direktvermarkter		
	gesamt	davon SB	gesamt	davon SB	gesamt	davon SB	
Bruck a. d. Mur	3	0	31	1	66	56	100
Deutschlandsberg	7	1	31	14	176	119	214
Feldbach	10	4	38	15	222	73	270
Fürstenfeld	3	3	12	4	75	25	90
Graz	6	1	68	1	19	13	93
Graz-Umgebung	9	0	56	17	220	192	285
Hartberg	7	3	35	11	263	186	305
Judenburg	0	0	27	7	30	26	57
Knittelfeld	0	0	12	1	31	28	43
Leibnitz	8	5	32	10	456	161	496
Leoben	3	1	45	8	49	27	97
Liezen	4	2	42	12	116	107	162
Murau	0	0	19	3	32	31	51
Mürzzuschlag	0	0	24	9	54	47	78
Radkersburg	1	1	15	5	64	7	80
Voitsberg	0	0	24	6	81	81	105
Weiz	2	1	34	7	368	192	404
Steiermark	63	22	545	131	2.322	1.371	2.930

IGH = Inneregemeinschaftlicher Handel

SB = Schlachtbetriebe

Betriebe sind für den innergemeinschaftlichen Handel im gesamten EU-Raum zugelassen, gewerbliche Betriebe und landwirtschaftliche Direktvermarkter dürfen ihre Waren nur in Österreich in Verkehr bringen. Über die Anzahl der Betriebe in diesen drei Kategorien informiert die Tabelle 9.

Vor allem IGH-Betriebe führen zumeist nicht sämtliche Arbeitsschritte von der Schlachtung bis zum Verkauf des fertigen Produktes selbst durch, sondern sind auf einen oder mehrere Bereiche spezialisiert. Dementsprechend fallen unter den Begriff „Fleischbetrieb“ sowohl Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe als auch Kühlhäuser und Umpackzentren.

Allen gemeinsam sind die laufenden, gesetzlich vorgeschriebenen Hygienekontrollen.

Fleischuntersuchungsorgane. Die amtliche Untersuchung des Lebensmittels Fleisch durch kompetente Untersuchungsorgane ist für die Sicherheit und Qualität dieses Produktes von allergrößter Bedeutung. Im Berichtsjahr haben 237 Fleischuntersuchungstierärzte und -tierärztinnen sowie vier Fleischuntersucher und 50 Trichinenuntersucherinnen diese Aufgabe erfüllt. Zehn Fleischuntersuchungstierärzte sind ausgeschieden, neun neue Untersuchungsorgane wurden angelobt.

Untersuchungsergebnisse. Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Tab. 10: Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei landwirtschaftlichen Nutztieren und Zuchtwild, 2003

Tierart	Gesamt-schlachtungen	Schlacht-ung aus besonderem Anlass	Schlacht-zahlen der IGH-Betriebe	Beurteilung		
				tauglich	tauglich nach Brm.**	untauglich
Einhufer	194	1	123	194	0	0
Rinder	105.989	978	92.365	105.679	1	309
Kälber	15.409	94	12.622	15.357	0	52
Schafe	10.220	3	7.176	10.212	0	8
Ziegen	691	0	440	691	0	0
Schweine	1.694.550	50	1.637.084	1.689.196	0	5.354
Wildschweine*	159	0	0	158	0	1
Wildwiederkäuer*	617	1	0	616	0	1
Hühner	18.901.924	0	18.826.628	18.803.130	0	98.794
Puten	2.298	0	0	2.298	0	0
sonst. Geflügel	39.314	0	0	39.312	0	2
Hauskaninchen	0	0	0	0	0	0

* Zuchtwild aus Fleischproduktionsgattern ** tauglich nach Brauchbarmachung

Tab. 11: Wildabschusstatistik und -untersuchung durch Hilfskräfte, 2003

Wildart	Rotwild	Rehwild	Gamswild	Muffelwild	Steinwild	Wildschweine	Summe
Abschüsse	11.646	56.540	5.373	399	61	534	74.553
beanstandet durch Hilfskräfte	696	1.679	237	7	4	4	2.627

bei landwirtschaftlichen Nutztieren und bei Zuchtwild sowie die Wildabschusstatistik und -untersuchung durch Hilfskräfte sind in den Tabellen 10 und 11 aufgeschlüsselt.

