



# Geflügel-Fleischuntersuchung

# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Inhaltsangabe



- Einleitung
- Rechtlicher Auftrag
  - Tierseuchen,
  - Zoonosen,
  - Lebensmittelsicherheit
- Grundsätze für betr. Hilfskräfte
- Vorbemerkungen und Voraussetzung zur Durchführung von Untersuchungen
- Untersuchungsmethoden
- Untersuchungsgang
- Photographische Darstellung von Abweichungen



# Rechtl. Auftrag der Schlachtier- und Fleischuntersuchung (1)

- **Gesundheitsschutz** des Verbrauchers sowie der Schutz des Verbrauchers vor **Täuschung**
- Behördliche Tätigkeit zur Überwachung der Einhaltung von **Tiergesundheits- und Tierschutzvorschriften**
- Verhinderung der Übertragung von Krankheiten oder Krankheitserregern der Tiere oder des Fleisches auf den Menschen (z.B. **Zoonosen**)



# Tierseuchen

Seuchen sind ansteckende Krankheiten, verursacht durch Krankheitserreger, die mehrere Lebewesen befallen und zu Krankheiten führen.

Krankheitserreger können sein:

**Prionen** (z.B. TSE), **Viren** (z.B. Geflügelpest, Marek'sche Krankheit, IB, ILT, Grippe), **Bakterien** (z.B. Salmonellosen, Campylobakteriose, Pasteurellosen, Listeriosen, Tuberkulose), **Pilze** (Trichophytie, Candidiose – Soor), **Parasiten** (Luftröhrenwurm).

Beispiele für anzeigepflichtige Tierseuchen: klassische Geflügelpest, Amerikanische Geflügelpest - NCD, Tuberkulose, Geflügelcholera,



# Zoonosen

Zoonosen sind Krankheiten und/oder Infektionen, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. (lt. Zoonosengesetz)

Beispiele für überwachungspflichtige Zoonosen:  
Campylobacteriose, Salmonellose, Tuberkulose,  
Listeriose, Veratoxinbildende E.coli, Psittakose,  
Trichinose, Tollwut, Brucellose, Echinokokkose,...



## Rechtl. Auftrag der Schlachtier- und Fleischuntersuchung (2)

- Feststellung der „**Genusstauglichkeit**“
- **Trennung** der nicht genusstauglichen Waren von der LM-Kette
- Überprüfung der **Entsorgung** der nicht genusstauglichen Waren
- **Überwachung** und Überprüfung der Einhaltung des LM-Rechtes (z.B. der Hygiene)

Ergebnis ist die „**Lebensmittelsicherheit**“

# Lebensmittelsicherheit



Nur **„sichere“ Lebensmittel (LM)** dürfen in Verkehr gebracht werden

Wann gilt ein LM als **„nicht sicher“**:

wenn es

- 1) gesundheitsschädlich oder
- 2) für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist

# Geflügel-Fleischuntersuchung



## **Gesundheitsschädlich ist:**

Wenn das Lebensmittel (LM) geeignet ist (bei bestimmungsgemäßen Gebrauch) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen

Beispiele:

- LM mit humanpathogenen **Mikroorganismen** in relevantem Ausmaß (z.B. Salmonellen)
- LM mit hitzestabilen Toxinen (z.B. Staphylokokkentox.)
- LM mit humanpathogenen Parasiten
- LM mit gesundheitsbedenklichen Arzneimitteln
- Radioaktiv kontaminierte LM
- LM mit scharfkantigen harten **Fremdkörpern** (Glas...)
- LM, die die LM-Sicherheitskriterien nicht erfüllen ....

# Für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist:



Wenn das LM nicht direkt gesundheitsschädlich ist, aber dennoch erhebliche Veränderungen zeigt, wodurch das LM für den menschlichen Verzehr inakzeptabel geworden ist.

