



# Die Aufgaben des amtlichen Überwachungspersonals in einem Geflügelschlachthof

TAGUNG DES VERBANDES DER LM-KONTROLLEURE NS –  
DÖTLINGEN SEPT. 2020 – ATA DR. DIETER MISCHOK LANDKREIS O  
RAMT



Hintergründe und Begründungen einer notwendigen amtlichen (und privatwirtschaftlichen) „from farm to fork“ Überwachung.

**Tierhalter  
=  
Lebensmittelproduzenten**

**Lebensmittel müssen frei sein von Krankheitserregern.**

**Hygiene ist daher oberstes Gebot in der Lebensmittelproduktion.**

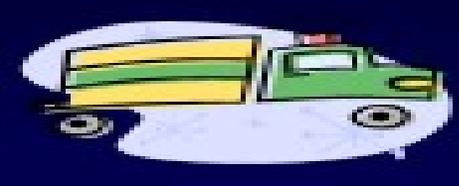
**Der Hygienestatus der LM ist immer nur so gut wie das schwächste Glied in der Kette der Produktion.**

Hygienisch optimale Lebensmittelproduktion nur durch „Gesamtschau“ möglich. Jede Kette ist nur so stark wie ihr schwächstes Glied!

**Erzeugung**

**Verarbeitung**

**Verbrauch**



Zulieferer  
Produktions-  
Betrieb

Vieh-  
transport

Wartebuchten  
Schlachtung  
Verarbeitung

Auslieferung  
Großhandel  
Einzelhandel

Restaurants  
Haushalte

**Eingreifen ?**

**Salmonellen**

So schnell vermehren sie sich:

8.00 Uhr	1
8.20 Uhr	2
8.40 Uhr	4
9.40 Uhr	32
10.00 Uhr	64
10.20 Uhr	1.024
11.00 Uhr	4.096
13.00 Uhr	262.144
13.40 Uhr	1.048.576

Hygienisch „sichere“ Lebensmittelerzeugung hat in Deutschland eine lange und für andere Länder vorbildhafte Tradition.

Sie basiert auf bewährten Rechtsvorschriften und Verordnungen, analysiert aber auch zunehmend die Ansprüche der Gesellschaft.



# Rechtsvorschriften und VO sind Basis und Begründung unserer täglichen amtlichen Arbeit.

- ▶ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- ▶ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für LM tierischen Ursprungs
- ▶ Die VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen LM Hygienerechts von 2007
- ▶ Überwachungsbehörden müssen den Konsumenten von Fleisch vor unerwünschten, die Gesundheit schädigenden Einflüssen schützen!
- ▶ Dafür werden hygienische Anforderungen an Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, Maßnahmen im Erzeugerbetrieb, Kennzeichnung von Schlachttieren, Erteilung der Schlachterlaubnis, Kennzeichnung von Fleisch sowie die Zuständigkeit und Durchführung der Überwachung vorgeschrieben.

# Rechtsvorschriften und Begriffe ff....

- ▶ Fleisch als eines unserer Hauptnahrungsmittel unterliegt vielen Möglichkeiten der Beeinflussung
- ▶ Daher regelt der Gesetzgeber weitere Detailfragen in einer Durchführungsverordnung, z.B. Schlachtier- und Fleischuntersuchung mit Endbeurteilung, Inverkehrbringen von Fleisch, Beförderung von Fleisch und Handhabung von Schlachtung in Notfällen oder z.B. die Schlachterlaubnis nur unter Auflagen (z.B. Nachweis von reglementierten Salmonellen in einer Schlachtherde, z.B. S. Typhimurium bei Puten oder Hähnchen nur logistisch und mit Erhitzungsauflage.)
- ▶ Für Handel in der EU Zulassungsgenehmigung und Registrierungsvorschrift. Einheitliche Kennzeichnungsvorschrift als Schutz vor Täuschung, Übervorteilung und Gesundheitsschädigung

# Rechtsvorschriften.....

- ▶ Importeure von Fleisch aus Vertragsstaaten ausserhalb der EU benötigen ein Handelsdokument bzw eine Genußtauglichkeitsbescheinigung einschließlich einer nationalen Kennzeichnungspflicht, aus der hervorgeht, daß die gültigen EU-Vorgaben eingehalten wurden.
- ▶ Geflügelfleisch, Fleisch und Fleischerzeugnisse werden auch auf Rückstände pharmakologisch wirksamer und anderer Substanzen nach Stichprobenplanvorgabe untersucht (NRKP) Wir entnehmen hier am Schlachthof pro Jahr fast 1200 NRKP-Proben ! Positive Nachweise fast Null!
- ▶ Hinzu kommt das nationale Zoonosenmonitoring; derzeit beim Geflügel auf Campylobacter und Salmonellen.

# Wo liegt nun speziell Ihre diesbezügliche amtliche Tätigkeit?

- ▶ Bei der Überwachung gilt es, die Einhaltung der entsprechenden Rechtsvorschriften zu überprüfen
- ▶ Hygienekontrollen in Betrieben und vor allem auch die Prüfung der Eigenkontrollkonzepte (HACCP) ggf mit beizubringendem „Erfolgsnachweis“ (Abklatschergebnisse, Konzentrationsüberprüfungen etc) sind dabei wesentlicher Anteil dieser Tätigkeit.
- ▶ Dazu gehören auch das Aussprechen von Bußgeldern bei Verstößen bzw das Einleiten mit Beweissicherung für Strafverfahren
- ▶ Neben dem Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht sind also an Schlachthöfen auch Kenntnisse in Lebensmittel- und Betriebshygiene, Mikrobiologie und Parasitologie, Zoonosen, Desinfektion, Sterilisation und Schädlingsbekämpfung erforderlich!

# Wo liegt nun der spezielle Tätigkeitsbereich des amtlichen Tierarztes und die „Verzahnung“?

- ▶ Amtlicher Tierarzt – Amtliche Lebensmittelkontrolle und Betriebliche Eigenkontrolle und Qualitätssicherungsbereich müssen sich als Einheit zum „Wohle des Konsumenten“ und zur „Optimierung der Volksgesundheit“ erkennen, begreifen lernen und vor allem „gemeinsam und nicht als Säge“ permanent an der Erreichung, Aufrechterhaltung und Optimierung dieser Ziele arbeiten!
- ▶ Man hat den Lebensmittelkontrolleur auch schon als „das Auge des amtlichen Tierarztes“ definiert.

# Die „Drei-Säulen-Tätigkeit“ der amtlichen tierärztlichen Tätigkeit

- ▶ Gesunde Tiere
- ▶ Gesunde Beschaffenheit aus diesen Tieren erzeugter Produkte
- ▶ Gewährleistung von Tierwohl und Tierschutz im Rahmen der vorgegebenen Rechtsnormen für Haltung, Ausstellung Transport, Verweilphase im Schlachthof, Betäubung und Tötung.
- ▶ Für den Fall von Exporten in Drittländer Überprüfung der Voraussetzungen entsprechender Exportvorgaben und Erstellen der notwendigen Dokumente
- ▶ Dazu nachfolgend einige Erläuterungen zum „Tagesablauf“ und der Tätigkeit in diesen Bereichen.....

# Aufgaben und Ziele der Geflügelfleischuntersuchung

- ▶ Sie basiert vornehmlich auf zwei wichtigen Säulen verantwortungsvoller amtlicher Überwachungstätigkeit.....
- ▶ Begründbarkeit und...
- ▶ Kontrollierbarkeit
- ▶ Begründbar durch Gesetzesvorgaben und Verordnungen!
- ▶ Kontrollierbar durch aussagekräftige (schriftliche) Informationen aus Herkunftsbetrieb, amtlichen Begleitdokumenten, privatwirtschaftlichen Informationen und Eigenkontrollergebnissen, also auch hier ein „Kettendenken“ im Sinne eines „Miteinander“ statt „Gegeneinander“!

# Geflügelfleischuntersuchung Aufgaben und Ziele

- ▶ Schutz des Menschen vor gesundheitlichen Gefährdungen durch Gefl
- ▶ Schutz des Konsumenten vor qualitativ unzumutbarem Geflüeisch (Täuschungsschutz)
- ▶ Schutz vor Verbreitung ansteckender Geflükrankheiten
- ▶ Aufdecken gesundheitlicher Herdenprobleme in der Aufzucht und Mast.

