



Antwort der Landesregierung auf eine Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung

Abgeordnete Frau Dorothea Frederking (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

Kontrollen im Schlachthof Wiesenhof in Möckern durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Jerichower Land

Kleine Anfrage - KA 6/7436

**Antwort der Landesregierung
erstellt vom Ministerium für Arbeit und Soziales**

Frage Nr. 1:

Welche Art von Kontrollen werden vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt im Schlachthof Wiesenhof in Möckern durchgeführt? Bitte bei den Schlachtkörper-Proben, die für Laboruntersuchungen gezogen werden, auch den Probenumfang und die Untersuchungsparameter angeben. Welche rechtlichen Vorgaben werden bei der Festlegung des Proben- und Untersuchungsplanes berücksichtigt?

Antwort zu Frage Nr. 1:

Im Schlachthof Wiesenhof in Möckern werden vom Fachbereich Gesundheits- und Verbraucherschutz, Sachgebiet Veterinäramt des Landkreises Jerichower Land folgende Kontrollen durchgeführt:

- tägliche Abnahme der Reinigung und Desinfektion vor Produktionsbeginn durch den amtlichen Tierarzt, bei Abweichungen erfolgt gegebenenfalls Anweisung zur sofortigen Nachreinigung und Desinfektion;
- tägliche Hygienekontrollen während der Produktion (insbesondere in den Bereichen Bratfertiglinie, Wiegelinie, Zerlegung, Verpackung, Separatorenfleisch) in der Früh- und Spätschicht, in Ausnahmefällen nur in der Mittelschicht;
- in jeder Schicht mindestens ein Mal Kontrolle der Kerntemperatur der Schlachtierkörper nach der Sprühkühlung;
- tägliche Kontrolle der Reinigung und Desinfektion der Lebetiertransportfahrzeuge und Transportbehältnisse (Kisten);

(Ausgegeben am 07.05.2012)

- tägliche Kontrolle der vor der Schlachtung angelieferten Tiere (Wartezeit maximal zwei Stunden) hinsichtlich Witterungsschutz und Belüftung;
- tägliche Überprüfung der Gesundheitsbescheinigungen und Nämlichkeitsprüfung des Schlachtpostens;
- tägliche Überprüfung der Fahrzeuge, auch mit den jeweils angemessenen Planen (Sommer- und Winterausstattung), der Besatzdichten (stichpunktartige Auszählung der Tiere);
- tägliche Überprüfung der Betäubungsparameter der Wasserbadbetäubungsanlage bei jedem neuen Schlachtposten auf Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorgaben,
- tägliche Kontrolle der beim Transport verwendeten Tiere;
- Durchführung der sogenannten 300er-Stichprobe in der Bratfertigungslinie bei jedem Posten, das heißt Auszählung von Beanstandungsparametern (pathologisch-anatomische Veränderungen) anhand von 300 hintereinander folgenden Tieren (Hämatome, Frakturen, Verunreinigungen, Brustblasen, Ballennekrosen usw.);
- tägliche Kontrolle der Einhaltung des Schwarz-Weiß-Prinzips im Rahmen des Betriebsrundganges;
- tägliche Abfertigung von Fleischtransportfahrzeugen bei Export in Drittland, das heißt Kontrolle der Dokumente, Fahrzeuge und Erzeugnisse;
- tägliche Erstellung von Veterinärbescheinigungen sowie Vorattestierungen;
- tägliche Kontrolle der ordnungsgemäßen Aufbewahrung und Entsorgung anfallender Konfiskate sowie tierischer Nebenprodukte;
- tägliche Kontrolle der Eigenkontrollergebnisse des Betriebes hinsichtlich Mikrobiologie (Keimgehalt, Salmonellen, Campylobacter etc.), Dioxin, Radioaktivität, Fremdwassergehalte, Reinigungs- und Desinfektionskontrollergebnisse (Geräte und Ausrüstungen, Bedarfsgegenstände);
- tägliche Kontrolle des Bruttoleibengewichtes der täglichen Schlachtung zur Überwachung der Einhaltung der Mengenvorgaben nach BImSchVO (Genehmigungsbescheid des LVwA über 1 200 t pro Woche);
- ein Mal im Quartal erfolgt eine Kontrolle des lebensmittelhygienisch relevanten Teils des Betriebes unter Beteiligung eines weiteren amtlichen Tierarztes,
- ein Mal im Jahr wird eine Teamkontrolle unter Beteiligung des Landesverwaltungsamtes (LVwA), des Landesamtes für Verbraucherschutz (LAV) und der örtlich zuständigen amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde des Landkreises Jerichower Land durchgeführt.