Beispiele:

- Fremdkörper ohne große Verletzungsgefahr (Kunststoffe, Metalle, Schmuckgegenstände, usw.)
- Kontamination mit Geruchsstoffen (Zitrusfrüchte, R+D Mittel, usw.)
- Verdorbenheit, Fäulnis, Zersetzung



Geflügel-Fleischuntersuchung

# Grundsätze für betr. Hilfskräfte in der Geflügel-Fleischuntersuchung

VO(EU) 2017/625, Art. 18(3)

- Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal gestatten, bei Aufgaben im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen bei der Herstellung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren zu assistieren, sofern dieses Personal
- unabhängig vom in der Produktion tätigen Personal arbeitet,
- für diese Aufgaben entsprechend geschult wurde und
- diese Aufgaben nach den Anweisungen des amtlichen Tierarztes ausführt

## Vorbemerkung - Allgemein



- Verantwortlich für die Einhaltung der Schlachttechnik und Hygiene (siehe Vorprüfungen 1 und 2) ist der Betrieb (**Schlachtmeister** ((SM))
- Der **amtliche Tierarzt** (aTA) überprüft, ob der Betrieb diese Verantwortung wahrnimmt und erteilt die Schlachterlaubnis (Vorprüfung 3)
- Die **betriebseigene Hilfskraft** (bHK) übernimmt für ihren Wirkungsbereich (Arbeitsposition) die Verantwortung



## **Vorprüfung 1 (durch SM)** **technischer Zustand der Anlage**

- Technische Eignung der **Schlachtanlage** vor Schlachtbeginn prüfen (Betäubung, Entblutung, Brühen und Rupfen, Ausschachten, Kühlen)
- Technische Eignung der **R+D- Einrichtungen** (Reinigung und Desinfektion) an Arbeitsplätzen überprüfen (Wasch- und Steribecken – Funktion und Temperatur – 45°+ 82°)
- Eignung der **Untersuchungsplätze** (Beleuchtung – 540 Lux, Platzbedarf – keine Verstellung mit z.B Leerkisten oder Nebenprodukte ..)
- **Zuordnung** der Nebenprodukte zum Schlachtkörper und Chargenzuordnung (Abstimmung der Bandgeschwindigkeiten)



## **Vorprüfung 2 (durch SM +aTA)** **hygienischer Zustand der Anlage und** **des Personals**

- Hygienische Eignung der Schlachthanlage überprüfen (Reinigungszustand des Raumes, der technischen Einrichtung, der Behälter für Fleisch und Nebenprodukte, sowie für Abfälle)
- Hygienische Eignung der Hilfsmittel (Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, Schutzkleidung, Handwerkzeug)
- Einhaltung der Personalhygiene



Geflügel-Fleischuntersuchung  
**Vorprüfung 3** (durch aTA und SM)  
**Schlachtbeginn**

- **Abschluss der Schlacht tieruntersuchung**  
(Meldung aus dem Anlieferungsbereich einholen  
– Schlachterlaubnis erteilt der aTA)
- **Prüfung der Schlachtabfolgen** (Tiere aus  
Risikobetrieben am Ende anliefern und  
schlachten)
- **Schlachtbeginn** durch SM erst wenn alle  
Vorprüfungen erfolgten



## Geflügel-Fleischuntersuchung

# Untersuchungsmethoden

Um Abweichungen bei der **Fleischuntersuchung** vom Normalzustand der Tierkörper oder der Organe festzustellen, sind folgende Methoden von den Hilfsorganen anzuwenden:

- **Besichtigung** : Federkleid, Verschmutzungen, Tierkörpergröße (Kümmerer,...), Hautoberfläche (Entzündungen, Kratzer, Blutungen...) Farbabweichungen (durchgehende Gelbfärbung, dunkle ausgetrocknete TK...), Tierkörperform (Gelenke, Verkrümmungen, Ballen, Ausbuchtungen z.B. des Bauches,....)
- **Durchtasten** : Abweichungen in der Konsistenz z.B. des Bauches (verstärkte Füllung mit Flüssigkeit, Luft oder Organe)
- **Anschneiden**: vermehrte Flüssigkeit, Trockenheit – leimig, wässrig, blutig, punktförmige Blutungen, ....)