# Rechtliche Grundlagen

- ▶ Geflügelfleischhygienerecht (nationale Umsetzung)
- ▶ RL 92/116/EWG als Vorgabe
- ▶ GFLHV Anl 1: regelt die Schlachttier- und Fleischuntersuchung
- ▶ Inhalte(Datenerfassung Betrieb, Gesundheitsbescheinigung, LM-Ketteninfo, Lebenduntersuchung Schlachthof, Konsequenzen aus den Infos, Untersuchung, Beurteilung, Kennzeichnung)

# Sonstige Rechtsgrundlagen

- ▶ Zoonosen (§ 1 Infektionsschutzgesetz)
- ▶ RL 92/117 EWG mit VO (EG) 1190 (2012) : Hühner Salmonellen VO und Beprobungspflicht vor Schlachtung.
- ▶ VO EWG 2377/90: „Rückstände“ im Fleisch
- ▶ VO EWG 1538/91 Produktbeschaffenheit = Vermarktungsnormen
- ▶ Tierschutz (als Staatsziel in der Verfassung verankert)

Nebenbei bemerkt: Auch das ist  
„Tierwohl“!



# Elemente der Überwachung von Geflügel

- ▶ Mastgesundheitsdaten
- ▶ Klinische Merkmale
- ▶ Technik der Fleischgewinnung
- ▶ Rückstände
- ▶ Zoonoseerreger
- ▶ Hygiene der Gewinnungsabläufe
- ▶ Überprüfung tierschutzrelevanter Sachverhalte von Herkunft bis Betäubung

# Elemente Überwachung.....

- ▶ Pathomorphologische (d.h. krankhafte Veränderungen betreffend) Untersuchung der geschlachteten Tiere, die sog. eigentliche „Beschau“.

# Gesundheitsbescheinigung

- ▶ Amtliches Dokument
- ▶ Muß mit Anlieferung vorliegen
- ▶ Wird vom ATA im Herkunftsbetrieb ausgestellt nach vorheriger Begutachtung
- ▶ Dazu gehört eine gründliche Herdenbeobachtung (Kot, Federkleid, Geräusche (Schnupfen), Einstreumängel, Wuchs gleichmäßig oder auseinandergewachsen
- ▶ Salmonellenstatus: neg/pos/Pute pos S.T. und S.E. = Schlachtung nur unter Auflagen



Landkreis Cloppenburg, Postfach 14 80, 49661 Cloppenburg

**GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG**

für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb  
zum Schlachtbetrieb befördert wird

Tel.: 04471-15-0  
Bankkonten  
LzO

(BLZ: 28050100) 080415508  
BIC: SLZODE22  
IBAN: DE36 2805 0100 0080 4155 08  
(BLZ: 28021504) 3006940500  
BIC: OLBODEH2XXX  
IBAN: DE53 2802 0050 3006 9405 00  
(BLZ: 28061501) 100700  
BIC: GENODEF1CLP  
IBAN: DE33 2806 1501 0000 1007 00

OLB Cloppenburg

Volksbank CLP

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tierart: **Putenhähne**  
Zahl der Tiere: **2350** von: **2350**  
Identitätskennzeichen: ca. 21 No. alt

II. Herkunft der Schlachttiere:

Halter der Tiere:  
**Göga GmbH & Co. KG**  
**Kirchstr. 10**  
**49685 Höltinghausen**

Standort der Schlachttiere:  
**Göga GmbH & Co. KG**  
Farm: Vocke  
**Prozessionsweg 21**  
**49685 Höltinghausen**

III. Bestimmung der Schlachttiere:

Die Schlachttiere werden mit folgendem TransportmLKW  
**Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG**  
**Lether Gewerbestraße 2, 26197 Großenkneten**

zu folgendem Schlachtbetrieb befördert:

IV. Bescheinigung:

Der Unterzeichnete, amtliche Tierarzt bestätigt, **06.06.2016** um: 11<sup>00</sup> Uhr  
- dass die oben bezeichneten Tiere am: \_\_\_\_\_ um: \_\_\_\_\_ Uhr  
einer Untersuchung vor der Schlachtung in dem oben genannten Herkunftsbetrieb unterzogen  
und für gesund befunden wurden.

Gesundheitsbescheinigung  
Herkunftsbetrieb: max 3 Tage alt, leider  
nicht einheitlich.

# Schlachtgeflügeluntersuchung (ante mortem = lebend)

- ▶ Regelt § 2 GFLHGV
- ▶ Nachweisführungspflicht Betriebsdaten
- ▶ Mortalität, Fütterung, Ein und Ausstalltag, Leistungsdaten (Durchschnittsgewicht), Untersuchungen und Behandlungen
- ▶ Vorhalten aller amtlichen Untersuchungs- Ergebnisse der letzten 12 Monate
- ▶ Betriebsschema-Übersicht

# Lebensmittelketteninformation – VO (EG) 853/2004: muß mit Schlachtung vorliegen, max. 1 Wo alt

**Informationen zur Lebensmittelsicherheit** Schlupfdat.: 17.12.18  
 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Einst.: 00041321  
 Nummerierung an Ort und Anschlagensfahrbereich, die oder Fax Nr. 04435 / 0730 4370  
 Eingang der Info zur Lebensmittelkette 24 Stunden vor der ersten Schlachtung

**Betriebsidentifikation**

Name: (Inhaber/ Eigentümer/ Betriebsleiter)  <small>Nur die eingetragene VVO-Nummer ist gültig. Dies sollte mit der entsprechenden VVO für die Fleischherkunft übereinstimmen.</small>	Name:	Petersburger Futtermast
	Platz:	
	Strasse:	Hauptstraße 14
	PLZ / Ort:	89073 Petersdorf
	Tel./ Fax:	04474 1185 / 04474 1184
	Herkunft:	DE VVO-Nummer: 276204124020751 <small>(auswählen in Registrierungen &amp; Bestellen nach Nachschubart)</small>
Als verantwortliche Gesamtschachthalt der eingetragenen Tierherde.	Name: <u>Disk</u>	Fähr: <u>2900</u> Stück

**Standarderklärung**

Als Lebensmittelunternehmer, die für den Herkunftsnachweis der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erkläre folgendes:

- Das die Tiergesundheitsstatus der Tiere, die in der Schlachtkette verarbeitet werden, den Anforderungen der VO (EG) 853/2004 entsprechen, die die Schlachtung einer Tierherde betreffen, diese Tiere stammen ausschließlich aus dem Herkunftsnachweis der Tiere, die den Anforderungen der VO (EG) 853/2004 entsprechen und keine anderen Informationen über die Tiere, die Schlachtung betreffen, vorliegen.
- Schlachten keine Tiere, die die Anforderungen der VO (EG) 853/2004 nicht erfüllen, die die Schlachtung von Tieren betreffen, die die Anforderungen der VO (EG) 853/2004 nicht erfüllen.
- Im Falle der Tötung von Tieren, die die Anforderungen der VO (EG) 853/2004 nicht erfüllen, werden keine weiteren Informationen über die Tiere, die Schlachtung betreffen, vorliegen, die die Anforderungen der VO (EG) 853/2004 nicht erfüllen.

Ich bestätige hiermit, dass die Tiere, die in der Schlachtkette verarbeitet werden, den Anforderungen der VO (EG) 853/2004 entsprechen, die die Schlachtung einer Tierherde betreffen, diese Tiere stammen ausschließlich aus dem Herkunftsnachweis der Tiere, die den Anforderungen der VO (EG) 853/2004 entsprechen und keine anderen Informationen über die Tiere, die Schlachtung betreffen, vorliegen.

Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert

Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert
Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert	Wahlweise: Schlachtkette wird am Tag der Schlachtung des Ursprungs der Tiere kontrolliert



Herdenbegutachtung bei Ankunft a. d. Schlachthof: Auffälligkeiten, die die Schlachtung verbieten? Tierwohl?

