

**BUNDESKAMMER DER TIERÄRZTE
ÖSTERREICHS**

30. Jänner 1990

1010 Wien, am
I, Biberstraße 22 — 5121766

Zl. 844-43/89

An das

Präsidium des Nationalrates

Dr. Karl-Renner-Ring 3
1017 WIEN
=====

Betrifft	GESZENTWURF
Zl.	91 .GE'90
Datum:	31. JAN. 1990
Verteilt	2. Feb. 1990 <i>Tut</i>

Betr.:

GZ. 79.110/49-VII/10/89 vom 10.11.1989
Bundeskanzleramt, Sektion VII, 1031 WIEN;Entwurf eines Bundesgesetzes, mit dem das Fleischuntersuchungs-
gesetz, BGBl. 522/1982, i.d.F. BGBl 252/1989 geändert wird.
S T E L L U N G N A H M E-----
Die Bundeskammer der Tierärzte Österreichs übermittelt anbei
25 Ausfertigungen ihrer Stellungnahme zu oberwählter Gesetzes-
änderung.

DER KAMMERAMTSDIREKTOR i.A.:

(Dr. Richard ELHENICKY)Anlagen erwähnt



Bundeskammer der Tierärzte Österreichs

1010 Wien, am 30.1.1990,
I, Biberstraße 22 Tel. 512 17 66

Zl. 844-43/89

An das
Bundeskanzleramt
Sektion VII

Radetzkystraße 2
1031 W i e n

Betrifft: BKA GZ 79.110/49-VII/10/89 v. 10.11.1989
Entwurf eines Bundesgesetzes, mit dem das
Fleischuntersuchungsgesetz, BGBl. 522/1982,
i.d.F. BGBl. 252/1989 geändert wird
S t e l l u n g n a h m e

Die Bundeskammer der Tierärzte Österreichs beruft sich auf die fernmündlich erteilte Erstreckung der Begutachtungsfrist zur oben genannten Novelle bis 31. Jänner 1990 und nimmt dazu Stellung wie folgt:

Grundsätzlich wird von der Bundeskammer der Tierärzte Österreichs wie auch von den Landeskammern der Tierärzte Österreichs die generelle Einführung der Kontrolluntersuchung wie auch die Schaffung der Möglichkeit der Kennzeichnung und vorläufigen Sperre von Tierbeständen im Hinblick auf die zunehmende Bedeutung der gesamten Rückstandsproblematik sehr begrüßt. Die Erläuterungen zum ggstdl. Gesetzesentwurf lassen allerdings befürchten, daß bei dessen Erarbeitung von einigen unzutreffenden Voraussetzungen ausgegangen wurde, was die Effizienz der vorgesehenen Kontrollen in der Praxis wesentlich reduzieren würde. So hält die Bundeskammer die Annahme, daß bei ordnungsgemäß gekühltem Fleisch innerhalb von 24 Stunden keine wesentlichen Veränderungen zu erwarten sind (Erläuterungen zu § 40 Abs. 3 Z.4) für falsch. Die Kontrolluntersuchung dient ja unter anderem dazu, festzustellen, ob das Fleisch nach der Schlachtung ordnungsgemäß gekühlt wurde; nach der übereinstimmenden Aussage aller von der Bundeskammer befragten Fachleute zählt nicht ordnungsgemäß gekühltes Fleisch zu den häufigsten Beanstandungen; Fachleute aller größeren Fleischzentren haben übereinstimmend berichtet, daß überwiegend Fleischanlieferungen vorkommen, bei denen Kerntemperaturen von 18 Grad Celsius und mehr festgestellt werden müssen. Es erscheint der Bundeskammer bedenklich, gerade dort, wo die häufigsten Übertretungen der Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes bzw. der Durchführungsverordnungen hiezu festgestellt werden müssen, die Kontrolle entfallen zu lassen. Ähnliche Überlegungen gelten auch zu der Ausnahme aus der Kontrolluntersuchung für ver-

- 2 -

kaufsfertig vorverpacktes Fleisch, die deshalb entbehrlich sei, weil solches Fleisch nur aus kontrolluntersuchungspflichtigen Betrieben stamme (Erläuterungen zu § 40 Abs. 3 Z.5). Auch hier bedeutet der Wegfall der Kontrolle, daß Umgehungen von Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes bzw. seiner Durchführungsverordnungen nicht mehr festgestellt werden können.

