



**Federation of  
Veterinarians of Europe**

**Lebensmittelsicherheit**

**Das Konzept  
"Stable to table"**



## Einleitung

Seit den frühen sechziger Jahren hat die Europäische Union eine ganze Reihe von Maßnahmen ergriffen, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten. Dieses Vorgehen umfasst rigorose amtstierärztliche Untersuchungen, Kontrollen und Tests auf allen Ebenen der Produktion, der Verarbeitung, des Vertriebs und des Einzelhandels.

Solche Untersuchungen erfolgen auch an Produkten, die aus Drittländern in die Europäische Union eingeführt werden.

In jüngerer Zeit aufgetretene Probleme mit Lebensmitteln haben jedoch das Vertrauen der Öffentlichkeit zu der gegenwärtig praktizierten Form der Lebensmittelkontrolle stark erschüttert.

Dieser Vertrauensverlust gegenüber der Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln hat die Überzeugung reifen lassen, dass die derzeitige Art und Weise der Lebensmitteluntersuchung modernisiert und stärker vereinheitlicht werden muss, um ein Höchstmaß an Verbraucherschutz zu erreichen. Diese Ansicht wird von zahlreichen Tierärzten geteilt und unterstützt, ganz gleich, ob diese als praktische Tierärzte in der Landwirtschaft, als Amtstierärzte mit Untersuchungsaufgaben oder als Experten auf dem Gebiet des Verbraucherschutzes tätig sind.

Ein neuer Ansatz zugunsten der Lebensmittelsicherheit muss wieder Sicherheit schaffen, und dies nicht nur beim einzelnen Verbraucher, sondern in der Gesellschaft als ganzer. Um das zu erreichen, muss dieser neue Ansatz Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz miteinander in Einklang bringen, da sich das Wohlergehen und der Schutz von Tieren auch unmittelbar auf den Verbraucherschutz allgemein und auf die Lebensmittelsicherheit im besonderen auswirken können.

Im Verlauf der vergangenen 30 Jahre haben mannigfaltige sozio-ökonomische Veränderungen stattgefunden, die im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit die Notwendigkeit eines stärker integrierten Ansatzes mit sich brachten. Nachfolgend einige Beispiele:

- *Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Konsum landwirtschaftlicher Produkte haben sich verändert*
- *Die Stallungs-, Tierhaltungs- und Fütterungsverfahren gestalten sich generell immer intensiver und industrialisierter.*
- *Neuartige Tierseuchen, wie z. B. BSE sowie zoonotische über Lebensmittel übertragbare Krankheiten wie Salmonella und die verotoxischen Stämme von E.coli, sind in Erscheinung getreten und werden gravierend an Bedeutung gewinnen.*
- *Der internationale Tierhandel nimmt zu und wird mit Erweiterung der EU noch stärker expandieren.*
- *Es finden gesellschaftliche Veränderungen statt: kritisches Verhalten der Öffentlichkeit, sich wandelnder Lebensstil und höhere Qualitätsansprüche.*
- *Der Wandel sozialer Gegebenheiten hat dazu geführt, dass Fertiggerichte und Tiefkühlkost in zunehmendem Maße konsumiert werden.*
- *Der verstärkte Warenverkehr mit Produkten tierischen Ursprungs hat einerseits dem Verbraucher eine billigere und buntere Lebensmittelpalette beschert, machte es jedoch andererseits zunehmend schwieriger, den Weg eines Produkts vom Ort seiner Erzeugung bis zum Endverbraucher zu verfolgen.*

Der "Stable to table"-Ansatz für mehr Lebensmittelsicherheit zielt darauf ab, alle Glieder in der Kette der Nahrungsmittelproduktion, ausgehend von der Fütterung und Aufzucht der Tiere, lückenlos bis zu dem Punkt verfolgen zu können, wo das Lebensmittel auf dem Teller des Verbrauchers liegt.

