

58. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Dreiländertagung, 26.09.2017 - 29.09.2017, Garmisch-Partenkirchen

## **Schulungskonzept für die standardisierte Befunderfassung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Schwein, Rind und Geflügel (eSFU)**

Dr. Patric Maurer<sup>1\*</sup>, Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek<sup>2</sup>, Dr. Hartwig Kobelt<sup>2</sup>, Dr. Patric Huselstein<sup>2</sup>, Dr. Dagmar A. Brüggemann<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

<sup>2</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

\* Korrespondenzadresse: [patric.maurer@mri.bund.de](mailto:patric.maurer@mri.bund.de)

Die Befunderhebung ist eine zentrale Aufgabe der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Die Relevanz erhobener Daten für den Lebensmittelunternehmer, das amtliche Überwachungspersonal und auch die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik wurde in der Literatur vielfach herausgestellt (Mischok 2012, Haneke und Mütter 2014). Damit stellt die valide Datenerhebung durch das amtliche Überwachungspersonal eine Schlüsselposition dar, welche einer Qualitätskontrolle und -sicherung bedarf (Petermann et al. 2012, Schöning 2012, Koch et al. 2015). Dabei bestehen folgende Probleme:

- Unterschiede in dem Erkennen, der Gradierung und der Priorisierung der Befunde (Ernst 2015)
- Unterschiede in der Befundung zwischen Schlachtbetrieben (Meermeier 2014, Ellerbroek 2015)
- Unterschiede zwischen Untersuchern (Wanda et al. 2012, Schleicher et al. 2013)

Daher wurde der Bedarf an einem Schulungskonzept für eine bundesweit vereinheitlichte Befunderfassung durch die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAV) an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herangetragen.

Das Max Rubner-Institut (MRI) entwickelt im Rahmen des Projektes eSFU<sup>#</sup> (10.2016-09.2019) ein innovatives Schulungskonzept für amtliches Überwachungspersonal und Studierende der Veterinärmedizin. Im Fokus steht dabei die Erstellung qualitativ hochwertiger Schulungsmaterialien (Film und Foto) zu den Tierarten Schwein, Rind und Huhn, welche der Eichung dienen sollen. Die darzustellenden Befunde werden in Zusammenarbeit mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Statistischen Bundesamt (DESTATIS) ausgewählt. Die didaktische und mediale Umsetzung erfolgt mit einem professionellen Filmunternehmen. Die abschließende Bewertung der Befunde findet durch ein Fachpanel nach aktuellem Wissens- und Rechtsstand statt. Die fertiggestellten Schulungsmaterialien werden anschließend an Bund, Länder und veterinärmedizinische Bildungsstätten für die Aus- und Fortbildung abgegeben.

Im Vortrag werden das Gesamtkonzept und der aktuelle Stand des Projektes präsentiert.

# „e“ in Anlehnung an e-Learning

#### Literaturquellen:

Ellerbroek L. Aspekte der Risikobewertung beim Stand, der Anwendung und zu den Herausforderungen der visuellen Fleischuntersuchung beim Schwein in Deutschland. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 56. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2015 Sep 29- Okt 02; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2015. p. 88-9.

Ernst E. Rückmeldung von Daten an den Mäster: Bericht aus der AFFL-Projektgruppe zur Befunddatenerhebung und Fleischhygienestatistik. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 56. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2015 Sep 29- Okt 02; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2015. p. 92.

Haneke M, Müther T. Tierschutzrelevante Befunde beim Schwein und beim Rind. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2014 Sep 23-26; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2014. p. 86.

Koch M, Walther M, Kobelt H, Ellerbroek L. Verbesserung der Befunderhebung und Anpassung der Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik an die veränderten Rahmenbedingungen. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 56. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2015 Sep 29- Okt 02; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2015. p. 90.

Meermeier D. Befunderhebung und Qualitätssicherung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2014 Sep 23-26; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2014. p. 83.

Mischok D. Rückmeldung der Schlachthofbefunde an den Mastbetrieb: Erfahrungen aus der Praxis. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 53. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2012 Sep 25-28; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2012. p. 105.

Petermann H-J, Schöning S, Beneke B, Stolle A. Qualitätssicherung bei der Befundung am Schlachthof. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 53. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2012 Sep 25-28; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2012. p. 96.

Schöning S. Zwei Jahre Erfahrung mit der Standardisierung der häufigsten fleischhygiene-rechtlichen Befunde beim Schwein im Kreis Gütersloh. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 53. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2012 Sep 25-28; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2012. p. 98.

Schleicher C, Scheriau S, Kopacka I, Wanda S, Hofrichter J, Köfer J. Analysis of the variation in meat inspection of pigs using variance partitioning. Preventive Veterinary Medicine 2013; 111:278-85.

Wanda S, Fötschl H, Köfer J. Valide Datenerfassung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung durch Schulungsmaßnahmen. In: Anon., Hrsg. Programm- und Abstractband zur 53. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene. Dreiländertagung; 2012 Sep 25-28; Garmisch-Partenkirchen. Lampertheim: ALPHA Informationsgesellschaft mbH; 2012. p. 101