Kostenausgleich. Zur Finanzierung des gesamten amtlichen Kontrollaufwandes haben die überprüften Betriebe Gebühren gemäß der Steiermärkischen Fleischuntersuchungsgebühren-Verordnung zu ent-

richten. Ein wesentlicher Teil dieser Gebühren deckt die Entgelte für die Leistungen der Fleischuntersuchungsorgane. Für den zusätzlichen Organisations-, Verwaltungs- und Sachaufwand erhält die beim Land eingerichtete Ausgleichskasse den erforderlichen Anteil der Gebühren. Im Berichtsjahr waren dies 545.635,- Euro. Eine detaillierte Kostenaufstellung der Gesamtausgaben von 641.430,- Euro zeigt Abbildung 2.

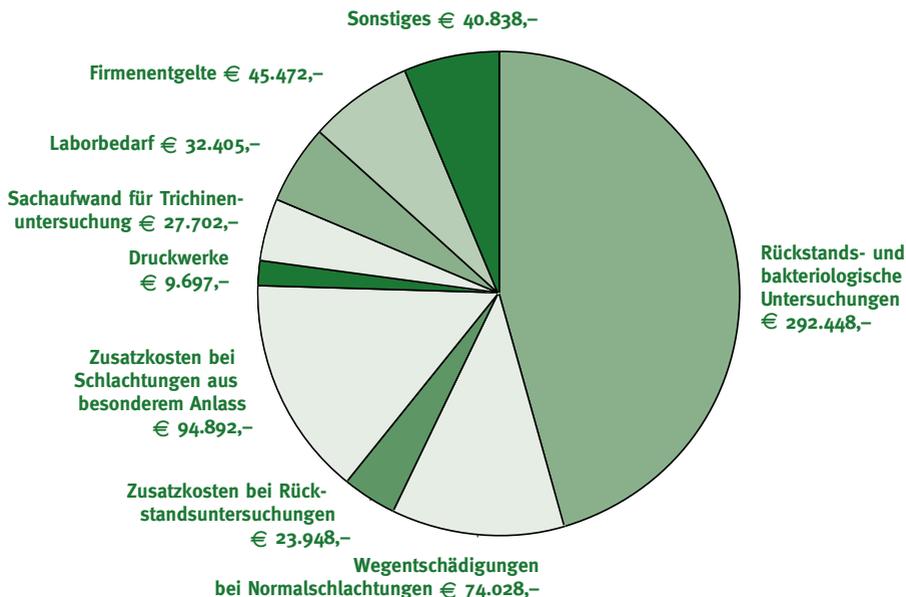


Abb. 2: Ausgaben der Ausgleichskasse, 2003

RECHTSNORMEN IN BEWEGUNG

Das österreichische Fleischuntersuchungs- und Fleischhygienerecht wird immer wieder den neuen fachlichen und rechtlichen Erkenntnissen angepasst und mit den Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft harmonisiert. Dabei sind auch Ergebnisse von Kontrollen durch nationale und EU-Behörden zu berücksichtigen. Im Berichtsjahr haben sich zahlreiche Änderungen ergeben.

Die FA8C hat zu Entwürfen neuer Rechtsvorschriften wie auch zu geplanten Änderungen, die im Vollzug in ihre Zuständigkeit fallen, Stellung zu nehmen. Dabei spielen vor allem Erfahrungen aus der praktischen Umsetzung des gültigen Rechts eine wichtige Rolle.