## Die "Stable to table" -Initiative für mehr **Lebensmittel-** sicherheit

Im Jahr 1996 kam die Europäische Kommission zu dem Schluss, dass "die biologischen und chemischen Wirkstoffe, welche Vergiftung von Lebensmitteln hervorrufen, zahlreich und vielgestaltig sind, jedoch fast alle eines gemeinsam haben: sie begleiten das Tier auf dem Weg vom bäuerlichen Stall bis auf den Esstisch des Konsumenten. Aus diesem Grund ist jeder Versuch, ein hohes Maß an Verbraucherschutz zu gewährleisten, ohne zu berücksichtigen, was die gesamte Produktionskette entlang vor sich geht, zum Scheitern verurteilt."

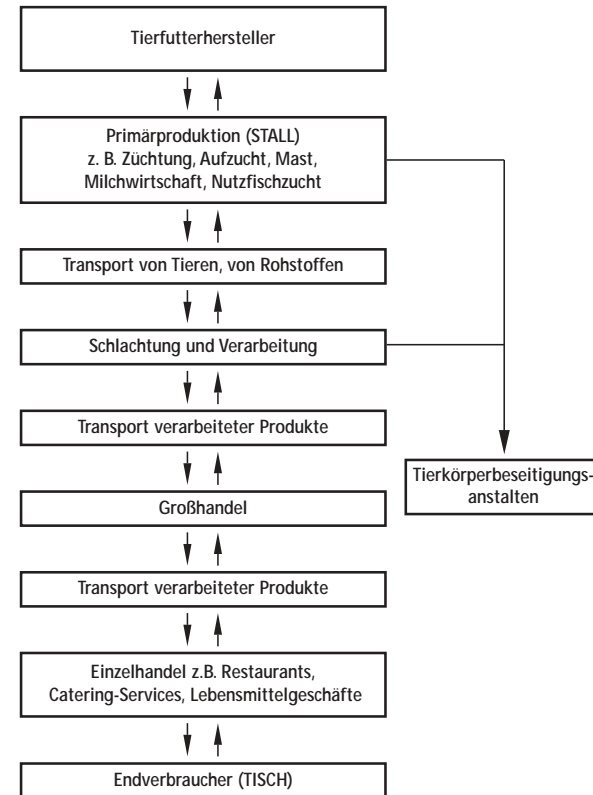
Die "Stable to table"-Initiative für mehr Lebensmittelsicherheit ist ein ganzheitlicher Ansatz, der sämtliche Elemente einbezieht, die sich auf die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auswirken können – und zwar an jedem Punkt der Nahrungskette, vom Stall bis zum Esstisch des Verbrauchers. Also "Stable to table" – eine Lösung, die für die Gesamtheit aller Lebensmittel tierischen Ursprungs gilt, also nicht nur für Fleisch, sondern auch für Milch, Eier, Fisch und sonstige Produkte der Aquakultur, desgleichen für Obst und Gemüse.

Diesen Ansatz in die Tat umzusetzen, heißt, sich bewusst zu machen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht mehr allein von Untersuchungen auf dem Schlachthof oder in Verarbeitungsbetrieben abhängen kann, wie das herkömmlicherweise der Fall war. Im Gegenteil: dieses Verfahren betont die Notwendigkeit der Interaktion aller in der gesamten Nahrungskette beteiligten Produktionsstufen – vom Tierfutterhersteller bis hin zum Endverbraucher.

Eine funktionierende Kommunikation entlang der ganzen Nahrungskette, von der Urproduktion bis zum Konsumenten, stellt eines der entscheidenden Elemente dieses Ansatzes dar. Der Nachrichtenaustausch muss jedoch in alle Richtungen hin erfolgen, so dass sich der entsprechende Informationsfluss vom landwirtschaftlichen Betrieb zu den Amtstierärzten am Kontrollpunkt und von dort wieder zurück bewegt. So wird sichergestellt, dass zum Beispiel jegliche Befunde, die sich während der Fleischuntersuchung im Schlachthof herausstellen, sowohl dem betroffenen landwirtschaftlichen Betrieb, als auch dem Kreisveterinär gemeldet wer-

den und beim Landwirt entsprechend reagiert werden kann. Ebenso müssen in Fällen von Lebensmittelvergiftung die Untersuchungsergebnisse den Weg des Herstellungsprozesses rückwärts in Richtung seines Ursprungs informativ vermittelt werden, damit man vorbeugende Gegenmaßnahmen ergreifen kann.

