

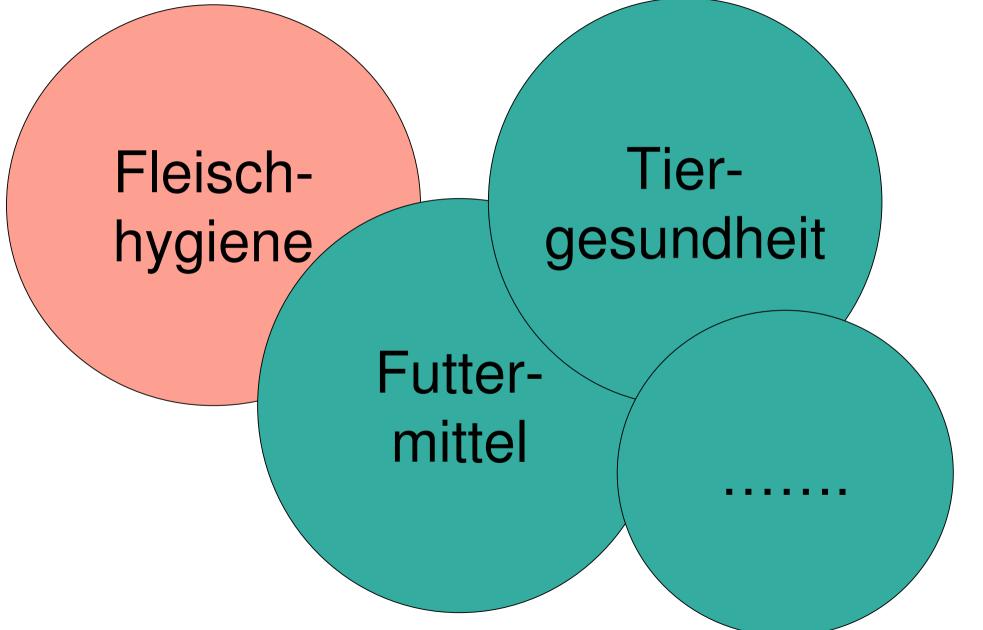


Tierische Nebenprodukte bei der Schlachtung – Risiken bei der Nutzung und Entsorgung



BfR-Symposium, 27.6.2014

Wer kümmert sich? Wer ist verantwortlich??



Gegenwart?

Donnerstag 26.06.2014

Rölner Stadt-U1







♠ HOME

KÖLN

REGION

Politik | Wirtschaft | Panorama | Sport | WM 2014 | Kultur | Medien | Debatte

FREIZEIT

NEWS LOKALES

Regionen

Bochum Duisbura

Start, Städte, Vest, Schlachtabfälle: Spaziergänger finden Kadaverreste von Schwein im Wald

PANORAMA Dortmund

sen Gelsenkirc

n Hager

Iserlohn Oberhaus

Panorama

Nachrichten, Bilder und Videos zu Leben, Wetter und Prominenten

SCHLACHTABFÄLLE

. Δ



ıl€ Vorlesen

CHINA

Tausende Schweine in Fluss entsorgt

ERSTELLT 13.03.2013



Rund 6000 tote Schweine wurden in Shangahi aus dem Huangpu-Fluss gefischt und entsorgt. Foto: dpa

6000 Kadaver sind Shanghai aus dem Huangpu gefischt worden. Die toten Tiere waren in der Provinz Zhejiang in den Fluss geschmissen worden und abwärts getrieben. Bauern hatten sie auf diesem Weg entsorgt, um sie nicht verbrennen zu müssen.

○ KOMMENTARE Spaziergänger finden Kadaverreste von Schwein im Wald

1.03.2014 | 14:56 Uhr



Beim Waldspaziergang erschnupperte Hund Klimbo Schlachtabfälle. (Archivbild)

Foto: WAZ FotoPool

Mari. Den üblen Anblick werden Timo Wagner und seine Freundin Sabrina Jacobi nicht so schnell vergessen. Beim Spaziergang im Arenbergischen Forst in Mari entdeckten sie blutige Klauen und Eingeweide eines Schweins. Ihr Labrador Kimbo hatte sie erschnuppert.



Gegenwart?



