

Interpellation

des Abgeordneten **Dr. Dürr** und **Fraktion BÜNDNIS 90 DIE GRÜNEN**

BSE-Bilanz für Bayern

Maßnahmen der Bayerischen Staatsregierung zur Erhöhung von Verbrauchersicherheit und Verbraucherschutz vor dem Risiko einer BSE-Folgeerkrankung

Bei einem im November 2000 geschlachteten Rind bestätigte sich erstmals in Bayern der Verdacht auf BSE. Die Zahl der BSE-Fälle erhöhte sich seither bis Mitte Oktober 2002 auf 88. Bei einer Inspektionsreise 2000 zur Umsetzung von EU-Beschlüssen von Veterinärinspektoren des Food and Veterinary Office (FVO) und einem Veterinärexperten aus einem EU-Mitgliedsland im September wurde Bayern in einer Reihe von Punkten kritisiert. Im Dezember 2001 wurde aufgedeckt, dass ein nicht zugelassenes Labor fast 40.000 BSE-Schnelltests vorgenommen hatte. Die BSE-Fälle und erneut der Skandal um MILAN-Westheim führten zu erheblichen Beeinträchtigungen der Verbrauchersicherheit und zu einer massiven Verunsicherung der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Das Risiko der Verbraucherinnen und Verbraucher, einer BSE-Folgeerkrankung zum Opfer zu fallen, kann bis heute nicht abgeschätzt werden.

Es ist daher zu fragen, inwieweit die Maßnahmen, die die Staatsregierung seither eingeleitet hat, zur Erhöhung der Verbrauchersicherheit und des Schutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher vor dem Risiko einer BSE-Folgeerkrankung geführt haben.

I. Verbraucherinitiative „Sichere Lebensmittel und gesunde Landwirtschaft“ – Neueinstellungen, Organisation und finanzielle Mittelzuweisungen

- 1.a) Bei der Vorstellung der „Verbraucherinitiative Bayern“ hat Ministerpräsident Dr. Edmund Stoiber am 14.02.01 angekündigt, dass die Lebensmittelkontrolleure vor Ort verdoppelt, die Veterinäre um die Hälfte gesteigert und in jedem Landkreis 1 Tierarzt, 1 Lebensmittelkontrolleur und 1 Futtermittelkontrolleur zusätzlich eingestellt werden. Wie ist der Ist-Stand?
- b) Wie ist die Verteilung der neu geschaffenen Stellen auf welche (Kontroll-)Aufgaben?
- c) Laufen derzeit noch Neueinstellungen bzw. sind weitere in der Zukunft noch geplant?

- 2.a) Wie viel der angekündigten 600 Mio. DM für die Verbraucherschutzinitiative für 2001 und 2002 sind für welche BSE-Schutz- und Vorbeugemaßnahmen ausgegeben worden?
- b) In welche Maßnahmen oder Projekte im Einzelnen sind Mittel in welcher Höhe geflossen?
- c) Welche Elemente sollen nach dem Auslaufen des Programms fortgeführt werden?

II. Früherkennung von BSE

- 1.a) Wie hoch ist die Zahl der Informations- und Fortbildungsveranstaltungen zur frühzeitigen Erkennung von BSE bei auffälligen Rindern?
- b) Wie ist die räumliche Verteilung der angebotenen Veranstaltungen?
- c) Wer hält die Veranstaltungen ab und wie sind die Leiter geschult?
- d) Welche Verfahren zur Früherkennung werden bei den Veranstaltungen vermittelt?
- 2.a) An welche Teilnehmer richten sich die Veranstaltungen?
- b) Sind sie freiwillig oder verpflichtend?
3. Wie häufig haben bisher Tierärzte, Schlachtpersonal oder Landwirte Veterinärämter über verhaltensauffällige Rinder informiert?

III. Vor-Ort-Kontrollen und Rinderdatenbank HIT

1. In der Antwort vom 27.05.02 auf den Beschluss des Landtags (Drs. 14/8801) vom 21.02.02 berichtet Staatsminister Josef Miller zur Rinderdatenbank HIT unter Punkt 4 über „Fehlerursache und Häufigkeit“. Wie ist diesbezüglich die Entwicklung seither verlaufen?
2. Die Qualitätssicherung bei den Kontrollen bei der Kennzeichnung und Registrierung von Rindern erfolgt über ein dreistufiges System.
 - a) Was sind die Ergebnisse bei der Eigenkontrolle durch die Landwirte?
 - b) Welche Beanstandungen haben die Fremdkontrollen der landwirtschaftlichen Betriebe durch den Milchprüf-ring erbracht?
 - c) Wurden bei den Kontrollen des Milchprüfings durch die staatliche Veterinärverwaltung Defizite aufgedeckt?

3. Hält die Staatsregierung an ihrer Absicht fest, die bestehenden Verträge mit LKV und Milchprüfung zu lösen?

IV. Schlachtmethoden

1. Laut Staatsminister Eberhard Sinner wird die Gefahr der Übertragung von Risikomaterialien bei der Schlachtung durch die in Bayern angewandten „sicheren Schlachtmethoden“ minimiert. Welche verbindlichen Maßnahmen sind damit gemeint?
- 2.a) Wie werden insbesondere die Risiken bei der Betäubung mittels Bolzenschuss, beim Absetzen des Kopfes, bei der Längsspaltung des Tierkörpers und die Kontaminationsrisiken des Abwassers mit Gewebefragmenten ausgeschaltet?
- b) Welche Sicherheitsmaßnahmen und Überwachungen bestehen bei der Reinigung und Desinfektion?
- 3.a) Wie wird das Schlachtungspersonal über die Risiken bei der Schlachtung informiert und diesbezüglich qualifiziert?
- b) Gibt es Schulungen, wenn ja, sind sie Pflichtveranstaltungen?
4. Wie, von wem und wie häufig wird die Einhaltung von BSE-Schutzmaßnahmen kontrolliert?
- 5.a) Zur Verbesserung der Schlachttechniken wurden nach Auskunft von Staatsminister Eberhard Sinner bisher 3 Projekte gefördert, u.a. das „Ingolstädter Modell“. Welche Verbesserungen wurden bisher verbindlich umgesetzt?
- b) Was bedeuten die erzielten Erkenntnisse für die Sicherheit noch angewandter traditioneller Schlachtmethoden?
6. Wie wird kontrolliert, dass in Schlachthöfen mit Anlagen zum Absaugen von Rückenmark das zeit- und arbeitsintensive Procedere ordnungsgemäß eingehalten wird?
- 7.a) Laut Antwort der Staatsregierung auf eine Schriftliche Anfrage vom 13.12.01 (Drs. 14/8412) verwenden 17 Schlachthöfe alte Schlachttechniken. Welche BSE-Schutzmaßnahmen wurden hier angeordnet und wie wird ihre Einhaltung kontrolliert?
- b) Wie verteilen sich die Schlachtungen – absolut und prozentual – auf die Schlachthöfe mit alten und neuen Schlachttechniken?
- 8.a) Wie wird die ordnungsgemäße Entsorgung der Risikomaterialien kontrolliert?
- b) Wie viele Fälle sind der Staatsregierung bekannt, wo entweder die bei der Schlachtung anfallenden Risikomaterialien nicht in den vorgeschriebenen Containern entsorgt wurden oder weiterverkauft wurden?
- 9.a) Wurde bereits mit den betriebseigenen Kontrollen begonnen, die vom 1. Juni 2002 für alle zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe vorgeschrieben und

nach den Grundsätzen des so genannten HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point) durchzuführen sind?

- b) Wenn ja, mit welchen Ergebnissen?

V. Futtermittelkontrollen

- 1.a) Wie hoch ist die Zahl der Futtermittelkontrolleure?
- b) Sind alle Stellen für Veterinärassistenten in den Landratsämtern inzwischen besetzt?
- c) Wie wurden die Futtermittelkontrolleure auf ihre Tätigkeit vorbereitet?
- d) Wurde bei Schulung und Ausbildung unterschieden zwischen Veterinärassistenten und dem zuständigen Personal bei der Regierung von Oberbayern?
- e) Welche beruflichen Qualifikationen wurden von ihnen verlangt?
- 2.a) Wie ist die personelle und materielle Ausstattung des Futtermittellabors des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit?
- b) Werden alle gezogenen Proben in Bayern untersucht?
- 3.a) Von welchen staatlichen Stellen werden Futtermittel aus Drittländern untersucht?
- b) Welche Vorschriften gelten für die bayerischen Futtermittelhersteller bezüglich der Importe von Futtermitteln bzw. Bestandteilen von Futtermitteln?
- 4.a) Wie viele Proben wurden monatlich 2001 und 2002 genommen?
- b) Wie ist die Verteilung der Proben auf Hersteller, Handel und landwirtschaftliche Betriebe?
- 5.a) Wie viele Proben wiesen Verunreinigungen auf und in welcher Größenordnung?
- b) Wie viele der Proben, die tierische Bestandteile enthielten, waren Importe ausländischer Mischfutterhersteller?
- c) Welche Sanktionen wurden im Einzelnen ausgesprochen?
- d) Wer wird, wenn Verunreinigungen festgestellt werden, informiert?

VI. Entsorgung

- 1.a) Auf EU-Ebene liegt zur Zeit ein Verordnungsentwurf vor, der den Komplex „Tierische Nebenprodukte“ neu regeln soll. Wie wird bis zum Erlass der EU-Verordnung in Bayern mit ihnen verfahren?
- b) Wie wird kontrolliert?
- 2.a) In der Verordnung zur Änderung Tierkörperbeseitigungsrechtlicher Vorschriften vom 12.10.2000 ist festgelegt, dass Produkte wie Tiermehl und -fett, die nach

der Behandlung SRM-haltiger Materialien in der TBA anfallen, verbrannt werden müssen. Über die Entsorgung muss ein Nachweisverfahren geführt werden. Wie wird kontrolliert?

b) Ergaben sich dabei Beanstandungen?

3. Was weisen die Erhitzungsprotokolle der Tierbeseitigungsanlagen aus?

VII. BSE-Tests

1.a) Um kurzfristig Skandale wie den um das BSE-Schnelltestlabor MILAN-Westheim zu verhindern und die Qualitätsstandards der Labors zu heben, hat das StMGEV die Bezirksregierungen im März 2002 angewiesen, die Erlaubnisbescheide mit Nebenbestimmungen zu versehen. Was haben die Überprüfungen dieser Auflagen, insbesondere hinsichtlich der Dokumentation der ordnungsgemäßen Durchführung der Tests und der mit ihnen befassten Labormitarbeiter und deren Dienstpläne erbracht?

b) Wie hoch war im Vergleich zu 2001 die Anzahl der negativen Proben nach Wiederholung, der nicht auswertbaren Proben, der Proben, die an das LGL weitergeleitet wurden, und der zurückgewiesenen Proben, weil das Material nicht aus der Obexregion entnommen wurde?

2. Zur Qualitätssicherung in privaten BSE-Labors wurde vom StMGEV ein Rahmenkonzept erstellt. Die BSE-Schnelltestlabors können daran ab Mai 2002 auf freiwilliger Basis teilnehmen. Ab September 2002 ist die Teilnahme Pflicht. Es beruht auf 3 Säulen.

a) Die 1. Säule ist das Frühwarnsystem ‚EAS‘. Was sind die bisherigen Ergebnisse und welche Schwierigkeiten konnten bisher auf dieser Stufe behoben werden?

b) Welche Unregelmäßigkeiten sind bisher im Rahmen des „Elektronischen Labordaten-Screenings“ (2. Säule) aufgetreten und welche Gegenmaßnahmen sind ergriffen worden?

c) Gab es insbesondere Probleme bei der Datenerfassung in den Schlachtstätten?

d) Haben alle Schlachtbetriebe die Infrastruktur-Voraussetzungen zur Teilnahme an der Erfassung?

e) Wenn nein, wann werden sie gegeben sein?

f) Wer trägt in diesen Fällen die Kosten?

3. Die 3. Säule des Rahmenkonzepts sind die anlassunabhängigen Kontrollen, die zwei Mal im Jahr bei den BSE-Labors stattfinden sollen.

a) Wie und von wem wurden die Kontrolleure geschult?

b) Was sind die Ergebnisse der bisher durchgeführten Kontrollen?

c) Welche Beanstandungen wurden festgestellt und welche Sanktionen wurden ausgesprochen?

