



# Salmonellen-Workshop ZDS

18.10.2007

## Schlussfolgerungen aus behördlicher Sicht

Dr. Götz Anhalt



Welche Aufgaben resultieren für die Behörden aus den Informationspflichten (gemäß § 7 der Salmonellen-VO)?

§ 7 Abs. 1  
„Auf Anforderung ...“

Nr. 1: - Untersuchungsergebnisse  
- S. antikörperstatus

Nr. 2: - Aufzeichnungen zu Maßnahmen in  
Kat.-III-Betrieben

§ 7 Abs. 2  
obligatorisch

Meldung Kat.-III-Einstufung innerhalb von 2 Wochen

Aufgaben:

Wahrnehmung der „Kontrolle der Kontrolle“  
- stichprobenweise / bei Verdacht

20.10.2007

2



Wie kann ein (bundes-)einheitliches Vorgehen der Behörden erreicht werden, z. B. in Bezug auf die Interpretation serologischer Befunde (in der Überwachung) zum einen und bakteriologischer Befunde (in der Ursachenforschung) zum anderen.

Hintergrund: **Fleischhygienerechtliche Beurteilungsrelevanz**

Position: - **Serologische AK - Befunde** sind **kein Indiz** für eine **aktuelle Salmonellenbelastung** der untersuchten Partie.  
- **Bakteriologische Befunde** aus Beprobungen zur epidemiologischen **Klärung der Bestandssituation** (Ermittlung möglicher Eintragspfade) lassen **keine direkten Schlüsse auf die aktuelle Belastungssituation von Schlachtschweinepartien** zu.

P.vermittlung: Dienstbesprechungen, Erlasse (Land)  
Besprechung in Arbeitsgruppen der LAV

20.10.2007

3



Wie wird der Schulungs- und Informationsbedarf für die zuständigen Behörden beurteilt?

Aktuell: **„Schulungsbedarf“** nicht gegeben  
(Verordnungsinhalt und resultierende Aufgaben bekannt)

Zukünftig: **Informationsbedarf** im Rahmen der weiteren Entwicklung gegeben (Gestaltung des „Nationalen Bekämpfungsprogramms“, insbesondere Aufgabenwahrnehmung bei der übergreifenden „Kontrolle der Kontrolle“ in der Lebensmittelkette)

20.10.2007

4



Wie kann eine stufenübergreifende Abstimmung der Maßnahmen in der Lebensmittelkette und eine Vermeidung von Sicherheitslücken erreicht werden?

**1. Allgemeiner Verkehr zwischen Erzeuger- und Schlachtebene:**

Integration der Erzeugerbetriebseinstufung in die „Lebensmittelketteninformation“ und hinreichender zeitlicher Vorlauf zwecks entsprechender Steuerung (Schlachtierlogistik / Schlachtorganisation)

**2. Interner Verkehr in Vertikalverbänden:**

Vorplanung von Schlachtierlogistik und entsprechender Schlachtorganisation möglich (Schlachttag / Schlachthöfe)

**Nach rechtlicher Programmetablierung:**

Unterrichtung des amtlichen Tierarztes („Kontrolle der Kontrolle“)



Wie ist die fehlende Einbeziehung kleiner Betriebe sowie importierter Schlachtschweine zu beurteilen (Sicherheitslücke?)?

Keine „Sicherheitslücke“ bis zur verpflichtenden Umsetzung eines genehmigten nationalen Bekämpfungsprogramms (wirtschaftsinterne Regelung / Risiko der Irreführung des Verbrauchers)

Wenn nationales Bekämpfungsprogramm verpflichtend eingeführt:

- Nicht eingestufte Betriebe automatisch in der schlechtesten Kategorie
- Schlachtschweine aus anderen MS unterliegen gleichartigen Programmen (Kommunikation der Einstufungskriterien / fallbezogene Mitteilung über „Lebensmittelketteninformation“)
- bei Schlachtung von Schweinen aus „kleinen Betrieben“ (ohne Einstufung) in kleinen Schlachthöfen (ohne differenzierende Schlachtierlogistik) ausschließliches Regulativ für die Verwendung des Fleisches: Eigenkontrollen nach der VO (EG) Nr.2073/2005



Wie kann falschen oder überzogenen Erwartungen an die Salmonellenüberwachung vorgebeugt werden?

Präzisierung der Fragestellung erforderlich:

**Können bestehende Fehleinschätzungen**

- der biologisch gegebenen Salmonellenpräsenz in der Umwelt,
- des dadurch bedingten permanenten Eintragsrisikos in Nutztierbestände,
- der Möglichkeiten und Grenzen bei der Etablierung von Bekämpfungsprogrammen und
- der Eigenverantwortlichkeit von Verbrauchern beim Umgang mit unvermeidbaren Restrisiken

bei den in der Diskussion beteiligten Gruppen aufgearbeitet werden?

Spannungsfeld: Zoonosen-Überwachungsrichtlinie, Zoonosen-Bekämpfungsverordnung, VO über mikrobiologische Kriterien bei Lebensmitteln, Lebensmittel-Basisverordnung



Welche sonstigen Schlussfolgerungen ergeben sich aus dem Workshop?