## Tätigkeiten der Hilfskräfte (1)

### Abweichungen bei **ganzen Tierkörpern (TK)**

- TK von **verendeten Tieren** (mangelhafte Ausblutung, dunklere Farbe, bereits kalt, Körperverformungen..)
- TK mit **Allgemeinerkrankungen** (Septikämie, Pyämie, Toxämie, Virämie, Polyarthritits...- punkt- bis flächenförmige Blutungen, trockener, leimiger Muskel ...)
- TK mit umfangreichen Blutungen oder techn . bedingten Schäden
- TK mit umfangreichen Verschmutzungen durch Darminhalt
- TK mit hochgradiger Abmagerung und „Kümmerer“

Bei mehrfachen Auftreten - **Info an aTA**

## Tätigkeiten der Hilfskräfte (2)

### Abweichungen bei Organen - Organveränderungen

- Arthritis – Gelenksentzündung (verformte und vergrößerte Gelenke)
- Hautparasiten, Hautentzündungen ,Schorf, Tiefe Entzündungen
- Untaugliche Fettleber (stumpfrandig=Leberschwellung, brüchig=Gewebezerfall, hell=Fetteinlagerung)
- Entzündung der Leberkapsel (Perihepatitis), Lebernekrosen
- Entzündung der Lunge (Pneumonie, Pleuritis)
- Entzündung des Herzens (Perikarditis, Endokarditis, pktf. Blutungen)
- Entzündungen der Leibeshöhle (Peritonitis, serös,fibrinös, eitrig)
- sonstige Abweichungen von Organen, welche die Eignung als LM ausschließen (Blutungen-Hämatome, Muskelmagennekrosen, Lebernekrosen, Muskelnekrosen und –degenerationen usw.)

Bei gehäufterem Auftreten – **Info an den aTA**





## **Tätigkeiten der Hilfskräfte (3)**

Alle Tierkörper und Organe mit **Abweichungen** vom Normalzustand **sind abzusondern** und dem aTA vorzustellen.

Auf die **Zuordnung** der TK zur Charge oder Herde und der Organe zu den TK ist stets zu achten.

Der aTA macht die **Endbeurteilung** der Organe und der TK, sowie die Beurteilung der Charge oder Herde

Ausbildung der betriebseigenen Hilfskräfte  
Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Fotographische Darstellung einiger Abweichungen vom Normalzustand**

Im Anschluss werden Abweichungen, welche  
derzeit öfters festgestellt werden, dargestellt und  
kurz beschrieben

Verdachtsmomente, welche auf Tierseuchen oder  
Zoonosen, hinweisen könnten, werden derzeit  
bei der Fleischuntersuchung sehr selten  
festgestellt.

Einen **Seuchen- oder Zoonosenverdacht** spricht  
nur der aTA aus.





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Praktische Tätigkeiten am Schlachtband

### Überprüfung:

der Betäubung und  
der Entblutung –  
im Bedarfsfalle wird  
ein  
Nachentbluteschnitt  
durchgeführt,

**Bei Mängel** – Meldung  
an den Schlachtmeister





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 1

Überprüfung der Herde und der Einzeltiere

**Überprüfung:**  
des Federkleides,  
der Verschmutzung,  
der Hautoberfläche,  
der  
Herdengleichmäßigkeit

**Bei Mängel** - Meldung  
an den aTA und SM





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

Beurteilung der Herde und der Einzeltierkörper

### Herdenprüfung auf:

Gleichmäßigkeit  
Pigmentierung  
Ballen – Tarsal-  
veränderungen  
Gelenksentzündg.  
Rupfergebnis  
techn. bedingte  
Schäden –  
Zereissungen usw.

### Mängel:

gehäuftes Auftreten

Info an aTA und SM

Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

Beurteilung der Herde und der Einzeltierkörper

### Prüfung auf:

Verletzungen

Blutungen

„Kümmerer“

Ballenveränderungen

(Nekrosen bis tiefe  
Geschwüre)

Gelenksveränderungen  
(Tarsalgelenksnekrosen  
bis Entzündungen)

Farbabweichungen  
(mangelh. Entblutung,  
Austrocknung,  
Gelbfärbung)

### Mängel:

Aussortierung





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

Verletzungen –  
Blutungen in der  
Keule

Geringgradige  
Ballennekrose

#### **Beurteilung:**

Erst nach  
anschneiden





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

Ausgedehnte Blutungen in der Unterhaut bis tief in die Muskulatur

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





Geflügel-Fleischuntersuchung  
**Kontrollstelle 2**  
Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:**  
mangelhafte  
Ausblutung – kein  
Entbluteschnitt

**Beurteilung:**  
genussuntauglich





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:** Vergleich mit ausgeblutetem TK

