

Bakteriologische Fleischuntersuchung- ein wirksamer Verbraucherschutz

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg- Vorpommern
Abteilung 3 – Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchung -

Birte Andreas, Ursula Tudyka

Lebensmittelüberwachung – Schlachttierkörper und daraus hergestelltes Fleisch werden auf eine Kontamination mit Antibiotika und krankmachende Bakterien bzw. Lebensmittelverderber untersucht.



Rechtsgrundlagen:

Vorschriften des EU- Hygienepaketes, insbesondere die VO (EG) Nr. 854/ 2004 des europäischen Parlamentes und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zu menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprunges vom 29. April 2004

LFGB (Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) und Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprunges und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene) vom 12. September 2007



Gesundes Rind



Besichtigung der Organe bei der Fleischuntersuchung

Unter der bakteriologischen Fleischuntersuchung wird allgemein die bakteriologische Untersuchung von Fleisch und Organproben der Tiere verstanden, bei denen bei der Schlachttier- oder Fleischschau Abweichungen aufgetreten sind. Sie wird auf Veranlassung des Schlachthoftierarztes durchgeführt.

Abweichungen sind beispielsweise ein gestörtes Allgemeinbefinden, Frakturen, entzündliche oder andere Veränderungen der inneren Organe.

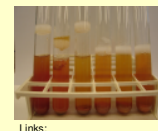
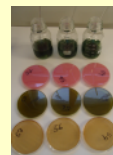


Organe zum Anlegen



Laborantin beim Anlegen der Proben

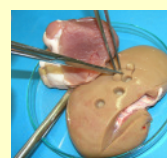
Zur Untersuchung werden dann eine Muskulaturprobe, ein Lymphknoten, Niere, Leber und Milz eingeschickt.



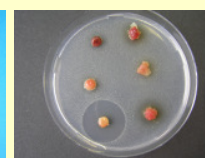
Links: Salmonellenanreicherung
Oben: Clostridien - positive und negative Probe im Vergleich

Die Proben werden mit (aerob) und ohne (anaerob) Sauerstoff für mindestens 48 Stunden bei 37 °C bebrütet. Gleichzeitig werden die Organe angereichert, um auch geschädigte Bakterien (Salmonellen, Clostridien) zu finden.

Ebenfalls im Rahmen der bakteriologischen Untersuchung wird eine Hemmstoffuntersuchung durchgeführt. Dies erfolgt anhand eines Dreiplatten-Screening Testes. Auf die Platten mit dem Testkeim *Bacillus subtilis* werden jeweils ein Stück Muskulatur und ein Stück Niere aufgelegt und bebrütet. Wenn eine antibiotische Aktivität durch die Bildung der Hemmhofzone nachgewiesen ist, werden weitere spezielle Untersuchungen eingeleitet, um die Substanz zu isolieren.

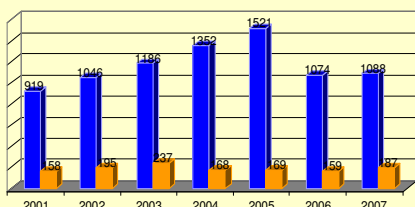


Entnahme der Proben für den Hemmstoffnachweis



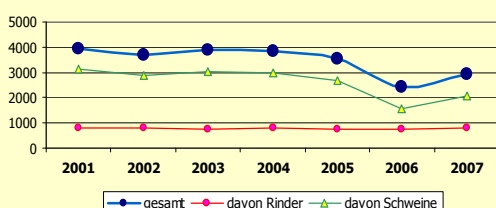
Positive Probe beim Hemmstofftest

Gesamt BU, Anteil Bakteriämie 2001-2007



In dem Zeitraum von 2001 bis 2007 wurden insgesamt 8186 bakteriologische Fleischuntersuchungen durchgeführt, davon 7021 beim Rind und 1153 beim Schwein und 2 bei Schafen. In 1273 Fällen konnte der Verdacht des untersuchenden Tierarztes vor Ort bestätigt werden und es wurden die Krankheitserreger in mehreren Organen festgestellt (Bakteriämie).

Hemmstofftest NRKP_ gesamt



Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung wurden ebenso viele Hemmstoffuntersuchungen durchgeführt, 114 (1,39 %) mal konnten Antibiotika in Muskulatur, Niere oder beiden Organen nachgewiesen werden.

Im Rahmen der Rückstandskontrolle (NRKP) wurden von 2001 bis 2007 24200 Hemmstoffuntersuchungen mit dem biologischen Hemmstofftest durchgeführt. Aus 9 Proben wurden pharmakologisch wirksame Substanzen aus Muskulatur und Niere, aus 118 Proben nur aus der Niere isoliert.