# Untersuchung der lebenden Herde im Schlachtbetrieb

- ▶ Verschmutzung (für Risikobewertung Zoonosen)
- ▶ Verletzungen Transport und Fangen
- ▶ Todesfälle (Federtote)
- ▶ Transportdauer
- ▶ Schutz vor Witterungseinflüssen etc
- ▶ Allgemeiner klinischer Eindruck (Atmung)

# Kontrolle Desinfektion: von jedem Transporter vorzuhalten – zukünftig als elektronisches Dokument

Herkunft		Empfänger		Desinfektion		Desinfektionsmittel, eingesetzte Konzentration (siehe Legende im Einband)	Alter in Wochen
Datum	Name und Anschrift / und Fahrziel (falls abweichend)	Datum	Betreiber der Einrichtung (Name und Anschrift) Desinfektionsort (falls abweichend)				
8		9		10			
15.12	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn	14.12	Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input checked="" type="checkbox"/>		Clorox - Vork 1 supra Pl	20W
22.12	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn	15.12	Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input checked="" type="checkbox"/>		- CI - ~ CI -	16W
21.12	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn		Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input type="checkbox"/>			
	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn		Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input type="checkbox"/>			
	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn		Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input type="checkbox"/>			
	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn		Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input type="checkbox"/>			
	Gut Stetten, D-74585 Rot am See Mutzschen Truthahn, D-04688 Mutzschen Heidemark, D-26197 Ahlhorn		Besselmann Service Schürmann GT Geflügeltransporte	<input type="checkbox"/>			

Indikator Transporttote: Aussortierung  
bei Containerleerung = KAT 2 Material



# Konsequenzen aus der Untersuchung

- ▶ Schlachterlaubnis
- ▶ Schlachtung unter Sicherheitsauflagen (bei Umständen mit infektiösem Charakter) Ende Schlachttag
- ▶ Schlachtaufschub (Wartezeit/Papiere unvollständig)
- ▶ Schlachtverbot: Seuchen oder zwingender Verdacht auf Fremdstoffe. Konsequenz: Separierung und Tötung

# Praktische Durchführung und Dokumentation/Erhebungsbogen

- ▶ Er erfaßt Befunde der Fleischuntersuchung (Blutungen, entzündliche Veränderungen von Haut, Körperhöhlen und Gelenken, Leberveränderungen, Magen-Darmerkrankungen(Ascites), Tumoren, Mechanische Verletzungen (Knochenbrüche, Gewebeverletzungen (Blutergüsse), Schlachttechnikfolgen (Zerreißen und Totalschäden), sonstiges (Abmagerung, Unterentwickelt, verschmutzt)

# „Durchführung“ der Fleischuntersuchung (post mortem)

- ▶ Morphologische Untersuchung (Oberfläche, Organe, Körperhöhle)
- ▶ Durch Begutachtung, Betasten, Anschnitt
- ▶ Vorrangig visuell, Anschnitt nur im Bedarfsfall
- ▶ Ziel: Auslese morphologisch(d.h. „vom Aussehen her“) abweichender Tierkörper und Tierkörperteile

# Dazu gehört auch.....:

- ▶ Stichprobenkontrolle auf exakte Eviszeration (Ausweidung) Organe und Körperhöhle auf gesamte Sendung verteilt (300 Körper/Partie, mind. 300 pro Schlachttag)
- ▶ Gewährleistung Gewinnungshygiene (ggf Band drosseln bei Mängeln)

# Dazu gehört auch.....

- ▶ Mikrobiolog Untersuchungen zusätzlich, wenn bisherige Erkenntnisse nicht ausreichen
- ▶ Probennahmen für Rückstandsuntersuchung (Verdacht oder nationaler Rückstandskontrollplan) VO EWG 2377/90
- ▶ Tierschutz (Pododermatitis, Brustblasen, Hämatome=Blutergüsse, Fang- und Transportverletzungen, Brüche z.b. Flügelbrüche
- ▶ Fremdwasseruntersuchung VO EWG 1538 (wird vom Betrieb unter amtlicher Aufsicht durchgeführt Bereiche Kühlung und Ware im Handel)

# NRKP-Monitoring: Quartalsweise gesamtes Jahr (16 Stoffgruppen)

## Probenahme im Geflügelschlachtbetrieb (Stand: 17.12.2008)

<b>Antrag auf Rückstandsuntersuchung</b> Nationaler Rückstandskontrollplan		Eintragungen der Untersuchungsstelle: Tgb.-Nr./Auftrags-Nr./LIMS-Nr.: Labor-Nr.:															
An das Veterinärinstitut <input type="checkbox"/> Hannover <input checked="" type="checkbox"/> Oldenburg LVI		Probeneingang: <input type="checkbox"/> frisch <input checked="" type="checkbox"/> autolytisch <input type="checkbox"/> gefroren Probeneingangsdatum: Bemerkungen:															
Einsender / zuständige Veterinärbehörde: Landkreis Oldenburg Veterinäramt Delmenhorster Str. 6 27793 Wildeshausen Rechnungsträger: Landkreis Oldenburg Name des Probenehmers: Dr. D. Mischok Unterschrift:		Weitergehende Untersuchungen erfolgen durch: auf folg. Subst.: Ergebnis: <input type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/> positiv (siehe anliegenden Befund) Datum: Unterschrift:															
<input checked="" type="checkbox"/> Stichprobe <input type="checkbox"/> Verdachtsprobe <input type="checkbox"/> Verfolgsprobe zur Untersuchung auf: B3C Schwermetalle		Gegenprobe hinterlassen? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein															
Datum der Probenahme: 01.06.16	Amtl. Code-Nr. der Probe:																
		O	L	-		M	I	-	0	5	7	8	-	2	0	1	6
Tierart (i. S. GFIHG): <input type="checkbox"/> Masthähnchen <input type="checkbox"/> Lege/Suppenhühner <input checked="" type="checkbox"/> Puten <input type="checkbox"/> Sonstige		Haltungsbereich: <input type="checkbox"/> Zucht <input checked="" type="checkbox"/> Mast															
Alter: Woch. 20 Tge. 4		Schlachtgewicht: ca 21 kg															
Probensatz bestehend aus: <input type="checkbox"/> Ganzkörper mit Innereien <input type="checkbox"/> Tierkörper ohne Innereien <input type="checkbox"/> Muskulatur <input checked="" type="checkbox"/> Leber! <input type="checkbox"/> Nieren! <input type="checkbox"/> Kot! <input type="checkbox"/> Blut! <input type="checkbox"/> Sonstiges																	
Identifikation-Nr. der Schlachtpartie: 169963																	
Schlachtdatum: 01.06.16		Datum der Fleischuntersuchung: 01.06.16															
Name und Anschrift des Schlachtbetriebes: Heidemark Masterkreis GmbH & CO.KG, Lether, Gewerbestr. 2, Ahlhorn, 26197 Grossenkneten 1 Zulassungs- / Register-Nr.: DE NI 10067 EG																	
Name und Anschrift des Verfügungsberechtigten: Heidemark Masterkreis GmbH & CO.KG, Lether, Gewerbestr. 2, Ahlhorn, 26197 Grossenkneten																	
Angaben zum Herkunft...																	

# Beurteilung Fortsetzg.

- ▶ „Untauglich“ Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung: wenn Tierkörper untauglich, sind es die Nebenprodukte auch
- ▶ „Tauglich nach Brauchbarmachung“ (ermöglicht die Verwertung von nicht sichtbar verändertem Geflügelfleisch in dem aber amtlich Zoonoseerreger (Pute: Salmonellen-Serovare S.T. und S.E., Rotlauf) festgestellt worden sind.
- ▶ Hitzebehandlung: 80 Grad bei 10 Min Kern oder Siedetemperatur 150 Min lang, Fettausschmelzen bei mind. 100 Grad