Mangelhafte Ausblutung, zusätzlich Blutungen in der Schulter - Verletzung

**Beurteilung:**  
untauglich





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 2**

### Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:**  
**Hautentzündung**  
Blutungen in der  
Keule

**Beurteilung:**  
Erst nach  
durchtasten evt.  
nach anschneiden





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:**  
Ausgedehnte tiefe  
Hautentzündungen  
anämisch

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:**  
Hautentzündung

**Beurteilung:**  
Erst nach durchtasten,  
evt. anschneiden





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

- **Befund:**
- ausgedehnte tiefe Hautentzündung
- pktf. Blutungen
- mager („Kümmerer“)

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

**Befund:** Vergleich mit  
normalem TK  
Mangel. Ausblutung  
Verletzungen –  
Blutungen in den  
Flügeln, Austrocknung

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

1. TK mit Verletzungen – Blutungen , Hautentzündungen
2. TK mit trockenem, leimigen Muskel Austrocknung

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK1 hochgrad.

Abmagerung

TK2

Hautentzündung

TK3

Bauchwassersucht

TK4 umfangreiche

Kratzspuren und

Blutungen , mager

#### **Beurteilung:**

**TK 1,3,4**

**genussuntauglich**

TK 2 erst nach

durchtasten und

anschneiden





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 2**

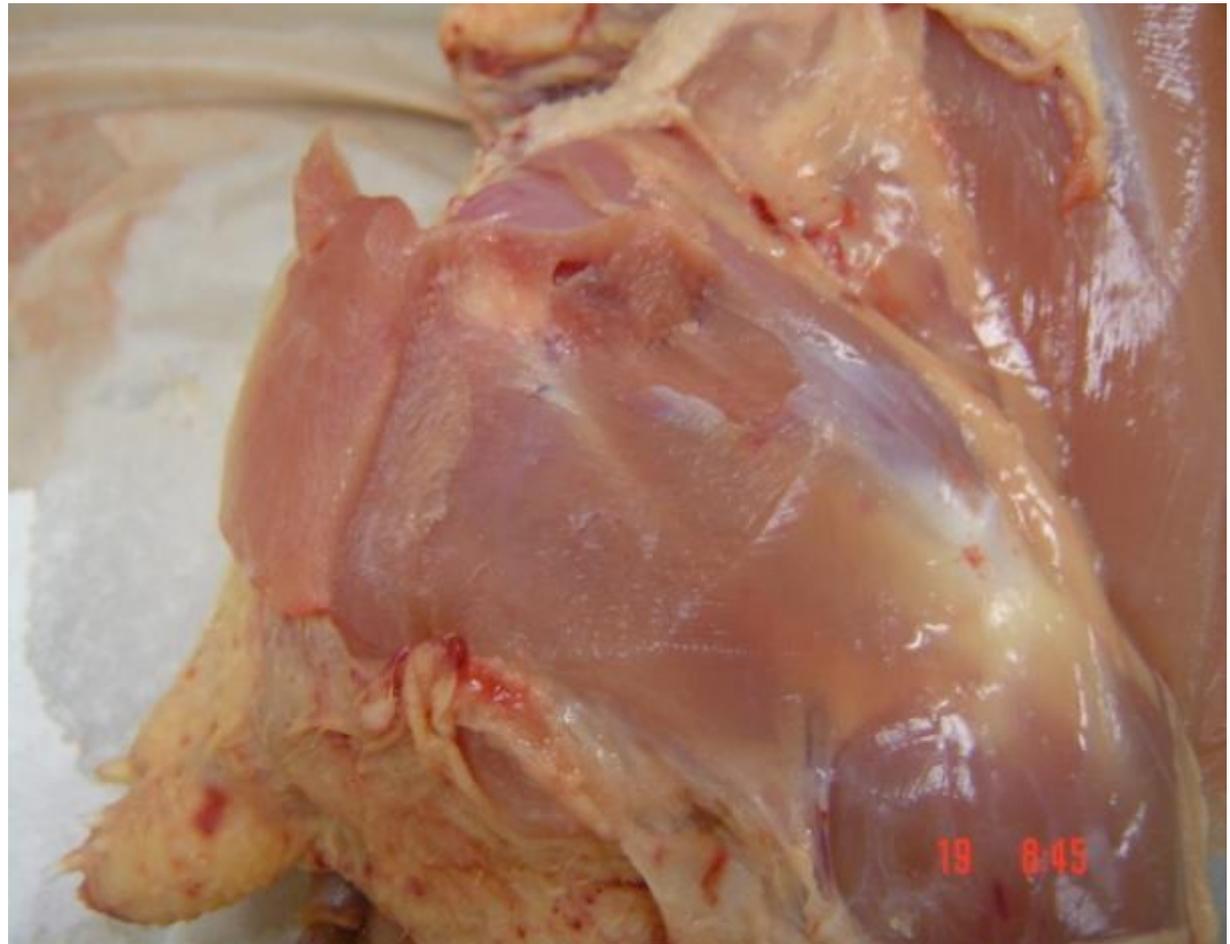
### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK1 hochgradige  
Abmagerung, keine  
Fettabdeckung,  
trockener, dunklerer,  
leimiger Muskel

