

Bundesrat

Drucksache 464/84

15.10.84

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat über die mikrobiologischen Kontrollen für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch

KOM(84) 439 endg.; EG-Dok. 9118/84

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramtes vom 12. Oktober 1984 - 14 - 680 70 - E - Ge 97/1/84 -.

Diese Vorlagen sind mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 11. September 1984 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu den genannten Kommissionsvorlagen ist vorgesehen.

Mit der unmittelbar bevorstehenden Beschlußfassung durch den Rat ist zu rechnen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu ihren Vorlagen übermittelte Erläuterung beigelegt.

ERLÄUTERUNG

Nach Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG (1) zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch, zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/90/EWG (2), unterbreitet die Kommission - nach Anhörung des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses - vor dem 1. April 1984 einen Bericht mit geeigneten Vorschlägen über die mikrobiologischen Kontrollen für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch.

Der Wissenschaftliche Veterinärausschuss hat hierzu einen Bericht ausgearbeitet und in seiner Sitzung am 28. und 29. März 1984 in Brüssel endgültig verabschiedet. Anhand dieses Berichts wurden die nachstehenden Unterlagen erstellt :

1. Bericht der Kommission an den Rat über die mikrobiologischen Kontrollen für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch;
2. Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch.

(1) ABl. Nr. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.

(2) ABl. Nr. L 59 vom 5.3.1983, S. 10.

BERICHT DER KOMMISSION AN DEN RAT
über die mikrobiologischen Kontrollen
für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch

1. EINLEITUNG

Nach Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch, zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/90/EWG, legt die Kommission nach Anhörung des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses vor dem 1. April 1984 zusammen mit geeigneten Vorschlägen einen Bericht über die mikrobiologischen Kontrollen für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch vor. Nach Artikel 7 Absatz 3 der genannten Richtlinie erlässt der Rat vor dem 1. Januar 1985 auf Vorschlag der Kommission die zusätzlichen Vorschriften für die hygienische Erzeugung und die Kontrolle von Separatorenfleisch.

Zur Prüfung dieser Probleme hat die Kommission im Rahmen des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses wissenschaftliche Sachverständige angehört. Dieser Bericht stützt sich auf die Ergebnisse dieser Arbeit, die vom Wissenschaftlichen Veterinärausschuss am 28. und 29. März in Brüssel gebilligt worden sind.

2. Zweck der mikrobiologischen Untersuchungen in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Kühlhäusern für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch

Mikrobiologische Untersuchungen in Schlachthöfen sind für Geschäftsführer und Tierärzte eine zusätzliche Quelle nützlicher Informationen über die allgemeine Betriebshygiene, da sie einen klaren und objektiven Hinweis auf die mikrobielle Verunreinigung der Ausrüstungsgüter und des Fleisches ergeben.

Je nach den Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchungen kann der für den Betrieb zuständige Tierarzt Massnahmen treffen, um die Hygiene zu verbessern und somit die Gefährdung der öffentlichen Gesundheit zu vermindern, sowie die Haltbarkeit des Fleisches zu erhöhen. Bei einigen besonderen Erzeugnissen wie Separatorenfleisch ist die Anwendung von mikrobiologischen Methoden zur Überprüfung der Hygiene von überragender Bedeutung.

.../...

Hinsichtlich der Schadorganismen ist zu betonen, dass die durch frisches Fleisch hervorgerufene grösste Gefahr für die öffentliche Gesundheit nicht auf einer ungenügenden Fleischuntersuchung als solcher beruht, sondern von Organismen wie Salmonellen, Yersina, Campylobacter verursacht wird, die sich auf den Tierkörpern und Organen gesunder Tiere als Teil ihrer saprophytischen Mikroflora befinden. Wird Fleisch unsachgemäss behandelt, so können sich einige dieser Bakterien vermehren und eine infektiöse Dosis bilden. Es ist deshalb überaus wichtig, dass sie in möglichst kleiner Zahl auftreten. Aus diesem Grund ist eine ausreichende Hygiene auf allen Stufen der Schlachtung, Zerlegung und des Vertriebs wesentlich.

3. Mikroben als Indikatoren für eine gute Arbeitshygiene

In dieser Frage wurde über die Gesamtbakterienzahl und die Zahl der koliformen Bakterien sowie Enterobacteriaceae Übereinstimmung erzielt. Bei einigen Erzeugnissen, wie dem Separatorenfleisch, können auch die Streptococcus faecalis ermittelt werden. Aus folgenden Gründen wurde die Heranziehung der Schadorganismen als Indikatoren für eine gute Hygiene bei der Erzeugung von frischem Fleisch nicht vorgeschlagen :

- a) Diese Mikroorganismen lassen sich nicht mit einfachen Methoden erforschen und auszählen, zumindest nicht mit Methoden, die in Schlachthöfen leicht anwendbar sind.
- b) Wegen der ungleichen Verteilung der Schadorganismen auf dem Fleisch des normalen Tieres können die Ergebnisse dieser bakteriologischen Untersuchungen nicht ohne weiteres mit der Arbeitshygiene bei der Erzeugung von frischem Fleisch in Beziehung gesetzt werden.

