

Faktenblatt zur Sicherheit von Schweizer Fleisch

Wieso die Schweiz sicher «isst»

1. Hintergrund

Qualität und Sicherheit werden in der Schweizer Fleischwirtschaft gross geschrieben. Aus gutem Grund: Die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen zu Recht sichere, qualitativ hochwertige Produkte aus art- und umweltgerechter Produktion. Sie wollen wissen, woher ein Lebensmittel stammt und wie es produziert und verarbeitet wurde. Mit gemeinsamen Anstrengungen von Produzenten, Handel und Behörden werden hierzulande beste und hygienisch einwandfreie Fleischprodukte garantiert. Die Lebensmittelsicherheit wird im Sinne einer Prozesskontrolle vom Stall bis auf den Teller überwacht und kontrolliert. Dank diesen koordinierten Massnahmen und der Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen wird für ein höchstmögliches Mass an Sicherheit gesorgt.

Die Schweizer Fleischwirtschaft investiert in ihrem eigenen Interesse viel in die Sicherheit entlang der ganzen Lebensmittelkette, um den hohen Qualitätsstandard zu halten und auszubauen. Dies ist Voraussetzung für eine nachhaltige und wirtschaftliche Produktion.

2. Primärproduktion

Qualität und Sicherheit beginnen bei der Primärproduktion auf den Bauernhöfen. Denn nur mit gesunden Tieren lassen sich sichere, qualitativ einwandfreie und ethisch vertretbare Lebensmittel herstellen. Die Produzenten stellen mit hohem Fachwissen und einer gewissenhaften Selbstkontrolle sicher, dass die Tiere artgerecht gehalten, gefüttert und gepflegt werden. Darüber hinaus kontrolliert und überwacht der Schweizerische Veterinärdienst - ein Verbund von Behörden auf Stufe Bund und Kantone - die Tiergesundheit. Er prüft den Umgang mit Arzneimitteln, die Hygiene in den Betrieben sowie die Kennzeichnung der Tiere.

Tierschutz

Die naturnahe und artgerechte Tierhaltung hat hierzulande einen hohen Stellenwert. Die Schweiz verfügt über eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Die hohen Standards werden vom Tierschutz in der Schweiz anerkannt und aus dem Ausland gelobt. Darüber hinaus haben Handel, Produzenten und Bund gemeinsam freiwillige Programme zur artgerechten Tierhaltung erarbeitet. Fast drei Viertel der Nutztiere nehmen am Programm

«Raus» teil (regelmässiger Auslauf von Tieren im Freien). Knapp die Hälfte am Programm «besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS). Fast 80 Prozent der Kühe und Rinder haben regelmässigen freien Auslauf. Geflügel kann sich im Freiland oder mindestens im Wintergarten aufhalten.

Fütterung

In der Schweiz besteht der Grossteil – rund 80 Prozent – des Futters nach wie vor aus einheimischem, natürlichem Raufutter und Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion. Darüber hinaus werden nur streng kontrollierte, art- und umweltgerechte Futtermittel eingesetzt, die nicht gentechnisch verändert sein dürfen (GVO-frei). Seit 2001 darf kein Tierkörpermehl mehr verfüttert werden, die Zugabe von antimikrobiellen Leistungsförderern ist seit 1997 untersagt. Die Eidgenössische Forschungsanstalt Liebefeld-Posieux (ALP) kontrolliert die Einhaltung der strengen gesetzlichen Fütterungsvorschriften. Antibiotika dürfen nur für medizinische Zwecke und auf tierärztliche Verordnung eingesetzt werden.