4. Sind die zur Umsetzung des Konzepts zur Qualitätssicherung notwendigen Sachkosten bereits erbracht und die erforderlichen Personaleinstellungen vollzogen?

Antwort

der Staatsregierung

gegeben vom Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz

vom 10. April 2003

I. Verbraucherinitiative „Sichere Lebensmittel und gesunde Landwirtschaft“ – Neueinstellungen, Organisation und finanzielle Mittelzuweisungen

1.a) Bei der Vorstellung der „Verbraucherinitiative Bayern“ hat Ministerpräsident Edmund Stoiber am 14.02.01 angekündigt, dass die Lebensmittelkontrolleure vor Ort verdoppelt, die Veterinäre um die Hälfte gesteigert und in jedem Landkreis 1 Tierarzt, 1 Lebensmittelkontrolleur und 1 Futtermittelkontrolleur zusätzlich eingestellt werden.

Wie ist der Ist-Stand?

1.b) Wie ist die Verteilung der neu geschaffenen Stellen auf welche (Kontroll-)Aufgaben?

1.c) Laufen derzeit noch Neueinstellungen bzw. sind weitere in der Zukunft noch geplant?

Lebensmittelkontrolleure

Im Nachtragshaushalt 2001/2002 wurden im Bereich der Lebensmittelkontrolle 75 neue Stellen geschaffen. An jedem Landratsamt wurde mindestens ein zusätzlicher Lebensmittelkontrolleur für Aufgaben der Lebensmittelkontrolle eingestellt. Sämtliche neu ausgebrachten Stellen sind besetzt. Darüber hinaus stehen keine zusätzlichen Stellen für Neueinstellungen zur Verfügung.

Veterinärassistenten

Im Zuge der BSE-Krise wurden zur Intensivierung des Verbraucherschutzes das neue Berufsbild einer Veterinärassistentin/eines Veterinärassistenten geschaffen und hierfür im Nachtragshaushalt 2001/2002 79 Stellen ausgebracht.

Das Aufgabengebiet der Veterinärassistenten/-innen umfasst die Bereiche Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung, Überwachung des Viehverkehrs und der Kennzeichnung, Tierkörperbeseitigung, Futtermittelüberwachung, Tierarzneimittel und Teilbereiche des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Zur Einstellung von

Veterinärassistenten/-innen wurde jedem Landratsamt eine Stelle zur Verfügung gestellt. Zum 1. Januar 2003 waren alle 71 den Landratsämtern zugewiesenen Stellen besetzt.

Eine weitere Stelle wurde der Regierung von Oberbayern – staatliches Veterinäramt für das Gebiet der Landeshauptstadt München – zugewiesen.

Über die Verwendung der noch unbesetzten Stellen wird das Staatsministerium des Innern in Absprache mit dem Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz entscheiden, sobald das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft die Futtermittelkontrollleur-Verordnung erlassen hat. Dadurch soll sichergestellt werden, dass den gegebenenfalls zusätzlichen Anforderungen hinsichtlich der Qualifikation des für Aufgaben der Futtermittelkontrolle eingesetzten Personals Rechnung getragen werden kann.

Die kreisfreien Städte mit eigenem Veterinäramt setzen für Aufgaben, die im staatlichen Bereich von den Veterinärassistenten zu übernehmen sind, eigenes Personal ein (z. B. Hilfspersonal). Im Bereich Futtermittelkontrolle erhielten diese kommunalen Bediensteten eine fachliche Einführung durch die Regierung von Oberbayern. Die Akademien für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz (AGEV) im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) bieten den Kommunen Fortbildungen ihrer zuständigen Mitarbeiter (Teilnahme am Blockunterricht „Futtermittel“ der Veterinärassistentenausbildung) an.

Tierärzte

An jedem Landratsamt ist mindestens 1 Tierarzt zusätzlich eingestellt worden – insgesamt 98 Tierärzte. Weitere Neueinstellungen sind nicht vorgesehen, Ersatzstellungen im Rahmen der allgemeinen Fluktuation finden jedoch statt.

2.a) *Wie viel der angekündigten 600 Mio. DM für die Verbraucherschutzinitiative für 2001 und 2002 sind für welche BSE-Schutz- und Vorbeugemaßnahmen ausgegeben worden?*

Im Doppelhaushalt 2001/2002 wurden für Verbraucherinitiativen insgesamt 600 Mio. DM (= rd. 306,78 Mio. €) eingestellt. Hiervon entfallen Programmmittel in Höhe von 245 Mio. DM (= rd. 125,27 Mio. €) auf staatliche BSE-Hilfen sowie 30,0 Mio. DM (= rd. 15,34 Mio. €) auf BSE-Forschung und Verbesserung der Schlachttechnik.

Von den für BSE-Hilfen vorgesehenen Ausgabemitteln entfielen 75 Mio. DM (= rd. 38,35 Mio. €) auf Liquiditätshilfen für landwirtschaftliche Betriebe, sowie Beihilfen für direkt BSE-betroffene Betriebe.

Somit verbleiben für BSE-Schutz- und Vorbeugemaßnahmen Programmmittel in Höhe von ca. 200 Mio. DM (rd. 102,26 Mio. €), aus denen in 2001 und 2002 nachstehende Maßnahmen, Forschungsprojekte und BSE-Hilfen finanziert wurden:

Leistungen des Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten (Einzelplan 08):

In 2001 und 2002 wurden aus dem Einzelplan 08 folgende Ausgaben geleistet:

Maßnahmen:	Haushaltsjahr 2001	Haushaltsjahr 2002
Freiwillige Futtermittelkontrolle 656 Proben, durchgeführt in 2001 und 2002	81.520,23 DM (= 41.680,63 €)	25.550,00 €
Bayerisches Sonderprogramm zur Entsorgung und Entschädigung von Futtermittelaltbeständen	17.971.667,55 DM (= 9.188.767,71 €)	1.806.085,99 €
Zwischensumme:	9.230.448,34 €	1.831.635,99 €

Leistungen des Staatsministeriums für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz (Einzelplan 12), hinsichtlich der Forschungsförderung auch Leistungen des Staatsministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst (Einzelplan 15):

Aus den Einzelplänen 12 und 15 wurden in den Haushaltsjahren 2001 und 2002 folgende Ausgaben verbucht:

Maßnahmen:	Haushaltsjahr 2001	Haushaltsjahr 2002
Staatliche Hilfen nach Auftreten eines BSE-Falles in einer Schlachtstätte	335.930,83 €	208.639,47 €
BSE-Testkostenerstattungen an die Landwirte	11.108.344,91 €	13.906.084,14 €
Sofortprogramm für die durch die BSE-Krise erforderliche Entsorgung von Tiermehl	5.913.792,37 €	5.218.851,76 €
Verbesserung der Schlachttechnik und Förderung innovativer Schlachttechnik	118.769,80 €	258.409,86 €
BSE-Forschungsprojekt und Risikoanalyse	245.528,34 €	2.018.147,08 €
Zwischensumme Einzelplan 12	17.722.366,25 €	21.610.132,31 €
Übertrag Einzelplan 08	9.230.448,34 €	1.831.635,99 €
BSE-Forschung beim StMWFK (Einzelplan 15)	1.308.984,00 €	2.097.650,00 €
Gesamt Einzelplan 08, 12 und 15:	28.261.798,59 €	25.539.418,30 €

Weitere zu erwartende Zahlungen, die vorbehaltlich der Zustimmung des Staatsministeriums für Finanzen aus Mitteln der Verbraucherinitiative 2001/2002 finanziert werden sollen, die aber aufgrund des zeitlich versetzten Abrechnungsmodus erst in 2003 fällig werden.

Maßnahme	Betrag in €
BSE-Testkostenerstattungen	10.850.000,00 €
Sofortprogramm für die durch die BSE-Krise erforderliche Entsorgung von Tiermehl	2.000.000,00 €
Pilotanlage St. Erasmus	4.000.000,00 €
Staatliche Hilfen nach Auftreten eines BSE-Falles in einer Schlachtstätte	300.000,00 €
BSE-Forschung, BSE-Risikoanalyse – Einzelplan 12	3.500.000,00 €
BSE-Forschung – Einzelplan 15	1.536.000,00 €
Gesamt:	22.186.000,00 €

Zusammenfassung:

Aus Mitteln der Verbraucherinitiativen 2001 und 2002 wurden, bzw. werden voraussichtlich insgesamt folgende Ausgaben für BSE-Schutz- und Vorbeugemaßnahmen geleistet:

Ausgaben 2001:	28.261.798,59 €
Ausgaben 2002:	25.539.418,30 €
Voraussichtliche Ausgaben 2003:	22.186.000,00 €
Gesamt:	75.987.216,89 €

Die rechnerisch verbleibenden Restmittel in Höhe von rd. 26,5 Mio. € aus dem BSE-Schutz- und Vorbeugemaßnahmenprogramm der Verbraucherinitiative 2001 und 2002 sind nach dem 2. Nachtragshaushalt 2002 größtenteils für andere staatliche Leistungen – unter anderem aus der „Gesundheitsinitiative Bayern“ gebunden oder unterliegen der Haushaltssperre. Ob insoweit noch nicht gebundene Restmittel in Höhe von rd. 12,6 Mio. € für weitere BSE-Forschungs- und Vorbeugemaßnahmen in 2003 als Ausgaberechte zur Verfügung stehen, ist offen und hängt von der Lage des Gesamthaushaltes ab.

2.b) In welche Maßnahmen oder Projekte im Einzelnen sind Mittel in welcher Höhe geflossen?

- Aus der Verbraucherinitiative sind für den Bereich Futtermittel 100.000 € zur Verfügung gestellt worden. Die Mittel werden verwendet, um im Rahmen des „Sicherheitspaktes Futtermittel“ Proben von Einzelfuttermitteln aus Drittländern (u. a. Getreide, Rapsextraktionsschrot, Futtermais, Sojaextraktionsschrot) insbesondere auf Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln zu analysieren, deren Anwendung in der EU verboten ist, die jedoch in Drittländern noch zugelassen sind. Weiterhin werden diese Einzelfuttermittel auf tierische Bestandteile, radioaktive Belastung sowie auf Dioxine untersucht.

Von den 100.000 € sind erst ca. 10.000 € ausgegeben worden.

- An staatlichen Hilfen nach Auftreten eines BSE-Falles in einer Schlachtstätte wurden 2001 335.930,83 € und 2002 208.639,47 € ausbezahlt.

Die Schlachtstätten erhalten auf Antrag den durchschnittlichen Wochenpreis der zu beseitigenden Schlachtkörper für die jeweilige Klassifizierungsgruppe sowie die Kosten der Reinigung und Desinfektion der Schlachtstätte erstattet. Die staatliche Hilfe wird als freiwillige Entschädigung gewährt, um Belastungen im Zusammenhang mit dem Auftreten von BSE-Fällen teilweise abzuschwächen.

Die Beihilfe ist von der Europäischen Kommission bis zum 31. Dezember 2002 notifiziert. Eine Verlängerung wurde nicht genehmigt.

Die Erstattungen werden für jeden Fall entsprechend der Anzahl und Fleischqualität der zu beseitigenden Rinder berechnet. Bisher wurden für BSE-Verdachtsfälle aus den Jahren 2001/2002 insgesamt 29 Entschädigungen an die Antragsteller ausgereicht. Darüber hinaus befinden sich eine Reihe weiterer Erstattungsfälle in Bearbeitung, zu deren Finanzierung die Übertragung der Ausgabenmittel in das Haushaltsjahr 2003 beantragt wurde.

- Für die BSE-Testkostenerstattung wurden im Jahr 2001 an die Landwirte 11.108.344,91 € und 2002 13.825.657,49 € verwendet. 2002 fielen zusätzlich 80.426,65 € Verwaltungsausgaben im Zusammenhang mit der Testkostenerstattung an.