Der "Stable to table"-Ansatz für sicherere Lebensmittel erfordert deshalb die Entwicklung von Konzepten, die es ermöglichen, den Weg von Lebensmittelprodukten vom Ort ihres Entstehens bis zum Endverbraucher lückenlos nachzuvollziehen, und zwar unterstützt von einem effektiven einschlägigen Informationsfluss über die gesamte Nahrungskette hinweg.



Der "Stable to table"-Ansatz für sicherere Nahrung ist zwar ehrgeizig, jedoch die einzige Möglichkeit, um die Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu optimieren, damit gewährleistet ist, dass erforderliche Korrekturmaßnahmen ergriffen werden und dem Verbraucher ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit geboten wird ■

Mit dem "Stable to table"-Konzept werden die Verbraucherinteressen nicht nur vom gesundheitlichen Gesichtspunkt her betrachtet, sondern es geht dabei auch um Tierschutz sowie ethische und umweltbezogene Überlegungen.



## Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungskette

Das "Stable to table"-Konzept für sicherere Lebensmittel erfordert spezielle Maßnahmen an allen Stationen der Nahrungskette vom Ersterzeuger bis zum Endverbraucher.

### Urproduktion

#### Tierfutter

Unter den zahlreichen zu ergreifenden Maßnahmen im Sinne dieses Ansatzes ist die vollständige Rückverfolgbarkeit beim Tierfutter ganz am Anfang der Kette mitentscheidend, wie die Dioxin-Kontaminationen und BSE-Krise deutlich gezeigt haben. Das bedeutet, dass jede Futtercharge identifiziert sein muss und Aufzeichnungen über den Vertriebsweg vom Hersteller zum landwirtschaftlichen Betrieb zu führen und aufzubewahren sind. Dies erleichtert im Falle festgestellter Futterverunreinigung das Alarmieren und Eingreifen und erlaubt insbesondere ein rasches Erkennen der Betriebe oder der Tiere, die mit kontaminiertem Futter beliefert bzw. versorgt wurden.

Das Gleiche sollte für die individuellen Futterbestandteile gelten, da eine Verunreinigung durchaus schon vor Lieferung der Einzelkomponenten an den Futterhändler und dessen Gemischherstellung aufgetreten sein kann.

#### Die Kennzeichnung von Tieren

Zu schaffen ist ein fälschungssicheres, unverwechselbares System der Tierkennzeichnung, das EU-weit harmonisiert werden muss. Es muss sicher, klar ablesbar und einfach anzuwenden sein, und jeder Versuch, das System zu manipulieren, muss festgestellt werden können. Außerdem sind die landwirtschaftlichen Betriebe und die Landwirte einzeln zu erfassen und zu registrieren.

Sämtliche Tiere müssen in das Register aufgenommen werden, das seinerseits jedesmal aktualisiert werden muss, wenn ein Tier oder eine Gruppe von Tieren neu in den Bestand kommt oder ihn verlässt. Diese Information muss außerdem einer zentralen Datenbank zugeführt werden, wodurch die Bewegungen von Tierbeständen leichter zu überwachen sind.

#### Tiergesundheit

Auf Bestandesebene müssen Verfahren zur Überwachung der Herdengesundheit eingeführt werden. Diese Systeme sollen dazu dienen, die Gesundheit der Herde zu verbessern, indem sie die Praktiken der Tierhaltung und des Managements unter die Lupe nehmen. Sie müssen ferner routinemäßige Gesundheitskontrollen der Tiere einschließen, die vom Vertragstierarzt des Landwirts vorzunehmen sind.

Da außerdem viele Krankheitserreger durch unmittelbaren Kontakt oder mittels Vektoren wie Nahrungsmittel vom Tier auf den Menschen übertragen werden können, ist ein fruchtbarer Austausch zwischen dem Status der Herdengesundheit und den epidemiologischen Überwachungsschemata gefordert.

