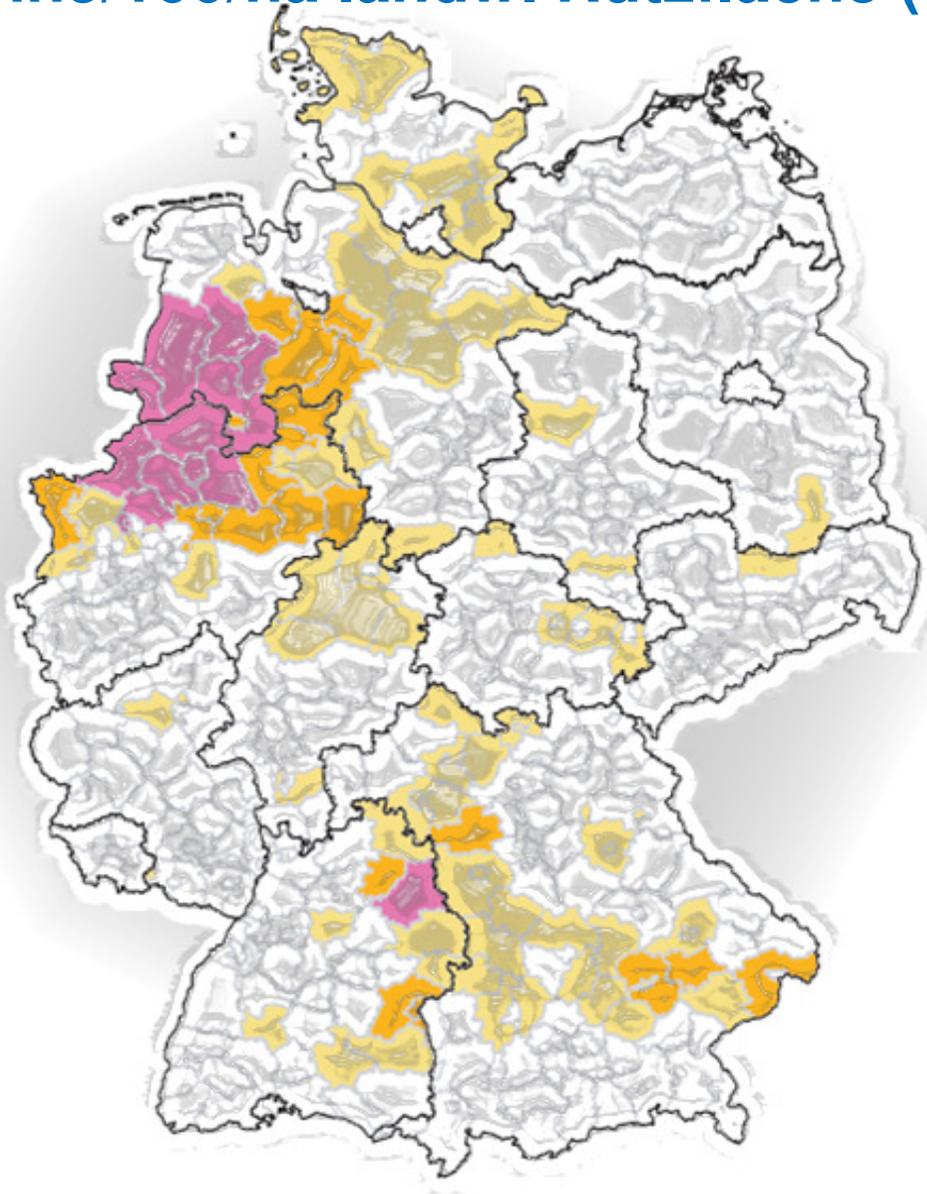


Fleischhygiene: **Brücke zwischen** **Risikobewertung und** **Risikomanagement**

Lüppo Ellerbroek

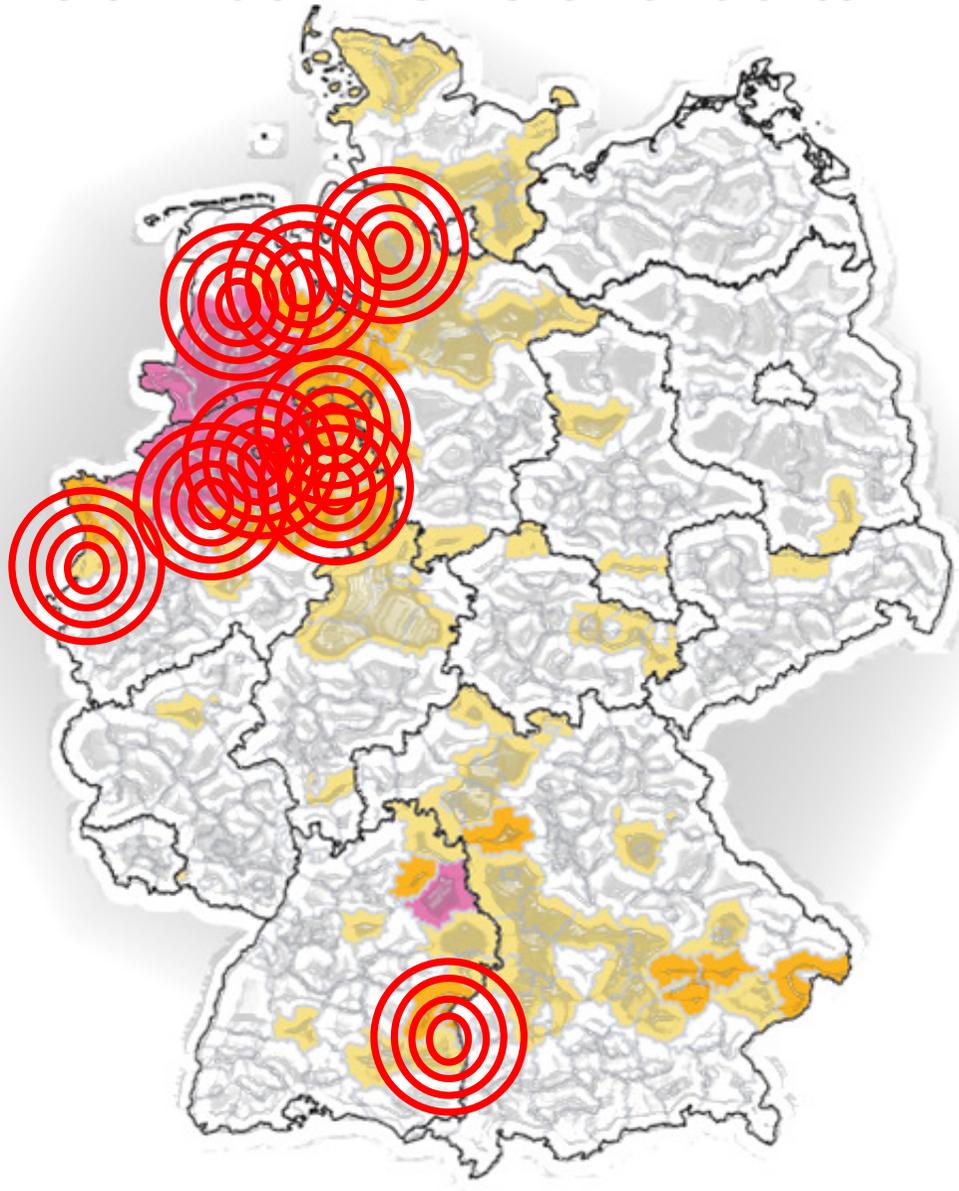
Deutschlandkarte zur Schweinehaltung: (Schweine/100/ha landw. Nutzfläche (0 bis > 500 Schweine/ha))



