

- Afrikanische Schweinepest – Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe



Teil 2: Zerlegung und Fleischverarbeitung (einschließlich Wildbearbeitung)

- Was müssen Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe erfüllen, damit Fleisch und Fleischerzeugnisse weiter produziert und vermarktet werden können?

Stand: Oktober 2023

Impressum:**Herausgeber:**

Arbeitsgruppe ASP – Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung

Bearbeiter:

Unterarbeitsgruppe „Schlachtung“ mit Vertretern von:

Veterinärverwaltung Baden-Württemberg

Landesanstalt für Schweinezucht Boxberg

Landesbauernverband in Baden-Württemberg e. V.

Badischer Landwirtschaftlicher Hauptverband e. V.

Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft e. V.

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg e. V.

Süddeutsches Schweinefleischzentrum Ulm Donautal GmbH

Fa. Edeka Südwest

Fa. Färber

Fa. VION

Copyright:

Die vorliegende Publikation kann zu nicht kommerziellen Zwecken verwendet, reproduziert und unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet werden. Sollen die Arbeitsunterlagen zu anderen Zwecken verwendet werden, ist die Zustimmung des Herausgebers erforderlich.

Haftungsausschluss:

Bearbeiter und Herausgeber haben diese Publikation nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Die Publikation stellt das geltende Recht jedoch nicht abschließend dar und ist immer mit möglichen Rechtsänderungen abzugleichen. Wegen der besseren Übersichtlichkeit und zum besseren Verständnis sind die jeweiligen Rechtsvorschriften in gekürzter Form wiedergegeben.

Bearbeiter und Herausgeber übernehmen für unvollständige oder ggf. fehlerhafte Angaben und deren Folgen keine Haftung. Verbindlich sind ausschließlich die rechtlichen Bestimmungen sowie im Einzelfall behördliche Anordnungen.

Hinweis:

In diesen Unterlagen wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.

Titelbild: www.pixabay.com

Inhaltsverzeichnis

1	Begriffsbestimmungen / Definitionen:	6
1	Vorbereitung: Krisenmanagement und Biosicherheit in Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben (einschließlich Wildbearbeitungsbetriebe).....	1
1.1	<i>Krisenmanagement „Afrikanische Schweinepest“</i>	1
1.1.1	Konzepte und Maßnahmen für verschiedene Krisenfälle in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben.....	2
1.1.2	Verantwortlichkeiten im Krisenfall.....	3
1.1.3	Angaben zum Betrieb und Betriebsablauf	5
2	Schweinefleisch- und Schweinefleischerzeugnisse gewonnen von Schweinen aus einem ASP-Ausbruchs- bzw. Verdachtsbetrieb ist bereits in den Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb gelangt.	6
2.1	<i>Reinigung und Desinfektion & Entwesung</i>	8
3	Zerlegung, Verarbeitung und Handel mit Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen in Restriktionsgebieten	11
3.1	<i>ASP-Ausbruch beim Hausschwein</i>	11
3.1.1	Übersicht Restriktionsgebiete	11
3.1.2	Voraussetzungen für einen Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieb (inkl. Wildbearbeitungsbetrieb).....	14
3.1.3	Be- und Verarbeitung von Schweinefleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, gewonnen von Schweinen aus der Schutz- und Überwachungszone (ohne Listung dieser als Sperrzone III)	16
3.1.4	Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von nicht reglementierten Schweinen in Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone:.....	18
3.1.5	Umgang mit tierischen Nebenprodukten:.....	21
3.1.6	Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Schutz- und Überwachungszone	23
3.1.7	Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone III	23

3.1.8	Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen.....	32
3.1.9	Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone III	32
3.2	<i>ASP-Ausbruch beim Wildschwein</i>	34
3.2.1	Übersicht Restriktionsgebiete	34
3.2.2	Voraussetzungen für einen Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb:.....	36
3.2.3	Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen aus der <i>Sperrzone II</i>	37
3.2.4	Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen.....	44
3.2.5	Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone II	45
3.3	<i>Zerlegung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung die von Schweinen aus der Sperrzone I oder Pufferzone stammen bzw. sich die Betriebe in der Sperrzone I befinden.....</i>	47
3.3.1	Zerlegung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung die von Schweinen aus der <i>Sperrzone I</i> oder Pufferzone stammen.....	47
3.3.2	Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes innerhalb der Sperrzone I und die Be- und Verarbeitung von Fleisch bzw. Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen, die <i>außerhalb</i> eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind.	48
3.3.3	Umgang mit anfallenden Tierischen Nebenprodukten:.....	49
3.3.4	Anlieferung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von anderen Schlachttieren als Schweinen	49
3.3.5	Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone I	50
3.4	<i>Gleichzeitiger ASP-Ausbruch beim Wildschwein und Hausschwein.....</i>	52
3.5	<i>Beifügung von Veterinärbescheinigungen</i>	52
3.5.1	Notwendigkeit der Beifügung einer Veterinärbescheinigung.....	52
3.5.2	Inhalt der Veterinärbescheinigung.....	54
3.5.3	Möglichkeiten der Nichtbeifügung einer Veterinärbescheinigung:.....	54
4	Reinigung und Desinfektion	58
4.1	<i>Entwesung, Reinigung und Desinfektion</i>	58
4.1.1	Entwesung	58
4.1.2	Reinigung.....	58
4.1.3	Desinfektion	60
4.2	<i>Entwesungs-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in einem Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb als Kontaktbetrieb.....</i>	61
4.2.1	Entwesung	61
4.2.2	Reinigung und Desinfektion	62

5	Kostentragung und Rechtsvorschriften	64
5.1	<i>Kostentragung</i>	64
5.2	<i>Rechtsvorschriften.....</i>	64
6	Anlagen.....	66
6.1	<i>Anlage 1: Vordruck: Listung der Ansprechpartner.....</i>	66
6.2	<i>Anlage 2: Musteranschreiben an Kunden.....</i>	68
6.3	<i>Anlage 3: Antragsvordruck auf Benennung eines Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes gemäß Art. 41 der Verordnung (EU) 2021/605</i>	69
6.4	<i>Anlage 4: Antragsvordrucke zum Verbringen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen aus den Restriktionsgebieten</i>	72
6.4.1	<i>Anlage 4a: Für die Sperrzone II (Ausbruch der ASP beim Wildschwein).....</i>	72
6.4.2	<i>Anlage 4b Für die Sperrzone III sowie Schutz und Überwachungszone (Ausbruch der ASP beim Hausschwein)</i>	75
6.4.3	<i>Anlage 4c Antrag zum Verbringen von Wildschweinefleisch und Erzeugnissen aus Wildschweinefleisch.....</i>	79
6.5	<i>Anlage 5: Merkblatt: Entwesung.....</i>	85
6.6	<i>Anlage 6: Merkblatt: Reinigung und Desinfektion.....</i>	86
6.7	<i>Anlage 7: Merkblatt: Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen</i>	90
6.8	<i>Anlage 8: Merkblatt: Persönliche Hygiene.....</i>	93
6.9	<i>Anlage 9: Mustervorlage Reinigung und Desinfektion der Hände</i>	96

1 Begriffsbestimmungen / Definitionen:

Abklärungsuntersuchung	Laboruntersuchung (i.d.R. über eine Blutprobe), um festzustellen, <u>ob</u> und ggf. an <u>welcher</u> ansteckenden Tierkrankheit (Seuche) die Tiere erkrankt sind.
Absonderung	Absonderung bedeutet, dass sichergestellt sein muss, dass ein Entweichen der Tiere nicht möglich ist, kein unbefugter Zutritt durch Personen erfolgen kann und dass es keinen Kontakt mit anderen Tieren (gehaltene Tiere und Wildtiere) geben darf. Hierzu werden die Schweine an ihrem Standort belassen.
Amtliche Untersuchung / amtliche Kontrolle	Untersuchung eines Schweinebestandes durch einen Tierarzt der örtlich zuständigen Veterinärbehörde bzw. einem Tierarzt, der von dieser Behörde mit der Untersuchung und Probenahme beauftragt wurde. Die genommenen Proben sind im Labor nach den Vorgaben des EU-Rechts zu untersuchen.
Andere Tiere als Schweine	Hierunter sind alle Tiere zusammengefasst, die als Haustiere oder landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, sowie Wildtierarten, welche jeweils nicht zur Familie der Schweine (Suidae) gehören.
Andere gehaltene Tiere als Schweine	Es handelt sich um andere Tiere als Schweine, die von Menschen gehalten werden. Dazu zählen auch Tiere, die in Gehegen gehalten werden (Gehegewild).
Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest	Das durch die zuständige Veterinärbehörde amtlich bestätigte Auftreten der ASP bei gehaltenen Schweinen und/oder Wildschweinen.
Bestimmungsort	Entladeort; Ort, zu dem die Schweine/andere Nutztiere transportiert werden.
Betrieb	Alle Standorte, an denen Schweine dauerhaft oder vorübergehend gehalten werden bzw. Zuchtmaterial vorgehalten wird. Dazu zählen auch die dazugehörigen Nebengebäude und das dazugehörige Gelände, die hinsichtlich der tatsächlichen Nutzung und der räumlichen Anordnung eine Einheit bilden.
Compliant und Non-Compliant Schweine	<i>Compliant-Schweine</i> sind Schweine, welche aus Schweinehaltungsbetrieben stammen, welche zum Verbringen jeweils die allgemeinen und zusätzlichen allgemeinen

	Vorgaben aus der Verordnung (EU) 2023/594 vollumfänglich einhalten. <i>Non-Compliant Schweine</i> , stammen hingegen aus Schweinehaltungsbetrieben, die die Vorgaben zum Verbringen nicht vollumfänglich einhalten (z. B. Kontaktverbot von Schweinen aus der Freilandhaltung zu anderen Tieren wie aasfressenden Vögeln oder Säugetieren).
Gesonderte Betriebsabteilung/ Produktionseinheit	Ein räumlich und lüftungstechnisch abgegrenzter Bereich eines Betriebs, der auf Grund seiner Struktur, seines Umfangs und seiner Funktion in Bezug auf die Haltung, die Betreuung, Fütterung und Entsorgung vollständig getrennt von anderen Bereichen des Betriebs ist (z.B. getrennte Standorte mit getrennter Ver- und Entsorgung und Betreuung). Die Einstufung als getrennte Produktionseinheit erfolgt durch die zuständige Veterinärbehörde.
Empfängerbetrieb	Betrieb (in der Regel eine landwirtschaftliche Tierhaltung), zu dem Schweine/andere Nutztiere transportiert werden und dort zur Haltung eingestallt werden.
Epidemiologische Einheit	Eine Gruppe von Tieren, bei denen die Wahrscheinlichkeit, dass sie einem Seuchenerreger ausgesetzt sind, gleich hoch ist.
Epidemiologische Ermittlungen	Nachforschungen, mit denen die zuständige Behörde feststellt, um welche Tierseuche es sich handelt, wie der Tierseuchenerreger in den Schweinebestand eingeschleppt wurde und wohin der Tierseuchenerreger bereits weiterverschleppt worden sein könnte.
Gehaltene Schweine	Schweine, die von Menschen gehalten werden, einschließlich gehaltene Minipigs und Wildschweine.
Infizierte Zone / Sperrzone II	Restriktionsgebiet bei Ausbruch der ASP bei einem <u>Wildschwein</u> . Gebiet um die Abschuss- oder Fundstelle eines Wildschweins, bei dem die ASP amtlich bestätigt wurde und das von der zuständigen Veterinärbehörde festgelegt wird. In diesem Gebiet werden Maßnahmen zur Bekämpfung der ASP im Wildschweinebestand durchgeführt. Außerdem müssen Maßnahmen im Bereich der gehaltenen Schweine umgesetzt werden. Die infizierte Zone entspricht nach der Listung durch die EU im Anhang I Teil II der DVO (EU) 2023/594 der Sperrzone II.
Kerngebiet	Ein Gebiet um den Abschuss- bzw. Fundort von Wildschweinen mit einem amtlich bestätigten Ausbruch der ASP. Dieses liegt innerhalb der infizierten Zone/Sperrzone II und wird i.d.R. von der zuständigen Veterinärbe-

	<p>hörde festgelegt. In diesem Gebiet gelten spezifische Anordnungen durch die zuständige Behörde zur Beseitigung des Seuchengeschehens.</p>
Kontaktbetrieb	<p>Betrieb, bei dem sich im Rahmen der Nachforschungen der zuständigen Veterinärbehörde herausstellt, dass das ASP-Virus möglicherweise eingeschleppt worden sein könnte</p>
Örtlich zuständige Veterinärbehörde/Tiergesundheitsbehörde	<p>Veterinärbehörde des Landratsamts bzw. Bürgermeisteramts in einem Stadtkreis, in deren Dienstbezirk die Schweine gehalten werden bzw. die Unternehmen tätig sind, bzw. die ASP bei Wildschweinen festgestellt worden ist</p>
Regionalisierung	<p>Die Regionalisierung, die in Verbindung mit den Standards der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) und den Grundsätzen der Welthandelsorganisation erfolgt, dient der Bekämpfung von Tierseuchen und/oder dem Schutz des sicheren Handels, indem der Handel mit empfänglichen Tieren und von diesen gewonnenen Waren aus seuchenbefallenen Gebieten beschränkt ist, der Handel mit empfänglichen Tieren und von diesen gewonnenen Waren aus nicht befallenen Gebieten, jedoch weiterhin möglich ist. Sofern die ASP in einem Teil eines Mitgliedsstaats der EU auftritt, beschränkt diese lediglich den Handel mit den betroffenen Tieren/Erzeugnissen aus den Restriktionsgebieten</p>
Reglementierte Schweine und Erzeugnisse	<p>Schweine oder Erzeugnisse von diesen, die aus ASP-Restriktionsgebieten stammen (z.B. der Sperrzone II oder der Schutz- und Überwachungszone). Nicht-reglementierte Schweine oder Erzeugnisse von diesen, stammen aus einem ASP-freien Gebiet.</p>
Restriktionsgebiete/ Sperrzonen	<p>Von der örtlich zuständigen Veterinärbehörde im Landratsamt bzw. Bürgermeisteramt in Abstimmung mit dem zuständigen Regierungspräsidium und dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz festgelegte, umschriebene Gebiete, die nach einer Feststellung eines Ausbruchs bei einem gehaltenen Schwein (Schutzzone, Überwachungszone, Sperrzone I) oder Wildschwein (Kerngebiet, infizierte Zone, Sperrzone I) eingerichtet und bekannt gemacht werden. In diesen Restriktionsgebieten/ Sperrzonen gelten Beschränkungen für das Verbringen und weitere Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung.</p>
Schutz vor biologischen Gefahren	<p>Sämtliche Maßnahmen zur Verringerung des Risikos der Einschleppung, Entwicklung und Ausbreitung von Seuchen in, innerhalb und aus Tierpopulationen oder Betrieben, Zonen, Transportmitteln oder sonstigen Einrichtungen, dem Betriebsgelände bzw. Räumlichkeiten oder Orten.</p>
Schutzzone	<p>Ein Restriktionsgebiet, welches nach einem ASP-Ausbruch bei gehaltenen Schweinen durch die zuständige</p>

	<p>Veterinärbehörde um den Seuchenbetrieb errichtet wird. Der Radius um den Seuchenbetrieb beträgt mindestens 3 Kilometer.</p> <p>Die Schutz- und Überwachungszone werden nach der Listung durch die EU Bestandteil der Sperrzone III und sind im Anhang I Teil III der Verordnung (EU) 2023/594 aufgeführt.</p>
Seuchenbetrieb	Betrieb, in dem die ASP <u>amtlich</u> bestätigt wurde.
Sperrzone I	<p>Ein Restriktionsgebiet, welches beim Ausbruch der ASP bei einem <u>Wildschwein oder bei gehaltenen Schweinen</u> um die Sperrzone II (bei Ausbruch bei Wildschweinen) oder die Sperrzone III (bei Ausbruch bei gehaltenen Schweinen) durch die zuständige Tiergesundheitsbehörde festgelegt wird und in Anhang I Teil I der DVO (EU) 2023/594 gelistet ist. In diesem Gebiet <u>können</u> Maßnahmen zur Umsetzung im Bereich der Haltung von gehaltenen Schweinen angeordnet werden. Es werden Maßnahmen in Bezug auf eine Früherkennung der Seuchenverschleppung im Wildschweinebereich getroffen. Definitivgemäß wurde in der Sperrzone I kein Ausbruch der ASP amtlich festgestellt. Eine Sperrzone I kann eingerichtet werden, <u>muss</u> jedoch nicht eingerichtet werden.</p>
Sperrzone III	<p>Unter bestimmten Voraussetzungen z.B. gleichzeitiges Auftreten der ASP bei Wildschweinen und gehaltenen Schweinen in einem Gebiet oder bei mehreren Ausbrüchen im Bereich der gehaltenen Schweine innerhalb der gleichen Region, kann die Schutz- und Überwachungszone in Anhang I, Teil III der Verordnung (EU) 2023/594 als Sperrzone III gelistet bzw. aufgeführt werden.</p>
Stallabteilung	Ein räumlich abgegrenzter Teil eines Stalles.
Tierische Nebenprodukte	<p>Ganze Tierkörper oder Teile von Tieren, Erzeugnisse tierischen Ursprungs oder andere von Tieren gewonnene Erzeugnisse, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind bzw. aus kommerziellen Gründen nicht als Lebensmittel verwendet werden, ausgenommen Zuchtmaterial.</p>
Überwachungszone	<p>Ein Restriktionsgebiet, welches nach einem ASP-Ausbruch bei gehaltenen Schweinen durch die zuständige Veterinärbehörde um die Schutzzone errichtet wird. Der Radius um den Seuchenbetrieb beträgt mindestens 10 Kilometer.</p> <p>Die Schutz- und Überwachungszone werden nach der Listung durch die EU Bestandteil der Sperrzone III und sind im Anhang I Teil III der VERORDNUNG (EU) 2023/594 aufgeführt. Bis zur Listung im Anhang I ist die Überwachungszone im Anhang II der genannten Verordnung aufgeführt.</p>

Verdacht auf Afrikanische Schweinepest	Veränderungen bei gehaltenen Schweinen und/oder Wildschweinen, die den Ausbruch der ASP befürchten lassen. Neben Krankheitserscheinungen am lebenden Tier (klinische Beobachtungen) können auch Veränderungen an Kadavern bzw. an Schlachttierkörpern und an Teilstücken hiervon (Organe, Gewebe) den Verdacht begründen. Ein Verdacht besteht auch durch einen epidemiologischen Zusammenhang mit einem bestätigten ASP-Ausbruch.
Amtlich bestätigter Verdacht auf Afrikanische Schweinepest	Verdacht auf ASP ist durch die zuständige Veterinärbehörde bei einem Haus-und/oder Wildschwein <u>amtlich</u> bestätigt worden.
Verdachtsbetrieb	Betrieb, in dem der Verdacht auf ASP <u>amtlich</u> festgestellt wurde.
Versandort / Herkunftsbetrieb /-bestand / Abgangsort	Ort/Betrieb, an dem Schweine und andere Nutztiere verladen werden.
Vorläufige Sperrzone	Restriktionsgebiet, welches durch die zuständige Veterinärbehörde bei einem Verdacht auf einen ASP-Ausbruch bei gehaltenen Schweinen um einen Verdachtsbetrieb zeitlich befristet festgelegt werden kann.
Wild lebende Tiere	Tiere, die keine gehaltenen Tiere sind

Einleitung

Ein Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) im Bereich der Hausschweine (gehaltene Schweine) als auch im Bereich der Wildschweine stellt Schlacht-, Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetriebe vor große Herausforderungen. Zerlege- oder Fleischverarbeitungsbetriebe einschließlich der Wildbearbeitungsbetriebe unterliegen speziellen Vorgaben, sofern diese in einem ASP-Restriktionsgebiet liegen und/oder Fleisch von Schweinen oder Wildschweinen aus Restriktionsgebieten be- und/oder verarbeiten. Bestimmte Tätigkeiten können nur mit Ausnahmegenehmigung und mit zusätzlichem Aufwand verrichtet werden. Einschränkungen gibt es zudem bei der Vermarktung der gewonnenen Produkte.

Da sich sowohl Schweinehalter als auch Wirtschaftsbeteiligte allein nicht ausreichend gegen diese Tierseuche schützen können und die ASP eine existentielle Bedrohung darstellt, gibt es weltweit, in der Europäischen Union und in Deutschland rechtliche Regelungen zu dieser Tierseuche. Diese staatlichen Tiergesundheits- und Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen dienen sowohl der Gesunderhaltung der Tierbestände als auch dem freien Tier- und Warenverkehr und somit der Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit der Schweinehaltung und der Wirtschaftsbeteiligten.

Für die erfolgreiche Durchführung dieser Maßnahmen ist die Mitwirkung der Wirtschaftsbeteiligten unerlässlich. Nur durch eine enge Zusammenarbeit zwischen Tierhaltern, Wirtschaftsbeteiligten und der Veterinärverwaltung kann die Gesundheit der Schweine wirksam geschützt und ein ASP-Ausbruch rasch und erfolgreich bekämpft werden.

Diese Arbeitsunterlagen sollen Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben sowie Wildbearbeitungsbetrieben zur Erstellung betriebsspezifischer Aufgabenbeschreibungen sowie als Handreichung zur Durchführung der erforderlichen Maßnahmen im Vorfeld eines ASP-Verdachts und zum Vorgehen bei einem ASP-Ausbruch dienen. Sie sollen in das betriebseigene QM-System integriert werden. Um die Zusammenarbeit mit den zuständigen Veterinärbehörden bei einem ASP-Ausbruch zu erleichtern sind zudem Musterschreiben und -vordrucke als Anlagen angefügt.

Den Betrieben wird zudem empfohlen, sich zur Vorbereitung auf einen ASP-Ausbruch sowohl in der seuchenfreien Zeit als auch während eines Seuchengeschehens mit den zuständigen Behörden eng abzustimmen.

1 Vorbereitung: Krisenmanagement und Biosicherheit in Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben (einschließlich Wildbearbeitungsbetriebe)

1.1 Krisenmanagement „Afrikanische Schweinepest“

Damit Zerlege-, Fleischverarbeitungs- und Wildbearbeitungsbetriebe bei einem ASP-Verdacht und -Ausbruch ihre geschäftliche Tätigkeit ohne größere Einschränkungen fortsetzen können und hierbei die EU- und innerstaatlichen Tiergesundheits- und Tierseuchenbestimmungen einhalten, müssen die Betriebe ein Krisenhandbuch bzw. Notfallpläne erstellen und diese konsequent umsetzen. Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetriebe in Baden-Württemberg müssen daher ein ASP-Konzept mit Arbeitsanweisungen auf Grundlage dieser Arbeitsunterlagen oder/und anderweitiger Unterlagen (z.B. „Musterkrisenhandbuch Afrikanische Schweinepest für Schlachtbetriebe“, herausgegeben vom Verband der Fleischwirtschaft e.V. in der jeweils aktuellen Version) erstellen, die auf ihre Betriebsstruktur abgestimmt sind. Diese Arbeitsanweisungen sollten in das betriebseigene QM-System übernommen werden. Vor allem kleine handwerkliche Betriebe mit nur wenigen Fremdarbeitskräften sollten die Musterunterlagen auf ihre Betriebsstruktur herunterbrechen.

Mit dem betrieblichen ASP-Konzept sollen Strategien zur Biosicherheit, zur Erkennung eines ASP-Verdachts durch das Personal, zur betriebsinternen und externen Kommunikation und zur Bewältigung eines ASP-Verdachts und -Ausbruchs erstellt, sowie die Durchführung der erforderlichen Maßnahmen und verantwortliche Personen und Ansprechpartner für die zuständigen Behörden festgelegt werden. Die Betriebe sollen damit in die Lage versetzt werden, das jeweilige ASP-Geschehen angemessen bewältigen zu können. Die Verfügbarkeit von Informationen, die für wichtige Entscheidungen maßgeblich sind, sowie die Fähigkeit, die jeweilige Situation erfolgreich und rasch zu bewältigen, sind dabei entscheidende Faktoren.

Bei den Ansprechpartnern für die zuständigen Veterinärbehörden sind verantwortliche Personen sowie ihre Stellvertreter insbesondere zur Abstimmung und Umsetzung der erforderlichen Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen, zur Erteilung von Ausnahmegenehmigungen sowie für epidemiologische Ermittlungen und die Rückverfolgung zu benennen. Die Ansprechpartner für epidemiologische Ermittlungen sollen neben den Betrieb betreffenden Angelegenheiten auch die Kommunikation der Mitarbeiter mit den Behörden koordinieren. Hierzu sind diese Personen mit der entsprechenden Auskunft- und Entscheidungsbefugnis zu versehen.

Dies setzt eine sorgfältige Planung, Betriebsorganisation, Führung und Erfolgskontrolle voraus, die in enger Abstimmung mit der Tiergesundheitsbehörde des zuständigen Landratsamts bzw. Bürgermeisteramts in einem Stadtkreis erfolgt. Besonders wichtig ist dabei die Mitwirkung des Führungspersonals der Betriebe, das die Verantwortung für die Erkennung, Planung, Realisation und Kontrolle der Ziele, Strategien und Maßnahmen zur Vorsorge und Bewältigung eines ASP-Geschehens trägt.

Das Krisenmanagement der Betriebe soll insbesondere folgende wesentlichen Inhalte berücksichtigen:

- ein ASP-Konzept mit **Aufgabenbeschreibungen** wird bereitgestellt. Diese beschreiben detailliert, umfassend und konkret alle durchzuführenden Verfahren, Anweisungen und Maßnahmen bei der Lage des Betriebes innerhalb eines Restriktionsgebietes oder der Be- und Verarbeitung von Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung oder sonstigen Erzeugnissen, die von Schweinen und ggf. Wildschweinen gewonnen worden sind, die aus Restriktionsgebieten stammen.
- personenbezogene Festlegung der **Zuständigkeiten** und Aufgaben zur Umsetzung des Krisenprogramms bzw. der Aufgabenbeschreibungen, damit die Maßnahmen zügig und rechtskonform durchgeführt werden können (QM-System).
- Einrichtung einer **Weisungs- und Informationskette**, die gewährleistet, dass die Beschlussfassung und betriebsinterne Kommunikation im Seuchenfall zügig und effizient verläuft. Erforderlichenfalls wird diese Weisungskette der Geschäftsführung unterstellt, welche über die Umsetzung der rechtlich vorgeschriebenen und behördlich veranlassten Maßnahmen zur ASP entscheidet.
- Benennung von **Ansprechpartnern** für die zuständigen Behörden, welche die Kommunikation mit den Behörden durchführen bzw. koordinieren.
- es werden Vorkehrungen für die Bereitstellung der für eine zügige und effiziente Umsetzung der Maßnahmen **erforderlichen Mittel**, einschließlich **sachkundigem Personal** und der **notwendigen Materialausstattung**, getroffen.
- die Mitarbeiter nehmen regelmäßig an **Schulungen** zu den zu ergreifenden betrieblichen Maßnahmen und an Schulungen zur Kommunikation und zur Sensibilisierung für die Afrikanische Schweinepest (ASP) teil. Ggf. können hierzu in Abhängigkeit der Betriebsgröße auch betriebsinterne Übungen durchgeführt werden.

1.1.1 Konzepte und Maßnahmen für verschiedene Krisenfälle in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben

Die verschiedenen in einem Zerlege- oder Fleischverarbeitungsbetrieb auftretenden Krisenfälle sind in [Kapitel 2](#) beschrieben. Hierbei handelt es sich um Fälle, in welchen die oben genannten Betriebe mit frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung oder anderen Erzeugnissen beliefert worden sind, die von Schweinen stammen, bei

denen im Nachgang an die Schlachtung festgestellt worden ist, dass die oben genannten Erzeugnisse mit dem Erreger der ASP kontaminiert sind bzw. sein könnten.

Im nachfolgenden [Kapitel 3](#) sind die Fälle beschrieben, in welchen im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen in Zerlege-, Fleischverarbeitungs- und Wildbearbeitungsbetrieben frisches Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung oder sonstige Erzeugnisse, die von gehaltenen Schweinen (sog. Hausschweinen) oder erlegten Wildschweinen aus Restriktionsgebieten stammen, be- und verarbeitet worden sind, bzw. sich die o.g. Betriebe selbst innerhalb eines Restriktionsgebietes befinden.

In diesem Zusammenhang ist in beiden Fällen die gesamte Produktionskette von der Anlieferung über die Zerlegung und anschließende Be- und Verarbeitung bis zur Vermarktung zu berücksichtigen.

Hierzu müssen vor einem möglichen Ausbruchsgeschehen entsprechende Vorbereitungen getroffen worden sein und in Form von Krisenhandbüchern, Notfallplänen oder Arbeitsanweisungen vorliegen. Dies ist erforderlich, damit sichergestellt ist, dass die Erzeugnisse von gehaltenen Schweinen und erlegten Wildschweinen nicht zu einer möglichen Seuchenverschleppung beitragen können bzw. um die Regelungen für die Verbringung dieser Produkte innerhalb von Deutschland und ggf. der EU sicherzustellen. Einige wichtige Punkte, die dabei nicht vergessen werden dürfen, sind beispielsweise:

- Vorbereitung und Schaffung von Voraussetzungen für eine möglicherweise erforderliche Benennung des Betriebes und für die Kennzeichnung des Fleisches und der Erzeugnisse.
- Vorhandensein eines nachvollziehbaren Systems zur Rückverfolgung von Schweine- und Wildschweinefleisch sowie Erzeugnissen aus diesen und dies von der Anlieferung bis zur Auslieferung. Dies erfordert eine Verknüpfung des Wareneingangs mit dem Warenausgang.
- Überlegung zur Erweiterung bzw. Veränderung von Handelsstrukturen und Partnern.
- In Wildbearbeitungsbetrieben: Schulung des Personals bezüglich Hygienemaßnahmen und dem Erkennen von Krankheitssymptomen an den Tierkörpern von angelieferten Wildschweinen.

1.1.2 Verantwortlichkeiten im Krisenfall

Für den Fall von epidemiologischen Ermittlungen beim Verdacht oder dem Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest entlang der Lieferkette benötigt die zuständige Veterinärbehörde in Abhängigkeit von der Betriebsgröße einen oder mehrere Ansprechpartner in den belieferten Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieben. In kleinen Betrieben mit nur wenig Personal kann diese Aufgabe beispielsweise durch den Betriebsinhaber wahrgenommen werden.

Zusätzlich wird ein Stellvertreter für dessen Abwesenheit benötigt, der den gleichen Wissenstand hat. Diese Ansprechpartner müssen von den Betrieben beauftragt und autorisiert werden, um gegenüber der zuständigen Behörde die erforderlichen Auskünfte erteilen und geschäftliche Unterlagen zur Einsicht durch die zuständige Veterinärbehörde vorlegen zu können.

Sie müssen auch befugt sein, Personen, die von der zuständigen Veterinärbehörde beauftragt sind, sowie in ihrer Begleitung befindliche Sachverständige des Bundes, der Mitgliedstaaten oder der Europäischen Kommission oder des Friedrich-Löffler-Instituts, die an epidemiologischen Untersuchungen mitwirken, das Betreten von Grundstücken, Wirtschaftsgebäuden, Geschäfts-, Betriebs- und Lagerräumen sowie Transportmitteln während der Geschäfts- und Betriebszeiten zu gestatten. Diese Ansprechpartner müssen auch befugt sein, den genannten Personen Besichtigungen und die Einsichtnahme von geschäftlichen Unterlagen zu ermöglichen, sowie ggf. Vervielfältigungen von Dokumenten zu erstellen und zur Verfügung zu stellen.

Sie sind zudem mit der Befugnis zu versehen, dass auf Anforderung den beauftragten Personen der zuständigen Veterinärbehörde Schlachttierkörper, Schlachttierkörperteile oder sonstige Schweineerzeugnisse zur Untersuchung überlassen werden, soweit dies zur Feststellung der ASP bzw. im Rahmen der epidemiologischen Ermittlungen erforderlich ist.

Zur Verhütung dringender Gefahren für die öffentliche Sicherheit und Ordnung muss es den von der zuständigen Veterinärbehörde beauftragten Personen und den in deren Begleitung befindlichen Sachverständigen ermöglicht werden, die Grundstücke, Wirtschaftsgebäude, Geschäfts-, Betriebs- und Lagerräume sowie Transportmittel auch außerhalb der Geschäfts- und Betriebszeiten und auch dann zu betreten, wenn diese zugleich Wohnzwecken dienen.

Die Tiergesundheitsbehörde des zuständigen Landrats- bzw. Bürgermeisteramts trifft in Baden-Württemberg die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen im Zusammenhang mit der Afrikanischen Schweinepest. Hierzu kann sie beispielsweise folgendes anordnen:

1. Untersuchung von Schweinefleisch oder Schweineerzeugnisse, die im Betrieb hergestellt oder behandelt worden sind oder die verbracht oder in Verkehr gebracht worden sind bzw. dies beabsichtigt ist.
2. Vorübergehend verbieten, dass Schweinefleisch oder Schweineerzeugnisse verbracht oder in Verkehr gebracht werden dürfen, bis ggf. etwaige Untersuchungsergebnisse vorliegen.
3. Beschränkung oder Verbot der Be- und Verarbeitung sowie des Verbringens von Schweinefleisch und Schweineerzeugnissen
4. Sicherstellung und ggf. Beseitigung und Entsorgung von Schweine- bzw. Wildschweinefleisch oder Erzeugnissen aus diesen.

5. Rücknahme oder Rückruf von möglicherweise mit dem ASP-kontaminiertem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung oder sonstiger kontaminierter Erzeugnisse.
6. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen innerhalb des Betriebes.

Damit eine reibungslose Umsetzung dieser Maßnahmen in den Betrieben gewährleistet ist, sind betriebliche Ansprechpartner bzw. verantwortliche Personen zu benennen, welche die Befugnis haben, diese Maßnahmen betriebsintern durchzusetzen und das Personal entsprechend anzuweisen. Je nach Betriebsgröße und -struktur können dies eine oder mehrere Personen sein, für die jeweils ein Abwesenheitsvertreter benannt wird.