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

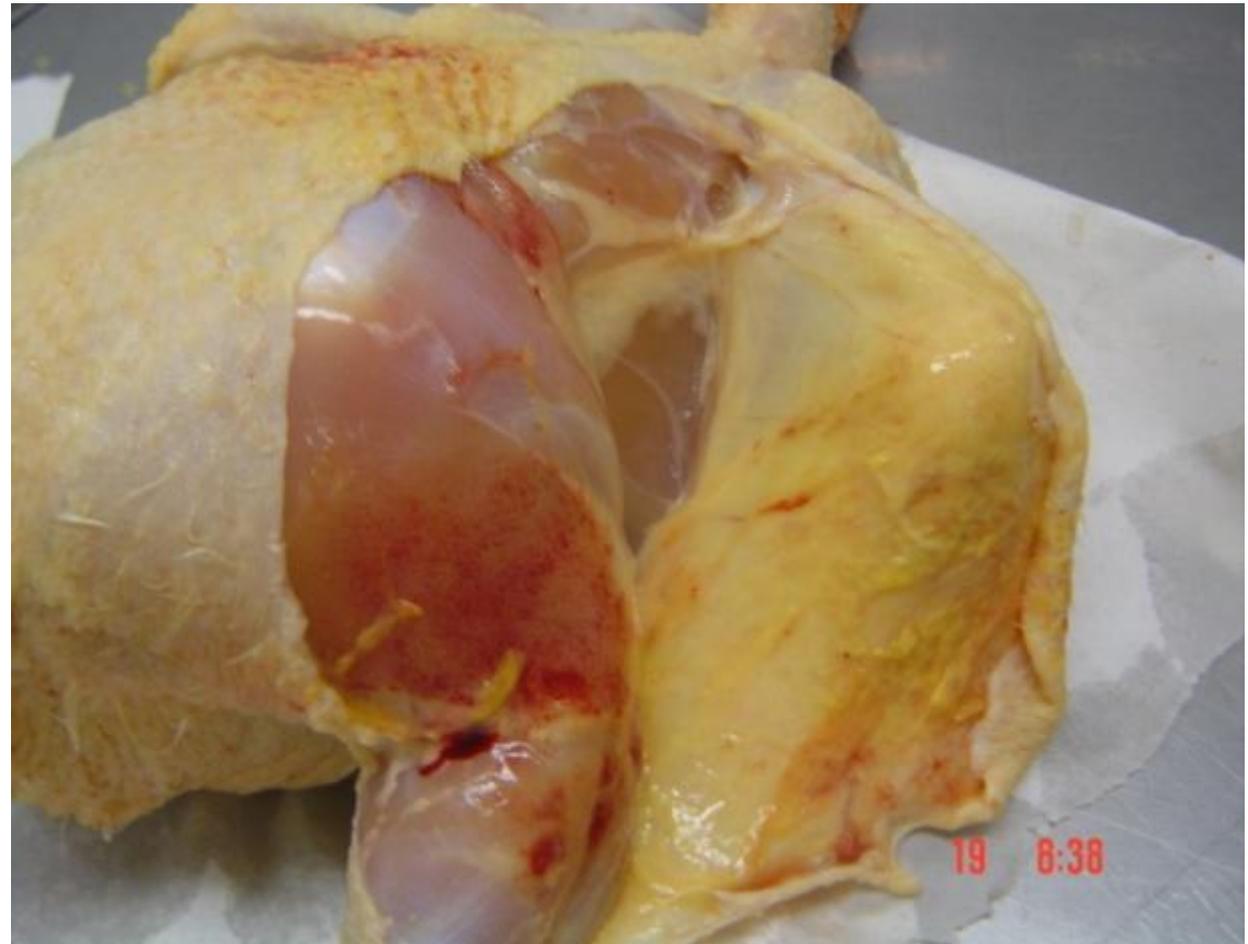
## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK2 ausgedehnte tiefe  
Hautentzündung mit  
Muskelentzündung,  
punktf. Blutungen im  
Muskel