nach:

information.
medien.agrar e.V. **ima**
<http://www.ima-agrar.de>

Deutschlandkarte zur Schweinehaltung: „Epizentren“ der Risiko orientierten Fleischuntersuchung



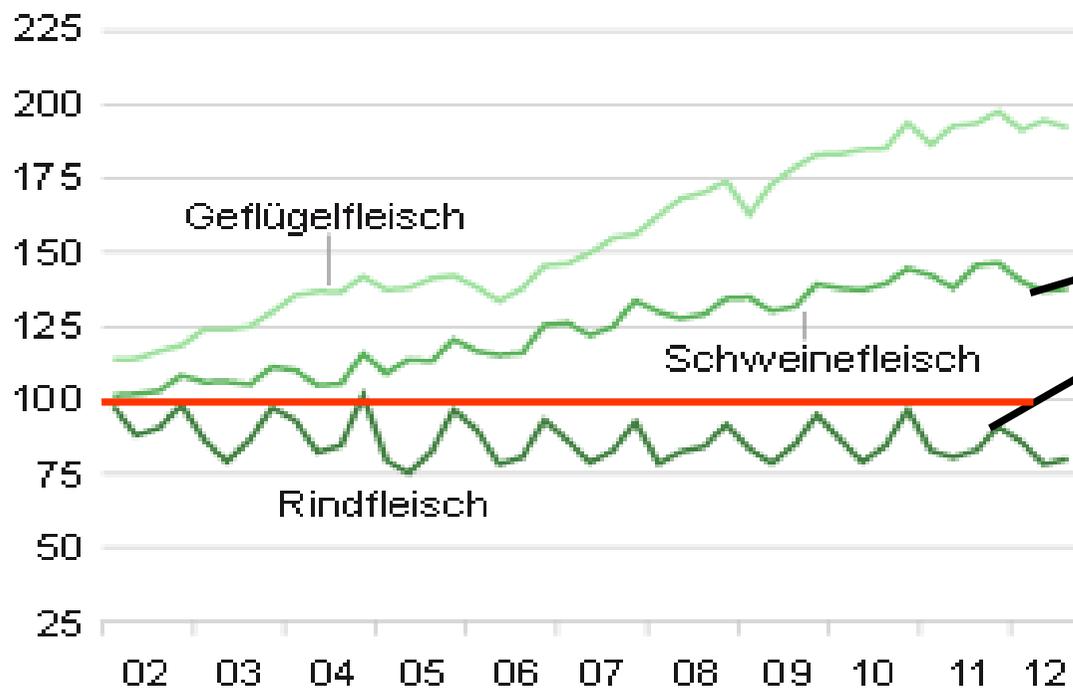
nach:

information.
medien.agrar e.V. **ima**
<http://www.ima-agrar.de>

Entwicklung der Fleischproduktion in Deutschland

Gewerbliche Fleischproduktion 2002-2011

2000 = 100



© Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2012

	geschl. Tiere 2011	FIU 2011 Tiere	FIU 2011 Tiere
Schweine	59 474 916	141 456	0,23 %
Rinder	3 721 765	28 384	0,76 %

Quelle:
<https://www.destatis.de>

DESTATIS
Statistisches Bundesamt



Fleischbeschau: Risiko als Faktor bei der Fleischbeschau

Feature story

11 Juli 2012



Hauptziel der Fleischbeschau ist es, den Verbrauchern Sicherheit, einwandfreie Hygiene und einen optimalen Nährwert ihrer Lebensmittel zu gewährleisten. Durch Überprüfungen von lebenden Tieren, Schlachtkörpern, Innereien, Schlachthäusern, Ausstattung, Personal und Transport kann die Fleischbeschau außerdem dazu beitragen, Gefahren für die öffentliche Gesundheit, z. B. durch Lebensmittel übertragene Krankheitserreger oder chemische Kontaminanten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs nachzuweisen und zu verhüten.