Tiergesundheit

Die Tiergesundheit legt das Fundament für das Wohlergehen der Tiere. Die Schweiz weist in diesem Bereich – nicht zuletzt als Folge einer betont tiergerechten Haltung und einer stark auf Familienbetriebe ausgerichteten Struktur – ein besonders hohes Niveau auf. Gesunde Tiere müssen tendenziell weniger behandelt werden. Gleichwohl sind Zulassung und Einsatz von Arzneimitteln streng geregelt und werden nur in enger tierärztlicher Zusammenarbeit gehandhabt. Tierarzneimittel müssen vom Bund zugelassen sein. Sie werden vorgängig auf ihre Sicherheit überprüft. Zudem sind bei deren Verwendung Absetzfristen vorgeschrieben, damit die Medikamente abgebaut werden können. Das heisst, während einer bestimmten Zeit nach der Behandlung dürfen weder die Milch noch das Fleisch des betreffenden Tieres für Lebensmittel verwendet werden.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ist auf Bundesebene insbesondere für Prävention, Früherkennung und Krisenvorsorge zuständig und koordiniert die kantonalen Zuständigkeiten. Auf kantonaler Ebene vollziehen die jeweiligen Veterinärdienste die Massnahmen zur Überwachung und Kontrolle der Tiergesundheit. Die verschiedenen Massnahmen zeigen Wirkung: Die Schweiz ist anerkannt frei von hochansteckenden Tierseuchen. Dies dank der konsequenten Handhabung entlang der strategischen Pfeiler Prävention, Umsetzung und Überwachung.

a. Prävention

Die Prävention ist ein zentrales Instrument der Strategie zur Förderung der Tiergesundheit in der Schweiz. Sie zielt darauf ab, das Auftreten und die Verbreitung von Tierkrankheiten zu verhindern bzw. das Risiko dafür zu minimieren. Die Prävention ist von grosser Bedeutung,

da Tierkrankheiten zu grossen wirtschaftlichen Einbussen führen und teilweise für Menschen gefährlich sind (Zoonosen).

Die Landwirte nehmen dabei eine wichtige Rolle ein, indem sie mit einer artgerechten Haltung und Fütterung haltungsbedingte Krankheiten vermeiden und die Abwehrkräfte der Tiere stärken. Der Bund leistet mit der nötigen Aufklärungsarbeit, mit der Vernetzung und Auswertung umfassender Daten aus dem In- und Ausland sowie mit Risikobewertungen und Früherkennungsprogrammen einen wichtigen Beitrag zur Prävention.

Praxisbeispiel

Ein aktuelles Beispiel ist die Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest über den Kaukasus immer näher an Europa und die Schweiz heran. Das Virus kann sich über Transportfahrzeuge aus den betroffenen Regionen und über Produkte aus nicht durchgegartem Fleisch verbreiten. Für den Menschen ungefährlich, sind die Erreger für alle Arten von Schweinen hochansteckend. Die Afrikanische Schweinepest verursacht schwere wirtschaftliche Verluste in der Landwirtschaft, ein Impfstoff existiert nicht. Umso entscheidender sind präventive Massnahmen. Mit einer guten allgemeinen Stallhygiene wird das Risiko eines Eintrags von Krankheitserregern in den Betrieb massiv gesenkt. Es besteht eine Meldepflicht für Tierhalter und -betreuer, Verdachtsfälle müssen dem Bestandestierarzt gemeldet werden. In der Schweiz ist die Krankheit noch nie aufgetreten, dank hohen Hygienestandards, Massnahmen wie dem Verfütterungsverbot von Speiseresten und restriktiven Kontrollen.

b. Umsetzung und Bekämpfung

Der Gesundheitszustand der Nutztiere wird laufend erfasst und dokumentiert, ausserdem werden regelmässig risikobasierte Stichprobenkontrollen durchgeführt. Darüber hinaus besteht eine Meldepflicht verdächtiger Krankheitserscheinungen. Damit lassen sich die Freiheit von grossflächigen Tierkrankheiten in der Schweiz und die einwandfreie Qualität einheimischer Produkte sicherstellen. Bei den amtstierärztlichen Kontrollen werden zudem der Umgang mit Arzneimitteln, die Hygiene und die Kennzeichnung der Tiere überprüft.