1.1.3 Angaben zum Betrieb und Betriebsablauf

Im Krisenhandbuch sind unter anderem die Lage des Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetriebes bzw. des Wildbearbeitungsbetriebes und seiner umliegenden Tierhaltungen festzuhalten. An erster Stelle sind Angaben über den allgemeinen Betriebsablauf zu machen, wie beispielsweise zu den jeweiligen Warenströmen, zum Personen-, Waren- und Fahrzeugverkehr und zur Lagerung von Erzeugnissen und tierischen Nebenprodukten.

Im Folgenden ist einzugehen auf:

- Trennung von Warenströmen: Dabei ist vor allem darauf zu achten, dass eine Durchmischung von Fleisch und Schweineerzeugnissen sowie den Tierischen Nebenprodukten, die von (Wild-) Schweinen aus einem ASP-Restriktionsgebiet gewonnen worden sind und solchen, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen, verhindert wird.
Sofern keine separate räumliche Trennung gewährleistet werden kann, so muss entweder eine zeitliche Trennung erfolgen oder nachvollziehbare getrennte Lager- oder Verarbeitungsbereiche innerhalb eines Raumes festgelegt werden.
- Produktion: Möglichkeit der zeitlichen oder räumlichen Trennung bei der weiteren Be- und Verarbeitung z.B. der Zerlegung des Schweinefleisches aus verschiedenen Herkunftten.
- Kühl- und Tiefkühlagerräume: ausreichend Kapazitäten, Möglichkeiten der Trennung von Rohstoffen und Waren verschiedener Herkunftte (z.B. Fleisch von Schweinen aus der Sperrzone II und Fleisch von Schweinen außerhalb eines Restriktionsgebietes).

- Fahrzeug- und Personenverkehr: zeitliche oder räumliche Trennung zur Verhinderung der Kreuzung von Warenein- und Warenausgang sowie Unterweisung und Schulung des Personals.
- Rückverfolgbarkeit des Fleisches und der sonstigen Erzeugnisse: Der Warenein- und -ausgang sollte intern miteinander verknüpft sein, so dass gewährleistet ist, dass die Ausgangsware entlang der betrieblichen Herstellungskette bis zur Rohware am Wareneingang hin rückverfolgt werden kann.

Im Rahmen der Eigenkontrollen stellen die Betriebe sicher, dass die tierseuchen- und fleischhygienerechtlichen Bestimmungen bei einem ASP-Ausbruch auf allen Produktionsstufen innerhalb des Betriebes eingehalten werden.

2 Schweinefleisch- und Schweinefleischerzeugnisse gewonnen von Schweinen aus einem ASP-Ausbruchs- bzw. Verdachtsbetrieb ist bereits in den Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb gelangt.

Zwischen der Ansteckung von Schweinen mit dem ASP-Virus und den ersten Krankheitserscheinungen können 2 – 15 Tage, in Einzelfällen sogar bis zu mehrere Wochen vergehen. In diesem Zeitraum können die Schweine den ASP-Erreger bereits ausscheiden und somit zur Weiterverbreitung der Tierseuche beitragen.

Werden Schweine während dieses Zeitraums (Inkubationszeit) an einer Schlachtstätte aus einem Herkunftsbestand angeliefert und geschlachtet, in dem zu einem späteren Zeitpunkt die Afrikanische Schweinepest festgestellt wird, wird die zuständige Veterinärbehörde im Rahmen ihrer epidemiologischen Ermittlungen klären, wohin die Tierseuche bereits weiterverschleppt worden sein könnte. Im Rahmen der epidemiologischen Ermittlungen wird hierbei folgendes berücksichtigt:

- a. Herkunftsbetrieb(-e) der seuchenverdächtigen bzw. infizierten Schweine (Tracing Back)
- b. Rückverfolgung zu den Warenströmen (Tracing Forward):
 - Empfangsbetriebe von Schweinefleisch und Nebenprodukten der Schlachtung → Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetriebe, Kühllager, Transportunternehmen etc.
 - Empfangsbetriebe von Tierischen Nebenprodukten aus den betroffenen Schlachtungen → Verarbeitungsbetriebe von Tierischen Nebenprodukten z.B. Heimtierfuttermittelhersteller, Zweckverbände Tierische Nebenprodukte, Zwischenbehandlungsbetriebe etc.

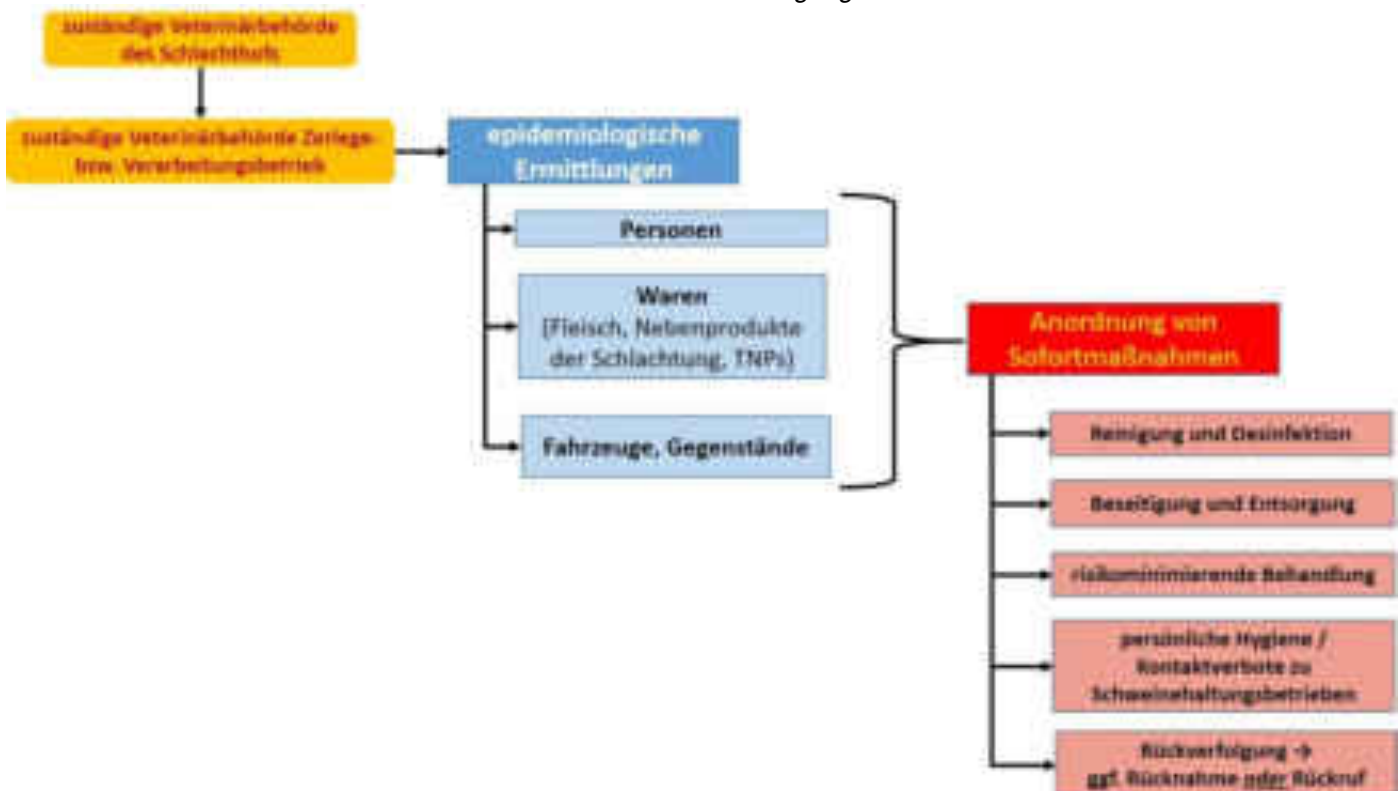
Da das ASP-Virus aber nicht nur über das Schweinefleisch bzw. die Schweineerzeugnisse selbst weiterverbreitet werden kann, umfassen die epidemiologischen Ermittlungen auch Personen oder Ausrüstungen, Transportmittel oder sonstige Gegenstände, über welches das Virus weiterverbreitet worden sein könnte.

Im Rahmen der epidemiologischen Ermittlungen wird ein Zeitraum von 15 Tagen rückgerechnet ab dem Zeitpunkt der Feststellung des Seuchenausbruchs bzw. Seuchenverdachts berücksichtigt. Bei dem im Rahmen der Rückverfolgung ermittelten Fleisch bzw. den Schweineerzeugnissen ordnet die jeweils zuständige Veterinärbehörde folgendes an:

- Risikominimierende Behandlung *oder*
- Entsorgung und Beseitigung als Tierische Nebenprodukte (TNP) der Kategorie 2

Die genannten Maßnahmen erfolgen unter Aufsicht der zuständigen Veterinärbehörde. Ferner ordnet sie Maßnahmen an und führt darüber Aufsicht, dass potentiell kontaminierte Materialien (Ausrüstungen, Transportmittel etc.) oder Stoffe das ASP-Virus nicht weiterverbreiten können. Dies kann beispielsweise Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen umfassen.

Schematische Darstellung der Maßnahmen im Rahmen der Rückverfolgung



Von den genannten Maßnahmen können jedoch nicht nur Schweinefleisch und -erzeugnisse betroffen sein, welche von Schweinen gewonnen worden sind, die als seuchenkrank, seuchen- oder ansteckungsverdächtig einzustufen sind, sondern auch

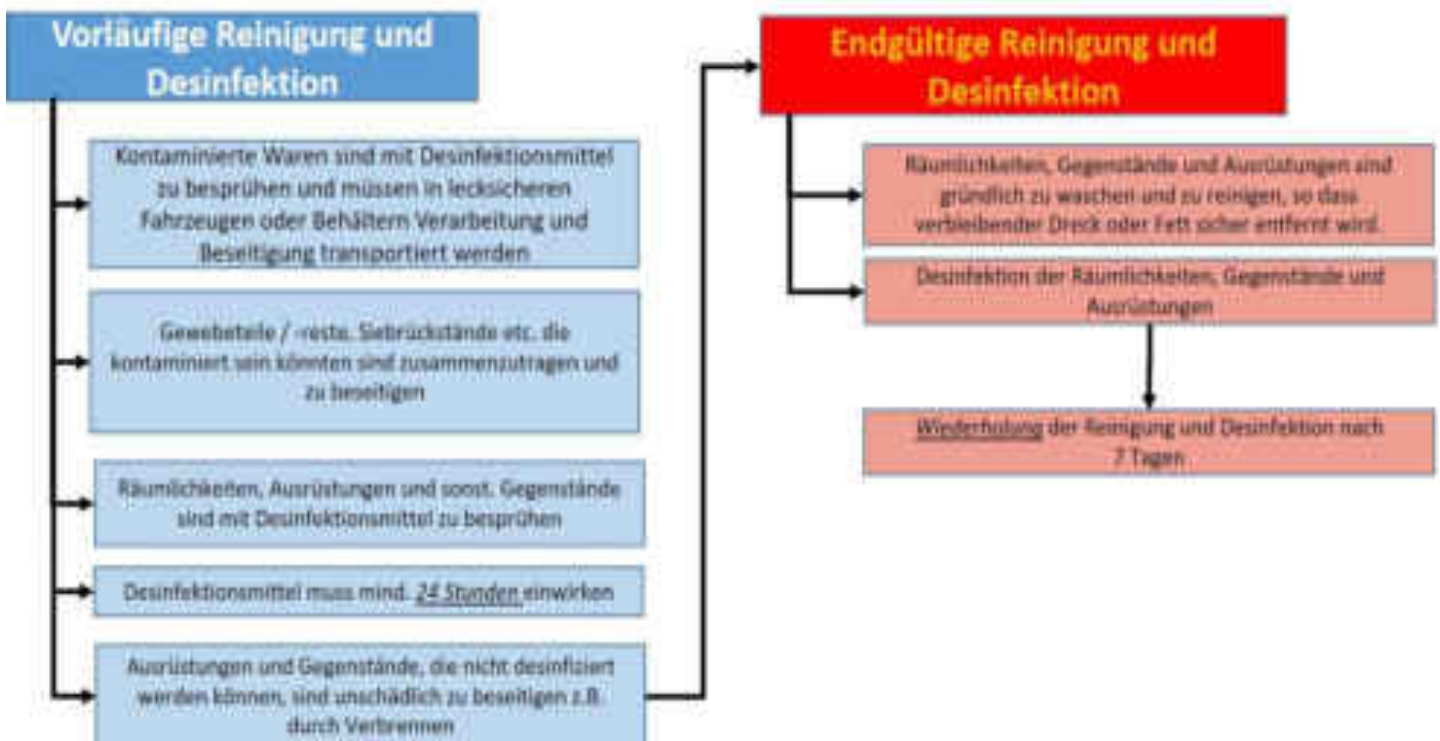
Fleisch und Erzeugnisse, bei denen nicht auszuschließen ist, dass diese durch direkten oder indirekten Kontakt mit dem ASP-Virus kontaminiert sein könnten.

Beispielsweise sind dies Fleisch und Erzeugnisse von Schweinen, die im Nachgang an die infizierten bzw. verdächtigen Schweine geschlachtet oder zerlegt worden sind oder aber deren Schlachttierkörper, Fleisch etc. ohne ausreichende Trennung zusammen mit potentiell kontaminierten Schlachttierkörpern, Fleisch etc. transportiert worden sind.

Von der Rückverfolgung können jedoch Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die als sogenannte „sichere Waren“ gelten, da diese im Rahmen der Herstellung Prozesse durchlaufen haben, die im Rahmen einer risikominimierenden Behandlung vorgesehen sind, z.B. sind dies Prozessschritte, wie diese bei der risikominimierenden Behandlung vorgeschrieben sind.

2.1 Reinigung und Desinfektion & Entwesung

Die zuständige Behörde ordnet die Reinigung und Desinfektion der Transportfahrzeuge, Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Gegenständen an, die mit dem Erreger der ASP kontaminiert sein könnten. Die Reinigung und Desinfektion wird in die vorläufige und die endgültige Reinigung und Desinfektion unterteilt.

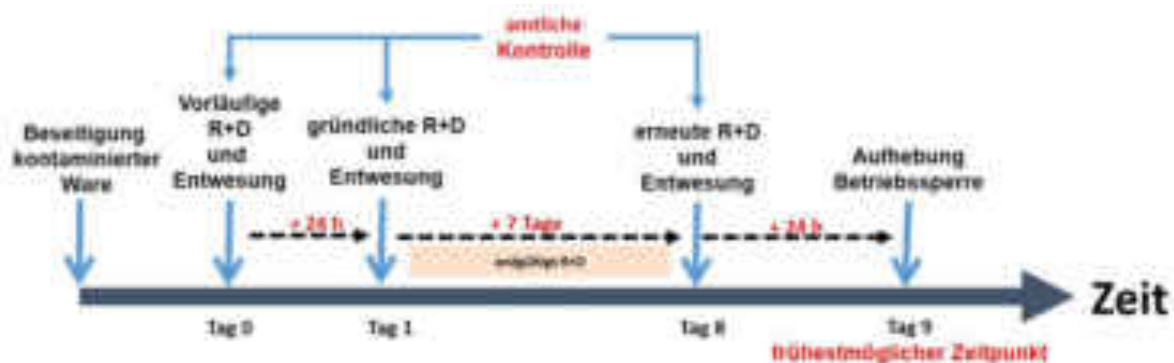


Ablauf der Reinigung und Desinfektion

Die zuständige Veterinärbehörde beaufsichtigt die Reinigung und Desinfektion. Die Verfahren der Reinigung und Desinfektion und die eingesetzten Desinfektionsmittel müssen nach den Vorgaben des Herstellers erfolgen.

Das eingesetzte Desinfektionsmittel muss gegen Erreger der ASP wirksam sein und darf nicht durch Wechselwirkungen mit anderen Stoffen beeinträchtigt werden. Eine Rekontamination von bereits gereinigten Bereichen und Ausrüstungen z.B. durch Spritzwasser muss vermieden werden. Für weitere Informationen zur Reinigung und Desinfektion siehe Teil 1: Schlachtung.

Nach Anweisung der zuständigen Veterinärbehörde ist ggf. eine Entwesung (Schädlingsbekämpfung) durchzuführen.



Schema zur Wiederinbetriebnahme von kontaminierten Betriebsbereichen

Erst nach Abschluss der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten und der Freigabe durch die zuständige Veterinärbehörde kann die Produktion im Betrieb bzw. den betroffenen Betriebsbereichen wieder aufgenommen werden. Hierbei ist jedoch noch eine Karenzzeit von 24 Stunden nach dem Abschluss der endgültigen Reinigung und Desinfektion zu berücksichtigen.

Reinigung und Desinfektion

Reinigung und Desinfektion:

Reinigung ist die möglichst vollständige Beseitigung allen Schmutzes. Die Reinigung bezweckt, dass bei der nachfolgenden Desinfektion die ASP-Viren dem Desinfektionsmittel ohne Wirkungsverlust ausgesetzt werden.

Zweck der Desinfektion ist die Abtötung bzw. Inaktivierung der ASP-Viren zur Vernichtung des Seuchenherdes.

Die Reinigung und Desinfektion müssen dokumentiert und nach Abschluss von einem amtlichen Tierarzt abgenommen werden!

Grundsätzliche Hinweise zur Auswahl und Verwendung von Desinfektionsmitteln

☞ Je nach Desinfektionsmittel müssen entsprechende Arbeitsschutzmaßnahmen beachtet werden: Schutzkleidung, Schürzen, Handschuhe, Schutzbrille, ggf. Gasmasken einsetzen

☞ Die Verwendung von Handelspräparaten wird empfohlen. Hier sind verpflichtend Mittel aus der DVG-Liste (Link: [DVG-Liste Lebensmittelbereich](#)) einzusetzen! Neben den Angaben der Hersteller sind folgende Voraussetzungen / Kriterien zu beachten:

Grundsätzliche Hinweise zur Reinigung

☞ Die Reinigung verfolgt das Ziel, Schmutz, organische Materialien von Flächen und Einrichtungen zu entfernen.

☞ Zur Reinigung sollte heißes Wasser verwendet werden. Der Zusatz von Reinigungsmitteln (Fettlösung) ist bei ASP vorgeschrieben.

☞ Reinigungsmittel, z. B.:

- ✓ Sodalösung (3 kg Soda auf 100 l heißen Wassers)
- ✓ Seifenlösung (3 kg Schmierseife auf 100 l heißen Wassers)
- ✓ Handelspräparate

☞ Bei Frost: Zugabe von Auftausalz (Kochsalz) zu Reinigungslösung:

- ✓ bis -10°C: 1,6 kg Salz auf je 10 l Wasser
 - ✓ bis -20°C: 3,0 kg Salz auf je 10 l Wasser
- Das Salz muss sich vor Anwendung vollständig lösen.
Anstelle von Auftausalz kann auch ein handelsübliches Frostschutzmittel verwendet werden
(Dosierung nach Herstellerangaben)

☞ Wenn möglich, ist die Verwendung eines Hochdruckreinigers einer Reinigung "von Hand" vorzuziehen. Bewährt haben sich Hochdruckreiniger mit einem Betriebsdruck von mind. 40-100 bar mit einer Wassertemperatur über 40° C. Die Geräte sollten mit einer Zumisch- und Dosiereinrichtung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ausgerüstet sein.

Beim Einsatz von Hochdruckreinigern ist darauf zu achten, dass bereits gereinigte Flächen durch Spritzwasser nicht wieder verunreinigt (rekontaminiert) werden, d. h. immer nur in eine Richtung reinigen.

Desinfektion Geräte, Gegenstände, Textilien:

- ✓ Gegenstände und Geräte aus Metall, Holz, Leder, Gummi, Kunststoffen oder Textilien einschließlich Schutzkleidung sind, soweit es Material, Größe und Wert zulassen, möglichst zu verbrennen.
- ✓ Anderenfalls muss ein anderes Desinfektionsverfahren mittels Hitzeeinwirkung (z. B. Schutzkleidung in Kochwäsche) eingesetzt werden.
- ✓ Geht auch das nicht, muss chemisch desinfiziert werden: Gegenstände / Geräte möglichst in heiße Desinfektionslösung einlegen oder damit durchtränken (Achtung: Arbeitsschutz, v. a. Augenschutz beachten!)

Ist auch das nicht machbar, ist das Desinfektionsmittel zweimal, so heiß wie möglich aufzubringen (Achtung: Arbeitsschutz, v. a. Augenschutz beachten!)

3 Zerlegung, Verarbeitung und Handel mit Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen in Restriktionsgebieten

3.1 ASP-Ausbruch beim Hausschwein

3.1.1 Übersicht Restriktionsgebiete

3.1.1.1 Restriktionsgebiete nach der Verordnung (EU) 2020/687:

Der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest wird durch die zuständige Veterinärbehörde festgestellt. Der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei Hausschweinen liegt vor, wenn:

- Das ASP-Virus isoliert und nachgewiesen werden konnte.
- Spezifische Antigene bzw. Nukleinsäuren (z.B. durch eine PCR) des ASP-Virus nachgewiesen worden sind und die Tiere entweder klinische Anzeichen für eine ASP-Erkrankung aufweisen oder ein epidemiologischer Zusammenhang zu einem Verdachtsfall oder Ausbruch bestehen.
- Antikörper gegen das ASP-Virus im Blut oder Gewebe der Schweine nachgewiesen wurde und die Tiere entweder klinische Anzeichen für eine ASP-Erkrankung aufweisen oder ein epidemiologischer Zusammenhang zu einem Verdachtsfall oder Ausbruch bestehen.

Die zuständige Veterinärbehörde macht daraufhin den Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest öffentlich per Allgemeinverfügung bekannt. Die Bekanntmachung / Veröffentlichung der Allgemeinverfügung erfolgt entweder auf den Internetseiten des Landrats- oder Bürgermeisteramtes und/oder in den Printmedien (regionalen Zeitungen).

Neben den Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen im Seuchenbetrieb legt die zuständige Veterinärbehörde um den Seuchenbetrieb eine **Sperrzone** fest. Diese besteht aus einer **Schutzzone** mit einem Radius von mindestens 3 Kilometern um den Ausbruchsbetrieb, sowie einer **Überwachungszone** mit einem Radius von mindestens 10 km um den Ausbruchsbetrieb. Ggf. kann noch eine zusätzliche Zone angrenzend an die Schutz- und Überwachungszone ausgewiesen werden, z.B. in Gebieten mit hoher Schweinedichte oder auf der Grundlage von den epidemiologischen Erkenntnissen. Die Sperrzonen werden ebenfalls in der oben genannten Allgemeinverfügung bekanntgemacht. Ferner werden die Schutz- und Überwachungszone durch eine entsprechende Beschilderung an den Hauptzufahrtswegen in diese Zonen kenntlich gemacht („Afrikanische Schweinepest – Schutzzone“ bzw. „Afrikanische Schweinepest – Überwachungszone“).

Alle zu ergreifenden Maßnahmen in den Restriktionsgebieten sind ausnahmslos von jedem Schweinehalter zu ergreifen. Dies umfasst auch Haltungen von sogenannten Hobbyschweinen, Minipigs und sonstigen Schweinen, die zu anderen als Zucht- und

Mastzwecken gehalten werden, z. B. Wildschweinen oder Schweinen in Tierparks, Wildgehegen oder Zoos.

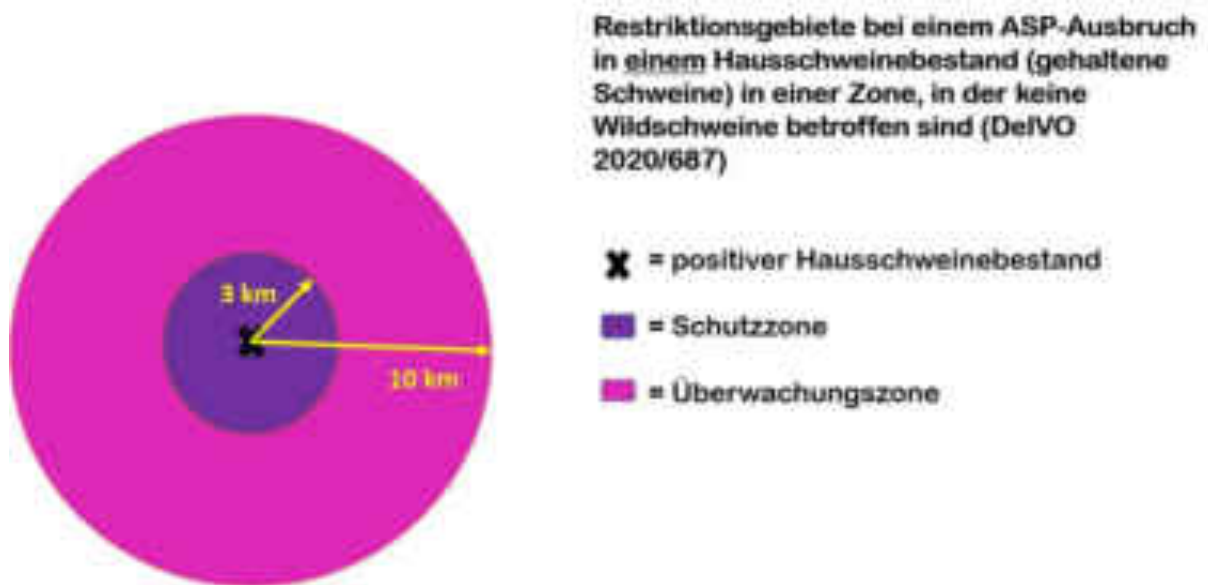


Abbildung: Übersicht über die Restriktionsgebiete bei einem Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest in einem Hausschweinbestand.

Die Schutz- und Überwachungszone werden neben der Bekanntgabe in der Allgemeinverfügung in dem Anhang II der Verordnung (EU) 2023/594 mit den betroffenen Gebieten und dem Zeitraum der Sperrzone angegeben.

3.1.1.2 Restriktionsgebiete nach einer „Listung“ im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594

Aufgrund der Bedeutung der Bekämpfung der ASP wurde von der EU-Kommission die Verordnung (EU) 2023/594 erlassen. Diese Verordnung enthält besondere Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest. Durch die Auflistung der ASP-Restriktionsgebiete im Anhang I sowie der Schutz- und Überwachungszone in Anhang II der genannten Verordnung soll eine Regionalisierung der im jeweiligen Mitgliedsstaat betroffenen Gebiete erreicht werden. Hierdurch sollen insbesondere mögliche Handelshemmnisse für die ASP-freien Gebiete vermieden werden und die ASP-Restriktionsgebiete für Handelsbeteiligte, andere EU-Mitgliedsstaaten und gegenüber Drittstaaten transparent kommuniziert werden.

Sofern ein Restriktionsgebiet im Anhang I der o.g. Verordnung aufgeführt ist, spricht man auch davon, dass dieses Gebiet „gelistet“ ist.

Neben dieser Regionalisierung enthält die Verordnung **zusätzliche** Vorgaben, die beim Handelsverkehr (Verbringen) von lebenden Schweinen oder von diesen gewonnenen Erzeugnissen (Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung, TNPs, Sperma etc.) außerhalb der aufgrund der ASP festgelegten Restriktionsgebiete zu beachten sind, sofern die Gebiete im Anhang I der Verordnung aufgeführt bzw. gelistet sind. Diese

zusätzlichen Vorgaben sind jedoch erst nach einer erfolgten „Listung“ der Restriktionsgebiete im Anhang I der genannten Verordnung zu beachten. Eine Listung im Anhang II der genannten Verordnung ist dem gegenüber jedoch unerheblich.

Die Verordnung (EU) 2023/594 unterscheidet grundsätzlich 3 Sperrzonen:

a. **Sperrzone I:**

Ein Gebiet, welches unmittelbar an ein Gebiet angrenzt, in welchem kein Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei Wildschweinen oder gehaltenen Schweine (sog. Hausschweine) amtlich festgestellt worden ist und in diesem Gebiet ebenfalls kein Ausbruch der ASP amtlich bestätigt worden ist. Diese Sperrzone I wurde bisher nur beim Ausbruch der ASP bei Wildschweinen festgelegt und als **Pufferzone** bezeichnet. Neu ist, dass diese jetzt auch beim Ausbruch der ASP im Hausschweinebereich fakultativ festgelegt werden kann. Die Sperrzonen I, die innerhalb dem Gebiet der Europäischen Union festgelegt worden sind, sind im Teil I des Anhangs I der genannten Verordnung aufgeführt.

b. **Sperrzone II:**

Nach **Ausbruch der ASP im Wildschweinebereich** in einem Gebiet der europäischen Union werden die Restriktionsgebiete in der genannten Verordnung im Teil II des Anhangs I als **Sperrzone II** aufgeführt bzw. gelistet. Die Sperrzone II entspricht weitestgehend der **infizierten Zone** (vormals als gefährdetes Gebiet bezeichnet). Auf nationaler Ebene wird die infizierte Zone in der Regel noch weiter unterteilt (siehe hierzu Ausbruch der ASP beim Wildschwein).

c. **Sperrzone III:**

Unter bestimmten Bedingungen wird die Sperrzone (bestehend aus der **Schutz- und Überwachungszone** sowie ggf. einer weiteren Zone), die beim **Ausbruch der ASP bei Hausschweinen oder gehaltenen Schweinen** festgelegt wird, als **Sperrzone III** im Teil III-Gebiet des Anhangs I der genannten Verordnung aufgeführt bzw. gelistet. Von einer Listung als Sperrzone III kann allerdings unter folgenden Bedingungen abgewichen werden:

- Es handelt sich um den ersten und einzigen Ausbruch der ASP in dem Mitgliedsstaat oder aber einer bestimmten Region innerhalb des Mitgliedsstaates und
- für die Region in dem Mitgliedstaat wurden von der Europäischen Kommission in Form eines Durchführungsbeschlusses Sofortmaßnahmen festgelegt.

Die Entscheidung, ob ein Restriktionsgebiet im Anhang I oder aber auch im Anhang II der genannten Verordnung aufgeführt bzw. „gelistet“ wird oder nicht, trifft die Europäische Kommission im Austausch mit dem betroffenen Mitgliedsstaat. Die Vor-Ort zuständigen Veterinärbehörden haben keinen bzw. kaum Einfluss auf diese Entscheidung.



Abbildung: Übersicht über die Restriktionsgebiete bei einem Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest in einem Hausschweinebestand nach der „Listung“ im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594

3.1.2 Voraussetzungen für einen Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieb (inkl. Wildbearbeitungsbetrieb).

Grundsätzlich muss unterschieden werden, ob die festgelegten Restriktionsgebiete im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 aufgeführt bzw. gelistet sind oder nicht. Für die zu ergreifenden Maßnahmen bzw. die Vorgaben ist vor allem die Herkunft des (Wild-) Schweinefleisches bzw. der Nebenprodukte der Schlachtung entscheidend.

Lage Zerlege- / Verarbeitungsbetrieb Herkunft Fleisch + Erzeugnisse	außerhalb Restriktionsgebiet	Schutzzone	Überwachungszone	Sperrzone III	Sperrzone I
außerhalb Restriktionsgebiet	✓	✓	✓	✓	✓
Schutzzone	!	!	!	!	!
Überwachungszone	!	!	!	!	!
Sperrzone III	!	!	!	!	!
Sperrzone I	✓	✓	✓	✓	✓

✓ erlaubt (genehmigungsfrei) ! mit Genehmigung/ Voraussetzungen

Übersichtstabelle zum Verbringen von Fleisch und Schweineerzeugnissen

Befindet sich der Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb innerhalb eines Restriktionsgebietes und be- und verarbeitet dieser nur Schweinefleisch bzw. Nebenprodukte der Schlachtung die von nicht reglementierten Schweinen gewonnen worden sind, so sind jedoch ebenfalls Auflagen zu beachten.

Sofern sich der Zerlege- oder Fleischverarbeitungsbetrieb innerhalb einer ASP-Restriktionszone befindet, ist zu beachten, dass sofern vom ihm zerlegtes Schweinefleisch oder hergestellte Schweinefleischerzeugnisse das Restriktionsgebiet verlassen, diese von einer **Veterinärbescheinigung** begleitet sein müssen. Und dies auch in den Fällen, in denen für das Verbringen selbst keine Genehmigung notwendig ist. Näheres hierzu ist in Kapitel 3.5 erläutert.

Auch wenn sich der Schlachtbetrieb, in welchem das Schweinefleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gewonnen worden sind, innerhalb des gleichen Restriktionsgebietes wie der Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb befindet, bedarf ein Verbringen der oben genannten Erzeugnisse vom Schlacht- zum Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb immer einer Genehmigung. Bezüglich der einzuhaltenden Vorgaben ist zu unterscheiden, ob die Sperrzone, bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone, als Sperrzone III gelistet ist oder nicht.

Im Vorfeld einer „Listung“ der Sperrzone, bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone, im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 als Sperrzone III ist für Weiterverarbeitung des Fleisches oder der Nebenprodukte der Schlachtung, welche von Schweinen aus der Schutz- und Überwachungszone gewonnen worden sind, keine amtliche Benennung der Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetriebe erforderlich. Ab dem Zeitpunkt der „Listung“ (Aufnahme in Anhang I der genannten Verordnung) müssen diese jedoch amtlich benannt sein.

Für die Benennung ist es unerheblich, wo sich der Zerlege- oder Fleischverarbeitungsbetrieb befindet. Für diese Benennung muss dieser bei der für ihn zuständigen Veterinärbehörde jedoch einen Antrag stellen.

Im Rahmen der Benennung muss der antragstellende Betrieb darlegen, wie er sicherstellt, dass bestimmte Warenströme und Arbeitsschritte von Schweinefleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, die von Schweinen aus der Sperrzone III (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone) gewonnen worden sind, gegenüber Schweinefleisch und Nebenprodukten der Schlachtung gewonnen von nicht reglementierten Schweinen, getrennt gehandhabt werden. Dies muss der Betrieb mittels dokumentierter Verfahren bzw. Arbeitsanweisungen bei der Beantragung darlegen können.


