



Rundschreiben über den Umgang mit Cysticercose und finnigem Fleisch

Referenz	PCCB/S3/1663108	Datum	23 12.02.2021
Aktuelle Version	1. 10	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Cysticercose, Gefrieren		

Verfasst von	Gebilligt von
Julie Wits, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, die Maßnahmen darzulegen, die im Falle von mit Cysticercci befallenen Schlachtkörpern zu nehmen sind. Cysticercci sind die Larvenstadien des Bandwurms (*Taenia*). In Belgien handelt es sich um den Bandwurm *Taenia saginata*, dessen Cysticercci in Rindermuskeln auftreten und eine Cysticercose des Rindes auslösen können. Nimmt ein Mensch mit Cysticercci (*Cysticercus bovis*) kontaminiertes Fleisch zu sich, kann dieser Verzehr leichte gesundheitliche Beschwerden zur Folge haben (Taeniasis aufgrund von *Taenia saginata*).

Die durch den Bandwurm *Taenia solium* hervorgerufene Cysticercose des Schweines kommt in Westeuropa nicht mehr vor.

Nicht mit Cysticercci kontaminiertes Frischfleisch, welches von Tieren, die keinen generalisierten Befall mit Cysticercci aufwiesen, gewonnen wurde, wird als „finniges Fleisch“ bezeichnet.

Dieses Rundschreiben hebt das Rundschreiben PCCB/S2/GDS/116162 vom 11. Januar 2006 auf.

2. Anwendungsbereich

Der Umgang mit Schlachtkörpern sowie Rindfleisch, die mit Cysticercci kontaminiert sind, in Schlachthöfen, Zerlegebetrieben und Kühllagern, in denen diese Schlachtkörper und dieses Fleisch (und zerlegtes Fleisch, wenn dies gemäß den Vorschriften zulässig ist) eingefroren werden.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen.

Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

3.2. Andere

Gutachten 04-2017 vom 13.01.2017 des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur: Estimation de l'exposition des consommateurs belges à la cysticerose bovine (Sci Com 2016/05) (Einschätzung bezüglich des Ausgesetztseins der belgischen Verbraucher gegenüber der Cysticerose des Rindes).

Rundschreiben über private Schlachtungen (PCCB/S3/116116).

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Private Schlachtung: Schlachtung eines Tieres, dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seines Haushalts verwendet wird

Agentur: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Fleischuntersuchung: nach der Schlachtung erfolgende tierärztliche Untersuchung

5. Umgang mit Schlachtkörpern/Fleisch im Falle einer Kontamination mit Cysticerci

5.1. Umgang mit Schlachtkörpern im Falle einer Kontamination mit Cysticerci im Schlachthof

Alle in den Schlachthof gebrachten Rinder werden im Rahmen der Fleischuntersuchung einer Prüfung zum Nachweis von Cysticerci unterzogen. Diese spezifische Prüfung ist bei weniger als 8 Monate alten Rindern nicht erforderlich. Diese Prüfung setzt sich aus einer visuellen Untersuchung sowie den in den Vorschriften festgelegten Anschnitten zusammen. Bei Nachweis eines Cysticercus (mehrerer Cysticerci) führt der amtliche Tierarzt eine eingehende Kontrolle durch. Er kann dabei jeglichen zusätzlichen Anschnitt vornehmen oder vornehmen lassen, den er für das Treffen seiner Entscheidung als zweckdienlich erachtet.

Fleisch, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt, wird vom amtlichen Tierarzt für genussuntauglich erklärt. Ist das Tier jedoch nicht generalisiert mit Cysticerci kontaminiert, so können die nicht infizierten Teile (d.h. ohne sichtbare Cysticerci) nach einer Gefrierbehandlung, die aus dem Gefrieren während zehn Tagen bei einer Höchsttemperatur von **-18°C** besteht, für genusstauglich erklärt werden. Der Befall gilt als generalisiert, wenn mehr als ein Cysticercus pro dm² an gleich welcher Stelle nachgewiesen wird.

Genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen werden, müssen für genussuntauglich erklärt und unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes denaturiert werden.

Im Falle von nicht generalisiert kontaminiertem Fleisch aus einer privaten Schlachtung kann eine besondere Behandlung Anwendung finden (siehe Rundschreiben über private Schlachtungen). Eine

Privatperson, die ihr Rind bei einem Viehhalter erworben hat, kann mit seiner Zustimmung das Eigentum des Schlachtkörpers und der Schlachtnebenerzeugnisse des befallenen Rindes wieder an diesen Viehhalter oder an den Versicherer, mit dem dieser Viehhalter eventuell eine Versicherungspolice „Cysticercose“ abgeschlossen hat, übertragen. Der Status der privaten Schlachtung wird für dieses Rind infolgedessen aufgehoben, und der Viehhalter beziehungsweise sein Versicherer können das Fleisch in Verkehr bringen, sofern die für dieses nicht generalisiert kontaminierte Fleisch geltenden Regeln angewandt werden. In solch einem Fall entfernt der Schlachthof mit Zustimmung des amtlichen Tierarztes unter anderem das spezifische Genusstauglichkeitskennzeichen in Form einer Raute, das auf dem Fleisch vor Verlassen des Schlachthofs aufgebracht wurde, und verbessert den Status „private Schlachtung“ des betreffenden Rindes in Beltrace, indem dieser durch „gewerbsmäßige Schlachtung“ ersetzt wird. Dieses Fleisch hat demzufolge nicht mehr den Status „private Schlachtung“ und kann nach abgeschlossener Gefrierbehandlung wieder auf den Markt gebracht werden.

Anzubringende Kennzeichnung auf zu gefrierendem Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper

Im Schlachthof muss auf Fleisch, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt und dazu bestimmt ist, einer Gefrierbehandlung unterzogen zu werden, immer eine spezifische Kennzeichnung (Stempel) angebracht werden. Diese Kennzeichnung entspricht den folgenden Spezifikationen:

- Form: quadratisch
- Seite: 5,5 cm
- Buchstaben: 0,7 cm hoch
- Angaben:
 - „Schlachthof“
 - „zu gefrierendes Fleisch“
 - Ort.

Darüber hinaus muss das Fleisch (jede Schlachtkörperhälfte, Viertel, Schlachtnebenerzeugnisse...) vom amtlichen Tierarzt mit Etiketten versehen und versiegelt (zumindest im Falle von Schlachtkörperhälften und Vierteln) werden. Auf den Etiketten sind die vorerwähnte Kennzeichnung sowie die laufende Nummer des Dokumentes für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper anzugeben.

Aufbewahrung von mit Cysticerci befallenen und zu gefrierenden Schlachtkörpern im Schlachthof

Bis zum Verlassen des Schlachthofs wird das zu gefrierende Fleisch unter Beachtung der guten Hygienepraxis in einem abgeschlossenen, gekühlten und unter Aufsicht der amtlichen Tierärzte stehenden Lagerraum aufbewahrt. Der Schlachthofbetreiber ist dafür verantwortlich, dass das zu gefrierende Fleisch seine Niederlassung nur verlässt, um zu einem geeigneten Bestimmungsbetrieb transportiert zu werden. Die für den Schlachthof verantwortliche Person darf die Verbringung des betreffenden Fleisches aus dem gekühlten Lagerraum zu diesem geeigneten Bestimmungsbetrieb zum Zwecke der Gefrierbehandlung nur nach Zustimmung des amtlichen Tierarztes gestatten.

5.2. Transport von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper zu einem Kühlhaus oder einem Zerlegebetrieb

Das zu gefrierende Fleisch kann vom Schlachthof nur zu den folgenden Orten transportiert werden:

- entweder auf direktem Wege zu einer Niederlassung, die über angemessene Vorrichtungen zum Gefrieren von Fleisch, das von einem mit Cysticerci kontaminierten Schlachtkörper stammt, verfügt
- oder zu einem Zerlegebetrieb, in dem es vor der Gefrierbehandlung ausgebeint und zerlegt wird. Zerlegtes und ausgebeintes Fleisch muss von dem Zerlegebetrieb zu einer Niederlassung befördert werden, die über angemessene Vorrichtungen zum Gefrieren von Fleisch, das von einem mit Cysticerci kontaminierten Schlachtkörper stammt, verfügt, es sei denn, dass diese Behandlung in dem Zerlegebetrieb selbst erfolgt.

