



Umgang mit meldewürdigen Befunden bei der Schlachtung von Legehennen, Enten und Puten aus Sicht des MLR


Dr. Edwin Ernst

Leiter des Referates

tierische Lebensmittel, Futtermittel, Lebensmittelmikrobiologie

stellv. Leiter der Abteilung

Verbraucherschutz, Tierschutz, Tiergesundheit

 Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Inhalt

Rechtlicher Hintergrund

EU-Hygienerecht

EU-Kontrollrecht

nationale Bestimmungen

Umsetzung durch Länder

AFFL/AGT-Beschlüsse zum
Schwein

AGT/AFFL-Beschlüsse zu
Legehennen, Enten und Puten

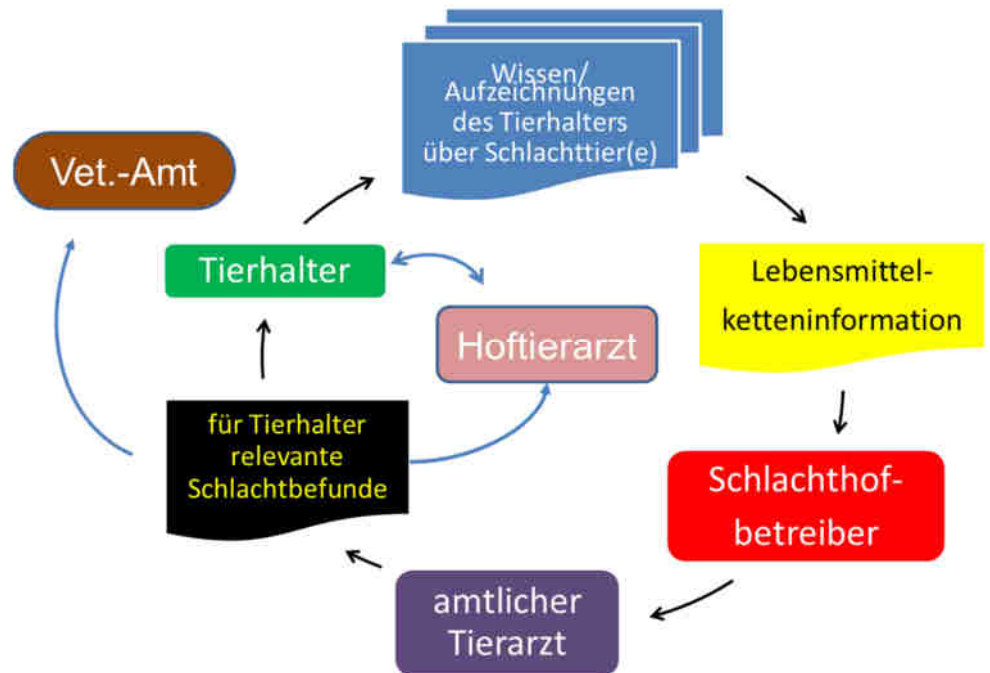
aktuelle Probleme

Grenzwerte, Frage der Festlegung

Abstimmung mit Wirtschaft

Umsetzung in BW

Vorgaben EU-Recht:



meldewürdige Befunde | 24.10.2024 | Dr. Edwin Ernst

3

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

III. BUCHFÜHRUNG

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen **der zuständigen Behörde** und den **beliefernten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen** zur Verfügung stellen.
8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über
 - a) Art und Herkunft der **an die Tiere verfütterten Futtermittel**;
 - b) die den Tieren **verabreichten Tierarzneimittel** und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die **Daten der Verabreichung und die Wartezeiten**;
 - c) **aufgetretene Krankheiten**, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können;
 - d) die Ergebnisse von **Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben**, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
 - e) einschlägige **Berichte über Untersuchungen**, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.

meldewürdige Befunde | 24.10.2024 | Dr. Edwin Ernst

4



Verordnung (EG) Nr. 853/2004

3. Die **relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelkette** müssen insbesondere Folgendes umfassen:
- den **Status des Herkunftsbetriebs** oder den **Status der Region** in Bezug auf die **Tiergesundheit** sowie die Angabe, ob der Betrieb **amtlich anerkanntermaßen in Bezug auf Trichinen kontrollierte Haltungsbedingungen** bietet;
 - den **Gesundheitszustand der Tiere**;
 - die den Tieren innerhalb eines **sicherheitserheblichen Zeitraums** verabreichten und **mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel** sowie die **sonstigen Behandlungen, denen die Tiere während dieser Zeit unterzogen wurden**, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten;
 - das **Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können**;
 - die **Ergebnisse der Analysen von Proben**, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden, soweit diese Ergebnisse für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind;
 - einschlägige Berichte über die Ergebnisse früherer Schlachtier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb**, einschließlich insbesondere der **Berichte des amtlichen Tierarztes**;
 - Produktionsdaten**, wenn dies das **Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte**, und
 - Name und Anschrift **des privaten Tierarztes**, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht.