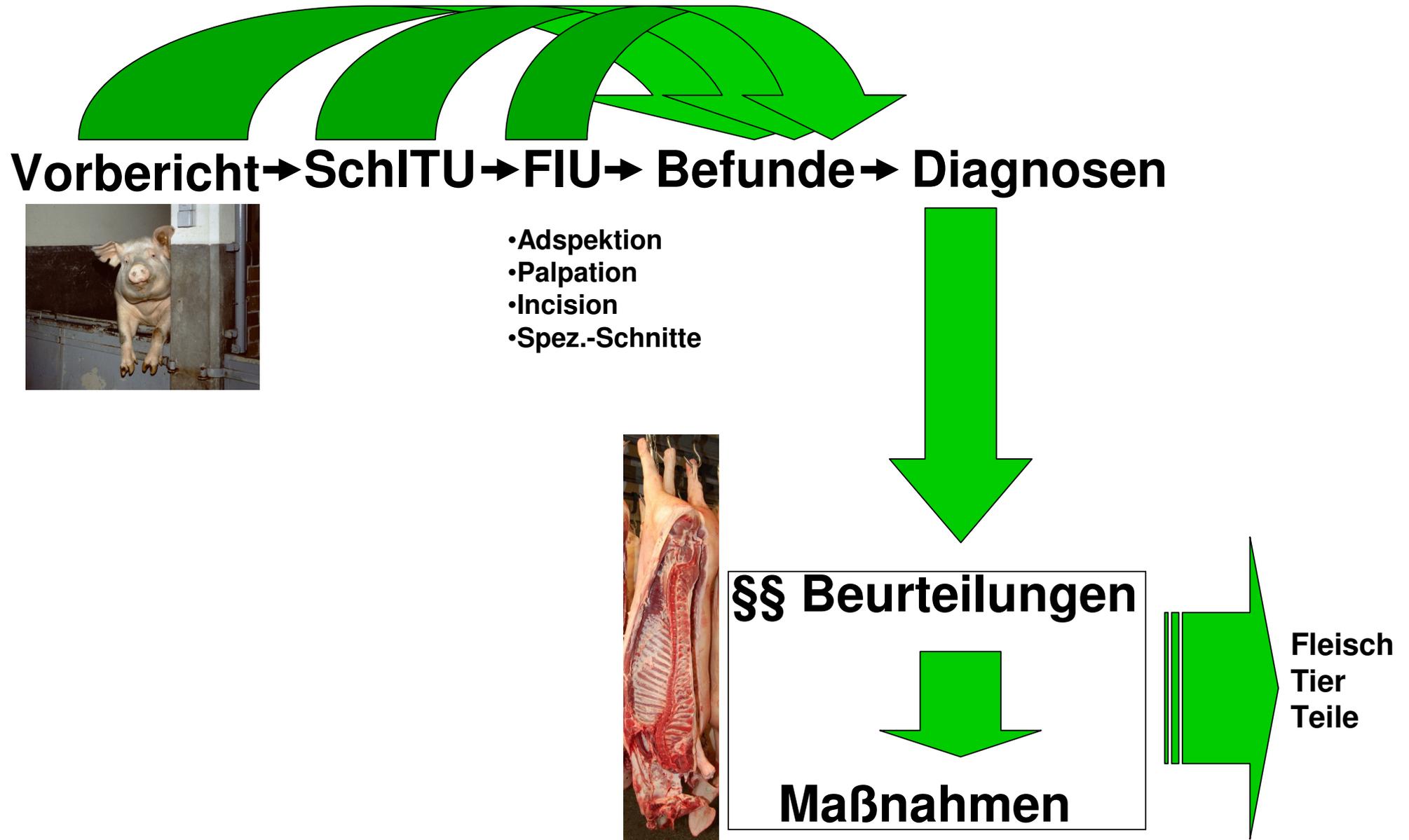
Des Weiteren spielt die Fleischbeschau eine wesentliche Rolle im Rahmen des Gesamtsystems zur Überwachung zahlreicher Tierkrankheiten sowie zur Einhaltung von Tierschutzstandards. In vielen Ländern umfassen die herkömmlichen Verfahren sensorische Prüfungen (Besichtigung, Abtasten und Anschneiden) auf makroskopische Läsionen und Mängel wie Blutergüsse oder Knochenbrüche. Allerdings eignen sich diese Verfahren nicht immer für den Nachweis lebensmittelbedingter Erkrankungen wie Campylobakteriose, Salmonellose und virulente Stämme von *E. coli* bzw. einer Kontamination durch chemische Stoffe wie Steroide oder Rückstände von Tierarzneimitteln.



Angesichts entsprechender Anfragen der Mitgliedstaaten beschloss die Europäische Kommission, die Fleischbeschauverfahren in der EU zu modernisieren. So wurde die EFSA im Mai 2010 um wissenschaftliche Beratung bezüglich der möglichen Einführung eines risikobasierten Ansatzes bei der Fleischbeschau in allen einschlägigen Phasen der Fleischerzeugungskette ersucht.

