



## Rundschreiben über die Schlachthygiene bei als Haustiere gehaltenen Huftieren

Referenz	PCCB/S3/927854	Datum	27.07.2020
Aktuelle Version	2.0	Anwendungsdatum	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Schlachthöfe, als Haustiere gehaltene Huftiere, Schlachtkörper, Hygiene.		

Verfasst von	Gebilligt von
Van Vooren Tom	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

### 1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, auf die Bedeutsamkeit der Schlachthygiene bei der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren sowie die diesbezüglichen gesetzlichen Anforderungen hinzuweisen. Es enthält vor allem Richtlinien, um die Verschmutzung von Schlachtkörpern zu vermeiden oder dieser abzuwehren.

### 2. Anwendungsbereich

Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

Verordnung (EU) 2015/1474 der Kommission vom 27. August 2015 über die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern.

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG,

2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen).

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

### **3.2. Andere**

Rundschreiben über die mikrobiologischen Kriterien für Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren und die Möglichkeit für „kleine Schlachthöfe“, von Lockerungen in Bezug auf die Probenahmehäufigkeit zu profitieren.

## **4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen**

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

## **5. Schlachthygiene bei der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren**

### **5.1. Im Rahmen der Inspektionen der FASNK gemachte Feststellungen**

Die Items in Bezug auf die Infrastruktur, die Ausrüstung und die Hygiene, bei denen die Schlachthöfe weniger gut abschneiden, sind im Nachstehenden und entsprechend der Häufigkeit ihrer Feststellung aufgelistet.

1. Die Wände können leicht gereinigt (und, falls erforderlich, desinfiziert) werden und sind in gutem Zustand sowie sauber.
2. Die Decken und die an der Decke hängenden Ausrüstungen sind in gutem Zustand und sauber. Sie sind so gebaut, dass keine Verschmutzung entsteht und dass die Kondensation, das Auftreten von Schimmel und das Ablösen von Teilchen verringert wird.
3. Die Böden sind in gutem Zustand und sauber. Sie können leicht gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Das Abwasserentsorgungssystem stellt kein Kontaminationsrisiko dar.
4. Es gibt genügend angemessene Umkleiden.
5. Es gibt funktionale Vorrichtungen zur Desinfektion der Geräte während der Arbeit.
6. Die Lebensmittel werden während aller Etappen der Herstellung, Lagerung, Verarbeitung und des Vertriebs nicht verunreinigt.
7. Die Türen und Fenster sind in gutem Zustand und sauber. Sie sind so gebaut, dass kein Schmutz angesammelt wird. Sie sind mit abnehmbaren Fliegengittern (wenn sie nach außen öffnen) versehen und bleiben während der Herstellung geschlossen, falls eine Kontaminationsgefahr besteht.
8. Material, Anlagen und Ausrüstungen werden gereinigt und, falls erforderlich, regelmäßig und effizient desinfiziert.
9. Während der Entfernung der Häute und Felle darf die Außenhaut oder die Außenseite des Fells einerseits nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen und andererseits dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte das Fleisch nicht mehr berühren.
10. Die Einstichstellen werden herausgeschnitten. Die Gallenblase muss von der Leber getrennt werden.
11. Das Personal pflegt eine gute Körperhygiene und trägt angemessene und saubere Kleidung.

12. Die Belüftung ist ausreichend.
13. Der Schlachthof besitzt Vorrichtungen für den internen hygienischen Transport.
14. Separate Einrichtungen mit ausreichenden Vorkehrungen stehen für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion von den Geräten und Transportmitteln für lebende Tiere zur Verfügung.
15. Es gibt ein geeignetes Sammelsystem für Abwässer.
16. Es sind ausreichend Vorrichtungen zur Lagerung der Gerätschaften und der Arbeitsausrüstung vorhanden. Sie sind in gutem Zustand, sauber, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

## **5.2. Richtlinien**

Vor dem Hintergrund der Verbesserung der Schlachthygiene bei der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren werden im Nachstehenden bestimmte Richtlinien für die folgenden Punkte gegeben:

- 1° Infrastruktur und Ausrüstungen;
- 2° Reinigung und Desinfektion;
- 3° Beförderung von sauberen und nüchternen Tieren;
- 4° eigentlicher Schlachtprozess.

