



Geflügel-Fleischuntersuchung

Dr. Johann Pletz

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 usw.

Trichinose, Tollwut, Influenza, Hepatitis A-Virus, Brucellose, Echinokokkose usw.

Tierseuchen und Zoonosen werden meist schon im Tierbestand festgestellt. Solche Tiere sollten nicht mehr zur Schlachtung kommen.



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(EG)854/2004 Anhang I, Abschnitt III, Kapitel III, Teil A

- **übernehmen Tätigkeiten der amtlichen Fachassistenten (nur bei Geflügel und Hasentieren)**
- **arbeiten vom Betrieb unabhängig**
- **melden etwaige Mängel dem amtlichen Tierarzt**
- **Sind in dieser Tätigkeit Teil des Inspektionsteams**
- **informieren sich hinsichtlich der LM-Sicherheit**
- **testen ihr Fachwissen – halten Rücksprache mit dem amtlichen Tierarzt**
- **stehen unter Aufsicht, Weisung und Verantwortung des amtlichen Tierarztes**

Ausbildung betriebseigenen Hilfskräfte



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 seinen Wirkungsbereich (Arbeitsposition) die Verantwortung



Vorprüfungen 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**)



Vorprüfungen 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,)



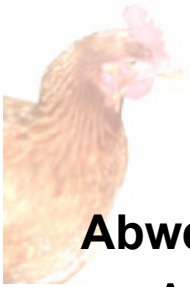
Tätigkeiten der Hilfskräfte (1)

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**

Ausbildung der betriebseigenen Hilfskräfte
Geflügel-Fleischuntersuchung



Tätigkeiten der Hilfskräfte (2)

Abweichungen bei Organen - Organveränderungen

- Arthritis – Gelenkentzündung (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 gehäuftem Auftreten – **Info an den aTA**

Ausbildung der betriebseigenen Hilfskräfte
Geflügel-Fleischuntersuchung



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:
Untauglich





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

Befund:
mangelhafte
Ausblutung – kein
Entbluteschnitt

Beurteilung:
untauglich





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:
untauglich





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:**
- untauglich





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

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

Beurteilung:
untauglich





Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 2

Beurteilung der Einzeltierkörper

Befund:

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

Beurteilung:

untauglich





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 untauglich

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:

untauglich





Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 2

Beurteilung der Einzeltierkörper

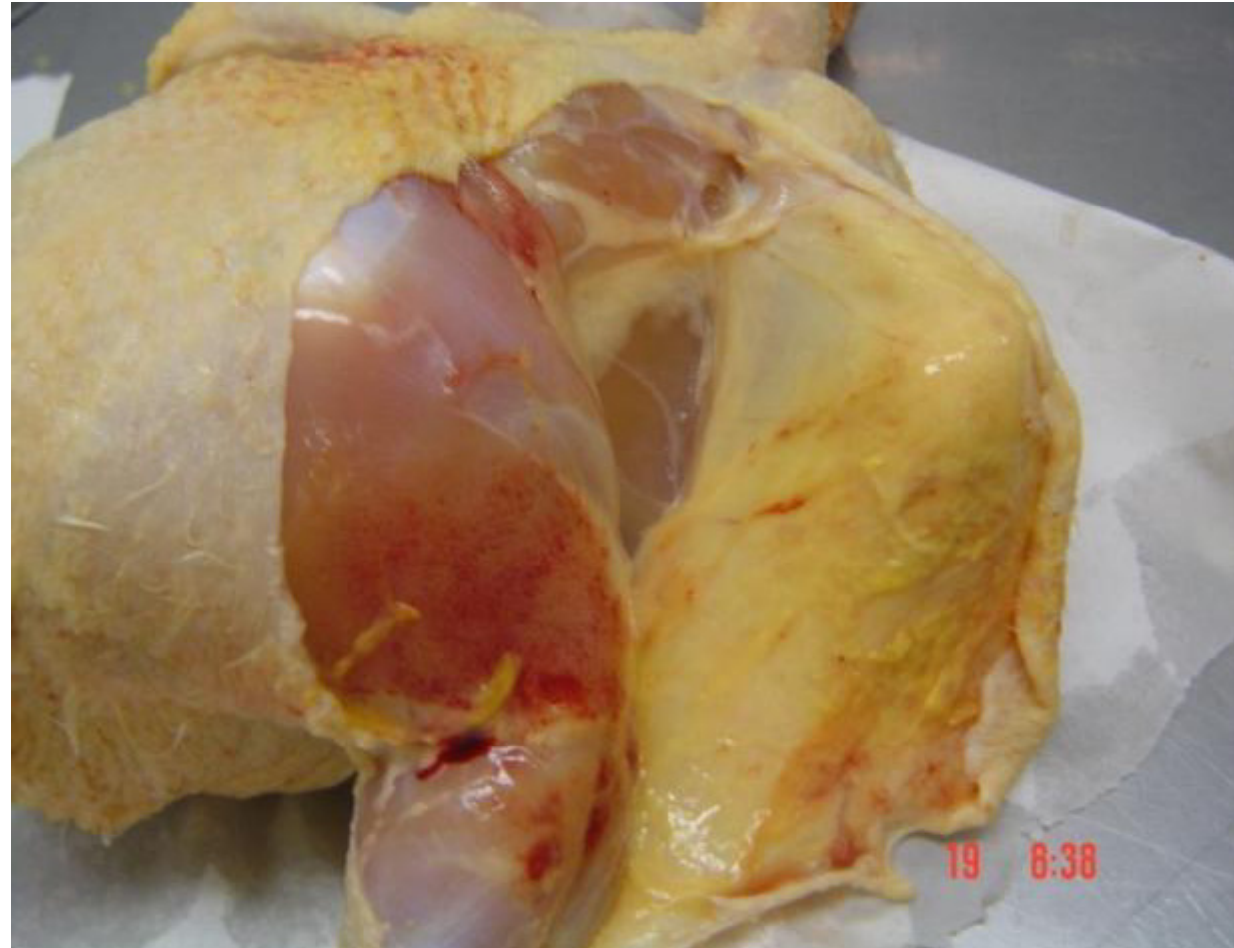
Befund:

TK2 ausgedehnte tiefe

Hautentzündung mit Muskelentzündung, punktf. Blutungen im Muskel

Beurteilung:

untauglich





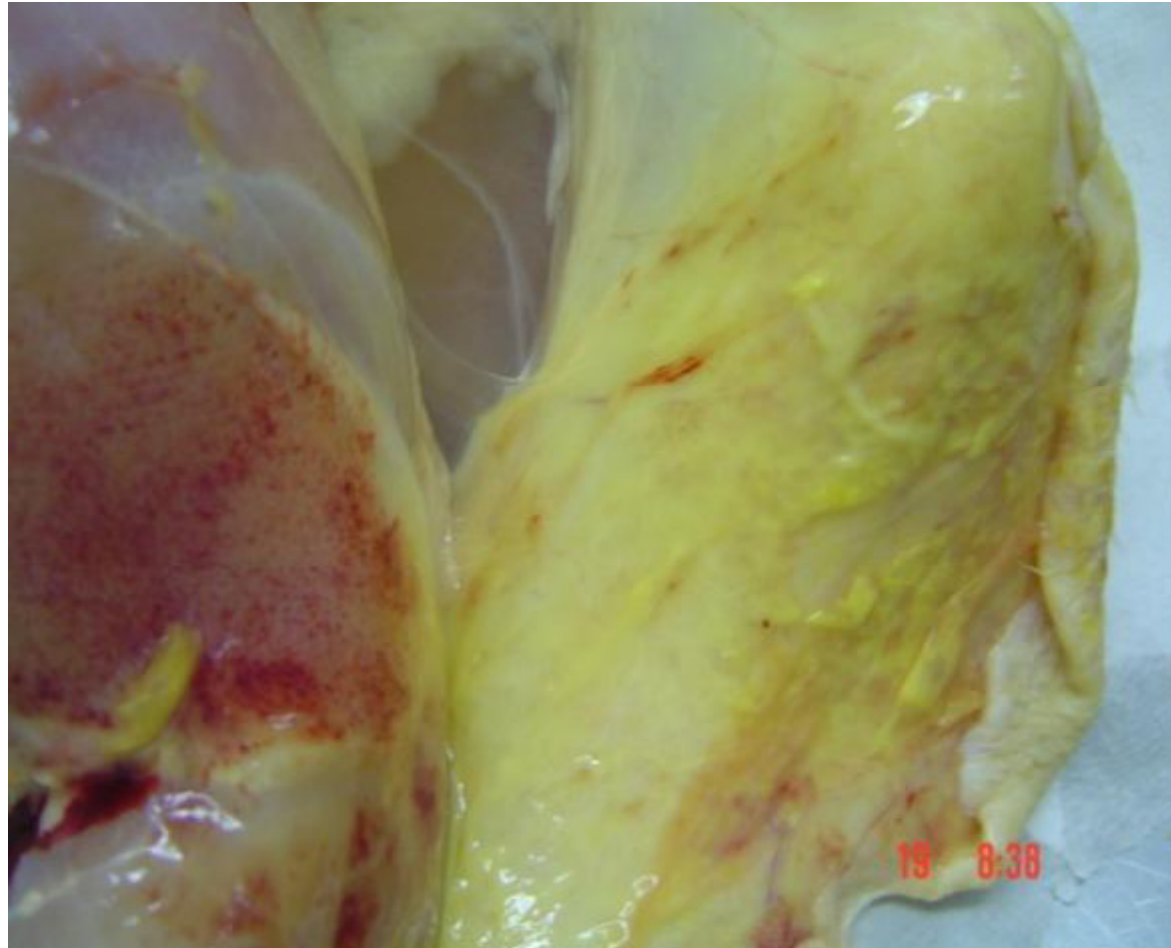
Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 2

