

Antrag

der Abg. Dr. Bernd Murschel u. a. GRÜNE

und

Stellungnahme

des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum

Fleischbeschau

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. wie hoch der Anteil der Tiere ist, die in Baden Württemberg wegen Auffälligkeit vor der Schlachtung aussortiert werden;
2. ob es zutrifft, dass die Temperatur der Schlachttiere vor der Schlachtung nicht routinemäßig kontrolliert wird;
3. welcher Prozentsatz an kranken Tieren durch Temperaturmessung erkannt werden könnte;
4. mit welcher Begründung die Temperaturmessung bei der Lebenduntersuchung der Schlachttiere nicht verpflichtend vorgeschrieben ist;
5. ob ihr Methoden bekannt sind, mit denen die Temperatur über eine Distanzmessung einfach und berührungsfrei durchführbar ist;
6. ob es zutrifft, dass die Qualität und Haltbarkeit des Fleisches (aufgrund des niedrigeren pH-Werts) höher ist, wenn die Tiere vor der Schlachtung eine normale Temperatur aufweisen;
7. mit welcher Begründung die pH-Wert-Kontrolle nicht zur amtlichen Untersuchung verpflichtend dazu gehört;
8. wie die Lebenduntersuchung bei Schlachtieren kontrolliert wird, wenn sie, wie in der neuen Hygieneverordnung vorgeschrieben, in die Betriebe teilweise vorgelagert wird;

9. welche Auswirkungen die Hygieneverordnung für Schlachtbetriebe hat und ob dies zu einem Rückgang von kleinen Betrieben geführt hat;

II.

entsprechende Kontrollen amtlich verpflichtend vorzuschreiben.

17.11.2008

Dr. Murschel, Pix, Rastätter, Dr. Splett, Sckerl GRÜNE

Begründung

Verantwortungsbewusste Tierärzte beklagen, dass das Aussortieren kranker Tiere vor der Schlachtung problematisch ist. Sowohl für die landwirtschaftlichen Betriebe als auch für die Schlachthöfe ist das Aussortieren mit wirtschaftlichen Nachteilen verbunden, der Anreiz zum Wegschauen bei Auffälligkeiten ist daher hoch.

Leider gibt es bis jetzt keinen verpflichtenden Nachweis zur Kontrolle der Temperatur von Schlachttieren, über die ein relevanter Prozentsatz kranker Tiere erkannt werden könnte. Dies vereinfacht die unerlaubte Schlachtung auffälliger Tiere zusätzlich.

Mit einfachen Messmethoden über Distanzmessung wäre die Temperaturbestimmung jedoch problemlos möglich und könnte damit routinemäßig durchgeführt werden.

Das Fleisch von kranken Tieren ist aufgrund der geringeren Säuerung weniger haltbar und hat eine geringere Qualität als das Fleisch gesunder Tiere. Aber auch bei der Fleischbeschau gilt die pH-Wert-Messung nur als Hilfsuntersuchung und ist nicht zwingend vorgeschrieben. Im Sinne des Verbraucherschutzes darf keine Möglichkeit der Qualitätssicherung von Fleisch außer Acht gelassen werden. Die Verbraucher und Verbraucherinnen müssen Gewissheit darüber haben, dass sie kein Fleisch von kranken Tieren konsumieren.

Darüber hinaus wird in der neuen Hygieneverordnung die Lebendbeschau in die landwirtschaftlichen Betriebe vorgelagert und damit den Landwirten die Verantwortung zumindest in Teilen übertragen. Um weiteren Lebensmittelskandalen vorzubeugen, sehen wir Handlungsbedarf.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 4. Dezember 2008 Nr. Z(35)-0141.5/274F nimmt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen,*

I. zu berichten,

1. wie hoch der Anteil der Tiere ist, die in Baden Württemberg wegen Auffälligkeit vor der Schlachtung aussortiert werden;

Zu 1.:

Tiere, die vor der Schlachtung aussortiert werden, waren bis 2006 nicht in der Fleischhygienestatistik erfasst. Erst seit 2007 werden die Feststellungen bezüglich lebender Tiere (Informationen zur Lebensmittelkette, Kennzeichnung, Schlacht-

tieruntersuchung) in der allgemeinen Statistik zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfasst. [Hinweis: Da die aktuellen Vorgaben für die Fleischhygienestatistik erst ab dem 1. März 2007 in Kraft getreten sind und erst seit kurzem ein erster Bericht zur Gesamtstatistik für 2007 vorliegt, bestehen aufgrund der erforderlichen Umstellungen bei der Datenerfassung noch Unsicherheiten bezüglich der Belastbarkeit dieser erstmals für 2007 erhobenen Zahlen.] Für Baden-Württemberg ergeben sich folgende Zahlen:

	Rind		Schwein		Schaf und Ziege	
	Anzahl	[%]	Anzahl	[%]	Anzahl	[%]
Schlachtungen in 2007 insgesamt	614.318		3.646.042		176.903	
Tiere, die nach Dokumentenprüfung nicht zur Schlachtung zugelassen, getötet oder unter besonderen Sicherungsmaßnahmen geschlachtet wurden	43	0,007%	-	0%	-	0%
Tiere, bei denen ein Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können	89	0,013%	125	0,003%	-	0%
Tiere, die aufgrund von besonderen Feststellungen (Befunde aus dem Herkunftsbetrieb, Verdacht auf Rückstände, Schlachtungen im Rahmen von Tilgungsprogrammen, Verdacht auf Krankheiten etc.) im Anschluss an die Normalschlachtungen zur Schlachtung unter besonderen Sicherungsmaßnahmen zugelassen wurden	186	0,03%	65	0,02%	-	0%
Tiere, die aufgrund von Feststellungen vor der Schlachtung (hochgradige Abmagerung/Auszehrung, systemischen Erkrankung, Verdacht auf übertragbare Krankheiten) getötet wurden	243	0,04%	5.223	0,143%	6	0,003%

2. ob es zutrifft, dass die Temperatur der Schlachttiere vor der Schlachtung nicht routinemäßig kontrolliert wird;

Zu 2.:

Die Schlachttieruntersuchung von angelieferten Tieren durch die amtlichen Tierärzte erfolgt zunächst durch die Inaugenscheinnahme der Schlachttiere. Dabei wird auf die Haltung, das Verhalten, die Bewegungsabläufe sowie sonstige klinische Anzeichen (Blick, Hautfarbe, Speicheln, Ausfluss aus Nase, Husten, Atemgeräusche, Atmungsfrequenz etc.) geachtet, die Anzeichen für eine Erkrankung sein können. Sollten sich hierbei Auffälligkeiten ergeben, so sind die Tiere abzusondern und einer vertieften Schlachttieruntersuchung zuzuführen, zu der auch eine Kontrolle der Körpertemperatur gehört.

3. welcher Prozentsatz an kranken Tieren durch Temperaturmessung erkannt werden könnte;

Zu 3.:

Darüber liegen dem MLR keine konkreten Erkenntnisse vor. Relevant ist die Frage, wie groß der Anteil der kranken Tiere wäre, die zusätzlich zu den üblichen Untersuchungen bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch eine routinemäßige Messung der Körpertemperatur erkannt werden könnten.

Bei der Schlachttieruntersuchung wird durch Inaugenscheinnahme der Tiere festgestellt, ob Anzeichen dafür vorliegen, dass gegen Tierschutzbestimmungen verstoßen wurde oder der Allgemeinzustand der Tiere auf Erkrankungen schließen lässt. Die für den Verbraucherschutz besonders relevanten Zoonosen, bei denen die Tiere Träger von Krankheitserregern wie z. B. Salmonellen oder Colibakterien sind, gehen nicht mit einer Temperaturerhöhung oder anderen Beeinträchtigungen des Allgemeinbefindens einher. Eine klinische Untersuchung – mit Temperaturmessung – wird insbesondere dann durchgeführt, wenn der Schlachthofbetreiber oder ein amtlicher Fachassistent bereits Tiere ausgesondert haben oder der amt-

liche Tierarzt im Rahmen der Schlachttieruntersuchung einen Verdacht auf ein gestörtes Allgemeinbefinden der Tiere hat. Bei Masttieren (Mastschweine, Mastrinder) sind insbesondere viral und/oder bakteriell bedingte Atemwegserkrankungen Ursache von mit Fieber einhergehenden Allgemeinerkrankungen. Diese Erkrankungen führen in den meisten Fällen zu erkennbaren Veränderungen an den Organen (Veränderungen an den Atemwegen, Bronchien, Brustfell, Schwellung der Milz etc.), auf die besonders im Rahmen des weiteren Untersuchungsgangs bei der Fleischuntersuchung geachtet wird. Bei der Feststellung von fieberhaften Erkrankungen im Rahmen der Schlachttieruntersuchung wird ein Schlachtverbot ausgesprochen. Ergeben sich bei der Fleischuntersuchung Hinweise auf derartige Erkrankungen, werden weitergehende Laboruntersuchungen veranlasst bzw. wird das Fleisch des Tieres für untauglich erklärt.