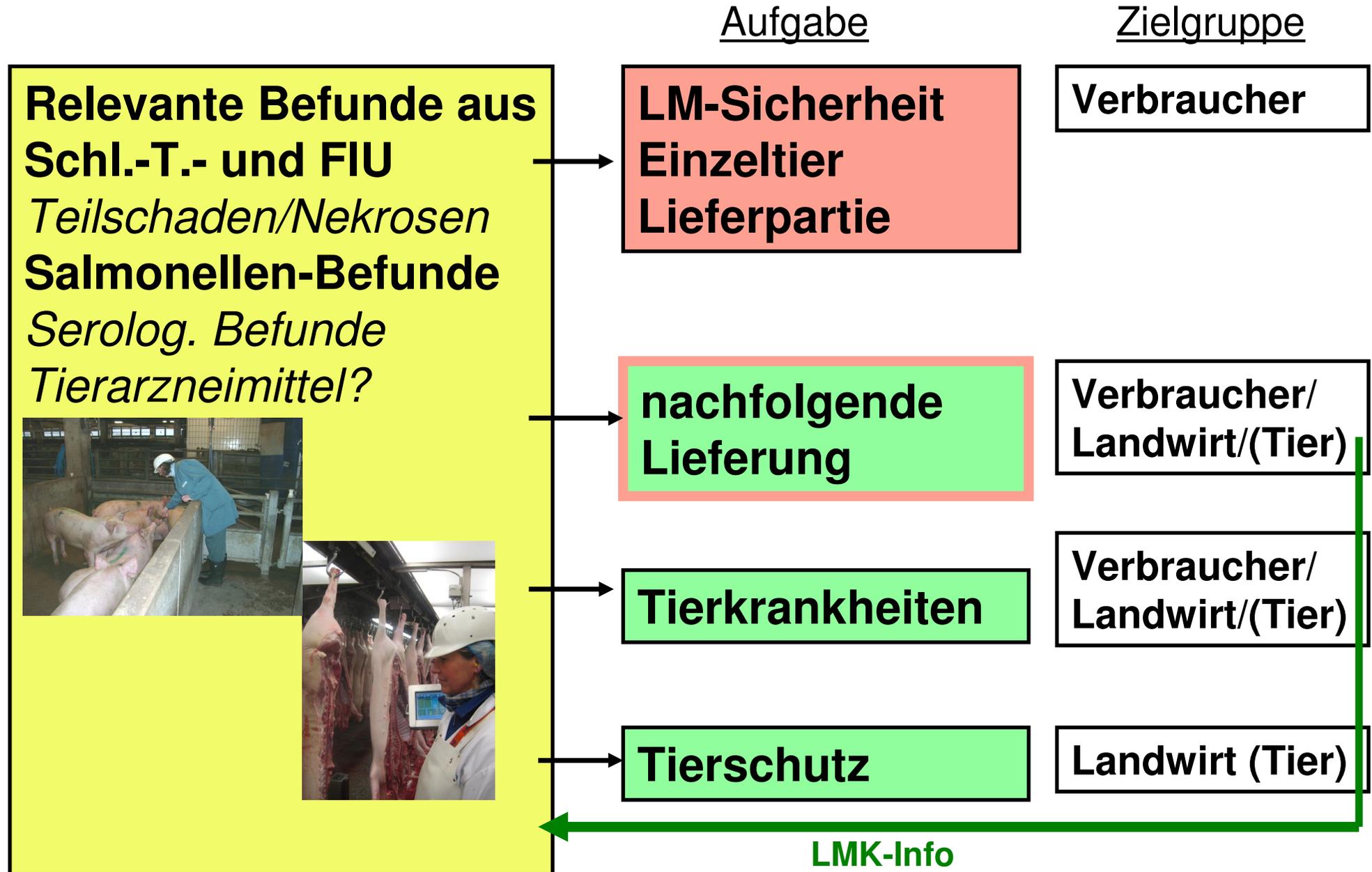
Aufgaben und Vorgehen der Fleischhygiene **gestern:**

Zoonosen – Fleischqualität – Rückstände/Kontaminanten



Aufgaben und Vorgehen der Fleischhygiene heute (1):

Erweiterte Zielgruppen der Fleischhygiene



Aufgaben und Vorgehen der Fleischhygiene heute (2):