Bayern beteiligt sich im Rahmen der Verbraucherinitiative 2001/2002 an den Kosten für die gesetzlich vorgeschriebenen BSE-Schnelltests. Durch dieses Sonderprogramm soll die Landwirtschaft, die die Testkosten letztendlich über den meist geringeren Erlös beim Verkauf des Schlachtviehs zu tragen hat, entlastet werden. Die staatliche Beteiligung an den BSE-Schnelltests ist nach den Vollzugshinweisen zur Umsetzung zunächst befristet bis 31. März 2002 und bis zu diesem Zeitpunkt auch von der EU-Kommission genehmigt. Die Fortführung der BSE-Testkostenerstattung bis En-

de 2002 wurde der Europäischen Kommission im März 2002 angezeigt. Eine endgültige Stellungnahme der Europäischen Kommission zur Vereinbarkeit der Testkostenerstattung in der Zeit von April bis Dezember 2002 mit dem EG-Vertrag, die Voraussetzung für eine Auszahlung der Erstattung an die Landwirte ist, steht derzeit noch aus.

Der Freistaat Bayern hat sich bisher wie folgt an den Kosten für gesetzlich vorgeschriebene BSE-Schnelltests an Schlachtrindern beteiligt:

Für die in der Zeit vom 6. Dezember 2000 bis 18. März 2001 durchgeführten BSE-Schnelltests wurden dem letzten Tierhalter jeweils pauschal 80 DM (40,90 €) erstattet.

Für die von 19. März 2001 bis 30. September 2001 durchgeführten BSE-Schnelltests wurden den Laboreinrichtungen 60 % der zu berechnenden Kosten, jedoch höchstens 80 DM je Test erstattet. Die Laboreinrichtungen waren verpflichtet, ihren Auftraggebern lediglich die den Erstattungsbetrag überschreitenden Kosten in Rechnung zu stellen.

Für ab 1. Oktober 2001 durchgeführte BSE-Untersuchungen werden den landwirtschaftlichen Tierhaltern, deren Tiere in Bayern geschlachtet werden, jeweils pauschal 25 € erstattet. Die Erstattungsbeträge für das vierte Quartal 2001 und das erste Quartal 2002 wurden ausgezahlt. Die Genehmigung einer Verlängerung des Programms bis zum 31.12.2002 durch die EU steht noch aus.

Die Mittel für die Vorfinanzierung der EU-Finanzhilfen für die Untersuchung von Schlachtrindern über 30 Monaten auf BSE werden ebenfalls aus dem Bereich „BSE-Testkostenerstattung“ bereitgestellt.

Die EU-Kommission kofinanziert die Untersuchung von Schlachtrindern über 30 Monate bis zu jeweils 15 €. (Beteiligung an den Kosten für BSE-Test) Mögliche EU-Kofinanzierungen/-erstattungen sind in den für Untersuchungen bis 30. September 2001 an die Laboreinrichtungen gewährten staatlichen Beihilfen enthalten.

Seit 1. Oktober 2001 finanziert der Freistaat Bayern die EU-Leistungen an die Laboreinrichtungen für Kosten der Testkits vor. Hierfür wurden bislang Mittel in Höhe von ca. 1,8 Mio. € ausgezahlt.

- Im Rahmen des Sofortprogramms für die durch die BSE-Krise erforderliche Entsorgung von Tiermehl wurden

2001	5.913.792,37 €
und	
2002	5.218.851,76 €

 aus Mitteln der Verbraucherinitiative ausgegeben.

Der Freistaat Bayern beteiligt sich an den Kosten, die durch die aufgrund der BSE-Krise Ende 2000 erforderliche Verbrennung des in den bayerischen Tierkörperbeseitigungsanstalten (bzw. aufgrund des Auftrags bayerischer Beseitigungspflichtiger)

hergestellten Tiermehls und Tierfetts entstehen. Ziel des Programms ist die Entlastung der betroffenen Wirtschaftsbeteiligten von den aufgrund der BSE-Krise stark gestiegenen Tierkörperbeseitigungsgebühren. Die Beteiligung betrug:

- für Tiermehl und Tierfett, das in der Zeit von Dezember 2000 bis einschließlich März 2002 hergestellt bzw. verbrannt wurde, 220 DM bzw. 112,28 € pro Tonne Tiermehl/Tierfett.
- für Tiermehl, das in der Zeit von April bis einschließlich Dezember 2002 verbrannt wurde, 41 € pro Tonne Tiermehl.

Das Programm wird über Dezember 2002 hinaus nicht fortgeführt.

- Für Projekte zur Verbesserung der Schlachttechnik und Förderung innovativer Schlachttechniken wurden 2001 118.769,80 € und 2002 258.409,86 € zur Verfügung gestellt.

Der Bundesanstalt für Fleischforschung (BAFF) in Kulmbach wurden zur Durchführung des Forschungsprojekts „Änderung der Schlachttechnik beim Rind zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches mit BSE-Risikomaterial (Hirn, Rückenmark)“ eine Zuwendung i. H. v. bis zu 139.200 DM bzw. 71.172 € bewilligt. Davon wurden bisher 51.747,21 € ausbezahlt.

Im Rahmen des Pilotprojekts „Ingolstädter Modell“ wurde die Produktion von sicherem Rindfleisch mit rd. 59.900 € sowie der Erwerb eines Rückenmarkabsauggeräts mit weiteren 24.000 € gefördert. Außerdem wurde in einem weiteren Fall die Beschaffung einer Rückenmarkabsaugung gefördert; vier weitere Anträge werden derzeit geprüft.

Für eine flächendeckende Einführung dieser innovativen Schlachttechnik wird mit einem Mittelbedarf i. H. v. rd. 750.000 € gerechnet. Im Rahmen des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist die Anwendung innovativer Schlachttechniken ein wesentliches Qualitätsmerkmal. Mit der Bereitstellung einer ausreichend großen Menge an Fleisch aus diesem Programm steht und fällt die erfolgreiche Einführung dieses Projektes. Hierzu ist eine entsprechend große Zahl von Schlachthöfen am Programm zu beteiligen. Dies ist nur über die Förderung der entsprechenden Schlachttechniken zu erreichen.

Für die Umstellung auf Elektrobetäubung und liegende Schlachtung (Entblute-Plattenband und Enthäute-Schragenband) als weitere Maßnahmen für die Optimierung der hygienischen Wertigkeit von Rindfleisch wurden an zwei Schlachthöfe Zuwendungen i. H. v. 60.300 € (Buchloe) und 177.100 € (Furth i. W.) gewährt. Diese Verfahren, die bisher nur in Neuseeland eingesetzt werden, sind besonders geeignet, einer Verschleppung des spezifizierten Risikomaterials „Gehirn“ zu begegnen.

Aus fachlicher Sicht ist es angezeigt, auch dieses Verfahren flächendeckend einzusetzen und angemessen zu fördern.

Im Bereich des Programms zur Förderung innovativer Schlachttechniken und Verbesserung der Schlachttechnik, dessen Notifizierung bei der Europäischen Kommission beantragt ist, wird die Verbraucherinitiative über den 31. Dezember 2002 fortgesetzt.

- Für BSE-Forschungsvorhaben wurden einschließlich der 2001 245.528,34 € und 2002 2.018.147,08 € verwendet. Des Weiteren hat das Staatsministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst in 2001 insgesamt 1.308.984,00 € und in 2002 insgesamt 2.097.650 € für die BSE-Forschung zur Verfügung gestellt.

Vom Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz werden derzeit im Rahmen des Forschungsverbundes Forprion 18 Projekte gefördert. Für ein Projekt ist die Förderung bereits Ende 2002 ausgelaufen. Daneben werden 9 weitere Projekte vom Staatsministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst bezuschusst. Die hierfür in 2001 und 2002 im Einzelplan 15 veranschlagten Ausgabemittel werden voraussichtlich in voller Höhe benötigt. Außerdem wird die BSE-Risikoanalyse, die von der Ludwig-Maximilians-Universität erstellt wird, aus Mitteln der Verbraucherinitiative finanziert.

2.c) Welche Elemente sollen nach dem Auslaufen des Programms fortgeführt werden?

Maßnahmen des Einzelplans 08:

Sowohl die freiwilligen Futtermitteluntersuchungen als auch die Entsorgung von Altfuttermitteln sind abgeschlossen. Diese Maßnahmen werden nicht fortgeführt.

Maßnahmen des Einzelplans 12:

Die Verbraucherinitiative 2001/2002 wird in 2003 und 2004 fortgesetzt. Hierzu sind im Einzelplan 12 des Doppelhaushalts 2003/2004 insgesamt rd. 55,1 Mio. € veranschlagt.

Hiervon sind rd. 38,4 Mio. € für die weitere Finanzierung von BSE-Vorsorge- und Schutzmaßnahmen vorgesehen. Der Löwenanteil von rd. 32,5 Mio. € entfällt auf die Durchführung der BSE-Pflichtuntersuchungen. Rd. 4,6 Mio. € werden zur weiteren Finanzierung der BSE-Forschung herangezogen.

II. Früherkennung von BSE

1.a) Wie hoch ist die Zahl der Informations- und Fortbildungsveranstaltungen zur frühzeitigen Erkennung von BSE bei auffälligen Rindern?

393 (Stand: Dezember 2002)

1.b) Wie ist die räumliche Verteilung der angebotenen Veranstaltungen?

Die Informations- und Fortbildungsveranstaltungen waren flächendeckend über die Landkreise und kreisfreien Städte in ganz Bayern verteilt.

1.c) Wer hält die Veranstaltungen ab und wie sind die Leiter geschult?

Die Veranstaltungen wurden in der Regel von Amtstierärzten der Veterinärämter abgehalten. Die Amtstierärzte besuchten vorher entsprechende Fortbildungsveranstaltungen bzw. spezielle Schulungen. Angeboten wurden die Schulungen beispielsweise vom Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz, dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, aber auch von Berufsverbänden. Die so geschulten Amtstierärzte fungierten dann selbst wieder als Multiplikatoren auf Landkreisebene.

In drei Regierungsbezirken konnten für einige Fortbildungsveranstaltungen Prof. Ueli Braun bzw. Dr. Gyger, ETH Zürich, als Referenten gewonnen werden.

1.d) Welche Verfahren zur Früherkennung werden bei den Veranstaltungen vermittelt?

In allen Landkreisen wurde der klinische Untersuchungsgang nach Prof. Braun und die klinische Symptomatik der BSE-erkrankten Rinder anhand der entsprechenden Filmaufnahmen von Prof. Braun vermittelt. Als Schulungsmaterial wurde z. T. die Broschüre des StMGEV „BSE-Check im Stall – Diagnose am lebenden Tier“ ausgegeben.

2.a) An welche Teilnehmer richten sich die Veranstaltungen?

In allen Regierungsbezirken wurden Schulungen für praktizierende Tierärzte, amtliche Tierärzte, Veterinärassistenten und Landwirte abgehalten.

Darüber hinaus wurden Fortbildungsveranstaltungen für folgende Personengruppen angeboten:

- Fleischkontrolleure
- Lohnschlächter, Metzger
- Viehhändler, Transporteure
- landwirtschaftliche Fachschulabsolventen
- Eigenbestandsbesamungskursteilnehmer
- Besamungsbeauftragte
- Lebensmittelkontrolleure
- Personal der Landwirtschaftsverwaltung, Berufsschullehrer
- Interessierte Bürger

2.b) Sind sie freiwillig oder verpflichtend?

Für Amtstierärzte im Rahmen von Dienstbesprechungen, amtliche Tierärzte, Veterinärassistenten und z. T. auch für Fleischkontrolleure waren die Veranstaltungen verpflichtend. Für die übrigen o.g. Gruppen war die Teilnahme an den Veranstaltungen fakultativ.

3. Wie häufig haben bisher Tierärzte, Schlachtpersonal oder Landwirte die Veterinärämter über verhaltensauffällige Rinder informiert?

Die Veterinärämter erhielten in 226 Fällen Informationen über verhaltensauffällige Rinder.

III. Vor-Ort-Kontrollen und Rinderdatenbank HIT

1. In der Antwort vom 27.05.02 auf den Beschluss des Landtags (Drs. 14/8801) vom 21.02.02 berichtet der Staatsminister Josef Miller zur Rinderdatenbank HIT unter Punkt 4 über „Fehlerursache und Häufigkeit“. Wie ist diesbezüglich die Entwicklung seither verlaufen?