Diese Vorgehensweise in Verbindung mit den Vorgaben für die „Informationen zur Lebensmittelkette“ lassen den Anteil der Tiere, die durch routinemäßige Messungen der Körpertemperatur zusätzlich als krank erkannt werden würden, als äußerst gering erscheinen. Die Regelungen zu den Informationen zur Lebensmittelkette bei Schlachttieren nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 stellen sich wie folgt dar:

Es dürfen nur noch Tiere am Schlachthof angenommen werden, wenn spätestens vierundzwanzig Stunden vor Ankunft der Tiere die „Informationen zur Lebensmittelkette“ übermittelt werden. Hierbei handelt es sich um „relevante Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit“.

Sie beinhalten

- den Status des Herkunftsbetriebs in Bezug auf die Tiergesundheit,
- *den Gesundheitszustand der Tiere,*
- *die Anwendung von Tierarzneimitteln,*
- das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können,
- Ergebnisse von Analysen von Proben, u. a. solche, die im Rahmen der Rückstands- und Zoonosenüberwachung entnommen wurden,
- Ergebnisse früherer Schlachttier- und Fleischuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbestand,
- Produktionsdaten,
- Name und Anschrift des Haustierarztes.

Der Schlachthofbetreiber muss die Informationen vom Landwirt einholen, prüfen und sie dem amtlichen Tierarzt vierundzwanzig Stunden vor Ankunft der Tiere zur Verfügung stellen. Geben die Informationen zu gesundheitlichen Bedenken Anlass, muss der Schlachthofbetreiber diese dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachttieruntersuchung melden. Der amtliche Tierarzt entscheidet, ob die Tiere geschlachtet werden dürfen und ob weitere Maßnahmen aufgrund der vorgelegten Informationen notwendig sind.

Die Vorschriften über die Informationen zur Lebensmittelkette werden schrittweise eingeführt: Für Geflügel und Schweine gelten sie bereits, für Pferde und Kälber müssen sie bis zum 31. Dezember 2008 und für Rinder bis zum 31. Dezember 2009 eingeführt werden.

Die Lebensmittelunternehmer (Schlachthofbetreiber und Landwirt) sind also dafür verantwortlich, dass nur gesunde Tiere überhaupt zur Schlachttieruntersuchung vorgestellt werden.

4. mit welcher Begründung die Temperaturmessung bei der Lebenduntersuchung der Schlachttiere nicht verpflichtend vorgeschrieben ist;

Zu 4.:

Siehe zu 3.

5. ob ihr Methoden bekannt sind, mit denen die Temperatur über eine Distanzmessung einfach und berührungsfrei durchführbar ist;

Zu 5.:

Es gibt Methoden, die die Oberflächentemperatur über Distanz berührungsfrei messen können, z. B. Infrarotmessungen. Methoden, die auf diese Weise die Körpertemperatur (Innentemperatur) eines Tieres messen, sind dem MLR nicht bekannt. Es gibt Erfahrungsberichte aus der Großtierpraxis, wonach unter Stallbedingungen mit Hilfe derartiger Messungen in größeren Tiergruppen einzelne Tiere zu erkennen sind, die von den anderen Tieren abweichende Körperoberflächentemperaturen aufweisen. Dabei ist zu beachten, dass die physiologischen Temperaturregulierungsmechanismen von Säugetieren dazu führen, dass kein direkter Zusammenhang zwischen Körperoberflächentemperatur und Innentemperatur besteht. So wird beispielsweise zu Beginn eines fieberhaften Prozesses bei steigenden Körpertemperaturen und niedrigen Außentemperaturen die Durchblutung der Körperoberfläche reduziert und damit die Hauttemperatur abgesenkt, um Wärmeverluste während der „Aufheizphase“ des Körperinneren zu reduzieren.

Da die Temperatur der Körperoberfläche von Tieren durch viele weitere Faktoren wie Hautfeuchte (Verdunstungskälte), Raumtemperatur, Luftgeschwindigkeit, Luftfeuchte, Stress, Aktivität, Sonnenstrahlung etc. beeinflusst wird, ist eine gewisse Aussagekraft von Unterschieden in der Körperoberflächentemperatur dann gegeben, wenn die Tiere einen gewissen Zeitraum unter nahezu identischen Umweltbedingungen verbringen, wie dies z. B. im Maststall der Fall ist, und der krankhafte Prozess nicht alle Tiere gleichartig betrifft.