Die Bundeskammer glaubt auch, daß es keine Doppelgleisigkeit zwischen den Tätigkeiten der Kontrollorgane gemäß dem Fleischuntersuchungsgesetz und dem Lebensmittelaufsichtsorganen gibt (siehe ebenfalls Erläuterungen zu § 40 Abs. 3 Z.2). Maßnahmen nach dem Lebensmittelgesetz wirken lediglich nachteilig, nie jedoch präventiv; auch ist es nicht möglich, nach dem Lebensmittelgesetz zu kontrollieren, ob verwendete Rohmaterialien von untersuchten und für tauglich befundenen Tieren stammen. Obwohl also die Kontrollen nach dem Lebensmittelgesetz eine andere Zielrichtung als die Kontrolluntersuchung haben und sie die Kontrolluntersuchung nicht ersetzen können, müßten auf Grund der vorgesehenen Ausnahmen bei der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren für diese Warengruppen im Probenziehungsplan massive Aufstockungen erfolgen, was nicht nur erhebliche zusätzliche Kosten verursacht, sondern im Hinblick auf die vorgesehene gerichtliche Strafbarkeit nach dem Lebensmittelgesetz auch zu einer zusätzlichen Kriminalisierung der Fleischproduzenten und Fleischerzeuger führen würde.

Die Bundeskammer hält auch die Behauptung in den Erläuterungen zu § 40 Abs. 3 Z.2, daß Fleischwaren grobsinnlich und mit einfachen Hilfsmethoden nicht ausreichend untersucht werden können, für falsch: Gerade die bisherige Praxis in jenen Gemeinden, in denen die Kontrolluntersuchung derzeit vorgenommen wird (z.B. Wien), zeigt eindeutig, daß mit grobsinnlichen und einfachen Hilfsmethoden sehr effizient kontrolliert werden kann. Viele der häufig auftretenden Fleischmängel wie Verschmutzung durch unsachgemäßen Transport, oberflächliche Pilzbildung oder gar Fäulnis des Fleisches durch schlechte Lagerung und mangelnde Hygiene lassen sich für ein geübtes Kontrollorgan rasch und sicher mit grobsinnlichen Methoden feststellen. Auch bei der Fleischuntersuchung wird zum allergrößten Teil nur grobsinnlich und mit einfachen Hilfsmethoden untersucht.

Zu den Bestimmungen im einzelnen:

Zu Art. I Z.1 (§ 26 b Abs.1):

Der Satzteil "sofern und soweit dies zum Schutze der menschlichen Gesundheit erforderlich ist," sollte gestrichen werden.

Eine Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch Lebensmittel, die mit unzulässigen Rückständen kontaminiert sind, ist im Einzelfall oft schwer nachweisbar; demgemäß ist auch die derzeitige Spruchpraxis der Gerichte zu den einschlägigen Bestimmungen äußerst zurückhaltend. Es ist zu befürchten, daß durch diesen Einschub die nach Auffassung der Bundeskammer notwendige Sperre jener Bestände, in denen unzulässige Rückstände festgestellt worden sind, in der Praxis kaum vorgenommen werden kann. Die Bundeskammer hält darüberhinaus Regelungen über die Dauer der Sperre und über die Kostentragung für erforderlich; die Kostentragung sollte vergleichbar dem Lebensmittelgesetz geregelt werden, d.h., daß bei Feststellung unzulässiger Rückstände sowohl die Kosten der ersten Untersuchung als auch der weiteren Untersuchungen gemäß dem Verursacherprinzip von der Partei zu tragen sind.

Zu Art. I Z.2 (§ 32 Abs.2 Z.5 und 6):

Generell ist zu sagen, daß Freibänke schon aus Gründen des Konsumentenschutzes zu verlangen wären. Um die Verwertungsmöglichkeiten von minderwertigem Fleisch zu bewirken, wäre es denkbar, entsprechend dem Absatz 3 auch Freibänken die Abgabe von minderwertigem Fleisch in größeren Mengen als Tierfutter, unter Umständen nur an qualifizierte Verwerter wie Tierfutterhersteller, Zirkusse und Tiergärten, zu gestatten.

