

## Pressemitteilung

### Fleisch am Schlachthof wird lückenlos kontrolliert

Konsument kann sich auf die Fleischqualität verlassen

**Qualität schafft Vertrauen – vor allem auch beim Kauf von Rind- und Schweinefleisch. Deswegen setzen Landwirtschaftskammer OÖ, der Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung OÖ und die Veterinärbehörde des Landes OÖ umfassende Maßnahmen, damit dem Verbraucher an der Fleischtheke und im Supermarkt nur hochwertigste Ware angeboten wird. Neben regionaler Herkunft, tiergerechter Haltung und hygienischer Produktion sind vor allem die Qualitätsparameter des Fleisches sehr wichtig.**

Immer wieder gibt es öffentliche Diskussionen über Inhalt und Umfang der Qualitätssicherung im Fleischbereich. Sei es die Beachtung des Tierschutzes und des Tierwohls bei der Schlachtung, die Nachvollziehbarkeit der Herkunftskennzeichnung oder der verschiedenen Qualitätsmarkenprogramme bis hin zum Letztverbraucher im Lebensmittelhandel, in Großküchen und der Gastronomie. Es gibt auch immer wieder Rufe nach einem Ausbau der Kontrollen vor allem im Bereich der Verarbeitung und Vermarktung, wenn kriminelle Machenschaften wie vor einiger Zeit beim Pferdefleischskandal das Vertrauen der Konsumenten in eine unverfälschte Lebensmittelkennzeichnung erschüttern.

„Dabei ist festzustellen, dass trotz der obengenannten Themen die Qualitätssicherung von Fleisch noch nie so hochwertig war wie jetzt. Am Schlachthof ist bereits seit Jahren ein straffes und transparentes System in der Qualitätssicherung aufgebaut“, erläutert dazu ÖR Ing. Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

In Österreich werden rund fünf Millionen Schweine und 500.000 Rinder auf EU-zertifizierten Schlachtbetrieben geschlachtet. Jeder Schlachtbetrieb ist gesetzlich verpflichtet, alle Schlachtkörper einer unabhängigen Kontrolle im Bereich Gesundheitstauglichkeit, Klassifizierung, Herkunftssicherung und der Überwachung von Qualitätsmarkenprogrammen zu unterziehen. „Bei Rindern und Schweinen wird jedes einzelne Tier am Schlachthof mittels

Ohrmarke, Tätowienummer und laufender Schlachtnummer eindeutig identifiziert und dem produzierenden Landwirt zugeordnet“, erklärt Reisecker.

### **Qualitätssicherung bei der Schlachtung**

Der Gesundheitszustand jedes Tieres wird bei der Anlieferung im Rahmen der sogenannten „Lebendbeschau“ durch einen amtlichen Veterinär überprüft und die Freigabe für die Schlachtung erteilt oder verweigert. Am Schlachtband werden sämtliche Schlachtkörper und Innereien nochmals durch die sogenannte „Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ (SFU) auf Gesundheitstauglichkeit überprüft.

Bei Schweinen erfolgen zusätzlich Trichinenproben, bei Rindern derzeit auch BSE-Proben bei älteren Tieren. Zusätzlich wird die Einhaltung der Hygienerichtlinien des Personals überwacht. Genusstaugliche Schlachtkörper werden durch den Veterinär mit dem Beschaustempel (AT-Symbol für Österreich, Nummer für den Schlachtbetrieb, Identifizierungsnummer des Tierarztes) freigegeben. Dieser Stempel gibt keine Auskunft über die Herkunft der Tiere (erfolgt im Rahmen der Klassifizierung), sondern in welchem Schlachthof und von welchem Veterinär die Tiere begutachtet wurden. Neu ist, dass die Ergebnisse der Schlacht- und Fleischuntersuchung wie Handelsklasse, Gewicht, Herkunft und Qualität jetzt auch in einer zentralen österreichweiten Datenbank erfasst und gespeichert werden.