meldewürdige Befunde | 24.10.2024 | Dr. Edwin Ernst

5



Verordnung (EG) 2019/627

2. Wenn bei den **Untersuchungen Krankheiten und Zustände** festgestellt werden, die die **Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl beeinträchtigen** könnten, ergreift der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen:
- er unterrichtet den **Betreiber des Schlachtbetriebs**;
 - wenn das in diesem Absatz genannte **Problem während der Primärproduktion aufgetreten** ist und die **Gesundheit von Mensch oder Tiere, das Tierwohl oder Rückstände von Tierarzneimitteln**, nicht **zugelassene oder verbotene Stoffe**, Pestizidrückstände, Futtermittelzusatzstoffe oder Kontaminanten|betrifft, unterrichtet er
 - den **Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb** betreut;
 - den amtlichen Tierarzt, der im Herkunftsbetrieb eine Schlachtieruntersuchung durchgeführt hat, sofern abweichend von Ziffer i;
 - den für **den Herkunftsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmer** (sofern sich dies nicht nachteilig auf spätere Gerichtsverfahren auswirken würde) und
 - die für die **Überwachung des Herkunftsbetriebs** oder des Jagdreviers **zuständigen Behörden**;

meldewürdige Befunde | 24.10.2024 | Dr. Edwin Ernst

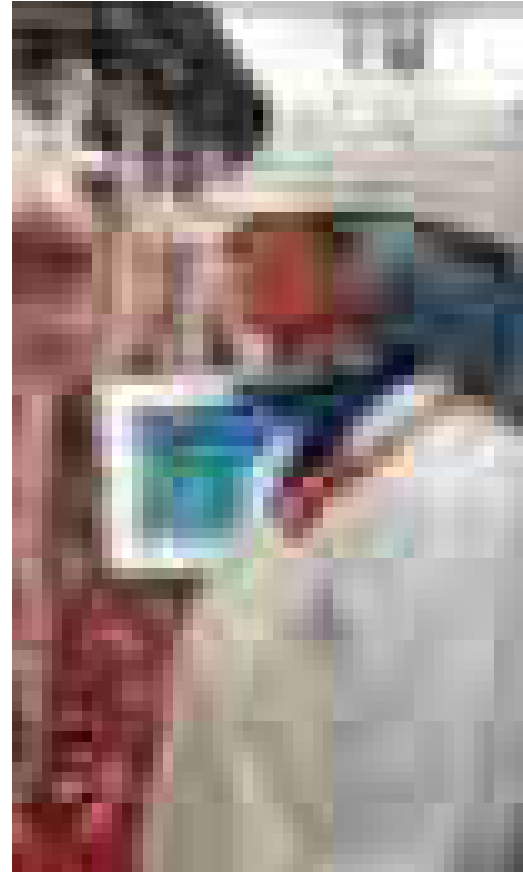
6

„relevante Befunde“ bei der Schlachtung

Bei Masthähnchen bestehen schon länger Auslegungen der LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz (AGT) **welche Befunde bei der Schlachtung systematisch zu erfassen, auszuwerten** und – bei Überschreitung bestimmter Werte - ggf. als für den **Tierschutz relevante Befunde** an den Tierhalter und seine Behörde zurück zu **übermitteln** sind.

LAV-Arbeitsgruppe „Fleischhygiene“ (AFFL)

Projekt zur Erfassung und Auswertung häufiger Befunde bei der **Schweineschlachtung** (2014-2017)
in Abstimmung mit AGT und Wirtschaftsverbänden (QS, VdF)



„relevante Befunde“ bei der Schlachtung

2022 gab es eine Projektgruppe der AGT zur Festlegung von Melde- bzw. Grenzwerten bei der Schlachtung von Legehennen, Enten und Puten, die bei Schlachtung vom amtlichen Personal zu erfassen und auszuwerten sind.

Nachträglich wurde diese Beschlüsse der AFFL vorgelegt.

- **Vorschlag Abstimmung mit der Wirtschaft (QS und Geflügelwirtschaftsverband)**
- **keine Einwände von Seiten der Verbände**
- **gleichartige Beschlüsse von AGT und AFFL Anfang 2023**
- **AFFL-Beschlüsse wurden wie üblich an Lebensmittelverband übermittelt**



Beschlüsse der AFFL vom Mai 2023:

Die AFFL vertritt die Auffassung, dass die angefügten Werte hinsichtlich der Häufigkeit bestimmter Schlachtbefunde bei der Schlachtung von Enten, Puten und Legehennen geeignet sind, um im Rahmen der Vorgaben des Art. 39. Abs. 2 Buchstabe b Verordnung (EU) 2019/627 vom amtlichen Tierarzt bei der Bewertung von Problemen, die während der Primärproduktion aufgetreten sind und das Tierwohl betreffen, herangezogen zu werden und entsprechende Auffälligkeiten/Grenzwertüberschreitungen nach den Vorgaben dieser Regelung die Adressaten in geeigneter Weise zu unterrichten.