Die Fehlerrate, d. h. Fehler in der Meldekette zu einem Rind, z.B. verursacht durch die fehlende Zugangsmeldung des Übernehmers oder die fehlende Abgangsmeldung des Vorbesitzers, hat stark abgenommen. Den Rinderhaltern ist mittlerweile bewusst, dass die Angabe des Datums des Halterwechsels korrekt sein muss. Die ursprüngliche Fehlerrate sank bundesweit von 9 % zu Beginn des Jahres 2001 auf mittlerweile 0,64 % (Stand: 16. Dezember 2002). In Bayern liegt die aktuelle Fehlerrate sogar nur bei 0,31 % und ist damit nur halb so hoch wie der Bundesdurchschnitt.

Vor allem durch den hohen Anteil von Internetmeldungen (80 % von durchschnittlich 33.000 Meldungen/Tag) konnte die Fehlerrate so deutlich abgesenkt werden. Es ist festzustellen, dass die Rinderhalter das System der Meldungen an die zentrale Datenbank akzeptiert haben und es korrekt umsetzen.

2. Die Qualitätssicherung bei den Kontrollen bei der Kennzeichnung und Registrierung von Rindern erfolgt über ein dreistufiges System.

2.a) Was sind die Ergebnisse bei der Eigenkontrolle durch die Landwirte?

Die Durchführung von Eigenkontrollen im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle stammte aus einem Vorschlag, den das Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit dem Milchprüfing Bayern e.V. (MPR) erarbeitet hatte. Dieser Entwurf sah ein dreistufiges Kontrollsystem vor, bestehend aus Eigenkontrollen der Landwirte (Dokumentation durch landwirtschaftliche Betriebe), Fremdkontrollen durch akkreditierte und staatlich überwachte Selbsthilfeeinrichtungen (z.B. MPR) sowie staatliche Kontrollen durch die zuständigen Behörden. Dieser Vorschlag wurde jedoch aus folgendem Grund nicht umgesetzt: Auf gemeinsamen Besprechungen der für Veterinärwesen, Integriertes Verwaltungs- und Kontrollsystem (InVeKoS) und Zahlstellen zuständigen Länderreferenten am 6. Februar 2002 sowie der Länderreferenten InVeKoS am 20./21. Februar 2002 haben sich Bund und Länder darauf verständigt, eine Arbeitsgruppe mit dem Ziel einzusetzen, Veterinärkontrollen betreffend Rinderkennzeichnung und -registrierung stärker mit den Kontrollen, die dem InVeKoS unterliegen, zu vernetzen.

Das Grundprinzip der integrierten Kontrolle besteht in der Trennung der Gesamtheit Rinder haltender Betriebe in „Prämienbetriebe“ und „Nicht-Prämienbetriebe. Die Vor-Ort-Kontrollen in den Prämienbetrieben werden durch die Prämienverwaltung (Landwirtschaftsämter) und die Kontrollen in den Nicht-Prämienbetrieben durch die Veterinärverwaltung durchgeführt. Voraussetzung dafür ist die prinzipielle Anrechenbarkeit der Kontrollen im Prämienbereich auf die Kontrollverpflichtung im Veterinärbereich. Die Einführung dieses integrierten Kontrollsystems wurde in der Sitzung der Länderreferenten Prämienrecht / Tierseuchenrecht am 7./8. Oktober 2002 beschlossen. Dieser Beschluss wird seit dem Kontrolljahr 2003 in Bayern umgesetzt.

2.b) Welche Beanstandungen haben die Fremdkontrollen der landwirtschaftlichen Betriebe durch den Milchprüf-ring erbracht?

Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der durch den MPR durchgeführten Kontrollen und eine Zusammenfassung der Ergebnisse für den Zeitraum Januar 2002 bis Dezember 2002

Betriebskontrollen insgesamt *)	7.120
Gesamtzahl der Rinder	374.816
Tiere, rechtswidrig ohne Papiere	637
Betriebe mit Tieren rechtswidrig ohne Papiere	79
Betriebe mit nicht aktuellem Bestandsregister	154
Nicht ordnungsgemäß gekennzeichnete Tiere	880
Betriebe mit nicht ordnungsgemäß gekennzeichneten Tieren, rechtswidrig ohne Papiere	101

*) Betriebe wurden im Rahmen der Risikoanalyse 2002 ausgewählt

2.c) Wurden bei den Kontrollen des Milchprüfings durch die staatliche Veterinärverwaltung Defizite aufgedeckt?

Als Ergebnis der Überprüfung der MPR-Kontrollen durch die zuständigen Veterinärbehörden kann festgehalten werden, dass die Kontrollen vom MPR als „beauftragter Stelle“, mit Ausnahme geringer Dokumentationsmängel korrekt durchgeführt und dokumentiert wurden. Die Ergebnisse der von den Veterinärbehörden durchgeführten Überwachungsmaßnahmen stimmten im Wesentlichen mit den Prüfprotokollen des MPR überein.

Nur in einem Fall bestand zwischen Prüfprotokoll des MPR und der Kontrolle durch die zuständige Veterinärbehörde eine erhebliche Differenz. Bei der Nachkontrolle durch die zuständige Veterinärbehörde stellte sich heraus, dass ein Betrieb seine Rinderhaltung noch

nicht, wie fälschlicherweise vom MPR im Prüfprotokoll vermerkt, aufgegeben hatte.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass keine systembedingten Mängel erkennbar waren.

3. Hält die Staatsregierung an ihrer Absicht fest, die bestehenden Verträge mit LKV und Milchprüfung zu lösen?

Aufgrund der Etablierung eines integrierten Kontrollsystems (siehe Antwort zu Frage 2a) wurden die zwischen dem Freistaat Bayern, vertreten durch das (damalige) Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit, und dem Milchprüfung Bayern e.V., sowie dem Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V. (LKV) geschlossenen öffentlich-rechtlichen Verträge über die Bestellung als „Beauftragte Stellen“ für die Kontrolle der Kennzeichnung und Registrierung von Rindern nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2630/97 der Kommission vom 29. Dezember 1997 und Nr. 494/98 der Kommission vom 27. Februar 1998 und der Viehverkehrsverordnung vom 4. August 1999 jeweils einvernehmlich mit Wirkung zum 31. Dezember 2002 aufgehoben.

IV. Schlachtmethoden

1. Laut Staatsminister Eberhard Sinner wird die Gefahr der Übertragung von Risikomaterialien bei der Schlachtung durch die in Bayern angewandten „sicheren Schlachtmethoden“ minimiert. Welche verbindlichen Maßnahmen sind damit gemeint?

Im Rahmen der Rinderschlachtung gibt es mehrere Arbeitsschritte, bei denen Fleisch und Organe mit BSE-Risikomaterial (Gehirn und Rückenmark) kontaminiert werden können. Insbesondere kann es beim Längsspalten der Schlachttierkörper in zwei Hälften und beim anschließenden manuellen Entnehmen des Rückenmarks aus den Wirbelkanalhälften zu einer Verunreinigung des Fleisches mit rückenmarkshaltigem Sägemehl kommen. Um dieses Problem zu vermeiden bieten sich insbesondere Techniken an, bei denen die Wirbelsäule entweder in toto entnommen oder das Rückenmark durch Absaugen entfernt wird.

Aus schlachttechnischen Gründen ist in Großbetrieben die Rückenmarksabsaugung, in selbstschlachtenden Metzgereien die Entnahme der gesamten Wirbelsäule Methode der Wahl. Diese beiden Techniken werden in Bayern derzeit angewandt.

Das Absaugen wird gegenwärtig sowohl vor als auch nach dem Hälftensägen praktiziert. Beim Rückenmark-Vorab-Absaugen wird nach dem Absetzen des Kopfes ein PVC-Schlauch in den Rückenmarkskanal eingeführt und der Rückenmarksstrang durch Unterdruck entfernt; die harte Rückenmarkshaut (Dura mater) bleibt im Wirbelkanal zurück. Sie kann nach dem Spalten der Schlachtkörper z. B. mit einer Fräse entfernt werden. Der Vorteil dieser Methode besteht darin, dass

eventuelle Kontaminationen durch den Spaltprozess vermieden werden. Allerdings gelingt eine weitgehend vollständige Entfernung des Rückenmarks nur dann, wenn keine Veränderungen bzw. Brüche von Wirbeln vorliegen.

Dem gegenüber steht das Rückenmarksentfernen nach dem Hälftensägen mit dem neu am Gerätemarkt erhältlichen Rundmesser-Absauggerät, womit nicht nur das Rückenmark vollständig entfernt wird, sondern auch die Dura mater und die Nervenäste, die vom Rückenmark in das umliegende Gewebe ausgehen. Damit wird ebenfalls ein über geltendes Recht hinaus gehendes Maß an Verbraucherschutz erreicht. Diese Verfahrensweise ist – im Gegensatz zur Methode des Vorab-Absaugens am geschlossenen Tierkörper – auf breiter Basis in den Schlachtbetrieben realisierbar. Das Rückenmark-Vorab-Absaugen oder die Anwendung des Rundmesser-Absauggerätes ist für die Teilnahme eines Schlachtbetriebes am Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ Voraussetzung. In handwerklichen Metzgereien kann stattdessen die gesamte Wirbelsäule entfernt werden. Durch einen noch zu etablierenden „Fachausschuss“ wird regelmäßig geprüft, was im Sinne der sicheren Schlachtmethoden Stand der Technik ist und was als jeweils zusätzliches Sicherheitsmaß an Technik für das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ gilt.

2.a) *Wie werden insbesondere die Risiken bei der Betäubung mittels Bolzenschuss, beim Absetzen des Kopfes, bei der Längsspaltung des Tierkörpers und die Kontaminationsrisiken des Abwassers mit Gewebefragmenten ausgeschaltet?*

Als sichere Alternative zur Bolzenschussbetäubung eignet sich beim Rind die Elektrobetäubung, da es dabei zu keiner Zerstörung von Hirngewebe kommt.

Diese in Neuseeland bereits bei der Rinderschlachtung etablierte Betäubungsmethode muss jedoch erst an die Verhältnisse in deutschen Schlachtbetrieben angepasst werden, da neben den fleischhygienerechtlichen insbesondere auch tierschutzrechtliche Belange zu berücksichtigen sind. Dazu sind umfassende wissenschaftliche Untersuchungen notwendig, die von der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach im Rahmen eines Forschungsprojektes über alternative Schlachtmethoden derzeit durchgeführt werden.

Die Umstellung auf Elektrobetäubung setzt im Schlachtbetrieb erhebliche Umrüstungsmaßnahmen voraus, die nicht von heute auf morgen zu bewerkstelligen sind. In Bayern verfügen derzeit bereits drei Schlachtbetriebe über eine Elektrobetäubungsanlage, von weiteren Betrieben liegen dem StMGEV Förderanträge für die Anschaffung einer solchen Anlage vor.

Mögliche Kontaminationsrisiken beim Absetzen des Kopfes werden in den Schlachtbetrieben durch ständigen Messerwechsel und eine ausreichende räumliche Trennung der Kopfbearbeitung von anderen Schlachtarbeiten (z.B. in einem spritzwasserdichten Kopfbearbeitungskabinett) minimiert.

Eine Gewinnung von Kopffleisch für den menschlichen Verzehr ist nur noch von unter 30 Monate alten Rindern und in speziell dafür zugelassenen Zerlegungsbetrieben unter strengen hygienischen Voraussetzungen möglich. Die derzeit in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Zulassungsbedingungen, die in einem auf Bundesebene erstellten Fachgutachten festgelegt worden sind, werden in Bayern lediglich von einem einzigen Betrieb erfüllt. Dies bedeutet, dass das Kopffleisch in der Regel zusammen mit dem Schädel wie spezifiziertes Risikomaterial entsorgt werden muss.

Zur Vermeidung einer Kontamination mit Rückenmarksresten bei der Längsspaltung der Tierkörper werden die in der Antwort zu Frage 1 genannten Maßnahmen angewandt, d. h. das Rückenmark wird entweder durch Absaugen vor dem Hälftensägen oder mit einem Rundmesser-Absauggerät nach dem Längsspalten entfernt (größere Betriebe) oder die Wirbelsäule im Ganzen entnommen (selbstschlachtende Metzgereien).