Zusätzlich können anlassbezogene Kontrollen durchgeführt werden.

Während der gesamten Produktion wird die amtliche Geflügelfleischuntersuchung durch amtliche Fachassistenten unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes durchgeführt.

Die Entnahme von Schlachttierkörperproben ergibt sich aus den Anforderungen des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP). Dies bedeutet wöchentliche Probenahmen im Umfang von fünf bis 30 Proben. Diese Proben werden auf folgende Parameter untersucht:

- Steroide
- Nitrofurane
- Chloramphenicol und Nitroimidazole
- Stilbene
- Beta-Agonisten
- Nikotin
- Zeranol
- Sulfonamide
- Tetracycline
- Benzimidazole
- Chemische Elemente
- Kokzidiostatika
- Chinolone
- Mycotoxine
- Thyerostatika
- Carbamate/Pyretroide
- NSAID
- Organische Chlorverbindungen /PCB's

Zusätzlich zu den durch den NRKP vorgegebenen Probenahmen untersucht der Landkreis Jerichower Land wie folgt:

- Durchführung von Fremdwasserprobenahmen (nach Marktordnungsrecht) an ganzen Tierkörpern im Abstand von zwei Monaten und an Tierkörperteilen ein Mal im Vierteljahr. Kommt es bei den Proben zu Beanstandungen, so werden mindestens drei weitere Proben innerhalb von vier Wochen entnommen bis drei aufeinanderfolgende Proben die Konformität der Erzeugnisse wieder belegen.
- Entnahme von Separatorenfleischproben ein Mal im Monat zur Untersuchung auf Salmonellen und Kalziumgehalt.
- Quartalsmäßige Überprüfung der Eigenkontrollergebnisse für die Reinigungs- und Desinfektionskontrolle durch Entnahme amtlicher Proben, dabei Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, E-Coli, coliforme Keime und Salmonellen.

Frage Nr. 2:

In welchem Rhythmus werden die entsprechenden Kontrollen durchgeführt? Welche Kontrollen werden permanent und durchgängig während des laufenden Betriebes durchgeführt und welche in regelmäßigen Intervallen?

Antwort zu Frage Nr. 2:

Siehe Antwort zu Frage Nr. 1.

Frage Nr. 3:

Wie viel Personal des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes ist täglich für die entsprechenden permanenten und durchgängigen Kontrollen und wie viel Personal ist für die entsprechenden intervallmäßigen Kontrollen im Schlachthof im Einsatz? Inwieweit hat es eine Veränderung bei der Anzahl der Amtsmitarbeiter und Amtsmitarbeiterinnen vor und nach der zeitweiligen Betriebsschließung im März 2012 gegeben?

Antwort zu Frage Nr. 3:

Es sind derzeit zwei amtliche Tierärzte und zehn amtliche Fachassistenten (FA's) im Geflügelschlachthof tätig, das heißt pro Schicht ein Tierarzt und fünf FA's. Hinzu kommt ein amtlicher Tierarzt als Abwesenheitsvertreter für Urlaub und Krankheitsfälle; des Weiteren eine amtliche Tierärztin, die von Seiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Landkreises Jerichower Land für den Geflügelschlachthof zuständig ist sowie der Sachgebietsleiter (Amtstierarzt). Nach dem 5. bzw. 7. März 2012 hat es keine Veränderung des eingesetzten amtlichen Personals gegeben. Für die ab September 2012 vorgesehene Aufstockung des Personals auf 13 FA's werden zurzeit amtliche FA's ausgebildet. In 2012/2013 werden durch den Landkreis weitere amtliche FA's ausgebildet, unter anderem auch für den Einsatz in Möckern. Ab 2013 soll nach Angaben des Landkreises Jerichower Land zusätzlich ein weiterer amtlicher Tierarzt dauerhaft in Möckern zum Einsatz kommen.

Sowohl die permanenten als auch die intervallmäßigen Kontrollen werden durch das genannte Personal durchgeführt.

Frage Nr. 4:

Welche Qualifikation hat das Amtspersonal, das beim Schlachthof Wiesenhof im Einsatz ist? Für welche Kontrollen und Untersuchungen ist welches Personal zuständig? Inwieweit sind staatlich geprüfte Veterinärinnen und Veterinäre im Schlachthof vor Ort im Einsatz?

Antwort zu Frage Nr. 4:

Die amtlichen FA's haben eine Ausbildung zum Geflügelfleischkontrolleur abgeschlossen und eine entsprechende Qualifikation nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 854/2004 absolviert. Sie agieren im amtlichen Auftrag des Landkreises Jerichower Land.