### **5.2.1. Infrastruktur und Ausrüstungen**

Reparaturen von Infrastrukturen und Ausrüstungsgegenständen müssen schnellstmöglich erfolgen.

Der Betreiber muss die äußere Umgebung (Zäune, Dächer...) und die inneren Bereiche (einschließlich der Vorrichtungen und Geräte) regelmäßig auf eventuelle Mängel prüfen. Dabei ist es auch wichtig, schwer zugängliche Stellen wie Decken und Vorrichtungen, die an der Decke befestigt sind, zu inspizieren. Die Häufigkeit der Inspektion hängt von dem Risiko der Abnutzung beziehungsweise der Beschädigung ab. So kommt es bei Fliesen in sehr oft genutzten Räumen schneller zu Beschädigungen als bei Betonböden in Lagerräumen.

### **5.2.2. Reinigung und Desinfektion**

Der Betreiber nimmt in den Räumen, in den Fleisch behandelt wird, eine betriebsvorbereitende Hygienekontrolle vor. Diese Kontrolle muss vor Aufnahme der Arbeitsgänge erfolgen. Um zu vermeiden, dass der Inspektor mit seiner Kontrolle beginnt, bevor der Betreiber die betriebsvorbereitende Kontrolle abgeschlossen hat, ist es wichtig, klar und deutlich mitzuteilen, wann diese Kontrolle beendet ist. Bevor der Inspektor seine eigene Inspektion vornimmt, bittet er den Betreiber, ihm seine Schlussfolgerungen nach seiner durchgeführten betriebsvorbereitenden Inspektion darzulegen.

Die Betriebsräumlichkeiten müssen sauber sein, d.h. frei von sichtbarem organischen (Fett, Blut, Magen-Darm-Inhalt usw.) und anorganischen Schmutz (Rost usw.) sein. Der Kondenswasserbildung sollte vorgebeugt werden, insbesondere in den Räumen, in denen sich Fleisch befindet. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan muss ausgearbeitet und angewandt werden.

In diesem Reinigungs- und Desinfektionsplan wird Folgendes angegeben:

- die betreffenden Bereiche, Räume und Stellen, einschließlich der schwer zugänglichen Stellen wie Decken, hoch liegende Wandpartien, an Decken befestigte Vorrichtungen;
- derjenige, der die Arbeitsschritte ausführt;
- der Zeitpunkt und die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion jedes Bereiches, Raumes und jeder Stelle;
- die Ausrüstung und die chemischen Produkte, die auf der Liste der zugelassenen Produkte geführt werden, welche im Rahmen des Reinigungs- und Desinfektionsplans zum Einsatz kommen;
- die Reinigungs- und Desinfektionsmethode;
- die Dauer der Reinigung und Desinfektion;
- die Sicherheitsvorkehrungen (z.B. bei der Verwendung von chemischen Produkten);
- die Person, die für die Kontrolle des Ergebnisses zuständig ist;
- die Maßnahmen und Korrekturmaßnahmen.

Bei Abschluss der Arbeitsgänge und jedes Mal, wenn ein Kontaminationsrisiko für das Fleisch besteht, müssen die Arbeitsräume gereinigt und desinfiziert werden. Bei der Reinigung und Desinfektion darf sich kein Fleisch in den Räumlichkeiten befinden. Wird ein und derselbe Raum nacheinander für unterschiedliche Herstellungsarten, beispielsweise die Schlachtung verschiedener Tierarten, genutzt, muss jener zwischen den einzelnen Tätigkeiten gereinigt und desinfiziert werden. Es ist möglich, eine weniger radikale Vorgehensweise, deren Effizienz jedoch erwiesen ist, umzusetzen. Es kann zum Beispiel genügend Platz zwischen den Schlachtkörpern gelassen werden und/oder die Reinigung kann auf die eigentlichen Arbeitsplätze und deren unmittelbare Umgebung beschränkt werden. Diese Vorgehensweise muss im Eigenkontrollsystem beschrieben sein und mit der Zustimmung und unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes angewandt werden. Sie findet sowohl bei dem reinen als auch dem unreinen Bereich Anwendung.

Die Kühlräume müssen auch regelmäßig geleert, gereinigt und desinfiziert werden. Eine Betriebsführung, die das ständige Vorhandensein von Fleisch in Kühl- oder Lagerräumen voraussetzt, ist keine zureichende Begründung, um die Reinigung und Desinfektion dieser Räumlichkeiten aufzuschieben oder gar zu unterlassen. Auch in dieser Hinsicht ist im Rahmen des Eigenkontrollsystems eine geeignete Vorgehensweise vorzusehen, die dem erhöhten Risiko, das von nicht verpacktem Fleisch ausgeht, Rechnung trägt.