Von dem Versandschlachthof bis zum Abschluss der Gefrierbehandlung muss diesem Fleisch, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt, das Dokument für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper beiliegen. Dieses Dokument wurde von dem amtlichen Tierarzt, der mit der Aufsicht in der Niederlassung betraut ist, auf jeder Stufe des Verfahrens ausgefüllt.

5.3. Umgang mit Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper im Zerlegebetrieb

Fleisch von einem Schlachtkörper, bei dem der Befall mit Cysticerci im Schlachthof festgestellt wurde

Wurde im Schlachthof festgestellt, dass ein Schlachtkörper mit Cysticerci kontaminiert ist, und wird das Fleisch von diesem Schlachtkörper in einem Zerlegebetrieb vor der Gefrierbehandlung ausgebeint und zerlegt, kann das Ausbeinen, Zerlegen und Verpacken dieses Fleisches nur in Anwesenheit und unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes erfolgen. Nach Abschluss dieser Arbeitsgänge werden die Verpackungen vom amtlichen Tierarzt versiegelt und vom Betreiber des Zerlegebetriebs mit der oben beschriebenen Kennzeichnung „zu gefrierendes Fleisch“ versehen, auf welcher das Wort „Schlachthof“ durch „Zerlegebetrieb“ und der Ortsname durch die Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs ersetzt wird.

Das Dokument für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper, das dem Fleisch seit dem Schlachthof beiliegt, wird dem amtlichen Tierarzt zur Vervollständigung vorgelegt.

Nach dem Ausbeinen, dem Zerlegen und dem Verpacken wird das Fleisch direkt und gedeckt durch das Dokument für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper an die Niederlassung für die Gefrierbehandlung gesandt.

Knochen, Fett und andere genießbare Nebenerzeugnisse, die beim Ausbeinen oder Zerlegen dieses Fleisches anfallen und die keiner Gefrierbehandlung unterzogen werden, müssen für genussuntauglich erklärt und unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes denaturiert werden.

Die Kosten, die mit der Aufgabe einhergehen, die der amtliche Tierarzt im Rahmen der Zerlegung von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper vor dem Gefrieren ausführt, stellt die Agentur dem Zerlegebetrieb in Rechnung.

Fleisch, bei dem der Befall mit Cysticerci im Zerlegebetrieb festgestellt wird

Die Zerlegung des Fleisches des betreffenden Schlachtkörpers wird umgehend abgebrochen, und das Fleisch wird in einem Kühlraum aufbewahrt. Die für den Zerlegebetrieb verantwortliche Person informiert unverzüglich die Lokale Kontrolleinheit (LKE), der die Niederlassung untersteht. Diese entsendet dann einen amtlichen Tierarzt zu dem Betrieb.

Nach Untersuchung des Fleisches erklärt der amtliche Tierarzt das befallene Fleisch für genussuntauglich. Ist das Tier jedoch nicht generalisiert mit Cysticerci kontaminiert, so können die nicht infizierten Teile (d.h. ohne sichtbare Cysticerci) vom amtlichen Tierarzt für genusstauglich erklärt werden. Letzterer erlaubt, dass das Ausbeinen, Zerlegen und Verpacken des betreffenden Fleisches in seiner Anwesenheit und unter seiner Aufsicht fortgesetzt wird. Nach Abschluss dieser Arbeitsgänge werden die Verpackungen vom amtlichen Tierarzt versiegelt und vom Betreiber des Zerlegebetriebs mit der oben beschriebenen Kennzeichnung „zu gefrierendes Fleisch“ versehen, auf welcher das Wort „Schlachthof“ durch „Zerlegebetrieb“ und der Ortsname durch die Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs ersetzt wird.