Das System der Herdenbetreuung muss deshalb ein Element pathogener Prävalenzkontrolle enthalten. Sie sollte insbesondere auf den Menschen übertragbare Zoonosen sowie andere Tierkrankheiten erfassen, die einer Steigerung der Herdengesundheit im Wege stehen.

#### Tierschutz

Volksgesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz sind miteinander verknüpft. So entwickeln unter Stress stehende Tiere mit höherer Wahrscheinlichkeit Krankheiten, die tierärztlicher Behandlung bedürfen. Letztere wiederum begünstigt Arzneimittelrückstände in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wodurch die Volksgesundheit potentiell beeinträchtigt wird – wenngleich verfügbare Überwachungsergebnis-

Die Programme zur Überwachung der Herdengesundheit müssen auch routinemäßige Kontrollen der Tiergesundheit einschließen, die bei Tierarztbesuchen vorzunehmen sind.



## Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungskette

se von Mitgliedsstaaten den Schluss zulassen, dass das tolerabel ist, solange es bei den zulässigen Geringstmengen an Rückständen bleibt.

Als ein maßgeblicher Faktor für die Tiergesundheit und die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln muss deshalb der Tierschutz zum festen Bestandteil von Programmen zur Herdenüberwachung werden. Aus diesem Grund sind regelmäßige Routinebesuche erforderlich, in deren Verlauf die Tierärzte das Wohlbefinden eines Tiers prüfen und darüber Aufzeichnungen machen.

Dem Etikett auf dem Endprodukt sollten auch Einzelheiten zu den vom jeweiligen Betrieb angewandten Zucht- und Haltungsverfahren, einschließlich des Tierschutzes, zu entnehmen sein.

### Tierabfälle

Die Krisen der jüngsten Vergangenheit belegen erneut, dass die Beförderung, Handhabung und Entsorgung von Tierabfällen kritische Punkte im "Stable to table"-Konzept darstellen, die gründlich kontrolliert werden müssen.

### Das Führen von Aufzeichnungen und die zentrale elektronische Datenbank

Landwirte, Tierärzte, Hilfskräfte und wer sonst noch im bäuerlichen Betrieb tätig ist, müssen Aufzeichnungen über ihre Aktivitäten führen. Auch die tierärztliche Behandlung der Tiere ist sorgfältig festzuhalten, da solche Informationen letztlich von großem Belang für den Verbraucherschutz sind.

Idealerweise werden diese Aufzeichnungen zum weiteren Gebrauch in einer zentralen computerisierten Datenbank gespeichert; außerdem sind diese Daten auch Teilnehmern am Ende der Kette zugänglich zu machen.

Wann immer deshalb ein Tier in den Schlachthof kommt oder Milch, Eier oder gezüchteter Nutzfisch an eine Sammelstelle befördert werden, ist der Amtstierarzt sofort in der Lage, den Lebensweg des Tieres, die Herkunft der Milch oder der Eier und den Ursprungsbetrieb abzurufen. Unter

Einbeziehung dieser Daten gestalten sich daraufhin die Untersuchungsverfahren und erlauben einen optimalen Einsatz der Überwachungskapazitäten.

### Die erweiterte Rolle der Tierärzte

Während der vergangenen 30 Jahre hat sich der Schwerpunkt von der Tierproduktion und tierischen Produkten zur Produktion von Lebensmitteln verlagert – oft im Hinblick auf einen speziellen Markt oder Verbraucher. Dementsprechend hat sich auch der Mittelpunkt der tierärztlichen Arbeit vom Einzeltier zur Herdengesundheit, und seit Mitte der 90er Jahre zur Volksgesundheit hin verschoben. In diesem Sinne hat sich die Rolle des Tierarztes ausgeweitet auf Präventivmedizin, den sorgfältigen Einsatz von Arzneimitteln, die Kontrolle von Rückständen und Arzneimittelsicherheit, um die Volksgesundheit zu schützen und die Gesundheit und den Schutz der Tiere zu gewährleisten.

