

QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2
Fleischverarbeitung



Teil 3
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4
Tierhaltung



Teil 5
Zertifizierung

Serie
Teil 3

Schlachtung und Zerlegung

Tierschutz und Hygiene im Fokus

Die Schlachtung und Zerlegung haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Fleisch. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren vor und während der Schlachtung ist sowohl in Bezug auf den Tierschutz, als auch bei der Sicherstellung einer hohen Produktqualität unabdingbar. Zerlegebetriebe stellen sicher, dass höchste Anforderungen an die Hygiene eingehalten werden. Dabei werden sie von QS tatkräftig unterstützt. Der Betrieb, in dem der Metzgermeister und Fleischniker Franz Seibold tätig ist, nimmt seit Jahren am QS-System teil – aus Überzeugung. Im dritten Teil unserer Serie berichtet er darüber, wie er in seinem Arbeitsalltag von den QS-Anforderungen profitiert.

QS in der Schlachtung und Zerlegung

Im QS-System bilden Schlachtbetriebe die Schnittstelle zur Landwirtschaft. Sie haben die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz gleichermaßen im Blick. Insbesondere die Behandlung der Tiere beim Transport sowie vor und während der Schlachtung muss tierschutzgerecht sein. Die Ausgestaltung des Wartebereichs und des Treibganges sind wesentliche Faktoren für das Wohlbefinden der Tiere. Darüber hinaus tragen die Schlachtbetriebe mit dem Salmonellen-monitoring im QS-System zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln bei.

DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

UNTERBRINGUNG DER TIERE

Werden die Tiere nach der Anlieferung nicht direkt geschlachtet, müssen sie angemessen untergebracht werden – zum Beispiel in Wartebuchten. Für diese gelten ähnliche Anforderungen wie für die Ställe der Tierhalter. Wichtig ist, dass den Tieren ausreichend Platz zur Verfügung steht. In jeder Wartebucht müssen außerdem genug Tränken vorhanden sein. Ferner bieten Berieselungsanlagen besonders im Sommer eine Möglichkeit der Abkühlung und Beruhigung.

SCHLACHTVORGANG

Die Schlachtung ist definiert als Herbeiführen des Todes durch Blutentzug. Vor dem Stechen ist es wichtig, das Tier zu betäuben. Erst wenn es sich in einem anhaltenden Zustand völliger Bewusstlosig-



Franz Seibold Profil

Die Leidenschaft für Fleisch wurde Franz Seibold in die Wiege gelegt. Auf einem Schweinemastbetrieb mit eigener Wurstproduktion aufgewachsen, erkannte der 35-Jährige schnell, dass er in dieser Branche Fuß fassen möchte. Er machte eine Metzgerausbildung und Weiterbildung zum Fleischereitechniker. Heute ist Franz Seibold Abteilungsleiter in der Wurstproduktion eines Fleischverarbeitungsbetriebes in

Heilbronn. Der begeisterte Griller ist von QS überzeugt: „Das QS-Zertifikat beweist, dass alle Prozesse von unabhängigen Stellen kontrolliert werden. Sowohl Verbraucher als auch Unternehmen können sich somit auf die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel verlassen – und das vom Landwirt bis zur Ladentheke.“

keit befindet, darf es geschlachtet werden. Schlachtbetriebe sind dazu verpflichtet, den Betäubungserfolg unmittelbar nach der Betäubung sowie vor und während der Entblutung an einem signifikanten Anteil der Tiere zu überprüfen. Wenn eines der Tiere nach der Betäubung noch Anzeichen von Bewusstsein zeigt, muss in jedem Fall eine Nachbetäubung erfolgen. Da die meisten Betäubungsverfahren reversibel sind – die Tiere somit nach einer gewissen Zeit wieder aufwachen können – ist es wichtig, dass der Blutentzug möglichst schnell nach der Betäubung stattfindet. Hierfür sind bestimmte Zeiten definiert, die in jedem Fall einzuhalten sind und nicht überschritten werden dürfen. Erst wenn das Tier vollständig ausgeblutet ist, dürfen weitere Arbeiten am Schlachtkörper, wie das Absetzen von Gliedmaßen oder das Öffnen der Bauchhöhle, vorgenommen werden. ▶

Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutungsschnitt

Betäubungsverfahren	Sekunden
Bolzenschuss bei ■ Rindern ■ anderen Tieren oder anderen Schusspositionen	60 20
Elektrobetäubung warmblütiger Tiere	10 (bei Liegendentblutung) 20 (bei Entblutung im Hängen)
Kohlendioxidbetäubung	20 (nach Verlassen der Betäubungsanlage) 30 (nach dem letzten Halt in der CO ₂ -Atmosphäre)



QS fordert bei jedem Schlachtbetrieb die Benennung eines Tierschutzbeauftragten. Dieser trägt dafür Sorge, dass alle Tierschutzanforderungen im Unternehmen eingehalten werden.

Franz Seibold: „Je nach Betäubungsverfahren beträgt die Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutung 10 bis 60 Sekunden. Die Einhaltung dieser Zeiten wird in QS-Audits genauestens überprüft.“

BEURTEILUNG DER TIERE UND SCHLACHTKÖRPER

Beim Abladen oder in den Wartebuchten werden alle Tiere von einem Tierarzt untersucht. Weist ein Tier Auffälligkeiten auf, wird es zeitnah getötet oder in einen separaten Bereich gebracht und nach entsprechender Betreuung am Ende des Schlachttags getötet.

Im Rahmen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung wird jeder Schlachtkörper von einem amtlichen Tierarzt oder einem Assistenten beurteilt. Dieser berücksichtigt neben äußeren Auffälligkeiten (z.B. entzündete Gelenke oder Hautveränderungen) auch, ob Veränderungen an den inneren Organen vorliegen. Erst wenn das amtliche Personal den Schlachtkörper für genusstauglich erklärt hat, ist das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet.

Zahlen, Daten und Fakten zur QS-Befunddatenerfassung

- Über **70 Millionen Befunddaten** wurden seit 2015 bis heute erfasst.
- Befunddaten für **mehr als 85 Prozent aller Schlachtungen** in Deutschland liegen vor.
- **73 Schlachthöfe** melden ihre Befunddaten an die Befunddatenbank.

Befunddatenerfassung

Auffälligkeiten am lebenden Tier oder am Schlachtkörper werden dokumentiert. Der Landwirt wird darüber informiert, bei welchen seiner Tiere welche Befunde festgestellt wurden.

Die Befunddatenerfassung und insbesondere die Rückmeldung der Befunde an den Landwirt sind ein wichtiges Werkzeug, anhand dessen der Landwirt möglichen Handlungsbedarf für seinen Betrieb ableiten kann. Durch die Auswertung der Befunddaten können Auffälligkeiten, wie ein plötzlicher Anstieg in der Häufigkeit eines Befundes, entdeckt und entsprechende Maßnahmen bei Bedarf eingeleitet werden.



Franz Seibold: „Die Befunddaten sind ein wichtiger Indikator für die Tiergesundheit und den Tierschutz. Klar, dass ich diese Daten an QS weitergebe.“

JUNGEBERSCHLACHTUNG

QS-zertifizierte Schlachtbetriebe haben sich dazu verpflichtet, geruchsauffällige Karkassen bei der Jungberschlachtung zu separieren. Geübte, geruchssensible Personen kontrollieren am Schlachtband jeden Schlachtkörper auf Geruchsabweichungen.

SALMONELLENMONITORING

Im Jahr 2003 startete das QS-Salmonellenmonitoring mit dem Ziel, das Eintragsrisiko von Salmonellen in die fleischproduzierende Kette durch infizierte oder kontaminierte Mastschweine zu minimieren. Zu diesem Zweck nehmen die Schlachtbetriebe Proben von den geschlachteten Tieren der QS-zertifizierten Landwirte. Dabei richtet sich die Anzahl der zu entnehmenden Proben nach der Anzahl der jährlich angelieferten Tiere. Die Proben werden in einem Schnellverfahren von QS-anerkannten Laboren untersucht. Je nach Anteil positiver Ergebnisse

werden die Landwirte in eine von insgesamt drei Salmonellenkategorien (Kategorie I, II oder III) eingeteilt.