Gewebefragmente, die während des Schlachtprozesses entstehen, werden aufgefangen, bevor sie in die Kanalisation gelangen können. Es werden Siebreste, Fettabscheiderinhalte und Flotatschlämme unterschieden. Siebreste gelten als Tierkörperteile und unterliegen derzeit noch dem Tierkörperbeseitigungsrecht, Fettabscheiderinhalte und Flotatschlämme dem Abfallrecht. Ab 1. Mai 2003 sind für diese Abfälle die Vorgaben der Nebenprodukteverordnung anzuwenden. Danach gelten diese Produkte – es sei denn, dieses Material enthält kein spezifiziertes Risikomaterial oder Teile davon – als Material der Kategorie 1 und sind durch Verbrennen in einer zugelassenen Verbrennungsanlage direkt als Abfall zu beseitigen.

2.b) *Welche Sicherheitsmaßnahmen und Überwachungen bestehen bei der Reinigung und Desinfektion?*

Grundsätzlich werden in den Schlachtstätten die geschlachteten Rinder zu sog. „Schlachtchargen“ zusammengefasst. Nach jeder Schlachtgruppe müssen die zum Schlachten verwendeten Gerätschaften, insbesondere diejenigen, die beim Schlachtvorgang mit den spezifizierten Risikomaterialien in Berührung gekommen sind, ausgetauscht, gereinigt und desinfiziert werden. Zu diesen Gerätschaften zählen vor allem die Spaltsäge, Messer, Rückenmarksentferner und der Schlagbolzen des Bolzenschussapparates. Die Desinfektion der Gerätschaften vor ihrer Wiederverwendung ist nach mechanischer und Heißwasserreinigung entweder physikalisch durch intensives Abflammen oder chemisch durch Anwendung von Natronlauge oder Natriumhypochlorid vorzunehmen.

Darüber hinaus sind insbesondere die kontaminationsgefährdeten Arbeitsbereiche (Betäubung, Kopffentfernung und -bearbeitung, Spaltung der Tierkörper, Entfernen des Rückenmarks) einer Zwischenreinigung und -desinfektion zu unterziehen.

Bei einem nicht negativen bzw. positiven Schnelltestergebnis ist vor Wiederaufnahme der Schlachtung die

gesamte Schlachthalle (einschließlich Anlieferungsbe- reich und Kühlräume) gründlich und vollständig zu rei- nigen und nach den Anforderungen des Bundesmaß- nahmenkatalogs in der Fassung vom 21. Juni 2002 mit Natronlauge, Natriumhypochloritlösung oder unver- dünnter Ameisensäure zu desinfizieren.

Der ordnungsgemäße Austausch bzw. die Desinfektion der Gerätschaften und Räume wird im Rahmen der be- trieblichen Eigenkontrollen dokumentiert und vom ü- berwachenden amtlichen Tierarzt bestätigt.

- 3.a) *Wie wird das Schlachtungspersonal über die Risiken bei der Schlachtung informiert und diesbezüglich quali- fiziert?*
- 3.b) *Gibt es Schulungen, wenn ja, sind sie Pflichtveranstal- tungen?*

Der Arbeitgeber hat nach §§ 7 und 8 der Biostoffver- ordnung unter Beteiligung des Betriebsarztes eine Ge- fährdungsbeurteilung der fraglichen Tätigkeiten zu erstellen. Darin sind alle tätigkeitsrelevanten Gefähr- dungen zu ermitteln und die entsprechenden Schutz- maßnahmen festzulegen.

Anhand der Gefährdungsbeurteilung ist eine Betriebs- anweisung in der Sprache der Beschäftigten zu fertigen, die im Arbeitsbereich auszuhängen ist. Die Beschäftig- ten sind anhand dieser Betriebsanweisung auch münd- lich und arbeitsplatzbezogen über alle Gefahren und Schutzmaßnahmen zu unterweisen. Der Zeitpunkt und die Teilnahme ist von jedem Beschäftigten durch Un- terschrift zu bestätigen. Die erforderliche persönliche Schutzausrüstung und Arbeitskleidung hat der Arbeit- geber zur Verfügung zu stellen und in gebrauchsfähig- em Zustand zu halten.

Eine weitere Qualifikation des Schlachtpersonals ist nicht vorgesehen.

Gesetzliche Vorgaben für weitere Schulungen der Be- schäftigten hinsichtlich des Arbeitsschutzes gibt es nicht.

4. *Wie, von wem und wie häufig wird die Einhaltung von BSE-Schutzmaßnahmen kontrolliert?*

Für die Einhaltung der Schutzmaßnahmen ist der Ar- beitgeber verantwortlich. Die Gewerbeaufsichtsämter überprüfen die Belange des Arbeitsschutzes im Rah- men ihrer personellen Möglichkeiten.

Betriebe der Wirtschaftsgruppe 15.1 „Schlachten und Fleischverarbeitung“ werden von der Bayerischen Ge- werbeaufsicht gemäß Anweisung des StMGEV regel- mäßig besichtigt. Dabei sind grundsätzlich diejenigen Betriebe zuerst zu besichtigen, deren Revision am längsten zurückliegt bzw. deren Gefährdungspotential am größten ist.

Die Gewerbeaufsicht prüft bei den Betriebsrevisionen die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften des Ar- beits- und Gesundheitsschutzes der Beschäftigten am Arbeitsplatz. Dabei wird auch die Einhaltung der sich

aus der Biostoffverordnung ergebenden Anforderungen an den Arbeits- und Gesundheitsschutz überwacht.

Kontrollen, die speziell den Umgang mit BSE- Risikomaterial oder anderen Krankheitserregern betref- fen, werden derzeit nicht regelmäßig statistisch erfasst. Deshalb können dazu keine Zahlen genannt werden.

Weiterhin werden zu bestimmten Gefährdungsschwer- punkten Projektarbeiten durchgeführt. So wurden im Jahr 2001 bei einer Projektarbeit „Arbeits- und Ge- sundheitsschutz bei potentielltem Kontakt mit BSE- Erregern“ 350 Schlachtbetriebe überprüft.

- 5.a) *Zur Verbesserung der Schlachttechniken wurden nach Auskunft von Staatsminister Eberhard Sinner bisher 3 Projekte gefördert, u.a. das „Ingolstädter Modell“. Welche Verbesserungen wurden bisher verbindlich umgesetzt?*

Neben dem Schlachthof Ingolstadt haben ein Teil der großen Schlachtbetriebe in Bayern Anlagen zur Absau- gung des Rückenmarks installiert. In drei Betrieben wurde eine Elektrobetäubungsanlage für Rinder einge- richtet. Dem Staatsministerium für Gesundheit, Ernäh- rung und Verbraucherschutz liegen darüber hinaus konkrete Planungen weiterer Schlachtstätten vor, ihre Schlachttechnik ebenfalls umzustellen. In 65 hand- werklichen Metzgerbetrieben wird die Wirbelsäule der- zeit ohne Spaltung entfernt.

Im Rahmen des Programms „Geprüfte Qualität – Bay- ern“, das für Rindfleisch derzeit eingeführt wird, sind die Programmteilnehmer u.a. verpflichtet, sichere Schlachttechniken anzuwenden. Ausgehend von den Erfahrungen des Ingolstädter Modells sollen diese in- novativen Schlachtmethoden künftig bayernweit mög- lichst flächendeckend angewandt werden, wobei tech- nische Verbesserungen und neue wissenschaftliche Er- kenntnisse Berücksichtigung finden (siehe dazu Ant- wort zu Frage IV 1).

- 5.b) *Was bedeuten die erzielten Erkenntnisse für die Sicher- heit noch angewandter traditioneller Schlachtmetho- den?*

Grundsätzlich müssen von den Schlachtbetrieben die gesetzlich vorgegebenen Standards als Mindestanfor- derungen im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes eingehalten werden. Nach den na- tionalen und gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften be- steht die wichtigste BSE-Schutzmaßnahme nach wie vor in der Entfernung der spezifizierten Risikomateria- lien aus der Lebensmittelkette. Darüber hinaus sind Schlachtrinder ab einer bestimmten Altersgrenze (Bun- desrepublik Deutschland: 24 Monate, EG-weit 30 Mo- nate) einem BSE-Test zu unterziehen.

Die Bayerische Staatsregierung ist darüber hinaus be- müht, durch Umstellung der Schlachttechniken dem Verbraucher noch zusätzliche Sicherheit zu bieten. Hierzu dient insbesondere auch das schon erwähnte Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“, bei dem sich die Programmteilnehmer verpflichten, über die gesetz-

lichen Bestimmungen hinausgehende Maßnahmen zu ergreifen. Die Anschaffung einer Absauganlage in mittelständischen Betrieben im Rahmen des Qualitätsprogramms wird vom Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz finanziell gefördert.

Die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach führt derzeit ein umfassendes Forschungsprojekt zum Thema „alternative Schlachttechniken“ durch, das voraussichtlich bis Jahresende abgeschlossen sein wird.

Die dabei gewonnenen Erkenntnisse sollen – sofern sie der Verbesserung des Verbraucherschutzes dienen können – künftig ebenfalls Eingang in die Schlachttechnik finden.

6. *Wie wird kontrolliert, dass in Schlachthöfen mit Anlagen zum Absaugen von Rückenmark das zeit- und arbeitsintensive Procedere ordnungsgemäß eingehalten wird?*

Die ordnungsgemäße Durchführung der Rückenmarksabsaugung wird in den Schlachtbetrieben durch das amtliche Fleischhygienepersonal, das während der Schlachtung anwesend ist, kontrolliert.

- 7.a) *Laut Antwort der Staatsregierung auf eine Schriftliche Anfrage vom 13.12.01 (Drs. 14/8412) verwenden 17 Schlachthöfe alte Schlachttechniken. Welche BSE-Schutzmaßnahmen wurden hier angeordnet und wie wird ihre Einhaltung kontrolliert?*

Wie bereits in der Antwort zu Frage 5b) ausgeführt wurde, sind grundsätzlich die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten; diese beinhalten neben allgemeinen Hygienemaßnahmen insbesondere die ordnungsgemäße und vollständige Entfernung der Risikomaterialien sowie die BSE-Testpflicht.

Die Schlachtstätten wurden in diesem Zusammenhang besonders auf das Erfordernis der optisch vollständigen und restlosen Entfernung des Rückenmarks hingewiesen. Die Erfüllung der Anforderungen wird laufend durch die vor Ort tätigen amtlichen Tierärzte und Fleischkontrolleure überprüft und dokumentiert. Darüber hinaus finden in regelmäßigen Abständen Kontrollen durch das zuständige Landratsamt statt.

- 7.b) *Wie verteilen sich die Schlachtungen – absolut und prozentual – auf die Schlachthöfe mit alten und neuen Schlachttechniken?*

Mit Ausnahme des Schlachtbetriebs, in dem die Anlage zum Absaugen des Rückenmarks vor dem Hälftensägen staatlich gefördert wurde, ist es den übrigen Betrieben rechtlich freigestellt, das Rückenmark durch Absaugen oder per Hand zu entfernen. Eine Angabe absoluter Zahlen ist daher nicht möglich, da keine Verpflichtung zu statistischen Erhebungen über die angewandten Schlachttechniken besteht. Bezogen auf den Marktanteil dieser Betriebe ergäbe sich rechnerisch für das Jahr 2001 ein Prozentsatz von ca. 77 % aller gewerblich geschlachteten Rinder in Bayern, bei denen das Absaugen

möglich wäre. Für 2002 liegen die statistischen Berichte über die Schlachtzahlen in Bayern noch nicht vor.

- 8.a) *Wie wird die ordnungsgemäße Entsorgung der Risikomaterialien kontrolliert?*

Die routinemäßige Kontrolle der ordnungsgemäßen Entsorgung der Risikomaterialien (getrennte Lagerung, Einfärbung) erfolgt laufend durch das amtliche Überwachungspersonal. Auf Initiative des Staatsministeriums für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz fand im Sommer 2002 eine Schwerpunktaktion zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Entsorgung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) durch die Landratsämter – Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz – bei den zugelassenen und registrierten Betrieben statt. Die Landratsämter wurden darüber hinaus angewiesen, auch weiterhin regelmäßig entsprechende Überprüfungen durchzuführen, in deren Rahmen insbesondere das korrekte Entfernen des Rückenmarks, der Umgang mit SRM sowie auch die Dokumentation der SRM-Entfernung und -beseitigung kontrolliert werden.