# Def. KAT-Material ?

Az. 35-9160.00/33-9181.15

Rohstoffe/tierische Nebenprodukte

Version 1

## Beispiele (nicht abschließend):

<p><b>K 1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spezifiziertes Risikomaterial (<b>SRM – s. Beiblatt</b>) oder Material welches SRM enthält (z.B. untauglich beurteilter Schlachttierkörper, verendete oder getötete Wiederkäuer), einschl. Rinderföten und Siebreste aus Schlachthöfen, die <b>Rinder, Schafe und/oder Ziegen schlachten</b></li> <li>- Erzeugnisse von Tieren, denen <b>verbotene Stoffe</b> verabreicht worden sind (Masthilfsmittel, org. Chlor- und Phosphorverbindungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung (Tierkörperbeseitigungsanlage (TBA))</li> </ul>
<p><b>K 2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Magen-/Darm- und Blaseninhalt</b> sowie <b>Gülle/Dung</b></li> <li>- <b>nicht entleerter Magen-Darmtrakt</b> (außer Rind: SRM !) und <b>nicht entleerte Blase, Gallenblase</b> sowie <b>nicht entleerte Speiseröhre</b></li> <li>- <b>untaugliche Schlachttierkörper</b> (ohne SRM, z.B. Schwein)</li> <li>- <b>untaugliche Schlachttierkörperteile mit entzündlichen Veränderungen</b> (z.B. Abszesse, entleerter Magen/Darm/Blase mit Entzündungsanzeichen)</li> <li>- <b>Blut</b> von Wiederkäuern und anderen Schlachttieren, bei denen Anzeichen auf eine <b>ansteckende Krankheit</b> auf Mensch oder Tier vorliegen (z.B. Brucellose)</li> <li>- <b>Siebreste</b> aus Schlachtbetrieben, die andere Tiere als Wiederkäuer schlachten (z.B. Schweine, Kaninchen)</li> <li>- <b>verendete/getötete Tiere</b> (außer Wiederkäuer = SRM), <b>totgeborene/ungeborene Tiere</b></li> <li>- <b>Fehlproduktionen, von denen eine Gefahr für Mensch oder Tier ausgeht</b> (z.B. bei Konserven : Bombagen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung, Verarbeitungsbetrieb für K2 (TBA)</li> <li>- Spezielle Biogas- und Kompostieranlagen</li> </ul>
<p><b>K 3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>genusstaugliche Schlachtkörperteile, die aus kommerziellen Gründen nicht als Lebensmittel verwendet werden</b>, wie               <ul style="list-style-type: none"> <li>+ <b>Schlachtnebenprodukte</b>: z.B. Herz, Leber, Niere, Milz, Lunge, Luft- und entleerte Speiseröhre, entleerte(r) und gewaschene(r) Magen/Darm (nicht Rind ! = SRM)/Blase, Ohren sowie Vorder- und Hinterfüße vom Schwein, Zunge, Knochen (nicht SRM !), Schwänze, Schwarten, Schweineköpfe, Zwerchfell, Bauchspeicheldrüse vom Schwein, Gebärmuttern, Hoden, Euter, Nierenfett</li> <li>+ <b>Fleischabschnitte, Fettabschnitte</b></li> <li>+ <b>genusstaugliches Blut von genusstauglichen Tieren</b></li> </ul> </li> <li>- <b>genussuntaugliche Schlachtkörperteile von genusstauglichen Tieren</b>, von denen keine Gefahr für Mensch oder Tier ausgeht, wie: verunreinigte Fleischabschnitte oder Fette, Stichstellen, Teile mit bindegewebigen Vernarbungen (z.B. Lebern mit „milk-spots“), verunreinigtes Blut, nicht enthaarte und gereinigte Unterfüße vom Rind</li> <li>- Borsten, Klauen, Hörner, Federn, Sehnen</li> <li>- <b>Fehlproduktionen, Waren mit Qualitätsmängeln (ehemalige Lebensmittel)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung (TBA)</li> <li>- Biogas- und Kompostieranlagen</li> <li>- Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 (z.B. technische Zwecke, Düngemittel etc.)</li> <li>- Heimtierfutterbetrieb</li> </ul>

# Tierische Nebenprodukte - Verwendungsmöglichkeiten

Zusammenfassung:



# Kennzeichnung und Separierung von zu maßregelndem Fleisch (z.B. S.T. / S. E.)



Auch das ein wichtiges Kontrollmerkmal:  
korrekt gekennzeichnet, MHD i. O.?



## 2 Schlachtkörperbegutachtungsplätze in der Schlachthalle: Organerfassungsplatz und Endkontrolle vor Verbringen in die Kühlung



# Verwerfungsgründe ganzer Tierkörper

## Rechtsgrundlage GFLHV/Anlage/VI

- ▶ Geflügelpest(Virus), Newcastle-Krankheit (Virus), Ornithose (Chlamydien-Bakt.), Salmonellose (Bakt.)
- ▶ Andere auf den Menschen übertragbare Krankheiten
- ▶ Andere Septikämieerreger (Blutvergiftung z.B. Rotlauf)
- ▶ Rückstände

# Verwerfungsgründe für ganze Tierkörper

- ▶ Abmagerung (Kachexie)
- ▶ Umfangreiche Verletzungen/Verkratzungen
- ▶ Farb- und Konsistenzveränderungen
- ▶ Eitrige Luftsackentzündungen, ausgedehnt
- ▶ Eitrige Brustblasen, ausgedehnt
- ▶ Ausblutmängel
- ▶ Maschinenschaden (Technopathie)
- ▶ Eitrige Gelenkentzündungen

# Verwerfungsgründe für ganze Tierkörper

- ▶ Vernarbung/Muskelschwund
- ▶ Bauchwassersucht
- ▶ Gelbsucht (Ikterus)
- ▶ Ausgebreiteter Parasitenbefall im Muskelfleisch
- ▶ Ausgebreitete Verpilzungen (Mykosen)
- ▶ Multiple Geschwülste (zahlreiche)
- ▶ Multiple (mehrfache) Abszesse und Entzündungsherde

# Verwerfungsgründe für ganze Tierkörper

- ▶ Zersetzungsvorgänge
- ▶ Ausgedehnte Verunreinigung oder Kontamination (z. B. Ketten zu stark gefettet, geplatzte Därme mit auf dem Tierkörper verteiltem Darminhalt)

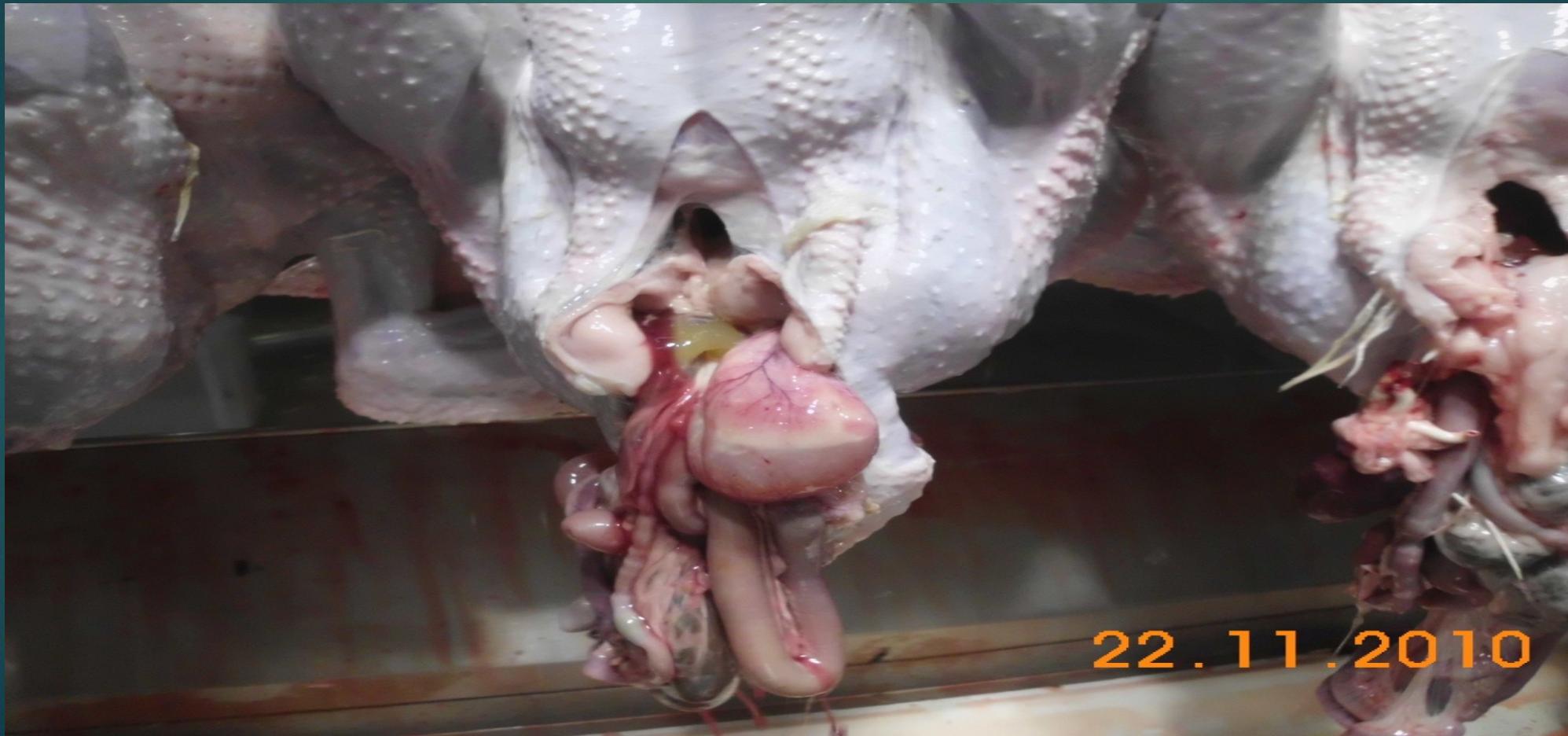
# Hierzu einige Beispiele: Extreme Kratzverletzungen



