

Dekontamination von Geflügelfleisch
12. BfR –Forum Verbraucherschutz
Statement der Geflügelwirtschaft

Norbert Ginten, Emsland-Frischgeflügel GmbH

Aus der Sicht der Geflügelwirtschaft gibt es schwerwiegende Bedenken gegen eine chemische Dekontamination von Geflügelschlachtkörpern:

1. Mit einer chemischen Dekontaminationsbehandlung von Schlachtkörpern wird nur eine quantitative Reduktion von pathogenen Keimen am Produkt erreicht. Die qualitative Befundlage wird sich nur wenig ändern.
2. Bis jetzt liegen fast nur wissenschaftliche Untersuchungen vor. Es ist nur eine Untersuchung unter Praxisbedingungen im Schlachthof bekannt. Diese von Nico Bolder in 2006 durchgeführte Untersuchung kam zu dem Ergebnis, dass eine chemische Dekontamination durch Aufsprühen von chemischen Dekontaminantien nicht zu signifikant deutlicheren Keimreduktionen führt wie das heute gängige Besprühen mit Wasser.
3. Die europäischen Schlachtprozesse sind nicht auf eine chemische Dekontamination eingerichtet. An welcher Stelle sollte besprüht werden, damit die Einwirkzeit ausreichend ist und gleichzeitig die Chemie wieder abgespült werden kann? Da Besprühen nicht ausreichend ist, müsste man die Schlachtkörper in ein Becken tauchen.
4. Die Geflügelfleischproduktion basiert auf integrierte Produktionsprozesse. Durch vertikal integrierte Produktionssysteme sind wesentliche Prozesse unter Kontrolle. Kombinierte Maßnahmen auf allen Prozessstufen haben in den letzten Jahren ohne chemische Dekontamination u.a. zu einer deutlichen Reduktion von Salmonellen geführt.
5. Die Reduktion von Campylobacter-Kontaminationen muss auf allen Stufen der Produktionskette angefasst werden. Tiere mit niedriger Prävalenz führen zu Fleisch mit niedrigeren Kontaminationen. Die Geflügelwirtschaft beteiligt sich schon lange an Projekten zur Minimierung von Campylobacter-Kontaminationen sowohl qualitativ als auch quantitativ.
6. Chemische Dekontamination kann dazu führen, dass Hygienefehler übertüncht werden. Wer kann überprüfen, ob alle Hygienemaßnahmen eingehalten wurden?
7. Die Zulassung von chemischer Dekontamination würde wahrscheinlich zu einer Freigabe des europäischen Marktes für chemisch dekontaminierte Produkte führen. Wie wird sichergestellt, dass das Fleisch unter guten hygienischen Bedingungen produziert wurde?
8. Es ist nicht klar, ob der Verbraucher chemisch dekontaminierte Produkte akzeptiert.