Über das Ergebnis dieser Kontrolltätigkeit ist dem Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz vierteljährlich zu berichten.

- 8.b) *Wie viele Fälle sind der Staatsregierung bekannt, wo entweder die bei der Schlachtung anfallenden Risikomaterialien nicht in den vorgeschriebenen Containern entsorgt wurden oder weiterverkauft wurden?*

Derzeit sind 7 Fälle bekannt, in denen Risikomaterial nicht in den vorgeschriebenen Containern entsorgt wurde, jedoch nicht in Verkehr gebracht worden ist; in 6 weiteren Fällen ist das Risikomaterial weiterverkauft worden.

Bei der Feststellung von Verstößen wurden durch das zuständige Landratsamt umgehend geeignete behördliche Maßnahmen eingeleitet, um den Verbraucherschutz sicherzustellen und in Zukunft ein ordnungsgemäßes Handeln zu gewährleisten. Im Falle des Weiterverkaufs von Risikomaterial wurden die Strafverfolgungsbehörden eingeschaltet. Noch vorhandenes Material wurde sichergestellt.

- 9.a) *Wurde bereits mit den betriebseigenen Kontrollen begonnen, die vom 1. Juni 2002 für alle zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe vorgeschrieben und nach den Grundsätzen des so genannten HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point) durchzuführen sind?*

In den zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben in Bayern wurde bereits mit der Durchführung der Eigenkontrollen gem. Kommissionsentscheidung 2001/471/EG begonnen.

- 9.b) *Wenn ja, mit welchem Ergebnis?*

Grundsätzlich verliefen die Untersuchungen ohne Beanstandungen. Lediglich in einigen wenigen Fällen wurden auf der Tierkörperoberfläche bzw. bei der Untersuchung von Oberflächen nach Reinigung und Des-

infektion höhere Keimgehalte festgestellt. Bei diesen Beanstandungen wurden in den betroffenen Betrieben intensive Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt bzw. wurde eine eingehende Überprüfung der Schlachttechnik vorgenommen, um die Oberflächenkeimgehalte an den Tierkörpern auf die EU-Vorgaben zu verringern.

V. Futtermittelkontrollen

1.a) Wie hoch ist die Zahl der Futtermittelkontrolleure?

Hier ist zu unterscheiden zwischen den Veterinärassistenten, deren Aufgabe das Ziehen von Futtermittelproben auf Landkreisebene ist und den Mitarbeitern der für den Vollzug des Futtermittelrechts zuständigen Regierung von Oberbayern.

An den Landratsämtern sind 71 Veterinärassistenten beschäftigt, an der Regierung von Oberbayern sind 9 Stellen im Bereich der Futtermittelüberwachung angesiedelt.

Bezüglich des Personals der kreisfreien Städte verweisen wir auf Ziffer 1.c).

1.b) Sind alle Stellen für Veterinärassistenten in den Landratsämtern inzwischen besetzt?

Es sind alle 71 Stellen für Veterinärassistenten an den Landratsämtern besetzt (siehe auch Antwort zu Frage I.1a bis c).

1.c) Wie wurden die Futtermittelkontrolleure auf ihre Tätigkeit vorbereitet?

1.d) Wurde bei Schulung und Ausbildung unterschieden zwischen Veterinärassistenten und dem zuständigen Personal bei der Regierung von Oberbayern?

Drei Mitarbeiter am Sachgebiet Futtermittelrecht der Regierung von Oberbayern waren bereits an der bisher für den Vollzug des Futtermittelrechts zuständigen Landesanstalt für Ernährung in diesem Bereich tätig – zwei davon fachlich; eine Mitarbeiterin fachübergreifend im Rahmen juristischer Bewertungen futtermittelrechtlicher Angelegenheiten. Die zusätzlich an der Regierung von Oberbayern eingestellten Mitarbeiter wurden zunächst vom ursprünglichen Personal eingearbeitet.

Die Mitarbeiter der Regierung von Oberbayern nehmen an geeigneten Fortbildungsveranstaltungen teil. Im Jahr 2002 fand diesbezüglich eine Veranstaltung zur Mischfutterherstellung in Quackenbrück statt sowie die Futtermittelüberwachungskräftefortbildung in Erfurt, wohin Mitarbeiter der Regierung von Oberbayern entsandt wurden.

Im Rahmen der Futtermittelkontrolleur-Verordnung, mit deren Verabschiedung durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Jahr 2003 gerechnet wird, müssen alle Personen, die beim Vollzug des Futtermittelrechts mit der Überwachung der Einhaltung futtermittelrechtlicher

Vorschriften beauftragt sind, alle zwei Jahre an einer Fortbildungsveranstaltung von mindestens einer Woche teilnehmen.

Zur Vorbereitung auf die Tätigkeiten als Veterinärassistenten wurden für den Bereich Futtermittel zunächst regierungsbezirkweise sowie später nach Bedarf einjährige, theoretische Einführungsveranstaltungen von der Regierung von Oberbayern durchgeführt. Weiterhin wurden mit allen Veterinärassistenten in kleineren Gruppen praktische Einweisungen der Futtermittelprobenahme absolviert.

Des Weiteren muss jede/r Veterinärassistent/-in an einem Lehrgang zur Vorbereitung auf die Anstellungsprüfung zum mittleren veterinärtechnischen Dienst teilnehmen. Die Ausbildung umfasst ca. 450 Unterrichtsstunden und zusätzlich drei bis vier ganztägige Exkursionen.

Die derzeit 71 Veterinärassistenten werden in insgesamt drei Lehrgängen ausgebildet. Der erste Lehrgang mit 27 Teilnehmern begann am 14. Oktober 2002 und endete am 28. März 2003; der zweite Lehrgang ist für die zweite Jahreshälfte 2003 vorgesehen, der dritte Lehrgang für Winter 2003/2004.

Rund 80 Unterrichtsstunden jedes Lehrgangs entfallen auf den Bereich „Grundlagen des Futtermittelrechts und der Futtermittelprobenahme“.

1.e) Welche beruflichen Qualifikationen wurden von ihnen verlangt?

Für die Einstellung als Veterinärassistent/-in wird die Meisterprüfung für den Beruf Landwirt oder die Abschlussprüfung an einer staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft oder der Staatlichen Fachakademie für Landwirtschaft oder an einer Höheren Landbauschule oder ein vom Staatsministerium des Innern als gleichwertig anerkannter Bildungsgang vorausgesetzt.

Bei den Mitarbeitern der Regierung von Oberbayern handelt es sich um ingenieurmäßig ausgebildete Bedienstete sowie um eine Juristin.

2.a) Wie ist die personelle und materielle Ausstattung des Futtermittellabors des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit?

Im Schwerpunktlabor Futtermittel des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sind derzeit 6 Vollzeit- und 7 Teilzeitkräfte beschäftigt. Weitere vier Vollzeitstellen für das Schwerpunktlabor Futtermittel werden im Laufe des Jahres 2003 besetzt.

Die Ausstattung des Futtermittellabors mit Geräten ist für den Aufgabenbereich (Mikroskopie, Mikrobiologie, Probiotika, Leistungsförderer und Zusatzstoffe zur Verhütung der Histomoniasis und der Kokzidiose) vollständig und entspricht dem aktuellen technischen Stand.

2.b) Werden alle gezogenen Proben in Bayern untersucht?

Mit Ausnahme der Untersuchungen auf Dioxine werden alle gezogenen Proben in Bayern untersucht. Die Untersuchungen auf Dioxine sollen im Lauf des Jahres 2003 am Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden.

3.a) Von welchen staatlichen Stellen werden Futtermittel aus Drittländern untersucht?

Futtermittel aus Drittländern werden von den gleichen staatlichen Labors untersucht wie Futtermittel aus Deutschland oder der EU. Im Einzelnen sind dies:

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Schwerpunktlabor Futtermittel
Außenstelle Menzingstraße 54
80638 München

Bayerische Hauptversuchsanstalt für Landwirtschaft der TU München
85350 Freising-Weihenstephan

Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt
Obere Langgasse 40
67346 Speyer

Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt
Finkenborner Weg 1 A
31787 Hameln

3.b) Welche Vorschriften gelten für die bayerischen Futtermittelhersteller bezüglich der Importe von Futtermitteln bzw. Bestandteilen von Futtermitteln?

Innerhalb des Bundesgebietes gelten einheitliche Regelungen. Dies sind:

Futtermittelgesetz

Futtermittelverordnung

Verfütterungsverbotsgesetz

Verfütterungsverbotsverordnung

Futtermittel-Probenahme- und Analyseverordnung

sowie unmittelbar geltendes EG-Recht.

4.a) Wie viele Proben wurden monatlich 2001 und 2002 genommen?

Die Verteilung der entnommenen Futtermittelproben in den Jahren 2001 und 2002 über die Monate stellt sich wie folgt dar:

	Probenzahl 2001	Probenzahl 2002
Januar	668	273
Februar	328	212
März	556	98
April	248	307
Mai	467	438
Juni	320	548
Juli	637	586
August	324	576
September	442	804
Oktober	608	764
November	626	559
Dezember	311	422

4.b) Wie ist die Verteilung der Proben auf Hersteller, Handel und landwirtschaftliche Betriebe?

Die Verteilung der gezogenen Futtermittelproben 2001 und 2002 auf Hersteller, Handel und landwirtschaftliche Betriebe stellt sich dar wie folgt:

	2001 *)	2002*) (bis einschl. Oktober)
Proben von Futtermittelherstellern (gezogen bei Hersteller, Handel und auf landwirtschaftlichen Betrieben)	98,4 % davon: 53,7 % beim Handel 31,8 % beim Hersteller 12,9 % beim Landwirt	87,9 % davon: 53,3 % beim Handel 15,7 % beim Hersteller 18,9 % beim Landwirt
Proben von landwirtschaftlichen Betrieben (hofeigene Futtermittel)	1,1 %	8,0 %
Eingangsstellen	0,5 %	2,9 %
Sonstige	-	1,2 %

*) Anmerkung: Im Jahr 2001 wurden die Proben fast ausschließlich von Mitarbeitern der Landwirtschaftsämter gezogen. Seit März 2002 werden die Proben schwerpunktmäßig durch die Veterinärassistenten der Landratsämter bzw. kreisfreien Städte genommen sowie durch Mitarbeiter der Regierung von Oberbayern.

5.a) Wie viele Proben wiesen Verunreinigungen auf und in welcher Größenordnung?

5.b) Wie viele Proben, die tierische Bestandteile enthielten, waren Importe ausländischer Mischfutterhersteller?

Die Anzahl der Futtermittelproben mit unzulässigen tierischen Bestandteilen, sowie die Anzahl ausländischer Proben mit unzulässigen tierischen Bestandteilen stellt sich wie folgt dar:

Anteil an unzulässigen tierischen Bestandteilen	2001		2002	
	Anzahl	davon ausländische Futtermittelhersteller	Anzahl	davon ausländische Futtermittelhersteller
> 5,0 %	1		0	
> 1,0 % bis ≤ 5,0 %	10	0	0	-
≥ 0,5 % bis ≤ 1,0 %	18	0	0	-
< 0,5 bzw. Spuren	209	nicht bekannt	10	1

Der deutliche Rückgang des Anteils an unzulässigen tierischen Bestandteilen belegt nachdrücklich die hohe Effektivität, mit der sich in Bayern das totale Verfütterungsverbot auf die Kreuzkontamination von Wiederkäuerfuttermitteln auswirkte. Diese Maßnahme muss als ausgesprochen erfolgreich angesehen werden.

5.c) Welche Sanktionen wurden im Einzelnen ausgesprochen?

Werden unzulässige Bestandteile in Futtermitteln festgestellt, erhalten Hersteller und Händler jeweils einen Bescheid, in dem Folgendes angeordnet wird:

- sofortige Untersagung des weiteren Inverkehrbringens der betroffenen Charge
- unschädliche Beseitigung der betroffenen Charge durch Verbrennen innerhalb einer gesetzten Frist
- Nachweis über die Verbrennung
- Information sämtlicher Abnehmer des Futtermittels mit dem Hinweis, dass ein weiteres Inverkehrbringen und Verfüttern verboten ist, innerhalb einer gesetzten Frist Nachweis über die Information.