Zoonosen – (Fleischqualität) – Rückstände/Kontaminanten / **AB-res. Keime**

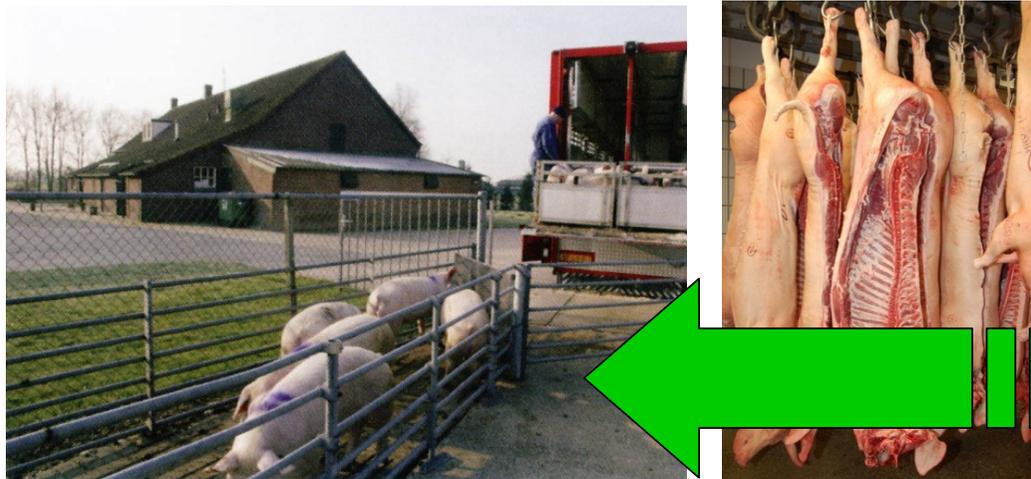
LMK-Info
Tierschutz
Salm.-Status

Vorbericht → SchITU → **RoFIU** → Befunde → Diagnosen

Datenpool

- Adspektion
- Palpation
- Incision
- Spez.-Schnitte

Befunde/Diagnosen



§§ Beurteilungen

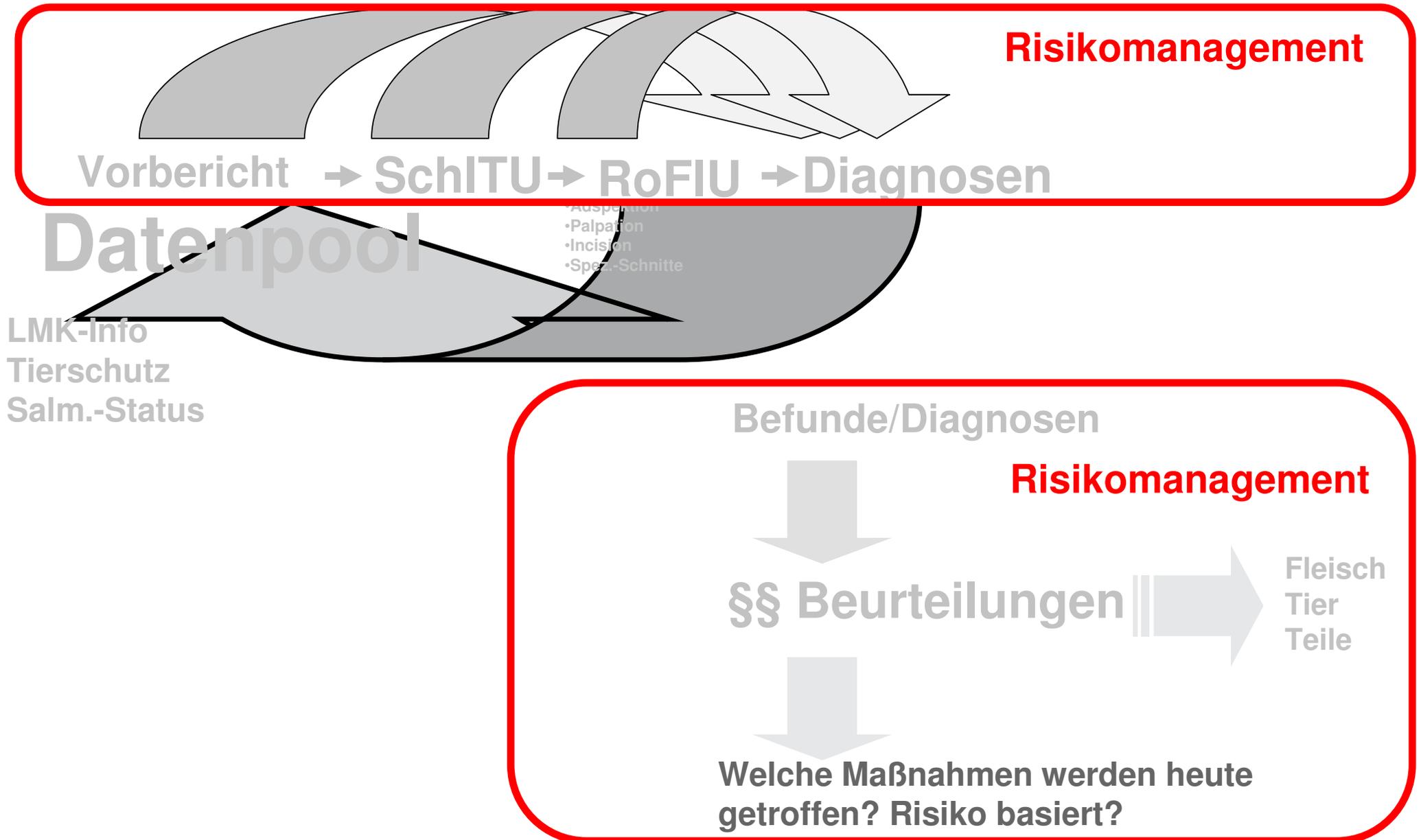
Maßnahmen

Fleisch
Tier
Teile

Aufgaben Vorgehen der Fleischhygiene heute (3):

Vom Datenpool über das Risikoprofil (Risikobewertung) zum Risikomanagement

Zoonosen – (Fleischqualität) – Rückstände/Kontaminanten / AB-res. Keime



Aufgaben der Fleischhygiene heute (4):

Zoonosen – (Fleischqualität) – Rückstände/Kontaminanten / AB-res. Keime

Risikomanagement

Vorbericht → SchITU → RoFIU → Diagnosen

Datenpool

• Auspeilen
• Palpation
• Incision
• Spez.-Schnitte

LMK-Info
Tierschutz
Salm.-Status

- Risikovermeidung (BSE)
- Salm:
- Verminderung der Exposition, Verzehrsempfehlung [HF]
 - Verbraucherinfo (Kennzeichnung)
 - Keim-Eliminierung (Dekontamination)
- E.coli / EN
- Vermeidung Anstieg Keimgehalt (Temp./pH/aw)
 - Keim-Minimierung (Schock-/Tiefgefrieren)
 - Kontrolle d. Anfangskeimgehalts (Mibi. Krit.)

