Mit Daten und Fakten auf Nummer sicher

Stanlab-Fachtagung an der TiHo mit Themen aus Überwachung, Lebensmittelrecht und Diagnostik

Ein breitgefächertes Themenpotpourri aus Überwachung, Lebensmittelrecht und Labordiagnostik erwartete die Teilnehmer der zweitägigen Fachtagung des Sachverständigenlabors Stanlab.

Den Austausch zwischen Praxis und Wissenschaft pflegen Dr. Dieter Stanislawski, Gesellschafter und Geschäftsführer des SL Stanlab Sachverständigenlabors in Sehnde, und Dr. Gerhard Greif, Präsident der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo), seit Jahren. So lag es nahe, die Stanlab-Fachtagung in Kooperation mit dem Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit in Hannover zu veranstalten, das Prof. Dr. Madeleine Plötz seit April leitet. Ergebnisse aus der Forschung schneller in die Praxis umzusetzen ist dabei ebenso das Ziel wie praxisrelevante Fragestellungen an die Hochschule heranzutragen.

Für die Stanlab-Tagung kooperierte Dr. Dieter Stanislawski in diesem Jahr mit Prof. Dr. Madeleine Plötz, die von der Universität Gießen kommend im April 2019 die W3-Professur für Lebensmittelqualität und -sicherheit an der Tierärztlichen Hochschule Hannover übernommen hat. *Foto: kck*

70 Prozent Mängel bei Schlachthofkontrollen

Nach tierschutzrelevanten Verstößen in Schlachtbetrieben in Osnabrück, Oldenburg, Hannover und Stade erfolgen seit November vergangenen Jahres in Niedersachsen Kontrollen mit den Schwerpunkten Tierschutz, Betäubung und Schlachthygiene. Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Präsident des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves), zog nach Auswertung erster Ergebnisse eine nüchterne Bilanz: „Das System der Kontrolle hat noch Potenzial.“ Die Schlacht- und Fleischuntersuchung müsse von geschulten Kräften durchgeführt werden, und nicht von Teilzeittierärzten. Für den Herbst hat die EU-Kommission Audits in niedersächsischen Schlachthöfen geplant.

Anzeige
agmadata
DIGITALE PROZESSE FÜR GUTE LEBENSMITTEL

In Niedersachsen gibt es 284 Schlachtbetriebe, darunter 14 große mit einer Schlachtleistung von 50 t oder mehr (Lebendgewicht je Tag im Jahresdurchschnitt), zwölf mittelgroße Unternehmen und 257 kleine Betriebe mit einer Schlachtleistung von weniger als vier Tonnen. Bis jetzt wurden 44 Schlachtstätten überprüft und bei 70% Mängel gefunden. Ein hoher Prozentsatz geht dabei auf das Konto der Tierschutzmängel in Kleinbetrieben. Vielfach wurden technische Probleme bei Betäubungsgeräten festgestellt. Bei 53% der kontrollierten Betriebe fehlten Standardarbeitsanweisungen zum Tierschutz oder sie waren unvollständig. 32% konnten keine Sachkundenachweise für die durchgeführte Tätigkeit und die eigenbetrieblichen Betäubungskontrollen vorlegen und in 39% der Fälle wurden unzureichend gewartete und gereinigte Geräte beanstandet.

Dass große Betriebe weniger auffällig waren, führt der Laves-Präsident auf deren bessere fachliche Experise zurück. Hier sieht Haunhorst auch den Schlüssel zur Problemlösung. Er empfahl dringend Nachbesserungen bei den betrieblichen Eigenkontrollen, der Amtstierarztausbildung und der Personalqualifizierung. Eine bessere Vernetzung der Kontrollen von Stall und Schlachthof und deren Dokumentation via verpflichtende Kameraüberwachung hält er ebenso für ratsam wie eine verpflichtende turnusmäßige Kontrolle der technischen Anlagen, beispielsweise durch die technischen Sachverständigen des Laves. Haunhorst regte an, dass sich die Wirtschaft zur Gründung einer Fortbildungseinrichtung für Schlachthofpersonal und Tierschutzbeauftragte der Betriebe zusammenschließt. Bereits in der Diskussion ist der Aufbau eines Beratungsdienstes für handwerkliche Schlachtbetriebe.