Beim Verdacht einer Ansteckung wird der betroffene Betrieb umgehend gesperrt und die Nutztiere werden isoliert. Die lückenlosen Tierverkehrskontrollen führen dazu, dass alle Kontakte zu anderen Tieren nachvollzogen werden können, um eine allfällige Ansteckung zu überprüfen. Jeder möglichen Übertragung wird sofort nachgegangen, damit eine Verbreitung rasch unterbunden werden kann.

Praxisbeispiel

Die konsequenten Kontrollen stellten ihre Wirksamkeit erst kürzlich unter Beweis, als im Laufe des Jahres 2013 Fälle von Rindertuberkulose früh entdeckt und ihre Ausbreitung gestoppt werden konnte. Der Fall wurde im Zuge der streng regulierten Kontrollen bei der Schlachtung entdeckt, worauf der Herkunftsbetrieb der erkrankten Kuh umgehend gesperrt wurde. Dank der Rückverfolgbarkeit können alle Tierkontakte systematisch überprüft und mögliche Kontaktbetriebe ausfindig gemacht werden. Die Kontrolltests und Nachkontrollen werden jeweils über längere Zeit durchgeführt, betroffene Betriebe bleiben gesperrt, bis nur noch negative Testresultate vorliegen. Die Situation ist heute stabil und die Schweiz hat den Status, frei von Tuberkulose zu sein.

c. Überwachung

Der Tiergesundheitszustand wird in der Schweiz ständig überwacht, indem laufend Informationen über den Gesundheitszustand der Tiere gesammelt werden. Neben risikogewichteten Stichprobenkontrollen entlang der gesamten Produktionskette werden gefährdete Tierbestände mit besonderen Überwachungsprogrammen kontrolliert.

Praxisbeispiel

Eine Infektion mit Salmonellen oder Campylobacter kann beim Menschen zu Magen-/Darmbeschwerden mit Durchfall führen. Mögliche Quellen der Erreger sind Fleisch- und insbesondere Geflügelprodukte, rohe Eierspeisen, aber auch gewöhnliches Trinkwasser und Salat oder Gemüse. Die Salmonellose bspw. ist eine zu bekämpfende Tierseuche und meldepflichtig. In der Regel zeigen betroffene Tiere keine Symptome. Gemeinsam mit den Produzenten setzt das BLV auf stete Überwachung und Kontrollprogramme, wodurch die Erregerbelastung bereits erfolgreich reduziert werden konnte. Regelmässige Stichproben und gute Stallhygiene führen zu einer effizienten Vorbeugung gegen die Verbreitung und Übertragung der Erreger auf den Menschen.

3. Tierverkehrskontrolle

Die Tierverkehrskontrolle gilt für alle Klauentiere (Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine etc.) sowie für Pferde, die in der Schweiz gehalten werden. Alle betroffenen Betriebe und Tierbestände müssen erfasst und gekennzeichnet werden. Dazu wird jedes Tier von Geburt an mit einer Ohrmarke oder mit einem Chip markiert. Sämtliche Informationen wie Aufenthaltsort, Kontakte zu anderen Tieren, Geburten bis hin zur Schlachtung werden registriert. Die dadurch

ermöglichte Rückverfolgbarkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ist ein wesentliches Merkmal der Qualitätskontrolle und sorgt für einen sicheren Herkunftsnachweis der Tiere. Zudem wird für die flächendeckende Erhaltung der Tiergesundheit der Verkehr mit tierischen Produkten, wie auch Nebenprodukten, Medikamenten und Impfstoffen, streng geregelt.

4. Tiergerechter Transport

Nutztiere sollen möglichst stressfrei vom Bauernhof zum Mastbetrieb oder zum Schlachtbetrieb gelangen. In der Schweiz wird dies hauptsächlich durch zwei Faktoren gewährleistet: Erstens dürfen Tiere nur vom Tierhalter selbst oder von fachkundigen, ausgebildeten Personen transportiert werden. Zweitens sind die Wege hierzulande verhältnismässig kurz, da das Netz an Schlachtbetrieben, kleineren Schlachthöfen und gewerblichen Metzgereien relativ eng ist. Die Fahrzeit ab Verladeplatz darf 6 Stunden nicht überschreiten. Die Anforderungen an Fahrzeuge zum Tiertransport sind in der Tierschutzverordnung klar geregelt, daneben auch die Verantwortlichkeiten und der Umgang mit Tieren. Darüber hinaus gilt in der Schweiz ein Transitverbot für den Transport lebendiger Tiere.