Zu Art. I Z.3 (§ 40 Abs. 1):

Nach Auffassung der Bundeskammer fehlt eine Definition der Kontrolluntersuchung, wie sie bisher im Fleischuntersuchungsgesetz vorgesehen ist. Darüberhinaus ist nach Auffassung der Bundeskammer die Tätigkeit nicht hinreichend definiert, da § 40 Abs. 9 erster Satz jedenfalls zu weitgehend ist. Gegebenenfalls sollte klargestellt werden, daß hier nur die Verfahrensbestimmungen gemeint sind. Bei der Schaffung einer Definition der Kontrolluntersuchung entsprechend dem bisher geltenden § 40 Abs. 1 sollte jedoch auch die gewerbsmäßige Bearbeitung mitberücksichtigt werden ("..... zur gewerbsmäßigen Be- oder Verarbeitung eingebrachtem Fleisch.").

Bei der Definition, welches Fleisch der Kontrolluntersuchung unterliegt, könnte in Z.1 das Wort "gewerbliche" entfallen, weil nach Auffassung der Bundeskammer entgegen der Bestimmung des Abs. 3 Z.3 etwa Großküchen im Hinblick auf die bisher gemachten Erfahrungen sehr wohl der Kontrolluntersuchung unterliegen sollten. Überdies wird angeregt, in einer Ziffer 3 im § 40 Abs. 1 auch die Einbringung von Fleisch in Kühlhäusern der Kontrolluntersuchung zu unterwerfen ("..... 2. in Märkte oder 3. in Kühlhäuser eingebracht wird").

Die Bundeskammer regt überdies an, die Definition der Begriffe "Fleischnbearbeitung" und "Fleischnverarbeitung" nicht in den Erläuterungen, sondern gleich im Gesetzestext vorzunehmen. Es wird darauf verwiesen, daß gerade im Bereich der Fleischuntersuchung und Fleischhygiene mehrere Begriffe (z.B. Fleisch, Fleischwaren, frisches Fleisch, Verarbeitung,

Bearbeitung, Zerlegung, Zubereitung, Haltbarmachung, Behandlung, Inverkehrbringen u.a.) zum Teil nicht oder widersprüchlich definiert sind. Eine diesbezügliche Bereinigung wäre wünschenswert.

Zu Abs. 2:

Bei der Betrauung eines Fleischuntersuchungstierarztes mit der Kontrolluntersuchung ist tunlichst darauf zu achten, daß die Kontrolluntersuchung nicht vom selben Fleischuntersuchungstierarzt vorgenommen wird, der schon die Schlachttier- und Fleischuntersuchung an den Schlachtkörpern vorgenommen hat, von welchem das der Kontrolluntersuchung unterliegende Fleisch stammt. Die Kontrolluntersuchung hat nämlich u.a. auch die Aufgabe, zu prüfen, ob das Fleisch der vorhergehenden Fleischuntersuchung vorschriftsmäßig unterzogen worden ist; diesbezüglich läge dann Befangenheit vor.

Abs. 3 Z. 2:

Die Bundeskammer spricht sich nachdrücklich gegen eine Herausnahme von Fleischwaren aus der Kontrolluntersuchungspflicht aus. Wie schon oben ausgeführt, ist die Kontrolluntersuchung bei Fleisch- und Fleischwaren eine vorangehende Untersuchung, die verhindert, daß zu beanstandende Fleischwaren überhaupt bis zum Verbraucher gelangen. Schon jetzt stammt ein großer Prozentsatz der Beanstandungen bei der Kontrolluntersuchung aus dem Bereich der Fleischwaren (siehe z.B. Statistik des Veterinärarnotes der Stadt Wien). Diese Beanstandungen werden meist ausgelöst auf Grund organoleptischer Untersuchungen; auch wenn die durch Laboratoriumsuntersuchungen ergänzt werden müssen, würde die Abtretung der Kontrolle der Fleischwaren an die Lebensmittelkontrolle auf Grund des aufwendigeren Verfahrens wesentlich höhere Kosten verursachen und - wie ebenfalls oben schon angedeutet - keinen geeigneten Ersatz darstellen, da die Lebensmittelkontrolle nur stichprobenweise ex post Beanstandungen feststellen kann. Kontrolluntersuchung und Lebensmittelkontrolle sind auch bei Fleischwaren sinnvollerweise hintereinander geschaltete Kontrollmechanismen, die einander ergänzen und wesentlich zum Schutz der Konsumenten bei den leicht verderblichen Fleischwaren beitragen.