4. Stichprobennahme und Untersuchungsmethoden

Zur Feststellung der kritischen Punkte des Betriebs sollten sich die mikrobiologischen Untersuchungen auf alle Stufen der Erzeugung und des Vertriebs erstrecken und Tierkörper, Fleisch, Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte sowie Arbeitsgeräte einbeziehen. Ein Verzeichnis der zahlreichen Frischfleischbetriebe gemeinsamen kritischen Stellen ist in dem Bericht der Arbeitsgruppe des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses enthalten (Dok. 2054/VI/84 Rev. 1). Dabei wird jedoch darauf hingewiesen, dass jeder Betrieb besondere kritische Stellen aufweist.

.../...

Die Probenahmeverfahren und Methoden der bakteriologischen Untersuchungen wurden ebenfalls geprüft. Was die Ausrüstungsgegenstände anbelangt, so wird die Anwendung der Methoden vorgeschlagen, die für diesen Zweck auch für die Geflügelschlachtereien vorgeschlagen sind (Dok. KOM(81) 298 endg.).

5. Bewertung und Anwendung der Ergebnisse

Die durch Vergleich mit den Ergebnissen früherer Untersuchungen von an gleicher Stelle und auf gleiche Art und Weise entnommenen Proben bewerteten Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen ergeben einen klaren und objektiven Hinweis auf die Betriebs hygiene. Dies trifft insbesondere zu für die Separatorenfleischanlage, wo die Arbeitsgänge der betreffenden Maschinen besonders hinsichtlich der zeitlichen Abstände zwischen Reinigung und Desinfektion sowie hinsichtlich der Reinigung und Desinfektion selbst nach Massgabe der mikrobiologischen Feststellungen berichtigt werden sollten.

Die für die jeweiligen Betriebe erhaltenen Ergebnisse lassen sich untereinander nur schwer vergleichen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich jetzt nicht, für frisches Fleisch mikrobiologische Kriterien aufzustellen, soweit es mikrobiologische Angaben zu den Enderzeugnissen und mikrobiologische Normen betrifft. Ausserdem können solche Normen erst in Betracht gezogen werden, nachdem auf Gemeinschaftsebene unter Anwendung angeglicherter Methoden und Techniken zur Erfassung der erforderlichen Grundlagen und Daten eine umfassende und gründliche Untersuchung durchgeführt worden ist. Dafür sollte den Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchungen nur eine beratende Funktion zugebilligt werden, für sich allein sollten sie aber in keinem Fall zur Herabstufung von Fleisch oder Schliessung eines Betriebs verwendet werden. Sie geben dem amtlichen Tierarzt einen Hinweis auf die Quelle der Verunreinigung und versetzen ihn in die Lage, diese zu entfernen.

Hinsichtlich der mikrobiologischen Normen für die pathogenen Keime sollte die Bedeutung einiger dieser Keime in den Betrieben nicht unterschätzt werden, da die von ihnen ausgehenden Gefahren von einer Vielzahl von Faktoren abhängen, deren jeweilige Auswirkungen abzuschätzen sind. Aus diesem Grund können Normen für diese Keime erst nach einer - wenn auch noch so langwierigen und schwierigen - Untersuchung festgelegt werden. Ausserdem sollten die Auswirkungen hinsichtlich Hygiene und Kosten berücksichtigt werden, die die Annahme solcher Normen hätte.

6. Kosten

Zu den Gesamtkosten der mikrobiologischen Untersuchungen lassen sich keine genauen Angaben machen. Die Kosten hängen von Faktoren ab wie Häufigkeit der mikrobiologischen Überprüfungen, angewandte Methoden, Anzahl und Befähigung der solche Überprüfungen vornehmenden Personen.

Ausserdem ergeben sich Unterschiede, die auf den unterschiedlichen Preisen der in der Bakteriologie benötigten Ausrüstungsgüter und ungleichen Bezahlung der Arbeitskräfte in den Mitgliedstaaten beruhen.

7. Kosten - Nutzen

Hierzu lassen sich nur schwerlich genaue Zahlen anführen. Die auf anderen Gebieten der Nahrungsmittelmikrobiologie gemachte Erfahrung jedoch lässt klar erkennen, dass durch Verminderung der Mikrobenzahl die Gefährdung der öffentlichen Gesundheit eingeschränkt und die Haltbarkeit der Nahrungsmittel erhöht wurde.

