



## Rundschreiben über die Beschau von jungen Rindern, jungen Kleinwiederkäuern, Einhufern und Schweinen

Referenz	PCCB/S3/1152342	Datum	<b>25.02.2022</b>
Aktuelle Version	3.0	Anwendungsdatum	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Besichtigung, Fleischbeschau, Schweine, junge Rinder, (junge) Kleinwiederkäuer, Einhufer, <i>Trichinella</i>		

Verfasst von	Gebilligt von
Van Vooren Tom, Attaché Wits Julie, Attaché	Heymans Jean-François, Generaldirektor

### 1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, auf die Durchführung einer auf einer Risikobewertung beruhenden und vor allem visuellen Beschau von Fleisch von jungen Rindern, jungen Kleinwiederkäuern, Einhufern und Schweinen und auf die einzuhaltenden Bedingungen zur Ermöglichung einer solchen Beschau aufmerksam zu machen. Dieser Ansatz wird gemeinhin auch „Besichtigung“ genannt. Des Weiteren sollen Betreiber von Schlachthöfen für Schweine und Einhufer und Mastschweinehalter mit dem Rundschreiben über die Verordnungsbestimmungen bezüglich der Kontrollen auf Trichinen in Fleisch von Schweinen und Einhufern informiert werden.

Dieses Rundschreiben hebt die folgenden Rundschreiben auf: „Circulaire (PCCB/GDS/1340071) relative à l’inspection visuelle des bovins âgés de moins de 8 mois“ (Rundschreiben über die Besichtigung von weniger als 8 Monate alten Rindern) und „Circulaire (PCCB/S3/665052) relative aux examens visant à détecter la présence de *Trichinella* dans les carcasses de porcs domestiques dans les abattoirs lors de l’inspection post mortem“ (Rundschreiben (PCCB/S3/665052) über Untersuchungen auf *Trichinen* in Schlachtkörpern von Hausschweinen im Rahmen der Fleischuntersuchung in Schlachthöfen)

### 2. Anwendungsbereich

Die Beschau von jungen Rindern, jungen Kleinwiederkäuern, Einhufern und Schweinen im Schlachthof und die Untersuchung auf Trichinen von Schlachtkörpern von Hausschweinen und Einhufern im Rahmen der Fleischuntersuchung.

Der Punkt 5.1. des Rundschreibens gilt nicht für andere als die unter Punkt 4 definierten Rinder und Kleinwiederkäuer.

### **3. Referenzen**

#### **1. Gesetzgebung**

Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern.

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. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene.

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

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte).

Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren.

Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.

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).

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.

Ministerieller Erlass vom 20. September 2010 über das Muster und den Inhalt der Informationen zur Nahrungsmittelkette.

## **2. Andere**

Wissenschaftliches Gutachten<sup>1</sup> vom 03.10.2011 der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) über die Änderung der Fleischschau bei Schweinen;

Avis 14-2011 du 14.10.2011 du Comité scientifique de l'Agence : inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de 8 mois (Dossier Sci Com 2011/15) (Gutachten 14-2011 vom 14.10.2011 des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur: Fleischschau ohne Anschneiden bei Mastschweinen und Rindern bis zum Alter von 8 Monaten) (Dossier Sci Com 2011/15);

Avis 08-2021 du 28.05.2021 du Comité scientifique de l'Agence: inspection de la viande sans incision sur les jeunes bovins, les petits ruminants et les équidés (Dossier Sci Com 2020/14) (Gutachten 08-2021 vom 28.05.2021 des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur: Fleischschau ohne Anschneiden bei jungen Rindern, Kleinwiederkäuern und Equiden) (Dossier Sci Com 2020/14);

Circulaire (PCCB/S3/TVV/975092) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs (Rundschreiben (PCCB/S2/GDS/262877) über die Informationen zur Nahrungsmittelkette für Schweine);

Circulaire (PCCB/S2/GDS/262877) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les veaux (Rundschreiben (PCCB/S2/GDS/262877) über die Informationen zur Nahrungsmittelkette für Kälber);

Rundschreiben (PCCB/S2/GDS/975157) über Informationen zur Nahrungsmittelkette für Rinder, Schafe und Ziegen;

Circulaire (PCCB/S2/GDS/242709) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les chevaux (Rundschreiben (PCCB/S2/GDS/242709) über die Informationen zur Nahrungsmittelkette für Pferde);

Rundschreiben (PCCB/S3/148040) 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.