Dieses Bestreben spiegelt sich in der Entwicklung von Konzepten zur Überwachung der Herdengesundheit, denen zufolge Tierärzte in unterschiedlicher Art und Weise Aufgaben erfüllen. Neben seiner traditionellen Rolle nimmt der Tierarzt zunehmend Beratungsfunktionen wahr im Hinblick auf allgemeine öffentliche Gesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz; dabei geht es u.a. um den fachgerechten Gebrauch von Arzneimitteln, namentlich bei der Anwendung von Antibiotika, um Einhaltung von Wartezeiten, um Umweltkontaminanten und um die Wahrung hygienisch einwandfreier Zustände.

Da nicht zuletzt auch externe Kontrollen durch unabhängige Stellen sein müssen, damit die Verwirklichung der Ziele des "Stable to table"-Konzepts gesichert werden können, müssen auch externe Kontrollen durch unabhängige Stellen möglich sein. Es werden unangekündigte Besuche von Tierärzten, die in Diensten dieser unabhängigen Instanzen stehen, unumgänglich sein, um an Ort und Stelle die Umsetzung der Programme zu prüfen – vor allem dann, wenn solche Programme Tiergesundheits- und Tierschutz Zertifizierungen beinhalten.



Zu schaffen ist ein fälschungssicheres System zur Kennzeichnung von Tieren, das EU-weit harmonisiert werden muss.

# Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungskette

## Das Verladen und Befördern von Tieren

### Tiertransporte

Das Befördern von Tieren muss schriftlich fixiert werden, und zwar nicht nur, wenn diese den landwirtschaftlichen Betrieb erreichen oder verlassen, sondern ab ihrem Ursprungsort über die gesamte Beförderungsdauer bis zum Bestimmungsort hin.

Die Kennzeichnung der Tiere muss mit einem elektronischen System und einer zentralen computerisierten Datenbank gekoppelt sein, damit falls erforderlich Herkunft und Transportumstände der Tiere rasch ermittelt werden können.

### Gesundheit und Wohlergehen der Tiere

Überwachung und Erhaltung der Gesundheit und des Wohlergehens von Tieren auf Transporten spielen für die Volksgesundheit eine herausragende Rolle. Die Beförderung führt bei Tieren zu Stress, und Fleisch von gestressten Tieren kann recht schnell kontaminiert sein. Auch aus diesem Grund ist es angezeigt und voll zu unterstützen, wenn statt lebender Tiere lediglich Schlachtkörper über große Entfernung befördert werden.

Wo Lebendtransporte jedoch unumgänglich sind, muss auf schonende Ladedichte geachtet und müssen Erholungspausen eingehalten werden. Auch sollte das Begleitpersonal ein Mindestmaß an Schulung erfahren haben, damit es sich fachkundig um das Wohl der beförderten Tiere kümmern kann.

Ferner müssen mit dem Befördern von Tieren befasste Speditionsunternehmen und deren Fahrzeuge eigens registriert sein und die vorgegebenen Standards für Tiertransporte erfüllen.

## Von der Verarbeitung zum Einzelhandel

Das "Stable to table"-Konzept korrespondiert mit der Einführung moderner Untersuchungsverfahren zum Überprüfen von Qualität und

Unbedenklichkeit unserer Lebensmittel. Die Risikoanalyse mit kritischen Kontrollpunkten (Hazard Analysis Critical Control Points = HACCP) stellt ein derartiges Verfahren dar. Dabei handelt es sich um eine Präventivmaßnahme zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit, die vom Schlachthof bis zum Verkauf an den Endverbraucher angewandt werden kann. Mit ihrer Hilfe will man einen optimalen Schutz des Konsumenten erreichen.

### HACCP und Codes of Good Practice

Der Vorgang besteht aus einer Reihe logischer Schritte, mittels derer alle potentiellen Bedrohungen der Lebensmittelsicherheit erkannt und vorrangig angegangen werden. Signifikante Risiken lassen sich bekämpfen, indem im Prozess der Verarbeitung diejenigen Punkte lokalisiert werden, bei denen eine Kontrolle angeraten ist. Dadurch wird es möglich, dass sich die Überwachungs- und Untersuchungsvorgänge auf diese speziellen Punkte konzentrieren lassen.

