

**Eine Vision?**

**Reduzierung von Zoonoseerregern in der  
Lebensmittelkette als strategisches Ziel  
des MNKP für die Zukunft**

**BfR-Symposium Zoonosen und Lebensmittelsicherheit 2016**

Ursula Müller



**Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz**

Martin Schnabel

STAATSMINISTERIUM  
FÜR SOZIALES UND  
VERBRAUCHERSCHUTZ



Freistaat  
**SACHSEN**

# Gliederung

- | **Rechtsgrundlage Integrierter Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan (MNKP)**
- | **Ziele**
  - | **Strategisches Ziel**
  - | **Operatives Ziel**
- | **Erarbeitung von strategischen/operativen Zielen**
  - | **Campylobacter**
    - | **Ablauf**
    - | **Begründung**
  - | **Salmonellen**
- | **Fazit**



# Rechtsgrundlage MNKP



## Europäische Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- **Verordnung (EG) Nr. 882/2004**

Artikel 41 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung):

*Um **die wirksame Umsetzung** des Artikels 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der Bestimmungen über **Tiergesundheit und Tierschutz** sowie des Artikels 45 der vorliegenden Verordnung zu gewährleisten, erstellt jeder Mitgliedstaat einen einzigen integrierten mehrjährigen nationalen **Kontrollplan (MNKP)**, inklusive strategischen Zielen).*



# Rechtsgrundlage MNKP



## Europäische Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

*Die **Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer** sorgen auf **allen Produktions-, Verarbeitungs und Vertriebsstufen** in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die **Lebensmittel oder Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts** erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen.*



# Rechtsgrundlage MNKP



## 16 Einzelpläne der Bundesländer 1 Rahmenplan des Bundes (**strategische Ziele**)



# Rechtsgrundlage MNKP

Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (**LAV**) hat für die Bereiche **Lebensmittel-** und **Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz** und **Pflanzengesundheit** diverse länderübergreifende strategische Ziele für den derzeitigen **Zeitraum von 2011-2016** beschlossen, die im **MNKP** enthalten sind.

## Beispiel:

Strategische Ziele zu III.: *Entwicklung von Konzepten zum frühzeitigen Erkennen und Minimieren von Rückständen, Kontaminanten, unerwünschten Stoffen und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette*



# Rechtsgrundlage MNKP

## Strategische Ziele des MNKP:

- setzen den **Rahmen für die Planung, Umsetzung, Analyse und Bewertung der amtlichen Kontrollen**
- sind im **fünfjährigen Zyklus** auf **Angemessenheit** und **Aktualität** zu **überprüfen**, ggf. **fortzuschreiben** oder zu **aktualisieren**
- sind durch **operative Ziele** zu konkretisieren
- **Aussagen** zum **Erfüllungsgrad** der strategischen Ziele sind im Rahmen der **jährlichen Berichtserstattung** gegenüber der EU zu treffen
- **Überprüfung** erfolgt auch im Rahmen von **FVO Audits**



# Ziele – Strategisches Ziel

**Strategic objective** is a long-term objective, setting out what an official control system and its priorities intend to achieve. Strategic objectives usually relate to outcomes and impacts\*<sup>1</sup>

EQUINO Niedersachsen:

Übergeordnetes, längerfristiges und grundsätzliches Ziel, welches das „Wozu“ des Handelns definiert.

\*<sup>1</sup> DEVELOPING OBJECTIVES AND INDICATORS



## Ziele – Operatives Ziel

**Operational objective** is a more specific, shorter-term objective that indicates what a CA is actually expected to achieve. They are either derived from strategic objectives that are broken down by CA or in some instances prescribed by legislation. Achievement of these objectives is usually under the direct control of those managing the control activities and can be verified directly<sup>\*1</sup>

EQUINO Niedersachsen:

kurz- oder mittelfristig angelegtes, konkretisiertes Ziel.