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 2**

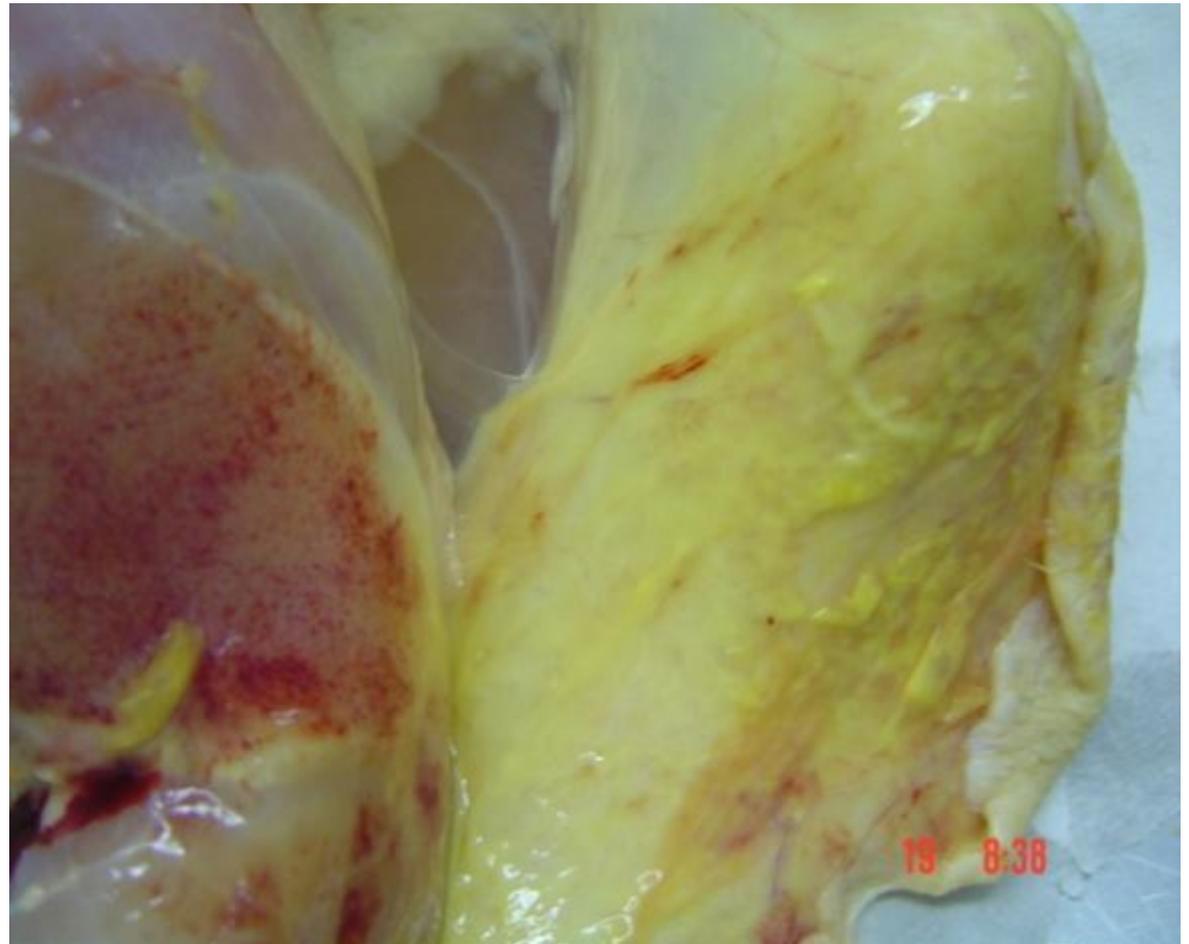
### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK2 wie vorher

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK 3 Bauch mit Flüssigkeit gefüllt, punktförmige Blutungen – Septikämie?