8. Schlussfolgerung

Die Kommission sieht keinen Grund für eine Ablehnung der Feststellungen des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses. Ihrer Ansicht nach handelt es sich bei den mikrobiologischen Untersuchungen um eine zusätzliche Quelle nützlicher Informationen für den Tierarzt, der die Hygiene in den betreffenden Betrieben zu beaufsichtigen hat. Der Veterinärinspektionsdienst sollte deshalb die Zuständigkeit erhalten, die zur Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen der kritischen Kontrollpunkte oder jeder anderen Stelle der Arbeitskette, wo Nachforschungen erforderlich scheinen, als notwendig erachtet werden. Was das Separatorenfleisch angeht, so ist die mikrobiologische Untersuchung zwingend. Angesichts der unterschiedlichen hygienischen und mikrobiologischen Probleme, die sich bei den jeweiligen Schlachthöfen ergeben können, muss es dem Veterinärinspektionsdienst überlassen bleiben, fallweise die geeignetste mikrobiologische Probenahmeplanung vorzusehen, um für den Betrieb eine mikrobiologische Leitlinie festzulegen. Der Veterinärinspektionsdienst ist dafür hochqualifiziert, seiner Aufgabe bei der Aufstellung der mikrobiologischen Probenahmeplanung kommt daher grösste Bedeutung zu.

.../...

Nach Meinung der Kommission müssen die bakteriologischen Untersuchungen nach vereinheitlichten bakteriologischen Methoden durchgeführt werden. Sie akzeptiert, dass noch keine mikrobiologischen Kriterien für frisches Fleisch festgelegt werden, soweit es mikrobiologische Angaben zu den Enderzeugnissen und mikrobiologische Normen betrifft. Aus diesem Grund sollte den Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchungen nur eine beratende Funktion zugewilligt werden, für sich allein sollten sie aber in keinem Fall zur Herabstufung von frischem Fleisch oder Schliessung eines Betriebs verwendet werden.

Die mikrobiologischen Kriterien für die potentiell pathogenen Bakterien in Fleisch lassen sich erst dann festlegen, wenn hierzu eine Untersuchung angestellt worden ist.

Die Kommission vertritt jedoch die Ansicht, dass diese Bemerkung nicht für die Erforschung der pathogenen Bakterien gemäss den nachstehenden Bestimmungen der Richtlinien 64/433/EWG und 72/462/EWG zutrifft : Artikel 3 Buchstabe d) der Richtlinie 64/433/EWG; Ziffer 39 Buchstabe e) in Kapitel VII des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG; Ziffer 47 in Kapitel IX des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG; Artikel 17 Buchstabe d) der Richtlinie 72/462/EWG.

Die Kommission übermittelt dem Rat die sich auf diesen Bericht stützenden Vorschläge zur Änderung der zuletzt durch die Richtlinie 83/90/EWG geänderten Richtlinie 64/433/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch. Diese Vorschläge sehen vor, dass der amtliche Tierarzt mikrobiologische Untersuchungen vornehmen kann und dass die für diesen Zweck anzuwendenden mikrobiologischen Methoden und Stichprobenverfahren nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 16 der genannten Richtlinie festgelegt werden.

Vorschlag für eine
RICHTLINIE DES RATES

zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG
zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,
insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Mit der Richtlinie 64/433/EWG des Rates (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/90/EWG (2), sind die hygienischen Bedingungen festgelegt worden, unter denen in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben frisches Fleisch gewonnen werden muss. Diese Richtlinie sieht die Überprüfung des Gesundheitszustands vor. Die mikrobiologische Untersuchung unter anderem der Einrichtungsgegenstände, Werkzeuge und Tierkörper ist ein Mittel, eine objektive Beurteilung der Hygiene zu erreichen.

Durch die mikrobiologische Kontrolle erhält der Gesundheitsuntersuchungsdienst nützliche Angaben, was wiederum ein wirksames Mittel zur Überprüfung und Verbesserung der Hygiene in den Betrieben darstellt. Aus derartigen Kontrollen müssen sich die mikrobiologischen Leitlinien im Sinne der Entscheidung des Rates ergeben. Die Behörde für Veterinärinspektionen sollte deshalb ermächtigt werden, die von ihr für zweckmässig befundenen mikrobiologischen Kontrollen vorzunehmen. Es sollten mikrobiologische Überprüfungen zur Kontrolle der hygienischen Gewinnung von auf besondere Weise gewonnenem Fleisch vorgeschrieben werden.

Damit verlässliche Ergebnisse erzielt werden können, muss sich die mikrobiologische Kontrolle in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben auf vereinheitlichte mikrobiologische Methoden stützen.

.../...

(1) ABl. Nr. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.

(2) ABl. Nr. L 59 vom 5.3.1983, S. 10.

(3) ABl. Nr.