Aus diesem Grund lässt sich dieses Verfahren bei der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung dazu einsetzen, die Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln zu verbessern, die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu vermindern und dessen Möglichkeiten auf die bestmögliche Weise zu nutzen, indem man die ganze Aufmerksamkeit auf die Schwachstellen in der Nahrungskette richtet.

Beim HACCP-Verfahren müssen die mit Fleisch befassten Personen sämtliche Sicherheitsrisiken für Lebensmittel erkennen, die nach menschlichem Ermessen in ihrem Wirkungsbereich und bei ihren Produkten auftreten können. Für jedes spezielle Risiko muss die Stelle erkannt werden, an der sich die Gefahr kontrollieren, vermindern oder beseitigen lässt. Als nächstes muss bei der Gefahrenkontrolle entschieden werden, welche Grenzwerte dieser Kontrolle aufzuerlegen sind, wie das Betriebspersonal diese Limits überwacht und was es unternimmt, so bald ein Fehler oder ein Problem auftritt. Alle HACCP-Entwürfe sind sehr spezifisch auf die jeweilige Art eines Produkts und die entsprechenden Produktionsanlagen zugeschnitten.

Das HACCP-Prinzip unterstützt den Grundsatz von Selbstkontrollen und klärt die Verantwortlichkeiten.

Es wird jedoch auch anerkannt, dass HACCP-Verfahren in kleineren Betrieben unter Umständen nicht einfach zu installieren sind. Zur Unter-



Das "Stable to table"-Konzept korrespondiert mit der Einführung moderner Untersuchungsverfahren zum Überprüfen von Qualität und Unbedenklichkeit unserer Lebensmittel

## Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungskette

stützung könnte der Berufsstand einschlägige Richtlinien (Codes of Good Practice) entwickeln. Tierärzten dürfte dann eine Schlüsselrolle zufallen, indem sie dafür sorgen, dass solche Richtlinien strikt befolgt werden, also z. B. regelmäßig Routinekontrollen und Probenentnahmen stattfinden.

Ebenso wie die Schlachthöfe und verarbeitenden Betriebe haben sich Lebensmittel-Großhandel, Vertriebsfirmen, Einzelhändler, aber auch Restaurants und Catering-Unternehmen nach den Codes of Good Practice und HACCP-Verfahren zu richten.

Dies betrifft in besonderer Weise die Einzelhandelsgeschäfte, weil die Erfahrung zeigt, dass gerade dort häufig Kreuzkontaminationen auftreten. Es sind demzufolge auch auf dieser Ebene Maßnahmen zu ergreifen, die garantieren, dass die strengsten Hygienevorschriften greifen und entsprechende Lebensmittel nicht durch unsachgemäße Handhabung kontaminiert werden. Ergänzend gehört dazu auch eine ordentliche Mitarbeiterschulung und schließlich nach erfolgter Inspektion die Erteilung einer Lizenz seitens der zuständigen Behörden.

### Fleischuntersuchung

Die Fleischuntersuchung setzt sich aus zwei Komponenten zusammen: aus der Untersuchung am lebenden Tier vor dem Schlachten (ante mortem) und der Untersuchung des Tierkörpers nach dem Schlachten (post mortem).

Eine Teilnahme der praktischen Tierärzte, von denen die Tiere im Zuchtbetrieb ihres Ursprungs betreut wurden, am Untersuchungsprozess kann von großem zusätzlichen Wert für die Ante mortem-Untersuchung sein. Diese Veterinäre kennen nämlich die Tiere und ihrer Farmen besser als jeder Amtstierarzt, der, wie bei der Ante mortem-Untersuchung üblich, nur ein einziges Mal gerufen wird, um die Tiere zu untersuchen.

