

BSE / Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)

Merkblatt für Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Direktvermarkter

Bei welchen Tieren muss ein BSE-Test durchgeführt werden ?

Im Rahmen der **Fleischuntersuchung** müssen seit 01.01.2009 alle in Deutschland bzw. in den 15 „alten“ EU-Mitgliedsstaaten geborenen und gehaltenen **über 48 Monate alten Rinder** auf BSE getestet werden, diese Altersgrenze gilt für **gesunde für den menschlichen Verzehr** geschlachteten Rinder. Bei Schlachtungen von Rindern aus anderen als den 15 „alten“ EU-Mitgliedsstaaten sowie **alle Notschlachtungen** gelten unterschiedliche Regelungen, die Sie im Einzelfall direkt bei dem für Sie zuständigen Veterinäramt erfragen können.

Darf der Schlachtkörper vor dem Vorliegen des Ergebnisses verarbeitet werden?

Die **Zerlegung** des Schlachtierkörpers oder gar die **Beförderung** aus dem Betrieb dürfen 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 Schlachtierkörpers 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:

Rinder	SRM	jedoch nicht
Jedes Alter	Mandeln (Tonsillen), gesamter Darm und Darmgekröse	-
Älter als 12 Monate	Schädel mit Gehirn, Augen, Zungenbein, Rückenmark	Unterkiefer, Zunge
Älter als 30 Monate	Wirbelsäule einschließlich den davon abgehenden großen Nervenknötchen (Spinalganglien)	Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, Kreuzbeinflügel, Crista sacralis mediana

Schaf und Ziege	SRM
Jedes Alter	Milz, Hüftdarm/Krummdarm (= Ileum)
Älter als 12 Monate oder ein bleibender Schneidezahn hat das Zahnfleisch durchbrochen	Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln (Tonsillen), Rückenmark

Wo muss das Risikomaterial entfernt werden?

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

Gibt es Ausnahmen von der Entfernungspflicht im Schlachtbetrieb?

Die **Wirbelsäule** von über 30 Monate alten Rindern kann entweder im Schlachtbetrieb oder auch in einem registrierten Zerlegungsbetrieb entfernt werden, wenn die ordnungsgemäße Behandlung (Einfärben, sichere Lagerung, Dokumentation der Entsorgung etc.) sichergestellt ist. Es ist allerdings nicht zulässig, dass Tierkörper(teile) von über 30 Monate alten Rindern mit anhaftender Wirbelsäule an Endverbraucher (auch bei Rückgabe von Fleisch aus Lohn-

Merkblatt SRM Stand 29.10.09.doc

Postanschrift

Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern

Stadtbus (Haltestelle)

Goetheschule
Rundbau

Öffnungszeiten

Pfaffstraße 40/42

Mo - Mi 08.00 - 12.00 + 13.30 - 16.00 Uhr

Do 08.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 Uhr

Fr 08.00 - 12.00 Uhr

Telefon

0631/7105-450

Telefax

0631/7105-457

Internet

www.kaiserslautern-kreis.de

E-Mail

info@kaiserslautern-kreis.de

Konto

Kreissparkasse Kaiserslautern

Konto-Nr.: 5868

BLZ: 540 502 20

schlachtungen an den Tierbesitzer), Gaststätten oder Metzgerei-Einzelhandelsgeschäfte (ohne eigene registrierte Zerlegung) abgegeben werden.

Die Wirbelsäule von unter 30 Monate alten Rindern zählt nicht zum SRM und muss deshalb nicht entfernt werden. Tierkörper(teile) von unter 30 Monate alten Rindern, an denen noch Wirbelsäule anhaftet, müssen aber mit einem **blauen Strich auf dem Etikett** gekennzeichnet werden, das nach dem Rindfleischetikettierungsgesetz vorgeschrieben ist. Außerdem muss beim Versand in einen Zerlegungsbetrieb auf einem **Begleitdokument** die Zahl der Rinderkörper(teile) angegeben werden, bei denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss.

Wie ist Backenfleisch zu beurteilen?

Seit 01.10.2003 ist die Gewinnung von Backenfleisch (nur die innere und äußere Kaumuskulatur) 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 **Schlachttier 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)
Zur Vermeidung: korrekter Schuss, Reinigung und Desinfektion des Schussapparates
- die **Entblutung** (Verunreinigung des Schlachtkörpers)
Zur Vermeidung: kein Kontakt zwischen Blut und Schlachtkörper, kein Genickstich
- das **Absetzen des Kopfes** (Verschleppung von Rückenmark)
Zur 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)
Zur Vermeidung: sauberes, glattes Spalten, Entfernen von anhaftenden Rückenmarksresten
- das **Auslösen der Wirbelsäule** (Anschneiden der Spinalganglien)
Zur Vermeidung: kein Ausschaben der Zwischenwirbelspalten

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 registrierte Schlachtbetrieb muss **Nachweise** führen **über Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere sowie den Tag der Schlachtung**. Seit Juli 2002 muss bei Rindern auch das **Alter und die Ohrmarkennummer** dokumentiert werden. Die Nachweise sind übersichtlich geordnet und fortlaufend zu führen und müssen zwei Jahre aufbewahrt werden. Dokumentiert werden muss auch die ordnungsgemäße Entsorgung des Risikomaterials durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt (Abholscheine evtl. mit Gewichtsangabe).

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.