Inwieweit Unterschiede in der Körperoberflächentemperatur unter den Bedingungen der Schlachttieruntersuchung im Anschluss an Transport sowie Auf- und Abladevorgänge zusätzliche und hilfreiche Informationen liefern, ist dem MLR nicht bekannt, aber vor dem Hintergrund der medizinisch-physiologischen Gegebenheiten äußerst zweifelhaft.

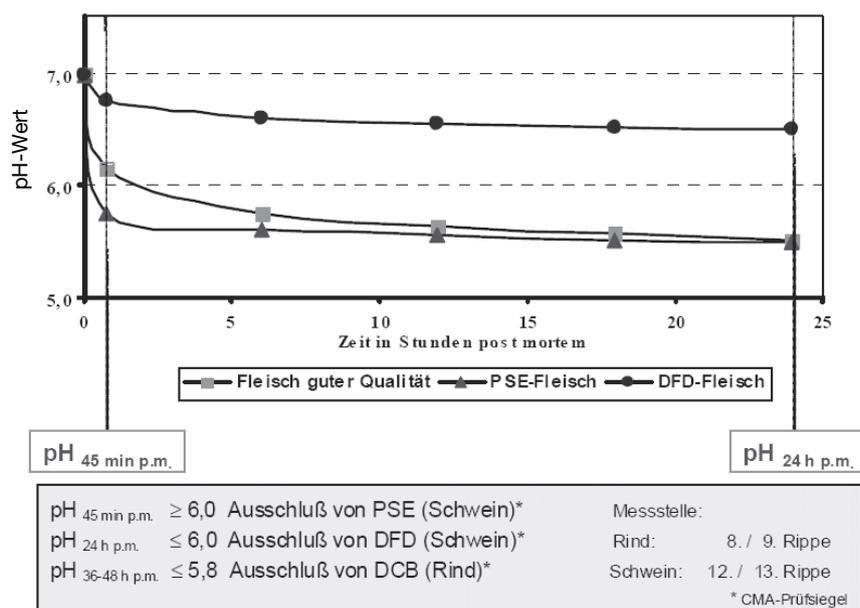
6. ob es zutrifft, dass die Qualität und Haltbarkeit des Fleisches (aufgrund des niedrigeren pH-Werts) höher ist, wenn die Tiere vor der Schlachtung eine normale Temperatur aufweisen;

Zu 6.:

Eine normale Temperatur gehört zu einem ungestörten Allgemeinbefinden. Es trifft zu, dass die Qualität und Haltbarkeit des Fleisches von gesunden Tieren besser ist als von kranken. Allerdings stehen andere Faktoren als eine Abweichung der Körpertemperatur im Vordergrund, wenn es zu Qualitätsverlusten des Fleisches kommt.

Qualität und Haltbarkeit des Fleisches werden durch eine fehlerhafte Fleischreifung negativ beeinflusst, die sowohl durch einen zu hohen als auch durch einen zu niedrigen pH-Wert gekennzeichnet sein kann. Wässriges Fleisch, das man auch mit dem Fachbegriff pale, soft and exudated (PSE)-Fleisch bezeichnet, weist einen zu niedrigen pH-Wert auf. Fleisch mit sogenannten dark, firm and dry (DFD)-Eigenschaften zeichnet sich durch einen zu hohen pH-Wert aus. Die PSE-Problematik spielt beim Schweinefleisch eine Rolle. Glykogen wird in der Muskulatur nach der Schlachtung zu Milchsäure abgebaut, der pH-Wert sinkt. Dabei ist die Geschwindigkeit des pH-Wertabfalls entscheidend (siehe Abbildung). Bei PSE-Fleisch kommt es innerhalb der ersten Stunde nach der Schlachtung zu einem rapiden pH-Wertabfall. Einen Tag nach der Schlachtung nähern sich die Werte denen von Fleisch normaler Qualität wieder an. DFD-Fleisch kann zwar auch bei Schweinefleisch vorkommen, hat aber überwiegend beim Rindfleisch eine Bedeutung und beruht auf einem Glykogenmangelzustand in der Muskulatur, der dadurch zustande kommt, dass die kurzfristig in der Muskulatur vorhandenen Energiereserven vor der Schlachtung aufgebraucht sind. Es ist auch als Dark Cutting Beef (DCB) bekannt. Hier kommt es zu einer verzögerten Absenkung des pH-Wertes.