Der Landwirt erhält einen Bescheid, in dem er auf das gesetzliche Verfütterungsverbot hingewiesen wird.

5.d) Wer wird, wenn Verunreinigungen festgestellt werden, informiert?

Sofern ermittelt werden kann, wer im Einzelnen das Futtermittel erhalten hat, wird die Veterinärverwaltung darüber informiert, um gegebenenfalls weitere veterinärrechtliche Maßnahmen einzuleiten. Sofern andere EU-Länder betroffen sind, wird eine EU-Schnellwarnung nach Art. 50 der VO (EG) 178/2002 erstellt. Gegebenenfalls wird das Verfahren an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

VI. Entsorgung

1.a) Auf EU-Ebene liegt zur Zeit ein Verordnungsentwurf vor, der den Komplex „Tierische Nebenprodukte“ neu regeln soll. Wie wird bis zum Erlass der EU-Verordnung in Bayern mit ihnen verfahren?

Am 1. November 2002 trat die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte in Kraft. Sie wird, bis auf einzelne Artikel, erst ab 1. Mai 2003 anwendbar sein. Kerngedanke dieser direkt anwendbaren Verordnung ist die Kategorisierung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten in drei Kategorien: Kategorie 1, „nur zur Entsorgung“; Kategorie 2, „darf nicht verfüttert werden“; Kategorie 3, „nicht für den menschlichen Verzehr“. Obgleich die Verordnung nicht mit der Aufhebung des Verfütterungsverbot gleichzusetzen ist, legt sie doch einen Grundstein für die Aufweichung des derzeit gültigen Verfütterungsverbot. Sie schafft gezielt die Voraussetzung zur Aufhebung des Verfütterungsverbot und geht daher in eine sehr problematische Richtung.

Die unmittelbar geltende europäische Verordnung wird anstelle des Tierkörperbeseitigungsgesetzes und der Tierkörperbeseitigungsanstalten-Verordnung treten, der Bund plant zur Verordnung den Erlass eines Durchführungsgesetzes.

Die Kategorisierung der anfallenden Nebenprodukte ist im bestehenden Recht so nicht vorgesehen, daher muss die Frage nach der Verfahrensweise differenziert in Bezug auf die einzelnen tierischen Nebenprodukte betrachtet werden.

Derzeit sind grundsätzlich alle Tierkörper von Einhufern, Hunden, Katzen, Geflügel, Kaninchen und Edelpelztieren, die sich im Haus, Betrieb oder sonst im Besitz des Menschen befinden, Körper von Tieren, die in zoologischen Gärten oder Tierhandlungen gehalten werden, sowie, wenn dies aus gesundheitlichen Gründen geboten ist, andere Tierkörper, in Tierkörperbeseitigungsanstalten zu beseitigen. Zusätzlich müssen in Tierkörperbeseitigungsanstalten Tierkörperteile der genannten Tiere sowie Erzeugnisse, die von Tieren stammen, insbesondere zubereitetes Fleisch, Eier und Milch, deren sich der Besitzer entledigen will oder deren unschädliche Beseitigung geboten ist, beseitigt werden.

Die Beseitigung spezifizierter Risikomaterialien, also solcher Organe von Wiederkäuern, bei denen im Falle einer TSE-Erkrankung (teilweise altersabhängig) mit dem Vorkommen von Prionen zu rechnen ist, muss gesondert betrachtet werden.

Risikomaterialien sind sofort bei ihrer Entfernung (am Schlachthof, ggf. am Zerlegebetrieb) einzufärben und vollständig durch Verbrennen nach Vorbehandlung in einer Tierkörperbeseitigungsanstalt zu beseitigen. Dabei handelt es sich bei Rindern jeden Alters um den Darm und das Gekröse, zusätzlich bei Rindern älter als zwölf Monate um den Schädel, einschließlich Hirn und Augen, Tonsillen, sowie Wirbelsäule ausschließlich der Schwanzwirbel, Querfortsätze der Lenden- und Brustwirbel und der Kreuzbeinflügel, aber einschließlich des Rückenmarks und der Spinalganglien und bei Schafen und Ziegen um die Milz, zusätzlich bei Schafen und Ziegen, die über zwölf Monate alt sind um den Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Tonsillen und Rückenmark.

Verendete Tierkörper von Rindern, Schafen und Ziegen, denen das Risikomaterial nicht entnommen wurde, sind ebenfalls vollständig durch Verbrennen nach Vorbehandlung in einer Tierkörperbeseitigungsanstalt zu beseitigen.

In allen acht bayerischen Tierkörperbeseitigungsanstalten wird das Risikomaterial mitverarbeitet. Daher wird alles dort vorverarbeitete Material, also Tiermehl und Tierfett, in die Verbrennung gebracht. Dies ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Stand die sicherste Methode, um von einer effektiven Prioneninaktivierung ausgehen zu können.

In diesem Zusammenhang wird insbesondere aber auch auf das alternative TDH-Verfahren zur Tierkörperbeseitigung hingewiesen, das auf Initiative und mit wesentlicher Unterstützung des StMLU zwischenzeitlich bis zur Planung einer Pilotanlage an der Tierkörperverwertungsanlage St. Erasmus vorangetrieben wurde. Mit diesem Verfahren wird sicher ausgeschlossen, dass Tiermehl in den Handel oder die Nahrungsmittelkette gelangt, da das Risikomaterial einer Thermo-Druck-Hydrolyse unterzogen und direkt in Methan umgewandelt wird. Nur 20 Prozent der ursprünglichen Masse bleiben als Gärrückstand zur Verbrennung. Die energie- und kostenintensive Tierkörperbeseitigung über die Tiermehlherstellung und anschließende Verbrennung in Müllverbrennungs- oder anderen Großfeuerungsanlagen sowie der damit erforderliche Kontrollaufwand wird so vermieden.

1.b) Wie wird kontrolliert?

Die Überwachung der ordnungsgemäßen Entsorgung von Schlachtabfällen einschließlich SRM erfolgt durch die zuständige Veterinärbehörde und die amtlichen Tierärzte, die für die Hygieneüberwachung der Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe zuständig sind. Dabei wird insbesondere die Entnahme der Risikomaterialien, ihre Sammlung und Einfärbung so-

wie ihre bis zur Abholung geschlossene Lagerung in Schlacht- und Zerlegebetrieben überwacht. Neben diesen routinemäßig durchgeführten Kontrollen wurden von den Veterinärämtern Schwerpunktaktionen zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Entsorgung von SRM abgehalten.

Zur Erleichterung und Vereinheitlichung der Dokumentation der durchgeführten Kontrollen wurde von der Regierung von Oberbayern eine Checkliste erarbeitet. Diese wurde sowohl den Veterinärämtern als auch den amtlichen Tierärzten für ihre Kontrollen zur Verfügung gestellt.

In den Tierkörperbeseitigungsanstalten und Spezialbetrieben wird neben der Einhaltung der Hygienevorschriften insbesondere die Einhaltung der Erhitzungsvorschriften, der Eigenkontrollverpflichtungen, die Rohmaterialannahme und der Produktverbleib kontrolliert. Es werden Aufzeichnungen zur Menge des angelieferten Materials und bei abholungspflichtigen Tierkörpern auch Aufzeichnungen über die Herkunft und die Tiergattung sowie über Art und Menge der erzeugten und abgegebenen Produkte überprüft. Von der zuständigen Behörde werden darüber hinaus Plausibilitätskontrollen durchgeführt. Dabei erfolgt ein Abgleich der gemeldeten Schlachtungen und der durch die TBA dokumentierten Anlieferung von SRM-Mengen.

2.a) In der Verordnung zur Änderung tierkörperbeseitigungsrechtlicher Vorschriften vom 12.10.2000 ist festgelegt, dass Produkte wie Tiermehl und -fett, die nach der Behandlung SRM-haltiger Materialien in der TBA anfallen, verbrannt werden müssen. Über die Entsorgung muss ein Nachweisverfahren geführt werden. Wie wird kontrolliert?

In der Verordnung zur Änderung tierkörperbeseitigungsrechtlicher Vorschriften vom 12. Oktober 2000 ist zwar festgelegt, dass Produkte wie Tiermehl und -fett, die nach der Behandlung SRM-haltiger Materialien in der TBA anfallen, verbrannt werden müssen, eine Verpflichtung, über den weiteren Verbleib bis zur endgültigen Beseitigung Nachweise zu führen, ist jedoch erst mit Artikel 3 der Ersten Verordnung zur Änderung von Verordnungen zum Schutz vor transmissiblen spongiformen Enzephalopathien vom 13. Dezember 2001 (BGBl I S. 3631) eingeführt worden.

Zur Sicherstellung einer ordnungsgemäßen Entsorgung ist in Bayern jedoch bereits im April 2001 ein Begleitscheinverfahren eingeführt worden. Das Begleitscheinverfahren ist Bestandteil einer Genehmigung, die den Tierkörperbeseitigungsanstalten ausgestellt wird, um gewonnene Tiermehle und -fette zur abschließenden Beseitigung (Verbrennung) in eine zugelassene Verbrennungsanlage zu verbringen.

Die angefallenen Produkte Tiermehl und Tierfett dürfen nur in speziell gekennzeichneten, allseits geschlossenen und verplombten Behältnissen transportiert werden. Auf dem Begleitschein werden Datum, Anschrift Tierkörperbeseitigungsanstalt, Gewicht, Lkw-Kenn-

zeichnen, Angaben zur Verplombung, Angaben zur Verbrennungsanlage festgehalten. Eine Bestätigung durch Unterschrift erfolgt durch den Absender (Tierkörperbeseitigungsanstalt) und Abnehmer (Verbrennungsanlage), anschließend geht das Dokument zurück an den Absender (Tierkörperbeseitigungsanstalt) und muss dort für die Dauer von zwei Jahren aufbewahrt werden. Die Überwachungsbehörden erhalten ebenfalls eine Abschrift und überprüfen stichprobenweise den ordnungsgemäßen Ablauf und führen Plausibilitätsprüfungen im Hinblick auf die Mengen durch.

Gegenüber dem Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz besteht für die Veterinärbehörden im Hinblick auf die Verbrennung eine monatliche Berichtspflicht.

2.b) Ergaben sich dabei Beanstandungen?

Anfänglich ergaben sich geringfügige Mängel, z. B. durch verzögerte Rücksendung der Begleitschreiben, deren Behebung aber von den Veterinärbehörden umgehend veranlasst wurden. Beanstandungen, die einen Verstoß gegen die Bestimmungen des Verfütterungsverbotsgesetzes befürchten lassen, sind nicht bekannt geworden.

3. Was weisen die Erhitzungsprotokolle der Tierbeseitigungsanlagen aus?

Beseitigungspflichtige Materialien sind nach Vorzerkleinerung auf Teile von einer Größe von höchstens 50 mm bis zum Zerfall der Weichteile zu erhitzen und anschließend mindestens 20 Minuten lang ununterbrochen bei einer Temperatur von mindestens 133°C und einem mit gesättigtem Dampf erzeugten Druck von 3 bar heiß zu halten. Die Dauer des Heißhaltens, die Höhe der Temperatur und des Dampfdruckes sind fortlaufend zuverlässig nachweisbar zu messen. Die Wahl der technischen Hilfsmittel zur fortlaufenden Kontrolle des Erhitzungsvorgangs wird freigestellt. Es können selbst schreibende Geräte, EDV-Erfassung oder z. B. auch Stechuhr-Systeme sein, bei denen Beginn und Ende der vorgeschriebenen Erhitzung maschinell aufgedruckt werden. Der Nachweis durch die Veterinärbehörden erfolgte bisher in unregelmäßigen Intervallen.

Nunmehr liegt in Bayern eine Risikoanalyse von Betrieben zur Herstellung und Lagerung von Tiermehl, Tierfett und Spezialbetrieben vor, aus deren Auswertung sich die Kontrollfrequenz für die Betriebe ergibt. Elemente dieser Risikoanalyse sind beispielsweise der Betriebstyp, die produzierte Menge, Ergebnisse der letzten Kontrolle und die Zuverlässigkeit von Eigenkontrollen. Bei den Betriebskontrollen werden neben den Erhitzungsnachweisen auch gezielt die hygienischen Aspekte berücksichtigt. Unabhängig von den nach Risikoanalyse durchzuführenden Kontrollen, werden die Betriebe sehr viel häufiger anlassbezogen besucht und dabei auch überwacht.