*Die Stempel am Schlachtkörper geben Auskunft über Genusstauglichkeit, Herkunft und Qualität.*

*Bildnachweis: LfL, Abdruck honorarfrei*

In dieser Datenbank können die beteiligten Marktpartner (Schlachtbetriebe und Landwirte) tagaktuell sämtliche Daten über die Schlachttiere abrufen. Eine Weiterleitung an Handelsketten und an die nachgelagerte Fleischindustrie zur Unterstützung der unabhängigen Qualitätssicherung ist möglich.

### **Beim Kauf auf das Etikett achten**

Der Konsument verlangt zu Recht, dass die Angaben am Etikett des gekauften Fleischproduktes stimmen. Die unabhängige Qualitätssicherung am Schlachthof muss alle Ergebnisse der Kontrolltätigkeiten mittels Etiketten oder Stempel auf der Schlachtkörperhälfte ausloben. Jeder Schlachthof hat im Rahmen eines zertifizierten Eigenkontrollsystems sicherzustellen, dass diese Daten unverfälscht auch auf den Produkten im nachgelagerten Bereich (Zerlegung, Verarbeitung, Vermarktung) dokumentiert werden.

Dieses Kontrollsystem wird zusätzlich mittels Stichproben durch Kontrollorgane im Auftrag der AMA und der Lebensmittelbehörde der Bundesländer überprüft. Dieser Kontrollablauf gilt

auch im nachgelagerten Bereich bei Zerlegebetrieben, dem Einzelhandel und der Gastronomie. Ein lückenloses Kontrollsystem wie bei der Schlachtung ist schwierig umsetzbar und würde die Kosten des Fleisches entsprechend verteuern.

### **Objektive Klassifizierungsdienste für Qualitätsmarkenprogramme**

Ein entscheidendes Alleinstellungsmerkmal der österreichischen Fleischproduktion ist der konsequente Fokus auf Qualität. Die große Anzahl an Qualitätsmarkenprogrammen wie zum Beispiel das AMA-Gütesiegel, das Premiumrind oder Gustino Schwein trägt diesem Trend Rechnung.

Für die Qualitätssicherungsarbeiten zur Feststellung und Auslobung der Qualität, Herkunft und Erfüllung der Kriterien für Qualitätsmarkenprogramme sind neutrale und objektive Klassifizierungsdienste tätig. Sie sind von der Agrarmarkt Austria (AMA) für die Tätigkeiten per Gesetz zugelassen und arbeiten auf AMA-zertifizierten schlachthofunabhängigen EDV-Anlagen nach den Richtlinien eines akkreditierten Qualitätsmanagementsystems. „Die Qualitätsmarkenprogramme wie zum Beispiel das AMA-Gütesiegel-Programm sind das Aushängeschild der heimischen Fleischproduktion. Gerade hier achten wir besonders auf die Einhaltung höchster Qualitätsrichtlinien und die garantierte Herkunft des Fleisches aus Österreich“, so Reisecker.

Durch die externe Kontrolle wird sichergestellt, dass Geschmack und die entsprechenden Koch- und Brateigenschaften erreicht werden. Neben Alter, Gewicht und Handelsklasse, Kühlung und Reifung ist vor allem der pH-Wert des Fleisches ein entscheidendes Qualitätskriterium. Dieser Wert wird bei allen österreichischen Qualitätsmarkenprogrammen bereits am Schlachthof festgestellt. Durch diese Messung wird Fleisch mit untauglichen Koch- und Brateigenschaften erkannt und ausgeschieden. Somit gelangt nur qualitativ hochwertiges Fleisch von Qualitätsmarkenprogrammen in die Verarbeitungskette.