---

<sup>1</sup> Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), European Food Safety Authority (EFSA): [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

## 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

**Agentur:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

**Arsia/DGZ:** Stellen, die für die Verwaltung der Registrierungen von Tieren und Beständen in der Datenbank Sanitel zuständig sind

**Kontrollierte Haltungsbedingungen in integrierten Produktionssystemen:** eine Art der Tierhaltung, bei der Schweine stets unter Bedingungen hinsichtlich Fütterung und Haltung gehalten werden, die vom Unternehmer kontrolliert werden, wobei diese Bedingungen in Anhang IV Kapitel I Punkt A der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 (siehe Anhang) festgehalten sind

**EFSA:** Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

**INK:** Informationen zur Nahrungsmittelkette

**Schlachttieruntersuchung:** vor der Schlachtung erfolgende tierärztliche Untersuchung

**Fleischuntersuchung:** nach der Schlachtung erfolgende tierärztliche Untersuchung

**Eingehende Untersuchung:** Standarduntersuchung, die durch die Vorgänge des Durch tastens und Anschneidens vervollständigt wird, welche vom amtlichen Tierarzt durchgeführt werden

**Standarduntersuchung:** visuelle Fleischuntersuchung

**Junge Rinder:** weniger als acht Monate alte Tiere und weniger als 20 Monate alte Tiere, wenn sie in einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien Mitgliedstaat oder einer amtlich anerkannt tuberkulosefreien Region eines Mitgliedstaats aufgezogen wurden und in ihrem ganzen Leben keinen Zugang zu Weideland hatten

**Junge Kleinwiederkäuer:** Schafe, bei denen noch keine bleibenden Schneidezähne durchgebrochen sind oder die weniger als 12 Monate alt sind; Ziegen, die weniger als 6 Monate alt sind

**Schweine:** Hausschweine

**Sanitel:** die Computerdatenbank der Agentur zur Identifizierung und Registrierung von Tieren, Betrieben, Niederlassungen und Einrichtungen, in denen Tiere gehalten werden, sowie von Haltern und Verantwortlichen

**Einhufer:** als Haustiere gehaltene Einhufer

## 5. Bedingungen für eine auf einer Risikobewertung beruhende Fleischbeschau

Alle Tiere, die zur Schlachtung in den Schlachthof gebracht werden, müssen vor und nach der Schlachtung einer Prüfung unterzogen werden, und diese Prüfung wird im Allgemeinen „Beschau“ genannt. Vorrangiges Ziel der Beschau ist es, den Schutz der Volksgesundheit sicherzustellen, indem Fleisch, das anatomopathologische Anomalien in Bezug auf das Erscheinungsbild usw. aufweist oder das Rückstände von Bestandteilen enthält, deren Nutzung nicht erlaubt ist, ausgemacht und vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird. Des Weiteren werden im Rahmen der Beschau auch bestimmte Aspekte im Zusammenhang mit der Tiergesundheit (Monitoring von Tierkrankheiten) und dem Tierwohl<sup>2</sup> überprüft.

Die Beschau wird von einem amtlichen Tierarzt vorgenommen und die dabei durchzuführenden Schritte sind durch die belgischen und europäischen Vorschriften vorgegeben.

In dem wissenschaftlichen Gutachten der EFSA über die Änderung der Fleischbeschau bei Schweinen ist angegeben, dass die wichtigsten Gesundheitsrisiken im Rahmen der Schweinefleischbeschau biologischer Natur sind, d.h.: *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* und *Trichinella* spp. Der Wissenschaftliche Ausschuss der Agentur ist ebenfalls der Ansicht, dass es in Bezug auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette gerechtfertigt ist, die klassische Fleischbeschau (mit Anschnitten) durch eine Besichtigung bei jungen Rindern, jungen Kleinwiederkäuern und Einhufern, die gemäß den in der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 genannten Bedingungen gehalten werden, zu ersetzen. In diesem Kontext ist der Nachteil einer etwas weniger tastbaren Erkennung von Läsionen während der visuellen Fleischbeschau vergleichsweise gering gegenüber dem Vorteil der Verringerung von Kreuzkontaminationen in der Schlachtlinie. Dabei ist hervorzuheben, dass eine ordnungsgemäß durchgeführte Fleischbeschau ein wichtiges Instrument im Rahmen der Kontrolle der Gesundheit von Tieren und Menschen sowie im Rahmen der Feststellung neuer (seuchenartiger) Tierkrankheiten bleibt. Außerdem ist der Ausschuss der Auffassung, dass diese Zwecke auch durch eine einfache Besichtigung erfüllt werden können.

In Anbetracht der Tatsache, dass die eingehende Untersuchung ohnehin nicht ausreicht, um den biologischen Risiken entgegenzuwirken, und die häufig durchgeführten Handgriffe und Anschnitte zur Ausbreitung der bereits bestehenden mikrobiologischen Kontamination führen können, **ist die Standarduntersuchung bei jungen Rindern, jungen Kleinwiederkäuern, Einhufern und Schweinen in der Europäischen Union nun eine überwiegend visuelle Fleischuntersuchung**, vorausgesetzt, dass eine bestimmte Anzahl an Grundanforderungen eingehalten wird und dass die Altersgrenze für die jungen Rinder und jungen Kleinwiederkäuer berücksichtigt wird. Wenn diese Anforderungen nicht erfüllt sind, wird die Rolle der klassischen eingehenden Untersuchung, wie im Falle von anormalen Schlachtkörpern, gänzlich oder zum Teil beibehalten.