Alle Instrumente, Werkzeuge, Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, müssen ordnungsgemäß gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen häufig genug vorgenommen werden, sodass jeglichem Kontaminationsrisiko vorgebeugt wird.

Um Messer und Geräte, die direkt mit Schlachtkörpern (z.B. Säge, Spalter...) in Berührung kommen, zu desinfizieren, wird angeraten, Sterilisationsvorrichtungen mit erhitztem Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82°C zu benutzen. Die Verwendung eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung ist möglich, vorausgesetzt, dass die FASNK dies zuvor genehmigt hat (siehe Rundschreiben mit der Referenznummer [PCCB/S3/1123560](#)). Werden chemische Produkte für die Desinfektion verwendet, müssen diese als Biozide zugelassen sein (vom FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt ausgestellte Zulassung).

### 5.2.3. Beförderung von sauberen und nüchternen Tieren

Die zur Schlachtung gebrachten Tiere sollten nüchtern sein, da dies das Ausweiden erleichtert. Sind die Tiere nicht nüchtern genug, wird angeraten, dass der Schlachthofbetreiber dem Eigentümer der Tiere eine Rückmeldung gibt, damit sich dies in Zukunft bessert.

Die Haut beziehungsweise das Fell der Tiere muss sauber sein. Es besteht ein direkter Zusammenhang zwischen der Schlachtkörperhygiene und dem sichtbaren Schmutz auf der Haut beziehungsweise dem Fell des lebenden Tieres.

Der Halter, der Transporteur und der Schlachthofbetreiber sind alle drei dafür verantwortlich, den guten Zustand der Haut/des Fells sicherzustellen. Der Schlachthofbetreiber muss die Sauberkeit der Tiere, die er in seinem Schlachthof annimmt, prüfen. Erweisen sich bestimmte Aspekte als problematisch, muss er daraufhin gegebenenfalls Maßnahmen ergreifen und dies auch gegenüber den Haltern und Transporteuren, die ihren Pflichten nicht nachgekommen sind. Der Schlachthofbetreiber muss aus eigener Initiative handeln und nicht erst die Aufforderung des amtlichen Tierarztes abwarten.

Der Schlachthofbetreiber kann insbesondere eventuellen Problemen vorbeugen und ihnen wie folgt Abhilfe schaffen:

- den Zustand des Fells der Tiere als einen Achtsamkeitspunkt im Rahmen des Eigenkontrollsystems ansehen;
- dem Eigentümer des Schlachttieres Feedback bezüglich des Zustands des Fells zukommen lassen, sofern jener bekannt ist;
- die Ställe sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren; sie sind mit einem guten Wasserabflusssystem ausgestattet und verfügen über eine ausreichende Belüftung;
- die Ställe sind gut unterhalten;
- die Ställe sind vor der Ankunft der Schlachttiere sauber und trocken;
- die Tiere bleiben nicht länger als notwendig (Ruhezeit nach dem Transport) in den Ställen, bevor sie geschlachtet werden;
- Tiere, deren Fell schmutzig ist, am Ende des Tages schlachten;
- Tiere, deren Fell schmutzig ist, reinigen: rasieren und gegebenenfalls auch vor der Schlachtung waschen und trocknen; es ist gegebenenfalls akzeptabel, das Tier unmittelbar nach dem Anstechen zu rasieren, sofern zu diesem Zweck genügend Platz vorhanden ist (vorzugsweise auf der Seitenbahn), dieser Arbeitsgang rasch erfolgen kann, sodass das Ausweiden noch ausreichend schnell vorgenommen werden kann, und der Schmutz beseitigt wird, ohne dass das Risiko besteht, dass der Schmutz in andere Bereiche gelangt.

Mehr Erklärungen zu diesem Thema finden Sie auf der Website der FASNK: <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/etatpeauxtoisons/>.

