

**BFR Forum Dekontamination**  
**Stellungnahme im Namen des Verbandes der Fleischwirtschaft**  
**Durch Dr. Gereon Schulze Althoff**

**Hintergrund**

Die Hygiene am Schlachtbetrieb ist entscheidend für die Minimierung einer Reihe von Pathogenen bei Schweine- und Rindfleisch. Schlachtbetriebe sind gefordert, effektive Systeme umzusetzen. Für die Wahrnehmung ihrer Verantwortung müssen den Unternehmen die besten Mittel und Vorgehensweisen zu Verfügung stehen

**Position:**

Eine gute Hygienepaxis und ein effektives HACCP-System am Schlachthof sind von entscheidender Bedeutung für die Sicherheit des Fleisches.

Alternativverfahren zur Zwischendesinfektion für Schlachtmaschinen und Messer verbessern die Lebensmittelsicherheit von Schweine- und Rindfleisch. Voraussetzung: Keinerlei toxikologische oder sensorische Beeinträchtigungen, wie Veränderung von Textur, Geruch, Geschmack des Frischfleisches

Eine Möglichkeit für mehr Flexibilität bei der wissenschaftlichen Erprobung und folgender Nutzung neuer Verfahren auch in Bezug auf den Einsatz von Bioziden mit möglichem Produktkontakt ist sinnvoll.