### 5.1. Standardfleischuntersuchung im Vergleich zur eingehenden Fleischuntersuchung

Nach der Schlachtung müssen der Schlachtkörper sowie die Schlachtnebenerzeugnisse ohne Verzögerung einer Fleischuntersuchung unterzogen werden. Alle externen Oberflächen müssen untersucht werden. Zu diesem Zweck können Berührungen des Schlachtkörpers und/oder der Schlachtnebenerzeugnisse erforderlich sein, wobei der amtliche Tierarzt diese jedoch auf ein Minimum beschränkt, oder eine spezifische technische Ausrüstung (z.B. Gerät, um die Schlachtkörper umzudrehen, Spiegel) muss dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

---

<sup>2</sup> Die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf das Tierwohl selbst gehört nicht zu den Zuständigkeiten der Agentur, sondern zu den Zuständigkeiten der regionalen Behörden.

Die Anzahl der Inspektoren und die Geschwindigkeit der Schlachtlinie müssen eine solide Inspektion ermöglichen.

#### 5.1.1. Die Standardfleischuntersuchung

Die **Standardfleischuntersuchung** ist eine **visuelle Untersuchung**. Die zumindest durchzuführenden Schritte sind je Art festgelegt und in den folgenden Artikeln der Verordnung (EU) 2019/627 angegeben:

Junge Rinder	: Art. 18 Punkte 1 und 2
Junge Kleinwiederkäuer	: Art. 20 Punkt 1
Einhufer:	: Art. 22 Punkt 1
Schweine	: Art. 23 Punkt 1

#### 5.1.2. Die eingehende Fleischuntersuchung

**Werden Risiken** für die Volks- oder Tiergesundheit (oder das Tierwohl<sup>3</sup>) **vermutet**, werden der Schlachtkörper und die Schlachtnebenerzeugnisse einer **eingehenden Fleischuntersuchung** unterzogen, die das Durchtasten und/oder Anschneiden einschließt. In diesem Fall wird die vorgenannte Standardfleischuntersuchung bei Bedarf durch das Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers ergänzt. Diese Schritte sind in den folgenden Artikeln der Verordnung (EU) 2019/627 angegeben:

Junge Rinder	: Art. 18 Punkt 3
Junge Kleinwiederkäuer	: Art. 20 Punkt 2
Einhufer	: Art. 22 Punkt 2
Schweine	: Art. 23 Punkt 2

Der amtliche Tierarzt darf selbstverständlich jederzeit beschließen, andere zusätzliche Prüfungen oder Laboruntersuchungen durchzuführen oder durchführen zu lassen.

Zudem sind in den Vorschriften<sup>4</sup> bestimmte Fälle vorgesehen, in denen zusätzliche Laboruntersuchungen durchgeführt werden müssen.

Achtung: Die Mitteilung eines positiven *Salmonellenbefunds* bei zur Schlachtung gebrachten Schweinen (siehe Punkt 5.2) ist ein Faktor, der gegen eine eingehende Untersuchung dieser Tiere spricht, da dies die Kontamination des Fleisches und der Infrastruktur durch Salmonellen begünstigen könnte. Natürlich kann es vorkommen, dass andere Gründe (z.B. Feststellungen während der Schlachtieruntersuchung) eine eingehende Fleischuntersuchung bei einem dieser auf *Salmonellen* positiv getesteten Tiere erforderlich machen.

**Spalten von Schlachtkörpern:** Unabhängig davon, ob die Tiere einer Standardfleischuntersuchung oder einer eingehenden Fleischuntersuchung unterzogen werden, ordnet der amtliche Tierarzt an, dass die Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, von mehr als acht Monate alten Rindern und von mehr als 5 Wochen alten Hausschweinen für die Fleischuntersuchung entlang der Wirbelsäule der Länge nach in Schlachtkörperhälften gespalten werden. Um besonderen

<sup>3</sup> Die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf das Tierwohl selbst gehört nicht zu den Zuständigkeiten der FASNK, sondern zu den Zuständigkeiten der regionalen Behörden.

<sup>4</sup> Siehe Königlicher Erlass vom 22-12-2005

Ernährungsgewohnheiten, technologischen Entwicklungen oder spezifischen gesundheitlichen Umständen Rechnung zu tragen, kann der amtliche Tierarzt jedoch gestatten, dass die Schlachtkörper von mehr als acht Monate, aber nicht älter als zwölf Monate alten Rindern und von mehr als fünf Wochen, aber nicht älter als zwölf Monate alten Hausschweinen, die für die Fleischuntersuchung bestimmt sind, nicht in zwei Hälften gespalten werden.