Das betreffende Fleisch wird direkt und gedeckt durch das Dokument für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper vom Zerlegebetrieb zu einer Niederlassung für die Gefrierbehandlung gesandt.

Wird der Befall des Fleisches mit Cysticerci im Zerlegebetrieb festgestellt, stellt die Agentur die Kosten, die mit der Aufgabe einhergehen, die der amtliche Tierarzt im Rahmen des Zerlegens und des Gefrierens von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper vor dem Gefrieren ausführt, weder dem Zerlegebetrieb noch der Niederlassung, in der die Gefrierbehandlung durchgeführt wird, in Rechnung.

5.4. Organisation des Gefrierens von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper

Das Gefrieren von Fleisch, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt, kann nur in Niederlassungen erfolgen, die den in den Vorschriften vorgesehenen Einrichtungs- und Betriebsbedingungen gerecht werden.

Betreiber von Niederlassungen für das Gefrieren von Fleisch, das von mit Cysticerci befallenen Schlachtkörpern stammt, müssen dem amtlichen Tierarzt rechtzeitig den Tag und die Uhrzeit mitteilen, an denen die Annahme, das Gefrieren und der Abschluss der Behandlung vorgesehen sind.

Das Dokument für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper, welches dem Fleisch seit dem Schlachthof (ausnahmsweise seit dem Zerlegebetrieb - siehe hier oben) beiliegt, wird dem amtlichen Tierarzt zur Vervollständigung vorgelegt.

Die Kosten, die mit der Aufgabe einhergehen, die der amtliche Tierarzt im Rahmen des Gefrierens von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper ausführt, stellt die Agentur der Niederlassung für das Gefrieren in Rechnung.

Register über eingefrorenes Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper

Ein Register über Fleisch, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt, muss vom Betreiber der Niederlassung für das Gefrieren geführt werden, um die einwandfreie Rückverfolgbarkeit des betreffenden Fleisches und der Gefrierbehandlungen sicherstellen zu können. Das Muster

(Papierformat oder elektronisches Format) kann dabei frei gewählt werden. Für jede Gefrierbehandlung muss in diesem Register zumindest Folgendes angegeben sein:

- Tag und Uhrzeit des Herein- und Herausbringens in den Kühlraum,
- Nummer des Dokuments für den Transport und das Gefrieren von Fleisch von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper.

Das Register wird dem amtlichen Tierarzt jederzeit zur Verfügung gehalten und mindestens drei Jahre lang, gerechnet ab dem Tag der Annahme des Fleisches, das von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper stammt, in der Niederlassung aufbewahrt.

Kennzeichnungen des eingefrorenen Fleisches von einem mit Cysticerci befallenen Schlachtkörper

Am Ende der Gefrierbehandlung kann die Kennzeichnung „zu gefrierendes Fleisch“ vom Fleisch entfernt werden. Dieses Fleisch muss mit dem Identitätskennzeichen der Niederlassung, in der die Gefrierbehandlung durchgeführt wurde, versehen werden. Sofern die betreffende Niederlassung über ein ovales Identitätskennzeichen (ovaler Stempel einer zugelassenen Niederlassung) verfügt und es sich nicht um Fleisch aus einer privaten Schlachtung handelt, kann das eingefrorene Fleisch in Verkehr gebracht werden. Hat die Niederlassung kein ovales Identitätskennzeichen und folglich keine Zulassung, verwendet sie eine eigene Kennzeichnung, die ihre Identifizierung ermöglicht und nicht mit einer ovalen Kennzeichnung verwechselt werden kann. Das so gekennzeichnete Fleisch darf nicht in Verkehr gebracht werden und darf lediglich im Rahmen einer privaten Schlachtung verwendet werden.

6. Anhänge

/

7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum 12/02/2021	Originalversion
<u>1.1</u>	<u>Veröffentlichungsdatum</u>	<u>Übersetzungsfehler in der NL-Version</u>