FUG. Mit der Novelle des Fleischuntersuchungsgesetzes (FUG), BGBl. I Nr. 143/2003, wurden in erster Linie Erleichterungen für die obligate Untersuchung vor der Schlachtung (Schlacht tieruntersuchung) bei Notschlachtungen ermöglicht. Nun können in Ausnahmefällen auch freiberuflich tätige Tierärzte, die nicht bestellte Fleischuntersuchungsorgane sind, diese Untersuchung vornehmen.

FUVO. Die Änderung der Fleischuntersuchungsverordnung (FUVO), BGBl. II Nr. 402/2003, regelt vor allem die Verwertung bzw. Entsorgung von untauglich beurteilten Tierkörpern, Tierkörper teilen, Schlachtabfällen und tierischen, nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten, Nebenprodukten.

FFHVO. Mit der Novelle zur Frischfleisch-Hygieneverordnung (FFHVO), BGBl. II Nr. 401/2003, wurden die gemäß EU-Recht vorgegebenen Bestimmungen für die Entsorgung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM), das bei der Fleischgewinnung anfällt, umgesetzt.

Kennzeichnung. Seit 1. Oktober 2003 ist bei der Schlacht tieruntersuchung auch die Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2003, BGBl. II Nr. 490/2003, zu beachten. Der Tierarzt darf die Schlachterlaubnis nur für ordnungsgemäß gekennzeichnete Schweine, Schafe und Ziegen erteilen. Die entsprechende Vorschrift für Rinder gilt schon länger.

FUG-VO 2003. Die Neufassung der Steiermärkischen Fleischuntersuchungsgebühren-Verordnung – FUG-VO 2003 (LGBl. Nr. 34/2003), ausgelöst durch ein EuGH-Urteil zu einem Rechtsstreit in Deutschland, hatte eine Änderung der Gebührenverrechnung für die bei Schweinen und Pferden obligate Trichinenuntersuchung zur Folge.

TMG. Eine fachliche Stellungnahme war auch zum Entwurf eines Tiermaterialien-gesetzes – TMG zu erarbeiten, welches mit BGBl. I Nr. 141/2003 veröffentlicht wurde. Dieses Gesetz dient der Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. Es ersetzt veraltete bundes- und landesgesetzliche Regelungen, wie die Vollzugsanweisung betreffend die Verwertung von Gegenständen animalischer Herkunft in Tierkörperverwertungsanstalten und zum Teil auch die Tierkörperverwertungsverordnung des Landes Steiermark.

RÜCKLÄUFIGE HEMMSTOFFNACHWEISE

Zur Sicherung der hohen Qualität von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist die laufende, stichprobenartige Kontrolle auf Rückstände von Medikamenten und Umweltkontaminanten in Tierbeständen und Schlachtbetrieben unerlässlich. Damit lassen sich gesundheitliche Risiken frühzeitig erkennen und Gegenmaßnahmen einleiten. Im Berichtsjahr war ein erfreulicher Trend festzustellen.

Die stichprobenartige Rückstandskontrolle ist ein wesentlicher Eckpfeiler in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Nur dadurch ist es möglich, die mannigfaltigen Einflüsse, denen Lebensmittel im Laufe der Produktion vom Stall bis zum Teller des Konsumenten unterworfen sind und die zur Anreicherung unerwünschter oder sogar gesundheitsschädlicher Rückstände führen können, ständig im Auge zu behalten.

Gesuchte Substanzen. Die Untersuchungen im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplanes, der jährlich durch das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen neu erstellt wird, umfassen nicht nur die Rückstände von legal oder illegal in der Tierproduktion eingesetzten Tierarzneimitteln, sondern auch Substanzen, die als Umweltkontaminanten oder -gifte anzusehen sind. Die Vorgabe dazu liefert die EU-Richtlinie 96/23/EG, die Österreich in der Rückstandskontrollver-