<sup>\*1</sup> DEVELOPING OBJECTIVES AND INDICATORS



# Ziele – Operatives Ziel

Operative Ziele müssen „smart“ sein:

S = spezifisch

M = messbar

A = angemessen

R = realistisch

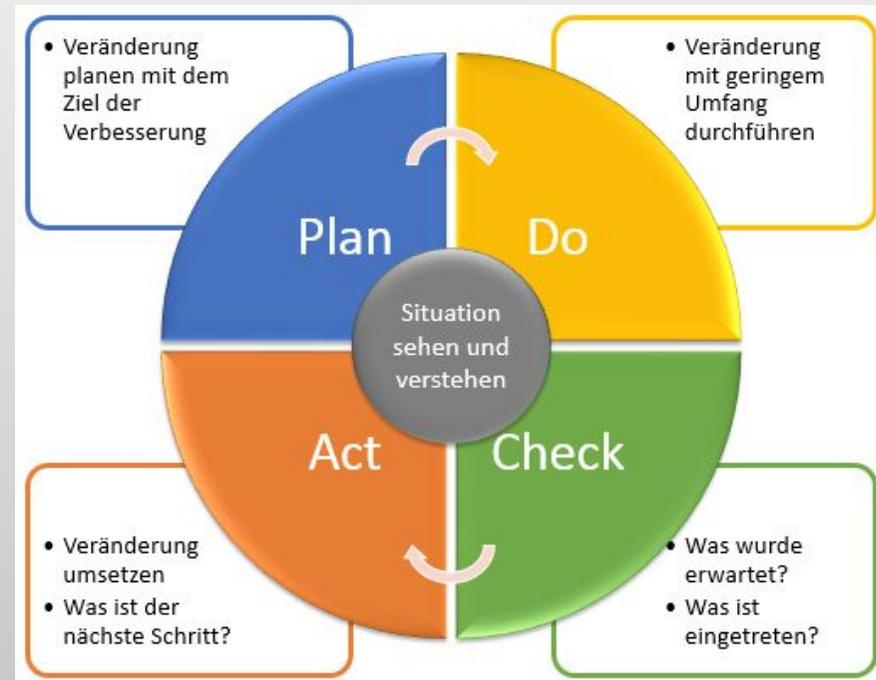
T = terminiert

Vorgehen gemäß

Plan-Do-Check-Act-Zyklus

(auch Demingkreis):

vierphasige Systematik zur kontinuierlichen Verbesserung.

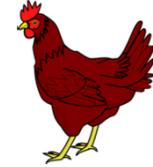


# Zeitlicher Verlauf der Erarbeitung der strategischen/operativen Ziele

- ✓ Beschluss der LAV zur Erarbeitung **konkreter strategischer Ziele** für den Zeitraum 2017-2021 durch ihre Arbeitsgruppen
- ✓ Im November 2015 Beauftragung zweier Projektgruppen (PG) der „AG Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL), **jeweils ein konkretes strategisches Ziel und zugehörige operative Ziele zu formulieren** (Termin: 21.12.2015)
  - PG „Weiterentwicklung der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“
  - PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“
- ✓ Fristgerechte Erledigung des Arbeitsauftrages
- ✓ Einstimmige Annahme der Ziele im Januar 2016 von der AFFL im Rahmen des Umlaufbeschlusses 02-2016 und Weiterleitung an die LAV
- endgültige Entscheidung seitens der LAV steht derzeit noch aus



# Strategisches Ziel der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



**Ziel: Reduktion der Anzahl der Campylobacter spp. assoziierten Erkrankungen durch Geflügelfleisch beim Menschen in Deutschland innerhalb von 10 Jahren von 60.000 um 50 % auf 30.000 Erkrankte:**

1. Periode (2017-2021) Zielerreichung:

Reduktion der Anzahl der Campylobacter spp. assoziierten Erkrankungen durch Geflügelfleisch beim Menschen in Deutschland von ursprünglich 60.000 Erkrankten auf ↘ 51.000 (30 % Zielerreichung)

2. Periode (2022-2026) Zielerreichung:

Reduktion ... von ursprünglich 60.000 Erkrankten auf ↘ 30.000 (100 % Zielerreichung)

Gegebenenfalls müssen Anpassungen hinsichtlich der Einteilung der Zielerreichung erfolgen.



# Strategisches Ziel der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



## 1. Warum dieses Ziel?

- mehr als 60.000 **Campylobacteriose-Erkrankungen** in D in den **letzten Jahren, vor allem bei Kindern unter 5 Jahren**
- als eine der Hauptquellen für Infektionen mit Campylobacter spp. wurde von der EFSA kontaminiertes Geflügelfleisch identifiziert
- im Rahmen des Zoonosen-Monitorings traten hohe Nachweisraten von Campylobacter spp. bei frischem Hähnchenfleisch (> 50 % positive Proben) und frischem Putenfleisch (> 20 % positive Proben) auf; Tendenz steigend
- daher **besteht dringender Handlungsbedarf**, Maßnahmen zur **Reduktion von Campylobacter spp.** entlang der gesamten **Lebensmittelkette bei der Produktion von Geflügelfleisch** zu implementieren



