

29. September 2009



## **Entwurf einer Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts**

### **Stellungnahme der ISN zum BMELV-Entwurf vom 08.08.2006**

#### **Artikel 2 – Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier**

##### **§10 Informationen zur Lebensmittelkette**

###### **Begleitinformationen – Standarderklärung**

Bei Teilnahme der Landwirte und Schlachtbetriebe am **QS-System** muss ein **vollständiger Verzicht auf die Begleitpapiere** erfolgen, ähnlich wie in Dänemark (Danish) und in den Niederlanden (IKB). Die Schlachtbetriebe können in diesen Fällen die entsprechenden Daten online abrufen.

Die in **Anlage 7 – Muster 1** abgedruckte **Standarderklärung** muss noch weiter gestrafft werden, damit sie in den Lieferschein integriert werden kann. Auf keinen Fall darf die Erklärung jedoch noch weiter verlängert werden; insbesondere die unter Punkt 5 aufgeführte Erklärung zur Einhaltung der Wartezeit für verabreichte Arzneimittel bzw. Futtermittelzusatzstoffe ist vollkommen ausreichend. Neben der schriftlichen Übermittlung der Standarderklärung muss auch eine **elektronische Übermittlung** ohne hohe technische Hürden möglich sein.

###### **24-Stunden-Frist**

Die in der EU-Verordnung geforderte **Übermittlung** der Informationen zur Lebensmittelkette **24 Stunden vor Ankunft der Tiere** am Schlachthof wird in der Praxis vielfach nicht einzuhalten sein und zu erheblichen Problemen führen.

Durch eine entsprechende Erläuterung in der deutschen Verordnung bzw. eine Änderung der EU-Verordnung muss es auch bei der direkten Verbringung von Schlachttieren zum Schlachthof möglich sein, die Begleitinformationen erst zusammen mit den Tieren vorzulegen (z. B. bei nicht an QS teilnehmenden Betrieben).

Auf jeden Fall muss die von der EU eingeräumte Übergangsfrist für die 24-Stunden-Frist auch in Deutschland bis zum 31.12.2009 vollständig ausgeschöpft werden, um erste Erfahrungen mit der Übermittlung der Informationen zur Lebensmittelkette sammeln zu können.

###### **Visuelle Fleischbeschau**

Die in der **Anlage 7 – Muster 2** genannten **Entscheidungskriterien für die Durchführung der visuellen Fleischbeschau** sind zu eng gefasst. Dies gilt insbesondere für die Befunddaten bei Lunge und Leber sowie den Anteil der verendeten Schweine. Die aufgeführten Werte können in der Praxis nur von sehr wenigen Betrieben komplett erfüllt werden. Auch aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist eine Anpassung der Grenzwerte vertretbar. Bevor diese Werte endgültig festgelegt werden, sollten Ergebnisse von Pilotprojekten bzw. Studien, wie z.B. aus dem BfR-Projekt, vorliegen.

Vor Einführung der visuellen Fleischbeschau müssen zunächst einmal einheitliche Bewertungsschlüssel bei den Organbefunden festgelegt werden, um standardisierte Werte als Grundlage für die visuelle Fleischbeschau verwenden zu können.

Es muss klargestellt werden, dass das QS-System als „integriertes Produktionssystem“ anerkannt wird und die QS-Landwirte somit auch an der visuellen Fleischbeschau teilnehmen können.