Die Entscheidungen zur Festlegung und gegebenenfalls zur Änderung der bei der mikrobiologischen Kontrolle anzuwendenden mikrobiologischen Methoden müssen nach einem Verfahren erlassen werden, das eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission gewährleistet -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

Die Richtlinie 64/433/EWG wird wie folgt geändert :

1. In Artikel 3 Absatz 3 wird nach dem Satzteil "bei der in Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe d) genannten Überwachung" der Satzteil "bei der mikrobiologischen Kontrolle gemäß Artikel 8 Absatz 3" eingefügt.
2. In Artikel 8 wird nach Absatz 2 folgender Absatz eingefügt :

"3. a) Um zur Untermauerung der Beurteilung weitere Angaben zu erhalten, kann der amtliche Tierarzt, wenn er es für notwendig erachtet, als Teil der Kontrolle der Betriebshygiene eine mikrobiologische Kontrolle vorsehen.

Die mikrobiologische Kontrolle kann sich auf folgendes erstrecken :

- Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geräte zur Bestimmung der Zahl der aeroben Mikroorganismen, der Entero- oder Koli-Bakterien sowie des Streptococcus faecalis,
- frisches Fleisch zur Bestimmung der Zahl der aeroben Mikroorganismen, der Entero- oder Koli-Bakterien sowie der Streptococcus faecalis auf allen Stufen der Arbeitskette.

In Betrieben, die Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes Fleisch und Separatorenfleisch gewinnen, sind die genannten Kontrollen zwingend.

- b) Die Ergebnisse einer mikrobiologischen Untersuchung werden durch Vergleich mit den Ergebnissen früherer Kontrollen beurteilt.

.../...

- c) Die für die mikrobiologische Kontrolle in Betracht kommenden mikrobiologischen Methoden und die Stichprobenplanung im Hinblick auf die hygienische Gewinnung von frischem Fleisch werden bis spätestens nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Sie können nach dem gleichen Verfahren geändert werden, um wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen Rechnung zu tragen.
 - d) Die mikrobiologischen Kriterien für die Kontrolle der hygienischen Gewinnung von Hackfleisch, ähnlich zerkleinertem Fleisch und Separatorenfleisch werden bis spätestens nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Sie können nach dem gleichen Verfahren geändert werden, um wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen Rechnung zu tragen.
 - e) Die Ergebnisse der mikrobiologischen Kontrolle werden in einem Bericht niedergelegt".
3. Absatz 3 von Artikel 8 wird Absatz 4.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Juli 1985 nachzukommen. Sie setzen die Kommission davon unverzüglich in Kenntnis.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

Der Präsident

07.12.84

Beschluß**des Bundesrates**

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat über die mikrobiologischen Kontrollen für eine hygienische Erzeugung von frischem Fleisch

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch

KOM(84) 439 endg.; EG-Dok. 9118/84

Der Bundesrat hat in seiner 544. Sitzung am 7. Dezember 1984 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

Im weiteren Rechtsetzungsverfahren sollte darauf hingewirkt werden, daß die Richtlinie auch auf Artikel 100 EWGV gestützt wird, weil darin lebensmittelrechtliche Vorschriften enthalten sind, die nur auf Artikel 100 EWGV und nicht auf Artikel 43 EWGV gestützt werden können.

Der Bundesrat begrüßt im Grundsatz den Richtlinienvorschlag, weil durch die vorgeschlagenen mikrobiologischen Stufenkontrollen in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben eine Verbesserung des Hygienestandards für frisches Fleisch erreicht und damit ein wesentlicher Beitrag zum Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren geleistet wird. Den Wert solcher Kontrollen zur Verbesserung der Hygiene haben die bereits auf freiwilliger Basis in einigen Betrieben durchgeführten Kontrollen deutlich gemacht.

Er bittet die Bundesregierung jedoch, der vorgeschlagenen Änderung von Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG erst dann zuzustimmen, wenn konkrete mikrobiologische Maßstäbe (Grenzwerte) einschließlich der anzuwendenden Verfahren festgelegt sind. Die Grenzwerte für den Keimgehalt einschließlich der anzuwendenden Verfahren sollen möglichst bald festgelegt werden, damit die Überprüfungen mit einheitlichen Beurteilungsmaßstäben durchgeführt werden können.

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung weiterhin, sich gegen die vorgesehenen obligatorischen Kontrollen in Hackfleisch, Separatorenfleisch und ähnlich zerkleinertes Fleisch herstellenden Betrieben auszusprechen. Diese Kontrollen sind erst sinnvoll, wenn die hygienischen Anforderungen an diese Betriebe gemeinschaftlich geregelt worden sind und diese Produkte innergemeinschaftlich gehandelt werden dürfen. Bis dahin gelten die einzelstaatlichen Regelungen, die zur Zeit den Import solcher Produkte in die Bundesrepublik Deutschland verbieten.