Befunde/Diagnosen

Risikomanagement

§ Beurteilungen

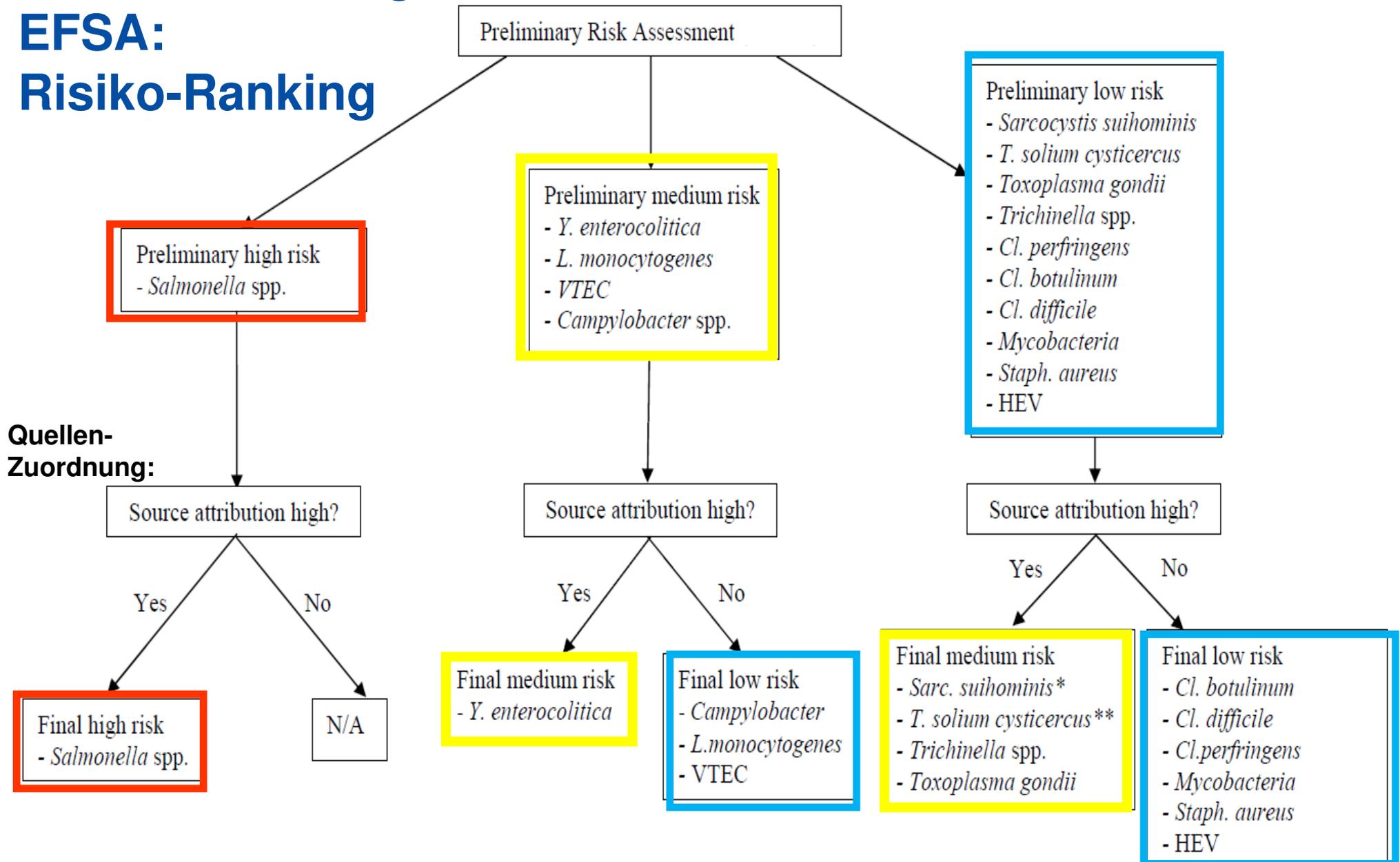
Fleisch
Tier
Teile

bislang

Maßnahmen

Wie sollen die Fleischhygienemaßnahmen aus Sicht der Risikobewertung neu strukturiert werden:

EFSA: Risiko-Ranking



Wie stellt sich die EFSA die Umsetzung des Risiko-Rankings vor?



Zusammenfassung der scientific opinion (2011)

Grundsatz: Ein umfassendes Schweinefleischhygieneprogramm ist anzustreben

Entwicklung/Umsetzung von Zielen (**targets**) für Fleisch (Kühlraum)

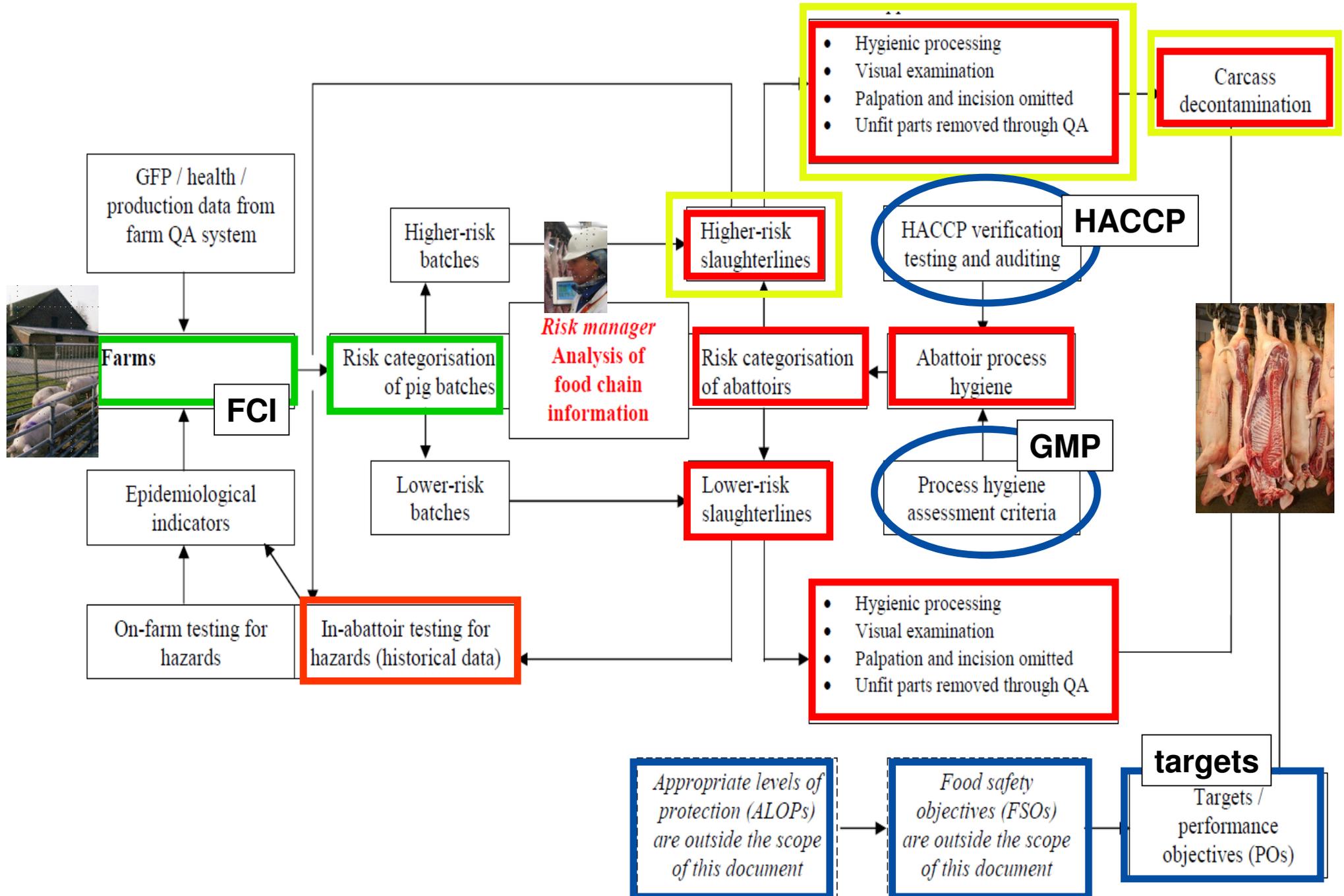
Erreichen der Ziele durch:

1. Verbesserte **Lebensmittelketteninformation** (FCI) um dadurch Lieferpartien „gefahrenbezogen“ zu sortieren und
2. Schlachthöfe werden im Hinblick auf ihr „**Hygienemanagement**“ klassifiziert

Welche Rolle spielt der Schlachthof:

- **GMP/GHP**- und **HACCP**-basierte Maßnahmen,
- Grundsätzlich **keine Palpation/Inzision** während der post-mortem Unters.
- Bereithalten von **Techniken** zur Gefahrenminderung / Inaktivierung von Gefahren

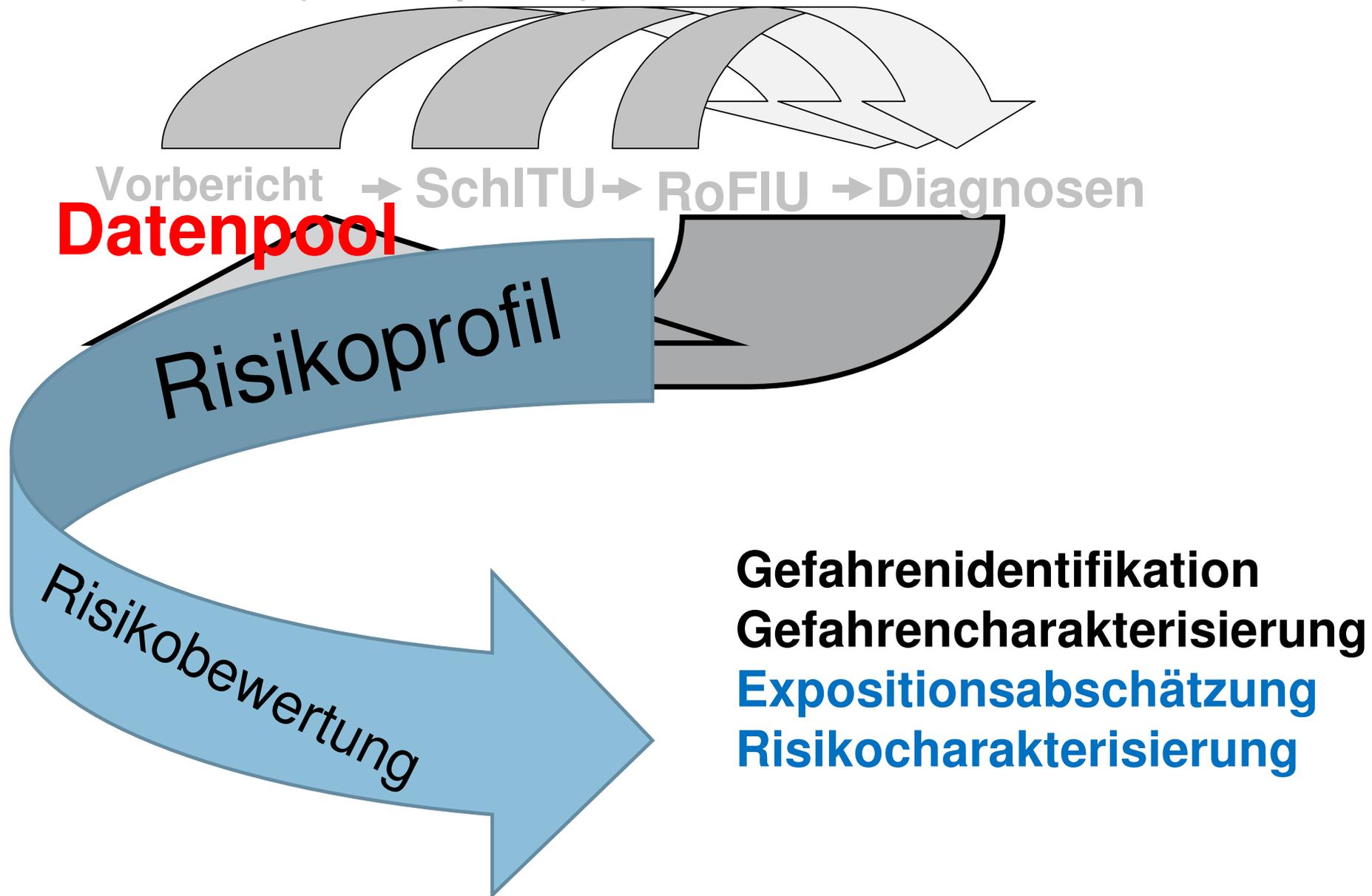
EFSA: Lebensmittelsicherheit für Schweinefleisch: Salm./Y.e.