*Der pH-Wert ist ein entscheidender Parameter für die Fleischqualität im AMA-Gütesiegelprogramm.*

*Bildnachweis: LfL, Abdruck honorarfrei*

## **Klassifizierung, Herkunftssicherung, Kontrolle von Qualitätsmarkenprogrammen**

In Österreich führen sieben regionale Klassifizierungsdienste die unabhängigen Qualitätssicherungsarbeiten wie Klassifizierung, Herkunftssicherung und Kontrolle von Qualitätsmarkenprogrammen durch. Die gemeinsame Dachorganisation Österreichische Fleischkontrolle GmbH bündelt die Interessen, betreibt die österreichweite Klassifizierungsdatenbank und steuert das Qualitätsmanagementsystem als akkreditierte Inspektionsstelle.

Jeder Schlachtbetrieb mit einer wöchentlichen Schlachtmenge von mehr als 60 Schweinen und 20 Rindern hat laut Vermarktungsnormengesetz einen unabhängigen Dienst für die Tätigkeiten zu beauftragen. Österreichweit werden derzeit knapp 100 Schlachtbetriebe betreut. In Oberösterreich führt diese Dienstleistungen der Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung in OÖ (LfL) auf 38 Schlachtbetrieben mit 55 Klassifizierern als unabhängige Sachverständige durch. Im letzten Jahr wurden knapp zwei Millionen Schweine und mehr als 200.000 Rinder kontrolliert.

Die Klassifizierer stellen bei jedem Schlachtkörper nach Sicherstellung der Identität die Qualität (Handelsklasse) nach europaweiten Normen fest. Beim EUROP-System der Rinder erfolgt die Einstufung in eine der fünf Fleisch- und Fettklassen mit dem geschulten Auge, bei Schweinen werden die SEUROP-Handelsklassen mittels elektronischem Messgerät oder Messkarte ermittelt. Eine sehr wichtige Aufgabe ist auch die Ermittlung des Gewichtes des Schlachtkörpers. Zusätzlich wird der korrekte Zuschnitt der Schlachtkörper (Zurichtung) überprüft, das heißt dass zum Zeitpunkt der Verwiegung die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Diese Daten sind die Grundlage für die Abrechnung zwischen Landwirt und Schlachtbetrieb und stehen auch weiteren Marktpartnern wie Erzeugergemeinschaften und Händlern unter Beachtung des Datenschutzes zur Verfügung.

Eine immer wichtigere Dienstleistung ist die Überprüfung und Auslobung aller österreichischen Herkunftssicherungs- und Markenprogramme. Die Programme müssen bei der zuständigen Behörde durch den Markenprogrammbereiber angemeldet und genehmigt sein. In Österreich gibt es derzeit ca. 50 verschiedene Markenprogramme und drei genehmigte Herkunftssicherungsprogramme bei Rindern und Schweinen (BOS, SUS, VUQS). Diese Programme werden nach den jeweiligen Richtlinien lückenlos überwacht. Alle Prüfkriterien sind in der schlachthofunabhängigen EDV hinterlegt, zusätzlich werden die

Angaben der Landwirte auf den Lieferscheinen überprüft und Daten der Behörde (zB AMA-Rinderdatenbank) per Schnittstelle abgeglichen. Erfüllen die Schlachtkörper die vorgeschriebenen Kriterien, werden die Markenprogramme durch das Kontrollorgan ausgelobt.

Sämtliche obengenannten Daten werden am Schlachtkörper mittels Stempel oder Etikett gekennzeichnet und sind gemeinsam mit den Daten der Schlachtier- und Fleischuntersuchung in einer österreichweiten, unabhängigen und zentralen Datenbank (ÖFK-Klassifizierungsdatenbank [www.oefk.at](http://www.oefk.at)) dokumentiert und somit rückverfolgbar.

Alle Klassifizierer werden durch ein internes Überkontrollsystem des LfL und externe Überwachungssysteme der zuständigen Behörde (AMA) regelmäßig überwacht.



*Die Klassifizierer als unabhängige Sachverständige sind für Klassifizierung, Herkunftssicherung und Kontrolle von Qualitätsmarkenprogrammen auf den Schlachtbetrieben verantwortlich.*

*Bildnachweis: LfL, Abdruck honorarfrei*

## **Die tierärztliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung als integrierter Teil der Qualitätssicherung**

In Oberösterreich werden jährlich mehr als ein Drittel der Rinder, Schweine und Hühner Österreichs geschlachtet, daneben noch Schafe, Ziegen, Pferde, Gatterwild und Truthühner.