Außerdem müssen zum Zeitpunkt des Schlachtens die wichtigsten der auf Bestandsebene gesammel-

ten Informationen den Amtstierärzten übermittelt werden, die daraufhin entscheiden können, wie, angesichts der Ergebnisse der Ante mortem-Untersuchung und dem Vorbericht aus dem Herkunftsbestand, die Post mortem-Untersuchung vorgenommen werden soll.

### Rückverfolgbarkeit

Sobald das Lebensmittel verarbeitet ist, muss jede einzelne Einheit mit einer Artikel- oder Chargennummer gekennzeichnet werden, damit jedes Produkt bis zu seinem Ursprung zurückverfolgbar ist.

Außerdem müssen alle mit Fleischverarbeitung befassten Personen registriert und individuell zu ermitteln sein, um auch an dieser Stelle vollständige Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

### Eigenkontrolle und amtliche Untersuchungen

Stichprobenartige Überprüfungen, die mit den HACCP-Grundsätzen übereinstimmen und sich aus den Daten herleiten, welche die zentrale computerisierte Datenbank liefert, sind überall da festzulegen, wo Lebensmittel verarbeitet, gelagert und verkauft werden. Diese Kontrollen, die vom mit Lebensmitteln arbeitenden Personal selbst vorgenommen werden können, richten sich beispielsweise vornehmlich auf das Feststellen von Kreuzkontaminationen infolge Lagerung, sowie auf eine korrekte Etikettierung und Lagerhaltung.

Oggleich die auf dem Lebensmittelsektor tätigen Unternehmen die primäre und uneingeschränkte Verantwortung für die Unbedenklichkeit der Produkte tragen, die sie auf den Markt bringen, ist die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz letzten Endes eine staatliche Aufgabe.

Deshalb müssen Kontrollen und Überprüfungen des Endprodukts in der Verantwortlichkeit der zuständigen Behörden verbleiben, selbst wenn das mit Lebensmitteln beschäftigte Unternehmen die HACCP- und Eigenkontrollverfahren anwendet. Nicht zuletzt sind die zuständigen Behörden auch dafür verantwortlich, dass adäquate Rechtsvorschriften erlassen und gewissenhaft vollzogen werden.



Restaurants und Catering-Unternehmen sind ebenfalls den Richtlinien der Codes of Good Practice und den HACCP-Verfahren verpflichtet.



## Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungskette

### Verbraucher

#### Verantwortung seitens der Verbraucher

Die "Stable to table"-Initiative für mehr Lebensmittelsicherheit verfolgt die Absicht, dem Konsumenten ein Höchstmaß an Schutz zu bieten. Allerdings kommt in diesem Bestreben dem Konsumenten selbst die Schlüsselrolle zu. Wie vorteilhaft ein solches Konzept auch immer sein mag – letztlich sind die Endverbraucher zuständig für die korrekte Lagerung, Handhabung und Zubereitung von Lebensmitteln. Die sicherste Nahrung kann zu einer unsicheren werden, wenn man sie nicht sachgerecht lagert, behandelt und zubereitet.

#### Verbraucheraufklärung

Aus dem Grund ist eine diesbezügliche Aufklärung der Verbraucher unerlässlich, damit die Grundprinzipien der Aufbewahrung von Lebensmitteln vermittelt und das Bewusstsein der Konsumenten für ihre Mitverantwortung geschärft wird.

#### Aufgeklärte Verbraucher treffen eigene Wahl

Das Konzept "Stable to table" kommt den Interessen und Bedürfnissen der Verbraucher auch auf andere Weise, also nicht nur auf gesundheitlicher Ebene, entgegen, da es ebenso den Tierschutz wie auch ethische und umweltbezogene Aspekte berücksichtigt.