Diese Trennungsmöglichkeiten der Warenströme und Arbeitsschritte müssen auch dargelegt werden, wenn diese für die beabsichtigten Tätigkeiten vorerst nicht relevant sind z.B. der Betrieb sich außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes befindet und ausschließlich Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung verwendet werden, die von Schweinen aus der Sperrzone II gewonnen worden sind.

Dies ist notwendig, da es bei einem fortschreitenden Seuchengeschehen leicht möglich ist, dass sich der Betrieb, welcher sich in einem zuvor seuchenfreien Gebiet befindet, plötzlich in einem ASP-Restriktionsgebiet befindet und nun auch Schweinefleisch und Nebenprodukte der Schlachtung aus anderen Herkünften z.B. der Sperrzone III be- und verarbeitet werden sollen.

Sofern eine Benennung durch die zuständige Veterinärbehörde erfolgt ist, wird der benannte Schlachtbetrieb auf der Seite „TSIS – Tierseucheninformationssystem“ im Bereich Service veröffentlicht: (<https://tsis.fli.de/Home/BMEL/List.aspx?ref=322>).

3.1.3 Be- und Verarbeitung von Schweinefleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, gewonnen von Schweinen aus der Schutz- und Überwachungszone (ohne Listung dieser als Sperrzone III)

Schweinefleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die in der Schutz- und Überwachungszone gehalten worden sind, dürfen nur unter bestimmten Voraussetzungen in Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieben be- und verarbeitet werden.

Ort / Tätigkeit	Anforderung	Herkunft der Schweine	
		Schutzzone	Überwachungszone
Schlachthof 	Kennzeichnung mittels Kreuzinnenstempel	X	X
	Verplombung bis zur Zerlegung / Verarbeitung	X	
	Genehmigung zum Verbringen erforderlich	X	X
	Risikobewertung durch Veterinärbehörde	X	X
Transport 	Nur auf benannten Strecken	X	
	Nutzung von großen Verkehrsachsen + Hauptschienenwegen	X	X
	Meidung von schweinehaltenden Betrieben	X	X
	Direkter Transport – ohne Zwischenstopp und Entladen bis Bestimmungsbetrieb	X	X
Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb	Kreuzinnenstempel (GKZ ¹ oder IKZ ²) darf erst bei der Behandlung entfernt werden	X	X
	Betrieb muss sich innerhalb der Sperrzone oder so nahe wie möglich bei dieser befinden	X	X
	Betrieb steht unter amtlicher Aufsicht	X	X
	Risikominimierende Behandlung erforderlich	X	X
	Nach Behandlung → Kennzeichnung mittels normalen IKZ	X	X
	Nach Behandlung → genehmigungsfreier Handel möglich	X	X

Übersicht einzuhaltender Maßnahmen in der Schutz- und Überwachungszone

Nach der vorgeschriebenen risikominimierenden Behandlung muss jedoch gewährleistet sein, dass eine Rekontamination vermieden wird.

Hierzu ist es erforderlich, dass die Warenströme während der gesamten Produktions- und Lieferkette von reglementierter Ware (z.B. Rohware zur risikominimierenden Behandlung) und nicht (mehr) reglementierter Ware (z.B. Erzeugnisse nach risikomini-

¹ GKZ - Genusstauglichkeitskennzeichen

² IKZ - Identitätskennzeichen

mierender Behandlung) vollständig räumlich oder zeitlich getrennt sind. Bei einer zeitlichen Trennung sind zusätzliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen erforderlich. Im Rahmen der Genehmigung für den Transport des Schweinefleisches und der Nebenprodukte zur Schlachtung vom Schlachtbetrieb zu einem Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb muss die Genehmigungsbehörde folgendes sicherstellen:

- Sofern sich der Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieb außerhalb der Schutz- bzw. Überwachungszone befindet, muss dieser von der Genehmigungsbehörde als Empfangsbetrieb festgelegt werden.
- Die Genehmigungsbehörde muss sich im Vorfeld der Festlegung des Empfangsbetriebes davon überzeugen, dass der Betrieb diesem zustimmt. Im Weiteren muss im Vorfeld jeder Sendung die Zustimmung des festgelegten Empfangsbetriebes durch die Genehmigungsbehörde eingeholt werden.
- Sofern sich der Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieb im Zuständigkeitsbereich einer anderen Veterinärbehörde befindet, muss die Genehmigungsbehörde sich mit dieser abstimmen und diese entsprechend informieren.

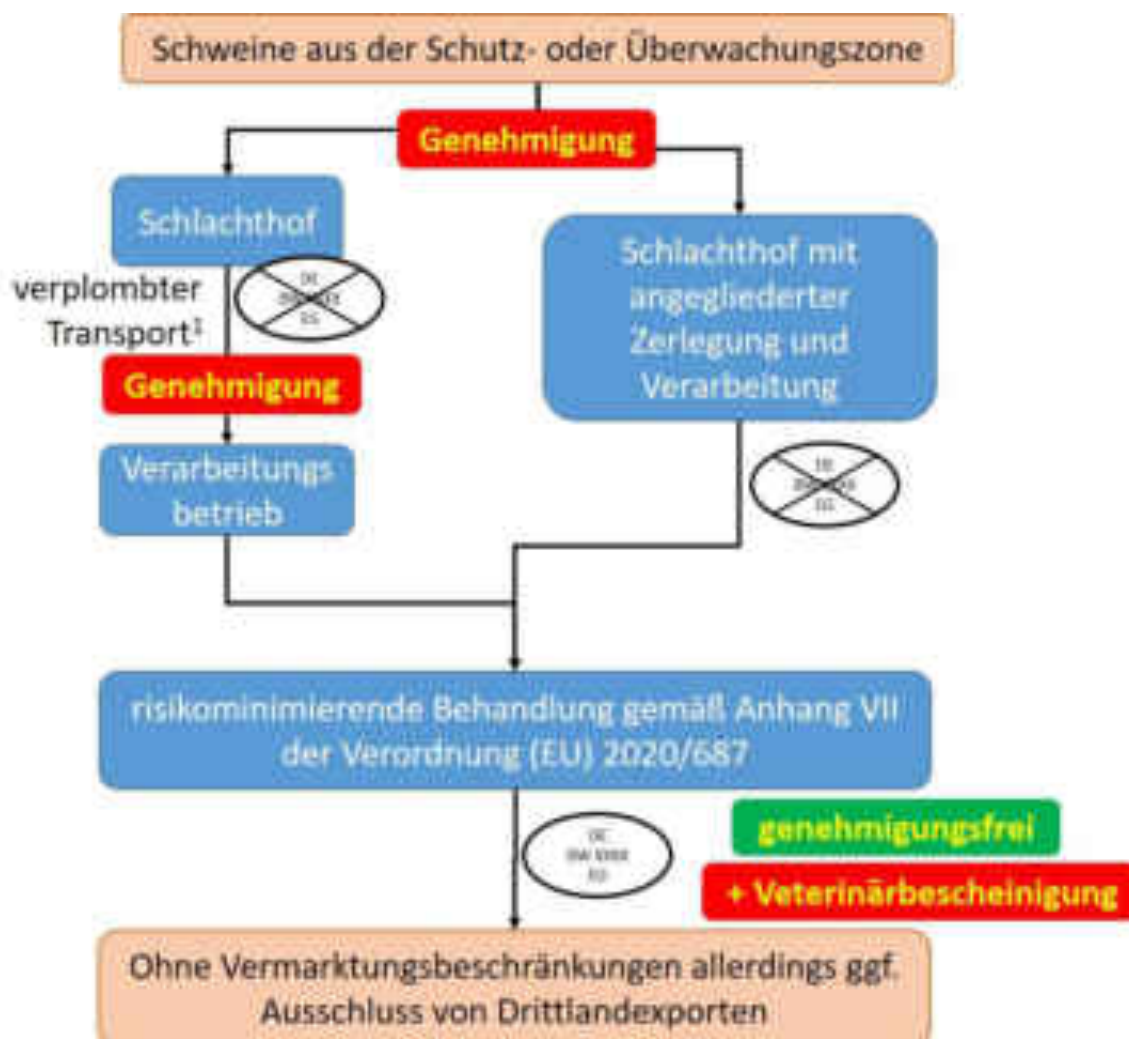
Produkt:	Verfahren:	Beschreibung
Fleisch	Wärmebehandlung	Hermetisch verschlossener Behälter mit einem F_0 -Wert von 3 Kerntemperatur von + 80 °C
		Hermetisch verschlossener Behälter für 4 Stunden bei + 60 °C Kerntemperatur von + 70 °C für 30 Minuten (bei zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch)
		Lagerung von <i>entbeintem Fleisch</i> für mind. 9 Monate um Höchstwerte beim a_w -Wert von 0,93 und beim pH-Wert von 6,0 zu erreichen.
	Natürliche Gärung / Reifung	<i>Lenden</i> : Lagerung für mind. 140 Tage um Höchstwerte beim a_w -Wert von 0,93 und beim pH-Wert von 6,0 zu erreichen.
		<i>Schinken</i> : Lagerung für mind. 190 Tage um Höchstwerte beim a_w -Wert von 0,93 und beim pH-Wert von 6,0 zu erreichen.
	Salzen + Trocknung von Knochenschinken	<i>Iberico-Schinken</i> : Lagerung mind. 252 Tage <i>Iberico-Schulterstück</i> : Lagerung mind. 140 Tage <i>Iberico-Lenden</i> : Lagerung mind. 126 Tage <i>Serrano-Schinken</i> : Lagerung mind. 140 Tage
Tierdarmhüllen	Salzen mit NaCl (trocken oder als Lake)	a_w -Wert < 0,8 durchgehend für 30 Tage bei Umgebungstemperatur von mind. + 20 °C
	Salzen mit Phosphat angereichertem Salz ¹ (trocken oder als Lake)	a_w -Wert < 0,8 durchgehend für 30 Tage bei Umgebungstemperatur von mind. + 20 °C

Übersichtstabelle – Behandlungsverfahren zur Risikominimierung

Erzeugnisse, die einer risikominimierenden Behandlung unterzogen worden sind, werden mit dem normalen, ovalen Identitätskennzeichen gemäß den Vorgaben der Verordnung (EU) 853/2004 gekennzeichnet. Diese können sowohl national als auch in-

¹ 86,5 % NaCl+10,7 % Na₂HPO₄ + 2,8% Na₃PO₄

nergemeinschaftlich gehandelt werden. Grundsätzlich wären Drittlandexporte von diesen Erzeugnissen möglich. Hierzu muss jedoch die die Herkunft aus einem ASP-Restriktionsgebiet für das jeweilige Drittland zulässig sein.



Übersichtsgrafik Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus der Schutz- und Überwachungszone

Der Transport zu dem Verarbeitungsbetrieb sollte auf direktem Weg erfolgen. Dies macht es notwendig, dass entweder der Schlachthof oder der Verarbeitungsbetrieb über eine entsprechende Zerlegelinie verfügt.

¹ Ein verplombter Transport ist nur erforderlich, sofern das Fleisch bzw. die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen stammen, die in der Schutzzone gehalten worden sind. Stammen die Schweine aus der Überwachungszone ist eine Verplombung nicht notwendig.

3.1.4 Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von nicht reglementierten Schweinen in Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone:

3.1.4.1 Zerlege- / Verarbeitungsbetrieb be- und verarbeitet ausschließlich Fleisch und Nebenprodukte von nicht reglementierten Schweinen

Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, die sich innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone befinden, können genehmigungsfrei mit Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung beliefert werden, die von Schweinen gewonnen worden sind, die außerhalb einer ASP-Restriktionszone gehalten worden sind.

Das in diesen Betrieben gewonnene Fleisch bzw. die hergestellten Erzeugnisse von den nicht reglementierten Schweinen können in und außerhalb der Sperrzone genehmigungsfrei verbracht werden. Verlassen das Fleisch und die hergestellten Erzeugnisse aber die Sperrzone (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone), so müssen diese von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden. Hierbei ist die Lage des Schlachthofes (innerhalb oder außerhalb der Sperrzone) irrelevant. Dieser muss bei der Lage in der Sperrzone allerdings beachten, dass für den Transport der Schweine in die Sperrzone hinein eine Genehmigung notwendig ist.



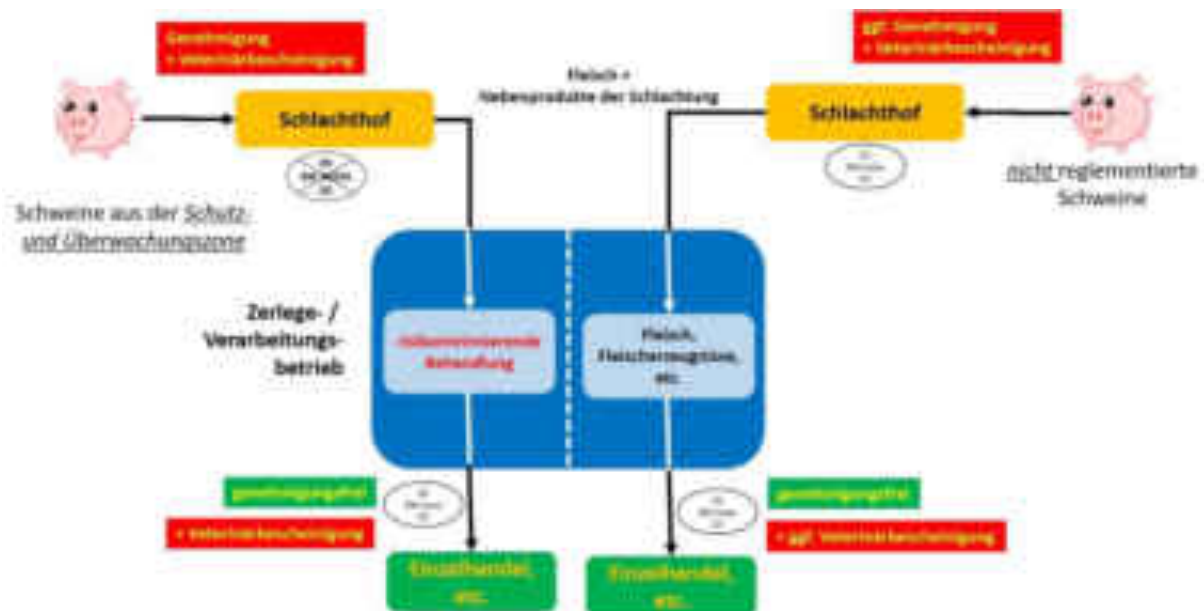
Übersichtsgrafik zum Bezug von Fleisch und Nebenprodukten von nicht reglementierten Schweinen von Betrieben innerhalb der Sperrzone

Innerhalb der gesamten Liefer- und Produktionskette ist allerdings zu beachten, dass eine eindeutige Trennung zu Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung etc., die von Schweinen gewonnen worden sind, die innerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind, vorhanden ist.

Ist dies nicht gegeben oder liegen der Veterinärbehörde epidemiologische Nachweise vor, dass über die Erzeugnisse bzw. das Fleisch der ASP-Erreger übertragen werden kann, so unterliegt das Fleisch und die Erzeugnisse, die von nicht reglementierten Schweinen gewonnen worden sind, ebenfalls einem grundsätzlichen Verbringungsverbot. Somit ist es im Eigeninteresse des Zerlege- und Verarbeitungsbetriebes sicherzustellen, dass die oben genannten Vorgaben zur Trennung vollumfänglich eingehalten werden. Ggf. können sich die Betriebe wirtschaftsseitige Bestätigungen einholen, dass die Herkunft des Fleisches und der Nebenprodukte der Schlachtung von außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes sichergestellt wird.

3.1.4.2 Zerlege- / Verarbeitungsbetrieb be- und verarbeiten Fleisch und Nebenprodukte von nicht reglementierten Schweinen und von Schweinen, welche in einem Restriktionsgebiet gehalten worden sind

Die Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen, die außerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind und von Schweinen, die innerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind, stellt den Betrieb vor eine große organisatorische Herausforderung.



Übersichtsgrafik zur Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten sowohl von nicht reglementierten als auch von reglementierten Schweinen in einem Betrieb
(Trennung der Warenströme ist erforderlich!)

Der Betrieb muss gewährleisten können, dass das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung dieser unterschiedlichen Herkünfte entlang der gesamten Produktions-

kette und bei der Lagerung getrennt gehandhabt werden. Sofern eine räumliche Trennung nicht möglich ist, ist eine zeitliche Trennung mit einer Zwischenreinigung und -desinfektion vorzusehen. Hierbei sind Mittel zu verwenden, die gegen den ASP-Erreger wirksam sind.

Kann diese Trennung nicht gewährleistet werden, so unterliegen das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, welche von nicht reglementierten Tieren gewonnen worden sind, den gleichen Auflagen wie das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone gehalten worden sind.

3.1.5 Umgang mit tierischen Nebenprodukten:

Für tierische Nebenprodukte, die von Schweinen gewonnen worden sind, die aus Schweinehaltungen in der Schutz- oder Überwachungszone stammen, besteht ein grundsätzliches Verbringungsverbot aus den Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben.

3.1.5.1 Tierische Nebenprodukte, gewonnen von Schweinen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten wurden

Sofern das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen stammen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten worden sind, so unterliegen die im Rahmen der Be- und Verarbeitung anfallenden Tierischen Nebenprodukten keinen Vorgaben. Diese können genehmigungsfrei innerhalb und außerhalb der Sperrzone (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone) transportiert werden.

Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb innerhalb der Schutz- und Überwachungszone:

Tierische Nebenprodukte	Herkunft der Schweine		
	Schutzzone	Überwachungszone	außerhalb eines Restriktionsgebietes
Kategorie 1	X	X	!
Kategorie 2	X	X	!
Kategorie 3	X	X	!

X – Nur mit Genehmigung / **!** Genehmigungsfrei jedoch mit Veterinärbescheinigung

Jedoch ist zu beachten, dass die Tierischen Nebenprodukte sobald diese die Sperrzone verlassen von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen.

Sofern die Rückverfolgbarkeit durch ein alternatives System sichergestellt ist, kann die zuständige Veterinärbehörde jedoch auf die Veterinärbescheinigung verzichten.

Inwiefern das Register für die Tierischen Nebenprodukte und die entsprechenden Handelspapiere als alternatives System hierfür ausreichen, unterliegt der Entscheidungskompetenz der zuständigen Veterinärbehörde.

3.1.5.2 Tierische Nebenprodukte, gewonnen von Schweinen, die in der Schutz- und Überwachungszone gehalten wurden

Anfallende Tierische Nebenprodukte, die im Rahmen der Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, von Schweinen angefallen sind, die in der Schutz- oder Überwachungszone gehalten worden sind, dürfen nur mit einer Genehmigung zu einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Tierische Nebenprodukte transportiert werden und müssen im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 beseitigt oder verarbeitet werden.

Sofern die Einstufung der TNP als Material der Kategorie 3 grundsätzlich möglich wäre, so kann diese Einstufung und die Zuführung zu Verarbeitungsbetrieben für Material für Kategorie 3 nur im Rahmen einer Genehmigung durch die zuständige Veterinärbehörde erfolgen.

Durch die zuständige Veterinärbehörde wird im Rahmen der Genehmigung geprüft, in wie weit durch die Genehmigung eine Gefahr zur Verschleppung des Erregers der Afrikanischen Schweinepest besteht. Diese Prüfung muss ein vernachlässigbares Risiko ergeben.

Hierdurch ist beispielsweise ein Transport zu einem Herstellungsbetrieb von rohem Heimtierfutter nicht möglich. Jedoch wäre die Be- und Verarbeitung in einem Heimtierfuttermittelbetrieb möglich, welcher ein risikominimierendes Verfahren im Rahmen des Herstellungsprozesses anwendet.

Neben einer Genehmigung für das Verbringen von Tierischen Nebenprodukten aus der Schutz- und Überwachungszone ist zu berücksichtigen, dass diese beim Transport von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen. Sofern die Rückverfolgbarkeit durch ein alternatives System sichergestellt ist, kann die zuständige Veterinärbehörde jedoch auf die Veterinärbescheinigung verzichten. Inwiefern das Register für die Tierischen Nebenprodukte und die entsprechenden Handelspapiere als alternatives System hierfür ausreichen, ist noch in der Diskussion.

Tierische Nebenprodukte von anderen Schlachttieren außer Schweinen (Rind, Pferd, Schaf oder Ziege etc.) sind von dem Verbringungsverbot nicht betroffen, sofern diese nicht mit Tierischen Nebenprodukten von Schweinen durchmischt wurden, die aus Schweinehaltungsbetrieben innerhalb der Sperrzone stammen. Jedoch muss mit der zuständigen Veterinärbehörde abgestimmt werden, ob z.B. aufgrund der aktuellen Seuchensituation und weil im Schlachtbetrieb ggf. auch Schweine aus der Schutz- und Überwachungszone geschlachtet werden, doch eine Genehmigung erforderlich ist.

3.1.6 Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Schutz- und Überwachungszone

Sofern sich der Wildbearbeitungsbetrieb in der Schutz- oder Überwachungszone befindet ist es grundsätzlich verboten, dass aus diesem Wildschweinefleisch oder hieraus hergestellte Erzeugnisse aus dem Betrieb verbracht werden. Dieses grundsätzliche Verbot besteht unabhängig davon, ob die Wildschweine selbst aus der Sperrzone (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone) oder aber von außerhalb der Sperrzone stammen.

Die einzige Möglichkeit zur Vermarktung ist, dass das Wildschweinefleisch einer risikominimierenden Behandlung unterzogen wird.

In diesem Fall kann dies genehmigungsfrei aus der Sperrzone transportiert werden, muss jedoch von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden. Auf diese kann nur verzichtet werden sofern die zuständige Veterinärbehörde feststellt, dass im Betrieb ein alternatives System zur Rückverfolgbarkeit vorhanden ist.

Vom Jäger erlegte Wildschweine können innerhalb der Schutz- und Überwachungszone grundsätzlich wie folgt vom Jäger gehandhabt werden:

- a. Eigenverbrauch durch den Jäger
- b. Vermarktung von Wild in der Decke, Wildfleisch oder daraus hergestellten Erzeugnissen im Rahmen der sogenannten „kleinen Menge“¹
- c. Belieferung von Wildbearbeitungsbetrieben (→ zur risikominimierenden Behandlung)

Diese Vermarktungsmöglichkeiten können jedoch durch die zuständige Veterinärbehörde bei einem Seuchenausbruch eingeschränkt werden, bzw. es können durch diese Auflagen erlassen werden, die im Rahmen der Vermarktung zu beachten sind z.B. Kennzeichnung und Beprobung der Wildschweine vor der vorgesehenen Vermarktung.

3.1.7 Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone III

Wie unter Punkt c bei der Nummer 3.1.1.2 ausgeführt, kann die Schutz- und Überwachungszone unter bestimmten Voraussetzungen von der EU-Kommission in Rücksprache mit dem betroffenen Mitgliedsstaat als Sperrzone III in Teil III des Anhangs I der Verordnung (EU) 2023/594 aufgeführt (gelistet) werden. Sofern eine solche Listung erfolgt ist, sind zusätzlich neben den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2020/687 auch die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2023/594 zu beachten.

¹ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Art. 1, Absatz 3 Buchstabe e und Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Absatz 2 Buchstabe c

Diese Verordnung regelt dezidiert die Verbringungsmöglichkeiten von lebenden Schweinen aus Schweinehaltungsbetrieben in der Sperrzone III und zwar den Tierverkehr innerhalb und außerhalb der Sperrzone III sowie die Verbringungsmöglichkeiten von Erzeugnissen, die von diesen Schweinen gewonnen worden sind - so z.B. von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung.

Wie auch schon in der Schutz- und Überwachungszone müssen die Schweine bestimmte Voraussetzungen erfüllen, damit diese aus Betrieben innerhalb der Sperrzone III verbracht werden dürfen. Die Regelungen sind hierbei dezidiierter als die Regelungen für die Schutz- und Überwachungszone aus der Verordnung (EU) 2020/687.

3.1.7.1 Benennung von Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben

Ein grundsätzlicher Unterschied zwischen den Vorgaben für die Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe vor der Aufnahme der Sperrzone (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone) in Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 als sogenannte Sperrzone III und im Nachgang an die Aufnahme besteht darin, dass die Betriebe, die Fleisch bzw. Nebenprodukte der Schlachtung be- oder verarbeiten, die von Schweinen gewonnen worden sind, die in der Sperrzone III (oder auch ggf. der Sperrzone II beim Ausbruch der ASP beim Wildschwein) gehalten worden sind, nun von der örtlich zuständigen Behörde hierzu im Rahmen eines Antragsverfahrens „benannt“ werden müssen. Sofern jedoch nur Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung be- und verarbeitet werden, die von Schweinen von außerhalb eines Restriktionsgebietes oder aus der Sperrzone I (z.B. der Pufferzone beim Ausbruch der ASP beim Wildschwein oder ggf. auch Hausschwein) gewonnen worden sind, sind eine Antragsstellung und eine amtliche Benennung nicht notwendig.

Im Rahmen der Benennung muss der Betrieb sicherstellen, dass er während des gesamten Herstellungsprozesses, der anschließenden Lagerung und auf dem Transport das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die unterschiedliche tierseuchenrechtliche Voraussetzungen erfüllen, voneinander trennen kann. Hierbei sind folgende Trennungsmöglichkeiten zu schaffen:

- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus einer Sperrzone I stammen
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus der Sperrzone III oder II stammen und vollumfänglich alle Verbringungsvoraussetzungen zum Schlachthof eingehalten haben (sog. Compliant Schweine)
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus der Sperrzone III oder II stammen und die Verbringungsvoraussetzungen zum

Schlachthof nicht vollumfänglich eingehalten haben (sog. Nicht-Compliant Schweine)

Hierbei ist die Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes selbst grundsätzlich unerheblich. Dieser kann sich sowohl innerhalb der Sperrzone III befinden, als auch außerhalb der Sperrzone III. Wichtig ist jedoch, dass im Rahmen der Antragstellung alle genannten vier Fragestellungen berücksichtigt werden.

Im Rahmen der Antragstellung sind betriebspezifische Arbeits- und Verfahrensanweisungen bei der zuständigen Veterinärbehörde zur Prüfung vorzulegen.

Erst nach Erteilung der Benennung kann der Betrieb Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die in der Sperrzone II und III gehalten worden sind, be- und verarbeiten. Die benannten Betriebe werden durch das BMEL und die EU veröffentlicht (<https://tsis.fli.de/Home/BMEL/List.aspx?ref=322>).

Unter bestimmten Voraussetzungen kann die zuständige Veterinärbehörde auch beschließen, dass auf die amtliche Benennung verzichtet wird. Hierzu gilt folgendes:

- Das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen stammen, die in der Sperrzone II oder III gehalten worden sind, müssen dann jedoch mit einem besonderen Genuss- bzw. Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden und
- Das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nur national, also innerhalb von Deutschland, vermarktet werden und
- Die Tierischen Nebenprodukte von diesen Tieren dürfen ebenfalls nur innerhalb von Deutschland be- und verarbeitet bzw. entsorgt werden.

3.1.7.2 Voraussetzungen für den Transport von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung sowie hieraus hergestellten Erzeugnissen gewonnen von Schweinen, die aus Schweinehaltungsbetrieben in der Sperrzone III stammen

Grundsätzlich muss jeder Transport von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung und hieraus hergestellten Erzeugnissen, die von Schweinen gewonnen worden sind, die aus Schweinehaltungsbetrieben innerhalb der Sperrzone III stammen, durch die zuständige Veterinärbehörde zum Handelsverkehr außerhalb der Sperrzone genehmigt werden. Diese dürfen jedoch nur innerhalb von Deutschland, also nur national gehandelt werden.

Im Vorfeld der Genehmigung muss die Veterinärbehörde eine **Risikobewertung** durchführen. Diese muss zum Ergebnis kommen, dass die beabsichtigte Verbringung ein vernachlässigbares Risiko hinsichtlich der Ausbreitung der ASP darstellt.

Für das Verbringen sind wie bereits erwähnt neben den Vorgaben der Verordnung (EU) 2020/687 für die Schutz- und Überwachungszone nach der „Listung“ im Anhang

I der Verordnung (EU) 2023/594 als Sperrzone III, auch die Vorgaben der Verordnung (EU) 2023/594 einzuhalten.

Übersichtstabelle über zu erfüllende Bedingungen

Voraussetzungen:
A. Allgemeine Bedingungen
1. Verwendung und Transport des Fleisches bzw. der gewonnenen Produkte nur innerhalb von Deutschland möglich (Ausnahme Fleisch bzw. Erzeugnisse im Nachgang an risikominimierende Behandlung)
2. <u>Transportbedingungen:</u>
a. Vorzugsweise über Hauptverkehrsweg
b. Unter Meidung von schweinehaltenden Betrieben
c. Direkter Transport vom Herkunftsbetrieb zum Bestimmungsbetrieb
B. Zusätzliche allgemeine Bedingungen
3. Risikobewertung der zuständigen Veterinärbehörde hat ein vernachlässigbares Risiko bezüglich der Weiterverbreitung der ASP durch den Transport ergeben
4. Vorgaben für die Herkunft der Schweine, von welchen das Fleisch bzw. die Erzeugnisse gewonnen worden sind.
a. Klinische Untersuchung ¹ 24 Stunden vor dem Transport mit negativem Ergebnis bezüglich ASP durch einen amtlichen Tierarzt
b. Labordiagnostische Untersuchung zum Nachweis des ASP-Erregers mit negativem Ergebnis (nach Anweisung der Veterinärbehörde)
c. Sofern der Schlachtbetrieb innerhalb der gleichen Sperrzone III liegt wie der Herkunftsbetrieb: Schweine befanden sich seit Geburt bzw. während der letzten 30 Tage im Herkunftsbetrieb + während dieser Zeit wurden keine Schweine aus der Sperrzone II ² oder III eingestallt.
d. Mind. Eine amtstierärztliche Betriebskontrolle unmittelbar vor dem Verbringen oder in den letzten 3 Monaten nach Listung der Sperrzone III im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 und im Rhythmus von einem Mindestabstand von 3 Monaten seit der Listung amtstierärztliche Überwachung des Betriebes ³
e. Maßnahmen zur Biosicherheit gemäß Anhang III der Verordnung (EU) 2023/594 sind umgesetzt + die Vorgaben der Schweinehaltungshygieneverordnung werden eingehalten.
f. Im Rahmen der ständigen Überwachungsmaßnahmen zum Vorhandenseins des ASP-Erregers im Betrieb werden die Falltiere ⁴ gemäß dem vorgegebenen Stichprobenumfang und der vorgegebenen Frequenz untersucht.
C. Weitere Vorgaben
5. Schlacht-, Zerlege oder Verarbeitungsbetrieb müssen im Vorfeld auf Antrag benannt sein.
D. Genussstauglichkeitskennzeichnung:
a. Kreuzinnenstempel zur Risikominimierenden Behandlung → nach der Behandlung ovales Identitätskennzeichen (Vermarktung ohne Einschränkung möglich) oder
b. Besonderes Genuss- bzw. Identitätskennzeichen zur rein nationalen Vermarktung ⁵

Das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung sowie die hieraus hergestellten Erzeugnisse müssen von Schweinen gewonnen worden sein, die die Vorgaben bezüglich der Schlachtung vollumfänglich erfüllt haben.

Sofern nicht alle Vorgaben (siehe Übersichtstabelle: Ziffern 2, 3, 4 sowie Vorgaben zum Transport der lebenden Schweine) erfüllt werden (sogenannte Non-Compliant-

¹ Ausnahmen vom Umfang der klinischen Untersuchung unter bestimmten Voraussetzungen möglich

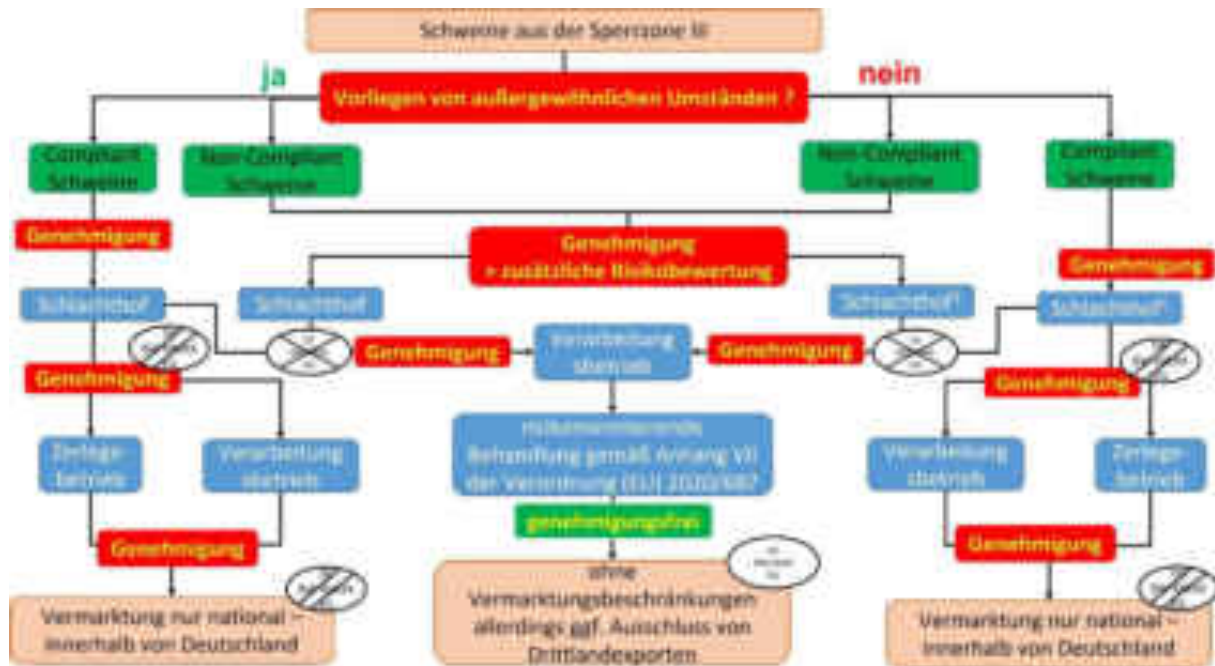
² Sofern einzustallende Schweine Vorgaben des Art. 16 der Verordnung (EU) 2023/594 erfüllen, sind diese vom Verbot ausgenommen.