### 5.2.4. Der Schlachtprozess

#### **Allgemeines**

Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausweiden und die anderen Formen des Zurichtens werden ohne Verzögerung und so durchgeführt, dass jegliche Verunreinigung des Fleisches verhütet wird. Um Verunreinigungen vorzubeugen, dürfen die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse nicht mit der Umgebung (Boden, Wände, Arbeitsplätze, Podeste) in Berührung kommen. Darüber hinaus ist die

Anwendung der guten Hygienepraktiken essentiell. Ist die Berührung mit dem Podest, das zum Ausweiden von Rindern und Pferden genutzt wird, aus technischen Gründen unvermeidbar, muss dies im Eigenkontrollsystem des Unternehmens erläutert sein. Die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse dürfen nicht miteinander in Berührung kommen, solange sie nicht für genusstauglich befunden wurden.

Die Schlachtkörper müssen frei von jeglicher sichtbaren Verunreinigung sein. Jede Verunreinigung (Ausscheidungen, Haare, Magen-Darm-Inhalt, Schmiermittel...) muss unverzüglich weggeschnitten werden (oder unter Anwendung jeder anderen Methode mit gleicher Wirkung entfernt werden). Nachdem das beschmutzte Fleisch durch Wegschneiden entfernt wurde und bevor die Schlachtvorgänge fortgesetzt werden, müssen die Messer sowie die Hände gereinigt und desinfiziert werden. Alternativ ist es zulässig, eine lokale, gezielte und kurzzeitige Dampfbehandlung vorzunehmen, wobei der Dampf sofort wieder abgesaugt wird. Die Verwendung von Dampf rechtfertigt keine weniger hygienische Arbeitsmethode.

### ***Die Schlachtkapazität***

Zwischen der Beförderung von Schlachttieren und der Schlachtkapazität besteht ein Gleichgewicht, um zu vermeiden, dass die Tiere ohne triftigen Grund zu lang oder in zu großer Zahl in den Warteställen oder in den Lastwagen verweilen. Neben den Hygieneproblemen kann dies auch Verstöße im Zusammenhang mit dem tierischen Wohlbefinden zur Folge haben.

### ***Schlachtreihenfolge***

Die Schlachtreihenfolge ist so festzulegen, dass die Tiere mit sauberem Fell zuerst geschlachtet werden.

### ***Die Schlachtbox***

Die Schlachtbox ist sauber und wird regelmäßig gereinigt.

### ***Das Anstechen***

Während des Anstechens:

- die Luft- und Speiseröhre dürfen nicht verletzt werden;
- für das Einschneiden der Haut und das Anstechen werden unterschiedliche Messer verwendet.

Im Falle von rituellen Schlachtungen ohne Betäubung kann von diesen Vorgaben abgewichen werden.

Wird beim Anstechen ein Hohlstechmesser verwendet, kann bei Schweinen von dem Hauteinschnitt abgesehen werden.

### ***Das Enthäuten***

Beim Einschneiden der Haut muss die Messerschneide nach außen gerichtet sein.

Beim Entfernen der Haut:

- darf die Außenseite der Haut nicht mit dem gehäuteten Schlachtkörper in Berührung kommen;
- dürfen die Arbeitskräfte und die Ausrüstung, die mit der Außenseite der Häute in Berührung gekommen sind, ohne vorherige Reinigung und Desinfektion der Hände, Schürze, Ausrüstung usw. nicht mehr mit dem Fleisch in Kontakt kommen.

Die Haut muss so entfernt werden, dass sie sich nicht um den gehäuteten Schlachtkörper wickelt und diesen infolgedessen verunreinigt. Enthäutungsmaschinen können das Risiko einer (Kreuz-)Kontamination verringern, da die Schlachtkörper weniger häufig angefasst werden. Andererseits besteht bei Maschinen, die nach oben enthäuten, das Risiko, dass der auf der Haut befindliche Schmutz auf den gehäuteten Schlachtkörper gerät. Es ist daher davon abzuraten, Schlachtkörper nach oben zu enthäuten.

### ***Das Ausweiden***

Das Ausweiden muss schnellstmöglich und so vorgenommen werden, dass eine Verunreinigung des Schlachtkörpers mit Magen-Darm-Inhalt verhindert wird.

Die Bauchhöhle muss vorsichtig geöffnet werden, um eine Perforation des Magen-Darm-Trakts zu vermeiden. Um eine Verschmutzung des Schlachtkörpers zu verhüten, kann die Speiseröhre abgeklemmt (zum Beispiel bei großen Wiederkäuern) und das Rektum mit einem dichten Beutel versehen werden (zum Beispiel bei Wiederkäuern und Pferden), bevor der Magen-Darm-Trakt aus dem Schlachtkörper entfernt wird. Der Betreiber kann eine alternative Methode anwenden, wenn er zur Zufriedenstellung der Experten nachweisen kann, dass diese alternative Methode zumindest die gleiche Wirkung hat.