# Strategisches Ziel der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



2. Warum Bezug zu humanen Erkrankungen, obwohl für die amtliche Überwachung hier keine Zuständigkeit gegeben?

**„Die quantitative Risikobewertung der EFSA aus dem Jahr 2011 kommt zu dem Schluss, dass eine Reduzierung der Campylobacter-Keimzahl auf den Schlachtkörpern um eine LOG-Stufe die Gesundheitsgefahr um 50 % bis 90 % senken würde.“**

Quelle: EFSA (2011):

Scientific Opinion on Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain. EFSA Journal; 9(4):2105 (<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/2105.htm>)

Laut BfR wird in der Codex Alimentarius Kommission angestrebt, zukünftig Zoonoseerreger in Bezug zu humanen Erkrankungsfällen zu setzen.

**Nur wenn Bezug zu humanen Erkrankungsfällen genommen wird, ist der Handlungsdruck für die Politik groß genug!!!.**



## **Operative Ziele** der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



Entwicklung der **operativen Ziele** zur Erreichung des strategischen Ziels:

Die PG hat ihre Überlegungen im Zusammenhang mit Vorschlägen der KOM zur Modernisierung der amtlichen **Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Geflügel** mit **risikobasierten Maßnahmen** gesehen.

Diese könnten mittelfristig und in Abhängigkeit von der Rechtsentwicklung auf EU-Ebene in den Beschluss folgender **Maßnahmen** einmünden:



## Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“

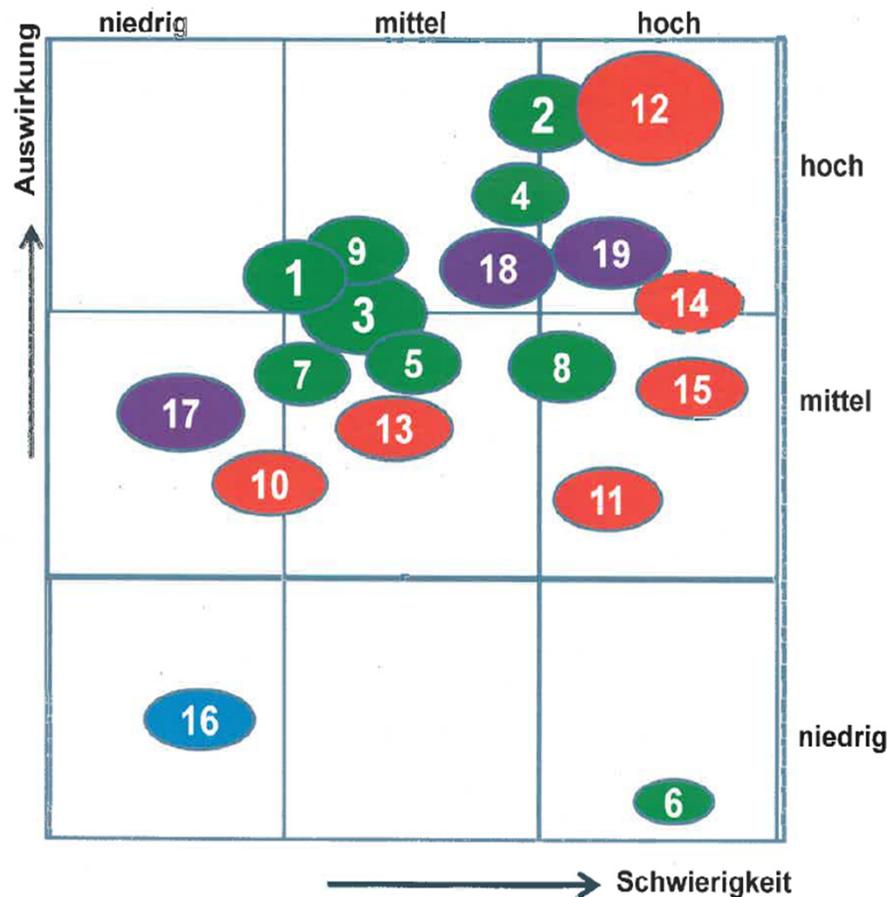


1. Die Anwendung von **ausgewählten und konkreten Maßnahmen** zur Minimierung des Vorkommens von *Campylobacter* spp. auf Geflügelfleisch
2. Eine **Risikokategorisierung von Beständen/Schlachthöfen** nach ihrer Fähigkeit, die Kontamination von Schlachtkörpern mit *Campylobacter* spp. gering zu halten/zu verringern (zurzeit nicht realisierbar)
3. Die Beprobung von Geflügelschlachtkörpern auf *Campylobacter* spp. (**Prozesshygienekriterium** in VO (EG) Nr. 2073/2005, wird auf KOM Ebene diskutiert)