**Spalten von Köpfen und Schlachtkörpern:** Unabhängig davon, ob die Schlachtkörper einer Standardfleischuntersuchung oder einer eingehenden Fleischuntersuchung unterzogen werden, kann der amtliche Tierarzt anordnen, dass jedweder Kopf oder Schlachtkörper der Länge nach gespalten wird, soweit dies für die Fleischuntersuchung erforderlich ist.

In Schlachthöfen mit geringer Kapazität, in denen weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr geschlachtet werden, kann der amtliche Tierarzt aus gesundheitlichen Gründen erlauben, dass Schlachtkörper von erwachsenen als Haustiere gehaltenen Einhufern und erwachsenen Rindern vor der Fleischuntersuchung in Viertel zerlegt werden.

## **5.2. Indikatoren für die Durchführung einer eingehenden Fleischuntersuchung**

Der amtliche Tierarzt nimmt eine eingehende Fleischuntersuchung vor, wenn im Rahmen seiner Beurteilung ersichtlich wird, dass potentielle Gefahren für die Volks- oder Tiergesundheit (oder das Tierwohl<sup>5</sup>) bestehen. Er stützt sich dabei auf die folgenden Aspekte:

- epidemiologische Daten oder andere Daten über den Haltungsbetrieb,
- Informationen zur Nahrungsmittelkette oder Informationen aus anderen Dokumenten bezüglich der zur Untersuchung vorgeführten Tiere,
- während der Schlachtieruntersuchung gemachte Beobachtungen und/oder wichtige visuell ausgemachte Anomalien während der Fleischuntersuchung,
- Ergebnisse der Überprüfung der Einhaltung der Regeln bezüglich des Tierwohls<sup>6</sup>.

### **5.2.1. Epidemiologische Daten oder andere Daten über den Haltungsbetrieb**

Der Umstand, ob der Schweinebetrieb unter Anwendung „kontrollierter Haltungsbedingungen“ produziert oder nicht, ist ein wichtiger epidemiologischer Indikator. Amtliche Tierärzte können diesen und andere Indikatoren nutzen, um zu entscheiden, ob sie bei den Schweineschlachtkörpern die eingehende Fleischuntersuchung durchführen.

Nur Schweine aus Betrieben, die unter Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen produzieren, können für eine Standarduntersuchung in Betracht gezogen werden. Schweine, die nicht in Betrieben mit kontrollierten Haltungsbedingungen gehalten wurden, können keiner Standardfleischuntersuchung unterzogen werden. Bei diesen Schweinen muss eine eingehende Fleischuntersuchung (visuelle Untersuchung nach dem Schlachten + ergänzende unter Punkt 5.1. genannte Arbeitsschritte) vorgenommen werden.

Zusätzliche Informationen zu den kontrollierten Haltungsbedingungen finden Sie im Anhang des vorliegenden Rundschreibens.

---

<sup>5</sup> Die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf das Tierwohl selbst gehört nicht zu den Zuständigkeiten der Agentur, sondern zu den Zuständigkeiten der regionalen Behörden.

<sup>6</sup> Die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf das Tierwohl selbst gehört nicht zu den Zuständigkeiten der Agentur, sondern zu den Zuständigkeiten der regionalen Behörden.

Nur junge Rinder, die weniger als 20 Monate alt sind, dürfen einer Standarduntersuchung unterzogen werden, wenn sie in einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien Mitgliedstaat oder einer amtlich anerkannt tuberkulosefreien Region eines Mitgliedstaats aufgezogen wurden und in ihrem ganzen Leben keinen Zugang zu Weideland hatten.

Ergebnisse etwaiger Diagnosetests, denen die Schlachttiere und andere Tiere desselben Herkunftsbestands unterzogen wurden, müssen den Inspektoren im Schlachthof zur Verfügung gestellt werden, damit ihnen korrekte Informationen zu der epidemiologischen Situation des Herkunftsbestands vorliegen und sie diese im Rahmen der Durchführung der Fleischschau berücksichtigen können. Diese Informationen sind besonders wichtig für die Überwachung der Rindertuberkulose im Schlachthof bei der Durchführung einer Besichtigung eines Schlachtkörpers.

### **5.2.2. Informationen zur Nahrungsmittelkette**

Für Angaben über den Betrieb und die (gesundheitliche) Vorgeschichte der zur Schlachtung gebrachten Tiere sind die Informationen zur Nahrungsmittelkette eine essentielle Quelle. Die INK müssen effizient im Rahmen der Organisation der Arbeitsgänge der Schlachtung und der Untersuchung genutzt werden, und dies nicht nur von einem logistischen Standpunkt, sondern vor allem zur risikobasierten Durchführung der Arbeitsgänge.

Aus diesem Grund müssen die INK unter anderem die folgenden Informationen enthalten:

- die Information, ob der Schweinebetrieb die „kontrollierten Haltungsbedingungen“ beachtet oder nicht;
- eventuell in dem Betrieb festgestellte Probleme;
- Ergebnisse von eventuell im Rahmen der Nahrungsmittelsicherheit durchgeführten Analysen;
- Ergebnisse eventueller Diagnosetests.