Schlachtung gravider Tiere bleibt brisant

Auch wenn seit Juli 2017 in Deutschland im letzten Drittel trächtige Säugetiere außer in absoluten Ausnahmefällen wie Nottötungen nicht mehr geschlachtet werden dürfen, bleibt das Thema brisant – zumal die EFSA davon ausgeht, dass mit zunehmender Ebermast die Schlachtquote trächtiger Nutztiere steigen wird.

Schlachthofkontrolle

„GROßBETRIEBE HABEN WENIGER PROBLEME ALS KLEINE“

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Laves Niedersachsen

Trächtige Nutztiere

„EBERMAST KANN DAS PROBLEM VERSTÄRKEN“

Philipp Rolzhäuser, Tierarzt

CleanSmoke™

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit im Einklang!

Das CleanSmoke Räucherverfahren entlastet die Umwelt und garantiert sichere Lebensmittel.

Mit diesen Vorteilen können Sie rechnen:

- ✓ **Kostenreduzierung**
- ✓ **Prozessoptimierung**
- ✓ **Ressourcenschonung**
- ✓ **Qualitätssicherung**

Red Arrow – Für Ihren Erfolg!

„Vom traditionellen Rauch nur das Beste“

RED ARROW

Red Arrow Handels-GmbH • Hanna-Kunath-Str. 25 • 28199 Bremen • Tel: (0421) 596 57 - 0 • www.red-arrow-deutschland.de

Produktaufmachung

„VIEL HILFT VIEL BEI DER ETIKETTIERUNG"

Prof. Gerd Weyland, KWG Rechtsanwälte

Veggie-Leitsätze

„ENTSCHEIDEN WERDEN DIE GERICHTE"

Prof. Dr. Matthias Horst, Zenk Rechtsanwälte

Wie viele hochträchtige Tiere in Deutschland geschlachtet werden und warum dies geschieht, war Thema des durch das BMEL geförderten Forschungsprojekts „SiGN" an dem die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und das Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig zusammen arbeiteten. Das Projekt, das im Jahr 2015 startete und Ende 2018 abgeschlossen wurde, berücksichtigt alle zur Schlachtung kommenden weiblichen Nutztiere, also neben Kühen und Sauen auch kleine Wiederkäuer und Stuten. Wie Philipp Rolzhäuser von der Leipziger Forschungsgruppe in Hannover ausführte, gibt es derzeit keine Pläne, das Projekt fortzuführen, zumal rechtlich die Schlachtung von Nutztieren bis zu einem bestimmten Trächtigkeitsgrad jetzt legitimiert ist.

Ziel des Forschungsprojekts war die Erhebung repräsentativer Daten zur Zahl der trächtig geschlachteten Nutztiere für das gesamte Bundesgebiet sowie eine Erfassung des Trächtigkeitsstadiums dieser Tiere. Des Weiteren sollten Projektmitarbeiter vor Ort in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern Gründe für die Abgabe trächtiger Tiere in kooperierenden Herkunftsbetrieben ermitteln. Basierend auf den so erhobenen Daten wurden zudem eine Kosten-Nutzen-Analyse durchgeführt und Handlungs- und Maßnahmenempfehlungen gegeben, um Alternativen zu dieser Praxis aufzuzeigen und die Schlachtung gravider Nutztiere zu reduzieren.

