

Merkblatt für Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Direktvermarkter

Bei welchen Tieren muss ein BSE-Test durchgeführt werden?

Die BSE-Testpflicht bei **Normalschlachtungen** wurde am 28.04.2015 aufgehoben. Für Not-
schlachtungen gilt eine BSE-Testpflicht ab Altersgrenze von **über 48 Monaten**. Diese Altersgrenzen
gelten für in Deutschland geborene Rinder.

Darf der Schlachtkörper vor dem Vorliegen des Ergebnisses verarbeitet werden?

Die **Zerlegung** des Schlachttierkörpers oder gar die **Beförderung** aus dem Betrieb dürfen bei Testpflicht
erst **nach Vorliegen des negativen Testergebnisses** erfolgen. Auch **Nebenprodukte** wie Haut, Fett,
Blut dürfen **erst nach der Freigabe** aus dem Betrieb verbracht werden.

Was ist Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)?

Als **Spezifiziertes RisikoMaterial (SRM)** werden die Teile des Schlachttierkörpers bezeichnet, die zur
Vermeidung einer möglichen Infektionsgefahr mit BSE-Erregern **keinesfalls als Lebensmittel**
verwendet werden dürfen und deshalb **gesondert entsorgt** werden müssen. Zum SRM zählen:

- **Schädel** ohne Unterkiefer, aber einschließlich **Gehirn und Augen und das Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern**;
- **Schädel**, einschl. **Gehirn und Augen und Rückenmark von über 12 Monate alten Schafen und Ziegen oder bei denen ein bleibender Schneidezahn durchgebrochen ist**, und

Wo muss das Risikomaterial entfernt werden?

Das Risikomaterial muss **grundsätzlich im Schlachtbetrieb** entfernt werden.

Wie ist Backenfleisch zu beurteilen?

Seit 01.10.2003 ist die Gewinnung von Backenfleisch (nur die innere und äußere Kaumuskelatur) in
Schlachtbetrieben, also auch in Metzgereien wieder zulässig, wenn die Köpfe nicht vom Haken entfernt
werden und wenn Kontaminationen des Backenfleisches insbesondere durch austretende
Gehirnflüssigkeit durch hygienisches Arbeiten vermieden werden.

Wie wird mit dem Risikomaterial weiter verfahren?

Risikomaterial muss **mit dem Farbstoff Brilliantblau (FCF) eingefärbt** werden, auch wenn es
gemeinsam mit dem übrigen Konfiskat entsorgt und nicht getrennt erfasst wird. Risikomaterial ist **gegen
unbefugte Entnahme gesichert** zu lagern.

Was muss bei der Schlachtung beachtet werden?

Die **Verwendung von Rückenmarkszerstörern** ist grundsätzlich **verboten**. Dies könnte neben der
Verschleppung von Gehirnmaterial auch die Zerstörung des Untersuchungsmaterials bewirken. Wenn bei
untersuchungspflichtigen Rindern **die BSE-Probe nicht untersucht** werden kann, ist das **Schlachtier
als untauglich** zu beurteilen. Bei der Schlachtung und Abtrennung des Kopfes dürfen Gehirn und
Rückenmark deshalb nicht beeinträchtigt oder gar zerstört werden.

Bei der Schlachtung selbst muss darauf geachtet werden, dass **keine Verbreitung von Risikomaterial
auf den Schlachtkörper oder die Umgebung** erfolgt. Kritische Punkte sind:

- der **Bolzenschuss** (austretendes Gehirn und Flüssigkeit, Verunreinigung durch den Bolzen)
Vermeidung: korrekter Schuss, Reinigung und Desinfektion des Schussapparates;
- die **Entblutung** (Verunreinigung des Schlachtkörpers)
Vermeidung: kein Kontakt zwischen Blut und Schlachtkörper, kein Genickstich;

- das **Absetzen des Kopfes** (Verschleppung von Rückenmark)
Vermeidung: Zwei-Messer-Technik, eigenes Messer für Rückenmarksdurchtrennung;
- das **Absetzen der Zunge** von Rindern jeden Alters muss durch einen Schnitt quer durch den Zungengrund erfolgen, so dass der Rachenring am Kopf verbleibt;
- das **Spalten des Schlachtkörpers und Entfernen des Rückenmarks** (Verschleppung von Rückenmark)
Vermeidung: sauberes, glattes Spalten, Entfernen von anhaftenden Rückenmarksresten.

Ein wesentlicher Punkt im gesundheitlichen Verbraucherschutz ist die **sorgfältige Entfernung des Risikomaterials**. Vor allem am Schlachtkörper verbleibende **Rückenmarksreste** müssen unter allen Umständen vermieden werden. Die amtlichen Tierärzte und die Veterinärämter sind angewiesen, die Entfernung des Risikomaterials **genauestens** zu überprüfen und gegebenenfalls Maßnahmen zu ergreifen.

Wie ist die Reinigung und Desinfektion durchzuführen?

Für die Reinigung von mit BSE-Erregern verunreinigten Gerätschaften ist heißes Wasser (ohne Hochdruck) zu verwenden. Die anschließende Desinfektion kann mit 4%-iger Natronlauge (Einwirkzeit mind. 1 Std. bei 20°C) durchgeführt werden.

Welche Nachweise muss der Schlachtbetrieb im Zusammenhang mit BSE führen?

Der Schlachtbetrieb muss **Nachweise** führen **über Datum, Art und Menge** sowie ordnungsgemäße Entsorgung (**Verbleib**) des spezifizierten Risikomaterials. Die Nachweise müssen jederzeit verfügbar sein. Für die Beförderung von SRM ist ein sogenanntes Handelspapier erforderlich.

Welche weiteren Vorschriften sind zu beachten?

Beim Umgang mit SRM sind arbeitsschutzrechtliche Vorschriften einzuhalten, die gegebenenfalls beim Gewerbeaufsichtsamt bzw. bei der Berufsgenossenschaft erfragt werden können.