

Landkreis Zwickau Landratsamt / Dezernat 2 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Chemnitzter Straße 29 08371 Glauchau	<h1 style="margin: 0;">MERKBLATT</h1> <p style="margin: 0;">Informationen zur Entsorgung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) von Rindern, Schafen und Ziegen bei der Schlachtung</p> <p style="margin: 0;">Stand: 01.01.2009</p>
--	---

Charakteristisch für Krankheiten wie BSE bei Rindern ist die lange Zeitspanne, die zwischen Aufnahme der Erreger und Ausbruch der Krankheit liegt. In bestimmten Geweben, dem sogenannten **spezifizierten Risikomaterial – SRM –**, ist nach heutiger Kenntnis die Gefahr einer Anreicherung dieser Erreger besonders hoch. Diese Gewebe werden in die höchste Risikoklasse sogenannter tierischer Nebenprodukte eingestuft (Material der Kategorie 1 = K 1 Material = besonders gefährliche Stoffe). Wegen der möglichen Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers darf das **SRM nicht verkauft oder abgegeben** werden.

I. Welche Teile vom Tier fallen unter diese Regelung?

<i>Rinder</i>	SRM	jedoch nicht
Alle Altersstufen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mandeln (Tonsillen) ✓ gesamter Darm (Duodenum bis Rektum) ✓ Darmgekröse und Gekrösefett (Mesenterium) 	
älter als 12 Monate	zusätzlich <ul style="list-style-type: none"> ✓ Schädel mit Gehirn, Augen, Zungenbein ✓ Rückenmark 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Unterkiefer, Zunge
älter als 30 Monate	zusätzlich <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wirbelsäule einschließlich den davon abgehenden großen Nervenknoten (Spinalganglien) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust-, Lendenwirbel und mittlerer Kreuzbeinkamm und Kreuzbeinflügel

<i>Schaf und Ziege</i>	SRM
Alle Altersstufen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Milz ✓ Hüftdarm/Krummdarm (=Ileum)
älter als 12 Monate oder bleibender Schneidezahn hat das Zahnfleisch durchbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln(Tonsillen) ✓ Rückenmark

II. Wer muss Wie entsorgen?

Der Schlachtbetrieb trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Entfernung der SRM, das Einfärben, die Bereitstellung und Verwahrung, die Anmeldung bei der TKBA, die Dokumentation über den Verbleib und abschließende Desinfektionsmaßnahmen. Abgesehen von der Wirbelsäule der Rinder müssen die o.g. Teile bereits nach dem Schlachten auf den Schlachthöfen oder an anderen Schlachtorten (auch bei Hausschlachtungen) entfernt werden. Eine Ausnahme gilt für die Wirbelsäule von Rindern. Hier besteht die Möglichkeit, sie erst bei der Zerlegung (im EU-Zerlegebetrieb, Handwerksbetrieb, Direktvermarkter etc.) zu entfernen und einzufärben. Rindfleisch von über 30 Monate alten Rindern mit Wirbelsäule darf nicht an Verbraucher abgegeben werden

Hinweis: Das Etikett von Schlachtkörpern, bei denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss, ist durch einen blauen Streifen zu kennzeichnen. In den Begleitdokumenten ist jeweils die Anzahl der Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile (z.B. Rinderviertel) präzise anzugeben, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich bzw. nicht erforderlich ist.

Das Risikomaterial muss mit Lebensmittelfarbe (Brillantblau FCF, E 133) eingefärbt und von anderen Abfällen getrennt gesammelt, als Material der Kat. I gekennzeichnet, sicher verwahrt sowie transportiert werden. Wiederverwendbare Behälter dürfen nur für SRM oder anderes Material der Kategorie 1 verwendet werden. Kontaminationen sind zu verhüten, z.B. durch die Verwendung separater Messer und Geräte zum Absetzen des Kopfes oder zur Entfernung des Rückenmarks. SRM darf andere Schlachtprodukte nicht berühren, nicht verschmiert und verspritzt werden. Sammelbehälter müssen auf befestigtem, desinfizierbarem Boden stehen. Behälter für die Sammlung und den Transport von SRM müssen auslaufsicher und für den Transport abgedeckt sein.

Nach der Verwendung müssen die Behälter, in denen SRM aufbewahrt wurde, gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Für die Reinigung von verunreinigten Gerätschaften ist heißes Wasser (ohne Hochdruck) zu verwenden.

Desinfektionsmöglichkeiten:

1. Natriumhypochlorit 1:5 verdünnte Stammlösung, entsprechend 2 % freies Chlor in der Gebrauchslösung, Einwirkzeit 60 min., Vorsicht: korrosiv, toxisch oder
2. Natronlauge 1 N (4 Prozent) Einwirkzeit 60 min., Vorsicht: ätzend

Die als spezifiziertes Risikomaterial bezeichneten Tierkörperteile sind grundsätzlich dem

Zweckverband für Tierkörperbeseitigung

Staudaer Weg 1
01561 Priestewitz

zuführen. Die Pflicht zur ordnungsgemäßen Anmeldung und Bereitstellung zur Abholung der SRM obliegt demjenigen, der die Schlachtung veranlasst hat. Bitte melden Sie die Abholung telefonisch unter dieser Nummer an: **035249/ 7350**

Die Entsorgungs- bzw. Abgabebelege der Tierkörperbeseitigungsanstalt über das Risikomaterial müssen lückenlos vorhanden sein und 2 Jahre aufbewahrt werden. Im Rahmen der Betriebsüberwachung durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt wird dies überprüft.

Nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 gelten das entfernte spezifizierte Risikomaterial bzw. ganze Tierkörper, deren SRM bis zum Zeitpunkt der Beseitigung nicht entfernt wurde, als Material der Kategorie 1.

Als Material der Kategorie 1 gilt auch Tiermaterial aus Schlacht- oder Zerlegungsbetrieben, in denen SRM entfernt wird, und das bei der Vorbehandlung (Sieb mit Maschenweite 6 mm) von Abwasser aufgefangen wird, einschließlich Siebreste, Abfall aus Sandfängern, Fett-/Ölgemische, Schlämme und Material aus den Abflussleitungen solcher Anlagen [es sei denn, dieses Material enthält kein spezifiziertes Risikomaterial oder Teile davon]. Eine Abscheidung mittels Sieb (Maschenweite 6 mm) ist in allen Schlachthöfen/Schlachtstätten Pflicht. Ohne Abscheidung wären sonst darüber hinaus der Inhalt von Fettabscheidern und Schlammfängern sowie andere Siebreste aus diesen Betrieben als Material der Kategorie 1 zu entsorgen.

Sofern keine getrennte Erfassung von SRM und anderen Schlachtabfällen durch die TBA erfolgt, ist das gesamte so erfasste Material wie SRM zu behandeln.

III. Separatorenfleisch

Separatorenfleisch darf aus allen Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen nicht mehr hergestellt werden.

IV. Hinweise zur Schlachttechnik

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) Vermeidung: korrekter Schuss, Reinigung und Desinfektion des Schussapparates
- die Entblutung (Verunreinigung des Schlachtkörpers) Vermeidung: kein Kontakt zwischen Blut und Schlachtkörper, kein Genickstich
- das Absetzen des Kopfes (Verschleppung von Rückenmark) 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) Vermeidung: sauberes, glattes Spalten, Entfernen von anhaftenden Rückenmarksresten
- das Auslösen der Wirbelsäule (Anschneiden der Spinalganglien) 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.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

Tel.-Nr.: 0375 4402 22601, Fax-Nr.: 0375 440222658, E-Mail: lueva@landkreis-zwickau.de