**Die zu treffenden Maßnahmen sollten grundsätzlich unter Betrachtung von Aufwand-Nutzen-Analysen bewertet werden.**



# Blasendiagramm von ausgewählten Schlüssel-Interventionsmaßnahmen gegen *Campylobacter* bei Geflügel



## on-farm

1. Baulicher Zustand des Stalles
2. Hygiene-Barrieren (im Stall)
3. Hygiene-Barrieren (außerhalb des Stalles)
4. Prozeß-Kriterien
5. Insekten- / Schadnagerkontrolle
6. niedrigeres Schlachtalter
7. Tränkewasserbehandlung
8. Vorfang / Thinning
9. Nüchterung

## Schlachthof

10. Brühen
11. Rupfen
12. Eviszerieren
13. IOBW
14. Dekontamination
15. Kühlen / Gefrieren

## Einzelhandel

16. Verpackung / Schutzgas

## übergreifende Maßnahmen

17. Schulung (Landwirte, Schlachtung, Konsumenten)
18. R&D (Stall, Fahrzeuge, Transportkäfige usw)
19. Mikrobiol. Targets (PHC)

## Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



Formulierung des operativen Ziels:

**„Reduzierung des Vorkommens von Campylobacter spp. in Halshautproben (als Indikator für die Erreichung des operativen Ziels) von Masthähnchenschlachtkörpern ausgehend von den Ergebnissen des Zoonosen-Monitoring-Berichtes 2014 von 20 % (Keimzahlen über 1000 KbE/g) auf 10 % bis 2021 durch festzulegende Maßnahmen.“**

Die Ermittlung des Grades der Zielerreichung sollte über einen Abgleich mit den Ergebnissen des Zoonosen-Monitorings erfolgen. Allerdings setzt dieses eine jährliche, nicht zweijährliche Untersuchung von Masthähnchen voraus → Beteiligung des Zoonosen-Ausschusses



## Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



- I Dieses operative Ziel wurde seitens der AFFL im Mai 2016 angenommen und in den Zoonosen-Ausschuss eingebracht, da zur Zielerreichung eine jährliche Berücksichtigung der Beprobung beim Masthähnchen erforderlich ist
- I Der Zoonosen-Ausschuss hat am 21.06.2016 die Umsetzung der jährlichen Beprobung bis 2021 beschlossen
- I Es findet somit im Rahmen des Zoonosen-Monitorings eine jährliche Untersuchung von Masthähnchenschlachtkörpern und frischem Hähnchenfleisch auf *Campylobacter* spp. statt.

**Zur Erreichung des operatives Ziels muss ein Maßnahmenpaket in Anlehnung eines Hürdenkonzeptes möglichst unter Berücksichtigung von Kosten-Nutzen-Effekten geschnürt werden.**



# Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



Folgende **erste Maßnahmen** sind zu ergreifen:

- I. **Biosecurity/Kontrolle der Herkunftsbestände bzw. Schlachttiere**
  - a. **Intensivierung der Schlachttieruntersuchung im Mastbetrieb**  
(z. B. Auseinanderwachsen der Herde: Mitteilung an den Schlachtbetrieb)
  - b. **amtliche Überwachung/Beratung im Bereich Biosicherheit, einschließlich Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen**  
(z.B. Zugangskontrolle für Vögel, Insekten, Schadnager, guter baulicher Erhaltungszustand von Stallungen, Einrichtungen und Geräten, Fliegengitter)



# Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



## II. Im Bereich Prozesshygiene im Schlachtprozess

- a. amtliche Überwachung der **Minimierung von fäkalen Verschmutzungen** im Verlauf der Schlachtung infolge verschmutzter oder nicht ausreichend genüchterter Tiere sowie infolge defekter/schlecht eingestellter Anlagen
  - geeignete Maßnahmen im Falle der Mitteilung über auseinandergewachsene Herde (z. B. Verringerung der Bandgeschwindigkeit, häufigere Kontrolle der Einstellung der Anlagen, mehr Personal)
  - Rückmeldung an den Herkunftsbetrieb bei Anlieferung nicht ausreichend genüchterter Tiere
- b. amtliche Überwachung der Zwischenreinigung im Schlachtbetrieb zwischen den Herden bei höheren Verschmutzungsgraden der Schlachtanlage



