

Landkreis Zwickau Landratsamt Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Chemnitzer Straße 29 08371 Glauchau	MERKBLATT Informationen zur Entsorgung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) von Rindern, Schafen und Ziegen bei der Schlachtung Stand: 22. März 2019
---	--

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 gemäß Art. 8 Buchstabe b) der VO(EG)Nr. 1069/2009 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?

Rinder	SRM
die über 12 Monate alt sind	✓ Schädel mit Gehirn, Augen ohne Unterkiefer ✓ Rückenmark

Damit fallen folgende Gewebe beim Rind nicht mehr unter das sogenannte SRM: Wirbelsäule einschließlich den davon abgehenden großen Nervenknotten (Spinalganglien), die Tonsillen, die letzten vier Meter des Dünndarms, das Caecum (Blinddarm) und das Mesenterium (Darmgekröse und Gekrösefett).

Zudem wurde durch die Verordnung (EU) 2018/969 mit Wirkung ab 31.07.2018 das bei Schaf und Ziege zu beseitigende SRM reduziert

Schaf und Ziege	SRM
älter als 12 Monate oder ein bleibender Schneidezahn hat das Zahnfleisch durchbrochen	✓ Schädel mit Gehirn und Augen ✓ Rückenmark

Damit fallen folgende Gewebe beim Schaf und bei der Ziege nicht mehr unter das sogenannte SRM: die Tonsillen, das Ileum (Hüftdarm), die Milz

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. Die o.g. Teile müssen bereits nach dem Schlachten auf den Schlachthöfen oder an anderen Schlachtorten (auch bei Hausschlachtungen) entfernt werden.

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 1N (4 Prozent) Einwirkzeit 60 min., Vorsicht: ätzend.

Die als spezifiziertes Risikomaterial bezeichneten Tierkörperteile sind grundsätzlich dem

Zweckverband für Tierkörperbeseitigung

Staudaer Weg 1
01561 Priestewitz

zuzuführen. Die Pflicht zur ordnungsgemäßen Anmeldung und Bereitstellung zur Abholung des 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. 1069/2009 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 gemäß Verordnung (EU) Nr. 142/2011 Anhang IV Kapitel I Abschnitt 2 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

Gemäß der VO (EG) Nr. 999/2001 ist es in allen Mitgliedstaaten verboten, Knochen oder nicht entbeintes Fleisch von Rindern, Schafen und Ziegen zur Herstellung von Separatorenfleisch zu verwenden.

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 erfolgt durch einen Schnitt quer durch den Zungengrund vor dem Zungenfortsatz des Zungenbeinkörpers.
- das Spalten des Schlachtkörpers und Entfernen des Rückenmarks (Verschleppung von Rückenmark)
Vermeidung: sauberes, glattes Spalten, Entfernen von anhaftenden Rückenmarksresten

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 440232600, E-Mail: lueva@landkreis-zwickau.de