Aus Sicht der AFFL bestehen keine Einwände diese Regelungen ab dem 1. Januar 2024 anzuwenden, sofern bis dahin eine zuverlässige Erfassung der Daten im Rahmen der Fleischuntersuchung sichergestellt werden kann.

Die AFFL bittet die Projektgruppe Befunddaten und Fleischuntersuchungsstatistik die angefügten Ergebnisse auf Ergänzungsbedarf aus Sicht der Lebensmittelsicherheit zu prüfen.

I. Enten

Befunde		Grenzwert bezogen auf die Schlachtpartie ¹
Transporttote Tiere/DOA		> 1%
Summe genussuntauglicher und nicht schlachtfähiger Tiere		> 6%
Paddelgesundheit bei manueller Erfassung mind. 100 Paddel je Schlachtherde (50 am Anfang, 50 am Ende) oder kameragestützte Erfassung	Manuell: 5-stufige Bonitierung nach Modifiziertem Boniturschema nach HOCKING et al ² (siehe Anlage) oder nach QS-Leitfaden Befunddaten in der Geflügelschlachtung (Version 01.01.2022rev01)	> 20% Score 4 bzw. Stufe E ³
Auffällige Befunde wie z. B. schlechter Gefiederzustand, Verschmutzung der Tiere, Parasitenbefall, alte Verletzungen, Federpicken, Kannibalismus	Erfassung anhand einer repräsentativen Stichprobe, mind. 300 Tiere	als Faustzahl für Auffälligkeit können > 15% angelegt werden
Hämatome ⁴ , Frakturen, Verletzungen (Hautschäden/Verkratzungen)	Erfassung anhand einer repräsentativen Stichprobe, mind. 300 Tiere	> 3%

Beschlüsse der AFFL und AGT vom Mai 2023



II. Puten

Befunde		Grenzwerte bezogen auf die Schlachtpartie ¹
Transporttote Tiere/DOA		> 1%
Ganzkörperverwürfe (Summe der Verwürfe nicht schlachttauglicher + genussuntauglicher Tiere)		> 2%
Fußballengesundheit bei manueller Erfassung mind. 100 Füße je Schlachtherde (50 am Anfang, 50 am Ende) oder kameragestützte Erfassung	nach QS-Leitfaden Befunddaten in der Geflügelschlachtung (Version 01.01.2022rev01)	> 20% Score 4 bzw. Stufe C ³
Auffällige Befunde wie z. B. Brustblasen, <u>Versulzungen</u> , Sprunggelenksveränderungen	Erfassung anhand einer repräsentativen Stichprobe, mind. 300 Tiere	als Faustzahl für Auffälligkeit können > 15% angelegt werden
Frakturen, Hämatome, Verleteschäden		> 3%

Beschlüsse der AFFL und AGT vom Mai 2023



III. Legehennen

Befunde	unauffällig	in nachvollziehbaren Fällen tolerierbar	Grenzwerte bezogen auf die Schlachtpartie ¹
Transporttote Tiere/DOA			> 1,5%
Gesamtzahl genussuntauglicher Tiere	< 6%	6-8%	> 8%
Frakturen, Hämatome, Luxationen		Erfassung anhand einer repräsentativen Stichprobe, mind. 300 Tiere	> 3%



Beschlüsse der AFFL und AGT vom Mai 2023

Sachstand Umsetzung

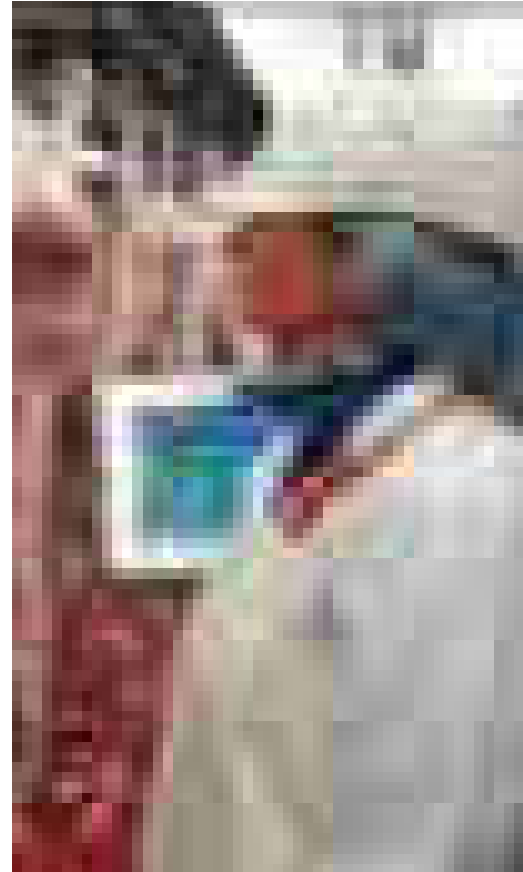
Vor allem Bayern und Niedersachsen haben Schlachtbetriebe für Legehennen und Puten.