Nach amtlicher Datenmeldung von Januar 2015 bis Dezember 2018 wurden bundesweit 808 833 weibliche Rinder geschlachtet, 20 192 Tiere davon waren trächtig. Wie Rolzhäuser ausführte, liegen die Projektergebnisse deutlich über diesen amtlichen Überwachungszahlen, auch werden die Trächtigkeitsstadien unterschiedlich zugeordnet. Es habe sich gezeigt, dass die Schlachtung gravider Nutztiere ein betriebsspezifisches Phänomen sei. Gründe und Risikofaktoren wurden stufenübergreifend entlang der Wertschöpfungskette evaluiert. Als Ursache für die Zuführung trächtiger Rinder zur Schlachtung nennen die Landwirte unter anderem schlechtes Stallmanagement (speziell in kleineren Betrieben ohne Management und einer extensiven Haltung), Fehldiagnosen durch den behandelnden Tierarzt bzw. unterlassene Nachkontrolle, ökonomische Faktoren (Kälber haben einen geringeren Handelswert), Krankschlachtung sowie seuchenhygienische Prophylaxe. Individuelle Lösungsansätze, so Rolzhäuser, erfordern ein hohes Maß an Eigenverantwortung, Fachwissen und Flexibilität von allen Beteiligten in der Wertschöpfungskette. Notwendig seien weitere Untersuchungen, insbesondere zur sicheren Altersbestimmung bei Feten.

Anzeige
HYGIENE TECHNOLOGY
KOHLHOFF
www.kohlhoff-hygiene.de

Was ändern die Veggie-Leitsätze?

Die neuen „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel" sind ein halbes Jahr alt und haben keineswegs zur Befriedung der Diskussion um die Bezeichnung alternative Fleischprodukte beigetragen. Der Leitsatz wird noch nicht angewandt – weder von den Behörden noch von den Unternehmen. Prof. Dr. Matthais Horst von der Kanzlei Zenk Rechtsanwälte sieht vielmehr ein wachsendes Bedürfnis nach Klarheit in der Definition und der Bezeichnung, da das Thema ein wachsendes Irreführungspotenzial und eine zunehmende Wettbewerbsrelevanz hat. Horst kritisierte die Unterscheidungen der Bezeichnungen in Anlehnung an „gewachsene" (Filet) und „geschnittetene" (Schnitzel) tierische Produkte beziehungsweise „spezifische" (Salami) Wurstwaren und „Kategorien" (Streichwurst") als willkürlich und unverständlich. Die Lebensmittelbuch-Kommission überschreite seiner Meinung nach ihre Grenzen soweit sie die Verkehrsauffassung nicht nur feststelle, sondern prägen wolle, denn dies sei nur dem Gesetzgeber vorbehalten. Horst ist sicher: „Die Leitsätze bleiben in der Diskussion, entscheiden werden die Gerichte." Bewegung gibt's vielleicht auf Brüsseler Ebene. Der Agraruasschuss des EU-Parlaments fordert eine Definition für vegetarisch/vegan gemäß Art. 36 Abs. 3b LMIV ein. Der Bauernverband, der Deutsche Fleischer-Verband und der Verband der Fleischwirtschaft ziehen mit und fordern einen EU-weiten Bezeichnungsschutz für Fleisch und Fleischerzeugnisse vergleichbar mit dem Schutz für Milcherzeugnisse.

Das Etikett und sein Irreführungspotenzial

Bei der rechtlichen Beurteilung des Irreführungspotenzials einer Bezeichnung kommt es nicht nur auf diese selbst, sondern auch auf die übrige Produktaufmachung an. Solche kennzeichnungspolitische Fragestellungen spielen nicht erst seit Einführung des Portals lebensmittelwarnung.de eine wichtige beanstandungsrechtliche Rolle, sie nehmen aber zu – auch in ihrer Bedeutung für die Bewertung der Lebensmittelsicherheit. Prof. Gerd Weyland von der Kanzlei KWG Rechtsanwälte kennt zahllose Fallbeispiele, die die die Kluft zwischen Produktaufmachung und Produktkennzeichnung von Lebensmitteln sowie dem Verbraucherverständnis und der Überwachung verdeutlichen. Seiner Meinung nach gilt es eindeutig zu unterscheiden zwischen einer Veröffentlichung auf dem Portal

Listerien

„AUCH EIN PROBLEM DES HYGIENIC DESIGNS"