Für mehr Informationen: siehe die Rundschreiben über die Informationen zur Nahrungsmittelkette. Diese Rundschreiben sind auf der Website der Agentur verfügbar.

### **5.2.3. Während der Untersuchung gemachte Beobachtungen**

Wenn Läsionen oder Krankheitsanzeichen (oder Anzeichen, die auf einen Verstoß gegen das Tierwohl hindeuten)<sup>7</sup> im Rahmen der Schlachtieruntersuchung festgestellt werden, beschließt der amtliche Tierarzt, den Schlachtkörper und/oder die Organe eingehender zu untersuchen.

Um eine fundierte Entscheidung treffen zu können, muss eine eingehende Fleischuntersuchung (mit Anschneiden und Durchtasten) immer durchgeführt werden, wenn Läsionen oder Anomalien an den Schlachtkörpern und/oder Organen (z.B. Vorhandensein von Parasiten) während der Standardfleischuntersuchung entdeckt werden, auch wenn diese von geringem Ausmaß sind.

Zur Erinnerung: Im Rahmen ihres Eigenkontrollsystems müssen Schlachthofbetreiber die nötigen Verfahren vorsehen, um den guten Gesundheitszustand jedes Tieres/jeder Tiergruppe, das oder die auf dem Schlachthofgelände angenommen wurde(n), sicherzustellen, soweit der Schlachthofbetreiber dies beurteilen kann.

---

<sup>7</sup> Die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf das Tierwohl selbst gehört nicht zu den Zuständigkeiten der Agentur, sondern zu den Zuständigkeiten der regionalen Behörden.



### 5.3. Spezifische Gefahren

#### 5.3.1. Monitoring von *Salmonellen* im Schlachthof

Um das Vorkommen von *Salmonellen* auf Schlachtkörpern zu verringern, ist ein Prozesshygienekriterium für *Salmonellen* vorgeschrieben. Im Falle von Schweinen sind gemäß den Vorschriften drei ungünstige Ergebnisse bei 50 Proben und im Falle von Rindern, Kleinwiederkäuern und Einhufern 2 ungünstige Ergebnisse bei 50 Proben (Kriterium „c“ der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005), die jeweils vom Schlachthofbetreiber genommen werden, im Laufe eines Zeitraums von zehn aufeinanderfolgenden Wochen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems zulässig.

Darüber hinaus hat die Agentur neben dem Kriterium „c“ eine Eingriffsschwelle eingeführt und diese auf zwei ungünstige Ergebnisse bei einer Gesamtzahl von 50 Proben im Falle von Schweinen und auf ein ungünstiges Ergebnis bei einer Gesamtzahl von 50 Proben im Falle von Rindern, Kleinwiederkäuern und Einhufern festgelegt. Ab diesem Punkt ist der Anbieter somit dazu verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, um die Situation in Bezug auf die Kontamination von Schlachtkörpern durch *Salmonellen* zu verbessern.

Die Agentur kontrolliert die Einhaltung des Prozesshygienekriteriums für *Salmonellen* strengstens. Wird dieses Kriterium nicht beachtet, ist der Schlachthofbetreiber dazu verpflichtet, Maßnahmen zu treffen, deren Umsetzung und Ergebnisse einer gründlichen Überprüfung durch die Agentur unterzogen werden.

Für mehr Einzelheiten: siehe das Rundschreiben über die mikrobiologischen Kriterien für Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren. Dieses Rundschreiben ist auf der Website der Agentur verfügbar.

Schlachthofbetreiber müssen die Ergebnisse ihrer Untersuchungen auf *Salmonellen* an die Agentur übermitteln, insbesondere die Gesamtzahl der Proben und die Anzahl der auf *Salmonellen* positiv getesteten Proben.

Die Art und Weise, wie diese Ergebnisse zu übersenden sind, ist in dem Rundschreiben über die mikrobiologischen Kriterien für Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren beschrieben.

Im Rahmen der Fleischschau entnimmt die Agentur zudem jährlich Proben im Schlachthof:

- 49 Proben in Schlachthöfen, in denen jährlich 10 000 oder mehr als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden,
- 35 Proben in Schlachthöfen, in denen jährlich zwischen 1 000 und 9 999 als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden (= die kleinen Schlachthöfe im Rahmen dieses Rundschreibens).

Liefern alle entnommenen Proben günstige Ergebnisse, ist es statistisch gesehen zu 95 % (90 % bei kleinen Schlachthöfen) sicher, dass die Prävalenz von *Salmonellen* in dem betreffenden Schlachthof unter 6 %<sup>8</sup> liegt.