### ***Prozesshygienekriterien***

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 müssen bestimmte Prozesshygienekriterien in den Schlachthöfen<sup>1</sup> befolgt werden.

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn eine hygienische Arbeitsmethode mit einer Sichtkontrolle und angemessenen Korrekturmaßnahmen, wie dem Wegschneiden von beschmutzten Stellen, gepaart wird.

### ***Lagerung von Schlachtkörpern***

Die Lagerung von Schlachtkörpern in Kühlräumen muss auch so erfolgen, dass die Schlachtkörper so wenig wie möglich angefasst werden (zum Bewegen, sich einen Weg zwischen den Schlachtkörpern bahnen, um jeglichen Arbeitsschritt durchzuführen...). Denn jeglicher Umgang mit den Schlachtkörpern kann zu einer Kreuzkontamination führen. Müssen die Schlachtkörper nichtsdestotrotz angefasst werden, muss dieser Umgang vorsichtig und mit ausreichender Sorgfalt durchgeführt werden, um jegliche Kreuzkontamination zu vermeiden.

Die Kühlung muss schnellstmöglich erfolgen, um die Keimbildung so weit wie möglich zu hemmen.

---

<sup>1</sup> www.fasnk.be : Rundschreiben PCCB/S2/JWS/148040 vom 15/05/2020 : Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

### 5.3. Schulung und Verantwortlichkeiten

#### 5.3.1. Schulung

Die Schlachthofbetreiber müssen sicherstellen, dass das Personal, das mit Fleisch umgeht, eine Hygieneschulung absolviert.

Bevor sie im Herstellungsprozess eingesetzt werden, müssen sich die neuen Mitarbeiter durch diese Schulung mit den Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit und den betriebseigenen Hygieneverfahren vertraut machen können.

Neben dieser Grundschulung müssen die Mitarbeiter eine auf ihre Aufgaben zugeschnittene Schulung besuchen. Das Personal, das in den Ställen tätig ist, erhält so zum Beispiel eine Schulung über den Umgang mit den Tieren und das Stallmanagement. Das Personal, das innerhalb der Schlachtlinie mit dem Ausweiden der Schlachtkörper betraut ist, nimmt unter anderem an einer Schulung über die hygienischen Ausweidepraktiken teil. Die zugeschnittene Schulung kann beispielsweise auch die Form einer innerbetrieblichen Schulung, die durch einen erfahrenen Mitarbeiter gegeben wird, annehmen.

Den Mitarbeitern wird solange zur Seite gestanden, bis sie die nötigen Fähigkeiten erworben haben.

Die Schlachthofbetreiber müssen auch im weiteren Verlauf sicherstellen, dass das Personal, das mit Fleisch umgeht, die Arbeitsanweisungen befolgt. Die eine oder andere Form der Beaufsichtigung muss gewährleistet sein, sodass jederzeit die nötigen Anpassungen vorgenommen werden können.

#### 5.3.2. Verantwortlichkeiten und Fähigkeiten

Der Schlachthofbetreiber ist für die Schlachthygiene verantwortlich.

Der Veterinärsachverständige stellt sicher, dass der Schlachtprozess ordnungsgemäß verläuft.

Die Verschmutzung von Schlachtkörpern ist nicht hinnehmbar.

Der Veterinärsachverständige bringt ein Genusstauglichkeitskennzeichen (oder lässt eines anbringen) erst an, wenn der Schmutz beseitigt wurde. Andernfalls kann der Veterinärsachverständige den Schlachtkörper und die Schlachtnebenerzeugnisse ganz oder teilweise für genussuntauglich erklären.

## 6. Anhänge

/

## 7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Art der Überarbeitung
1.0	07.11.2012	Erste Fassung des Dokumentes
2.0	Veröffentlichungsdatum	Aktualisierung der Items, bei denen die Schlachthöfe weniger gut abschneiden, Streichung von Segmenten zur Wasserverwendung, die Verordnung 854/2004 durch OCR ersetzen, komplette Überarbeitung zur Verbesserung der Verständlichkeit