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

- **Befund:**
- TK 3, neben Bauchwassersucht punktf. Blutungen - septikämischer Krankheitsverlauf, anämisch,
- bei gehäuften Auftreten Seuchenverdacht!!

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 2

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

Wie TK 3 – BWS  
Serös , fibrinös –  
eitrige Entzündung  
der Bauchhöhle  
Leberschwellung  
sulzig, wässrige  
Bauchwand

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 2**

### Beurteilung der Einzeltierkörper

#### **Befund:**

TK 4 zahlreiche  
Blutungen in der  
Unterhaut und der  
Muskulatur  
Kratzspuren an der  
Haut

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 3

Beurteilung der Einzeltierkörper - Nachkontrolle von der anderen  
Tierkörperseite, Kropffüllung





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

Beurteilung der Organe in Zusammenhang mit dem zugehörigen Einzeltierkörper



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Innereienpaket:  
Gelbe,  
serös, fibrinös,  
teilweise eitrig  
Beläge

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**

Info an aTA





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

### Beurteilung der Organe

**Befund:**  
Ausgedehnte  
Lebernekrosen

**Beurteilung:**  
genuss-  
untauglich

Info an aTA



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

1. Innereienpaket:

Gelbe,  
serös, fibrinös,  
teilweise eitrig  
Beläge

2. Paket normal mit  
geringer  
Leberschwellung

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 6

### Beurteilung der Organe

**Befund:**  
Punktförmige  
Lebernekrosen

**Beurteilung:**  
genuss-  
untauglich





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 4**

### Beurteilung der Organe

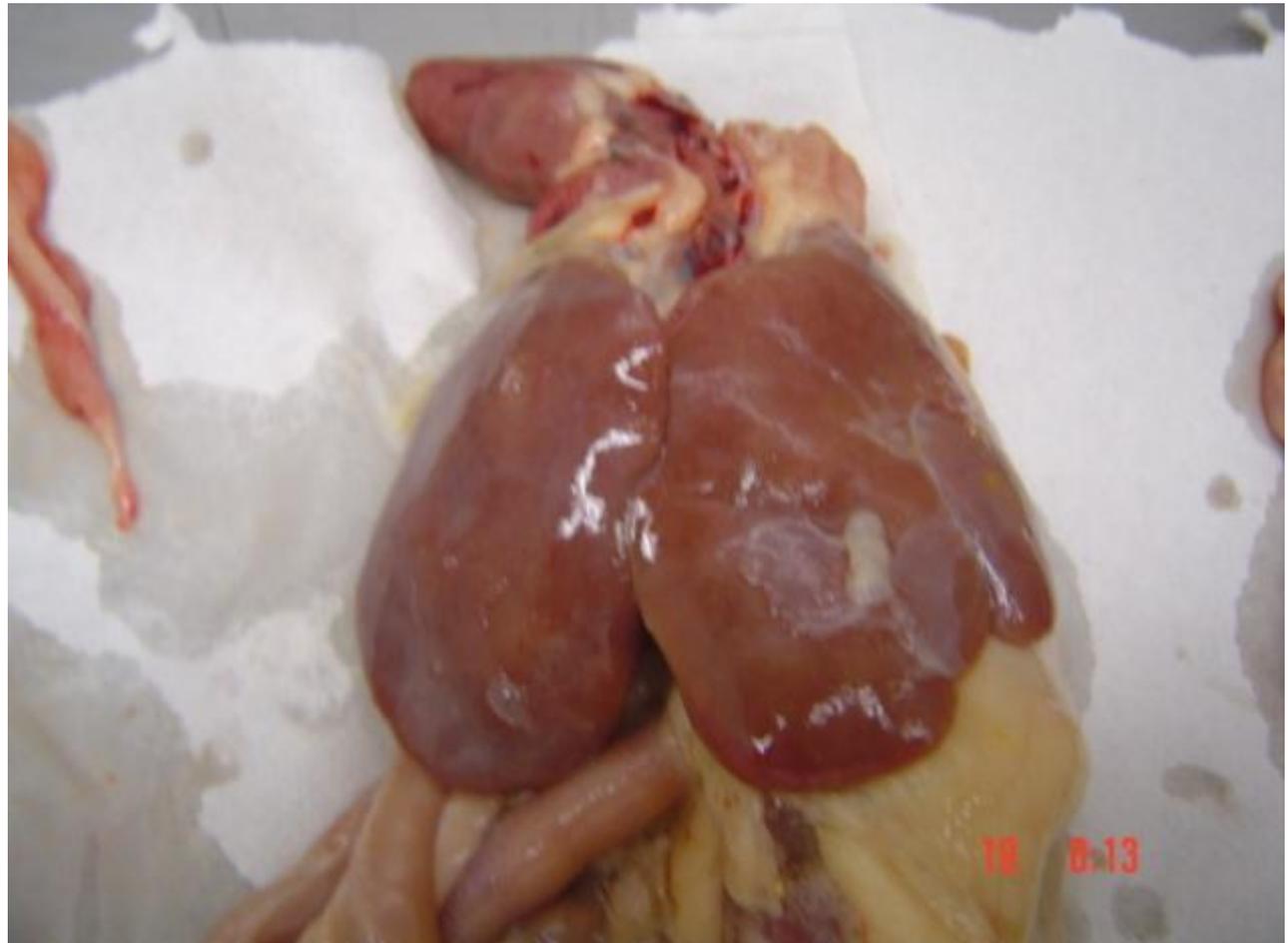
#### **Befund:**

Ausgedehnte  
LeberKapselentzündung - Perihepatitis

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**

Info an aTA





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 4**

### Beurteilung der Organe

#### **Befund:**

Ausgedehnte  
Lebernekrosen

**Beurteilung:**  
**genussuntauglich**

Info an aTA



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Fettleber – hell,  
brüchig,  
stumpfrandig,  
Darmeröffnung

**Beurteilung:**  
genussuntauglich