# Operative Ziele der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



Mögliche weitere Maßnahmen:

## III. Behandlung der Endprodukte

## IV. Prüfung geeigneter Kühlverfahren

wie z. B. das „Rapid Surface chilling“ im Rahmen von Pilotvorhaben

(Verbot des Vorfanges)

(Logistische Schlachtungen)



## **Operative Ziele** der „PG Weiterentwicklung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Bereich Geflügel“



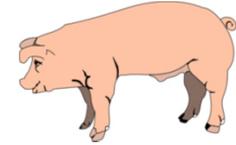
### **V. Einhaltung eines Prozesshygienekriteriums von 1000 KbE C./g Halshaut vor der Kühlung**

Festlegung eines Zeitrahmens fraglich, da Entscheidung auf EU-Ebene erforderlich.

Bund setzt sich bei EU Kommission dafür ein, dass das geplante Prozesshygienekriterium schnellstens geregelt wird. Diese Maßnahme wäre bei gleichzeitiger Berichtspflicht, wie im Änderungsentwurf der VO (EG) Nr. 854/2004 seitens der Kommission vorgesehen, zur Zielerreichung besonders geeignet (siehe auch Bewertung der EFSA).



# **Strategisches Ziel** der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



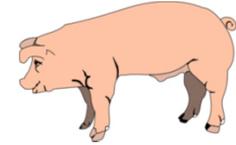
**Titel: „Reduktion des Eintrags von Salmonellen über Schweinefleisch in die Lebensmittelkette zur Verminderung von Salmonellose-Erkrankungen beim Menschen“**

## **Hintergrund:**

- Häufigkeit von gemeldeten Salmonellose-Erkrankungen beim Mensch ist kontinuierlich zurückgegangen.
- Jedoch nicht die gemeldeten Erkrankungen, die durch schweineassoziierte Serovare verursacht wurden. Diese gingen nur in geringem Umfang zurück.
- Der Verzehr von nicht wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, z. B. Hackfleisch, Mett, (kurz gereifte) Rohwurst und Rohschinken, hat in Deutschland nach wie vor eine ganz erhebliche Bedeutung.



# Strategisches Ziel der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“

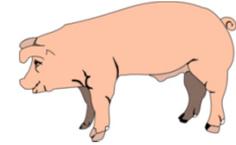


## Auslöser:

- I Die Aufklärung eines länderübergreifenden Erkrankungsgeschehens durch Salmonella Muenchen im Sommer 2014, für das Fleisch Salmonella-positiver Schlachtschweine verantwortlich gemacht werden konnte.
  - In diesem Bereich sind dringend Maßnahmen zur weiteren Verbesserung des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher angezeigt.
  - Daher beauftragte die AFFL eine Projektgruppe (PG), das Problem **“Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“** unter Beteiligung der AGTT zu bearbeiten.
- I Die PG schlug dazu vor, die Interventionsmöglichkeiten auf allen Stufen der Schweinefleischkette zu untersuchen. In einem ersten Schritt sollte vor der Prüfung weiterer Möglichkeiten auf eine einheitliche Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und Nr. 2073/2005 hingewirkt werden.



# Strategisches Ziel der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



## Unterstützend:

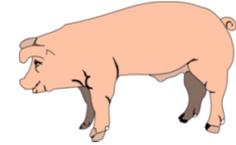
Im Erwägungsgrund 3 der VO (EU) Nr. 217/2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2004 wird ausgeführt:

***„Zur Verringerung der Prävalenz von Salmonellen auf Schweineschlachtkörpern sollte die Hygiene während der Schlachtung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission vom 7. März 2014 ... stärker kontrolliert werden.“***

(Anmerkung: durch die Lebensmittelunternehmer); somit dürfte sich die Anzahl positiv getesteter Proben verringern