³ Mindestzeitraum kann auf 4 Monate mit einer Frequenz von mind. 2 Betriebsbesuchen in Abhängigkeit von dem Ergebnis der Betriebsbesuche verlängert werden.

⁴ Untersuchung wöchentlich aller über 60 Tage alten Falltiere, alternativ abgesetzte, entwöhnte Schweine. Sofern keine Falltiere vorhanden erfolgen Blutuntersuchungen nach Anweisung der Veterinärbehörde.

⁵ Sofern die Schweine nicht alle Vorgaben erfüllt haben (sog. Non-Compliant-Schweine), ist **nur** eine risikominimierende Behandlung möglich.

Schweine), so müssen das Fleisch und die Tierdarmhüllen im Rahmen der weiteren Be- und Verarbeitung einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden.









Kennzeichnung von frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung, sowie daraus hergestellten Erzeugnissen

Schweine, die ohne das Vorliegen von außergewöhnlichen Umständen¹ geschlachtet werden sollen (z.B. tierschutzrelevante Überbelegung aufgrund von Restriktionsmaßnahmen bezüglich der ASP) dürfen nur innerhalb der gleichen Sperrzone III geschlachtet werden, in welcher auch der Herkunftsbetrieb der Schweine liegt.

Wie bereits oben erwähnt können die Erzeugnisse nach der risikominimierenden Behandlung mittels des normalen ovalen Identitätskennzeichens gemäß der Verordnung (EG) 853/2004 gekennzeichnet werden. Die so gekennzeichneten Erzeugnisse können EU-weit und ggf. in Drittländer genehmigungsfrei verbracht bzw. exportiert werden.

Bei der Kennzeichnung mittels des besonderen Genusstauglichkeitskennzeichens kann auch Frischfleisch vermarktet werden, allerdings nur innerhalb von Deutschland. Dieser Vermarktungsweg ist aber den sogenannten Compliant-Schweinen vorbehalten. Fleisch- und Nebenprodukte, die von sogenannten Non-Compliant Schweinen stammen, müssen immer einer risikominimierenden Behandlung zugeführt werden.

Übersicht über die zu erfüllenden Voraussetzungen:

Voraussetzungen	außergewöhnliche Umstände ¹ liegen vor		außergewöhnliche Umstände liegen <i>nicht</i> vor ¹	
	Compliant Schweine	Non-Compliant Schweine	Compliant Schweine	Non-Compliant Schweine
Lage des Schlachthofes	außerhalb der Sperrzone III möglich	außerhalb der Sperrzone III möglich	Nur innerhalb der gleichen Sperrzone	Nur innerhalb der gleichen Sperrzone ²
Unmittelbare Schlachtung	X	X	X	X
Kaskadenregelung bei der Wahl des Schlachthofes berücksichtigen	X ³	X ⁴		
Allgemeine Bedingungen (siehe Tabelle S. 26: Nr. 2)	X	X	X	?
Zusätzliche allgemeine Bedingungen (siehe S. 26 Nr. 4)	X ⁵	? ⁵	X	?
Verplombter Transport	Nur sofern Schweine aus der Schutzzone	X ⁶	Nur sofern Schweine aus der Schutzzone	Nur sofern Schweine aus der Schutzzone
Besondere Risikobewertung durch die Veterinärbehörde mit dem Ergebnis eines vernachlässigbaren Risikos		X		X
Amtliche Benennung der Schlachtbetriebe erforderlich	X	X	X	X
Separater Schlachttag oder Schlachtung am Ende	X	X	X	X
Nach Schlachtung der Schweine aus Sperrzone III → Reinigung und Desinfektion auf Anweisung des Veterinäramtes	X	X	X	X
Kreuzinnenstempel und anschließend ovales Identitätskennzeichen (Vermarktung auch innergemeinschaftlich möglich und ggf. Drittland) ODER ggf.	X	X	X	X
Besonderes Genuss- und Identitätskennzeichen (Vermarktung nur national)	X		X	
Form des zu verwendenden Identitätskennzeichen für Fleisch bzw. Erzeugnisse	 oder 		 oder 	

„X“ – muss vollständig erfüllt sein

„?“ – Vorgabe ggf. nicht oder nicht vollständig erfüllt → dann aber Vermarktungseinschränkungen

¹ Tierschutzprobleme im Herkunftsbetrieb aufgrund des Verbringungsverbot und logistische Einschränkungen bei der Schlachtkapazitäten in benannten Betrieben in der SZ III oder kein benannter Schlachthof in der Sperrzone III vorhanden ist.

² Mit größtmöglicher Nähe zum Versandbetrieb

³ Kaskadenregelung: SZ II → SZ I → außerhalb Restriktionsgebiet

⁴ Kaskadenregelung: andere SZ III → andere SZ III → SZ II oder SZ I → außerhalb Restriktionsgebiet

⁵ Residenzpflicht von 30 Tagen und Einstellungsbedingungen für Schweine aus der Sperrzone II und III nicht Erforderlich → betriebsbezogene Voraussetzungen der Tabelle, S. 26 Nr. 4 nicht oder nur teilweise erfüllt

⁶ Transport nur auf benannten Strecken

Unabhängig von der Kennzeichnung ist jedoch zu beachten, dass die Erzeugnisse immer von einer Veterinärbescheinigung begleitet sein müssen. Die Veterinärbescheinigung muss hierzu den speziellen Passus enthalten, welcher in der Verordnung (EU) 2023/594 vorgegeben ist (siehe hierzu auch Kapitel 3.5).

3.1.7.3 Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben innerhalb der Sperrzone III

Die Verordnung (EU) 2023/594 enthält keine zusätzlichen Regelungen, sofern ein Schlachtbetrieb, welcher sich innerhalb der Sperrzone III befindet, Schweine schlachtet, die aus Schweinehaltungsbetrieben außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen. In diesem Fall sind die Regelungen für die Schutz- und Überwachungszone gemäß der Verordnung (EU) 2020/687 zu beachten. Siehe hierzu Kapitel 3.1.4.1.

Allerdings ist zu beachten, dass beim Transport des von diesen Tieren gewonnenen Fleisches bzw. den Nebenprodukten der Schlachtung in Betriebe außerhalb der Sperrzone diese Erzeugnisse von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen und dies bis zur Abgabe an den Endverbraucher. Näheres zu den Veterinärbescheinigungen ist in Kapitel 3.5 enthalten.

3.1.7.4 Allgemeine Vorgaben für Tierische Nebenprodukte (Material der Kategorie 1 bis 3) gewonnen von Schweinen, die in der Sperrzone III gehalten worden sind

Tierische Nebenprodukte, die in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben von Schweinen gewonnen worden sind, die in einer Sperrzone III gehalten wurden, unterliegen einem grundsätzlichen Verbringungsverbot.



Tierische Nebenprodukte gewonnen von Schweinen aus der Sperrzone III

Ausnahmen von diesem Verbringungsverbot sind nur mit Genehmigung der zuständigen Veterinärbehörde unter der Erfüllung bestimmter Voraussetzungen möglich. Alle anfallenden Tierischen Nebenprodukte müssen grundsätzlich in nach der Verordnung (EG) 1069/2009 zugelassenen Verarbeitungsbetrieben für Tierische Nebenprodukte beseitigt bzw. be- und verarbeitet werden.

Für den Transport der Tierischen Nebenprodukte in einen Verarbeitungsbetrieb für Tierische Nebenprodukte sind bestimmte Voraussetzungen zu erfüllen:

- Der Verarbeitungsbetrieb für die Tierischen Nebenprodukte muss sich innerhalb von Deutschland befinden.
- Transportfahrzeuge sind mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet, welche die Daten aufzeichnen und übermitteln, so dass die zuständige Veterinärbehörde bei Bedarf hierauf zugreifen kann.
- Die elektronischen Aufzeichnungen zur Standortbestimmung sind für mindestens 2 Monate ab der Verbringung aufzubewahren.

Alternativ zum Satellitennavigationssystem kann die zuständige Veterinärbehörde die Behälter bzw. den LKW mit den Tierischen Nebenprodukten amtlich versiegeln bzw.

verplomben. Das Siegel bzw. die Plombe darf erst am Bestimmungsort und nur durch einen amtlichen Tierarzt gelöst werden.

Grundsätzlich müssen die Tierischen Nebenprodukte beim Transport außerhalb der Sperrzone III neben dem Handelspapier noch zusätzlich von einer amtlichen Veterinärbescheinigung begleitet werden.

Die zuständige Veterinärbehörde kann jedoch beschließen, dass auf die Beifügung der Veterinärbescheinigung (Muster gemäß Anhang VIII der Verordnung (EU) Nr. 142/2011) beim innerdeutschen Handel verzichtet werden kann, sofern die Rückverfolgbarkeit durch ein alternatives System gewährleistet ist und die Tiergesundheitsanforderungen beim Verbringen eingehalten werden.

3.1.7.4.1.1 Innergemeinschaftliches Verbringen von Material der Kategorie 2:

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch das Verbringen von Material der Kategorie 2, welches von Schweinen gewonnen wurde, die in der Sperrzone III gehalten worden sind, mit einer Genehmigung der für den Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb zuständigen Veterinärbehörde in einen anderen Mitgliedsstaat möglich.

In diesem Fall sind für den Transport jedoch zusätzliche Vorgaben zu erfüllen. Ferner ist zu beachten, dass in Deutschland eine Ablieferungspflicht für Material der Kategorie 1 und 2 besteht und diese entsprechend den Einzugsbereichen vom jeweiligen Zweckverband für Tierische Nebenprodukte abgeholt und entsorgt werden.

Eine Entsorgung ohne ausreichenden Grund, z.B. mangelnde Entsorgungskapazitäten innerhalb von Deutschland, in einem Verarbeitungsbetrieb im europäischen Ausland ist somit nicht möglich. Zusätzlich zu den oben angeführten Vorgaben für den Transport ist zu beachten, dass die zusätzlichen allgemeinen Bedingungen zu erfüllen sind.

Ferner ist eine Abstimmung mit der zuständigen Behörde des Bestimmungsmittgliedsstaates sowie die Nutzung des TRACES Systems erforderlich.

3.1.7.4.2 Tierische Nebenprodukte gewonnen von Schweinen von außerhalb eines Restriktionsgebietes

Sofern das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen stammen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten worden sind, so unterliegen die im Rahmen der Be- und Verarbeitung anfallenden Tierischen Nebenprodukten keinen Vorgaben. Diese können genehmigungsfrei innerhalb und außerhalb der Sperrzone (bestehend aus der Schutz- und Überwachungszone) transportiert werden. Jedoch ist zu beachten, dass die Tierischen Nebenprodukte sobald diese die Sperrzone verlassen von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen.

Sofern die Rückverfolgbarkeit durch ein alternatives System sichergestellt ist kann die zuständige Veterinärbehörde auf diese Veterinärbescheinigung verzichten.

Inwiefern das Register für die Tierischen Nebenprodukte und die entsprechenden Handelspapiere als alternatives System hierfür ausreichen unterliegt der Entscheidungskompetenz der zuständigen Veterinärbehörde. Fallen zusätzlich auch Tierische Nebenprodukte an, die aus der Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten von Schweinen der Sperrzone II, Sperrzone III bzw. der Schutz- oder Überwachungszone stammen, so sind die o.g. Regelungen nur zutreffend, sofern bei der Gewinnung, der Lagerung und dem Transport auf eine ausreichende Trennung geachtet wird.

3.1.8 Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen

Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen unterliegen keiner Reglementierung, auch wenn sich der Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb in der Sperrzone III befindet. Für das Verbringen dieser ist weder eine Genehmigung noch eine Veterinärbescheinigung erforderlich.

Jedoch muss beachtet werden, dass während der Produktion und bei der Lagerung eine strikte Trennung zu frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung und daraus hergestellten Erzeugnissen eingehalten wird, die von reglementierten Schweinen stammen.

3.1.9 Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone III

Grundsätzlich besteht ein Verbringungsverbot von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die von innerhalb der Sperrzone III erlegten Wildschweinen gewonnen worden sind. Dies umfasst einerseits die Wildbearbeitungsbetriebe als auch den Eigenverbrauch durch den Jäger und die Vermarktung durch den Jäger im Rahmen der „kleinen Menge“.

Ggf. kann dieses Verbot je nach Seuchenlage auch auf das gesamte Hoheitsgebiet von Deutschland ausgeweitet werden.

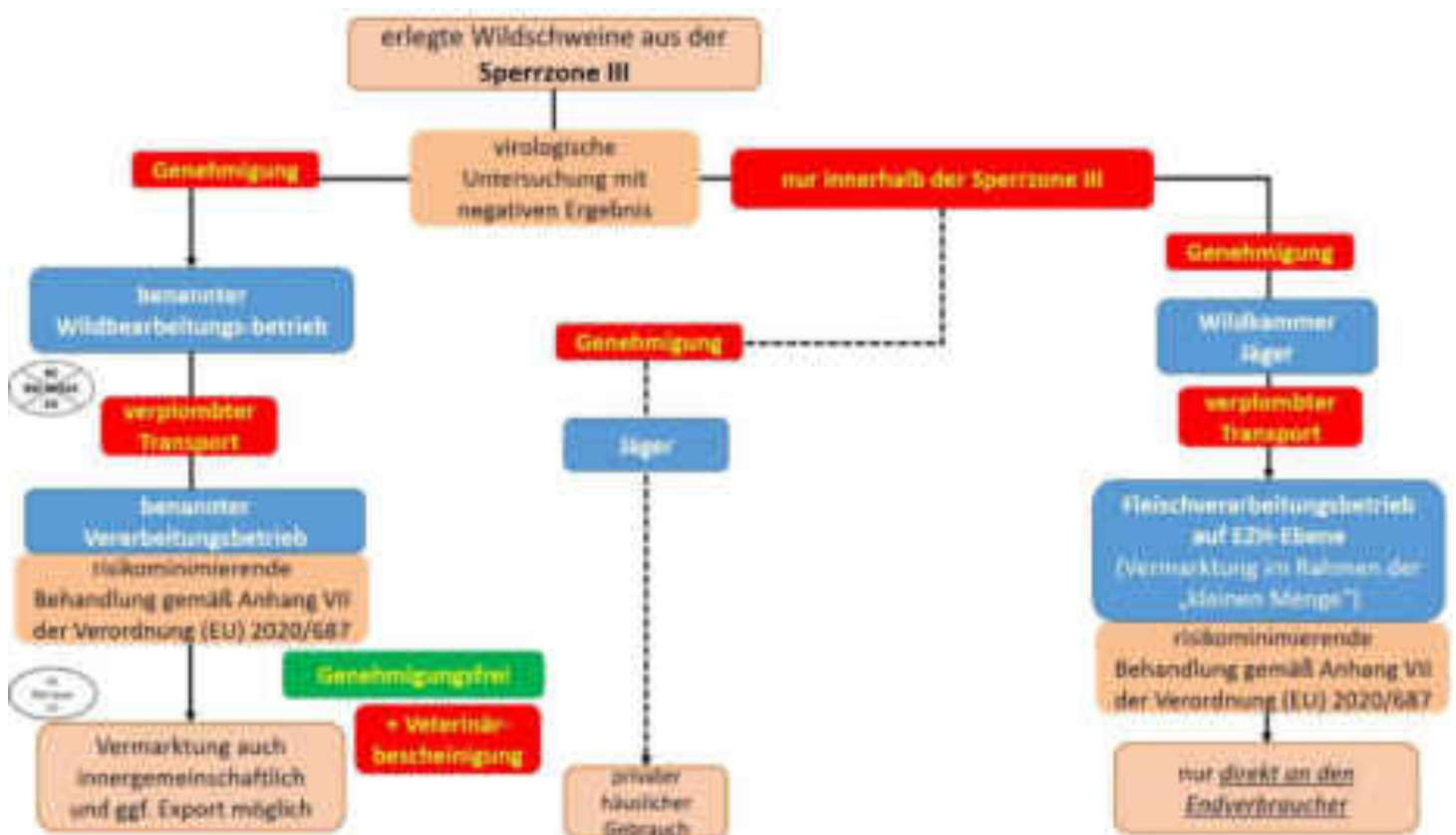
Ausnahmen sind jedoch unter bestimmten Bedingungen möglich:

1. Nationaler Handel, innergemeinschaftlicher Handel und ggf. Export:
 - Genehmigungsvorbehalt
 - Nur aus amtlich benannten Wildbearbeitungsbetrieben
 - Nur für Fleischerzeugnisse mit risikominimierender Behandlung
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich des ASP-Erregers vorhanden sein. Das Ergebnis muss vor Beginn der risikominimierenden Behandlung vorliegen.

2. Handel nur national innerhalb der gleichen Sperrzone III bei der Vermarktung im Rahmen der „kleinen Menge“:
- Genehmigungsvorbehalt
 - Nur für Fleischerzeugnisse mit einer risikominimierenden Behandlung
 - Durchführung der risikominimierenden Behandlung in nicht benannten Lebensmittelbetrieben z.B. Metzgereien des Einzelhandels.
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich der ASP vorhanden sein. Dieser muss vor dem Verbringen vorliegen.

Alternativ kann das Fleisch dieser Wildschweine auch für den Eigengebrauch durch den Jagdausübungsberechtigten genutzt werden. Allerdings auch nur beim Vorliegen einer entsprechenden Genehmigung.

Die zuständige Behörde kann sofern ein alternatives System vorhanden ist, welches die Rückverfolgbarkeit nachvollziehbar sicherstellt auf die Beifügung einer Veterinärbescheinigung bei der Sicherstellung einer rein nationalen Vermarktung verzichten. Unter bestimmten Bedingungen kann beim privaten häuslichen Gebrauch der erlegten Wildschweine durch den Jagdausübungsberechtigten auf den Test zum ASP-Erregernachweis verzichtet werden. Diese Entscheidung obliegt jedoch der Entscheidungsbefugnis der zuständigen Veterinärbehörde und ist nur innerhalb der Sperrzone III möglich.



Vermarktung Wildschweinefleisch aus der Sperrzone III

3.1.9.1 Umgang mit Tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone III gewonnen worden sind

Grundsätzlich ist das Verbringen von Tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone III gewonnen worden sind, innerhalb und außerhalb der Sperrzone III verboten.

Ausnahmen hiervon unterliegen dem Genehmigungsvorbehalt. Hierbei ist folgendes sicherzustellen:

- In der Sperrzone III hergestellte Folgeprodukte:
Die Folgeprodukte müssen einer Behandlung unterzogen worden sein, die den Erreger der ASP sicher abtötet. Hiernach können die hergestellten Folgeprodukte national und inngemeinschaftlich gehandelt werden.
- In der Sperrzone III anfallende tierische Nebenprodukte:
 - a) Die Tierischen Nebenprodukte müssen im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gewonnen, transportiert und beseitigt werden.
 - b) Beim Transport müssen die Fahrzeuge mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet sein, welches den zuständigen Veterinärbehörden eine Echtzeitverfolgung ermöglicht.
 - c) Die Aufzeichnungen zum Transport sind von dem Unternehmer für mindestens 2 Monate ab dem Zeitpunkt der Verbringung aufzubewahren.
 - d) Verbringung darf nur innerhalb von Deutschland erfolgen.

Neben dem Handelspapier müssen die Tierischen Nebenprodukte beim Transport von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden.

Die zuständige Veterinärbehörde kann jedoch beschließen, dass auf die Veterinärbescheinigung verzichtet werden kann, wenn ein alternatives System zur Rückverfolgbarkeit vorhanden ist und dieses System die Tiergesundheitsanforderungen an derartige Verbringungen erfüllt. Die Entscheidung obliegt jedoch der zuständigen Veterinärbehörde

3.2 ASP-Ausbruch beim Wildschwein

3.2.1 Übersicht Restriktionsgebiete

Sobald die Afrikanische Schweinepest bei einem Wildschwein festgestellt wurde, legt die zuständige Veterinärbehörde um den Fundort oder die Abschussstelle des Wildschweins ggf. eine **infizierte Zone** (entspricht vormals dem gefährdeten Gebiet) und eine **Pufferzone** fest. Die Größe der beiden Restriktionsgebiete hängt von verschiedenen Faktoren ab. Diese werden von der zuständigen Veterinärbehörde festgelegt und veröffentlicht.

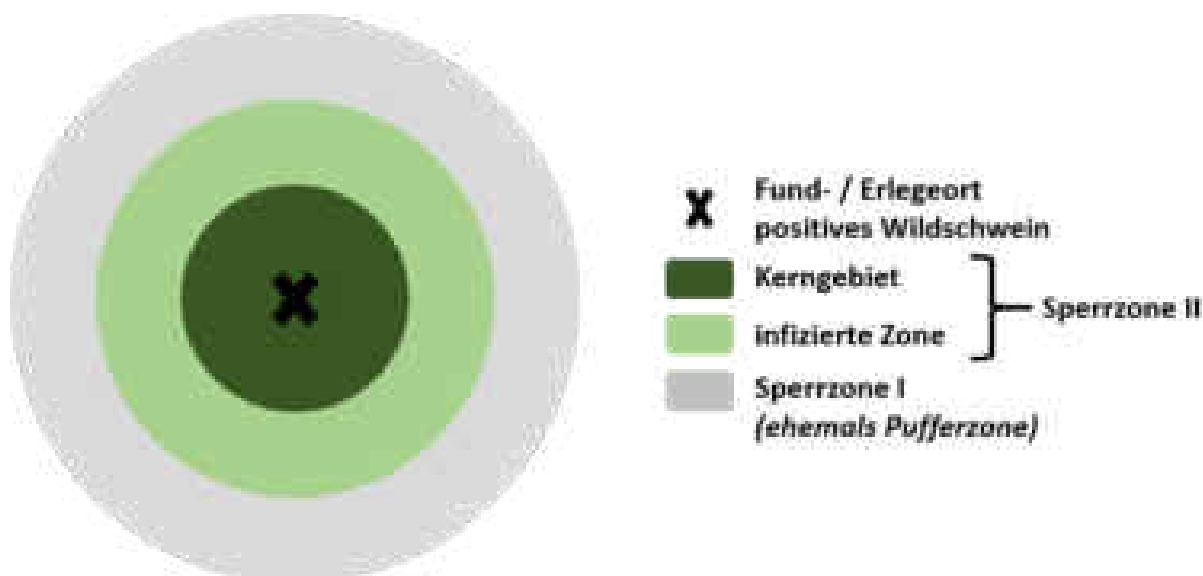


Abbildung: Kerngebiet, infizierte Zone und Sperrzone I (Pufferzone) sowie die Sperrzone II bei einem Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei Wildschweinen

Direkt um die Abschussstelle bzw. den Fundort wird in der Regel innerhalb der infizierten Zone zusätzlich ein **Kerngebiet**¹ eingerichtet, in dem spezifische Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen bei Wildschweinen durchgeführt werden. Ggf. wird angrenzend um das Kerngebiet noch eine **weiße Zone**¹ eingerichtet.

Das Kerngebiet wird zeitnah mit einem Elektrozaun bzw. einem festen Zaun umgeben, um ein Entweichen von Wildschweinen aus diesem Gebiet zu verhindern. Sofern eine weiße Zone, welche das Kerngebiet umgibt, eingerichtet wird, so wird auch diese Zone umzäunt. Anschließend werden die Wildschweine aus der weißen Zone nach Möglichkeit durch Fallen und Erlegen der Wildschweine entfernt.

Da davon auszugehen ist, dass die infizierte Zone und ggf. die Pufferzone zeitnah auch im Anhang I bzw. Anhang II der DVO (EU) 2023/594 als infizierte Zone (Anhang II) bzw. Sperrzone II und ggf. Sperrzone I (Anhang I) gelistet werden, kann die zuständige Veterinärbehörde auch schon vor der eigentlichen Listung im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594, die in dieser Verordnung genannten Maßnahmen anordnen. Neben den nationalen Vorgaben der Schweinepest-Verordnung sind somit auch die Vorgaben der Verordnungen (EU) 2020/687 sowie ggf. die Verordnung (EU) 2023/594 zu berücksichtigen. Beim Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei Wildschweinen müssen nicht nur die Schweinehaltungsbetriebe Vorgaben beachten, sondern auch die nachgelagerten Lebensmittelbetriebe entlang der Lieferkette z.B. die Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe.

¹ Die Ausweisung des Kerngebietes und der weißen Zone beruht auf der nationalen Schweinepest-Verordnung

Es ergeben sich somit Auswirkungen auf das Verbringen bzw. den Handel mit Hausschweinen und den von diesen gewonnenen Produkten und Erzeugnissen, sofern die Schweinehaltungen in der infizierten Zone (Sperrzone II) oder in der Pufferzone (Sperrzone I) liegen. Bei Lage im Kerngebiet gelten bei Hausschweinen die Anforderungen der infizierten Zone, da in diesem Gebiet lediglich zusätzliche Tierseuchenbeschränkungsmaßnahmen bei Wildschweinen durchgeführt werden, die jedoch auch die Landwirtschaft betreffen können, z.B. durch Nutzungs- oder Zutrittsbeschränkungen für die landwirtschaftlich genutzten Flächen.

Übersicht Vermarktungsmöglichkeiten von Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung und von Schweinefleischerzeugnissen:

Lage Lebensmittelbetrieb Herkunft Hausschweine	Sperrzone II	Sperrzone I	freies Inland	Mitgliedsstaat	Drittland
Sperrzone II	!	!	!	!/X	!/X
Sperrzone I	✓	✓	✓	✓	✓
freies Inland	✓	✓	✓	✓	✓

✓ erlaubt

! mit Genehmigung/ Voraussetzungen

X verboten

3.2.2 Voraussetzungen für einen Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb:

Die Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes ist für die Be- und Verarbeitung und die anschließende Vermarktung von Schweinefleisch, Nebenprodukten der Schlachtung sowie von hergestellten Schweinefleischerzeugnisse grundsätzlich unerheblich.

Die Voraussetzungen, für die weitere Vermarktung des gewonnenen Fleisches und der Nebenprodukte der Schlachtung, sowie der hieraus im weiteren hergestellten Erzeugnisse sind primär abhängig von **der Herkunft** der geschlachteten Schweine, von welchem das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gewonnen worden sind. Jedoch müssen auch Betriebe bei der Lage innerhalb des Restriktionsgebietes bestimmte Vorgaben beachten. So müssen z.B. Schweinefleisch, Nebenprodukte der Schlachtung oder hergestellte Schweinefleischerzeugnisse, die von Schweinen gewonnen worden sind, die außerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind, beim Handel außerhalb des Restriktionsgebietes grundsätzlich von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden, auch wenn diese Produkte selbst nicht reglementiert sind und keine Genehmigung für das Verbringen aus dem Betrieb erforderlich ist. Ferner sind ggf. Exportbeschränkungen zu beachten.

Auflagen für die Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe bestehen lediglich, wenn Schweinefleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung angeliefert werden, die von Schweinen aus der infizierten Zone (Sperrzone II) oder der Sperrzone I stammen.

3.2.3 Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone II

3.2.3.1 Benennung von Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben

Unabhängig davon ob die infizierte Zone im Anhang II oder aber im Anhang I (dann als Sperrzone II) der DVO (EU) 2023/594 gelistet ist, sind in beiden Fällen die Vorgaben für die Sperrzone II zu beachten. Deshalb wird im Folgenden nicht mehr zwischen der infizierten Zone und der Sperrzone II unterschieden. Ein grundsätzlicher Unterschied zwischen den Vorgaben für die Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe vor und nach der Listung besteht darin, dass die Betriebe, die Fleisch bzw. Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die in der Sperrzone II oder ggf. auch in der Sperrzone III gehalten worden sind, nun von der örtlich zuständigen Behörde hierzu im Rahmen eines Antragsverfahrens benannt werden müssen. Sofern jedoch nur Schweine von außerhalb eines Restriktionsgebietes oder aus der Sperrzone I (z.B. der Pufferzone beim Ausbruch der ASP beim Wildschwein) geschlachtet werden, sind eine Antragsstellung und eine amtliche Benennung nicht notwendig.

Im Rahmen der Benennung muss der Betrieb sicherstellen, dass er während des gesamten Herstellungsprozesses, der anschließenden Lagerung und auf dem Transport das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die unterschiedliche tierseuchenrechtliche Voraussetzungen erfüllen, voneinander trennen kann.

Hierbei sind folgende Trennungsmöglichkeiten zu schaffen:

- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus einer Sperrzone I stammen
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus der Sperrzone III oder II stammen und vollumfänglich alle Verbringungs Voraussetzungen zum Schlachthof eingehalten haben (sog. Compliant Schweine)
- Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die aus der Sperrzone III oder II stammen und die Verbringungs Voraussetzungen zum Schlachthof nicht vollumfänglich eingehalten haben (sog. Nicht-Compliant Schweine)

Hierbei ist die Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes selbst grundsätzlich unerheblich. Dieser kann sich sowohl innerhalb der Sperrzone II befinden als auch außerhalb der Sperrzone II. Wichtig ist jedoch, dass im Rahmen der Antragstellung alle genannten vier Fragestellungen berücksichtigt werden.

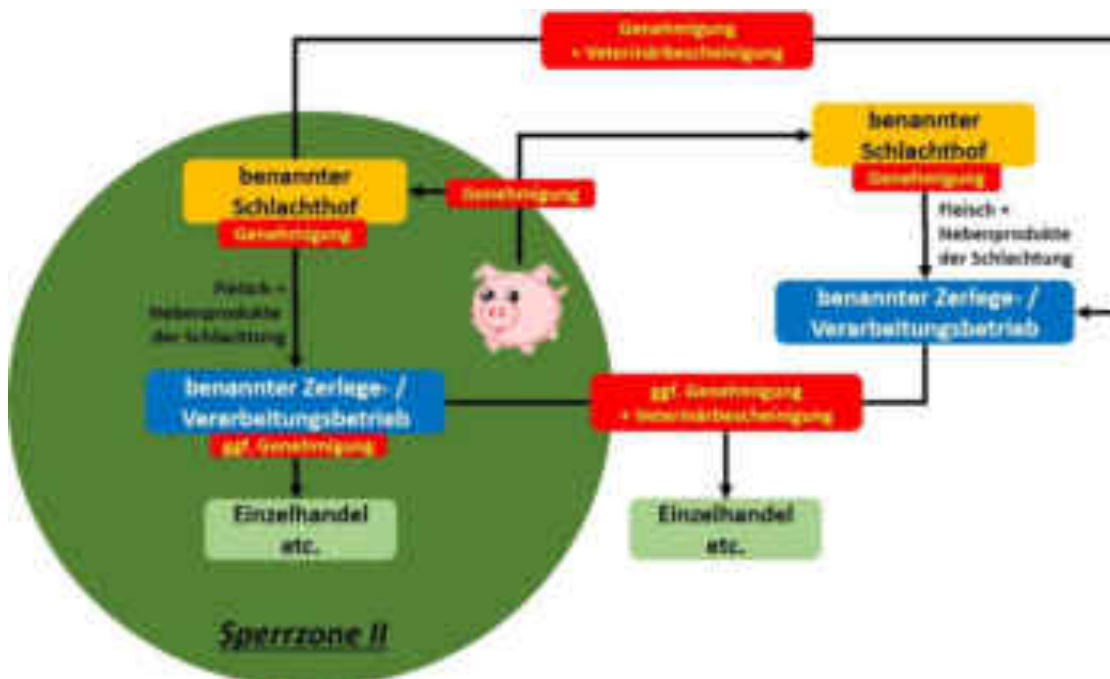
Im Rahmen der Antragstellung sind betriebspezifische Arbeits- und Verfahrensanweisungen bei der zuständigen Veterinärbehörde zur Prüfung vorzulegen.

Erst nach Erteilung der Benennung kann der Betrieb Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die in der Sperrzone II und III gehalten worden sind, be- und verarbeiten. Die benannten Betriebe werden durch das BMEL und die EU veröffentlicht (<https://tsis.fli.de/Home/BMEL/List.aspx?ref=322>). Unter bestimmten Voraussetzungen kann die zuständige Veterinärbehörde auch beschließen, dass auf die amtliche Benennung verzichtet wird:

- Das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung, die von Schweinen stammen, die in der Sperrzone II oder III gehalten worden sind, müssen dann jedoch mit einem besonderen Genuss- bzw. Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden und
- Das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nur national, also innerhalb von Deutschland, vermarktet werden und
- Die Tierischen Nebenprodukte von diesen Tieren dürfen ebenfalls nur innerhalb von Deutschland entsorgt werden.

3.2.3.2 Voraussetzungen für den Transport von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung sowie hieraus hergestellten Erzeugnissen gewonnen von Schweinen, die aus Schweinehaltungsbetrieben in der Sperrzone II stammen

Grundsätzlich muss jeder Transport von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung und hieraus hergestellten Erzeugnissen, die von Schweinen gewonnen worden sind, die aus Schweinehaltungsbetrieben innerhalb der Sperrzone II stammen, durch die



zuständige Veterinärbehörde zum Handelsverkehr außerhalb der Sperrzone genehmigt werden.

Übersichtsgrafik zur Lage der Lebensmittelbetriebe, die Schweine aus der Sperrzone II schlachten

Zum Verbringen des Schweinefleisches, der Nebenprodukte der Schlachtung und der hieraus hergestellten Erzeugnisse müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein. Hierbei kann zwischen den allgemeinen Bedingungen und den zusätzlichen allgemeinen Bedingungen unterschieden werden (näheres siehe hierzu Kapitel 3.1.6.2 der Arbeitsanleitung für die Schlachtbetriebe). Das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung sowie die hieraus hergestellten Erzeugnisse müssen von Schweinen gewonnen worden sein, die die Vorgaben bezüglich der Schlachtung erfüllt haben.

Grundsätzlich muss jede Sendung von Schweinefleisch und hieraus hergestellten Erzeugnissen, sofern diese die Sperrzone verlassen und von Schweinen stammen, die in der Sperrzone II oder III gehalten worden sind, durch die zuständige Veterinärbehörde genehmigt werden.