Beurteilung der Einzeltierkörper

Befund:
TK2 wie vorher

Beurteilung:
untauglich





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

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

Beurteilung:
untauglich





Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 2

Beurteilung der Einzeltierkörper

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

- **Beurteilung:**
- untauglich





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

Befund:

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

Beurteilung:

untauglich





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

Befund:

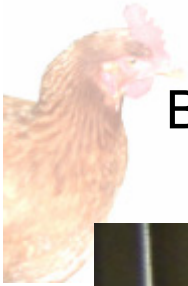
TK 4 zahlreiche
Blutungen in der
Unterhaut und der
Muskulatur
Kratzspuren an der
Haut

Beurteilung:
untauglich



Geflügel-Fleischuntersuchung **Kontrollstelle 3**

Beurteilung der Einzeltierkörper - Nachkontrolle von der anderen
Tierkörperseite, Kropffüllung

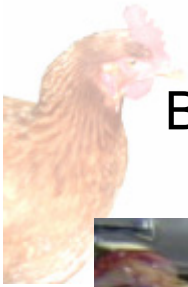


Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

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 eitrige
Beläge

Beurteilung:

Untauglich

Info an aTA



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 4

Beurteilung der Organe



Befund:
Ausgedehnte
Lebernekrosen

Beurteilung:
Untauglich

Info an aTA



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 4

Beurteilung der Organe



Befund:

1. Innereienpaket:
Gelbe,
serös, fibrinös,
teilweise eitrige
Beläge
2. Paket normal mit
geringer
Leberschwellung

Beurteilung:
untauglich





Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 6

Beurteilung der Organe

Befund:
Punktförmige
Lebernekrosen

Beurteilung:
untauglich



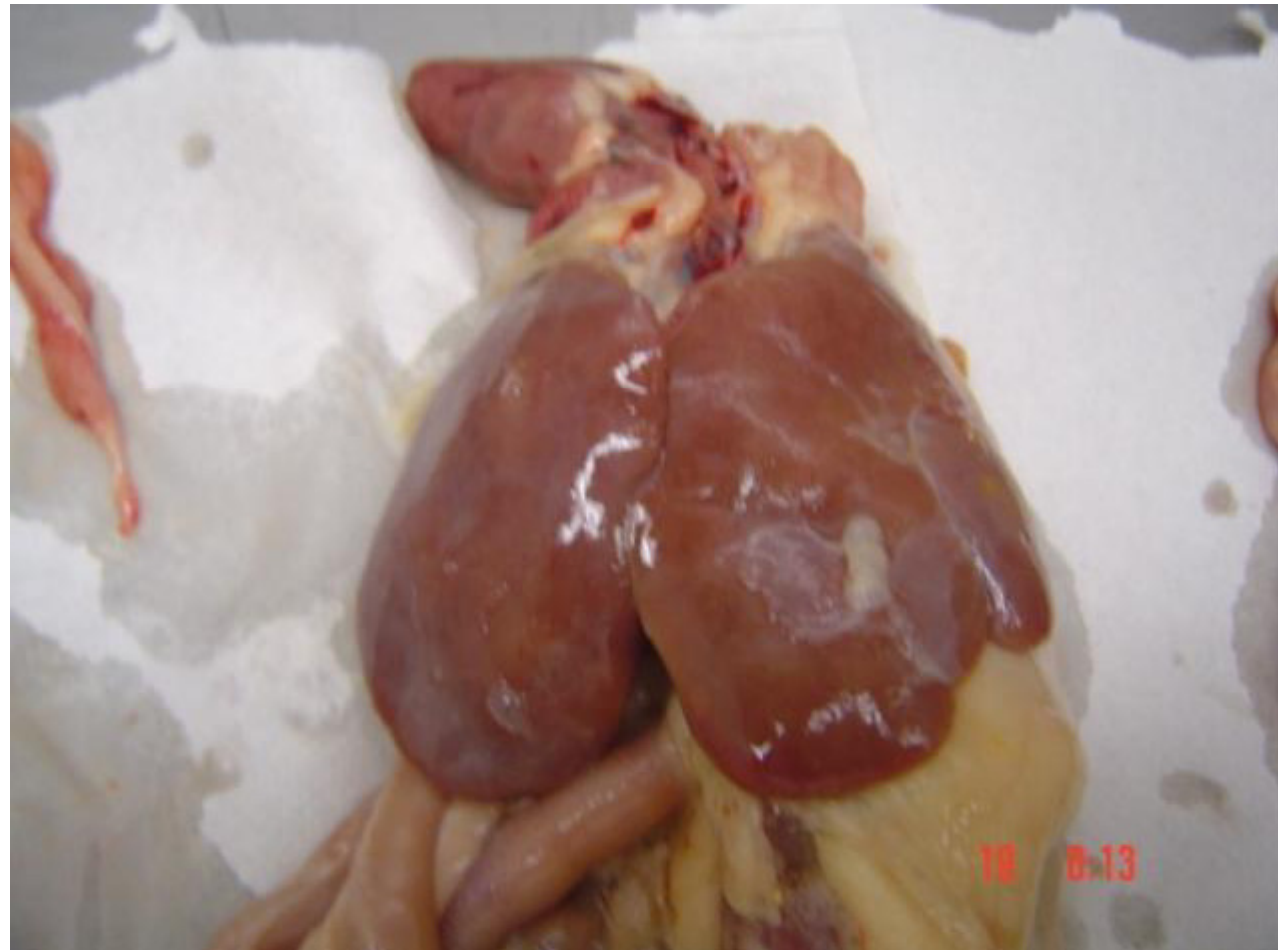


Geflügel-Fleischuntersuchung **Kontrollstelle 4** Beurteilung der Organe

Befund:
Ausgedehnte
LeberKapselentzündung - Perihepatitis

Beurteilung:
Untauglich

Info an aTA



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 4

Beurteilung der Organe



Befund:
Ausgedehnte
Lebernekrosen

Beurteilung:
Untauglich

Info an aTA



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 4

Beurteilung der Organe



Befund:

Fettleber – hell,
brüchig,
stumpfrandig,
Darmeröffnung

Beurteilung:

Untauglich

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:

untauglich



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 5

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



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



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
untauglich,
Gallenblase
untauglich



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 6

Beurteilung der Organe



Befund:

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

Beurteilung:

Nachputzen,
Magen mit
Nekrose
untauglich





Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle 6

Beurteilung der Organe

Befund:

Krägen
Sammlung erst
nach Entfernung
der untauglichen
TK
Hygiene
beachten

Beurteilung:

Veränderte Teile
untauglich,
Gallenblase
untauglich



Geflügel-Fleischuntersuchung

Kontrollstelle – Hygiene



R+D-Einrichtung

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



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Geflügel-Fleischuntersuchung

Danke

für die Mitarbeit und Aufmerksamkeit



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