Als Konsequenz aus dem "Stable to table"-Ansatz dürften die Verbraucher erwarten können, dass man sie mit notwendigen und stichhaltigen Informationen über Lebensmittelbestandteile und Produktionsmethoden versorgt. Diese Aufklärung wird, wenn in bündiger und eindeutiger Form dargelegt, die Konsumenten in die Lage versetzen, kritisch ihre eigene Wahl zu treffen. In diesem Zusammenhang ist eine sinnvolle, eindeutige und klar verständliche Etikettierung von Lebensmitteln von größter Bedeutung ■



## Schlussfolgerungen

Durch die Einbeziehung von Tierfutterfabrikation, Tierproduktion, Tiertransporten, der Verarbeitung und aller Vertriebsstufen zielt der "Stable to table"-Ansatz für mehr Lebensmittelsicherheit darauf ab, die Qualität und Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln zu verbessern, um so ein Höchstmaß an Gesundheitsschutz zu bewirken.

Bekömmliche, sichere Lebensmittel tierischer Herkunft lassen sich jedoch nur von gesunden Tieren gewinnen, die unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und in Haltungssystemen leben, die ihnen so wenig Stress wie möglich bereiten – und all dies im Zusammenhang mit verantwortungsvollem Einsatz von Tierarzneimitteln.

Das "Stable to table"-Konzept lässt sich deshalb nur dann erfolgreich umsetzen, wenn Gesundheit und Wohlergehen der Tiere vollständig in diesen Ansatz eingebunden sind.

Der Berufsstand der Veterinäre spielt hierbei insofern eine zentrale Rolle, als er sicherstellt, dass ein derartiges System auch funktioniert. Tierärzte sind an jedem Glied der Nahrungskette tätig, und verfügen über das notwendige Fachwissen, um die Einhaltung von Standards der Tiergesundheit, des Tierschutzes und des Verbraucherschutzes vom Stall bis zur Ladentheke sicherzustellen.

## FVE MEMBER ORGANISATIONS

Austria	Bundeskammer der Tierärzte Österreichs
Belgium	Union Professionnelle Vétérinaire Vlaamse Dierenartsen Vereniging
Croatia	Hrvatska Veterinarska Komora Societas Veterinaria Croatica
Cyprus	Pancyprian Veterinary Association
Czech Republic	Komora veterinárních lékarů České Republiky
Denmark	Den Danske Dyrlægeforening
Estonia	Eesti Loomaarstide Ühing
Finland	Suomen Eläinlääkäriiliitto
France	Ordre National des Vétérinaires Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral
FYROM	Makedonska Veterinarna Komora
Germany	Bundestierärztekammer
Greece	Hellenic Veterinary Association
Hungary	Magyar Állatorvosi Kamara
Iceland	Dýralæknafélag Íslands
Ireland	Veterinary Ireland Irish Veterinary Council
Italy	Federazione Nazionale degli Ordini Dei Veterinari Italiani
Latvia	Latvijas Veterinārārstu biedrība
Lithuania	Lietuvos Veterinarijos Gydytoju Asociacija
Luxembourg	Association des Médecins Vétérinaires du Grand-Duché de Luxembourg
Malta	Malta Veterinary Association
Netherlands	Koninklijke Nederlandse Maatschappij voor Diergeneeskunde
Norway	Den Norske Veterinærforening
Poland	Polska Izba Lekarzy Weterynarii
Portugal	Ordem dos Medicos Veterinarios Sindicato Nacional dos Medicos Veterinarios
Romania	Asociația Generală a Medicilor Veterinari din România
Slovak Republic	Komora veterinárných lekárov Slovenskej Republiky
Slovenia	Veterinarska Zbornica Slovenije
Spain	Consejo General de Colegios Veterinarios de España
Sweden	Sveriges Veterinärförbund
Switzerland	Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte/ Société des Vétérinaires Suisses
UK	British Veterinary Association Royal College of Veterinary Surgeons
Yugoslavia	Veterinary Chamber of Serbia & Montenegro
Sections	European Association of State Veterinary Officers (EASVO) Federation of European Veterinarians in Industry and Research (FEVIR) Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) Union Européenne des Vétérinaires Praticiens (UEVP)



## Federation of Veterinarians of Europe

Rue Defacqz, 1 B-1000 Brussels  
Tel +32 2 533 70 20 • Fax +32 2 537 28 28  
E-mail: [info@fve.org](mailto:info@fve.org)  
Website: [www.fve.org](http://www.fve.org)