Ungünstige Ergebnisse, die allein oder überwiegend aus Probenahmen der Agentur hervorgehen, können auf eine Unstimmigkeit mit den Ergebnissen des Schlachthofs im Rahmen der Eigenkontrolle hinweisen. In diesem Fall überprüft die Agentur, ob der Schlachthofbetreiber die Probenahmen und Untersuchungen ordnungsgemäß und konsequent durchgeführt hat und ob er erforderlichenfalls gemäß den Vorschriften Korrekturmaßnahmen ergriffen hat.

---

<sup>8</sup> Dies entspricht dem Beurteilungskriterium c=3 und n=50.

### **5.3.2. Trichinen**

In der EU treten *Trichinenbefälle* bei Schweinen sporadisch und hauptsächlich bei Schweinen mit Auslauf im Freien auf. Die Haltungsform ist der einzige wichtige Risikofaktor für *Trichinenbefälle* und die Wahrscheinlichkeit von *Trichinenbefällen* ist bei Schweinen, deren Haltung und Fütterung streng vom Halter geregelt werden, d.h. Schweine aus Haltungsbetrieben, die kontrollierte Haltungsbedingungen anwenden, vernachlässigbar (siehe Anhang).

#### **5.3.2.1. Trichinenuntersuchung**

In Belgien, Dänemark, Finnland, Italien, Nordirland (infolge der spezifischen Regeln, die im Rahmen des Brexits in Kraft getreten sind, ist Nordirland in diesem Punkt als ein Gebiet anzusehen, das noch stets den Regeln der EU unterliegt; demnach handelt es sich in dieser Hinsicht nicht um das Staatsgebiet eines Drittlandes) und der Schweiz besteht ein vernachlässigbares Trichinenrisiko bei Hausschweinen. In diesen Ländern findet die Ausnahmeregelung bezüglich der Untersuchung auf Trichinen Anwendung. Für mehr Einzelheiten verweisen wir auf:

- die Website der Europäischen Kommission:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_borne\\_diseases/trichinella\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_borne_diseases/trichinella_en)

Das Vereinigte Königreich ist seinerseits in der Liste mit den Drittländern, die zur Ausfuhr von Schweinefleisch, für das sie eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Untersuchung zum Nachweis von Trichinen anwenden, in die EU berechtigt sind, in Anhang VII der Verordnung (EU) 2015/1375 aufgeführt.

#### **Schweine aus belgischen Haltungsbetrieben**

Aufgrund des europäischen Status „Region mit vernachlässigbarem Trichinenrisiko bei Hausschweinen“ sind Schlachtkörper von Hausschweinen aus belgischen Betrieben, die die kontrollierten Haltungsbedingungen anwenden (siehe Anhang), von der Untersuchung auf Trichinen im Schlachthof ausgenommen.

In Belgien verfügen Schweinehaltungsbetriebe in der Regel über den amtlichen Status „Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen“ in Sanitel. Schweinehalter, die den Auslauf im Freien vorsehen und/oder die nicht unter Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen produzieren und diesen Status demzufolge nicht haben, müssen dies der Arsia/DGZ melden.

Im Rahmen des Antrags auf Erteilung einer Genehmigung<sup>9</sup>, den der Schweinehaltungsbetrieb von Rechts wegen bei der Agentur stellen muss, muss der Schweinehalter zwingend angeben, ob er seine Schweine unter Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen hält oder nicht und ob jene Zugang zu einem Auslauf im Freien haben oder nicht. Diese Informationen werden von der Arsia/DGZ in Sanitel registriert.

Im Rahmen ihres Inspektionsprogramms kontrolliert die Agentur, ob die kontrollierten Haltungsbedingungen für diesen Status nach wie vor eingehalten werden, wenn dieser in Sanitel angegeben ist. Die Einhaltung dieser Bedingungen kann ebenfalls von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle im Rahmen des Audits zur Validierung des Eigenkontrollsystems überprüft werden.

Darüber hinaus muss der Halter die Agentur über die Arsia/DGZ benachrichtigen, sobald eine oder mehrere der im Anhang aufgeführten Bedingungen nicht mehr erfüllt sind oder sobald eine Veränderung, die den Status „Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen“

---

<sup>9</sup> Genehmigung 9.1.

beeinträchtigen könnte, eingetreten ist. Der Status wird umgehend aberkannt, wenn die Bedingungen nicht mehr eingehalten werden.

Wurde der Status aberkannt, können die Betriebe diesen zurückerlangen, wenn die festgestellten Probleme behoben wurden und wenn die Agentur der Auffassung ist, dass die Bedingungen wieder erfüllt sind. Der Halter wendet sich dafür an die Arsia/DGZ, die ihrerseits die Agentur informiert, welche selbst eine Kontrolle vor Ort vornehmen kann.

In jedem Fall obliegt es dem Schweinehalter zu überprüfen, ob die Schweine, die er in seinen Betrieb einstellt, aus einem Betrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen stammen. Denn die Einstellung von Schweinen aus einem Betrieb, der die kontrollierten Haltungsbedingungen nicht anwendet, in einen Betrieb, der die kontrollierten Haltungsbedingungen wohl einhält, hat zur Folge, dass der Betrieb, der diese Schweine annimmt, seinen Status verliert. Dies hat somit erhebliche Konsequenzen.