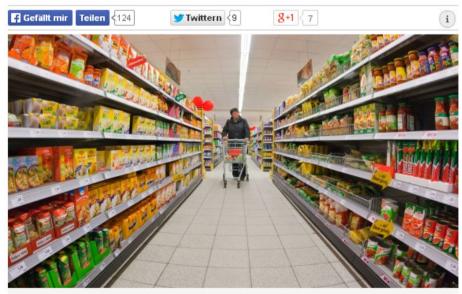
Augsburger Allgemeine



LEBENSMITTEL

Borsten, Schlachtabfälle, Läuse-Kot: Was wirklich in unserem Essen steckt

Ganz Europa diskutiert über Pferdefleisch in der Lasagne. Doch was viele Verbraucher nicht wissen: Auch in Getränken, Brot und Frischkäse ist laut foodwatch Tier versteckt. Von Nadine Bradl



Ganz Europa diskutiert über Pferdefleisch in der Lasagne. Doch was viele Verbraucher nicht wissen: Auch in Getränken, Brot und Frischkäse ist laut foodwatch Tier versteckt.

VERBRAUCHER | LEBENSMITTEL

Schlachtabfälle als Lebensmittel verkauft

17.04.2008, 11:54 Uhr | bri/dpa





Kann man Fleisch noch trauen? (Foto: imago) Wieder haben

Fleischhändler Schlachtabfälle in den Umlauf gebracht. Eine Firma in Würzburg hat Abfälle aus Rinderhäuten. Schweinsborsten. Hufe und Bestandteile von Federn umetikettiert und illegal als Lebensmittel verkauft. Kontrolleure des Veterinäramtes Würzburg sind dem Betrieb auf die Schliche gekommen und haben ihm bereits die Zulassung entzogen. Die Staatsanwaltschaft ermittelt wegen des Verdachts der missbräuchlichen Nutzung von Handelspapieren. Der Geschäftsführer der Firma bezeichnet den Vorfall als Versehen.

Tipps Worauf Sie beim Fleischkauf achten sollten

"Fahrlässiger Verfahrensfehler"

"Es war unabsichtlich", sagte Markus Faißt von der Ein- und Verkaufsgenossenschaft der Metzgermeister (Evgedem) in Würzburg. Faißt sprach von einem fahrlässigen Verfahrensfehler,



Die tägliche "Verunsicherung" des Verbrauchers?





BfR, 27.6.2014: Tierische Nebenprodukte bei der Schlachtung – Risiken bei der Nutzung und Entsorgung

Freitag, 27. Juni 2014, 10.00-17.00 Uhr

Vorsitz:

Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek, Bundesinstitut für Risikobewertung

10.00 Uhr

Begrüßung

Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung

10.20-10.30 Uhr

Einführung

Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek, Bundesinstitut für Risikobewertung

Rechtssetzung und amtliche Überwachung

10 30-11 00 Uhr

Grundsätze der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

Dr. Alexander Heinrich, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

11.10-11.25 Uhr

Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände zur VO (EG) Nr. 1069/2009 bei der Schweineschlachtung

Dr. Dieter Meermeier. Fleischhygieneamt Paderborn

11.25-11.35 Uhr

Amtliche Überwachung bei tierischen Nebenprodukten vom Schwein

Frau Dr. Petra Zechel, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

11 40-11 55 Uhr

Zuordnung fleischhvalenerechtlicher Tatbestände zur VO (EG) Nr. 1069/2009 bei der Rinderschlachtung

Dr. Thomas Müther, Fleischhvaieneamt Hamm

11.55-12.05 Uhr

Amtliche Überwachung bei tierischen Nebenprodukten vom Rind

Frau Dr. Petra Zechel. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

12 10-12 20 Uhr

Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände zur VO (EG) Nr. 1069/2009 bei der Geflügelschlachtung

Dr. Mirjam Jasper, Fleischhygieneamt Celle

12 20-12 30 Uhr

Amtliche Überwachung bei tierischen Nebenprodukten vom Geflügel

Frau Dr. Petra Zechel. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

12.30-13.30 Uhr Mittagspause

Tierische Nebenprodukte als Rohstoff

Vorsitz:

Dr. Alexander Heinrich. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

13 30-13 50 Uhr

Verwendungsmöglichkeiten von tierischen Nebenprodukten in der Tierernährung - Petfood

PD Dr. Helmut Schafft. Bundesinstitut für Risikobewertung

13.55-14.10 Uhr

Schlachtnebenprodukte qualitätsgesicherte Rohstoffgewinnung

Meike Hosenfeldt. Knochen- und Fett-Union (K.F.U.) GmbH

14.15-14.45 Uhr Kaffeepause

14.45-15.05 Uhr

Globaler Warenverkehr von Nebenprodukten

Ralf Scheunemann, Darling Ingredients Intern.

ab 15 10 Uhr

Abschlussdiskussion



Quo vadis tierische Nebenprodukte