### **Untersuchte Schlachtungen 2015**

	<b>Österreich</b>	<b>Oberösterreich</b>	<b>OÖ in %</b>
Rinder inkl. Kälber	695.174	231.961	33,4 %
Schweine	5.381.698	1.990.283	37 %
Hühner	80.723.000	37.608.307	46,6 %
Schafe und Ziegen	144.019	26.526	18,4 %

Alle Schlachttiere werden vor der Schlachtung tierärztlich untersucht, wobei sowohl die Gesundheit der Schlachttiere als auch der Tierschutz beim Transport und bei der Schlachtung kontrolliert werden. Zudem werden alle Schlachttiere von sogenannten „Informationen zur Lebensmittelkette“ begleitet, auf denen der Herkunftsbetrieb die Unbedenklichkeit der Schlachttiere – unter anderem in Bezug auf Rückstände von Tierarzneimitteln – bescheinigt und dem Schlachthoftierarzt allfällige weitere Informationen übermittelt werden, beispielsweise über während der Mast aufgetretene Besonderheiten.

Im Anschluss an die Schlachtung wird auch sämtliches Fleisch sowie die Nebenprodukte der Schlachtung (Eingeweide, Blut,...) tierärztlich untersucht. Dabei werden entweder ganze Schlachtkörper als untauglich beurteilt oder einzelnen Teile vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen. Gründe dafür können sowohl krankhafte Veränderungen sein als auch mangelnde Qualität wie etwa Wässrigkeit des Fleisches.

Im Rahmen dieser Untersuchungen werden einerseits Hilfsuntersuchungen im Anlassfall durchgeführt (Trichinenuntersuchung bei Schweinen, mikrobiologische Fleischuntersuchung bei Verdacht, pH-Wert-Messung, Wässrigkeitsprobe), andererseits werden auch stichprobenartige Untersuchungen auf Rückstände oder einzelne auf den Menschen übertragbare Tierkrankheiten (=Zoonosen) durchgeführt.

Alle dabei erhobenen Befunde werden elektronisch in einer Datenbank erfasst. Dies dient der Protokollierung und ermöglicht vor allem die rasche und lückenlose Rückmeldung der

Schlachtbefunde sowohl an die Herkunftsbetriebe, an deren Betreuungstierärzte und an die jeweiligen Behörden. Damit schließt sich der Kreis der das Tier begleitenden Informationen wieder. Basierend auf diesen Rückmeldungen ist es den Herkunftsbetrieben in Zusammenarbeit mit den Betreuungstierärzten möglich, qualitativ hochwertige Rückschlüsse über in der Mast aufgetretene Schwierigkeiten zu ziehen und gezielte Verbesserungsmaßnahmen zu ergreifen.

Die tauglich beurteilten Schlachtkörper werden mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen versehen, welches einen Rückschluss auf den Schlachtbetrieb und den untersuchenden Tierarzt ermöglicht. Im Falle der Hühner wird dieses auf den Behältnissen angebracht.

Die Beanstandungsrate liegt hinsichtlich der als gesamt untauglich beurteilten Schlachtkörper zwischen 0,17 Prozent bei den Schweinen über 0,36 Prozent bei den Rindern bis zu 1,09 Prozent bei den Hühnern.

In Oberösterreich gibt es 205 freiberuflich tätige Tierärztinnen und Tierärzte, die im amtlichen Auftrag des Landeshauptmannes diese Untersuchungen durchführen. Unterstützt werden sie dabei von 30 Trichinenuntersuchern sowie einem vom Landeshauptmann benannten zentralen Labor für die Trichinenuntersuchung.

Die Schlachtungen finden zum überwiegenden Teil in den 26 Betrieben mit einer Schlachtleistung von über 1.000 Großvieheinheiten je Jahr statt, zum anderen Teil in den regional verteilten 463 bäuerlichen und 85 gewerblichen Schlachtbetrieben.