Prof. Dr. Dr. Roger Stephan, Universität Zürich

lebensmittelwarnung.de, wo öffentliche Warnungen und Informationen nach §40 Abs. 1 und 2 LFGB publiziert werden, und der Lebensmittelsicherheitsbewertung gemäß Art. 14 VO (EG) 178/2002. Die Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels bleibt gegeben, wenn die Abweichung marginal beziehungsweise für die Kaufentscheidung ohne Relevanz ist. Zum Beispiel wenn bei einem Erbsen-Möhren-Fertiggericht im Zutatenverzeichnis die Gemüsezutaten in der Reihenfolge vertauscht sind. Anders verhält es sich mit angesagten „blutigen" Burgerfotos auf der Hackfleischpackung mit dem Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen". Ob der Etikettierungsgrundsatz „viel hilf viel" hält was er verspricht, ist noch nicht zu Ende diskutiert.

Genanalytik

„TIERART-BESTIMMUNG GEHT HEUTE SCHON VOR ORT"

Dr. André Becker, Tierärztliche Hochschule Hannover

Jeder Listerien-Serotyp hat seinen Fingerabdruck

Listeria (L.) monocytogenes kann als Lebensmittelinfektionserreger zu schwerwiegenden Erkrankungen des Menschen und auch zu Todesfällen führen. Daneben sind Befunde von *L. monocytogenes* in Lebensmitteln eine der häufigsten Ursachen für große Rückrufaktionen. Auch wenn Listerien ubiquitär vorkommen, weist der Nachweis des Stäbchenbakteriums immer auf ein Hygieneproblem hin. Obwohl 13 Serotypen beschrieben sind, wird die Mehrzahl der Listeriosen nur mit vier Serotypen Verbindung gebracht und erst wenn deren genetischer Fingerabdruck gleich ist, handelt es sich um die gleichen Stämme und die Eintragsquelle kann sicher identifiziert werden. In der Schweiz erfolgen die Ausbruchsuntersuchungen und die Identifikation von Kontaminationswegen mit verschiedenen genotypischen Methoden am Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Universität Zürich, dem Prof. Dr. Dr. Roger Stephan vorsteht.

LAMP als schnelle Alternative zur PCR

Nicht zuletzt bedingt durch den Pferdefleischskandal im Jahr 2013 wurden in Deutschland die Aktivitäten bei der Methodenstandardisierung im Bereich der Tierarten-Differenzierung in den vergangenen Jahren intensiviert. Derzeit werden überwiegend molekularbiologische Verfahren auf Basis der real-time Polymerase-Kettenreaktion (PCR) und von DNA-Chips sowie immunologische Verfahren (ELISA) eingesetzt. Mit LAMP als Schnelldetektionsmethode stellte Dr. André Becker von der TiHo eine einfache, kostengünstige und nicht geräteintsive Alternative zur PCR vor. Bei LAMP (loop-mediated isothermal amplification) handelt es sich um ein Verfahren zum Nachweis des genetischen Codes, das im Jahr 2000 von japanischen Wissenschaftlern entwickelt wurde und auch als Nachweisverfahren bei verschiedenen Infektionskrankheiten eingesetzt wird. ■ **KCK**

Anzeige

www.risco.de

RS 920:
Revolutionäre
Hackfleischproduktion

Die innovative Lösung von RISCO zur Herstellung von Hackfleisch.

Der RISCO RS 920 Hochleistungsportionierer ist ein zukunftsweisendes Portioniersystem, mit dem alle Arten von Hackfleisch in bester Produktoptik hergestellt werden können. Das Konzept aus kontinuierlichem Füllen und Schneiden macht das RS 920 äußerst gewichtsgenau und extrem schnell (bis 220 Port./Min.)

Die Vorteile:

- Perfekte Produktoptik
- Geringe Verschleiß- und Wartungskosten
- Minimaler „Give-Away"
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Füllwolf mit Servoantrieb
- Trenn- und Sortiervorrichtung

RISCO
Partner in your success

Risco GmbH
Vorstadtstr. 61-67 | 73614 Schorndorf | Tel. 07181/9274-0 | Fax 07181/9274-20 | info@risco.de