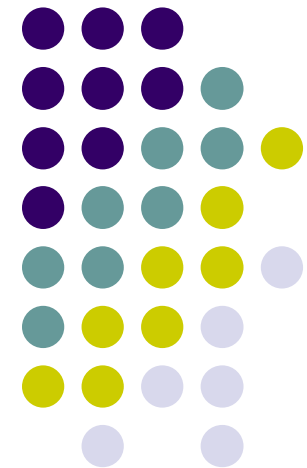
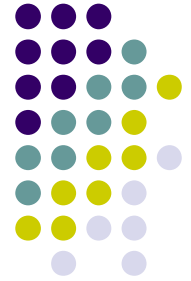


„Hausschlachtung“

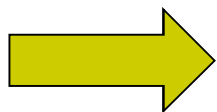


Jahrestagung der amtlichen Tierärzte 2011
Regierung von Oberfranken
Dr. Iris Fuchs

Definition:

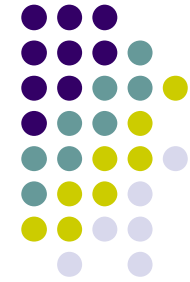


- außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes
- UND
- für den eigenen häuslichen Verbrauch



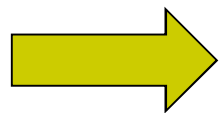
Fleisch aus Hausschlachtungen darf in keiner Art und Weise in Verkehr gebracht werden !

Schlacht tieruntersuchung



NUR ERFORDERLICH, WENN

- wenn der Verfügungsberechtigte unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist.

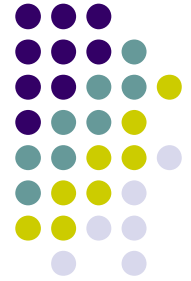


Bei Hausschlachtung als Notschlachtung ist eine Anmeldung zur Schlacht tieruntersuchung somit nicht obligatorisch !

Trichinenuntersuchung



- Der Verfügungsberechtigte muss Hausschlachtungen zur Fleischuntersuchung und bei Tieren, die Träger von Trichinen sein können zur Trichinenuntersuchung anmelden und den „in Aussicht genommenen Zeitpunkt der Schlachtung“ bei der Anmeldung der zuständigen Behörde mitteilen.
- Quetschkompressorium:
Diese Methode kann bei Hausschlachtungen auch weiterhin angewendet werden, obwohl die Anwendung nach EU-Recht mit Ablauf der Übergangsfrist am 31.12.2009 nicht mehr möglich ist.

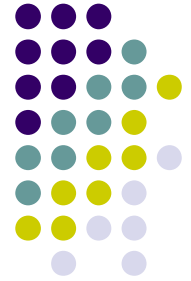


Fleischuntersuchung

- Anmeldung durch Verfügungsberechtigten
- Für Untersuchung und Beurteilung:

Verweis auf VO (EG) 854/2004 !!!

Fleischuntersuchung



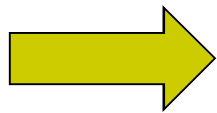
- unverzüglich nach der Schlachtung (auch NP !)
- gespaltene Tierkörper
(Rd/Pfd > 6 Mo; Schw > 4 Wo)
- Zoonose besondere Bedeutung
- Begutachtung aller äußeren Oberflächen

Weiterführende (Labor) Untersuchung



BEI: „Sofern dies für **erforderlich** erachtet wird, **sind**....