ordnung, BGBl. II Nr. 426/1997 idGF, und in der Fischuntersuchungsverordnung, BGBl. II Nr. 42/2000, umgesetzt hat. Im Anhang der Rückstandskontrollverordnung sind die zu untersuchenden Substanzgruppen aufgelistet. Gruppe A enthält Stoffe mit anaboler Wirkung und nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften nicht zugelassene Stoffe. Dies sind Stilbene, Stilbenderivate, ihre Salze und Ester, Thyreostatika, Steroide, Resorcyssäure-Lactone und Beta-Agonisten. In die Gruppe B fallen Tierarzneimittel und Kontaminanten, wie z. B. Stoffe mit antibakterieller Wirkung (Antibiotika, Quinolone und Sulfonamide), Antiparasitenmittel, Beruhigungsmittel, nicht steroidale Antiphlogistika und sonstige Stoffe mit pharmakologischer Wirkung. Weiters fallen darunter Mykotoxine, Schwermetalle wie Blei, Cadmium und Quecksilber oder auch Pestizide und organische Phosphorverbindungen.

Ergebnisse. Im Berichtsjahr wurden in der Steiermark 2.386 Stichproben in 17 Schlachtbetrieben und 471 Proben in Nutztierbeständen entnommen. Über die erhobenen Befunde gibt Tabelle 13 Auskunft. Außerdem wurden im gleichen Zeitraum 1.592 Verdachtsproben untersucht. Als Verdachtsproben gelten solche Proben, die im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung, vor allem bei Schlachtungen aus besonderem Anlass und bei Notschlachtungen, auch auf



Utensilien für die Rückstandsuntersuchung

Tab. 12: Ergebnisse von 1.592 Verdachtsproben auf Hemmstoffe und CAP, 2003

	Rinder	Schweine	Schafe	Pferde	Wild
Schlachtungen aus bes. Anlass	1.010	47	3	1	1
Andere Verdachtsproben	216	309	3	0	2
Hemmstoff positiv	15	1	0	0	0
Chloramphenicol positiv	0	0	0	0	0

Hemmstoffe und Chloramphenicol (CAP) untersucht werden. Auch Untersuchungen auf spezielle Substanzen bei konkreten Verdachtsmomenten, die sich im Rahmen von Kontrollen in Tierbeständen oder auf Grund von Meldungen gemäß § 5 Abs. 4 der Fleischuntersuchungsverordnung ergeben, gehören zu den Verdachtsproben. Die Ergebnisse der Untersuchung von Verdachtsproben sind in Tabelle 12 dargestellt.

Deutlicher Abwärtstrend. Auch im Berichtsjahr wurde der Trend rückläufiger positiver Hemmstoffbefunde neuerlich bestätigt. So wurden bei den Verdachtsuntersuchungen um 12 positive Hemmstoffbefunde weniger erhoben. Im Rahmen der Untersuchungen laut Stichprobenplan blieb die Anzahl an positiven Befunden gleich. Im Rahmen des nationalen Rückstandsmonitorings wurde keine unerlaubte Behandlung nachgewiesen.

Tab. 13: Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen 2003, positive Befunde in Klammer

Gruppen	Rinder	Schweine	Schafe	Pferde	Geflügel	Fische	Wild
A1	38	37	2	1	5	1	2
A2	24	20	1	1	5		1
A3	226	72	5	1	4		2
A4	32	36	2		5		1
A5	49	68	1	2	26		3
A6*	311 (1)	576	16	2	47	4	4
B1**	156	418 (1)	20	6 (1)	55 (2)	4	11
B2a	15	26	3	2	4	4	4
B2b	7	11	2	2	20		3
B2c	6	11	1		8		2
B2d	26	110	1	2			
B2e	7	8	1	4	4		2
B3a	24	45	4	4	11	10	
B3b	4	6	1	1			
B3c***	29 (1)	28	7 (3)	7	6	4	34
B3d	3	7	1	1	2	3	
B3e						8	

* ... Chloramphenicol

** ... Hemmstoffe

*** ... Schwermetalle

AUSBILDUNG NEUER FLEISCHUNTERSUCHUNGSORGANE

Die Veterinärmedizinische Universität Wien kann aus vielerlei Gründen die Ausbildung ihrer Studenten zu Fleischuntersuchungsorganen nicht mehr im erforderlichen Ausmaß durchführen. Vor allem die Vermittlung der praktischen Fähigkeiten ist nicht ausreichend gewährleistet. Zudem steigen die Anforderungen an Fleischuntersuchungsorgane wegen zunehmend detaillierter Durchführungsvorschriften ständig an.

