

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

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

Dr. Mirjam Jasper

LK Celle

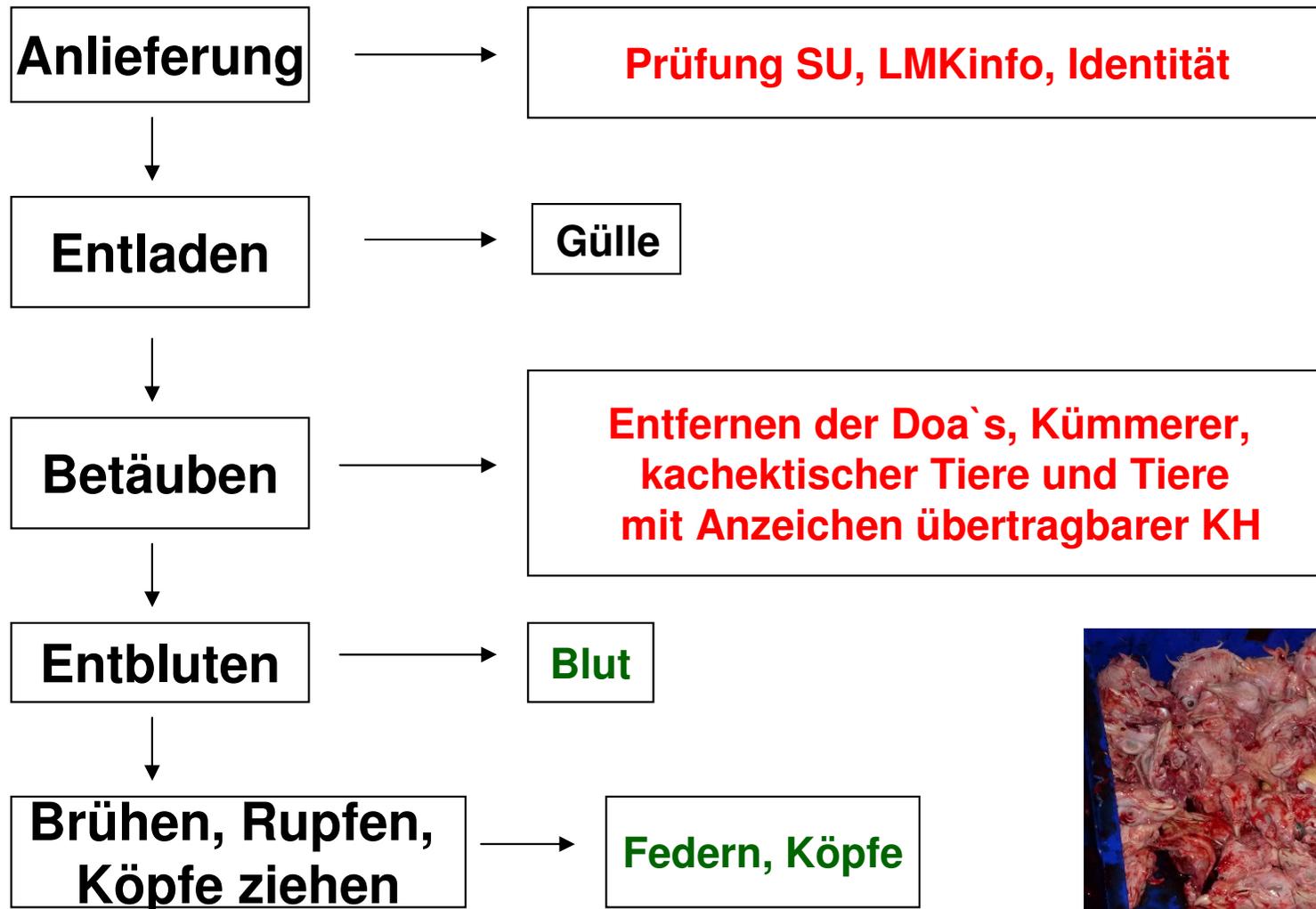
1. Einleitung
2. rechtliche Grundlagen
3. Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände
4. Bewertung einzelner Vorgaben
5. Zusammenfassung

- In der industriellen Geflügelschlachtung hat der Bereich der TNP-Gewinnung einen sehr hohen Stellenwert.
- Durch die vollautomatisierten Anlagen wird die Ausbeute maximiert, die Überwachung z.T. vereinfacht, die Schwerpunkte i.R. der Überwachung verlagert (Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit), zeitgleich das Risiko für den Verbraucher gesenkt und die Nachhaltigkeit der Ressourcen gefördert.
- Nachteil der vollautomatisierten Hochleistungsanlagen (>13.000 Tiere /h) ist nicht die Kategorisierung an sich, sondern die Form der Entsorgung, weil diese nicht mehr individuell auf die einzelnen Flöcke eingestellt werden können, damit das fortschrittliche System vielfach ausgehebelt wird- und ein erhöhter amtlicher Kontrollaufwand entsteht.