Für den zweiten Teil der Fragestellung wird auf die Beantwortung der Frage Nr. 1 verwiesen. Amtliche FA's arbeiten unter Aufsicht der amtlichen Tierärzte.

Veterinäre, amtliche FA's sowie Lebensmittelkontrolleure haben sich gemäß der jeweiligen rechtlichen Vorgaben regelmäßig fortzubilden.

Frage Nr. 5:

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Jerichower Land hat aus dem benachbarten Kreis Anhalt-Bitterfeld einen pensionierten Tierarzt für die Kontrollen im Schlachthof Wiesenhof rekrutiert, der vorher

beim Landkreis Anhalt-Bitterfeld angestellt war. Ist es üblich, auf Landkreisebene einen bereits pensionierten Veterinär zu reaktivieren, um in einem anderen Landkreis auszuhelfen? Wie kommt es in dem konkreten Fall dazu, ausgerechnet diese bereits pensionierte Fachkraft zu reaktivieren? Gab es hierzu keine Alternative? Wurde überhaupt eine Alternative in Betracht gezogen? Wie ist die Indienststellung eines bereits pensionierten Tierarztes rein organisatorisch möglich? Für welche Art von Kontrollen wird dieser Veterinär eingesetzt? Ersetzt dieser Veterinär aus Anhalt-Bitterfeld den/die Veterinär/in, die/der die zeitweilige Betriebsschließung im März 2012 veranlasst hatte?

Antwort zu Frage Nr. 5:

Der betreffende Tierarzt war kurzfristig (für zwei Tage) und ausschließlich für den Landrat des Landkreises Jerichower Land als externer, fachlicher Berater allgemeiner Art auf Honorarvertragsbasis und nicht als amtlicher Tierarzt für den Landkreis Jerichower Land tätig. Insofern gab es keine Übernahme von Aufgaben der amtlichen Tierärzte durch den betreffenden Tierarzt.

Frage Nr. 6:

Wie lange war der betreffende Tierarzt aus dem Landkreis Anhalt-Bitterfeld nicht mehr als Veterinär tätig? Hat sich dieser Tierarzt seit seiner Pensionierung fachlich weitergebildet und sich auf den neusten Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse gebracht? Welche Nachweise über Fortbildungsmaßnahmen aus den vergangenen 18 Monaten kann der für die Erfüllung der Aufgaben ausgewählte Veterinär beibringen? Welche Kriterien in Bezug auf fachliche Eignung wurden bei der Einsetzung des Veterinärs berücksichtigt?

Antwort zu Frage Nr. 6:

Dazu liegen weder der für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde des Landkreises Jerichower Land noch dem LVwA oder Ministerium für Arbeit und Soziales Kenntnisse vor.

Frage Nr. 7:

Wie beurteilt der neu eingesetzte Veterinär die aktuelle Situation im Schlachthof Wiesenhof in Möckern? Gibt es Unterschiede zwischen dem neuen Veterinär in der Bewertung der hygienischen Mängel, die vom bisherigen zuständigen Veterinär des Landkreises Jerichower Land im Februar und März 2012 festgestellt wurden?

Antwort zu Frage Nr. 7:

Siehe Antwort zu Frage Nr. 5.

Frage Nr. 8:

Wie viel Zeit ist gemäß einer EU-Verordnung pro Hähnchen-Schlachtkörper für die Fleischschau vorgesehen? Ist es richtig, dass dem Schlachthof Wiesen-

hof solche Sonderkonditionen gewährt wurden, die eine Verkürzung der Zeit zur Fleischschau erlauben? Wenn ja, wie sehen diese Sonderkonditionen aus und wie werden diese begründet?

Antwort zu Frage Nr. 8:

Es gibt keine Vorschrift durch eine EU-Verordnung, die eine Zeitangabe für die amtliche Fleischuntersuchung enthält. Es ist in der VO (EG) Nr. 854/2004 lediglich bestimmt, dass eine Schlachtier- und Fleischuntersuchung durchzuführen ist. Es existieren jedoch Mindestvorgaben in der Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH) vom 9. November 2009, zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 30. März 2011 (BAnz 2011 S. 1287). Diese können gemäß § 9 Abs. 2 AVV LmH unterschritten werden, wenn durch betriebseigene personelle oder technische Maßnahmen der Anteil veränderter geschlachteter Tiere vor der Zuführung zur Untersuchung durch Aussortierung reduziert wird. Von dieser Möglichkeit wurde Gebrauch gemacht. Sonderkonditionen wurden nicht eingeräumt.