## **Qualitätssicherungsmaßnahmen Schweinefleischproduktion am Betrieb der Rudolf Großfurtner GmbH**

Die vorangemeldeten Schweine werden bei der Anlieferung so disponiert, dass eine ausreichende Wartezeit vor der Schlachtung gewährleistet wird und es zu keinem Rückstau kommt. Die Schweine werden durch zugelassene Transportfahrzeuge und Fahrer mit entsprechender Sachkunde angeliefert. Sämtliche Schweine sind links und rechts mit der Identifizierungsnummer des Schweinemästers und Hinweisen zu allfälligen Qualitätsprogrammen gekennzeichnet. Nach der Anlieferung werden die Schweine durch einen amtlichen Schlachtieruntersuchungstierarzt kontrolliert und daraufhin eine Schlachterlaubnis erteilt bzw. im Bedarfsfall entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Bei sämtlichen angelieferten Partien werden mit einem Viehverkehrsschein die Herkunft, die Teilnahme an Markenfleischprogrammen und die Unbedenklichkeit bestätigt. Sämtliche Informationen werden anhand einer Datenbank und zusätzlich durch den Schlachtieruntersuchungstierarzt und die Kontrollorgane des LfL auf Plausibilität überprüft.

### **Schlachtung**

An der Schlachtlinie wird jeder Schlachtkörper mit einer fortlaufenden Schlachtnummer gekennzeichnet. Anschließend werden die Schlachtkörper und Organe durch einen amtlichen Fleischuntersuchungstierarzt kontrolliert und im Bedarfsfall entsprechende Maßnahmen gesetzt. Die Schlachtnummer wird am Ende der Schlachtung durch Kontrollorgane des LfL erfasst, mit den Kennzeichnungen am Schlachtkörper verknüpft und anhand der Angaben am Viehverkehrsschein verifiziert. Aufgrund dieser Angaben werden bei österreichischer Herkunft und bei AMA-Gütesiegel alle fünf Schlachtkörperteile Schlögel, Karree, Bauch, Schulter & Schopf mit einem entsprechenden Herkunfts- bzw. Programmstempel gekennzeichnet.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper entsprechend der festgestellten Qualitätsprogramme durch ein automatisches System im Kühlraum getrennt und dort zur Zerlegung bereitgestellt.

### **Zerlegung**

Die Zerlegung erfolgt in Chargen nach einer täglich gleichen Reihenfolge. Sämtliche Teile der jeweiligen Zerlegecharge werden mit Etiketten gekennzeichnet und in der EDV mit Artikel und Gewicht erfasst. Zusätzlich zu den Etiketten werden für die verschiedenen Qualitätsprogramme Anhänger in unterschiedlicher Farbe verwendet um eine Verwechslung



ausschließen zu können. Nach dem Abschluss einer Zerlegecharge wird sämtliches Fleisch dieser Charge aus der Zerlegung entfernt und anschließend beginnt die nächste Charge.

### **Verladung**

Sämtliche Kisten, Paletten und Dornhakenstangen werden bei der Zerlegung zusätzlich mit einem Barcode gekennzeichnet, mit dessen Hilfe bei der Kommissionierung die Herkunft jeder Kiste, Palette oder Dornhakenstange erfasst wird und die entsprechenden Informationen werden dem Abnehmer auf den Lieferpapieren weitergeleitet. Bei der Kommissionierung wird der Mitarbeiter durch das EDV System auch darauf hingewiesen, sollte ein anderer Artikel erfasst werden als der Kunde bestellt hat. Somit kann gewährleistet werden, dass die Abnehmer stets mit dem bestellten Fleisch beliefert werden.

**Kontakt bei Rückfragen:** DI Markus Koblmüller

Tel +43 50 6902-1346, [Markus.Koblmüller@lk-ooe.at](mailto:Markus.Koblmüller@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,

Tel +43 50 6902-1591, [Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at](mailto:Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at)