Insbesondere bei Faschiertem ist die Herausnahme aus der Kontrolluntersuchungspflicht gänzlich unverständlich, da faschiertes Fleisch besonders leicht und schnell verdirbt. Die Bundeskammer spricht sich dafür aus, den Transport von Faschiertem - von begründeten Ausnahmen abgesehen - überhaupt zu verbieten.

Zu Abs. 3 Z. 3:

Die Bundeskammer spricht sich auch hier für einen Entfall dieser Ausnahmebestimmung aus. Gerade Großküchen für die Gemeinschaftsversorgung wie z.B. Bundesheer, Betriebsküchen, Krankenhausküchen und ähnliche aus der Pflicht der Kontrolluntersuchung zu entlassen, ist hygienisch nicht zu vertreten.

Zur Zeit werden etwa 70 % aller Mittagessen in Österreich in Gemeinschaftsküchen und Gaststätten hergestellt. Gerade Betriebe der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung werden immer wieder zum Ausgangspunkt für Lebensmittelvergiftungen, die einen größeren Personenkreis betreffen; hier zeigt sich die Effizienz einer wirksamen Kontrolluntersuchung, weil von vornherein das Auftreten von Gesundheitsgefährdungen verhindert werden kann, während Lebensmittelkontrolloren nur im Nachhinein die Ursache feststellen können.

Zu Z.4:

Die Bundeskammer weist nochmals darauf hin, daß es falsch ist, davon auszugehen, daß alles Fleisch nach der Schlachtung ordnungsgemäß gekühlt wird; es gibt Rückmeldungen einzelner Betriebe, bei denen bis zu 2/3 des angelieferten Fleisches zu hohe Kerntemperaturen aufweist. Da schon jetzt die diesbezüglichen eindeutigen Bestimmungen in so hohem Ausmaß übertreten werden, wäre es falsch, darauf zu vertrauen, daß Fleisch bei mehrfacher Verbringung immer ordnungsgemäß gelagert bzw. transportiert wurde.

Die Anwendung eines zeitlichen Faktors bei der Kontrolle von Frischfleisch erscheint überhaupt problematisch; die Bundeskammer glaubt, daß diese Bestimmung kaum vollziehbar wäre. Neben der Möglichkeit, daß Fleisch nicht ordnungsgemäß gekühlt gelagert bzw. transportiert wird, ergeben sich Gefahren der nachteiligen Beeinflussung vor allem aus der Manipulation mit dem Fleisch.

Zu Z.5:

Auch Fleisch, das verkaufsfertig vorverpackt wurde, kann verdorben sein, und müßte der Kontrolluntersuchung unterzogen werden, da sonst für die Produzenten von Fleisch ein Anreiz entstünde, bedenkliches oder gar schon verdorbenes Fleisch vorverpackt anzuliefern und somit der Kontrolluntersuchung zu entziehen. Überdies müßte der Ausdruck "verkaufsfertig vorverpackt" jedenfalls näher definiert werden, da es heute schon allgemein üblich ist, auch größere Fleischstücke in Vakuumverpackung anzubieten. Diese Verpackungsart hat enorme hygienische Vorteile und benötigt wesentlich weniger Kühlraum und Kühlenergie. Es hat sich daher in den letzten Jahren ein Wandel beim Fleischtransport ergeben, da vermutlich bereits mehr als 50 % nicht als Schweinehälften oder Rinderviertel angeboten werden, sondern als grob zerlegte Stückware meist in Vakuumverpackung in den Handel kommt; dieses Fleisch würde bei extremer Auslegung der vorliegenden Bestimmung nicht mehr der Kontrolluntersuchung unterliegen.

In diesem Zusammenhang ist auch noch auf die Gefahr hinzuweisen, daß beeinträchtigte Ware vorverpackt und damit der Kontrolluntersuchung entzogen wird. Es werden überall abgelaufene und veränderte Fleischwaren von Märkten, Geschäften etc. an den Erzeuger als Retourware zurückgeliefert; eine lückenlose Kontrolle dieser Retourwaren, die ausschließt, daß diese entweder anderswo wieder in den Handel kommen oder aber weiterverarbeitet werden, wäre im Sinne des Konsumentenschutzes dringend notwendig.