# Ausgedehnte Gelenkentzündungen



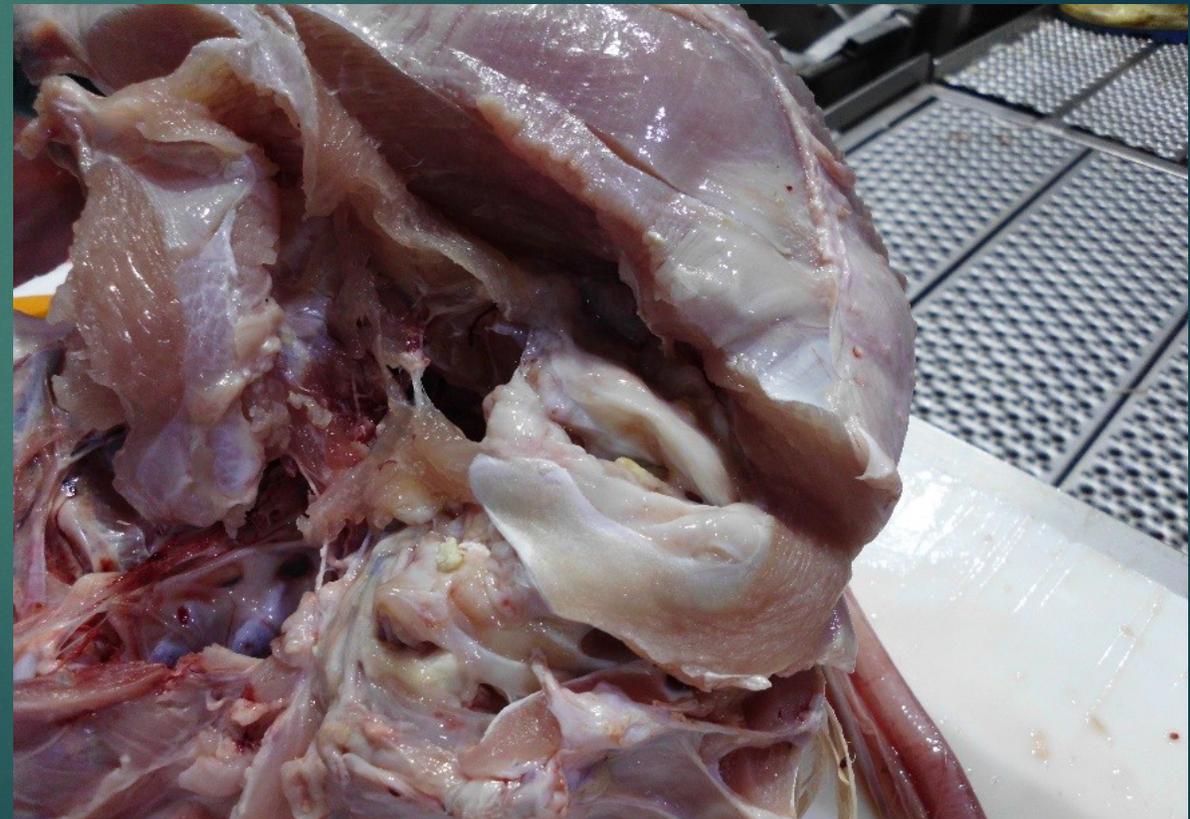
Hochgradige Eitrige LS-Entzündung mit Eröffnung und Kontamination der Bauchhöhle und Haut: Verwurf



# Veränderte Brustpartien (Vereiterung tief ins Muskelgewebe): Verwurf Tierkörper



Multiple Abszesse: Schultergelenk/Brust/Flügelgelenke:  
purulente Veränderungen/Verwurf ganzer Tierkörper



# Teilverwurf gesamtes Situs-Konvolut: Coliinfektion Herz/Leber



# Organveränderungen: Petechiale Blutungen links = Septikämie rechts



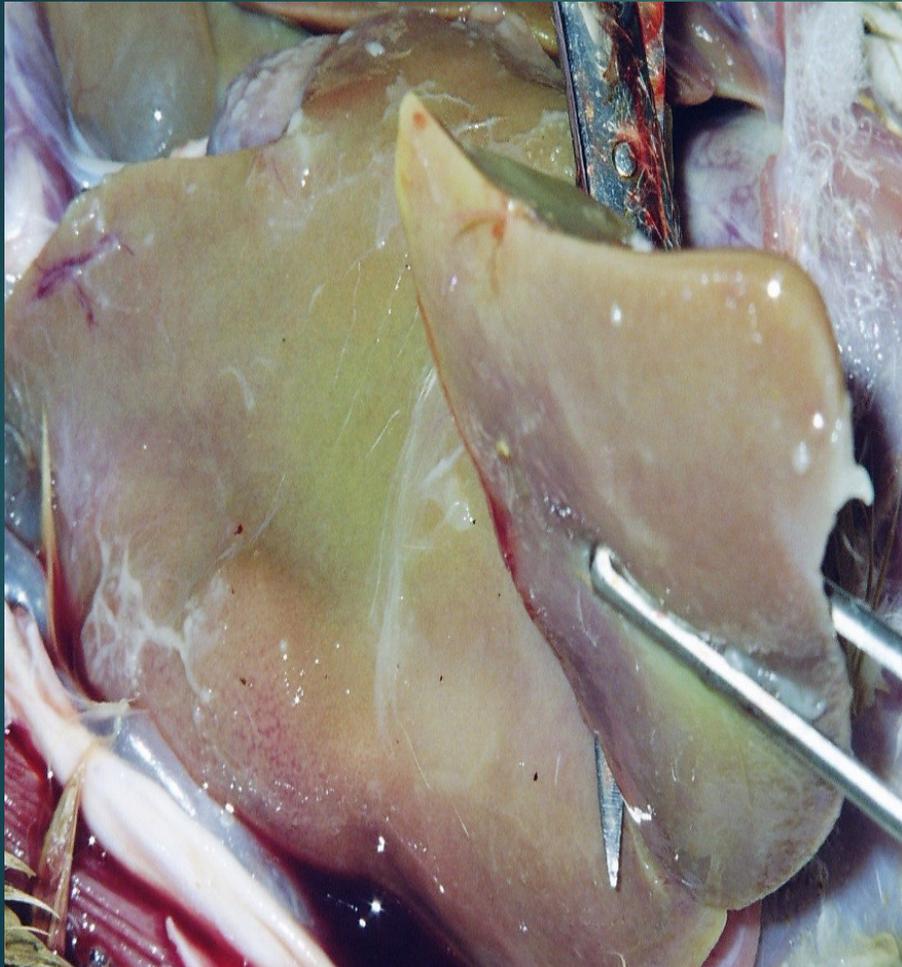
# Organverwurf „Grüne-Leber-Syndrom“ (Staph. Aureus)



# Hepatische Lipidose links und Mitte



# Leberinfektion links, Histomoniasis rechts



**GKP Qualitätsbeurteilung**

Mustermann  
Musterstraße 1  
12345 Musterhausen



Schlacht-Standort: Ahlhorn

Seite 1 von 1

**Hahn****Schlachtung vom 07.08.2013**

Brutto angelieferte Tiere:

2.262 Stück

Chargennr.:

123456789

**1. Allgemein**

Schlachtalter:

Diese Partie

Monatsmittel Vormonat

143 Tage

142 Tage

20 Wochen 3 Tage

20 Wochen 2 Tage

Lebendgewicht:

20,74 kg

20,60 kg

Tageszunahme LG:

145 g

145 g

Variationskoeffizient:

7,58%

8,43%

**2. Tote Tiere (Federtote)\***

Diese Partie

Diese Partie

0 Stück

0%

**3. Ganze verworfene Tiere\*  $\Sigma$** 

8 Stück

110 kg (SG)

137,50 kg (LG)

0,29%

- Farb- und Konsistenzabweichungen: 1

- Multiple Gelenkentzündungen: 1

- Eitrige Brustblasen / eitrige Brust: 1

- Luftsack-/ Bauchfellentzündungen: 1

- Umfangreiche Verletzungen / Dermatitis: 1

- Abmagerung: 1

- Bauchwassersucht: 1

- Sonstige Gründe: 1

**4. Verworfenne Teile\*  $\Sigma$** 

Schlachtung (kg) Zerlegung (kg)

Gesamt 125 kg (LG)

0,21%

- Flügel: 20 kg

- Keule: 10 kg

- Brust: 70 kg

- Abschnitte:

**5. Verworfenne Innereien\*  $\Sigma$** 

20 kg

- Herzen: 5 kg

- Leber: 5 kg

- Häse: 5 kg

- Mägen: 5 kg

**6. Karkassenverwurf**

0 Stück

0%

Diese Partie

Monatsmittel Vormonat

**7. Fußballenbewertung\***

A (unverändert &amp; geringste Veränder.)