Im Vorfeld der Genehmigung muss die Veterinärbehörde eine **Risikobewertung** durchführen. Diese muss zum Ergebnis kommen, dass die beabsichtigte Verbringung ein vernachlässigbares Risiko hinsichtlich der Ausbreitung der ASP darstellt.

Im Weiteren sind im Rahmen der Genehmigung verschiedene Voraussetzungen für das Verbringen zu erfüllen.

Übersicht über die zu erfüllenden Voraussetzungen:

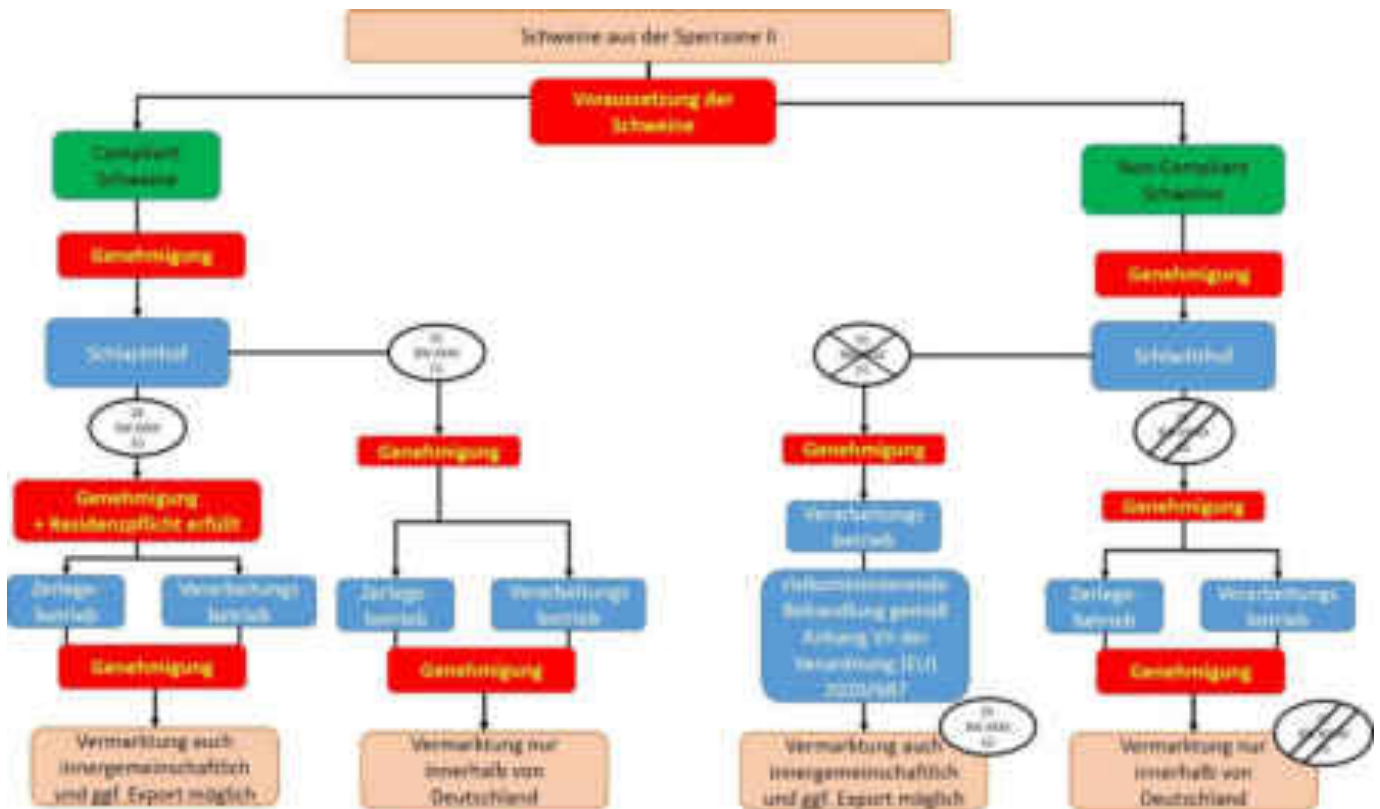
Voraussetzungen:	Compliant Schweine	Non-Compliant Schweine
1. Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb muss nach Antragstellung amtlich benannt sein.	X	X
2. Trennungsmöglichkeit im Betrieb entlang der Produktionskette und bei der Lagerung bezüglich der tierseuchenrechtlichen Anforderungen an die betreffenden Erzeugnisse	X	X
3. Risikobewertung durch die Genehmigungsbehörde	X	X
4. Transport zum Schlachthof	X	X
a. Genehmigter Transport der lebenden Schweine zu einem Schlachthof <u>innerhalb der Sperrzone II</u> zur unmittelbaren Schlachtung oder		
b. Genehmigter Transport der lebenden Schweine zu einem Schlachthof <u>außerhalb der Sperrzone II</u> zur unmittelbaren Schlachtung	X	X Kaskadenregelung SZ II → SZ I / III
5. Erfüllung der allgemeinen Bedingungen	X	? ¹
6. Erfüllung der zusätzlichen allgemeinen Bedingungen	X	?
7. Schlachtschweine waren entweder seit Geburt oder seit mind. 30 Tagen im Haltungsbetrieb und es erfolgten während dieser Zeit keine Einstellungen von Non-Compliant-Schweinen aus den Sperrzonen II oder III	X bei innergemeinschaftlicher Vermarktung	
8. Vermarktung		X

¹ Jedoch sind bestimmte Bedingungen beim Transport der Schweine zum Schlachthof zu beachten: Benannte Strecken, Hauptverkehrswege, Meidung Schweinehaltungsbetriebe, direkter Transport, Verplombter Transport sowie Vorgaben für die Schlachtung und Reinigung und Desinfektion

a. Risikominimierende Behandlung mit anschließender EU-weiten Vermarktungsmöglichkeit und ggf. Drittlandexport oder		
b. Vermarktung als frisches Fleisch bzw. Erzeugnisse mit dem „normalen“ ovalen Genuss- und Identitätskennzeichen (<i>nur</i> in Verbindung mit Punkt 7 möglich) für nationalen und innergemeinschaftlichen Handel sowie ggf. Export	X 	
c. Vermarktung als frisches Fleisch bzw. Erzeugnisse mit dem „normalen“ ovalen Genuss- und Identitätskennzeichen nur für nationalen Handel	X 	
d. Vermarktung als frisches Fleisch bzw. Erzeugnisse mit dem besonderen Genuss- und Identitätskennzeichen zur rein nationalen Vermarktung		X 
9. Vorgaben für die Transportfahrzeuge und die Reinigung und Desinfektion dieser	X	X

X – muss erfüllt werden; ? – kann ggf. verzichtet werden → dann aber Vermarktungseinschränkungen

Fleisch oder sonstige Erzeugnisse, die mit dem besonderen Genusstauglichkeits- bzw. Identitätskennzeichen gekennzeichnet sind, dürfen nur innerhalb von Deutschland vermarktet werden. Ferner ist zu berücksichtigen, dass dieses Fleisch (inkl. die Schlachtnebenprodukte) bzw. diese Erzeugnisse während des gesamten Schlachtprozesses und der nachfolgenden Tätigkeiten inkl. der Lagerung und dem Transport von Fleisch oder Erzeugnissen getrennt zu halten sind, die innergemeinschaftlich gehandelt oder mit dem normalen, ovalen Genusstauglichkeits- bzw. Identitätskennzeichen gekennzeichnet sind.



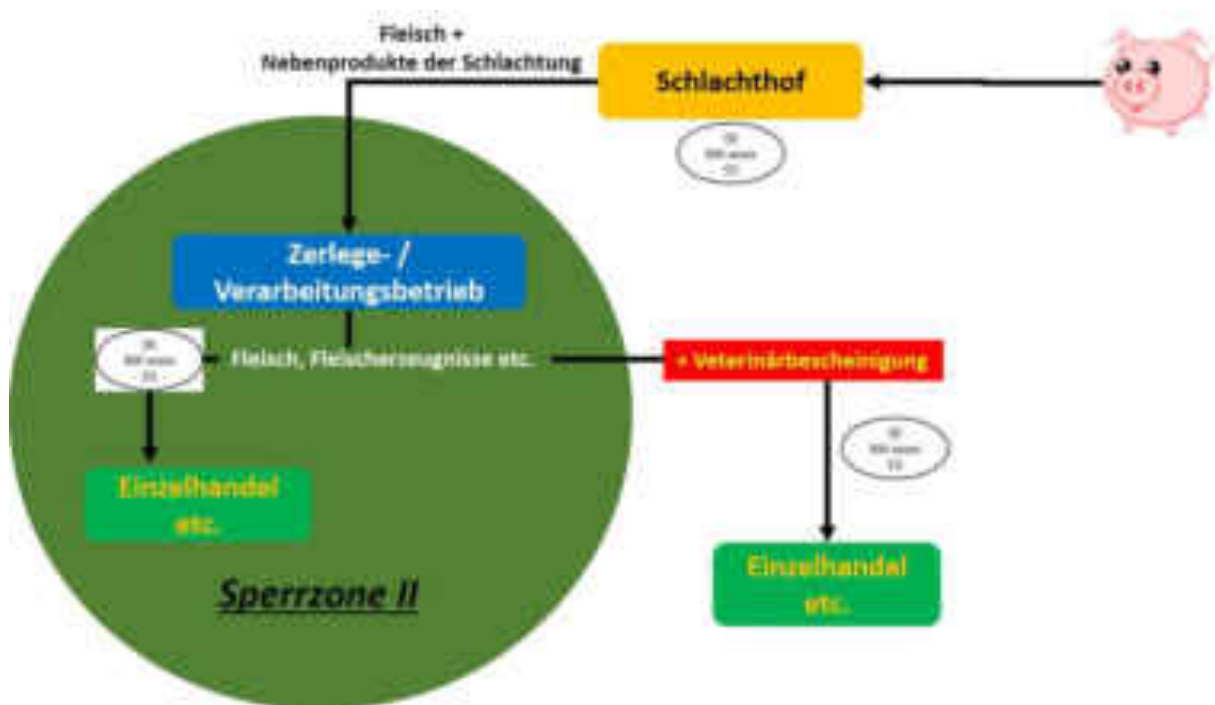
Übersichtsgrafik zur Vermarktung von Schweinefleisch und Schweineerzeugnissen aus der Sperrzone II

Sofern das Fleisch oder aber Erzeugnisse aus diesem, für den Handel außerhalb der Sperrzone II vorgesehen sind, so müssen diese jeweils von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden. Die Begleitung mittels Veterinärbescheinigung muss auch entlang der gesamten Produktions- bzw. Lieferkette berücksichtigt werden (siehe hierzu auch Kapitel 3.5).

3.2.3.3 *Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben innerhalb der Sperrzone II*

Die Verordnung (EU) 2023/594 enthält keine zusätzlichen Regelungen für die Be- und Verarbeitung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, welche aus der Schlachtung von Schweinen stammen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten worden sind und sich die Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebe innerhalb einer Restriktionszone befindet.

Allerdings ist zu beachten, dass beim Transport des von diesen Tieren gewonnenen Fleisches bzw. den Nebenprodukten der Schlachtung bzw. hergestellten Fleischerzeugnissen in Betriebe außerhalb der Sperrzone diese Erzeugnisse von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen (siehe hierzu Kapitel 3.5).



Übersichtsgrafik bei der Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes innerhalb der Sperrzone II

3.2.3.4 Allgemeine Vorgaben für Tierische Nebenprodukte (Material der Kategorie 1 bis 3) gewonnen von Schweinen, die in der Sperrzone II gehalten worden sind

Tierische Nebenprodukte, die in Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben von Schweinen gewonnen worden sind, die in einer Sperrzone II gehalten wurden, unterliegen einem grundsätzlichen Verbringungsverbot.

Ausnahmen von diesem Verbringungsverbot sind nur mit Genehmigung der zuständigen Veterinärbehörde unter der Erfüllung bestimmter Voraussetzungen möglich.

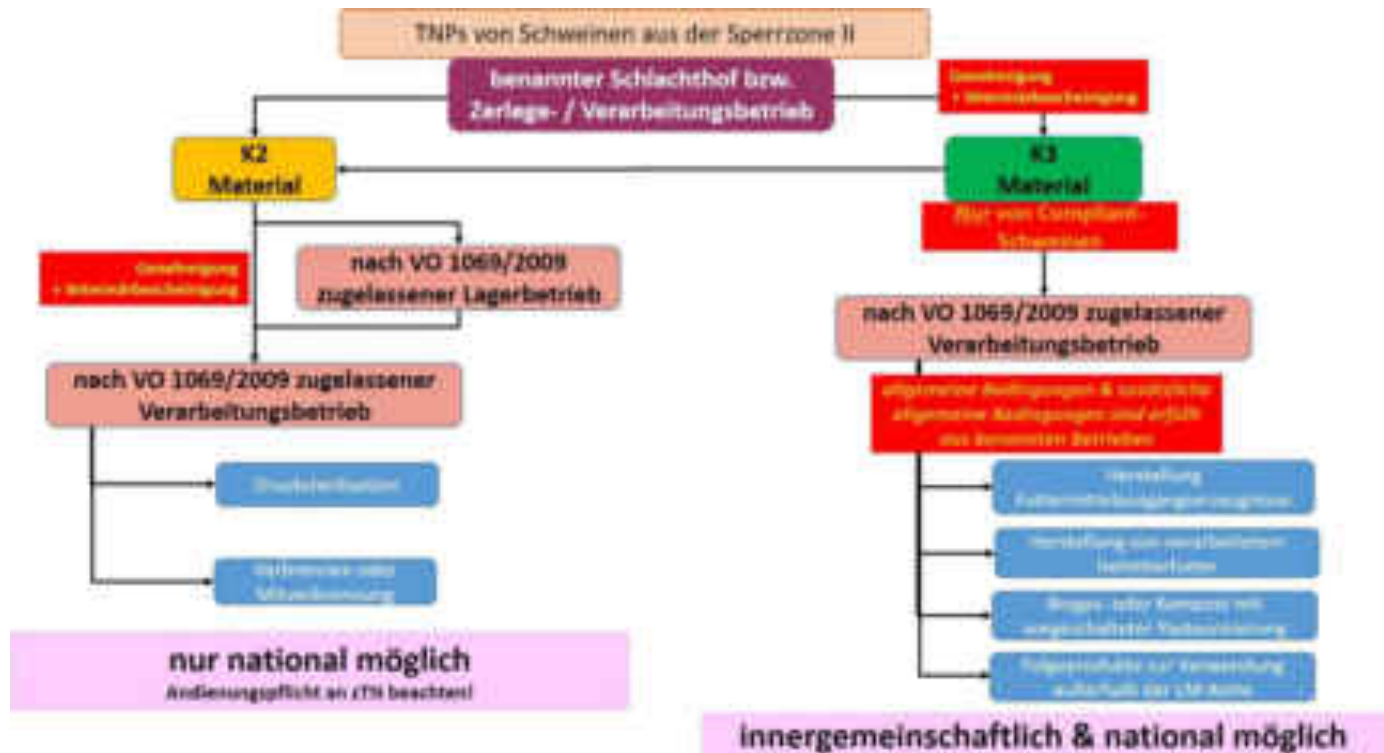
Alle anfallenden Tierischen Nebenprodukte müssen grundsätzlich in nach der Verordnung (EG) 1069/2009 zugelassenen Verarbeitungsbetrieben für Tierische Nebenprodukte beseitigt werden.

Für den Transport der Tierischen Nebenprodukte in einen Verarbeitungsbetrieb für Tierische Nebenprodukte sind bestimmte Voraussetzungen zu erfüllen:

- Der Verarbeitungsbetrieb für die Tierischen Nebenprodukte muss sich innerhalb von Deutschland befinden.
- Transportfahrzeuge sind mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet, welche die Daten aufzeichnen und übermitteln, so dass die zuständige Veterinärbehörde bei Bedarf hierauf (in Echtzeit) zugreifen kann.
- Die elektronischen Aufzeichnungen zur Standortbestimmung sind für mindestens 2 Monate ab der Verbringung aufzubewahren.

Alternativ zum Satellitennavigationssystem kann die zuständige Veterinärbehörde die Behälter bzw. den LKW mit den Tierischen Nebenprodukten amtlich versiegeln bzw. verplomben. Das Siegel bzw. die Plombe darf erst am Bestimmungsort und nur durch einen amtlichen Tierarzt gelöst werden.

Grundsätzlich müssen die Tierischen Nebenprodukte beim Transport außerhalb der Sperrzone II neben dem Handelspapier noch zusätzlich von einer amtlichen Veterinärbescheinigung begleitet werden.



Tierische Nebenprodukte gewonnen von Schweinen aus der Sperrzone II

Die zuständige Veterinärbehörde kann jedoch beschließen, dass auf die Beifügung des Veterinärbescheinigung (Muster gemäß Anhang VIII der Verordnung (EU) Nr. 142/2011) beim innerdeutschen Handel verzichtet werden kann, sofern die Rückverfolgbarkeit durch ein alternatives System gewährleistet ist und die Tiergesundheitsanforderungen beim Verbringen eingehalten werden.

3.2.3.4.1.1 Innergemeinschaftliches Verbringen von Material der Kategorie 2:

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch das Verbringen von Material der Kategorie 2, welches von Schweinen gewonnen worden ist, die in der Sperrzone II gehalten wurden, mit einer Genehmigung der für den Zerlege- bzw. Fleischverarbeitungsbetrieb zuständigen Veterinärbehörde in einen anderen Mitgliedsstaat möglich. In diesem Fall sind für den Transport jedoch zusätzliche Vorgaben zu erfüllen.

Ferner ist zu beachten, dass in Deutschland eine Ablieferungspflicht für Material der Kategorie 1 und 2 besteht und diese entsprechend den Einzugsbereichen vom jeweiligen Zweckverband für Tierische Nebenprodukte abgeholt und entsorgt werden. Eine Entsorgung ohne ausreichenden Grund, z.B. mangelnde Entsorgungskapazitäten innerhalb von Deutschland, in einem Verarbeitungsbetrieb im europäischen Ausland ist somit nicht möglich.

Zusätzlich zu den oben angeführten Vorgaben für den Transport ist zu beachten, dass auch die allgemeinen und zusätzlichen allgemeinen Bedingungen, zu erfüllen sind. Ferner ist eine Abstimmung mit der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaates sowie die Nutzung des TRACES Systems erforderlich.

3.2.3.4.2 Tierische Nebenprodukte gewonnen von Schweinen von außerhalb eines Restriktionsgebietes

Sofern das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen stammen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten worden sind, so unterliegen die im Rahmen der Be- und Verarbeitung anfallenden Tierischen Nebenprodukten keinen Vorgaben. Diese können genehmigungsfrei innerhalb und außerhalb der Sperrzone II (entspricht der infizierten Zone) transportiert werden. Fallen zusätzlich auch Tierische Nebenprodukte an, die aus der Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten von Schweinen der Sperrzone II, Sperrzone III bzw. der Schutz- oder Überwachungszone stammen, so sind die o.g. Regelungen nur zutreffend, sofern bei der Gewinnung, der Lagerung und dem Transport auf eine ausreichende Trennung geachtet wird.

3.2.4 Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen

Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung sowie daraus hergestellte Erzeugnisse gewonnen von anderen Tieren als Schweinen unterliegen keiner Reglementierung, auch wenn sich der Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb in der Sperrzone II befindet. Für das Verbringen dieser ist weder eine Genehmigung noch eine Veterinärbescheinigung erforderlich.

Übersicht: Verbringung von Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung sowie Erzeugnissen gewonnen von anderen Schlachttieren als Schweinen:

Zerlegung / Verarbeitung (Lage) Herkunft Schweine	Sperrzone II	Sperrzone I	freies Inland	Mitglieds- staat	Drittland
Sperrzone II	✓	✓	✓	✓	✓
Sperrzone I	✓	✓	✓	✓	✓
freies Inland	✓	✓	✓	✓	✓

✓ - erlaubt

Jedoch muss beachtet werden, dass während der Produktion und bei der Lagerung eine strikte Trennung zu frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung und daraus hergestellten Erzeugnissen eingehalten wird, die von reglementierten Schweinen stammen.

3.2.5 Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone II

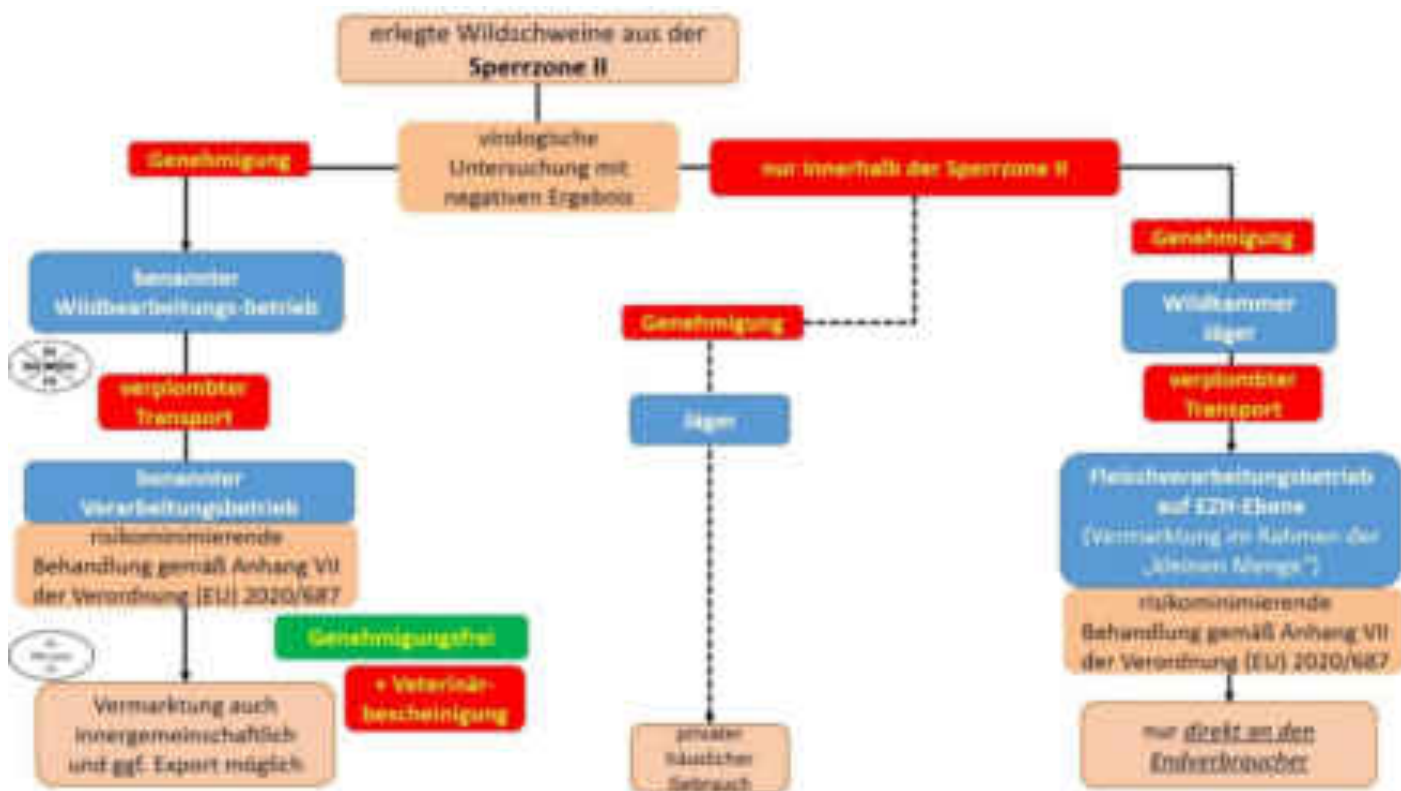
Unabhängig davon ob die infizierte Zone im Anhang II oder aber im Anhang I (dann als Sperrzone II) der DVO (EU) 2023/594 gelistet ist, sind in beiden Fällen die Vorgaben für die Sperrzone II zu beachten. Deshalb wird im Folgenden nicht mehr zwischen der infizierten Zone und der Sperrzone II unterschieden. Grundsätzlich besteht ein Verbringungsverbot von ganzen erlegten Wildschweinen, von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die von Wildschweinen stammen, die innerhalb der Sperrzone II erlegt worden sind. Das Verbringungsverbot besteht sowohl innerhalb der Sperrzone, als auch für die genannten Produkte aus der Sperrzone heraus. Dies umfasst einerseits die Wildbearbeitungsbetriebe als auch den Eigenverbrauch durch den Jäger und die Vermarktung durch den Jäger im Rahmen der „kleinen Menge“.

Ggf. kann dieses Verbot je nach Seuchenlage auch auf das gesamte Hoheitsgebiet von Deutschland ausgeweitet werden.

Ausnahmen sind jedoch unter bestimmten Bedingungen möglich:

1. Nationaler Handel, innergemeinschaftlicher Handel und ggf. Export:
 - Genehmigungsvorbehalt
 - Nur aus amtlich benannten Wildbearbeitungsbetrieben
 - Das gewonnene Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung müssen einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden.
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich der ASP vorhanden sein. Das Ergebnis muss vor Beginn der risikominimierenden Behandlung vorliegen.
2. Nur nationaler Handel innerhalb der gleichen Sperrzone II bei der Vermarktung im Rahmen der „kleinen Menge“:
 - Genehmigungsvorbehalt
 - Das gewonnene Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung müssen einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden.
 - Durchführung der risikominimierenden Behandlung in nicht benannten Lebensmittelbetrieben z.B. Metzgereien des Einzelhandels möglich.
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich der ASP vorhanden sein. Dieser muss vor dem Verbringen vorliegen.

Alternativ kann das Fleisch dieser Wildschweine auch für den Eigengebrauch durch den Jagdausübungsberechtigten genutzt werden. Allerdings auch nur beim Vorliegen einer entsprechenden Genehmigung.



Übersichtsgrafik zur Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Wildschweinen aus der Sperrzone II

3.2.5.1 Umgang mit tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone II gewonnen worden sind

Unabhängig davon ob die infizierte Zone im Anhang II oder aber im Anhang I (dann als Sperrzone II) der DVO (EU) 2023/594 gelistet ist, sind in beiden Fällen die Vorgaben für die Sperrzone II zu beachten. Deshalb wird im Folgenden nicht mehr zwischen der infizierten Zone und der Sperrzone II unterschieden. Grundsätzlich ist das Verbringen von Tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone II gewonnen worden sind, innerhalb und außerhalb der Sperrzone II, verboten.

Ausnahmen hiervon unterliegen dem Genehmigungsvorbehalt. Hierbei ist folgendes sicherzustellen:

- In der Sperrzone II hergestellte Folgeprodukte:
Die Folgeprodukte müssen einer Behandlung unterzogen worden sein, die den Erreger der ASP sicher abtötet. Hiernach können die hergestellten Folgeprodukte national und innergemeinschaftlich gehandelt werden.
- In der Sperrzone II anfallende tierische Nebenprodukte:
 - ✓ Die Tierischen Nebenprodukte müssen im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gewonnen, transportiert und beseitigt werden.
 - ✓ Beim Transport müssen die Fahrzeuge mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet sein, welches den zuständigen Veterinärbehörden eine Echtzeitverfolgung ermöglicht.
 - ✓ Die Aufzeichnungen zum Transport sind von dem Unternehmer für mindestens 2 Monate ab dem Zeitpunkt der Verbringung aufzubewahren.
 - ✓ Verbringung darf nur innerhalb von Deutschland erfolgen.

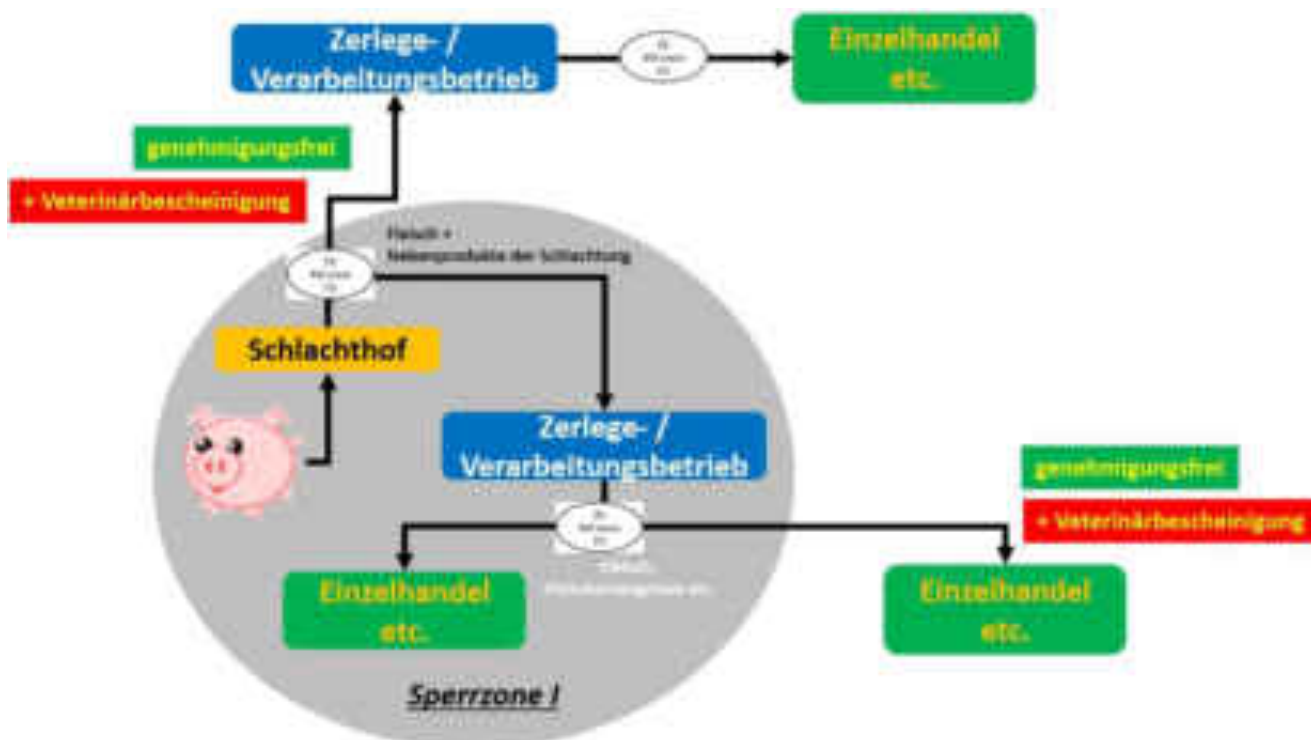
Neben dem Handelspapier müssen die Tierischen Nebenprodukte beim Transport von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden.

Die zuständige Veterinärbehörde kann jedoch beschließen, dass auf die Veterinärbescheinigung verzichtet werden kann, wenn ein alternatives System zur Rückverfolgbarkeit vorhanden ist und dieses System die Tiergesundheitsanforderungen an derartige Verbringungen erfüllt.

3.3 Zerlegung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung die von Schweinen aus der Sperrzone I oder Pufferzone stammen bzw. sich die Betriebe in der Sperrzone I befinden

3.3.1 Zerlegung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung die von Schweinen aus der Sperrzone I oder Pufferzone stammen

Bei der Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die aus der Sperrzone I stammen, sind keine besonderen Bedingungen zu beachten und dies unabhängig, wo sich der Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb befindet, beispielsweise in der Sperrzone I oder außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes.



Übersichtsgrafik Vermarktung von Fleisch und Schweinefleischerzeugnissen gewonnen von Schweinen aus der Sperrzone I

Sollte sich der Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb innerhalb der Sperrzone I befinden, so können das Fleisch und die Schweinefleischerzeugnisse genehmigungsfrei aus der Sperrzone I verbracht werden.

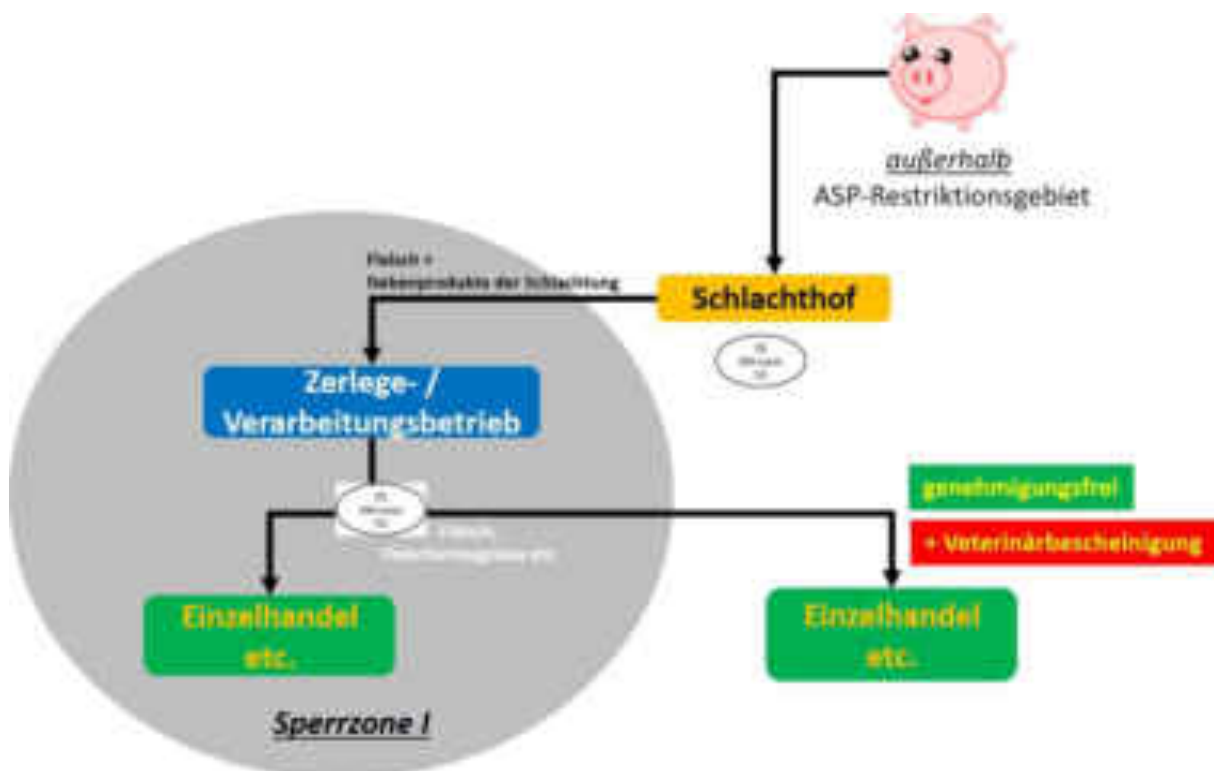
Ein Antrag auf Benennung zur Be- und Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone I des Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe ist nicht notwendig.