Ob ein Betrieb den amtlichen Status „Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen“ innehat oder nicht, hat Auswirkungen auf die Durchführung der Trichinenuntersuchung im Schlachthof. Die im Schlachthof erfolgende Kontrolle des Status der Schweinehaltungsbetriebe, die Schweine zum Schlachthof verbringen, muss sorgfältig durchgeführt werden.

Wenn Schweine aus Haltungsbetrieben kommen, die nicht über den amtlichen Status „Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen“ verfügen, müssen alle Schlachtkörper einer Trichinenuntersuchung im Schlachthof unterzogen werden.

Abweichend davon darf jedoch von der Untersuchung der Schlachtkörper von Hausschweinen abgesehen werden, sofern eine geeignete Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes durchgeführt wird.

Schlachtkörper und Fleisch von Schweinen, die nicht abgesetzt wurden und die weniger als 5 Wochen alt sind, sind auch von der Untersuchung auf Trichinen ausgenommen.

Die Schlachtkörper von Wildschweinen müssen hingegen immer auf Trichinen untersucht werden.

Die Informationen bezüglich der Haltungsform (kontrollierte Haltungsbedingungen/Zugang zu einem Auslauf im Freien) sowie der Schweinekategorie (Schlachtschweine/Zuchtschweine) müssen dem Schlachthofbetreiber übermittelt werden. Diese Informationen müssen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung gestellt werden.

Der Inhalt des Musters für die Informationen zur Nahrungsmittelkette wurde entsprechend erweitert, damit diese Angaben angeführt werden können.

*Zur Information: Sollte Belgien den Status „Region mit vernachlässigbarem Trichinenrisiko bei Hausschweinen“ verlieren, würde Folgendes für Schweine aus Haltungsbetrieben mit dem Status „Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen“ gelten:*

- *Entweder werden alle Schlachtkörper von Zuchtsauen und Ebern einer Trichinenuntersuchung unterzogen*
- *oder bei mindestens 10 % der Schweine, die jährlich an den Schlachthof geliefert werden, wird eine Trichinenuntersuchung vorgenommen.*

### **Schweine aus nicht belgischen Haltungsbetrieben (Import oder Tausch)**

Für Schweine aus Haltungsbetrieben in Dänemark, Italien, Finnland, Nordirland (infolge der spezifischen Regeln, die im Rahmen des Brexits in Kraft getreten sind, ist Nordirland in diesem Punkt als ein Gebiet anzusehen, das noch stets den Regeln der EU unterliegt; demnach handelt es sich in dieser Hinsicht nicht um das Staatsgebiet eines Drittlandes), der Schweiz und dem Vereinigten Königreich gelten dieselben Regeln wie für Schweine aus belgischen Haltungsbetrieben (ihre

Schlachtkörper sind von der Untersuchung auf Trichinen im Schlachthof ausgenommen, sofern der Ursprungshaltungsbetrieb die kontrollierten Haltungsbedingungen anwendet).

Bei Schweinen, die aus anderen Mitgliedstaaten nach Belgien verbracht werden oder aus anderen Drittländern zwecks Schlachtung eingeführt werden, finden die folgenden Bedingungen Anwendung:

- Bei Schweinen aus Haltungsbetrieben, die unter Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen produzieren:
  - Entweder werden alle Schlachtkörper von Zuchtsauen und Ebern einer Trichinenuntersuchung unterzogen
  - oder bei mindestens 10 % der Schweine, die jährlich an den Schlachthof geliefert werden, wird eine Trichinenuntersuchung vorgenommen.
- Bei Schweinen aus Haltungsbetrieben, die nicht unter Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen produzieren: Alle Schlachtkörper müssen im Schlachthof einer Trichinenuntersuchung (oder einer Gefrierbehandlung) unterzogen werden.
- Saugferkel, die höchstens 5 Wochen alt sind, bleiben von der Trichinenuntersuchung ausgenommen.

### **Ausfuhr von Schweinefleisch**

Der Status „vernachlässigbares Trichinenrisiko bei Hausschweinen“ ist zurzeit nicht international anerkannt. Für die Ausfuhr bestimmtes Fleisch von Schlachtschweinen (= außerhalb der Gemeinschaft liegender Bestimmungsort) muss untersucht werden, sofern die erforderliche Ausfuhrbescheinigung für Schweinefleisch diesbezüglich eine ausdrückliche Erklärung enthält. Der Betreiber muss den endgültigen Bestimmungsort des Fleisches berücksichtigen und beachten, dass der Tierarzt frisches Fleisch im jeweiligen Fall nur für die Ausfuhr zertifizieren kann, wenn ihm der Nachweis des günstigen Ergebnisses der durchgeführten Untersuchungen auf Trichinen vorliegt (außer wenn anstelle der Untersuchung eine verordnungsrechtlich vorgeschriebene Gefrierbehandlung durchgeführt wurde; siehe Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 2015/1375).

