

Sicherheit des Lebensmittels Fleisch	48
Wer ist verantwortlich für sichere Lebensmittel?	50
Fazit aus der Sicht der Verbraucherschützer	51
Einleitung	53
Ursachen der endogenen Kontamination	54
Bakteriologische Untersuchungen von Lymphknoten	56
Einfluss von Organerkrankungen auf den prämortalen Belastungszustand und die mikrobielle Translokationsrate bei Schlachtschweinen	57
Untersuchungen bei Schlachtgeflügel	59
Beeinträchtigung der Serumbakterizidie durch prämortale Belastungen	60
Zusammenfassung	62
Literatur	63
Erfassung von Daten im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung - Veterinär-Untersuchungsdaten-Verwaltungssystem (VUV) als Bestandteil eines Integrierten Fleisch-Informationssystems (IFIS)	65
1. Einleitung	65
2. Notwendigkeit eines Integrierten Fleisch-Informationssystems (IFIS)	65
3. Voraussetzungen für die Einführung eines Veterinär-Untersuchungs-Verwaltungssystems im Rahmen eines Integrierten Fleisch-Informationssystems	67
4. Erfassung von Daten im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung - Veterinär-Untersuchungsdaten-Verwaltungssystem (VUV) als Bestandteil eines Integrierten Fleisch-Informationssystems (IFIS)	68
4. Schlussfolgerungen	71
Literatur	72
Durchführung und Bedeutung der Organbefundung beim Schwein im Rahmen der Fleischuntersuchung	73
Bedeutung der Befunddatenerfassung	73
Entwicklung der Befunddatenerfassung	73
Befunddatenerfassung und -bewertung nach Blaha	73
Literatur	74
Befunddateneingabe - Hinweise für Tierärzte und Fleischkontrolleure	75
Qualitätssicherungsservice	76
Befundmöglichkeiten bei einer gesundheitlichen Einschätzung von Schlachtschweinen im Herkunftsbestand	77
1. Einleitung und Gesamtziel der SFU	77
2. Bewertung und Inhalte der LU	77
Sicherheit des produzierten Fleisches für den menschlichen Konsum	77
Hygienische Destabilisierung oder Kontamination durch pathogene Mikroorganismen	78
Erfassung der Tierkrankheiten in den Herkünften	78
Sicherstellung einer tierschutzgerechten Fleischgewinnung	79
Verhinderung der Infektion der in der Fleischgewinnung beteiligten Personen	79
"Bekömmlichkeit", ästhetische Belange	79
3. Methodische Möglichkeiten für eine Erhebung der Tiergesundheit ante mortem	80
4. Diskussion	82
5. Zusammenfassung	84
Auswirkungen der Schlachttechnik auf Hygieneparameter	89
Einleitung	89
Anforderungen an die Schlachttechnik	89
Schlachttechnik beim Schwein	90
Schlachttechnik beim Rind	91
Schlussfolgerungen	92
Literatur	92
Ist die Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung noch zeitgemäß?	93
Vorbemerkungen	93
Einschätzung der bisherigen Diskussion	93