Bayern hat ab Anfang 2024 die zuständigen Behörden angewiesen, die Beschlüsse konsequent umzusetzen. Auch Behörden und Geflügelhalter in BW haben entsprechende Mitteilungen aus Schlachtungen in Bayern bekommen.

Probleme gab es insbesondere bei dem „Grenzwerten“ für

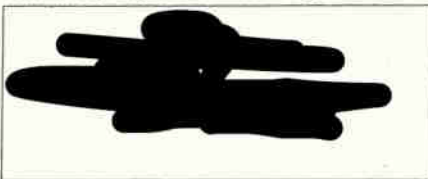
- Verwurfrate bei Legehennen
- Frakturen, Hämatome und Verladeschäden bei Puten

Bayern arbeitet intern an einer Anpassung der „Grenzwerte“ in Abstimmung mit den Behörden (und auch den betroffenen Schlachtunternehmen)



Information des Tierhalters und der für den Herkunftsbetrieb örtl. zuständigen Veterinärbehörde

Anschrift des Herkunftsbetriebes eintragen:

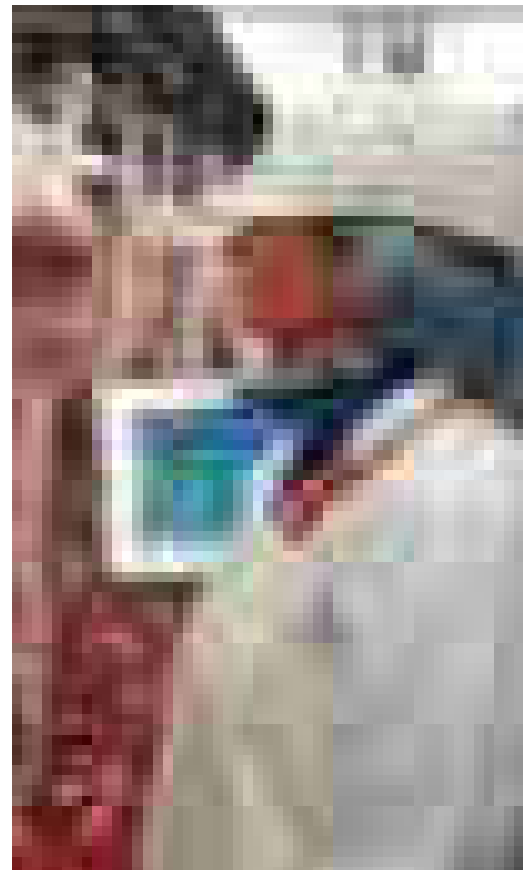


Meldung nach VO 2017/625 Art. 138 (3) in Verbindung mit Kap. III, Art. 39 und Art. 45 der Durchführungs-VO 2019/627
Standort/Farm: _____

am 04. JUNI 2024 wurden 3360 Hühner aus o.g. Betrieb im Geflügelschlachtbetrieb Buckl GmbH, Ulmenweg 6, 91717 Wassertrüdingen geschlachtet.

Die Ergebnisse der Geflügelfleischuntersuchung zeigen folgende Befunde:

- der Anteil **genussuntauglich** beurteilter Hühner lag über 10 % (ggf. Angabe: 27.56%),
Ursachen:
 Septikämie bzw. Pyämie (Entzündungen der Eingeweide),
 pathophysiologische Veränderungen (z.B. Tumore, andere Umfangvermehrungen, Hämatome)
 Aszites (Bauchwassersucht)



Sachstand Umsetzung BW

Ministerium hat die Behörden in BW über die Beschlüsse informiert.

Konkrete Erlasse des Ministeriums zur Umsetzung in Schlachtbetrieben gibt es noch nicht, da es sich hier fast ausnahmslos um sehr kleine Schlachtbetriebe mit sehr wenig Schlachtaufkommen handelt.

BW will zunächst die Klärung der „Grenzwerte“ durch die Kollegen in Bayern und Niedersachsen abwarten.

Informationen aus Schlachthöfen in Bayern an Behörden in BW fließen in die Planungen der risikoorientierten Kontrollen der Geflügelhalter in BW ein.

Amtl. Kontrollen häufig im Zusammenhang mit der Schlachtgeflügeluntersuchung im Herkunftsbetrieb durch Amtstierärzte