Bei gehäuftem  
auftreten  
Info an aTA



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 4

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Innereienpaket  
gelbe, fibrinös,  
eitrige Beläge,  
abszedierend in  
der Lunge,  
Fettleber,  
anämisch

#### **Beurteilung:**

**genussuntauglich**



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 5

Beurteilung der Bauchhöhle auf Entzündungen, Darmeröffnungen und Verschmutzungen, Entweidequalität – Organreste , Kropf



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 6

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Lebern mit  
Blutungen unter  
der Kapsel  
Gefüllte  
Gallenblase,  
teilweise brüchig

#### **Beurteilung:**

Veränderte Teile  
untauglich,  
Gallenblase  
untauglich



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 6

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Herzen aus der Trennmaschine mit einigen Muskelmägen vermischt, mit Darminhalt verunreinigte Auffang-Kiste

#### **Beurteilung:**

Veränderte Teile untauglich, Verunreinigung vermeiden





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## **Kontrollstelle 6**

### Beurteilung der Organe

#### **Befund:**

Herzen – li+re 2  
normale Herzen,  
dazwischen 5 Herzen  
mit unterschiedlich  
starken Herzbeutel-  
entzündungen

#### **Beurteilung:**

Veränderte Teile  
**genussuntauglich,**  
Gallenblase  
**genussuntauglich**





# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 6

### Beurteilung der Organe

#### **Befund:**

Muskelmägen, 1  
Magen mit  
Kutisrest,  
Nekrosen -  
Magen oben Mitte  
schlecht sichtbar

#### **Beurteilung:**

Nachputzen,  
Magen mit  
Nekrose  
**genussuntauglich**



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle 6

### Beurteilung der Organe



#### **Befund:**

Krägen  
Sammlung erst  
nach Entfernung  
der untauglichen  
TK  
Hygiene  
beachten

#### **Beurteilung:**

Veränderte Teile  
**genussuntauglich**  
Gallenblase  
**genussuntauglich**



# Geflügel-Fleischuntersuchung

## Kontrollstelle – Hygiene



### R+D-Einrichtung

Befund: Schmutziges  
mit Kalk-  
Eiweissbelägen  
behaftete  
Sterieinrichtung  
Verursacht durch  
Einstecken von  
blutigen Messern



Geflügel-Fleischuntersuchung

Danke

für die Mitarbeit und Aufmerksamkeit