Zu Abs. 8 Z.1:

"der vorhergegangenen Fleisch- oder Kontrolluntersuchung ..."

Zu Z.2:

"..... in Verkehr gebracht wird"

Zu Z.3:

"anders als bei der vorhergegangenen Fleisch- oder Kontrolluntersuchung"

Zu Abs. 9:

Die Bundeskammer könnte sich eine Einschränkung der Kontrolluntersuchung bei Fleischwaren auf Stichproben vorstellen und schlägt deshalb folgende Formulierung für den zweiten Satz vor:

"Bei Fleischwaren und tiefgefrorenem Fleisch hat sich die Kontrolluntersuchung"

Zu § 41 Abs. 1:

Es sollte die Möglichkeit einer EDV-mäßigen Erfassung statt des Protokollbuchs eröffnet werden.

Die Bundeskammer geht davon aus, daß der Entwurf nach einer eingehenden Diskussion unterzogen wird und hat daher zu den meisten Bereichen Änderungsvorschläge nicht ausformuliert, weist jedoch darauf hin, daß entsprechende Anpassungen zu den von der Bundeskammer gemachten Änderungsvorschlägen auch im § 50 erforderlich wären.

Zu Art. II weist die Bundeskammer darauf hin, daß die Bundesregierung in ihrer Äußerung zur Anfechtung des Alterslimits im Fleischuntersuchungsgesetz vor dem Verfassungsgerichtshof

(GZ. 601.486/2-V/4/90) behauptet hat, daß die getroffene Regelung auch das Erlöschen der Beauftragung jener Ärzte (sic) bewirkt, die im Zeitpunkt des Inkrafttretens der Novelle bereits das 67. Lebensjahr vollendet haben. Wenn diese Behauptung zutrifft, besteht offenbar keine Notwendigkeit für die vorgeschlagene Novellierung.

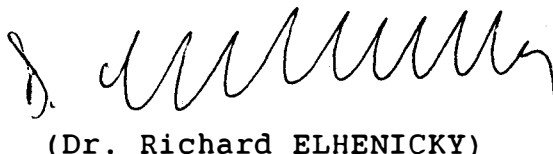
Die Bundeskammer regt weiters an, zu prüfen, ob nicht der vorliegende Novellierungsentwurf des Fleischuntersuchungsgesetzes zum Anlaß genommen werden sollte, auch Geflügel und Wild in die obligate Fleischuntersuchung und Kontrolluntersuchung miteinzubeziehen. Die häufigsten Kontaminationen von Lebensmitteln mit Fleischvergiftern nehmen nach wie vor vom Geflügel und seinem Umfeld ihren Ausgang. Dazu kommt, daß der Konsum von Geflügel und damit der Handel mit Geflügel stark zugenommen hat und der Verdärb von Geflügel rascher vor sich geht als von Fleisch der anderen Schlachttiere. Es werden auch immer mehr Fleischwaren wie etwa Würste aus Geflügelfleisch ohne Fleischuntersuchung produziert und dann auch ohne Kontrolluntersuchung z.B. in Supermärkten angeboten.

Fleisch von Wild wiederum wird nicht unter denselben hygienischen Bedingungen gewonnen, wie das Fleisch von Schlachttieren. Die Gewinnung von Wildfleisch ist in der Praxis oft mehr als bedenklich; da überdies Wild in die BRD oder in die Schweiz nur exportiert werden kann, wenn es einer entsprechenden Untersuchung standhält, besteht die Gefahr, daß die nicht exportfähige weil bedenkliche Ware bei uns verbleibt.

Die Bundeskammer regt weiters eine eindeutige Regelung des Problems der Verantwortlichkeit in der Fleischuntersuchung "im Team" an. In Schlachthanlagen, in denen mehrere Tierärzte unter Vornahme einer Aufgabenteilung gleichzeitig die Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß § 23 FLUG durchführen, ist die Verantwortlichkeit nicht geklärt; so ist etwa unklar, welcher von mehreren bestellten Fleischuntersuchungstierärzten die Kontrollen gemäß § 17 FLUG vorzunehmen hat.

25 Ausfertigungen dieser Stellungnahme wurden unter einem dem Präsidium des Nationalrates zugeleitet.

Der Kammeramtsdirektor i.A.:



(Dr. Richard ELHENICKY)