Allerdings ist zu beachten, dass beim Transport des von diesen Tieren gewonnenen Fleisches bzw. den Nebenprodukten der Schlachtung bzw. hergestellten Fleischerzeugnissen in Betriebe außerhalb der Sperrzone diese Erzeugnisse von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden müssen (siehe hierzu Kapitel 3.5).

3.3.2 Lage des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes innerhalb der Sperrzone I und die Be- und Verarbeitung von Fleisch bzw. Nebenprodukten der Schlachtung von Schweinen, die außerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten worden sind.

Der Transport von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, die von Schweinen gewonnen worden sind, die außerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten wurden und in Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieben innerhalb der Sperrzone I zerlegt, be- und verarbeitet werden sollen, bedarf auf dem Transport in den Betrieb innerhalb der Sperrzone I keiner Genehmigung und muss auch nicht von Veterinärbescheinigung auf dem Transport begleitet werden.

Verlässt das zerlegte Fleisch bzw. die hergestellten Erzeugnisse von diesen Schweinen den Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb, können diese genehmigungsfrei außerhalb der Sperrzone I gehandelt werden. Jedoch müssen die Sendungen von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden (siehe hierzu Kapitel 3.5).



Übersichtsgrafik Vermarktung von Fleisch und Schweinefleischprodukten gewonnen von Schweinen außerhalb eines Restriktionsgebietes in Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben in der Sperrzone I

3.3.3 Umgang mit anfallenden Tierischen Nebenprodukten:

Tierische Nebenprodukte, die im Rahmen der Be- und Verarbeitung von Schweinen gewonnen worden sind, die aus der Sperrzone I stammen, unterliegen keinen Verbringungs- oder Verbotsbeschränkungen. Somit wird beim Verbringen dieser auch keine Genehmigung benötigt.

Auch die Beifügung einer Veterinärbescheinigung beim Verbringen dieser Tierischen Nebenprodukte außerhalb Sperrzone I ist nicht notwendig. Dies ist unabhängig davon zu sehen, ob sich der Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb innerhalb oder außerhalb der Sperrzone I befindet.

Sofern sich der Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb innerhalb der Sperrzone I befindet, so sind für das Verbringen der Tierischen Nebenprodukten, die von Schweinen gewonnen wurden, die von außerhalb eines Restriktionsgebietes stammen ebenfalls keine Verbringungs- oder Verbotsbeschränkungen sowie Genehmigungsvorbehalte zu beachten. Eine Veterinärbescheinigung ist ebenfalls nicht erforderlich.

Werden jedoch zusätzlich räumlich oder zeitlich getrennt Schweine aus der Sperrzone II oder III geschlachtet, so muss der Betrieb eine ausreichende und nachvollziehbare Trennung bei der Gewinnung und Lagerung der Tierischen Nebenprodukte der unterschiedlichen Herkünfte vorweisen. In der Regel wird dies im Rahmen der Benennung des Schlachtbetriebes nach Art. 44 der Verordnung (EU) 2023/594 durch die zuständige Veterinärbehörde überprüft werden.

Kann dies nicht gewährleistet werden, so sind alle Tierischen Nebenprodukte so zu behandeln, als würden diese von Schweinen aus Schweinehaltungen innerhalb der Sperrzone II bzw. III stammen.

3.3.4 Anlieferung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung von anderen Schlachttieren als Schweinen

Werden in einem Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb, welcher sich innerhalb der Sperrzone I befindet, auch Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung von anderen Tieren z.B. Rindern be- und verarbeitet, so gibt es keine zu beachtenden Verbots- oder Verbringungsregeln.

Übersicht: Verbringung von Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung sowie Erzeugnissen gewonnen von anderen Schlachttieren als Schweinen:

Zerlegung / Verarbeitung (Lage) Herkunft Schweine	Sperrzone II	Sperrzone I	freies Inland	Mitglieds- staat	Drittland
Sperrzone II	✓	✓	✓	✓	✓
Sperrzone I	✓	✓	✓	✓	✓
freies Inland	✓	✓	✓	✓	✓

✓ - erlaubt

3.3.5 Be- und Verarbeitung von Wildschweinefleisch aus der Sperrzone I

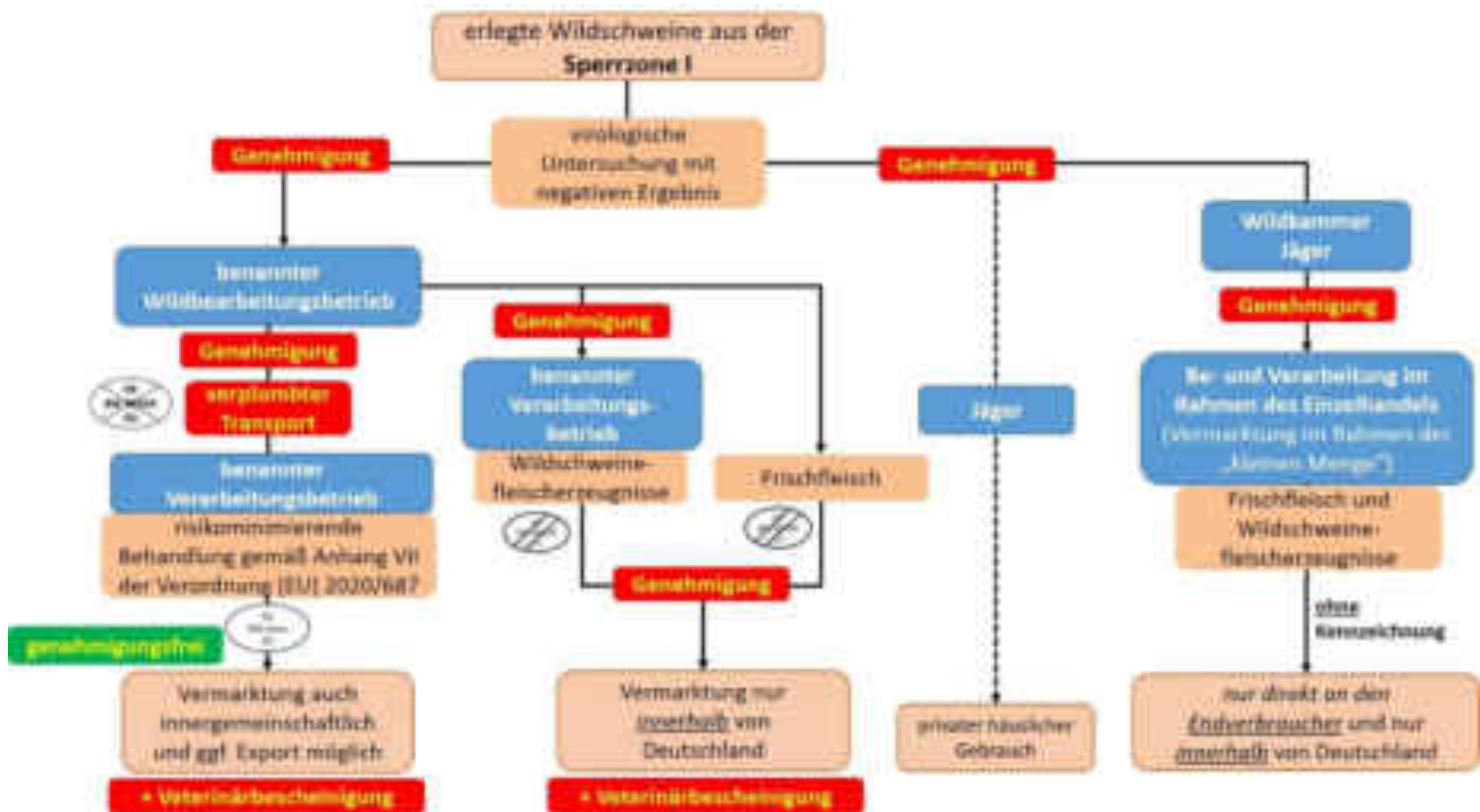
Grundsätzlich besteht ein Verbringungsverbot von ganzen erlegten Wildschweinen, von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die von Wildschweinen stammen, die innerhalb der Sperrzone I erlegt worden sind. Das Verbringungsverbot besteht sowohl innerhalb der Sperrzone, als auch für die genannten Produkte aus der Sperrzone heraus. Dies umfasst einerseits die Wildbearbeitungsbetriebe als auch den Eigenverbrauch durch den Jäger und die Vermarktung durch den Jäger im Rahmen der „kleinen Menge“.

Ggf. kann dieses Verbot je nach Seuchenlage auch auf das gesamte Hoheitsgebiet von Deutschland ausgeweitet werden.

Ausnahmen sind jedoch unter bestimmten Bedingungen möglich:

1. Nationaler Handel, inngemeinschaftlicher Handel und ggf. Export:
 - Genehmigungsvorbehalt
 - Nur aus amtlich benannten Wildbearbeitungsbetrieben
 - Das gewonnene Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung müssen einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden.
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich der ASP vorhanden sein. Das Ergebnis muss vor Beginn der risikominimierenden Behandlung vorliegen.
2. Nur nationaler Handel innerhalb von Deutschland:
 - Genehmigungsvorbehalt
 - Vermarktung
 - über örtliche Einzelhandelsgeschäfte, z.B. Metzgereien im Rahmen der „kleinen Menge“ → ohne Kennzeichnung des Fleisches oder der hieraus hergestellten Erzeugnisse oder
 - über zugelassene und benannte Wildbearbeitungsbetriebe mit dem besonderen Genuss- bzw. Identitätskennzeichen zur rein nationalen Vermarktung oder mit nachfolgender risikominimierender Behandlung (dann ist auch eine EU-weite Vermarktung möglich).
 - Für jedes Wildschwein muss ein negativer Erregernachweis hinsichtlich der ASP vorhanden sein. Das negative Ergebnis muss vor dem Verbringen der Wildschweintierkörper aus der Wildkammer des Jägers vorliegen.

Alternativ kann das Fleisch dieser Wildschweine auch für den Eigengebrauch durch den Jagdausübungsberechtigten genutzt werden. Allerdings auch nur beim Vorliegen einer entsprechenden Genehmigung.



Übersichtsgrafik zur Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Wildschweinen aus der Sperrzone I

3.3.5.1 Umgang mit tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone I gewonnen worden sind

Grundsätzlich ist das Verbringen von Tierischen Nebenprodukten, die von Wildschweinen aus der Sperrzone I gewonnen worden sind, innerhalb und außerhalb der Sperrzone I verboten.

Ausnahmen hiervon unterliegen dem Genehmigungsvorbehalt. Hierbei ist folgendes sicherzustellen:

- In der Sperrzone I hergestellte Folgeprodukte:
Die Folgeprodukte müssen einer Behandlung unterzogen worden sein, die den Erreger der ASP sicher abtötet. Hiernach können die hergestellten Folgeprodukte national und innergemeinschaftlich gehandelt werden.
- In der Sperrzone I anfallende tierische Nebenprodukte:
 - ✓ Die Tierischen Nebenprodukte müssen im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gewonnen, transportiert und beseitigt werden.
 - ✓ Beim Transport müssen die Fahrzeuge mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet sein, welches den zuständigen Veterinärbehörden eine Echtzeitverfolgung ermöglicht.
 - ✓ Die Aufzeichnungen zum Transport sind von dem Unternehmer für mindestens 2 Monate ab dem Zeitpunkt der Verbringung aufzubewahren.
 - ✓ Verbringung darf nur innerhalb von Deutschland erfolgen.

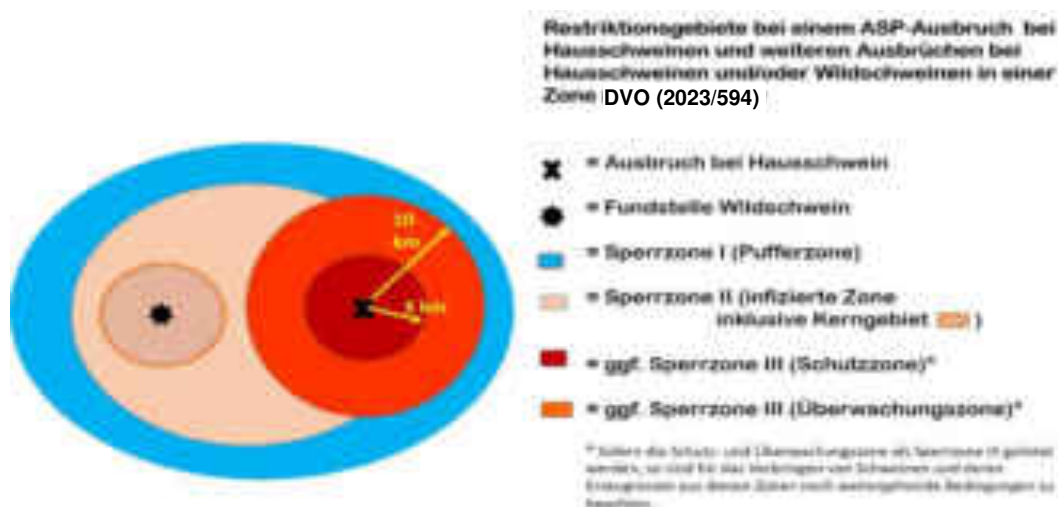
Neben dem Handelspapier müssen die Tierischen Nebenprodukte beim Transport von einer Veterinärbescheinigung begleitet werden. Die zuständige Veterinärbehörde kann jedoch beschließen, dass auf die Veterinärbescheinigung verzichtet werden kann, wenn ein alternatives System zur Rückverfolgbarkeit vorhanden ist und dieses System die Tiergesundheitsanforderungen an derartige Verbringungen erfüllt.

3.4 Gleichzeitiger ASP-Ausbruch beim Wildschwein und Hausschwein

Sofern der Ausbruch der ASP sowohl im Bereich der Hausschweine als auch im Bereich der Wildschweine in dem gleichen Gebiet festgestellt worden ist, ist davon auszugehen, dass die jeweiligen Restriktionszonen zeitnah durch die EU-Kommission im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 aufgeführt bzw. gelistet werden. Somit liegen in der Regel folgende Sperrzonen in dem betroffenen Gebiet gleichzeitig vor:

- Sperrzone II (Ausbruch der ASP bei Wildschweinen)
- Sperrzone III (Ausbruch der ASP bei Hausschweinen)
- Sperrzone I (optional – die Sperrzone II bzw. Sperrzone III umgebend)

Graphische Darstellung der Restriktionsgebiete bei einem kombinierten Ausbruch im Bereich der Haus- und Wildschweine:



Für das kombinierte Restriktionsgebiet sind die jeweiligen Vorgaben der Sperrzone I, II oder III zu beachten. Darüberhinausgehende Vorgaben sind für die Schlachtung von Schweinen, die aus diesem gemeinsamen Restriktionsgebiet stammen oder bei der Lage des Schlachthofes innerhalb einer Sperrzone I, II oder III nicht zu beachten.

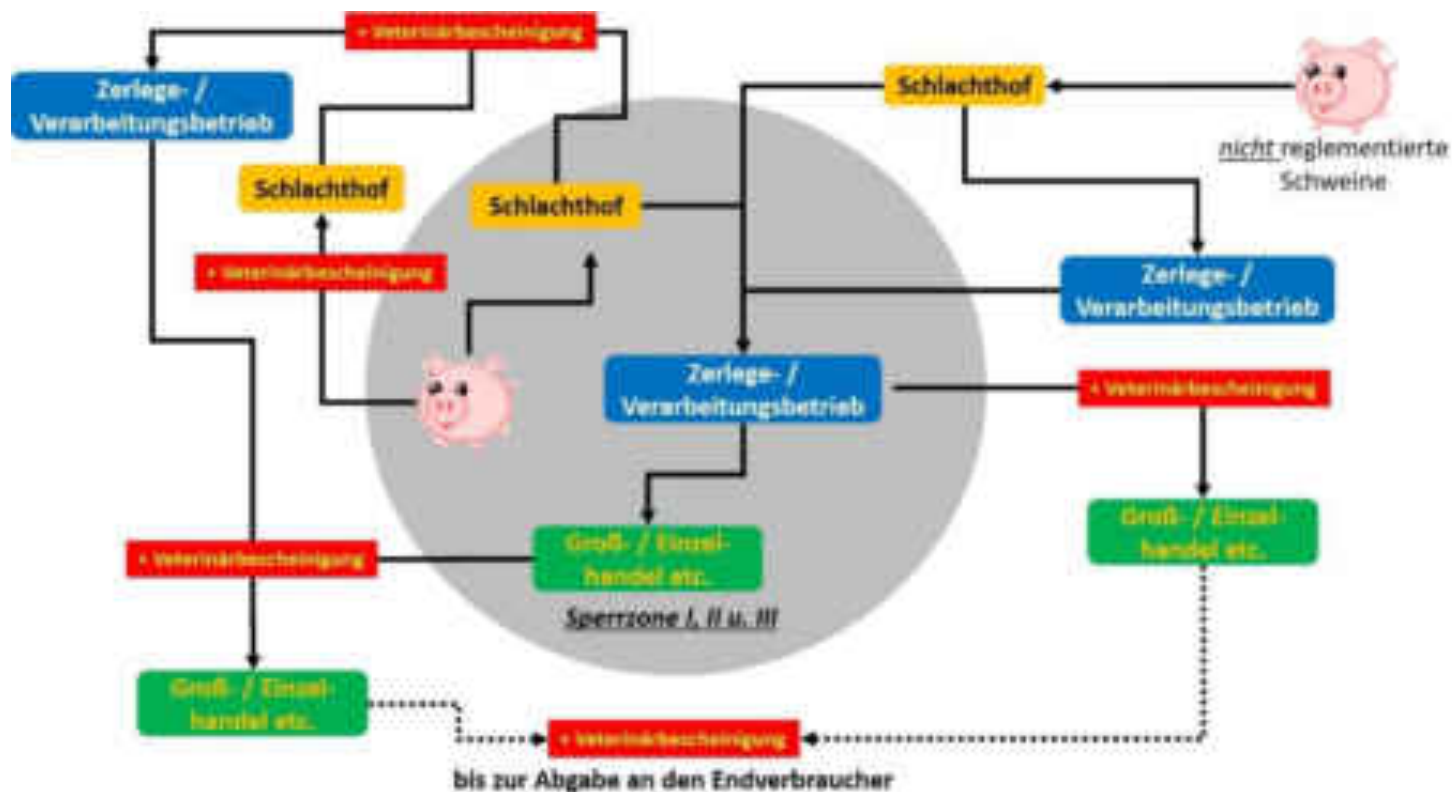
3.5 Beifügung von Veterinärbescheinigungen

3.5.1 Notwendigkeit der Beifügung einer Veterinärbescheinigung

Grundsätzlich ist die Beifügung von Veterinärbescheinigungen in folgenden Fällen notwendig:

- Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die in der Sperrzone I, II oder III bzw. in der Schutz- und Überwachungszone gehalten wurden. Hierbei ist die Herkunft der Schweine entscheidend und dies unabhängig von der Lage des **Schlachthofes** - in oder außerhalb eines Restriktionsgebietes.
- Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes gehalten worden sind, aber innerhalb der Sperrzone I, II oder III bzw. der Schutz- und Überwachungszone geschlachtet wurden. Hier ist die Lage des **Schlachthofes** entscheidend.
- Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen, die in der Sperrzone I, II oder III bzw. in der Schutz- und Überwachungszone gehalten worden sind, zur Be- und Verarbeitung in Zerlegebetrieben. Hierbei ist die Herkunft der Schweine entscheidend und dies unabhängig von der Lage des **Zerlegebetriebes** in oder außerhalb eines Restriktionsgebietes.
- Frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, die in Zerlegebetrieben innerhalb der Sperrzone I, II oder III bzw. der Schutz- und Überwachungszone be- und verarbeitet wurden und die von Schweinen stammen, die außerhalb von ASP-Restriktionsgebieten gehalten worden sind. Hierbei ist die Lage des **Zerlegebetriebes** entscheidend.
- Fleischerzeugnisse und sonstige Erzeugnisse, die aus frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt wurden, welche von Schweinen, die in der Sperrzone I, II oder III bzw. in der Schutz- und Überwachungszone gehalten worden sind, gewonnen wurden. Hierbei ist die Herkunft der Schweine entscheidend und dies unabhängig von der Lage des **Verarbeitungsbetriebes** in oder außerhalb von Restriktionsgebieten.
- Fleischerzeugnisse und sonstige Erzeugnisse, die aus frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt wurden, welche von Schweinen gewonnen worden sind, die außerhalb eines Restriktionsgebietes gehalten wurden und sich der Verarbeitungsbetrieb innerhalb einer Sperrzone I, II oder III oder der Schutz- und Überwachungszone befindet. Hierbei ist die Lage des **Verarbeitungsbetriebes** entscheidend.
- Frisches Fleisch und hieraus hergestellte Erzeugnisse, welche von Wildschweinen stammen, die in der Sperrzone I erlegt worden sind und in **Wildbearbeitungsbetrieben** be- und verarbeitet wurden.
- Fleischerzeugnisse, die einer risikominimierenden Behandlung unterzogen worden sind und von Wildschweinen stammen, die in der Sperrzone I, II oder III erlegt worden sind und in einem **Wildbearbeitungsbetrieb** be- und verarbeitet wurden.

Für die Beifügung der Veterinärbescheinigungen trägt der Lebensmittelunternehmer die alleinige Verantwortung. Ferner ist zu beachten, dass auch bei Erzeugnissen (inkl. frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung) bei welchen keine Genehmigung für das Verbringen erforderlich ist z.B. für frisches Fleisch aus der Sperrzone I, eine Veterinärbescheinigung trotzdem beim Handelsverkehr außerhalb des ASP-Restriktionsgebietes erforderlich ist.



Übersichtsdarstellung zur Beifügung von Veterinärbescheinigungen

3.5.2 Inhalt der Veterinärbescheinigung

Die notwendigen Inhalte können dem Absatz 1 des Art. 168 der Verordnung (EG) 2016/429 sowie dem Anhang der Verordnung (EU) 2020/2154 entnommen werden. Ein Muster der Veterinärbescheinigung ist in Anhang II der Verordnung (EU) 2020/2235 zu finden. Hierbei ist jedoch darauf zu achten, dass die entsprechenden Ergänzungen aufgeführt werden. Siehe hierzu für die Hausschweine den Art. 19 und für die Wildschweine den Art. 53 der Verordnung (EU) 2023/594.

3.5.3 Möglichkeiten der Nichtbeifügung einer Veterinärbescheinigung:

3.5.3.1 Nicht-Beifügung von Veterinärbescheinigungen im Bereich Fleisch und Erzeugnissen, die von Hausschweinen gewonnen worden sind

Bei den Erzeugnissen von Hausschweinen kann ggf. auf die Beifügung von Veterinärbescheinigungen verzichtet werden. Die Entscheidung bezüglich der Nichtbeifügung einer Veterinärbescheinigung wird von der zuständigen Behörde getroffen.

Grundsätzlich kann sowohl beim rein nationalen Handel (z.B. bei Fleisch, welches mit dem besonderen Genusstauglichkeitskennzeichen gekennzeichnet ist) als auch beim innergemeinschaftlichen Verkehr unter bestimmten Voraussetzungen darauf verzichtet werden.

Dies gilt sowohl für Verbringungen aus der Schutz- und Überwachungszone, als auch für die im Anhang I der Verordnung (EU) 2023/594 als Sperrzone I, II oder III gelisteten Restriktionsgebiete.

Die zuständige Veterinärbehörde muss bei ihrer Entscheidung, dass die Erzeugnisse ohne Veterinärbescheinigung außerhalb des jeweiligen Restriktionsgebietes gehandelt werden können, jedoch sicherstellen, dass die Unternehmen, welche auf die Beifügung der Veterinärbescheinigungen verzichten wollen, für die reglementierten Waren über ein alternatives System zur Rückverfolgung verfügen und dass die Seuchenbekämpfungsmaßnahmen bzw. Voraussetzungen aus der Verordnung (EU) 2023/594 vollumfänglich eingehalten werden.

Ein alternatives System der Rückverfolgbarkeit geht über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen, wie diese in Art. 18 der Verordnung (EU) 178/2002 vorgeschrieben sind, hinaus.

Durch das alternative System muss sichergestellt werden, dass neben den Lieferanten und den abnehmenden Betrieben, auch der Warenfluss der reglementierten Waren innerbetrieblich vom Wareneingang bis zum Warenausgang im Rahmen der sogenannten internen Rückverfolgung nachweislich nachvollzogen werden kann. Hierzu sollte das System entsprechend schriftlich beschrieben sein z.B. in Form von Arbeits- oder Verfahrensanweisungen.

Restriktionsgebiet	Nicht-Beifügung möglich?	Bemerkung
Schutzzone	Ja	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur im nationalen Handel ▪ Darlegung, wie die rein nationale Vermarktung sichergestellt werden soll ▪ Alternatives System zur Rückverfolgbarkeit erforderlich ▪ Erzeugnisse müssen die Tiergesundheitsanforderungen an eine solche Verbringung vollumfänglich erfüllen ▪ Entscheidung liegt bei der zuständigen Veterinärbehörde
Überwachungszone	Ja	
Sperrzone I	Ja	
Sperrzone II	Ja	
Sperrzone III	Ja	
Schweine von <u>außerhalb eines Restriktionsgebietes</u> , Lage des Lebensmittelbetriebes innerhalb Restriktionsgebiet	Ja	

Möglichkeiten zur Nicht-Beifügung von Veterinärbescheinigungen im nur nationalen Handel

Restriktionsgebiet	Nicht-Beifügung möglich?	Bemerkung
Sperrzone I	Ja	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen ersetzen die Veterinärbescheinigung ▪ Betrieb muss gemäß des Art. 44 auf Antrag amtlich benannt worden sein. <i>Gilt nicht</i> für Betriebe, die ausschließlich Erzeugnisse be- und verarbeiten, die von Schweinen aus der <u>Sperrzone I</u> oder von <u>außerhalb eines Restriktionsgebietes</u> stammen. ▪ <u>Erzeugnis-Arten:</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung, gewonnen von Schweinen aus der Sperrzone I und II ○ Erzeugnisse, die einer risikominimierenden Behandlung unterzogen worden sind, gewonnen von Schweinen aus der Sperrzone I und II ○ Frisches Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung und hieraus hergestellte Erzeugnisse, gewonnen von Schweinen außerhalb eines Restriktionsgebietes aus Lebensmittelbetrieben in den Sperrzonen I, II oder III <p>Hierbei müssen das frische Fleisch, die Nebenprodukte der Schlachtung sowie die Erzeugnisse die einschlägigen Bedingungen erfüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alternatives System zur Rückverfolgbarkeit erforderlich ▪ Erzeugnisse müssen die Tiergesundheitsanforderungen an eine solche Verbringung vollumfänglich erfüllen ▪ Entscheidung liegt bei der zuständigen Veterinärbehörde
Sperrzone II	Ja	
Sperrzone III	Nein	
Schweine von <u>außerhalb eines Restriktionsgebietes</u> , Lage des Lebensmittelbetriebes innerhalb Restriktionsgebiet	Ja	

Möglichkeiten zur Nicht-Beifügung von Veterinärbescheinigungen beim
innergemeinschaftlichen Handel

Lebensmittelunternehmen, die sich innerhalb der Sperrzone I, II oder III befinden und im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handels auf die Beifügung von Veterinärbescheinigungen verzichten und somit die Veterinärbescheinigung durch das aufgebraute Genusstauglichkeits- bzw. Identitätskennzeichen ersetzen, müssen durch das BMEL veröffentlicht werden, so dass die EU-Kommission oder andere Mitgliedsstaaten darauf zugreifen können, sofern diese ausschließlich mit frischem Fleisch oder hieraus hergestellten Erzeugnissen von Schweinen handeln, die entweder aus der Sperrzone I oder von außerhalb eines ASP-Restriktionsgebietes stammen.

Erzeugnisse, die von Schweinen aus der Sperrzone III gewonnen worden sind, bedürfen auch nach einer risikominimierenden Behandlung für den innergemeinschaftlichen Handel der Beifügung einer Veterinärbescheinigung.

Im Zusammenhang mit der Nichtbeifügung von Veterinärzertifikaten sollte immer bedacht werden, dass es zu verstärkten Handelsrestriktionen im Bereich der Drittländer kommen kann, wenn Fleisch oder Erzeugnisse aus ASP-Restriktionsgebieten international gehandelt werden würden, obwohl dies nicht zulässig ist. Dies kann für den gesamten Bereich der Fleischwirtschaft schwerwiegende Folgen haben, da beispielsweise Drittstaaten das gesamte Bundesgebiet für den Handel mit Schweinefleisch und Erzeugnissen aus Schweinefleisch sperren könnten.

Aber auch bei innergemeinschaftlich gehandeltem Fleisch und Erzeugnissen kann das innergemeinschaftliche Verbringen von Fleisch oder Erzeugnissen, welche nur national gehandelt werden dürften, schwerwiegende Konsequenzen haben.

3.5.3.2 Nicht-Beifügung von Veterinärbescheinigungen bei Wildschweinefleisch und dessen Erzeugnissen

Auch im Bereich der Vermarktung von Wildfleischschweinefleisch und den hieraus hergestellten Erzeugnissen kann unter Einhaltung der obigen Voraussetzungen auf die Beifügung von Veterinärbescheinigungen verzichtet werden. Allerdings ist ein solcher Verzicht nur für den rein nationalen Handel möglich. Die Veterinärbescheinigung muss neben den Informationen gemäß der Verordnung (EU) 2020/2154 auch die zusätzlichen Passagen enthalten, die in der Verordnung (EU) 2023/594 vorgeschrieben sind.

4 Reinigung und Desinfektion

4.1 Entwesung, Reinigung und Desinfektion

4.1.1 Entwesung

Unter Entwesung versteht man die möglichst vollständige Vernichtung von Schadnagern (Mäuse, Ratten) und von Gliederfüßern (Insekten, Zecken, usw.), die Tierseuchenerreger übertragen und verbreiten können. Die Entwesung hat immer vor der Reinigung zu erfolgen, um ein Ausweichen der tierischen Schädlinge in umliegende Gebäude und in die Umgebung zu verhindern.

Die Entwesung kann von der zuständigen Veterinärbehörde nicht nur für den Betrieb selbst, sondern soweit erforderlich, auch für Transportfahrzeuge und Ausrüstungsgegenstände angeordnet werden.

Für die Durchführung der Entwesung ist das Hinzuziehen professioneller, IHK-geprüfter Schädlingsbekämpfer sinnvoll. Dabei sollten regional ansässige Unternehmen bevorzugt werden, da diese mit der Resistenzlage bei den Schadnagern im Gebiet besser vertraut sein dürften.

Für die bei der Schadnager- und Insektenbekämpfung anzuwendenden Mittel gilt die Bekanntmachung der geprüften und anerkannten Mittel und Verfahren zur Bekämpfung von tierischen Schädlingen nach dem Infektionsschutzgesetz ([Liste von Bekämpfungsmitteln](#)).

4.1.2 Reinigung

Ziel der Reinigung ist die optische Sauberkeit, d. h. an Gegenständen oder Einrichtungen sind keine Verunreinigungen mehr zu erkennen.

Durch die Reinigung werden ASP-Viren mechanisch beseitigt bzw. zum Teil durch die Reinigungsmittel abgetötet. Eine gründliche Reinigung führt bereits zu einer erheblichen Erregerabnahme (bis zu 99,9 %). Dies entspricht einer Verminderung der Anzahl der Keime um den Faktor 1000.

Durch die anschließende Desinfektion erfolgt nochmals eine deutliche Abnahme der Viren in der gleichen Größenordnung wie bei der Reinigung (bis zu 99,9 %; um den Faktor 1000).

Werden die Oberflächen und Gegenstände vor der Desinfektion nicht vollständig von sichtbarem Schmutz befreit, entspricht die Desinfektionswirkung bei der Keimreduktion lediglich einer guten Reinigung. Die Desinfektionswirkung ist in diesem Fall unzureichend und es kann zur Virusübertragung durch die verunreinigten Gegenstände kommen, an denen noch eine große Anzahl an ASP-Viren haftet.