80%

70%

B (geringe &amp; mittelgr. Veränderungen)

20%

20%

C (hochgradige Veränderungen)

0%

10%

**8. Brusthautbewertung\***

A (unverändert)

80%

80%

B (geringe-mittelgr. Veränderungen, Knöpfe)

10%

10%

C (hochgradige Veränderungen)

10%

10%

**9. Sonstiges:**



Betrieb: Heidemann Allhorn  
 EU-Zulassungsnummer: DE N1 10067 Eg  
 Tag: 17. Mai 2019  
 Überwachung vorgenommen von: J. Warrentin

	Beurteilung				Bemerkungen / Maßnahmen
	1	2	3	4	
<b>Außenbereich</b>					
allg. Sauberkeit und Ordnung		X			
<b>Lebendanzlieferung</b>					
<b>a) Hygiene</b>					
Rampen- und Stallhygiene		X			
Waschanlage Tiertransportfahrzeuge (Funktion, Desinfektionsmittelverbrauch)	X				
Tiertransportfahrzeug (Instandhaltung, R + D)		X			
<b>b) Tierschutz</b>					
Tiertransportfahrzeug (Ladedichte)	X				
Klima / Ventilation / Witterungsschutz / Beleuchtung	X				
Anlieferungslogistik	X				
Entladevorgang / Einhängen / Behandlung	X				
<b>Dokumentation</b>					
Anlieferungslisten / Identitätskontrolle	X				
Gesundheitszeugnisse / Lebensmittelketteninformation	X				
<b>Kadaverbehälter (Federtote)</b>					
Betäubung		X			
Zuführung zur Betäubungsanlage	X				
Betäubungserfolg/ <u>Cornealreflex</u>	X				
Ausführung der Entblutung	X				
<u>Sachkundenachweise vollständig vorhanden</u>	X				
<b>Rupfraum / Brühkessel</b>					
fachgerechtes Brühen u./o. Rupfen	X				
<b>Bratfertighalle</b>					
Raumhygiene (Boden, Wände, Decke, Gully)		X			
Raumklima (Kondenswasserbildung)	X				
Funktion Handwascheinrichtungen, Sterilbecken, Hygieneeinrichtungen	X				

Was noch? Amtliches Überwachungsdokument  
 Tages-Checkliste laufende Überwachung  
 Schlachtung – systematisch von außen nach innen

Sonstige Dokumentationen zur  
Bewertung von Partien und  
Hygiene und  
Lebensmittelsicherheit



# Amtliche Kurzbeurteilung jeder Partie plus Hygieneverhalten Amtliches, betriebliches Personal und Arbeitsplatzhygiene - täglich

MFB-05-1257-OLL Stichprobenkontrolle der Geflügelschlachtpartien und  
Kontrolle der Fleischuntersuchung durch den  
amtlichen Tierarzt



Betrieb: Heidemark

EU-Zulassungsnummer: DE NI 10067 ES

Datum: 21 Mai 2019

Überwachung vorgenommen von: N. Jakob

Fleischuntersuchung	In Ordnung / plausibel: O; nicht in Ordnung / nicht plausibel: X									
ordnungsgemäße Fleischuntersuchung amtliche Fachassistenten	O	O	O	O	O	O				
ordnungsgemäße Fleischuntersuchung betriebliches Hilfspersonal	O	O	O	O	O	O				
Personalhygiene (amtlich)	O	O	O	O	O	O				
Hygieneverhalten Arbeitsplatz (amtlich)	O	O	O	O	O	O				
tierärztliche Untersuchung einer repräsentativen Stichprobe von Tieren sowie ggf. von gessuntauglichen Tieren	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster	Mäster
	<i>Theron</i>	<i>Belters</i>	<i>Endenweil</i>	<i>Malsburg</i>	<i>Baumgarten</i>	<i>Heidemark</i>				
Tierkörper	Ox	Ox	Ox	Ox	Ox	Ox				
Körperhöhlen und Darmpaket	Ox	Ox	Ox	Ox	Ox	Ox				

Bemerkungen / Mängel / ggf. Einleitung weiterer erforderlichen Untersuchungen:

*Theron - mehrere mit hoh Fußballenveränderungen, 2 T. Torsol  
 polare und einige Unterbeckenveränderungen, einige mit F&K  
 Belters - etwas unvollständig, einzelne mit Lip, B.P. an der  
 e. dort mit F&K, einzelne mit Hämorrhagie, Polypitis, einige  
 LSE überzogen  
 Koaltes - einige Fußballenveränderungen, 2 T. Torsol polare, und  
 einige Unterbeckenveränderungen, einige mit F&K, Hämorrhagie  
 Markthaus - einige Unterbecken und Flügelveränderungen  
 einzelne mit Hämorrhagie, F&K, Polypitis*

# Checkliste Überwachung Zerlegung – wöchentlich

Abweichungen werden mit QS diskutiert (Fotosequenzen, „1 Bild sagt mehr als 1000 Worte...“!

MFB-05-208-OLL

Checkliste laufende Überwachung Zerlegung



Betrieb: Heidomark

EU-Zulassungsnummer: DE M110064 EB

Woche: 20 KW

Überwachung vorgenommen von: N. Jakob

	Beurteilung				Bemerkungen / Maßnahmen
	1	2	3	4	
<b>Außenbereich</b>					
allg. Sauberkeit und Ordnung		✓			
<b>Sozialräume</b>					
Kantine / Aufenthaltsraum		✓			
Umskleideräume		✓			
Waschräume / WC		✓			
<b>Hygieneschleuse</b>					
Raumhygiene (Boden, Wände, Decke, Gully, Einrichtungen)		✓			
Funktion der Einrichtungen	✓				
Zustand u. Aufbewahrung von Arbeitsgeräten u. Schutzkleidung		✓			
<b>Personalhygiene</b>					
Zustand Arbeits-/ Schutzkleidung		✓			
Hygieneverhalten		✓			
Zustand u. Aufbewahrung Arbeitsgeräte		✓			
<b>Zerlegeräume</b>					
Raumhygiene (Boden, Wände, Decke, Gully)			✓		
Raumklima (Temperatur, Kondenswasser)	✓				Bem 1
Hygiene Maschinen / Förderbänder / Geräte			✓		Sieh Bem.
Funktion Handwascheinrichtungen	✓				
Produkt hygiene (Trennung verpackte u. unverpackte Ware, Fleischabdeckung)					
Temperatur des Fleisches					
Weißfleisch: Karkassenkontrolle					
<b>Hakengang</b>					
Raumhygiene (Boden, Wände, Decke, Gully)		✓			
Zustand Haken		✓			
<b>Restfleischgewinnung (Separatorenfleisch, Plattenfroster)</b>					
Raumhygiene (Boden, Wände, Decke, Gully)			✓		
Raumklima (Temperatur, Kondenswasser)	✓				Sieh Bem.