Verlauf des pH-Wertes nach Schlachtung und Bewertungskriterien



Verantwortlich für PSE- und DFD-Eigenschaften des Fleisches sind in erster Linie erbliche Faktoren sowie Stress der Tiere während des Transports und unmittelbar vor dem Schlachten. Vergleichbare Auswirkungen können sowohl akute als auch chronische Erkrankungen haben, z. B. chronische Lungenveränderungen. Während bei den akuten Erkrankungen durchaus auch „Temperaturstress“ – ähnlich dem Hitzestress bei Transporten im Sommer – entstehen kann, gehen chronische Erkrankungen nicht mit einer Temperaturerhöhung einher.

7. mit welcher Begründung die pH-Wert-Kontrolle nicht zur amtlichen Untersuchung verpflichtend dazu gehört;

Zu 7.:

Eine pH-Wert-Kontrolle wird durchgeführt, wenn der amtliche Tierarzt aufgrund der Fleischuntersuchung den Verdacht auf eine abweichende Fleischbeschaffenheit hat, die ggf. zur Untauglichkeit des Fleisches führt. Dabei reicht die pH-Wert-Kontrolle allein nicht aus, sondern muss ergänzt werden durch z. B. Kochproben und Prüfung des Wasserbindungsvermögens. Die aufwändigen, gebührenpflichtigen zusätzlichen Untersuchungen sind ohne begründeten Verdacht dem Lebensmittelunternehmer gegenüber nicht zu rechtfertigen. Mäßige Abweichungen der Qualitätsparameter stellen keine Grundlage für eine Untauglichkeitsbeurteilung des Fleisches dar. Das aktuelle Fleischhygienerecht lässt nur die Beurteilung als untauglich oder als tauglich ohne weitere Einschränkungen zu. Eine weitergehende Differenzierung der Qualitätseigenschaften des Fleisches liegt in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers. Hierzu zählen neben mäßigen Abweichungen hinsichtlich der Wässrigkeit und der pH-Werte beispielsweise auch der Fettanteil oder die Fleischfärbung.

8. wie die Lebenduntersuchung bei Schlachttieren kontrolliert wird, wenn sie, wie in der neuen Hygieneverordnung vorgeschrieben, in die Betriebe teilweise vorgelagert wird;

Zu 8.:

Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb ist nur für Geflügel und für Schweine möglich, sofern die zuständige Behörde dies zulässt. Die Durchführung obliegt einem Tierarzt, der eine entsprechende Gesundheitsbescheinigung aus-

stellt. Die Tiere dürfen nur geschlachtet werden, wenn sie von dieser Gesundheitsbescheinigung begleitet werden. Diese wird am Schlachthof vom amtlichen Personal der zuständigen Behörde geprüft. Zusätzlich erfolgt eine Kontrolle der Identität der Tiere und eine Kontrolle, ob sich zwischenzeitlich offensichtliche Veränderungen am Gesundheitszustand der Tiere ergeben haben, bevor die Schlachterlaubnis erteilt wird.

9. welche Auswirkungen die Hygieneverordnung für Schlachtbetriebe hat und ob dies zu einem Rückgang von kleinen Betrieben geführt hat;

Zu 9.:

Durch die gemeinschaftlichen lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen besteht für alle Schlachtbetriebe die Verpflichtung zur Zulassung. Der vierjährige Übergangszeitraum seit Gültigkeit dieser Regelung endet am 31. Dezember 2009. Erst danach wird eine Aussage darüber möglich sein, ob kleine Betriebe aus diesem Grund ihre Schlachttätigkeit aufgeben haben. Aufgrund der großen Flexibilität bei der Auslegung der Rechtsvorschriften dürfte allein die Zulassungspflicht kein Grund für eine Aufgabe der Tätigkeit sein, sofern die bisher geltenden Anforderungen für Schlachtbetriebe eingehalten werden.

II. entsprechende Kontrollen amtlich verpflichtend vorzuschreiben.

Die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs abschließend geregelt. Einen nationalen Umsetzungsspielraum gibt es nicht. Derartige Kontrollen sind in dieser EU-Verordnung nicht verpflichtend vorgeschrieben und nach dem unter Nr. I. dargestellten auch nicht erforderlich.

Hauk

Minister für Ernährung und Ländlichen Raum