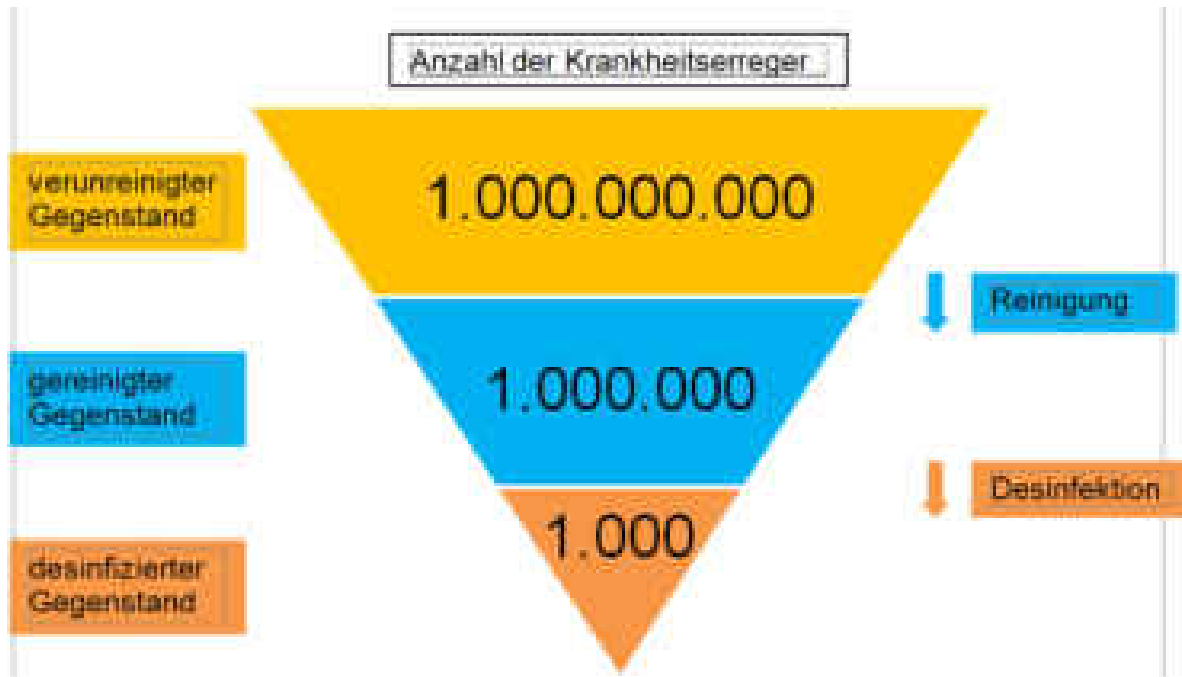


Abbildung: Verringerung der Anzahl der Keime auf einem verunreinigten Gegenstand durch Reinigung und Desinfektion

Fazit: Es ist zwingend notwendig, vor der Desinfektion Einrichtungen, Gegenstände und Hände so zu reinigen, dass an ihnen kein sichtbarer Schmutz mehr anhaftet. Dies gilt insbesondere für ungleichmäßige, strukturierte Oberflächen wie z. B. für die Rillen zwischen den Noppen der Gummistiefel!

Welche Faktoren sind für eine wirksame Reinigung wichtig?

Die Reinigungswirkung wird beeinflusst durch:

- die Art und Menge des verwendeten Reinigungsmittels
- die Konzentration des Reinigungsmittels
- die Eignung der Beschaffenheit von Oberflächen zu reinigender Gegenstände
- die mechanische Bearbeitung der Oberflächen und Gegenstände
- die Reinigungsdauer
- die Temperatur der Reinigungslösung und der zu reinigenden Gegenstände

Wird einer dieser Faktoren verändert, müssen einer oder mehrere der übrigen Faktoren ebenfalls geändert werden, um den gleichen Effekt zu erzielen. Haftet die Verschmutzung beispielweise stärker an, ist fester und länger zu schrubben, um die Verschmutzung zu entfernen.

Bei der Auswahl von Reinigungsmitteln sind folgende Aspekte zu beachten:

- Materialeigenschaften und Empfindlichkeit gegenüber Reinigungsmitteln (Was soll gereinigt werden?)
- Umfang und Beschaffenheit der Verschmutzung
- Personenschutz
- Umweltverträglichkeit
- Kosten

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind neben der Wirksamkeit insbesondere die Personen- und Materialverträglichkeit zu beachten, d.h. es sind vor dem Gebrauch die Sicherheitsdatenblätter zu beachten und beim Umgang mit den Mitteln und deren Einsatz ist eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu verwenden. Beim Umgang mit Konzentraten saurer oder alkalischer Reiniger ist besondere Vorsicht geboten!

4.1.3 Desinfektion

Ziel einer Desinfektion ist die Abtötung bzw. Inaktivierung der ASP-Viren und gegebenenfalls weiterer Krankheitserreger. Bei ordnungsgemäßer Durchführung (insbesondere mit einer gründlichen vorherigen Reinigung) wird mit der Desinfektion die Anzahl der ASP-Viren, die an einem Gegenstand o. ä. haften, so stark verringert, dass sich Schweine bei Kontakt mit desinfiziertem Material, Gegenständen oder Oberflächen nicht mehr anstecken können. Wurde im Vorfeld die Reinigung nicht gründlich durchgeführt, insbesondere bei unzureichender Entfernung von Eiweißen bzw. eiweißhaltigen Ablagerungen z.B. Blut, Fetten kommt es zum sogenannten Eiweißfehler. Hierbei führt das Desinfektionsmittel zu einer Koagulation der Eiweiße. Hierbei können Krankheitserreger von diesen koagulierten Eiweißen umschlossen werden und das Desinfektionsmittel kann diese nicht mehr abtöten. Je nach eingesetztem Desinfektionsmittel ist die Relevanz des Eiweißfehlers größer oder kleiner.

Die Desinfektion kann durch chemische, wie z. B. gegen Viren wirksame Desinfektionsmittel (DVG-Liste Desinfektion in Tierhaltung) oder physikalische Verfahren, wie beispielsweise hohe Temperaturen, erreicht werden.

Das ASP-Virus gehört zu den sogenannten behüllten Viren, die einen Überzug bestehend aus zwei dünnen Lagen aus Fett besitzen. Ohne diese Ummantelung sind solche Viren nicht ansteckungsfähig, so dass eine Zerstörung der Fetthülle zur Inaktivierung des Erregers führt. Dieser Umstand ist von Vorteil für die Bekämpfung, da alle Mittel, die Fett angreifen, bei der Verringerung der Virenbelastung hilfreich sind, z. B.:

- Reinigungsmittel, Seife (s. dazu 13.2 Reinigung)
- Heiße Temperaturen ($\geq 70^{\circ}\text{C}$)
- Desinfektionsmittel (z. B. auf Alkoholbasis)

Einschränkungen in der Bekämpfung sind beim ASP-Virus dennoch gegeben, da das Virus trotz Hülle sehr unempfindlich gegenüber einer Behandlung mit Säuren oder Laugen ist. Daher müssen geeignete Desinfektionsmittel sorgfältig ausgewählt werden. Die Verwendung von Handelspräparaten wird empfohlen.

Grundsätzliche Anforderungen an Desinfektionsmittel, die gegen ASP-Viren eingesetzt werden:

- möglichst breites Wirkungsspektrum gegenüber Viren und insbesondere gegen ASP-Viren
- möglichst kurze Einwirkzeit, um ASP-Viren schnell und sicher abzutöten
- breiter Temperaturbereich, in dem sie wirken
- kein oder nur geringer Eiweißfehler (Wirkungsverlust in Verbindung mit Eiweiß)
- nur geringe Geruchsbelästigung

- gute Materialverträglichkeit
- umweltfreundlich
- keine oder nur geringe Haut- und Schleimhautreizung bei Kontakt

Weitere ausführliche Hinweise werden auch in der [Empfehlungen des Friedrich-Loeffler-Instituts über Mittel und Verfahren für die Durchführung einer tierseuchenrechtlich vorgeschriebenen Desinfektion](#), sowie auf den Seiten der [Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft \(DVG\)](#) zur Verfügung gestellt.

4.2 Entwesungs-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in einem Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb als Kontaktbetrieb

Sofern in einem Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb mit dem ASP-Erreger kontaminiertes Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung oder sonstige Schweineerzeugnisse angeliefert und ggf. schon be- und verarbeitet worden sind, werden neben der Ermittlung der Warenströme und der Beseitigung von möglicherweise kontaminierter Ware auch Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch die zuständige Veterinärbehörde angeordnet werden.

4.2.1 Entwesung

Die Entwesung ist auf Anordnung der zuständigen Behörde durchzuführen.	Die im Betrieb vorhandenen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind zu überprüfen und ggf. zu ergänzen.
Ergänzende Hinweise	Alle Maßnahmen sollten möglichst unter Einbeziehung örtlich erfahrener Fachkräfte (z. B. IHK-geprüfte Schädlingsbekämpfer) durchgeführt werden.
Bedeutung	<p>Zecken, aber auch Insekten oder Schadnager gelten als mögliche ASP-Überträger. Ziel der Entwesung ist die Unterbrechung der Übertragungskette und die Ausschaltung möglicher weiterer Virusquellen.</p> <p>Mit dieser Maßnahme soll insbesondere die weitere Verbreitung im Betrieb und die Verschleppung der ASP aus diesem in weitere Schweinehaltungsbetriebe oder in die Wildschweinpopulation verhindert werden.</p>
Inhalt	<p>Sofern ein Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb im Rahmen der epidemiologischen Ermittlungen als ASP-Kontaktbetrieb identifiziert wurde, wird durch die zuständige Veterinärbehörde eine Schadnager- sowie ggf. Insektenbekämpfung angeordnet.</p> <p>Die Entwesungsmaßnahmen erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ immer vor der Reinigung ✓ mit Hilfe amtlich zugelassener Mittel ✓ unter amtlicher Aufsicht und nach den Weisungen des amtlichen Tierarztes <p>❖ Anlage 5 Merkblatt: Entwesung</p>

4.2.2 Reinigung und Desinfektion

Vorschrift	Im Falle einer Einstufung des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes als Kontaktbetrieb, da im Betrieb kontaminiertes Fleisch bzw. Nebenprodukte der Schlachtung be- und verarbeitet wurden.
Anordnung/Anweisung	Die Maßnahme ist gesetzlich vorgeschrieben und wird im Regelfall durch die zuständige Veterinärbehörde angeordnet
Bedeutung	Diese Maßnahme bezweckt die möglichst vollständige Eliminierung vorhandener ASP-Viren und damit des Seuchenherdes. Sie ist Voraussetzung, dass der betroffene Betrieb bzw. die betroffenen Betriebsabteilungen wieder im Rahmen der Lagerung, Zerlegung sowie Be- und Verarbeitung genutzt werden können. Mit der Vernichtung der Ansteckungsquelle soll zudem die Verbreitung und Verschleppung des Virus in Schweinehaltungsbetriebe bzw. die Wildschweinpopulation verhindert werden.
Inhalt	<p>Die verwendeten Desinfektionsmittel müssen in der eingesetzten Konzentration von der zuständigen Behörde zugelassen sein (z.B. DVG-Liste Desinfektion in Tierhaltung bzw. in Lebensmittelbetrieben).</p> <p>Alle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden unter behördlicher Aufsicht und nach Weisung des amtlichen Tierarztes durchgeführt.</p> <p>Ablauf der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen</p> <p><u>Vorläufige Reinigung und Desinfektion:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kontaminiertes Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung und hieraus hergestellte Erzeugnisse werden mit Desinfektionsmittel besprüht und anschließend in lecksicheren und abgeschlossenen Behältnissen zur Beseitigung verbracht. ✓ Gewebeteile und Blut, müssen sorgfältig erfasst und beseitigt werden. ✓ Nach der Entfernung der oben genannten Erzeugnisse müssen alle Flächen und Ausrüstungen, die Kontakt zu den infizierten Rohmaterialien und den hieraus hergestellten Erzeugnissen hatten, mit Desinfektionsmittel besprüht werden. <p>Das Desinfektionsmittel muss für <u>mindestens 24 Stunden</u> auf den behandelten Oberflächen verbleiben. Ausrüstungsgegenstände, Materialien bzw. Oberflächen, die nach dem Waschen und Desinfizieren nach wie vor kontaminiert sein könnten, sind zu vernichten z.B. Oberflächen aus unbehandeltem Holz.</p> <p>Um die Weiterverbreitung des Virus zu verhindern sind folgende Maßnahmen erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ständige Desinfektionseinrichtungen für Schuhwerk sowie Desinfektionsmatten und -wannen; Schuhe müssen vor Desinfektion gereinigt werden

- ✓ Vorübergehende Installation einer Desinfektionsanlage
- ✓ Bereitstellung von Schutzkleidung und Duschen
- ✓ Abschaltung der Belüftung

Endgültige Reinigung- und Desinfektion:

- ✓ Alle Flächen müssen mit fettlöslichem Mittel von Fettresten und Schmutz befreit und mit kaltem Wasser abgespült werden
- ✓ danach erneutes Einsprühen mit Desinfektionsmittel
- ✓ 7 Tage danach müssen die Betriebsräume und Ausrüstungen erneut gereinigt und desinfiziert werden.

Frühestens 24 Stunden nach Beendigung der endgültigen Reinigung und Desinfektion kann die Be- und Verarbeitung in den Räumlichkeiten wieder aufgenommen werden. Somit ergibt sich eine Mindestdauer für die Einstellung der Nutzungsbeschränkung der betroffenen Räumlichkeiten für 9 Tage.

[Anlage 6 Merkblatt: Reinigung und Desinfektion](#)

5 Kostentragung und Rechtsvorschriften

5.1 Kostentragung

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die aufgrund tierseuchenrechtlicher Anordnungen unschädlich zu beseitigen sind, werden nicht entschädigt. Die Kosten hierfür sind von den Unternehmen selbst zu tragen.

5.2 Rechtsvorschriften

Europäisches Recht:

VERORDNUNG (EU) 2016/429 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“ – AHL)

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2020/687 DER KOMMISSION vom 17. Dezember 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Vorschriften für die Prävention und Bekämpfung bestimmter gelisteter Seuchen

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2023/594 DER KOMMISSION vom 16. März 2023 mit besonderen Seuchenbekämpfungsmaßnahmen in Bezug auf die Afrikanische Schweinepest und zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) 2021/605

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2020/689 DER KOMMISSION vom 17. Dezember 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Vorschriften betreffend Überwachung, Tilgungsprogramme und den Status „seuchenfrei“ für bestimmte gelistete und neu auftretende Seuchen

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2020/2154 DER KOMMISSION vom 14. Oktober 2020 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Tiergesundheits-, Bescheinigungs- und Meldeanforderungen bei Verbringungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die von Landtieren stammen, innerhalb der Union

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2020/2235 DER KOMMISSION vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigung, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG

Nationales Recht:

Gesetz zur Vorbeugung vor und Bekämpfung von Tierseuchen (Tiergesundheitsgesetz, TierGesG) in der Neufassung vom 21. November 2018 (BGBl. I 2018, 1938)

Verordnung zum Schutz gegen die Schweinepest und die Afrikanische Schweinepest (Schweinepest-Verordnung (SchWPestV)) in der Neufassung vom Dezember 2018 (BGBl. I 2018, 2594)

Verordnung über das innergemeinschaftliche Verbringen sowie die Einfuhr und Durchfuhr von Tieren und Waren (Binnenmarkt-Tierseuchenschutz-Verordnung (BmTierSSchV) vom 6. April 2005 (BGBl. I S. 997)

Verordnung über hygienische Anforderungen beim Halten von Schweinen (Schweinehaltungshygieneverordnung (SchHaltHygV)) in der Neufassung vom 02.04.2014 (BGBl. I 2014, 326)

6 Anlagen

6.1 Anlage 1: Vordruck: Listung der Ansprechpartner

<i>Veterinäramt</i>
<i>Bürgermeisteramt / Landratsamt</i>
<i>Straße</i>
<i>PLZ Ort</i>

Ansprechpartner und verantwortliche Person des Betriebs für die zuständige/n Tiergesundheitsbehörde/n und für die Umsetzung behördlicher Maßnahmen am Zerlege- und Bearbeitungsbetrieb:

Betriebsname:	
VVVO-Nummer/Registriernummer des Betriebs: DE 08 _____	
Zulassungs-Nr.: BW __.__.____	
Lebensmittelrechtlich Verantwortlicher:	
Straße und Hausnummer:	
Postleitzahl und Ort:	
Telefon:	Fax:
E-Mail:	Mobil:

Beantragung von Ausnahmegenehmigungen/Verplombungen etc.	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Stellvertretung:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Ansprechpartner für epidemiologische Nachforschungen und die Rückverfolgung von Fleisch und Fleischerzeugnissen etc.	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Stellvertretung:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:

Ansprechpartner zur Unterstützung behördlicher Maßnahmen	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Stellvertretung:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Ansprechpartner und verantwortliche Person für den Betriebsbereich Zerlegung	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Stellvertretung:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Ansprechpartner und verantwortliche Person für den Betriebsbereich Verarbeitung	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Stellvertretung:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:
Sonstige:	Name und Vorname: Telefon-Nr.: Fax-Nr.: Mailadresse:

Der zuständigen Veterinärbehörde mitgeteilt am _____ um _____ Uhr.

Ort, Datum, Unterschrift Verantwortlicher für die Mitteilung an die Behörde

6.2 Anlage 2: Musteranschreiben an Kunden

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg hat am <Datum>über den (Verdacht) Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Baden-Württemberg, im Land-/Stadtkreis XY, mitgeteilt und dabei über die Überwachungs- und Bekämpfungsmaßnahmen in den Restriktionsgebieten informiert.

Die Afrikanische Schweinepest ist eine für Schweine ansteckende Erkrankung. Für Tiere anderer Arten und Menschen besteht keine Gefahr. Folglich sind Schweinefleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweinefleisch für Verbraucher völlig unbedenklich. Da ein umfassendes Überwachungs- und Bekämpfungskonzept durchgeführt wird, ist es unwahrscheinlich, dass Erzeugnisse von infizierten Schweinen in den Handel gelangen.

Mit der Information über den ASP-Ausbruch hat unsere Firma/ unser Betrieb alle in letzter Zeit ausgelieferten, beziehungsweise derzeit zur Auslieferung anstehenden Waren überprüft, ob sie den einschlägigen Vorgaben der Schweinepest-Verordnung und des einschlägigen EU-Rechts entsprechen. Dies ist uneingeschränkt der Fall.

Weiterhin möchten wir Sie darüber informieren, dass

... [Maßnahmen Erzeugnisse]

... [Betrieb liegt (nicht) in Restriktionsgebiet liegt.]

... [Hinweis auf Kontaktstelle des Betriebs für Anfragen]

Sie werden um Verständnis, für eventuelle Verzögerungen bei gebeten.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage: Pressemitteilung MLR

6.3 **Anlage 3: Antragsvordruck auf Benennung eines Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes gemäß Art. 44 der Verordnung (EU) 2023/594**

Name des Betriebs
Straße
PLZ Ort
Zulassungs-Nr.:

Veterinärbehörde
Bürgermeisteramt / Landratsamt
Straße
PLZ Ort

Eingegangen bei der zuständigen
Behörde am:

Antrag auf Benennung eines Lebensmittelbetriebes zur Zerlegung, Be- und Verarbeitung von Fleisch bzw. Nebenprodukten der Schlachtung gemäß Art. 44 der Verordnung (EU) 2023/594

1. Betriebsdaten

Name des Betriebes	. Zulassungsnummer
Straße/Hausnummer / Ortsteil	PLZ + Ort
Telefon	Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:

Name, Vorname
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

Antrag für folgende Betriebsbereiche:

- Zerlegung
- Be- und Verarbeitung von Fleisch + Blut
- Be- und Verarbeitung von Nebenprodukten der Schlachtung
- Kühl- und Tiefkühl lagern (als eigenständige Tätigkeit)
- Wildbearbeitungsbetrieb

Herkunft der Schweine, von welchen das Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung bzw. des Wildschweinefleisches, die im Betrieb zerlegt und/oder be- und verarbeitet werden sollen, gewonnen / erlegt worden sind.

<input type="checkbox"/>	Sperrzone II (infizierte Zone)	<input type="checkbox"/>	Sperrzone I (Pufferzone)
<input type="checkbox"/>	Keinem Restriktionsgebiet (ASP-freies Gebiet)	<input type="checkbox"/>	Sperrzone III (Schutz- und Überwachungszone)
<input type="checkbox"/>	Schutzzone ⁷	<input type="checkbox"/>	Überwachungszone ¹

2. Kontaktdaten des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens zur Kontaktaufnahme: *Freiwillige Angabe*

Name: _____ Telefon: _____

Mobil: _____ Fax: _____

Anlagen für die amtliche Benennung nach Art. 44 in Verbindung Art. 46 der Verordnung (EU) 2023/594

Im o.g. Betrieb ist gewährleistet, dass die Vorgaben des Art. 46 in Verbindung mit Art. 44 der Verordnung (EU) 2023/594 nachvollziehbar und nachweislich eingehalten werden.

Hierzu sind im Betrieb folgende Dokumente vorhanden und sind diesem Schreiben in Anlage beigefügt:

- Dokumentierte Arbeitsanweisungen und Verfahrensbeschreibungen zur Umsetzung der Vorgaben des Buchstaben a des Art. 43 der Verordnung (EU) 2021/605.
- Das relevante Betriebspersonal wurde zur Anwendung der Arbeitsanweisungen und Verfahrensanweisungen geschult. Die Durchführung der Schulung wurde mit Datum und Unterschrift durch die Mitarbeiter bestätigt.
- Benennung der nachfolgenden Lieferketten, sofern keine unmittelbare Abgabe an den Endverbraucher erfolgt.
- Konzept zur Trennung zwischen Schweinefleisch bzw. Schweinefleischerzeugnissen bzw. Schweineerzeugnissen, welche nur national gehandelt werden dürfen und solchen die auch innergemeinschaftlich gehandelt oder ggf. exportiert werden dürfen⁸

⁷ Ohne Listung bzw. im Vorfeld der Listung im Anhang I der Verordnung (EU) 2021/605

⁸ entlang der gesamten Herstellungs- bzw. Produktionskette sowie unter Berücksichtigung der Lagerung

Sonstige Dokumente:

_____ den, ____ . ____ . _____
Ort und Datum

Unterschrift (**Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer**)

6.4 **Anlage 4: Antragsvordrucke zum Verbringen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen aus den Restriktionsgebieten**

6.4.1 **Anlage 4a: Für die Sperrzone II sowie die infizierte Zone (Ausbruch der ASP beim Wildschwein)**

<i>Veterinäramt</i>
<i>Bürgermeisteramt / Landratsamt</i>
<i>Straße</i>
<i>PLZ Ort</i>

Eingegangen bei der zuständigen
Behörde am:



Antrag für die Genehmigung zum Verbringen von frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung und Fleischerzeugnissen und sonstigen Erzeugnissen, gewonnen von Schweinen aus einem Haltungsbetrieb in der Sperrzone II sowie der infizierten Zone

(Art. 14 in Verbindung mit Art. 41 und 42 der Verordnung (EU) 2023/594)

Befindet sich der Abnehmer im deutschen Inland?

<input type="checkbox"/> NEIN	<input type="checkbox"/> JA
-------------------------------	-----------------------------

1. Betriebsdaten des verbringenden bzw. ausführenden Betriebes:

Betriebsname:	
Zulassungsnummer (fünfstellig): BW _____ (soweit vorhanden)	
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:	
Straße und Hausnummer:	
Postleitzahl und Ort:	
Telefon:	Fax: <i>Freiwillige Angabe</i>
E-Mail: <i>Freiwillige Angabe</i>	Mobil: <i>Freiwillige Angabe</i>




- Der genannte Betrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß Art. 44 in Verbindung Art. 46 der Verordnung (EG) 2023/594

Antrag gemäß:

- Art. 41 (1) für den nur nationalen Handel
- Art. 41 (2) ggf. nur nationaler Handel
- risikominimierende Behandlung (vorgesehen oder durchgeführt)
 - Kennzeichnung mit besonderem Genuss- bzw. Identitätskennzeichen
- Art. 42 für den innergemeinschaftlichen Handel und ggf. Export

2. Angaben zum Schweinefleisch bzw. Schweinefleischerzeugnissen

Hiermit wird der Antrag gestellt, zur Verbringung folgender Sendung:

Produktbezeichnung:	
Menge:	
Aufgebrachtes Identitätskennzeichen	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
Produktionsdatum:	
Lieferdatum der Rohmaterialien:	
Eingangschargen-Nr.:	
Datum der Verbringung (geplant):	
Ausgangschargen-Nr.:	

Schweine wurden mit einer Genehmigung nach folgender Vorgabe der Verordnung (EU) 2023/594 zum Schlachtbetrieb verbracht:

- Art. 24 Absatz. 1 und 2
 + Einhaltung von Art. 15 Absatz 1 Buchstabe a (sogenannte Residenzpflicht, Bedingung für den innergemeinschaftlichen Handel gemäß Art. 42)
 Art. 24 Absatz. 3

3. Angaben zum Vorlieferanten (Schlachthof / Zerlegebetrieb):

Name des Betriebes		Zulassungs-Nr.:
		_____-_____-_____-_____-_____- Länderkürzel + 5-stellige Nummer
Straße/Hausnummer / Ortsteil		PLZ + Ort
Telefon		Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>		E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortliche Kontaktperson des Betriebes:

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

Lage:

Freies Inland Sperrzone I Sperrzone II bzw. infizierte Zone
 Sperrzone III Schutzzone Überwachungszone
 anderer EU-Mitgliedsstaat

! Beachte: bei mehreren Abnehmern kann diese Seite kopiert und mehrfach ausgefüllt werden!

4. Angaben zum abnehmenden Lebensmittelbetrieb

Name des Betriebes	Ggf. Zulassungsnummer: _____	
	Länderkürzel z.B. BW _____	
Straße/Hausnummer / Ortsteil	PLZ + Ort	
Telefon	Mobil	<i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>gabe</i>	<i>Freiwillige An-</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer des Bestimmungsbetriebes:

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

- Der Bestimmungsbetrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß Art. 44 in Verbindung mit Art. 46 der Verordnung (EG) 2023/594

Ort, Datum, Unterschrift (Antragsteller)

6.4.2 Anlage 4b Für die Sperrzone III sowie Schutz und Überwachungszone (Ausbruch der ASP beim Hausschwein)

Veterinäramt
Bürgermeisteramt / Landratsamt
Straße
PLZ Ort

Eingegangen bei der zuständigen
Behörde am:



Antrag für die Genehmigung zum Verbringen von Schweinefleisch, Nebenprodukten der Schlachtung gewonnen von Schweinen aus einem Haltungsbetrieb in der Sperrzone III bzw. der Schutz- oder Überwachungszone sowie den hieraus hergestellten Erzeugnissen (Art. 33 oder 49 der Verordnung (EU) 2020/687 und Art. 43 der Verordnung (EU) 2023/594)

1. Betriebsdaten des verbringenden bzw. ausführenden Betriebes:

Betriebsname:	
Zulassungsnummer (fünfstellig): BW _ _ _ _ _ (soweit vorhanden)	
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:	
Straße und Hausnummer:	
Postleitzahl und Ort:	
Telefon:	Fax: <i>Freiwillige Angabe</i>
E-Mail: <i>Freiwillige Angabe</i>	Mobil: <i>Freiwillige Angabe</i>

- Der genannte Betrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß Art. 44 in Verbindung mit Art. 46 der Verordnung (EG) 2023/594

Antrag gemäß: Art. 33 ⁹ / Art. 49 ¹⁰ oder Artikel 43 ¹⁰ zum Verbringen

- von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung zu einem amtlich benannten Verarbeitungsbetrieb zur risikominimierenden Behandlung gemäß Art. 33 der Verordnung (EU) 2020/687
- von frischem Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung für den rein nationalen Handel, Kennzeichnung mittels besonderem Identitätskennzeichen gemäß Art. 44 der Verordnung (EU) 2021/605




⁹ Verordnung (EU) 2020/687 für die Schutzzone Art. 33 & für die Überwachungszone Art. 49

¹⁰ Verordnung (EU) 2023/594 für die Sperrzone III

- Erzeugnissen im Nachgang an die risikominimierende Behandlung gemäß dem Anhang VII der Verordnung (EU) 2020/687
- zum innergemeinschaftlichen Handel und ggf. Export
- für den rein nationalen Handel
(Kennzeichnung mittels dem besonderen Identitätskennzeichen)

2. Angaben zum Schweinefleisch bzw. Nebenprodukten der Schlachtung

Hiermit wird der Antrag gestellt, zur Verbringung folgender Sendung:

Produktbezeichnung:	
Menge:	
Aufgebrachtes Identitätskennzeichen	<input type="checkbox"/>  zur risikominimierenden Behandlung <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  nach risikominimierender Behandlung
Produktionsdatum:	
Lieferdatum Rohmaterialien:	
Eingangschargen-Nr.:	
Datum der Verbringung (geplant):	
Ausgangschargen-Nr.:	

Schweine wurden mit einer Genehmigung nachfolgender Vorgabe der Verordnung (EU) 2021/605 zum Schlachtbetrieb verbracht:

- Art. 29 Absatz 1 bis 4 – Compliant¹ Schweine
- Art. 29 Absatz 5 - Non-Compliant¹ Schweine (nur zur risikominierenden Behandlung)
- Art. 30 Absatz 1 und 2 – Compliant¹ Schweine (innerhalb derselben Zone – ohne Vorliegen von außergewöhnlichen Umständen)
- Art. 30 Absatz 3 - Non-Compliant¹ Schweine (nur zur risikominierenden Behandlung)

¹ Non-Compliant-Schweine sind Schweine, die aus Schweinehaltungsbetrieben in der Sperrzone III stammen, nicht alle Verbringungsvoraussetzungen vollumfänglich erfüllen. Näheres siehe Art. 29 (5) und Art. 30 (3) der Verordnung (EU) 2023/594

3. Angaben zum Vorlieferanten (Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb):

Name des Betriebes	Ggf. Reg.Nr. nach ViehVerkV DE _ _ _ _ _ ersten beiden Ziffern Bundesland
Zulassungs-Nr. _ _ _ _ _	
Straße/Hausnummer / Ortsteil	PLZ + Ort
Telefon	Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortliche Kontaktperson des Betriebes:

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

Lage:

- Freies Inland Sperrzone I Sperrzone II bzw. infizierte Zone
 Sperrzone III Schutzzone Überwachungszone
 anderer EU-Mitgliedsstaat

! Beachte: bei mehreren Abnehmern kann diese Seite kopiert und mehrfach ausgefüllt werden!

4. Angaben zum abnehmenden Lebensmittelbetrieb:

Lage:

Freies Inland
 Sperrzone I
 Sperrzone II
 Sperrzone III
 Schutzzone
 Überwachungszone
 anderer Mitgliedsstaat

Name des Betriebes	Ggf. Zulassungsnummer: Länderkürzel z.B. BW
Straße/Hausnummer / Ortsteil	PLZ + Ort
Telefon	Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer des Bestimmungsbetriebes:

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

- Der Bestimmungsbetrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß Art. 44 in Verbindung mit Art. 46 der Verordnung (EG) 2023/594

Ort, Datum, Unterschrift (Antragsteller)

6.4.3 Anlage 4c Antrag zum Verbringen von Wildschweinefleisch und Erzeugnissen aus Wildschweinefleisch

6.4.3.1 Wildschweinetierkörper von der Wildkammer zur Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb oder einen örtlichen Betrieb des Einzelhandels zur Vermarktung im Rahmen der „kleinen Menge“

Veterinäramt
Bürgermeisteramt / Landratsamt
Straße
PLZ Ort

Eingegangen bei der zuständigen
Behörde am:



Antrag für die Genehmigung zum Verbringen von Wildschweinetierkörpern und frischem Fleisch von Wild- schweinen aus der Sperrzone I, II bzw. der infizierten Zone oder III (Art. 49, 51 und 52 der Verordnung (EU) 2023/594)

1. Angaben zum Jagdausübungsberechtigten (Antragsteller)

Name des JAB			
Straße + Hausnummer I		PLZ + Ort	
Telefon	Mobil	<i>Freiwillige Angabe</i>	
Fax	E-Mail	<i>Freiwillige Angabe</i>	

Ort der Wildkammer siehe Wohnadresse JAB
falls von Wohnadresse abweichend:

Straße + Hausnummer
PLZ + Ort

Negativbefund bezüglich Ergebnisses des ASP-Erreger-Identifizierungstests mit Datum vom __. __. ____ liegt dem Antrag bei.

Das negative Ergebnis der Trichinenuntersuchung liegt vor: ja nein

2. Daten abnehmender Betrieb

- zur Lieferung an einen amtlich benannten Wildbearbeitungsbetrieb
- zur Abgabe an einen örtlichen Einzelhandelsbetrieb im Rahmen der „kleinen Menge“¹¹
- zur Abgabe von Wild in der Decke bzw. Wildschweinefleisch direkt an den Endverbraucher

Angaben zum Lebensmittelbetrieb:

Bezeichnung:	
Ggf. Zulassungs-Nr.: _____ . _____	
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:	
Straße und Hausnummer:	
Postleitzahl und Ort:	
Telefon:	Fax: <i>Freiwillige Angabe</i>
E-Mail: <i>Freiwillige Angabe</i>	Mobil: <i>Freiwillige Angabe</i>

- Der genannte Betrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß des Art. 44 der Verordnung (EG) 2023/594

Bei der Abgabe unmittelbar an den Endverbraucher

Vorname + Nachname des Abnehmers	
Straße + Hausnummer	PLZ + Ort
Telefon	Ggf. Mobil-Nr.