# Lfd. Überwachung Zerlegung



# Amtlicher Überwachungsplatz Karkassenkontrolle und -Selektion



Selektion von Flügeln mit geschlossenen frischen Hämatomen und/oder verbleibenen Federn: weißer Container (Abfall), Verwurf KAT 3



# Ein Gang durch den Schlachthof – wo lauern „Hygienefallen“ und Desinfektionsdefizite?

Wartestall reinigen



Lüfter reinigen



Fahrzeuge  
(innerbetrieblich)  
säubern



# Hintergründe und Vorgaben

- ▶ Reinigung von Anlagen wichtigste Aufgabe Fleischindustrie
- ▶ Verderb und mikrobiologische Kontamination sind schädlich für den Organismus – Daher Hygiene und sachgerechte Behandlung von Lebensmitteln zum Schutz des Verbrauchers sicherstellen!
- ▶ Hygiene, das Erkennen von Schwachstellen, Reinigung und Desinfektion entlang der gesamten Kette müssen „sachgerecht und fachgerecht“ erfolgen.
- ▶ Durch Mikroorganismen gebildete Biofilme und Beläge sind ein Hauptproblem – Infektionsgefahr, Imageverlust LM-Industrie, Krankheits- und Seuchenverbreitung bei Zoonoseerregern
- ▶ Zielvorgabe: Fachgerechte Reinigung und Desinfektion so, daß produktbezogene und mikrobielle Verschmutzungen vollständig beseitigt sind.

# Hintergründe und Vorgaben

## Allgemeine Betriebshygiene

- ▶ Systematische R+D entlang der gesamten Kette vom Schwarz- bis in den Weißbereich
- ▶ Schlachthofumfeld – Tieranlieferungsbereich (Wartebereich) – Schlachtbereich einschließlich Betäubung – Kühlräume – Zerlegung – Kühllagerräume – Versandbereich – Lebendtieranlieferungs- und Warenausfuhrbereich - Schleusen, Verdampfer, Kistenwaschanlagen.
- ▶ Festlegung der „kritischen Bereiche“, der sog. HACCP,s

# Bedeutung von „Reinheit und Sauberkeit“

- ▶ Explosive Keim-Vermehrung unter günstigen Bedingungen (Wärme/Feuchte/Fett und Fleisch als Nährböden)
- ▶ Unsaubere keimbelastete Wischtücher können eher zur Keimverbreitung als zur Reinigung beitragen (z.B. Messer abwischen)
- ▶ Nicht mikrobielle Besiedlung an sich ist Risiko sondern die „Art und Anzahl“ der besiedelnden Keime!

# Was heißt „Reinigung“?

- ▶ „Nassreinigung“: Lösen von Schmutz mit Hilfe von Reinigungsmitteln mit nachfolgender Entfernung von den zu reinigenden Oberflächen
- ▶ Umweltschutz beachten! Biologisch abbaubare Mittel
- ▶ Reinigung von Schlachtkörpern (Geflügel) nur durch Waschen mit „Trinkwasser“ nicht mit „aufbereitetem Brauchwasser“. Daher hält z.B. die Geflügelschlachtindustrie (Naßschlachtung) große Mengen von Trinkwasser vorrätig
- ▶ Reinigung im Rotfleischbereich unter Einsatz von wenig Wasser (Abschwarten, Abledern sichtbar kontaminierter Teile).

# Was heißt „Desinfektion“?

- ▶ Ziel = Beseitigung von Krankheitserregern – chemisch und physikalisch.
- ▶ Wirkung abhängig von Konzentration, Einwirkdauer, Temperatur
- ▶ Ein optimales Ergebnis setzt die genaue Befolgung der Herstellervorgaben voraus!
- ▶ Unter Schmutzkrusten kann man nicht desinfizieren!!
- ▶ Heißwasserdesinfektion, z.B. Steribecken: 82 Grad Celsius und „2-Messer-Strategie für ausreichende Verweilzeit“ – höhere Wassertemperaturen führen u.U. zur Verkrustung von Eiweiß und verkapseln Keime (Blut)
- ▶ Chemische Desinfektion: Kaltsterilisation mit def. Zusatz, z.B. Inspexx (Kombisäuren Essig-, Capryl- Peressig-, Peroxyoctansäure, Wasserstoffperoxyd)
- ▶ Alternative: ECA = Elektro-Chemische-Aktivierung: Kochsalzlösung durch Elektrizität in aktives Chlor (Hypochlorid) umgewandelt

# Die 6 Wege zur Beherrschung hygienischer Gefahren

- ▶ **Umfeld- und Gerätehygiene** (räumlich, nicht zu eng; technisch, einwandfreie Funktion)
- ▶ **Säubern und Sauberhalten** (R+D-Plan, Abfall- und Abwasserbeseitigung, Schädlingsbekämpfung (Köderboxen/Fallen))
- ▶ **Personalhygiene** (sicherstellen, daß sowenig Krankheitserreger wie möglich über das Personal aufs Fleisch kommen können; waschen, Kleidung, regelmäßige Untersuchungen, z.B. Stuhlproben, Röntgenchecks)
- ▶ **Produktionshygiene**: Schulung: Sicherstellen, daß die wichtigsten Schritte bei der Fleischverarbeitung beherrscht werden.
- ▶ **Allgemeine Grundsätze**: „Gute Hygienepaxis, produkt- und prozessübergreifend zu organisieren
- ▶ **HACCP-Konzepte**: = Maßnahmen zur Sicherung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

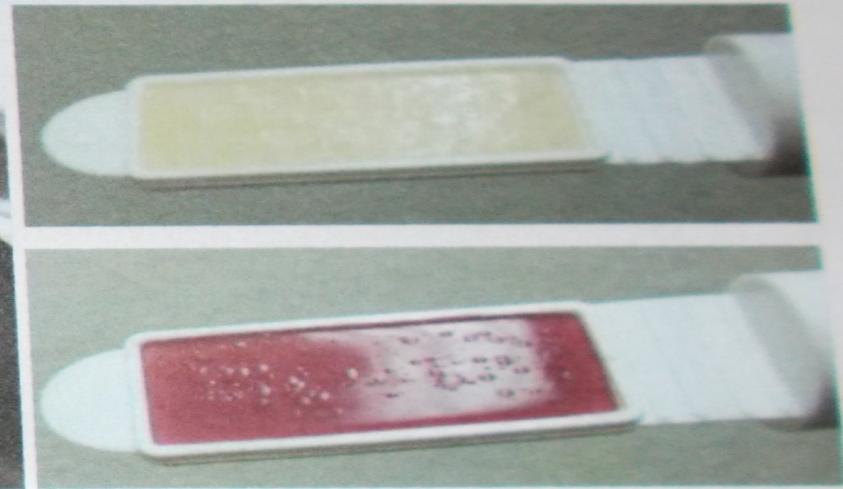
# Wie kann der R+D – Erfolg kontrolliert werden?

- ▶ Abklatschproben auf gereinigten Flächen mit Feuchttupfer oder Stempel unter Beigabe von Enthemmerlösung.
- ▶ In Kaltsteribecken Messen der Konzentration durch Lösung mit Farbumschlag bei korrekter Einstellung

# Meßbarkeit des R+D-Erfolgs, wie?

- ▶ Über Plate-Count und VRBG-Agar (violet red bile glucose)
- ▶ Interpretation des R+D-Erfolgs anhand zweier beschriebener Bewertungsschlüssel:
  - ▶ 1) Nach Münster und Müller (2017)
  - ▶ 2) Nach DIN 10113-3 / mod. HYBETA: Lebensmittelbereich / Hygiene im Gesundheitswesen (Prüflabor)
- ▶ Mod. Nach HYBETA: Einstufung der Ergebnisse in verschiedene Risikoklassen (Verwendung in der Humanmedizin)