## **Operative Ziele** der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



Unter dem strategischen Ziel für die MNKP Periode 2016-2021 „Reduktion des Eintrags von Salmonellen über Schweinefleisch in die Lebensmittelkette zur Verminderung von Salmonellose-Erkrankungen beim Menschen“ wurde

als **erstes operatives Ziel**

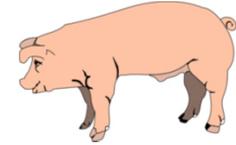
**Reduzierung des Vorkommens von Salmonellen auf Schlachtschweinen,**

ausgehend von den Ergebnissen des Zoonosen-Monitoring-Berichtes 2011 von 4,0 %,

**um 50 %** und ...



## **Operative Ziele** der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



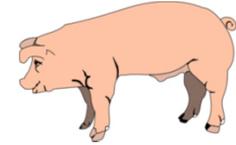
...mit dem **zweiten operativen Ziel**

### **Reduktion der Salmonellen-Nachweisrate bei Hackfleisch im Handel,**

ausgehend von den Ergebnissen des Zoonosen-Monitoring-Berichtes 2011 von 1,3 % Salmonella-positiver Hackfleischproben, die Nachweisrate in Proben von frischem Schweinehackfleisch sich **dem Nullwert zu nähern**, vereinbart.



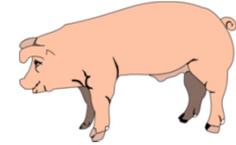
## **Operative Ziele** der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



Im Ausschuss Zoonosen wurde beschlossen, im Rahmen des Zoonosen-Monitorings zukünftig eine **jährliche Untersuchung von Schlachtschweinen** und **frischem Schweinehackfleisch** auf Salmonella spp. im derzeitigen Untersuchungsumfang anzustreben, um bei den operativen Zielen „Reduzierung des Vorkommens von Salmonellen auf Schlachtschweinen und in frischem Schweinehackfleisch“ jährlich eine Trendanalyse durchführen zu können (Ermittlung des Zielerreichungsgrades).



## **Operative Ziele** der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



### **Drittes operatives Ziel:**

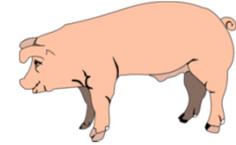
**„Verringerung des Eintrags von Salmonellen in die Lebensmittelkette über Schlachtschweine, Reduktion des Anteils von Schweinebeständen mit über 20 % serologisch positiven Tieren um 50 %“,**

mögliche Maßnahmen sind:

- I** Verbesserung der Haltungshygiene in den Schweinemastbetrieben
- I** Intensivierung der amtlichen Überwachung im Hinblick auf die Maßnahmen der Schweinehalter



# Operative Ziele der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“

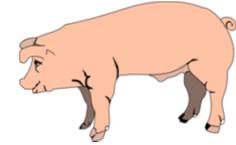


## Zentrale Maßnahmen für die Überwachungsbehörden und Lebensmittelunternehmen

1. Verbesserung der Belastbarkeit von Ergebnissen aus Eigenkontrolluntersuchungen nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bei geschlachteten Schweinen sowie Schweinehackfleisch durch
  - Intensivierung der Verifizierung der Eigenkontrollsysteme und
  - der durch den Lebensmittelunternehmer (LMU) ggf. eingeleiteten Maßnahmen im Rahmen der amtlichen Überwachung...



# Operative Ziele der PG „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“



## Zentrale Maßnahmen für die Überwachungsbehörden und Lebensmittelunternehmen

2. Verbesserung der Belastbarkeit von Ergebnissen aus Eigenkontrolluntersuchungen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei nicht wärmebehandelten Fleischerzeugnissen aus Schweinefleisch als „Ready-to-eat-Food“ durch
  - Verbesserung der Maßnahmen und Eigenkontrollen der LMU und
  - Intensivierung der Verifizierung der Eigenkontrollsysteme und der durch den LMU ggf. eingeleiteten Maßnahmen im Rahmen der amtlichen Überwachung



# Fazit

Beide vorgestellten **strategischen Ziele** sind sehr konkret und ambitioniert.

Um diese gesteckten Ziele zu erreichen, müssen länderübergreifende Programme (Maßnahmenpakete), die zur Zielerreichung der entsprechenden **operativen Ziele** geeignet sind, implementiert werden.

Durch eine Berichtspflicht des Fortschrittes an die Kommission sowie eine entsprechende Bewertung im Rahmen von FVO-Audits besteht ein großer „Handlungsdruck“.

**Fazit: Es passiert auch etwas**



# Fazit

„Es ist essentiell, klare Ziele zu setzen und den Fortschritt der Zieleerreichung zu überwachen, um das Kontrollsystem zu steuern und Effektivität zu demonstrieren.“

HoA AG „Measuring Outcome



# Fragen ?



# Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