¹¹ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Absatz 1 Buchstabe e

3. Angabe zur Herkunft der Wildschweinetierkörper

Herkunft der Wildschweine:

Freies Inland Sperrzone I Sperrzone II bzw. infizierte Zone
 Sperrzone III Schutzzone Überwachungszone

Kennzeichnung Wildschweine	
Erlegeort:	Gemarkung / Ort:
Menge:	
Erlegedatum:	
Name der kundigen Person bzw. des sachkundigen Jägers	Vorname + Name
Datum der Verbringung (geplant):	

Ort, Datum, Unterschrift (Antragsteller)

6.4.3.2 Verbringen aus benannten und zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben

Veterinäramt
Bürgermeisteramt / Landratsamt
Straße
PLZ Ort

Eingegangen bei der zuständigen
Behörde am:



**Antrag für die Genehmigung zum Verbringen
von Wildschweinefleisch und Erzeugnissen aus Wildschweinefleisch, gewonnen in einem Wildbearbeitungsbetrieben von Wildschweinen aus den Sperrzonen I, II bzw. der infizierten Zone oder III, sowie aus Wildbearbeitungsbetrieben in den Sperrzonen I, II bzw. der infizierten Zone oder III**
(Art. 49, 51 und 52 der Verordnung (EU) 2023/594)

1. Betriebsdaten des Wildbearbeitungsbetriebes:

Betriebsname:	
Zulassungsnummer (fünfstellig): BW _ _ _ _ _	
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:	
Straße und Hausnummer:	
Postleitzahl und Ort:	
Telefon:	Fax: <i>Freiwillige Angabe</i>
E-Mail: <i>Freiwillige Angabe</i>	Mobil: <i>Freiwillige Angabe</i>

- Der genannte Betrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß des Art. 44 der Verordnung (EG) 2023/594




Antrag gemäß: Art. 51 ¹³ oder Absatz 1 Art. 52 ¹³ oder Absatz 2 Artikel 52 ¹²:

- zu benannten Verarbeitungsbetrieb zur risikominimierenden Behandlung gemäß Art. 33 der Verordnung (EU) 2020/687
- für den rein nationalen Handel, Kennzeichnung mittels dem besonderem Genuss- bzw. Identitätskennzeichen gemäß Art. 44 der Verordnung (EU) 2021/605

¹² Verordnung (EU) 2023/594

2. Angaben zum Wildschweinefleisch bzw. Erzeugnissen aus Wildschweinefleisch

Hiermit wird der Antrag gestellt, zur Verbringung folgender Sendung:

Produktbezeichnung:	
Menge:	
Aufgebrachtes Identitätskennzeichen	<input type="checkbox"/>  zur risikominimierenden Behandlung <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  nach risikominimierender Behandlung
Produktionsdatum:	
Lieferdatum Rohmaterialien:	
Eingangschargen-Nr. / Kennzeichen Tierkörper	
Datum der Verbringung (geplant):	
Ausgangschargen-Nr.:	

3. Angaben zum Vorlieferanten (Jagdausübungsberechtigten / JAB):

Name des JAB	
Straße + Hausnummer I	PLZ + Ort
Telefon	Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Ort der Wildkammer siehe Wohnadresse JAB
falls von Wohnadresse abweichend:

Straße + Hausnummer
PLZ + Ort

Herkunft der erlegten Wildschweine:

Freies Inland Sperrzone I Sperrzone II bzw. infizierte Zone
 Sperrzone III Schutzzone Überwachungszone

! Beachte: bei mehreren Abnehmern kann diese Seite kopiert und mehrfach ausgefüllt werden!

4. Angaben zum abnehmenden Lebensmittelbetrieb:

Lage:

Freies Inland Sperrzone I Sperrzone II Sperrzone III
 Schutzzzone Überwachungszone anderer Mitgliedsstaat

Name des Betriebes	Ggf. Zulassungsnummer: Länderkürzel z.B. BW
Straße/Hausnummer / Ortsteil	PLZ + Ort
Telefon	Mobil <i>Freiwillige Angabe</i>
Fax <i>Freiwillige Angabe</i>	E-Mail <i>Freiwillige Angabe</i>

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer des Bestimmungsbetriebes:

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail)

- Der Bestimmungsbetrieb besitzt eine amtliche Benennung gemäß Art. 44 in Verbindung mit Art. 46 der Verordnung (EG) 2023/594

Ort, Datum, Unterschrift (Antragsteller)

6.5 Anlage 5: Merkblatt: Entwesung



Entwesung:

Unter Entwesung versteht man die möglichst vollständige Vernichtung von Schadnagern (Mäuse, Ratten) und von Gliederfüßern (Insekten, Zecken, usw.), die Tierseuchenerreger übertragen und verbreiten können.

Bei Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben, die als ASP-Kontaktbetrieb bestätigt wurden, ordnet die zuständige Veterinärbehörde auch Maßnahmen zur Entwesung an:

- ☛ Alle Tätigkeiten zur Entwesung erfolgen unter amtlicher Aufsicht und nach den Weisungen des amtlichen Tierarztes
- ☛ Die Entwesungsmaßnahmen erfolgen immer vor der Reinigung
- ☛ Zur Entwesung sind amtlich zugelassene Mittel zu verwenden (s. Link: <https://www.umweltbundesamt.de/dokument/liste-ss-18-infektionsschutzgesetz>).

Konzept zum grundsätzlichen Ablauf einer Entwesung:

- ☛ Ausbringung von Ködern als Sperrgürtel rund um die Grundstücksgrenzen des Betriebes und um die Gebäude
- ☛ Nach der vorläufigen Desinfektion und der Entfernung von kontaminierten Fleisch und Wurstwaren erfolgt die Insektenbekämpfung mit Langzeitwirkung.
- ☛ Erst hiernach erfolgt in Rücksprache mit der zuständigen Veterinärbehörde die Schadnagerbekämpfung in den Betriebsräumen. Um eine Beeinträchtigung der Schadnagerbekämpfung zu vermeiden, ist es notwendig, dass die Köderausbringung erst nach der ggf. durchzuführenden Insektenbekämpfung erfolgt.
- ☛ Es ist darauf zu achten, Köder rechtzeitig nachzulegen und die Schädlingsbekämpfung konsequent weiterzuführen.

Alle Maßnahmen sollten möglichst unter Einbeziehung örtlich erfahrener Fachkräfte (professionelle und IHK-geprüfte Schädlingsbekämpfer) durchgeführt werden.

Quellen:

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit; „Entwesung im Tierseuchenfall“

6.6 Anlage 6: Merkblatt: Reinigung und Desinfektion



Reinigung und Desinfektion:

Reinigung ist die möglichst vollständige Beseitigung allen Schmutzes, insbesondere von Ausscheidungen infizierter Tiere. Die Reinigung bezweckt, dass bei der nachfolgenden Desinfektion die ASP-Viren dem Desinfektionsmittel ohne Wirkungsverlust ausgesetzt werden.

Zweck der Desinfektion ist die Abtötung bzw. Inaktivierung der ASP-Viren zur Vernichtung des Seuchenherdes.

Weitere ausführliche Hinweise werden auch in der [Empfehlungen des Friedrich-Loeffler-Instituts über Mittel und Verfahren für die Durchführung einer tierseuchenrechtlich vorgeschriebenen Desinfektion](#) zur Verfügung gestellt.

- Bei dem verwendeten Desinfektionsmittel sind die Herstellerangaben bezüglich der Kontakt-/Einwirkzeit, die Temperaturvorgaben für den optimalen Desinfektionserfolg und ggf. Wechselwirkungen mit anderen Mitteln zu berücksichtigen.
- Eine Rekontamination von bereits gereinigten oder desinfizierten Flächen z.B. durch Spritzwasser ist zu vermeiden.

Grundsätzlich kann zwischen der vorläufigen Reinigung und Desinfektion und der endgültigen Reinigung und Desinfektion unterschieden werden.



Vorläufige Reinigung und Desinfektion:

- a. Kontaminierte Rohware und hergestellte Fleisch- und Wurstwaren müssen mit Desinfektionsmittel besprüht werden und in abgeschlossenen und lecksicheren Fahrzeugen oder Behältern bis zur Abholung durch ein Transportfahrzeug des Zweckverbandes für Tierische Nebenprodukte (vormals TBA) gelagert werden.
- b. Gewebeteile und Blut die im Rahmen von der Be- und Verarbeitung des Fleisches sowie der Nebenprodukte der Schlachtung angefallen sind müssen entfernt und ordnungsgemäß beseitigt werden.
- c. Nach der Beseitigung der kontaminierten Erzeugnisse und der Gewebsreste müssen alle möglicherweise kontaminierten Bereiche und Ausrüstungsgegenstände desinfiziert werden.
- d. Das Desinfektionsmittel muss für mindestens 24 Stunden auf den Oberflächen verbleiben.
- e. Ausrüstungsgegenstände und Oberflächen, die nicht gereinigt und desinfiziert werden können z.B. raue Oberflächen aus unbehandeltem Holz, sind anderweitig zu vernichten z.B. durch verbrennen. Dies muss ggf. mit der örtlichen Feuerwehr und dem Veterinäramt abgestimmt werden.



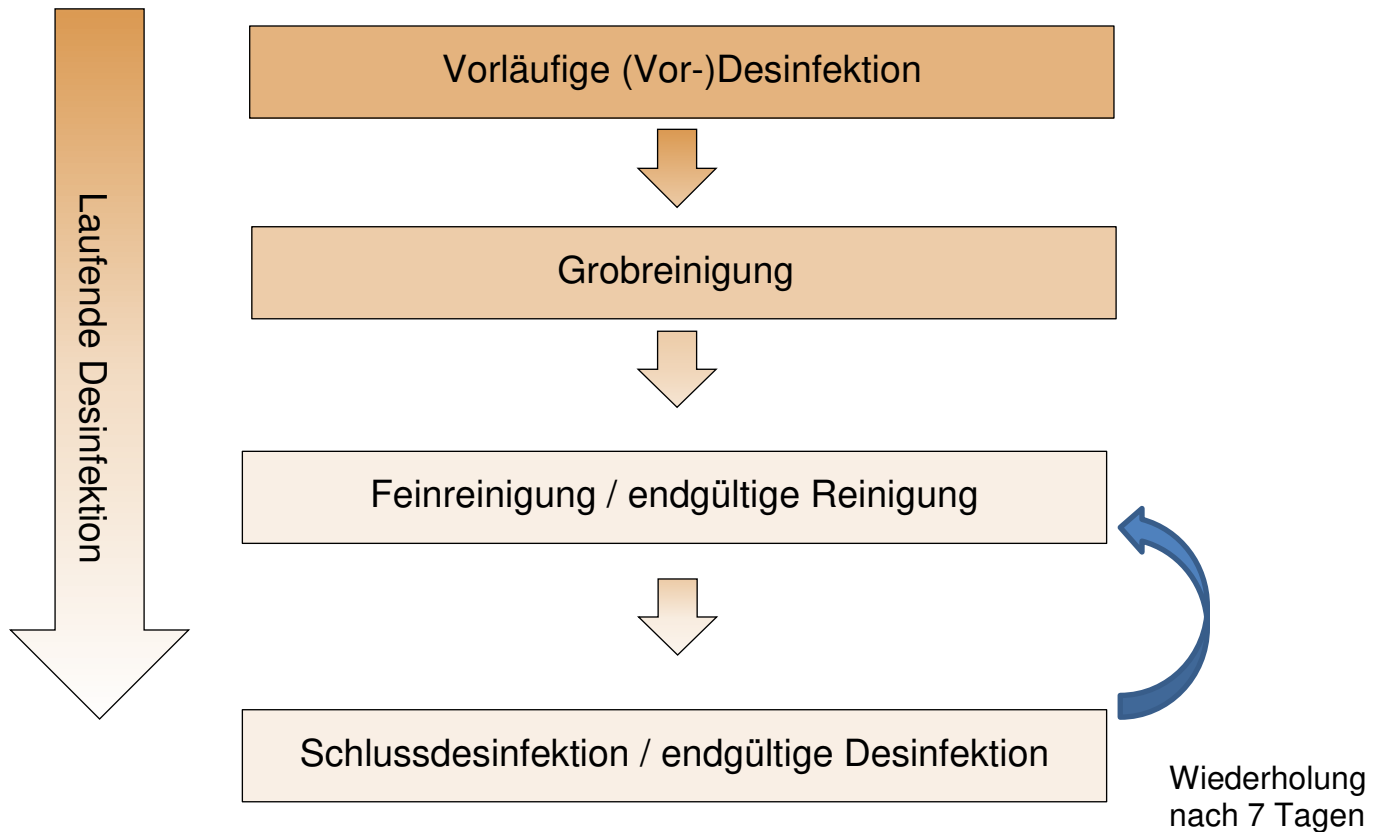
Endgültige Reinigung und Desinfektion:

- a. Alle Oberflächen und Ausrüstungsgegenstände müssen gründlich gereinigt werden, so dass ggf. noch vorhandene Fettverschmutzungen beseitigt sind.

Anschließend sind diese mit einem wirksamen Desinfektionsmittel zu benetzen.

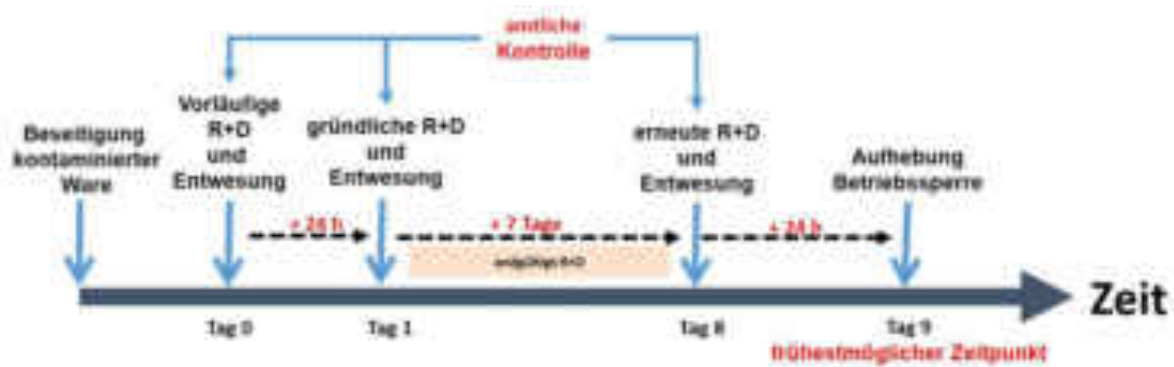
- b. Die Reinigung und Desinfektion ist nach 7 Tagen zu wiederholen.

Ablaufschema der Reinigung und Desinfektion bei ASP:



☒ Alle Tätigkeiten zur Reinigung und Desinfektion erfolgen unter behördlicher Aufsicht und nach den Weisungen des amtlichen Tierarztes!

- (1) Die Reinigung und Desinfektion müssen dokumentiert und nach Abschluss von amtlichem Tierarzt abgenommen werden!
- (2) Übersichtsbild zur Reinigung, Desinfektion und Entwesung bei der Bestätigung des Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetriebes als Kontaktbetrieb.
- (3) Frühestens nach 9 Tagen der Bestätigung als ASP-Kontaktbetrieb kann die Sperre des Betriebes bzw. der Betriebsbereiche aufgehoben werden.



Desinfektionsmittel:

s. DVG-Liste: Desinfektion in Tierhaltung; Webadresse (unveränderter Link):

<http://www.desinfektion-dvg.de/index.php?id=2150>

Grundsätzliche Hinweise zur Reinigung

- ☞ Die Reinigung verfolgt das Ziel, Schmutz, organische Materialien von Flächen und Einrichtungen zu entfernen.
- ☞ Zur Reinigung sollte heißes Wasser verwendet werden. Der Zusatz von Reinigungsmitteln (Fettlösung) ist bei ASP vorgeschrieben.
- ☞ Reinigungsmittel, z. B.:
 - ✓ Sodalösung (3 kg Soda auf 100 l heißen Wassers)
 - ✓ Seifenlösung (3 kg Schmierseife auf 100 l heißen Wassers)
 - ✓ Handelspräparate
- ☞ Bei Frost: Zugabe von Auftausalz (Kochsalz) zu Reinigungslösung:
 - ✓ bis -10°C: 1,6 kg Salz auf je 10 l Wasser
 - ✓ bis -20°C: 3,0 kg Salz auf je 10 l Wasser
 Das Salz muss sich vor Anwendung vollständig lösen.
 Anstelle von Auftausalz kann auch ein handelsübliches Frostschutzmittel verwendet werden (Dosierung nach Herstellerangaben)
- ☞ Wenn möglich, ist die Verwendung eines Hochdruckreinigers einer Reinigung "von Hand" vorzuziehen. Bewährt haben sich Hochdruckreiniger mit einem Betriebsdruck von mind. 40-100 bar mit einer Wassertemperatur über 40° C. Die Geräte sollten mit einer Zumisch- und Dosiereinrichtung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ausgerüstet sein.
- ☞ Beim Einsatz von Hochdruckreinigern ist darauf zu achten, dass bereits gereinigte Flächen durch Spritzwasser nicht wieder verunreinigt werden, d. h. immer nur in eine Richtung reinigen

Grundsätzliche Hinweise zur Auswahl und Verwendung von Desinfektionsmitteln

- ☣ Je nach Desinfektionsmittel entsprechende Arbeitsschutzmaßnahmen beachten: Schutzkleidung, Schürzen, Handschuhe, Schutzbrille, ggf. Gasmasken einsetzen
- ☣ Desinfektionsmittel zur Verwendung:
Die Desinfektionsmittel und ihre Konzentration müssen von der zuständigen Behörde amtlich zugelassen sein, um die Abtötung des ASP-Virus zu gewährleisten. Dies ist beispielsweise bei entsprechender Listung dieser Mittel durch die DVG (Link: [DVG-Liste Desinfektion in Tierhaltung](#)) gegeben. Die Verwendung von Handelspräparaten wird grundsätzlich empfohlen.
Neben den Angaben der Hersteller sind folgende Voraussetzungen / Kriterien zu beachten:
 - Wirkungsbereich: Behüllte Viren
 - Temperatur: 10°C
 - Wirkstoffe: empfohlen: Sauerstoffabspalter + Organische Säuren
- ! Möglichst kurze Einwirkzeiten
- ! Peressigsäurepräparate: Kombination mit Puffersubstanz empfohlen, um material-schädigende Wirkung zu verringern.
- ! die in der Liste angegebene Gebrauchskonzentration ist bei ASP in der doppelten Konzentration zu verwenden
- ! Alle Angaben gelten für Temperaturen von 20°C. Für niedrigere Temperaturen sind entsprechend wirksame Mittel** (z. B. Peressigsäure) auszuwählen, die Konzentration zu erhöhen bzw. der Einsatzbereich zu beheizen.

Weitere ausführliche Hinweise werden auch in der [Empfehlungen des Friedrich-Loeffler-Instituts über Mittel und Verfahren für die Durchführung einer tierseuchenrechtlich vorgeschriebenen Desinfektion](#) zur Verfügung gestellt.

Quellen:

Text:

Strauch u. Böhm, Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und Veredelungswirtschaft, Enke-Verlag, 2002;
Prof. Dr. Reinhard Böhm, Skriptum Tierseuchendesinfektion (20.05.2008), Umwelthygiene-Tierhygiene, Universität Hohenheim;
Tierseucheninfo Niedersachsen, Desinfektion;
TSBH Mecklenburg-Vorpommern, MFB-05-644-00, Hinweise Reinigung und Desinfektion ASP (06.05.2004);
Geltende Rechtsgrundlagen zu ASP in den jeweils gültigen Fassungen;

Icons:

erstellt von [Freepik](#) von www.flaticon.com

6.7 Anlage 7: Merkblatt: Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen



Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen:

Transportfahrzeuge stellen hinsichtlich einer möglichen Verschleppung des ASP-Virus vom bestätigten Kontaktbetrieb zu anderen Betrieben ein besonders hohes Risiko dar. Die konsequente Einhaltung von Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben ist daher zwingend notwendig, um eine mögliche Weiterverbreitung des Virus auf diesem Wege zu verhindern.

Grundsätzlich gelten für Fahrzeuge die nachfolgenden Hinweise zur Reinigung und zur Auswahl und Verwendung von Desinfektionsmitteln.

Weitere ausführliche Hinweise werden auch in der [Empfehlungen des Friedrich-Loeffler-Instituts über Mittel und Verfahren für die Durchführung einer tierseuchenrechtlich vorgeschriebenen Desinfektion](#) zur Verfügung gestellt.


Grundsätzliche Hinweise zur Reinigung


Die Reinigung verfolgt das Ziel, Schmutz, organische Materialien von Flächen und Einrichtungen zu entfernen.

- ☛ Zur Reinigung sollte heißes Wasser verwendet werden. Der Zusatz von Reinigungsmitteln (Fettlösung) ist bei ASP vorgeschrieben.
- ☛ Reinigungsmittel, z. B.:
 - ✓ Sodalösung (3 kg Soda auf 100 l heißen Wassers)
 - ✓ Seifenlösung (3 kg Schmierseife auf 100 l heißen Wassers)
 - ✓ Handelspräparate
- ☛ Bei Frost: Zugabe von Auftausalz (Kochsalz) zu Reinigungslösung:
 - ✓ bis -10°C: 1,6 kg Salz auf je 10 l Wasser
 - ✓ bis -20°C: 3,0 kg Salz auf je 10 l Wasser

Das Salz muss sich vor Anwendung vollständig lösen.
Anstelle von Auftausalz kann auch ein handelsübliches Schutzmittel verwendet werden
(Dosierung nach Herstellerangaben)
- ☛ Die Verwendung eines Hochdruckreinigers ist unumgänglich. Bewährt haben sich Hochdruckreiniger mit einem Betriebsdruck von mind. 40-100 bar mit einer Wassertemperatur über 40° C. Die Geräte sollten mit einer Zumis- und Dosiereinrichtung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ausgerüstet sein.
- ☛ Beim Einsatz von Hochdruckreinigern ist darauf zu achten, dass bereits gereinigte Flächen durch Spritzwasser nicht wieder verunreinigt werden, d. h. immer nur in eine Richtung reinigen

Grundsätzliche Hinweise zur Auswahl und Verwendung von Desinfektionsmitteln

 Je nach Desinfektionsmittel entsprechende Arbeitsschutzmaßnahmen beachten: Schutzkleidung, Schürzen, Handschuhe, Schutzbrille, ggf. Gasmasken einsetzen

 Desinfektionsmittel zur Verwendung:
Die Desinfektionsmittel und ihre Konzentration müssen von der zuständigen Behörde amtlich zugelassen sein, um die Abtötung des ASP-Virus zu gewährleisten. Dies ist beispielsweise bei entsprechender [Listung dieser Mittel durch die DVG](#) gegeben. Die Verwendung von Handelspräparaten wird grundsätzlich empfohlen.

Neben den Angaben der Hersteller sind folgende Voraussetzungen / Kriterien zu beachten:

- Wirkungsbereich: behüllte Viren
- Temperatur: 10°C
- Wirkstoffe: empfohlen: Sauerstoffabspalter + Organische Säuren

! Möglichst kurze Einwirkzeiten

! Peressigsäurepräparate: Kombination mit Puffersubstanz empfohlen, um material-schädigende Wirkung zu verringern.

! die in der Liste angegebene Gebrauchskonzentration ist bei ASP in der doppelten Konzentration zu verwenden

! Alle Angaben gelten für Temperaturen von 20°C. Für niedrigere Temperaturen sind entsprechend wirksame Mittel** (z. B. Peressigsäure) auszuwählen, die Konzentration zu erhöhen bzw. der Einsatzbereich zu beheizen.

FREI


Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen in seuchenfreien Zeiten:


In seuchenfreien Zeiten gelten über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen hinaus keine Vorgabe für die zum Transport eingesetzten Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge.

ASP

Im ASP-Verdachts- bzw. Ausbruchsfall sind darüber hinaus die nationalen und europäischen Rechtsgrundlagen zur Bekämpfung der ASP zu beachten und deren Anforderungen zu erfüllen (Schweinepestverordnung, Vorgaben der Verordnung (EU) 2020/687 und zusätzlich im Falle einer „Listung“ die Vorgaben der Verordnung (EU) 2021/605).

Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und Ausrüstungsgegenständen beim Transport aus oder in Restriktionsgebiete(n):


 Wildschweinausbruch: infizierte Zone (Sperrzone II), Pufferzone (Sperrzone I)

 Hausschweinausbruch: Schutzzone, Überwachungszone sowie ggf. Sperrzone III und Sperrzone I



Alle Tätigkeiten zur Reinigung und Desinfektion erfolgen unter behördlicher Aufsicht und nach den Weisungen des amtlichen Tierarztes!

Reinigung und Desinfektion müssen dokumentiert und – sofern eine amtliche Abnahme verlangt wird – nach Abschluss von amtlichem Tierarzt abgenommen werden!

 1. Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und Ausrüstungsgegenständen beim Transport von Schweinefleisch und Erzeugnissen aus Schweinefleisch aus Lebensmittelbetrieben aus Restriktionsgebieten bzw. Betrieben, die Fleisch und Nebenprodukten gewonnen von Schweinen aus Restriktionsgebieten, be- und verarbeiten.	
Entwesung (soweit erforderlich)	
Durchführung	✓ nach Anweisung des amtlichen Tierarztes: Entwesung des Frachtraums
Vorläufige (Vor-) Desinfektion	
Durchführung	✓ Einweichen der Flächen mit Desinfektionsmittel (0,4 l Gebrauchslösung je m ²) ✓ Einwirkdauer: mindestens 15 min
Grobreinigung	
Durchführung	✓ Entfernung von losen Verunreinigungen (besenrein) ✓ Abmontieren von Einbauten, Gerätschaften, die eine wirksame Reinigung und Desinfektion behindern würden, und gesonderte Reinigung und Desinfektion dieser Teile
Reinigung	
Durchführung	✓ Gründliche Reinigung mit Hochdruckreiniger: 50 bar bei 60°C ✓ Neben Laderaum (Boden, Wände, Rampen) unbedingt v. a. auch Radkästen, Reifen und Fahrzeugunterseite reinigen! ✓ Abfließendes Schmutzwasser nach Anweisung des amtlichen Tierarztes so beseitigen, dass eine Ausbreitung von Virus ausgeschlossen ist ✓ Wasserreste entfernen und / oder trocknen lassen
Schlussdesinfektion	
Durchführung	✓ Einsprühen mit Desinfektionsmittel: auch hier zwingend Laderaum, Radkästen, Reifen und Fahrzeugunterseite, zusätzlich die gesamte Außenseite des Fahrzeugs ✓ 0,4 l Gebrauchslösung je m ² ✓ Wichtig: bei Desinfektion noch feuchter Flächen muss Konzentration des Desinfektionsmittels verdoppelt werden ✓ Einwirkzeit: mindestens 30 min. ✓ Vor einer erneuten Nutzung zum Transport von Erzeugnissen müssen die Oberflächen vollständig abgetrocknet sein.

Desinfektionsmittel:

s. DVG-Liste: Desinfektion in Tierhaltung; Webadresse (unveränderter Link):

<http://www.desinfektion-dvg.de/index.php?id=2150>

Quellen:

Geltende Rechtsgrundlagen zu ASP (s. o.) in den jeweils gültigen Fassungen; Tierseucheninfo Niedersachsen, Desinfektion;

Icons: Openclipart bzw. [Freepik](http://www.flaticon.com) von www.flaticon.com

6.8 Anlage 8: Merkblatt: Persönliche Hygiene



Persönliche Hygiene:

Zur persönlichen Hygiene gehören alle Maßnahmen, die eventuell anhaftende Erreger an Kleidung, Schuhen, Haut oder Haaren reduzieren bzw. vernichten, so dass eine mögliche Seuchenübertragung durch Personen unterbunden sowie die eigene Gesundheit geschützt wird.

Die persönliche Hygiene ist ein wesentlicher Bestandteil der Biosicherheit und zugleich die wichtigste und einfachste Maßnahme, um eine Einschleppung von Krankheitserregern wie z. B. dem ASP-Virus in einen Schweinehaltungsbetrieb oder aber aus einem infizierten Schweinebestand in die Wildschweinepopulation zu verhindern.

Grundsätzliche Maßnahmen zur persönlichen Hygiene	
Arbeitskleidung	<ul style="list-style-type: none"> - Verwendung ausschließlich am Arbeitsplatz - strikte Trennung von Arbeits- und privater Kleidung (reiner / unreiner Bereich / Tierbereich / Sozialräume) - mind. täglicher Wechsel und bei sichtbarer Verschmutzung - Dienstkleidung wird durch Arbeitgeber gewaschen
Schuhe	<ul style="list-style-type: none"> - Gummistiefel oder wasserdichte Sicherheitsschuhe: <ul style="list-style-type: none"> • rutschfest • guter Halt • leicht zu reinigen und zu desinfizieren - Reinigung und Desinfektion spätestens vor Pausen sowie am Ende der täglichen Arbeit; bei sichtbarer Verschmutzung ggf. öfters - strikte Trennung zwischen reinem / unreinen Bereich
Hände	<ul style="list-style-type: none"> - Händewaschen und -desinfektion - Fingernägel sind gepflegt und kurz - keinen Schmuck an den Händen; ansonsten muss am Arbeitsplatz getragener Schmuck ggf. gereinigt und desinfiziert werden; dies gilt auch für Piercing
Haare	<ul style="list-style-type: none"> - Haare fallen nicht ins Gesicht - ggf. ist ein Haarschutz zu tragen (Schutzhaube, Kappe, Haarnetz)
Essen, Trinken und Rauchen	<ul style="list-style-type: none"> - Mitgebrachte Nahrungsmittel und Tabakwaren müssen in den ausgewiesenen Personalaufenthaltsräumen verbleiben

Persönliche Schutzausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Bei Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen (Mantel oder Schürze, Einmalhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzmasken). Dies dient dem Schutz vor Gesundheitsschäden durch <ul style="list-style-type: none"> - aggressive Chemikalien (Desinfektionsmittel) - die Erreger selbst bei Arbeiten mit erhöhter Kontaminationsgefahr (Spritzer, Aerosolbildung etc.)
------------------------------	---



Hygienische Händedesinfektion

Die Reinigung und Desinfektion der Hände ist eine grundlegende Maßnahme zur Verringerung von aktiven und übertragbaren Krankheitserregern. Diese werden dadurch nicht nur entscheidend in der Anzahl reduziert, sondern im Falle des ASP-Virus zusätzlich auch abgetötet.

Folgende Voraussetzungen sind dabei zu beachten:

- ☉ Die eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie -verfahren müssen gegen das ASP-Virus wirksam sein
- ☉ Es wird empfohlen, die vom Robert-Koch-Institut (RKI) gelisteten, gegen das ASP-Virus wirksamen Desinfektionsmittel einzusetzen (Wirkungsbereich B, viruzid); s. anliegende Zusammenstellung*
Quelle: Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und-verfahren
Stand: 31. Oktober 2017 (17. Ausgabe)
Link: [RKI-Desinfektionsmittelliste](#)
- ☉ Die Haut an den Händen muss gesund und gepflegt sein; geschädigte Haut brennt beim Desinfizieren und vermindert die Bereitschaft zur Händedesinfektion
- ☉ Hände und insbesondere Fingernägel müssen vor der Desinfektion sauber sein
- ☉ Die Fingernägel müssen kurzgeschnitten sein und mit den Fingerkuppen abschließen
- ☉ Die vorgeschriebene Einwirkzeit des Desinfektionsmittels muss eingehalten werden; ist das Mittel bereits vor Ablauf der Zeit verdunstet, muss eine weitere Dosis aufgebracht werden
- ☉ Ein Desinfektionsplan sollte erstellt und sichtbar im Hygienebereich bzw. am Händewaschbecken ausgehängt werden. Der Plan sollte die verwendeten Mittel enthalten und an die betriebsspezifischen Arbeitsabläufe angepasst sein; Mustervorlage siehe Anlage 9.

- ☉ Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren; Stand: 31. Oktober 2017 (17. Ausgabe): [https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Nachtrag-anerkannte-Desinfektionsmittel-und-Verfahren-17-Ausgabe.pdf? blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Nachtrag-anerkannte-Desinfektionsmittel-und-Verfahren-17-Ausgabe.pdf?blob=publicationFile)
- ☉ Auszug der gelisteten Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis mit sog. begrenzter Virus-abtötender (viruzider) Wirkung. Diese Desinfektionsmittel wirken nur gegen Viren mit einer Hülle und damit auch gegen das behüllte ASP-Virus:

Name	Einwirkzeit (in Sek.)	Hersteller / Lieferfirma
AHD 2000	30	Lysoform
Alcoman	30	Meditrade
Alcosyn	30	DR. SCHNELL Chemie
C 20	30	Orochemie
Chirosyn Händedesinfektion	30	Orochemie
Cimo Sept Hände	30	DR. SCHNELL Chemie
desderman pure	30	Schülke & Mayr
HD 410	30	Orochemie
Hospisept	30	Lysoform
Manorapid Synergy	30	Antiseptica
Poly-Alcohol Hände-Antisepticum	30	Antiseptica
Promanum pure	30	B. Braun
Skinman clear	30	Ecolab
Skinman soft	30	Ecolab
Softa-Man	30	B. Braun
Spitacid	30	Ecolab
Sterillium	30	Bode Chemie
Sterillium classic pure	30	Bode Chemie
Sterillium med	30	Bode Chemie
Sterillium Viruguard	30	Bode Chemie

Anlage 9: Mustervorlage Reinigung und Desinfektion der Hände



Desinfektionsplan-Muster: Hygienische Händedesinfektion

Bereich	Produkt	Anwendung	Einwirkzeit	Häufigkeit	Verantwortlich
Vorab-Händereinigung bei sichtbaren Ver- schmutzungen (z. B. Blut, Ausscheidun- gen)	Washlotion XX	Washlotion mit Wasser auf- schäumen; Hände und Fin- gerzwischenräume sorgfältig waschen bis evtl. Ver- schmutzungen entfernt sind; mit Wasser abspülen und anschließend gründlich ab- trocknen	mind. 30 Sek.	Bei sichtbarer Verunrein- gung oder nach Reini- gungs- bzw. Schmutz- arbeit	alle Mitarbeiter
Händedesinfektion	Händedesinfektionsmittel nach RKV-Liste: "geradz viruzid"	mind. 3 ml auf die trockenen Hände geben, gründlich auf jeder Fläche der Hände ein- schließlich Finger, Finger- zwischenräume, Fingerringel bis zu Handgelenken verrei- ben und einwirken lassen	mind. 30 Sek. (nach RKV-Emp- fehlung)	vor Arbeitsbeginn, bei Ar- beitsunterbrechung, bei Bereichswechsel, nach Verschmutzung, nach Arbeitsbeendigung	alle Mitarbeiter
Händereinigung	Washlotion XX	Washlotion mit Wasser auf- schäumen; Hände und Fin- gerzwischenräume sorgfältig waschen bis evtl. Ver- schmutzungen entfernt sind; mit Wasser abspülen und anschließend gründlich ab- trocknen	mind. 30 Sek.	vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsunterbrechung, bei Bereichswechsel, nach Arbeitsbeendigung	alle Mitarbeiter
Händepflege	Pflegelotion XX	Lotion in die sauberen tro- ckenen Hände einreiben	bis Lotion einge- zogen ist	Nach dem Waschen und Desinfizieren, nach Arbeitsbeendigung	alle Mitarbeiter
Hautschutz	Hautschutzcreme XX	Crems in die sauberen tro- ckenen Hände einreiben	bis Lotion einge- zogen ist	Bei Bedarf, vor Feuchtarbeiten	alle Mitarbeiter