- ⇒ Verdacht / Fleischuntersuchung
- ⇒ zum Nachweis:
- ⇢ einer Tierkrankheit (auch BSE/TSE-Test)
- ⇢ von Rückständen (Hemmstoff)
- ⇢ der Nichteinhaltung mikrobiologischer Kriterien (BU)



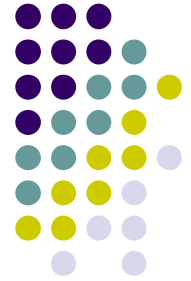
Insbesondere bei Notschlachtungen und Auffälligkeiten bzw. anderen Faktoren, die es ggf. erforderlich machen, dass Fleisch für untauglich erklärt wird

Beurteilung / Entscheidung: Fleisch



- Untauglich z.B. bei
 - abgemagerte Tiere
 - von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden
 - Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen
 - Anomalien der Konsistenz
 - unzureichender Ausblutung
 - organoleptische Anomalie, insbesondere ausgeprägter Geschlechtsgeruch
 - Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination
 - Rückstände

Genusstauglichkeitskennzeichen



- gibt es bei Hauschlachtungen nicht !
- Nachweis der erfolgten Untersuchungen ist nur über die entsprechenden Belege möglich !

Tier-LMHV: Verbote; § 2c

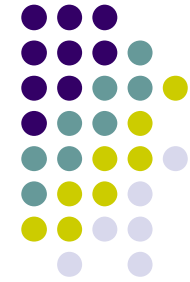


Gilt für Verfügungsberechtigten:

- (1) Es ist verboten, Fleisch von nach § 2a Absatz 1 geschlachteten Tieren vor Abschluss einer nach § 2a Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten.

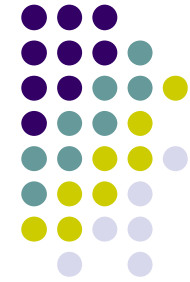
Die zuständige Behörde kann die Zubereitung, Be- oder Verarbeitung von in Satz 1 bezeichnetem Fleisch vor Abschluss der Untersuchung nach § 2a Absatz 1 Nummer 3 genehmigen, sofern der zur Anmeldung der Untersuchung Verpflichtete sicherstellt, dass der Verzehr dieses Fleisches bis zur Bestätigung, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, ausgeschlossen ist.

BSE-Testpflicht: Stand 15.01.2010



Geburtsland des Rindes (inklusive Wasserbüffel und Bison)		Testpflichtalter
Deutschland oder „alter“ EU-Mitgliedstaat* Belgien, Dänemark, Deutschland, Irland, Griechenland, Spanien , Frankreich , Italien , Luxemburg, Niederlande, Portugal, Österreich , Slowenien, Finnland, Schweden, Vereinigtes Königreich	Normalschlachtung Notschlachtung Verendung, Tötung	> 48 Monate
„neuer“ EU-Mitgliedstaat** oder nicht EU-Mitgliedstaat Bulgarien, Estland, Lettland, Litauen, Malta, Polen , Rumänien , Slowakei, Tschechische Republik , Ungarn und Zypern	Normalschlachtung	> 30 Monate
	Notschlachtung Verendung, Tötung	> 24 Monate

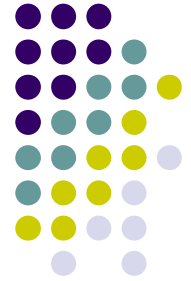
SRM-Entsorgung



Rinder	SRM	jedoch nicht
Jedes Alter	Mandeln (Tonsillen), gesamter Darm und Darmgekröse	-
Älter als 12 Monate	Schädel mit Gehirn, Augen, Zungenbein, Rückenmark	Unterkiefer, Zunge
Älter als 30 Monate	Wirbelsäule einschließlich den davon abgehenden großen Nervenknotten (Spinalganglien)	Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, Kreuzbeinflügel, Crista sacralis mediana

Schaf und Ziege	SRM
Jedes Alter	Milz, Hüftdarm/Krummdarm (= Ileum)
Älter als 12 Monate oder ein bleibender Schneidezahn hat das Zahnfleisch durchbrochen	Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln (Tonsillen), Rückenmark

Fazit für amtl. TA + amtl. Fachassi.



- exakte Fleischuntersuchung !
- BSE/TSE Untersuchungen nicht vergessen !
- Einfärbung SRM !

und

- bei Verdacht weiterführende Untersuchung!