# Beprobung gereinigter + desinf. Flächen



# Hygienebereich Lebendtiere

Räumliche Trennung Containerreinigung ... ..und Wartebereich



# Peinlich genaue R+D = Ein Hauptbaustein für Biosicherheit

Kotreste-Federn



Abschluß-Desinfektion



# Durchfluß und Zufluß – Vertrauen ist gut, Kontrolle besser!

Signallampen wenn leer



Entnahmestab mit Sensor

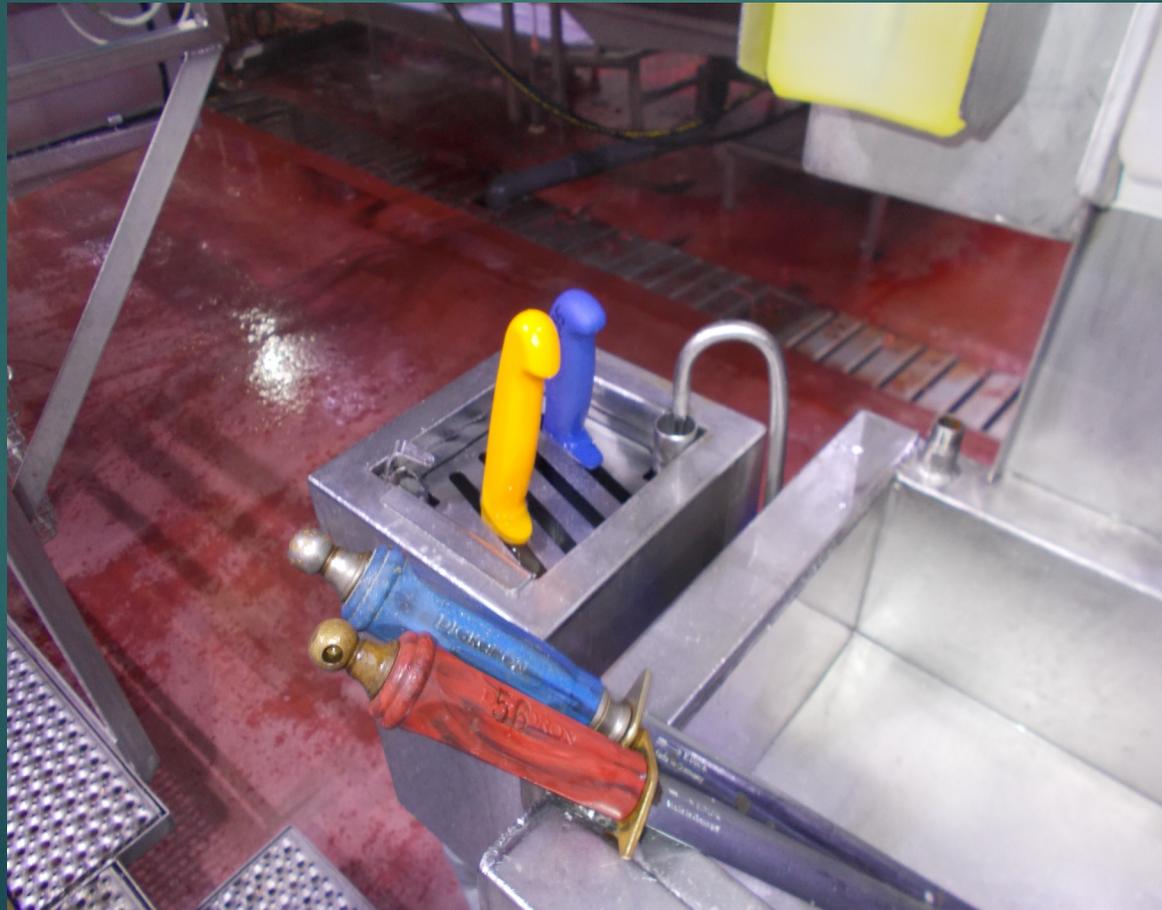


# Hygienefalle Hygieneschleuse



- ▶ Dichtigkeit
- ▶ Ausreichender Durchfluß durch die Düsen
- ▶ Desmittelbehälter noch gefüllt?
- ▶ Funktionieren die Stiefelbürsten?

Kaltsteri-Becken: 2 Messer und nach  
Benutzung erst reinigen, dann ins Bad  
(Cave Audits!!)



# Lebende Vektoren als „Zeigertiere für R+D-Mängel im Abflußbereich

Schmetterlingsmücken



Das Problem „vermehrt“ sich



# Kühlung und Zerlegung – Wiedereinhängen ohne Reinigung vermeiden!

Vom Band gefallen

Vom Band gefallen



# Personalhygiene – Schulen und Aufklären!!

Schuhe und Gebrauchte  
Kleidung



Bodenbereich



# Innerbetriebliche Hygiene – Ja, aber muß funktionieren

Waschmittel wo?



Überzieher-Automat



Abfluß verstopft



# Innerbetriebliche Risikobereiche

R+D Behälter leer



Tropfwasser

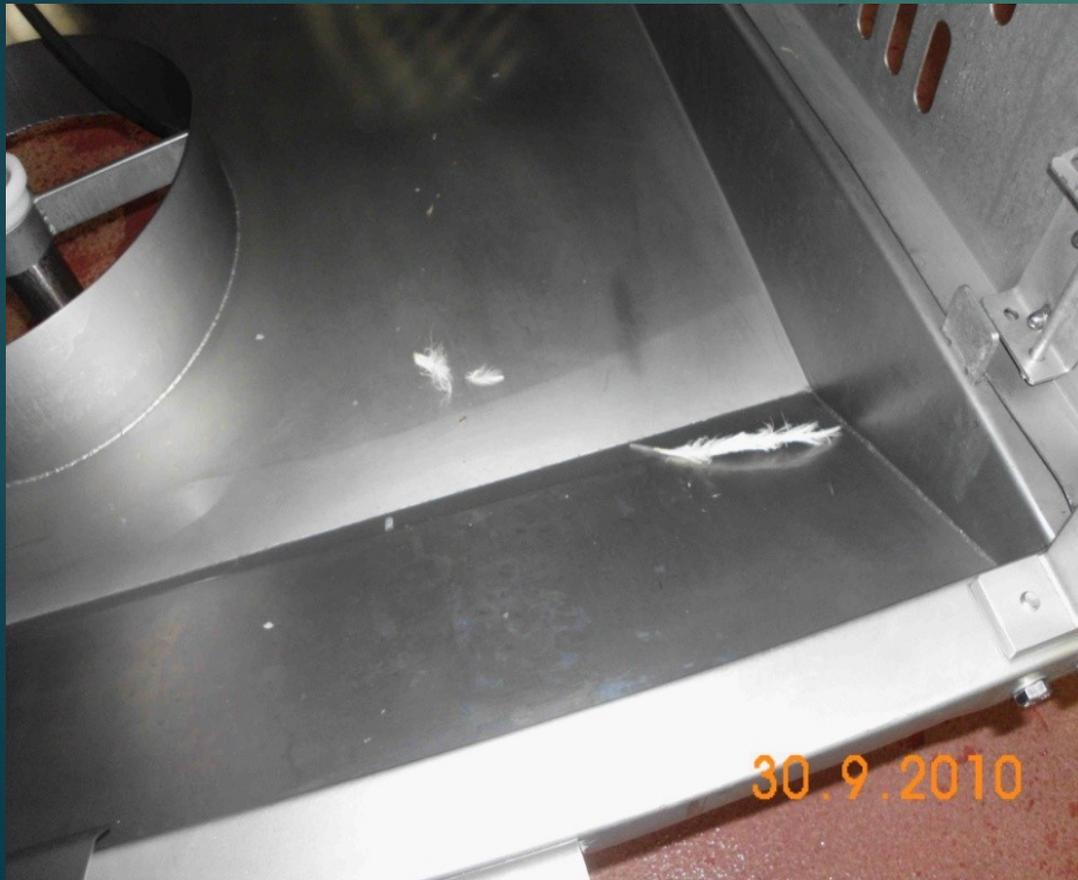


Verdreckte Wände



# Hygienefalle Schlachttechnologie

Gelegentlich Mängel bei der Endreinigung



Beläge und Gewebereste an Maschinen und im Wandbereich



# Kistenlager: Achtung bei Abstellen unter Transportbändern

Runtergefallene Fleischreste



Transportband Kisten



# Zerlegung/Verpackung

Lagerung unter Laufbändern,  
abdecken!!

Kontamination durch  
herabfallende Fleischreste ,  
Risikobereich



# Hygieneproblem Bodenbereich

Öfter Zwischenreinigung  
fordern!

Durch viele „Kleinteile“ größere  
Gefahr der Kontamination als z.B.  
bei Rotfleisch



# Hygieneproblem Schneidbretter und Kennkärtchen (wiederverwendbare Barcodes)

Blut-und Gewebereste

Nicht ausreichend gesäubert bzw  
nach Reinigung wieder kontaminiert



# Betriebsfahrzeuge und Rampenhygiene Expedition

Gammel und Unrat

Andockstation: Rattenparadies

?



# Hygienedefizite – Der Blick nach „unten“

Sockelbereiche



Pufferlager



Rollenlager



# Ausblick – Was kommt?

- ▶ „Chlorhähnchen“-Importe durch T-Tip; Kanada als „Hintertür“ der USA für Europa?
- ▶ Neue (alte) Wege zur Keimreduzierung von Schlachtkörperoberflächen?  
(Milchsäurebesprühung, „kaltes Plasma“)

# Danke für die Aufmerksamkeit und viel Erfolg!

Gesunde Tiere – Gesunde Lebensmittel



..und Gesunde Finanzen: „Ein Bankier“  
aus: „Staats- und Familienleben der Tiere“