Aus diesem Grund hat die FA8C in Abstimmung mit den entsprechenden Stellen der Bundesländer Niederösterreich und Oberösterreich für jene Tierärzte, die sich um die Bestellung zum Fleischuntersuchungsorgan bewerben, eine eigene Zusatzausbildung mit abschließender Überprüfung der praktischen und theoretischen Kenntnisse entwickelt.

Spezielles Prozedere. Für diese Ausbildung und die abschließende Prüfung wurde folgende Vorgangsweise festgelegt: Tierärztinnen bzw. Tierärzte, die sich für die amtliche Fleischuntersuchung bewerben, erhalten einen aktuellen Ausbildungsbeihilf und werden einem erfahrenen, möglichst an einem Schlachtbetrieb

mit automatischer Bandschlachtung tätigen Fleischuntersuchungstierarzt („Mentor“) zur praktischen Anleitung unter realen Arbeitsverhältnissen zugeteilt.

Vermittelte Fähigkeiten. Dieser Mentor unterweist die Kandidatin bzw. den Kandidaten in folgenden Fachbereichen: Schlachttieruntersuchung einschließlich Beurteilung des tierschutzgerechten Umganges mit den Schlachttieren, Überprüfung der Kennzeichen und Begleitpapiere, Fleischuntersuchung an Tierkörpern und Eingeweiden, Durchführung bakteriologischer und sonstiger Untersuchungen samt Probenahmen, Hygienecheck vor Beginn der Schlachtung, Trichinenuntersuchung, Protokollierung und Dokumentation der Untersuchungsvorgänge und -ergebnisse.

Abschluss mit Prüfung. Nach entsprechender Mitteilung des Mentors über die erreichte Eignung der Kandidatin oder des Kandidaten benachrichtigt die zuständige Bezirkshauptmannschaft die FA8C. Daraufhin überprüft ein Amtstierarzt der FA8C die tatsächlich erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten in einem mehrstündigen praktischen und theoretischen Eignungstest. Bei positivem Prüfungsergebnis erfolgt die Angelobung. Erst dann kann die eigenverantwortliche Tätigkeit als Fleischuntersuchungsorgan gemäß dem Bestellungsbescheid aufgenommen werden.



Angelobung

WEITERBILDUNG – EINE HOL- UND BRINGSCHULD

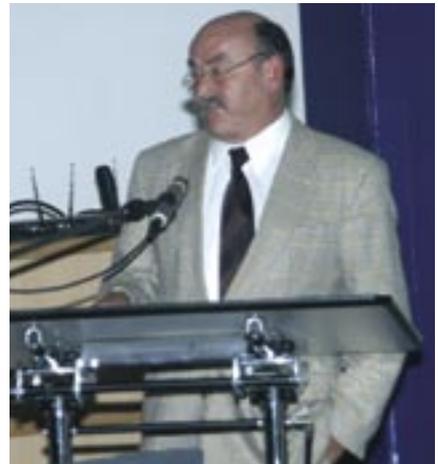
Fleischuntersuchungsorgane müssen in der Lage sein, ihre verantwortungsvolle Tätigkeit nach dem jeweils letzten Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und entsprechend den aktuellen österreichischen wie auch EU-Vorschriften vorzunehmen. Um die richtigen Entscheidungen treffen zu können, ist laufende Weiterbildung notwendig und auch gesetzlich vorgeschrieben.

Das Fleischuntersuchungsgesetz (FUG) verpflichtet die Fleischuntersuchungsorgane, sich beruflich fortzubilden und mit dem letzten Stand der Vorschriften vertraut zu machen. Aber auch die Veterinärbehörde wird in die Pflicht genommen, Fortbildungslehrgänge abzuhalten. In Entsprechung dieses Auftrags hat die FA8C im Berichtsjahr daher insgesamt vier Veranstaltungen organisiert.