EFSA Journal 2011;9(10):2351Scientific: Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine)

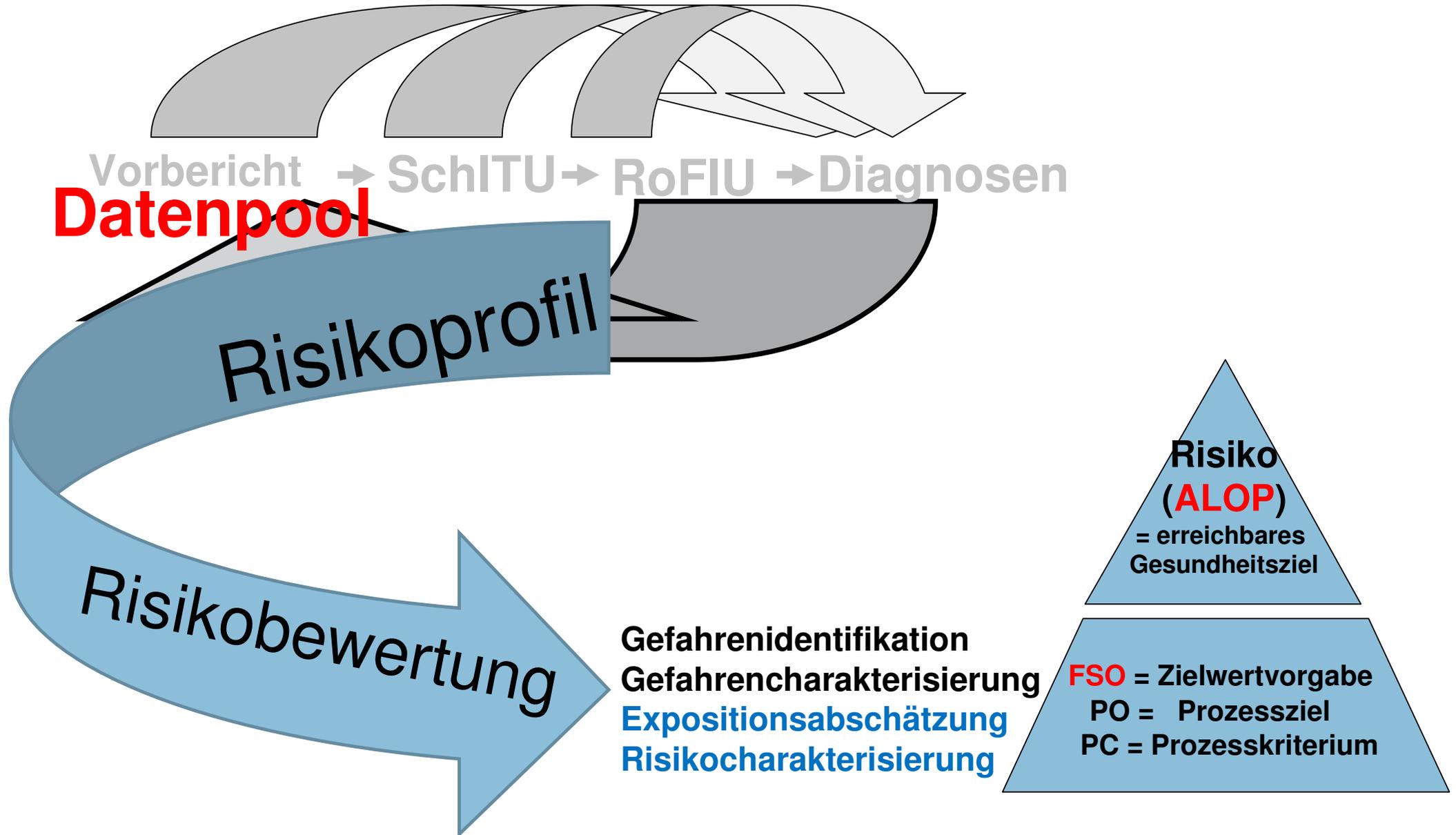
Vom Datenpool zum Risikomanagement

Zoonosen – (Fleischqualität) – Rückstände/Kontaminanten / AB-res. Keime



Vom Datenpool zum Risikomanagement

Zoonosen – (Fleischqualität) – Rückstände/Kontaminanten / AB-res. Keime



Zusammenfassung

1. EFSA betont die **Bedeutung der Schl.-tier u. Fleischunters.** (SFU) für die öffentliche Gesundheit, die Überwachung von Rückständen/-Kontaminanten, Tierkrankheiten/Zoonosen und den Tierschutz
2. Die **Erwartungen** an die SFU sind gestiegen – ihre methodischen Möglichkeiten hinken den Ansprüchen weit hinterher
3. Das Risikomanagement der SFU gründet sich auf einer Risiko-bewertung zu biologischen Risiken (wie z.B. Tierkrankheiten/-Zoonosen), stofflichen Risiken und den Tierschutz
4. Die risikobewertung zu biol. Und stoffl. Risiken benötigt die Datenbasis der SFU
5. Das **EU Risk-Ranking** sieht die biol. Risiken Salmonellen, Yersinien, Sarcocystis, Taenia solium, Trichinellen und Toxoplasmen an vorderer Stelle – dies trifft sich (noch) nicht mit der aktuellen Untersuchungspraxis.
6. Für eine weitere Expositions- und Risikocharakterisierung sind valide Daten aus human-, veterinär- und lebensmittelbasierten Programmen **und SFU-Daten** erforderlich um daraus ein **ALOP, FSO** und weitere Metrics wie PO und PC für die einzelnen Risiken zu entwickeln
7. Faktisch setzt die aktuelle EFSA-Risikobewertung die derzeitige Praxis der SFU auf **Null!** Und nun...?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Lüppo Ellerbroek

Bundesinstitut für Risikobewertung

D - 10589 Berlin, Max-Dohrn-Str. 8-10

Tel. +49 30-18412-2121 • Fax +49 30-18412-2966

bfr@bfr.bund.de www.bfr.bund.de

lueppo.ellerbroek@bfr.bund.de

