

Inhaltsverzeichnis

Programm zur Veranstaltung "Fleischuntersuchung und Verbraucherschutz - Klassische Konzepte und neue Ansätze" am 5./6. Juli 2000 im BgVV Berlin	9
Einleitung zur Tagung "Fleischuntersuchung und Verbraucherschutz – Klassische Konzepte und neue Ansätze"	11
· Gesunde Tiere - gesunde Lebensmittel - gesunde Verbraucher	11
Aktuelle Defizite der Schlachttier- und Fleischuntersuchung	11
Ansätze und Perspektiven	12
Entwicklung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Lichte der Zoonosenbekämpfung	13
Von der Veterinärpolizei zur Fleischbeschau	13
Diskussion über Verbesserungen der Veterinärgesetzgebung auf dem Gebiet des Verbraucherschutzes	19
Geschichtlicher Hintergrund	19
Errichtung des Binnenmarktes	19
Einfluss des internationalen Handels	19
Das Projekt zur Vereinfachung der Lebensmittelgesetzgebung	20
Integriertes System zur Lebensmittelproduktion	21
Zoonosen-Richtlinie	23
Fazit: Risikobewertung als Voraussetzung für neue Überwachungssysteme	23
Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit	23
Die Einrichtung einer Europäischen Lebensmittelbehörde	24
Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelsicherheit	24
Die Überwachung der Lebensmittelsicherheit	25
Verbraucherinformation	25
Lebensmittelsicherheit in der EU: Die internationale Dimension	25
Schlussfolgerungen	26
Die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung in der Kritik der EU- Sachverständigen	27
Betriebskontrollen durch Kommissionssachverständige in zugelassenen Schlachtbetrieben (1992-1998)	27
Beanstandungen der Fleischuntersuchung bei EG-Kontrollen 1992-98	29
Einleitung	31
Tuberkulose	31
Trichinellose	31
Salmonellen	32
Campylobacter	32
Organisatorische Voraussetzungen für die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung	35
Aufgaben der Schlachttier- und Fleischuntersuchung	35
Fazit und Zusammenfassung	35
Schlachttier- und Fleischuntersuchung: Aufgabe – rechtl. Grundlagen – Organ. Voraussetzungen	37
Fleischhygienerecht und die Allgemeine Verwaltungsvorschrift	41
Organisatorische Voraussetzungen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung	41
Anforderungsprofil der deutschen Fleischwarenindustrie an ihre Vorlieferanten	43
"Sichere" Rohstoffe	43
Wo ist der Erzeuger und sein Hoftierarzt gefordert?	43
Welchen Einfluss kann der Schlachtbetrieb auf die Sicherheit des Rohstoffes ausüben?	44
Welchen Beitrag kann der Zerlegebetrieb im Blick auf sichere Rohstoffe liefern?	44
Die Bedeutung der Qualität für den Verbraucher	47
Wesentliche Qualitätsaspekte	47
Verbraucherbefragungen und Verbraucherverhalten	48