5. Schlachtung

Die Schlachtung ist einer der am umfassendsten regulierten Bereiche der Lebensmittelproduktion. Es bestehen strenge Anforderungen an Infrastruktur und an die Schlachttiere. Mit wenigen Ausnahmen dürfen diese nur in kantonal bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Das Personal im Stall, beim Zutrieb, bei der Betäubung und bei der Entblutung muss einen Ausbildungsnachweis haben. Die anerkannten Betriebe müssen strengen hygienischen Anforderungen genügen, ausserdem wird das zur Lebensmittelgewinnung bestimmte Fleisch strikte von zu entsorgenden Teilen getrennt. Dazu werden die entsprechenden Arbeitsgänge konsequent separat durchgeführt. Die Gesundheit der Tiere muss zum Zeitpunkt der Schlachtung nachgewiesen und überprüft werden. Die unabhängige Fleischkontrollbehörde nimmt vor Ort Kontrollfunktionen im Bereich Tierschutz, Tierseuchen, Kennzeichnung der Tiere und Lebensmittelhygiene wahr.

6. Verarbeitung

Sämtliche Lebensmittelbetriebe wie Zerlegereien, Metzgereien, Gaststätten oder Supermärkte sind zur Selbstkontrolle verpflichtet und werden zusätzlich von Lebensmittelinspektoren überprüft. Dabei werden insbesondere die Hygiene von Räumlichkeiten, Arbeitsinstrumenten

und Personen überprüft und hygienisch einwandfreie Produktionsprozesse kontrolliert. Ein besonderes Auge wird bei den Kontrollen auf die hinlängliche und korrekte Kennzeichnung der Produkte geworfen.

7. Strenge Lebensmittelgesetzgebung und transparente Konsumenteninformation

Das Lebensmittelgesetz und die Lebensmittelverordnung regeln die Kontrollen während der Produktion und legen die Anforderungen an Hygiene und Qualität fest. Es ist klar definiert, welche Angaben bei Fleisch und Fleischprodukten nötig sind, immer mit dem Ziel, den Konsumenten grösstmögliche Transparenz und Sicherheit zu bieten. Ausserdem leisten die strengen Vorgaben einen wichtigen Beitrag an den Gesundheits- und Täuschungsschutz.

Die Informationen beinhalten Herkunft, Zusammensetzung, Nährwert, Aufbewahrungsbedingungen und Haltbarkeit des Produkts, bei Fleischprodukten zudem die Herkunft der Rohstoffe. Die Vielzahl von Verordnungen sorgt für einen durchgehend hohen Sicherheitsstandard über den gesamten Produktionszyklus hinweg.

8. Zuständigkeiten und Regulation

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV kontrolliert und überwacht die Tiergesundheit und übernimmt die Verantwortung bei der Kontrolle von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Zuständig sind je nach Bereich der Bund, die Kantone oder teilweise auch Gemeinden: an der Grenze das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen zusammen mit der Zollverwaltung, im Landesinnern die Lebensmittelkontrollbehörden unter der Leitung der Kantonschemiker.

Das schweizerische Lebensmittelrecht ist gleichwertig wie das EU-Lebensmittelrecht. Inhaltsstoffe, Hygiene und Herkunft sind exakt festgelegt und werden regelmässig kontrolliert. Die Verantwortung ist in der Schweiz wie folgt aufgeteilt: In der Bundesverfassung ist der Auftrag zur Lebensmittelkontrolle verankert, das Lebensmittelgesetz regelt die Kontrolle und die Verordnungen (z.B. Lebensmittelverordnung, Hygieneverordnung) legen die Anforderungen an die hygienische Produktion und an die verkaufsfertigen Produkte fest.

