

Bewertung einer neuen Schlachtmethode

Stellungnahme des BgVV vom 15.05.2001

Dem BgVV wurde eine Schlachttechnik beim Rind vorgestellt, bei der zwei Tierkörperhälften unter Umgehung der Spaltung der Wirbelsäule gewonnen werden können. Aus der Schilderung stellt sich die Schlachtmethode wie folgt dar:

Nach dem Enthäuten und dem Abtrennen des Kopfes vom Rumpf wird das Fleisch zunächst auf der Rückenseite (Musculus longissimus dorsi) von kaudal nach kranial manuell von den Dornfortsätzen der Wirbelsäule gelöst. Entsprechendes geschieht auf der Bauchseite mit der Filetmuskulatur (Psoasmuskulatur). Anschließend werden mit einer paramedianen Schnitfführung in der vorbereiteten Schnittlinie nahe den Wirbelkörpern durch Abtrennen von der Wirbelsäule zwei Hälften gewonnen, wobei die grob vom Fleisch befreiten Wirbelkörper zusammen mit den Dornfortsätzen übrig bleiben.

Dieses Vorgehen lässt den Wirbelkanal bis auf die Stelle, wo der Kopf vom Rumpf getrennt wurde, uneröffnet. Die vorgestellte Schlachtmethode ist daher geeignet, eine mögliche Kontamination des Fleisches mit dem spezifizierten Risikomaterial Rückenmark deutlich zu reduzieren. Lediglich im Zusammenhang mit einer Bolzenschussbetäubung und dem Abtrennen des Kopfes vom Rumpf kann Fleisch bei dieser Schlachtmethode mit zentralem Nervengewebe kontaminiert werden.

Zur abschließenden Beurteilung des vorgestellten Spaltungsverfahrens gehört jedoch auch dessen hygienische Beurteilung. Aus der vorgelegten Beschreibung geht nicht hervor, ob und wie sich das vorgestellte Verfahren in einen hygienischen Schlachtablauf und die erforderliche amtliche Fleischuntersuchung integrieren lässt. Es wird aus den übersandten Unterlagen darüber hinaus nicht deutlich, welche technischen Anforderungen an die Höhe der Rohrbahn, Größe und Ausgestaltung des Arbeitsplatzes etc. erforderlich sind und ob sich diese Technik sowohl am hängenden Tierkörper als auch auf dem Schragen durchführen lässt. Erst mit diesen Informationen lässt sich ermitteln, in wie weit die vorgestellte Technik auch in anderen Betrieben durchführbar ist bzw. ob sie sich auch zum Einsatz bei der Rinder-Bandschlachtung eignet. (Letzteres wird für eher unwahrscheinlich gehalten)

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass es sich bei dem vorgestellten Verfahren um einen vielversprechenden Ansatz zur Verminderung der Kontamination von Fleisch mit spezifiziertem Risikomaterial bei **Einzelschlachtungen in Kleinbetrieben** handelt. Aufgrund der unzureichenden Verfahrensbeschreibung kann eine abschließende Beurteilung des vorgestellten Verfahrens allerdings nicht vorgenommen werden. Hierzu wäre eine praktische Demonstration der Schlachttechnik und ggf. eine zusätzliche experimentelle Prüfung erforderlich. Hierbei könnten auch Erkenntnisse hinsichtlich der Eignung der Technik für die Bandschlachtung gewonnen werden.