Die Schlachtungen erfolgen oft in einer bestimmten Reihenfolge. Dabei kann die Salmonellenkategorisierung berücksichtigt werden, so dass Schweine mit dem geringsten Risiko zuerst geschlachtet werden. So wird ein Verschleppen von Salmonellen zwischen einzelnen Herden sowie zwischen einzelnen Tieren minimiert. Neben Proben für Schnellverfahren müssen den Schlachtkörpern weitere Stichproben entnommen werden, welche in einem konventionellen Verfahren auf Salmonellen zu untersuchen sind. Die Ergebnisse werden vom Schlachtbetrieb im Rahmen der Eigenkontrolle erhoben.

Franz Seibold: „Erfüllt ein Landwirt sein Probensoll nicht und kann er somit nicht kategorisiert werden, verliert er seine Lieferberechtigung ins QS-System.“

HYGIENE

Neben der Schlachtung der Tiere nach Salmonellenkategorie sind seitens des Schlachthofs weitere Dinge zu beachten, um eine Verbreitung von Salmonellen und anderen Keimen einzudämmen. Zur Zerlegung verwendete Messer müssen in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine Verschleppung von Keimen zu vermeiden. In jährlichen Schulungen wird den Mitarbeitern der sichere Umgang mit Ausrüstung und Werkzeugen sowie deren korrekte Reinigung vermittelt. Außerdem werden die Mitarbeiter zur sicheren Herstellung von Lebensmitteln geschult. Hierzu gehört z. B. das richtige Verhalten in einer Hygieneschleuse.

Franz Seibold: „Besonders wichtig ist, dass meine Mitarbeiter und ich uns regelmäßig die Hände waschen und desinfizieren. Auch die Schuhsohlen, der Stechschutz und die weitere Berufsbekleidung werden in der Hygieneschleuse gereinigt.“

WARENHERKUNFT

Bei unverarbeitetem Schweinefleisch, das im Einzelhandel abgepackt an den Kunden verkauft wird, muss die Herkunft des Tieres angegeben sein. Daher sind Schlacht- und Zerlegebetriebe verpflichtet, Tiere unterschiedlicher Herkunft strikt nach Ländern voneinander zu trennen. Bei der Anlieferung der

QS-Salmonellenmonitoring in Zahlen

- **126 Schlachtbetriebe** ziehen Proben, davon nutzen 8 Nicht-QS-Schlachtbetriebe die Datenbank freiwillig.
- **2.434 Tierärzte** sind für die Entnahme von Blutproben in Schweinemastbetrieben registriert.
- Insgesamt **23.941 Schweinemastbetriebe** nutzen die Datenbank.
- **30 Labore** sind zur Untersuchung der Proben im QS-System zugelassen.
- Pro Jahr werden mehr als **1,68 Mio. Proben** auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht.

Tiere ist deren Herkunft in den Begleitdokumenten genau aufgeführt, sodass die Tiere separat eingestellt und geschlachtet werden können und nicht in einer Charge gemischt werden.

AUCH BEIM TRANSPORT DEN TIERSCHUTZ IM BLICK

In einer geschlossenen Kette ist es konsequent, dass auch Transportunternehmen, die Rinder, Schweine oder Geflügel im QS-System transportieren, eine QS-Zulassung haben. Der Tiertransport ist eng mit der Schlachtung und Zerlegung verknüpft. Das Wohlbefinden der Tiere während des Transports hat enormen Einfluss auf die Fleischqualität. Daher werden auch an den Transport lebender Tiere strenge Anforderungen gestellt. Unter anderem:

- ▶ Nachweis einer geeigneten Sachkunde zum Transport von Tieren
- ▶ Ständiger Zugang der Tiere zu sauberem Trinkwasser in ausreichender Menge bei Transporten mit einer Dauer von über 8 Stunden
- ▶ Einhaltung von Futter- und Tränkefristen
- ▶ Pausen an Viehsammelplätzen bei längerer Transportdauer

Bei der Anlieferung der Tiere am Schlachthof überprüft dieser, ob Tierhalter und Transporteur ein gültiges QS-Zertifikat besitzen. In QS-Audits wird der Umgang mit den lebenden Tieren überprüft. ■