Von entscheidender Bedeutung für alle an der Produktion von Lebensmitteln Beteiligten ist der Artikel 23 des Lebensmittelgesetzes, welcher den Begriff der Selbstkontrolle und damit denjenigen der Eigenverantwortung definiert. Die sich daraus ergebenden Forderungen stimmen mit den internationalen Abkommen überein. Bei den Fleischprodukten betrifft dies die gesamte Produktion vom Produzenten über den Metzger bzw. Importeur bis zum Zwischenhändler.

9. Richtig zubereiten und unbeschwert geniessen

Die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten dürfen sich bei Schweizer Fleisch immer auf sichere Produkte höchster Qualität verlassen. Für den uneingeschränkten Genuss ist aber auch der richtige Umgang mit Fleisch wichtig. Bereits beim Einkauf sollte darauf geachtet werden, dass die Fleischprodukte möglichst frisch sind und luftdicht verpackt werden. Dadurch sind sie auf dem Weg in den heimischen Kühlschrank am besten geschützt.

Dort angekommen sollte Fleisch immer sehr kühl aufbewahrt werden, idealerweise direkt über dem Gemüsefach, der kältesten Stelle des Kühlschranks. Die Temperatur darf 5°C nicht übersteigen. Grundsätzlich gilt die Daumenregel, dass grosse Stücke länger haltbar sind. Ausschlaggebend ist aber immer das Haltbarkeitsdatum. Verschiedene Fleischsorten sollten getrennt voneinander gelagert werden, und rohes Fleisch bzw. roher Fleischsaft darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Sollte sich der Menüplan kurzfristig ändern, eignen sich Fleischprodukte besonders gut zum Tiefkühlen, idealerweise bei einer Temperatur von -18°C. Ist der Moment zum Auftauen gekommen, geschieht dies schonend im Kühlschrank. Aber Vorsicht: einmal aufgetaut sollte Fleisch nicht wieder eingefroren werden.

Im direkten Umgang mit dem Fleisch sind ein paar einfache Regeln zu beachten. Die Hände sollten vor und nach dem Kontakt mit rohem Fleisch gründlich gewaschen und mit einem sauberen Tuch abgetrocknet werden. Allfällige Wunden an den Händen müssen sorgfältig abgedeckt werden. Rohes Fleisch soll grundsätzlich auf einer sauberen Arbeitsfläche, getrennt von anderen Lebensmitteln bearbeitet werden. Messer und Bretter müssen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden.

Hygienisch anspruchsvolles Fleisch wie Poulet oder Hackfleischprodukte muss vollständig erhitzt werden, um allfällige krankheitserregende Bakterien abzutöten. Und Kontakt von rohem Fleisch oder Fleischsaft mit Beilagen und Saucen (Grilladen, Fondue chinoise usw.) sollte verhindert werden. Wer diese einfachen Tipps beherzt, beisst garantiert sicher zu.

Proviande – die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft

«Schweizer Fleisch» ist eine registrierte Marke von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Zu Proviande gehören Organisationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch: Produzenten, Viehhandel, Verarbeiter von Schlachtvieh, Fleisch und Schlachtnebenprodukten sowie Detailhandel, Importeure und Exporteure.

Als nationales Kompetenzzentrum für Schlachtvieh und Fleisch fördert Proviande die Zusammenarbeit der Organisationen und damit eine qualitativ hochstehende und wettbewerbsfähige Fleischwirtschaft. Zu ihren Aufgaben gehören unter anderem die neutrale Qualitätseinstufung von Schlachtkörpern, die Organisation und Durchführung öffentlicher Schlachtviehmärkte und die Förderung des Absatzes von Schweizer Fleisch im In- und Ausland. Damit leistet Proviande wertvolle Dienste von hoher Qualität für die gesamte Schweizer Fleischbranche.