

Schlussfolgerungen aus der bisherigen Diskussion .....	93
Einschätzung der methodischen Grundprinzipien der konventionellen Schlachttier- und Fleischuntersuchung .....	94
Modifizierungen der konventionellen Schlachttier- und Fleischuntersuchung .....	94
Ergänzungen des bestehenden Untersuchungssystems .....	95
"Visuelle" Fleischuntersuchung .....	95
<b>Fazit</b> .....	96
<b>Kann ein integriertes Qualitätssicherungsprogramm die herkömmliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung ersetzen?</b> .....	97
Einleitung .....	97
Heutiges System .....	97
Notwendige Änderungen .....	98
Konsumenten .....	99
Schlussfolgerungen .....	99
Literatur .....	100
<b>Risikobewertung an Hand von Befunden in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung</b> 101	
1. Einleitung .....	101
2. Grundansatz der Risiko-Analyse und Literatur .....	101
3. Anwendende Beispiele aus dem Risk Assessment .....	102
4. Konsequenzen aus der Analyse für die SFU (Risk Management) .....	103
5. Diskussion .....	104
6. Zusammenfassung .....	105
<b>Neuordnung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Arbeitsdokument SANCO/364/2000 der EU)</b> .....	111
Übersicht .....	111
Mikrobiologische Gefahren durch fäkale Kontamination .....	112
"Übrige" Gefahren .....	113
Zusammenfassung .....	114
<b>Fragenkomplexe für die Arbeitsgruppen zum Thema „Neue Untersuchungskonzepte“</b> 115	
<b>Arbeitsgruppenergebnisse</b> .....	117
Arbeitsgruppe 1: Herkunft - Mastverlaufskontrolle und Vorselektion .....	117
1) Vernetzungen in der Produktion .....	117
2) Faktoren, die die innere Verbindung ausmachen: .....	117
3) Unter welchen Aspekten ist die "Herkunft" zu betrachten .....	117
4) Informationen aus der Herkunft .....	117
Arbeitsgruppe 2: Optimierung der herkömmlichen Fleischuntersuchung .....	118
1) Optimierung der Ausstattung des Untersuchungsplatzes .....	118
2) Hygienische Durchführung der Fleischuntersuchung .....	119
3) Anforderungen an die Herrichtung und Präsentation der zu untersuchenden Tierkörper und Tierkörperteile .....	119
4) Optimierung des Untersuchungsumfangs .....	119
5) Optimierung der Untersuchungsverfahren .....	120
6) Zusammenfassung .....	120
Arbeitsgruppe 3: Neue Formen der Fleischuntersuchung .....	121
1) Kritik an der Schlachttier- und Fleischuntersuchung .....	121
2) Diskussion neuer Organisationsformen der SuF .....	121
2a) <i>Das 3-Ebenen-Modell</i> .....	121
2b) <i>Belieher Unternehmer / überregionale kommunale Eigenbetriebe</i> .....	121
3) Zusammenfassung .....	122
<b>Zusammenfassung zur Tagung "Fleischuntersuchung und Verbraucherschutz – Klassische Konzepte und neue Ansätze"</b> .....	123
Vom Mittelalter zur Neuzeit .....	127
Die Einrichtung von Schlachthöfen .....	128
Die Entstehung des Reichsfleischbeschaugesetz .....	129
Die Rolle Ostertags für die Fleischhygiene .....	130