VII.BSE-Tests

1.a) Um kurzfristig Skandale wie den um das BSE-Schnelltestlabor MILAN-Westheim zu verhindern und die Qualitätsstandards der Labors zu heben, hat das StMGEV die Regierungen im März 2002 angewiesen, die Erlaubnisbescheide mit Nebenbestimmungen zu versehen. Was haben die Überprüfungen dieser Auflagen insbesondere hinsichtlich der Dokumentation der ordnungsgemäßen Durchführung der Tests und der mit ihnen befassten Labor-Mitarbeiter und deren Dienstpläne erbracht?

Die Einhaltung der Vorgaben der Erlaubnisbescheide, die um Nebenbestimmungen vom März 2002 und Mai 2002 erweitert wurden, auch hinsichtlich der Dokumentation der ordnungsgemäßen Durchführung der Tests sowie des damit befassten Laborpersonals und deren Dienstpläne, wurde von den Regierungen überprüft. Im Ergebnis wurden bis auf geringfügige Mängel die Vorgaben eingehalten. Die Beanstandungen wurden mit den verantwortlichen Laborleitern umgehend vor Ort besprochen. Die betreffenden Labore wurden aufgefordert, die Mängel bis zu einem festgesetzten Termin zu beseitigen. Entsprechend wurde mit Terminablauf erneut vor Ort festgestellt, ob der Mangel tatsächlich abgestellt wurde. Neben den als Zulassungsbehörde zuständigen Regierungen nahmen an den Laborbegehungen regelmäßig Sachverständige des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) teil.

1.b) Wie hoch war im Vergleich zu 2001 die Anzahl der negativen Proben nach Wiederholung, der nicht auswertbaren Proben, der Proben, die an das LGL weitergeleitet wurden, und der zurückgewiesenen Proben, weil das Material nicht aus der Obex-Region entnommen wurde?

Die nachstehende Tabelle zeigt die Anzahl der nach Wiederholung am LGL bzw. der Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere (BFAV) negativen Pflichtuntersuchungen bei Schlachtrindern, die Anzahl der wegen fehlendem Obexbereich zurückgewiesenen Untersuchungen sowie die Anzahl der durch die BFAV bestätigten positiven Befunde für die Jahre 2001 und 2002:

Befunde (Anzahl)	2001	2002
Privatlabor: reaktiver Befund Abklärung am LGL/BFAV mit negativem Befund	50	92
Privatlabor: positiver Befund Bestätigung positiver Befund durch LGL/BFAV	59	27
Obexbereich fehlt bzw. nicht eindeutig identifizierbar	54	60

Vom LGL wurde in dem genannten Zeitraum die Anzahl der bei der Erstuntersuchung grenzwertigen und bei der Zweituntersuchung negativen Proben nicht erfasst, da diese Erstwiederholungs-Untersuchungen nach den Vorgaben des Bundesmaßnahmenkatalogs (BMK) von den Privatlaboren selbst durchgeführt werden.

„Nicht auswertbare Proben“ (gemeint sind vermutlich: nicht auswertbare Testergebnisse) gibt es nicht, da die Prionen so resistent sind, dass die Tests in jedem Fall ein auswertbares Ergebnis erbringen (je nach Messwert positiv, grenzwertig oder negativ).

2. Zur Qualitätssicherung in privaten BSE-Labors wurde vom StMGEV ein Rahmenkonzept erstellt. Die BSE-Schnelltestlabors können daran ab Mai 2002 auf freiwilliger Basis teilnehmen. Ab September 2002 ist die Teilnahme Pflicht. Es beruht auf drei Säulen.

Vorbemerkung:

Für die Umsetzung des unter Federführung des Staatsministeriums für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz entwickelten Rahmenkonzeptes zur Qualitätssicherung in privaten BSE-Labors als Grundlage für die Überführung der BSE-Pflichttests in staatliche Verantwortung wurde auf der Basis einer konkreten Projektplanung ein Zeitbedarf bis Ende 2002 ermittelt. In diesem Zeitraum wurden u. a. die erforderlichen technischen Spezifikationen, insbesondere für die neu einzuführenden IT-gestützten Verfahren wie beispielsweise das elektronische Labordaten-Screening, festgelegt und entsprechende IT-Systeme entwickelt sowie die Labore im Wege der Ausschreibung und Vergabe beauftragt. Die Voraussetzungen für eine umfassende Einbindung der beauftragten Labore in das Rahmenkonzept lagen insofern erst zum 1. Januar 2003 vor. Gleichwohl wurden vom LGL bereits im Frühjahr 2002 wesentliche Elemente des Konzeptes soweit kurzfristig umsetzbar als Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung bei der Kontrolle der BSE-Labore einbezogen. Hierzu gehört die Überprüfung aller BSE-Testergebnisse auf der Grundlage der von den Laboren vorzulegenden Dokumentation. Diese manuelle Labordatenkontrolle ist neben den Laborbegehungen eine wesentliche Grundlage für das Frühwarnsystem.

- 2.a) Die 1. Säule ist das Frühwarnsystem „EAS“. Was sind die bisherigen Ergebnisse und welche Schwierigkeiten konnten bisher auf dieser Stufe behoben werden?

Die Überprüfung der BSE-Testergebnisse ergab gelegentlich Unregelmäßigkeiten in der Verfahrensweise einiger Privatlabors, z.B. eigene Zweittestungen positiver Ersttestungen. Diese anfänglichen Verfahrensfehler konnten jedoch durch entsprechende Belehrung von Seiten der Experten des LGL abgestellt werden.

- 2.b) Welche Unregelmäßigkeiten sind bisher im Rahmen des „Elektronischen Labordaten-Screenings“ (2. Säule) aufgetreten und welche Gegenmaßnahmen sind ergriffen worden?

Das elektronische Labordaten-Screening (ELS) wird seit 2. Januar 2003 in der Praxis angewandt. Parallel dazu werden derzeit alle BSE-Testergebnisse der Labore vom LGL gesichtet und beurteilt. Diese Einführungsphase wird für die Feinabstimmung des sehr komplexen Systems im Echtbetrieb genutzt. Gleichwohl wurden bereits im Januar insgesamt rund 46.000 BSE-Proben (Stand 31. Januar 2003) in das elektronische System einbezogen. Das ELS ist in die ebenfalls neu eingerichtete zentrale BSE-Datenbank integriert, die auf der HI-Tier-Datenbank aufbaut. Bereits vor der Befundübermittlung an den amtlichen Tierarzt wird im Rahmen des ELS jede einzelne BSE-Untersuchung etwa 50 Plausibilitätsprüfungen unterzogen. Sie sind insbesondere darauf ausgerichtet, Unregelmäßigkeiten, die in der Vergangenheit erst im Nachhinein, z. B. bei Laborbegehungen aufgefallen sind, unmittelbar festzustellen und somit mögliche Rückrufaktionen zu vermeiden.

Die vom ELS in der Anfangsphase am häufigsten gefundenen „Mängel“ betreffen fehlende Datensätze, die für die elektronische Befundprüfung erforderlich sind. Die unmittelbare Abklärung durch das LGL ergab keine Unzulänglichkeiten bei der BSE-Analytik. Die Ursachen sind in der Regel Labor-EDV-technischer Natur oder betreffen laborinterne Ablauforganisationen.

- 2.c) Gab es insbesondere Probleme bei der Datenerfassung in den Schlachtstätten?

- 2.d) Haben alle Schlachtbetriebe die Infrastruktur-Voraussetzungen zur Teilnahme an der Erfassung?

In den meisten Fällen waren in den großen Schlachtstätten Datenerfassungssysteme vorhanden, die die Anforderungen des Rahmenkonzeptes erfüllen. Insbesondere müssen hierzu die Systeme eine eindeutige Schlachtieridentifizierung sowie Kennzeichnung des zugehörigen Probenbeckers (Obexprobe für den BSE-Test) gewährleisten. Anpassungen konnten in der Regel durch geringfügige Änderungen innerhalb der vorhandenen Systeme erfolgen, um sie in das neue Konzept zu integrieren.

In den vergleichsweise wenigen Fällen, in denen keine IT-gestützten Systeme vorhanden sind, wird die Tierdatenerfassung und die Probenkennzeichnung durch den amtlichen Tierarzt manuell vorgenommen. Hierzu stehen den amtlichen Tierärzten einheitliche Untersuchungsanträge sowie mit doppelten Barcode-Etiketten versehene Probenbecher zur eindeutigen Zuordnung der Obexprobe zum Schlachttier zur Verfügung. Damit bestehen die Voraussetzungen, dass alle, auch kleinere Schlachtstätten, in das System integriert sind. Aufwändige und teure Umstellungen bei den Schlachtstätten konnten damit in der Regel vermieden werden.

- 2.e) Wenn nein, wann werden sie gegeben sein?

Sofern es für Schlachthofbetreiber aufgrund der Schlachtzahlen angezeigt ist, auf ein IT-unterstütztes Verfahren umzustellen bzw. neu einzurichten, ist wegen der zu erwartenden Vorteile (störungsunanfälliger,

da medienbruchfreies Verfahren; zügigere Probenbearbeitung einschließlich Dokumentation und Befundübermittlung) von einer raschen Umstellung auszugehen.

2.f) *Wer trägt in diesen Fällen die Kosten?*

Bisher haben die Schlachtstättenbetreiber die Daten aus ihrer IT-Infrastruktur zur Tierdatenerfassung auch für die BSE-Proben-Kennzeichnung zur Verfügung gestellt. Dabei können Synergieeffekte genutzt werden. Die für Fleischhygieneuntersuchungen zuständigen Landkreise und kreisfreien Städte können die IT-Infrastruktur des Fleischprüfungs bzw. der Schlachthofbetreiber nutzen oder ein eigenes System einsetzen.

3. *Die 3. Säule des Rahmenkonzepts sind die anlassunabhängigen Kontrollen, die zwei Mal im Jahr bei den BSE-Labors stattfinden sollen.*

- a) *Wie und von wem wurden die Kontrolleure geschult?*
- b) *Was sind die Ergebnisse der bisher durchgeführten Kontrollen?*
- c) *Welche Beanstandungen wurden festgestellt und welche Sanktionen wurden ausgesprochen?*

Die Überprüfung der BSE-Labors war bis Ende 2002 Aufgabe der Regierungen, die Mitarbeiter des LGL als Sachverständige hinzugezogen haben (vgl. Antwort zu Frage 1a).

Mit Umsetzung des Rahmenkonzeptes bestehen seit 1. Januar 2003 zwischen LGL und beauftragten Laboren vertragliche Beziehungen mit umfangreichen Qualitätssicherungsmaßnahmen. In der Einführungsphase wurde bereits jedes beauftragte Labor durch das LGL unter Einbeziehung der zuständigen Regierung vor Ort überprüft.

Die Sachverständigen sind intern am LGL fortgebildet worden. Sie bringen außerdem zusätzliche eigene Laborerfahrungen aus BSE-Laboren mit. Die Kontrollen erfolgen gemäß Anhang 10 des Maßnahmenkatalogs BSE aus dem Jahr 2002, der unter maßgeblicher Mitwirkung von Laborsachverständigen des LGL erarbeitet wurde (Checkliste: Leitfaden für die Besichtigung von Untersuchungseinrichtungen, denen amtliche BSE-Untersuchungen übertragen wurden).

Die seit dem 1. Januar 2003 entsprechend dem Rahmenkonzept durchgeführten Kontrollen haben keine wesentlichen Beanstandungen ergeben. Es mussten bislang keine Sanktionen ausgesprochen werden.

4. *Sind die zur Umsetzung des Konzepts zur Qualitätssicherung notwendigen Sachkosten bereits erbracht und die erforderlichen Personaleinstellungen vollzogen?*

Die Überprüfung der von den Laboren übersandten Dokumentationen und die Laborbegehungen wurden bisher ohne Personalmehrung vom LGL durchgeführt. Die notwendigen Sachkosten sind im Wesentlichen erbracht. Für den Betrieb und die Pflege der zentralen BSE-Datenbank werden regelmäßig Kosten entstehen, die in der Gesamtkostenkalkulation enthalten sind.