- **Kat-1 Material gem. Art. 8 VO (EG) Nr. 1069/2009**
 - best. Stoffe, Umweltkontaminanten, Rückstände verbotener Stoffe, resp. deren Anwendung, SRM
- **Kat-2 Material gem. Art. 9 VO (EG) Nr. 1069/2009**
 - Höchstmengen-/Grenzwertüberschreitungen bei Stoffen oder Kontaminanten, Stoffe der VO (EG) Nr. 470/2009 und VO(EG) Nr. 37/2010
 - Bei Anzeichen für eine auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit (OIE-Seuche)
- **Kat -3 Material gem. Art. 10 VO (EG) Nr. 1069/2009**
 - Schlachtung im Schlachthof, amtl. Kontrolle SU = Schlachttauglichkeit, amtl. Kontrolle FU = Genussuntauglichkeit,
 - TK und Teile des TK werden tauglich oder untauglich beurteilt, wenn keine Anzeichen für auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit vorliegt
- **VO (EG) Nr. 854/2004 in Bezug zur VO EG (Nr.) 1069/2009**

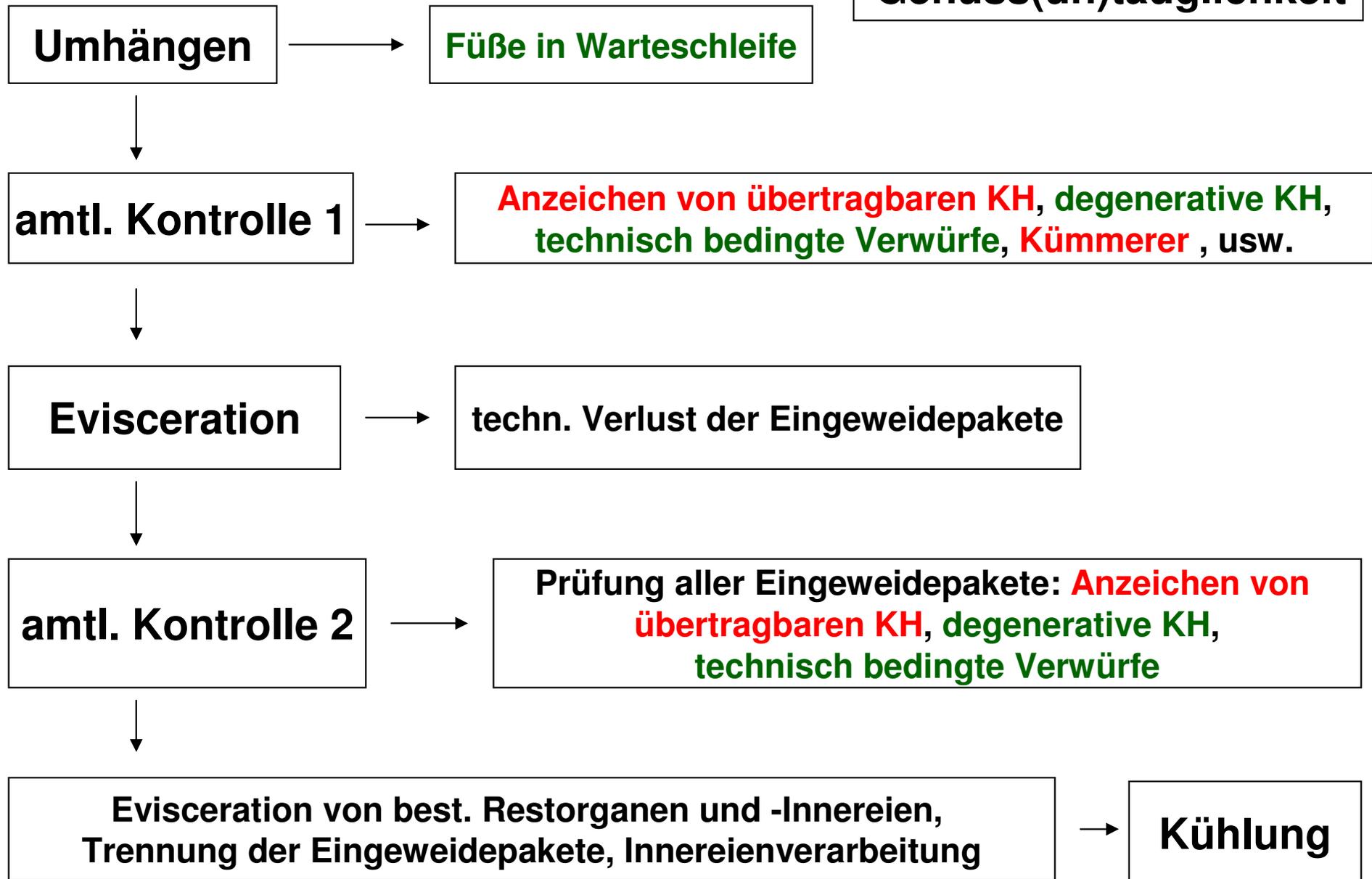
Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände

Schlachttauglichkeit

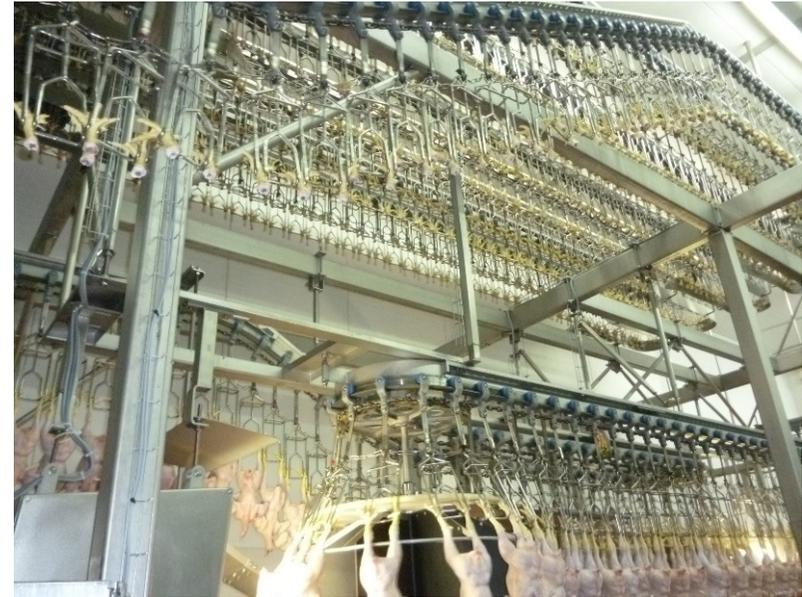


Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände

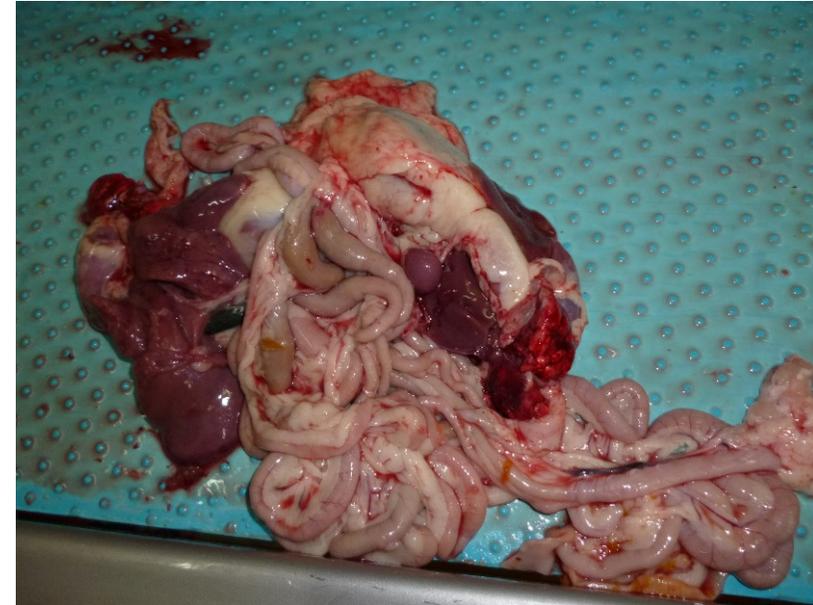
Genuss(un)tauglichkeit



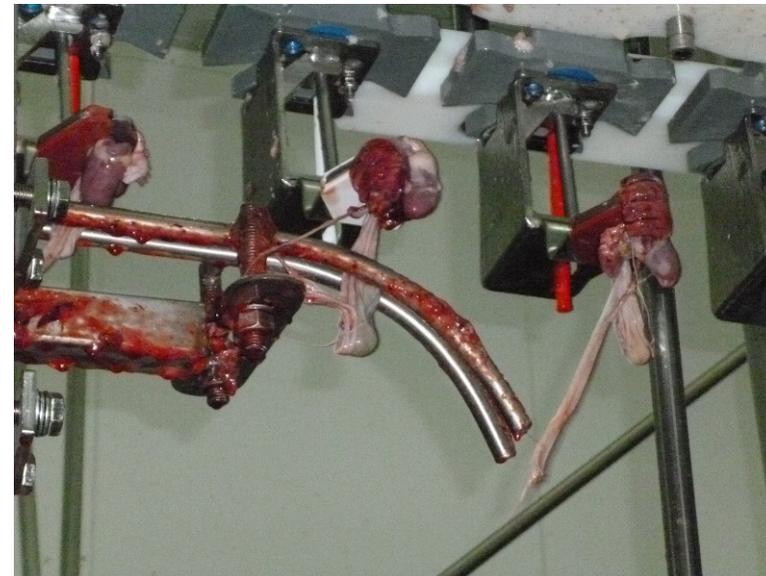
Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände



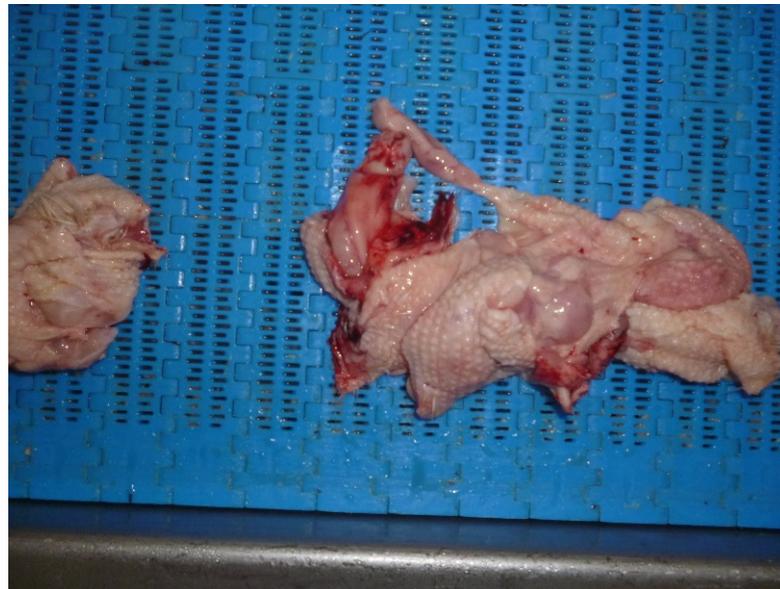
Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände



Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände



Zuordnung fleischhygienerechtlicher Tatbestände



- Lungen können gem. Art. 10 Buchst. a der VO EG (Nr.) 1069/2009 als Kat 3 eingestuft werden (schlacht-/genusstauglich, kommerziell nicht verwertbar). Lungenabsauger fördert nur noch Reste vor I-A-Wäscher. Technologische Weiterentwicklung, Lungen gelangen nicht in Sammelbehälter (contra NI-Erlass 25.03.2011)
- Weiterentwicklung des Schlachtprozesses bei der Gewinnung von Ständern als LM – Kat 3 gem. Art. 10 b iii) der VO EG (Nr.) 1069/2009
- gefüllte, d. h. nicht entleerte und nicht gereinigte Därme werden gem. Art. 10 b i) der VO EG (Nr.) 1069/2009 als Kat 3 eingestuft
BMELV Erlass / Frage 22 Leitlinie der EK 2004, Magen-Darm-Inhalt dagegen als Kat. 2 gem. Art. 9 a) der VO EG (Nr.) 1069/2009

- Die Risiken lassen sich für den Verbraucher aufgrund der standardisierten, hochtechnologisierten Geflügelschlachtung und der damit verbundenen optimalen Überwachung hinsichtlich der TNP-Gewinnung deutlich senken.
- Die Nutzbarkeit der TNP wird stetig verbessert und damit die Nachhaltigkeit erhöht.
- Nachteil der vollautomatisierten Anlagen ist die z.T. fehlende Möglichkeit, die Bänder entsprechend der Kategorie umzuleiten. Der personelle Aufwand und die amtliche Kontrolle korrelieren dann mit dem Grad der Entsorgung des entspr. Flockes, wenn das TNP unterschiedlich entsorgt werden muss.
- Die technologischen und wissenschaftlichen Erkenntnisse sollten rechtlich schneller angepasst werden. Cave: Einschränkung Art. 7 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1069/2009.

Ich danke Ihnen sehr für Ihre Aufmerksamkeit
und wünsche uns eine anregende Diskussion!

