

## **Mögliche Verwendung spezifischer Risikomaterialien bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bis zum 01.10.2000**

Stellungnahme des BgVV vom 22. Dezember 2000

Auf Grund der Erkenntnis vom 24.11.00 - BSE wurde erstmals bei einer in Deutschland geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Kuh nachgewiesen - ist es nicht auszuschließen, dass bereits vor diesem Zeitpunkt geschlachtete Rinder unerkannt Träger des BSE-Agens gewesen sein können. Das Fleisch dieser Tiere - im umfassenden Sinne (bis zum 01.10.00) auch spezifisches Risikomaterial (SRM) - wäre dann in die menschliche Nahrungskette gelangt.

BSE-Erreger in daraus hergestellten Fleischerzeugnissen können mit keiner der in der Lebensmittelwirtschaft üblichen Produktionsmethoden und auch nicht bei der Zubereitung im Haushalt inaktiviert werden.

Es ist zu bemerken, dass es in den vergangenen Jahren weder Handwerksbrauch noch Intention der Fleischindustrie war, Rinderhirn zu verarbeiten, obwohl dessen Verwendung als Lebensmittel bis zum 01. Oktober 2000 rechtlich möglich gewesen wäre. Es stehen allerdings Behauptungen im Raum, in einzelnen Produkten von nur regionaler Bedeutung könnte auch Rinderhirn verarbeitet worden sein. Das BgVV hat hierzu keine Kenntnisse und kann solche Behauptungen nicht nachprüfen. Da jedoch auch bis zum 01. Oktober 2000 weder im Rahmen der Schlachtung noch beim Entbeinen ein Spalten des Rinderschädels üblich war, kann davon ausgegangen werden, dass beim üblichen Schlachtvorgang schon aus Gründen des erforderlichen Aufwandes kein Rinderhirn zu Lebensmittelzwecken gewonnen wurde.

Ein erhöhtes Risiko der Aufnahme von SRM in Form von Resten des Rückenmarks bzw. rückenmarksnaher Nervenstränge bestand jedoch bei Fleisch im Bereich der Wirbelsäule. Hiervon betroffen waren

- Fleischteile mit Wirbelknochenanteil (z.B. T-Bone-Steaks) und
- Hartseparatorenfleisch (Separatorenfleisch im Sinne von § 2 Nr. 7a der Fleischhygiene-Verordnung), das bis zum o.g. Zeitpunkt hauptsächlich aus Knochen des Stamms (Wirbelsäule, Rippen, Schultergürtel und Becken) gewonnen wurde.

Dessen ungeachtet ist das von bis zum 01.10.00 hergestellten Fleischerzeugnissen ausgehende Risiko für den Verbraucher zum jetzigen Zeitpunkt in seiner Größenordnung nicht beschreibbar. Eine annähernde Risikoabschätzung hängt unter anderem von der Anzahl BSE-infizierter Rinder ab, die in die Nahrungskette gelangt sein können. Angaben darüber werden zukünftig die erst angelaufenen Untersuchungen von Rindern auf BSE mit Hilfe der "BSE-Schnellteste" erbringen.