Schlachttierschutz. Die Fortbildungsreihe „Tierschutz beim Schlachten“ wurde an drei Terminen fortgesetzt, 40 Tierärztinnen und Tierärzte haben daran teilgenommen. Vortragende waren Fachtierärzte des Beratungs- und Schulungsinstitutes für schonenden Umgang mit Zucht- und Schlachttieren (bsi) aus Hamburg. Zur Ergänzung und Vertiefung der Vortragsinhalte wurde den Teilnehmern eine aktualisierte und erweiterte Fassung der gemeinsam mit dem bsi erstellten Broschüre „Theorie und Praxis des tierschutzgerechten Schlachtens – Schulungsunterlage für Amtstierärzte und Fleischuntersuchungstierärzte zur Überwachung des tierschutzgerechten Schlachtens“ zur Verfügung gestellt.

Seminar in Seggau. Bei einer weiteren Fortbildungsveranstaltung der FA8C unter dem Motto „Neue Herausforderungen für amtliche Fleischuntersuchungsorgane“ wurden europaweite Trends in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

und die zu erwartende Entwicklung im Fleischhygienerecht von international anerkannten Experten thematisiert. So berichteten Univ.-Prof. Dr. Stolle vom Institut für Hygiene und Technologie der tierärztlichen Fakultät der Universität München über „Trends in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung heute und in Zukunft“ und Dr. Ellerbroek vom Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin über „Entwicklungen im Fleischhygienerecht – Herausforderungen für den amtlichen Tierarzt“. Den Abschluss bildete eine Information und Diskussion über das Image der Fleischbranche. 121 Fleischuntersuchungstierärztinnen und -tierärzte nutzten diese Gelegenheit, ihrer Weiterbildungspflicht nachzukommen.



ÜBERWACHTE ENTSORGUNG TIERISCHER ABFÄLLE

Bei den verschiedenen Verfahren zur Gewinnung und Verarbeitung von tierischen Produkten entstehen auch immer Abfälle, die im Sinne des Konsumentenschutzes und des Umweltschutzes einwandfrei entsorgt werden müssen. Dies gilt auch für verendete oder getötete Tiere, für Schlachtabfälle sowie für verdorbene und andere nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Waren.

Die seuchensichere und hygienisch einwandfreie Sammlung und Lagerung dieser „Nebenprodukte“ erfolgt einerseits bei den Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben, andererseits bei den derzeit 671 TKV-Sammelstellen in den Gemeinden. Den Transport, die Verarbeitung und Entsorgung führt die Steirische Tierkörperverwertungsgesellschaft durch, wozu sie durch die Tierkörperverwertungsverordnung 2002, LGBl. Nr. 96/2001, verpflichtet ist.

Überwachung. Die Amtstierärzte bei den Bezirkshauptmannschaften haben alle Schritte der Entsorgung zu überwachen. In den Schlachtbetrieben üben vor allem die Fleischuntersuchungstierärzte diese Kontrollfunktion aus, indem sie auch stichprobenweise die Abgabedokumentationen der Betriebe überprüfen. Besondere Aufmerksamkeit haben sie seit dem Auftreten von BSE der vollständigen Entfernung des spezifizierten Risikomaterials



Kontrolle der SRM-Entfernung

(SRM) bei Schlachtkörpern von Rindern, Schafen und Ziegen sowie der strikt getrennten Sammlung und Behandlung dieser Materialien zu widmen.

Tab. 14: Entsorgtes tierisches Material, Mengen in Tonnen, 2003

	verendete oder getötete Tiere	Schlachtabfälle	Summe
SRM	2.369 *	6.957	9.326
Nicht-SRM	6.522**	71.059	77.581
Summe	8.891	78.016	86.907

* 7.713 Kälber, 3.658 Rinder, 2.334 Schafe und Ziegen

** 496 Pferde, 51.813 Schweine