### **Management im Schlachthof**

Es ist selbstverständlich, dass sich der Schlachthofbetreiber unmittelbar nach Erhalt der Schweine vergewissern muss, dass sie ordnungsgemäß gekennzeichnet sind und mit den übermittelten INK übereinstimmen, sodass auf dieser Grundlage klar und deutlich ist, welche Schweine einer Probenahme und Untersuchung auf Trichinen unterzogen werden müssen und welche nicht. Im Anschluss trägt der Betreiber auch dafür Sorge, dass der amtliche Tierarzt klar darüber informiert wird, welche Schweine einer Probenahme und Untersuchung unterzogen werden müssen, entweder weil sie von einer verordnungsrechtlich vorgeschriebenen Verpflichtung betroffen sind oder weil sie im Prinzip von der Untersuchung ausgenommen sind, aber er sie aus spezifischen auf diese Tiere zutreffenden Gründen (z.B. Ausfuhr) trotz allem einer Probenahme und einer Untersuchung unterziehen möchte.

Die Anbringung eines spezifischen amtlichen Kennzeichens zur Bestätigung der Untersuchung der Schweineschlachtkörper und des Schweinefleisches ist weder erforderlich noch vorgesehen (die Anbringung eines Kennzeichens durch den Betreiber im Rahmen seines Eigenkontrollsystems ist jedoch nicht verboten). Allerdings muss ein zuverlässiges Rückverfolgbarkeitssystem angewandt werden, um die nicht untersuchten Schweine von den untersuchten Schweinen und deren Fleisch zwecks eventueller Bescheinigung bei der Ausfuhr zu unterscheiden. Die Rückverfolgbarkeit muss „stromaufwärts“ - zwischen der Nummer des Schlagstempels, der Rückverfolgungsnummer im

Schlachthof und den INK - und „stromabwärts“ - zwischen der Schlachtnummer und dem Bestimmungsort der Erzeugnisse - gewährleistet werden.

### Einhufer

Im Rahmen der Fleischuntersuchung wird in den Schlachthöfen systematisch eine Probe zur Untersuchung auf Trichinen von jedem Schlachtkörper eines Einhufer entnommen.

### Untersuchung auf Trichinen und Anbringung des Genusstauglichkeitskennzeichens

Das Genusstauglichkeitskennzeichen darf angebracht werden, bevor die Ergebnisse der Untersuchung auf Trichinen verfügbar sind, vorausgesetzt, dass die FASNK ein System zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit aller Teile des betreffenden Tieres in dem Schlachthof formell anerkannt hat und dass kein Teil der untersuchten Tiere, auf dem das Kennzeichen angebracht ist, den Schlachthof verlässt, bevor der negative Untersuchungsbefund vorliegt, mit Ausnahme der in Artikel 2 Paragraph 3 der Verordnung (EU) 2015/1375 vorgesehenen Bedingungen: Bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Untersuchung auf Trichinen und vorausgesetzt, dass der Lebensmittelunternehmer die vollständige Rückverfolgbarkeit garantiert, dürfen Schlachtkörper von Hausschweinen und Einhufern in einem Schlachthof oder einem Zerlegebetrieb, der sich auf demselben Gelände befindet, in höchstens sechs Stücke zerlegt werden.

## 6. Anhänge

Anforderungen in Bezug auf den Status „kontrollierte Haltungsbedingungen“

## 7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	01.06.2014	Originalversion
1.1	01.06.2014	Verpflichtende Berichterstattung bezüglich der Ergebnisse hinsichtlich <i>Salmonellen</i> (von der Agentur zur Europäischen Kommission) seit dem 01.01.2015 in Kraft
1.2	01.06.2014	Die Halter kommunizieren über die Arsia/DGZ.
1.3	20.02.2015	Übermittlungsmodalitäten der Untersuchungsergebnisse „Salmonellen“: Verweis auf das spezifische Rundschreiben.
1.4	11.05.2015	Streichung des Monitorings auf <i>Salmonellen</i> auf Ebene des Haltungsbetriebs (Aufhebung des K.E. und M.E. vom 27.04.2007 über die Überwachung von <i>Salmonellen</i> bei Schweinen).
1.5	15.02.2016	Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 zur Ersetzung der Verordnung (EG) 2075/2005.
2.0	07.01.2021	Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2017/625 und ihrer Durchführungsverordnungen + Aufnahme der Anforderungen im Zusammenhang mit Trichinen +

		Ergänzung des Anhangs
2.1	12.07.2021	Änderung der Verordnung (EU) 2015/1375
3.0	Veröffentlichungsdatum	Einfügung der Bestimmungen für junge Rinder, junge Kleinwiederkäuer und Einhufer infolge des Gutachtens des Wissenschaftlichen Ausschusses vom 08-2021.