



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Wichtige Informationen zur Afrikanischen Schweinepest für den Lebensmitteleinzelhandel

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist eine Viruserkrankung, die bei Haus- und Wildschweinen auftritt. Das Virus stammt ursprünglich aus Südafrika und hat sich mittlerweile über Polen, Tschechien, Ungarn nach Deutschland und Belgien ausgebreitet. Eine weitere Einschleppung des Virus in Hausschweinebestände hat große Konsequenzen für die Vermarktung von Schweinefleisch. Schweine aus landwirtschaftlichen Betrieben, in denen das Virus nachgewiesen wurde, dürfen nicht vermarktet werden, sondern müssen getötet und vernichtet werden. Dadurch ist sichergestellt, dass eine Ausbreitung der ASP verhindert wird. Schweine aus Betrieben, die in Restriktionsgebieten liegen, dürfen nur unter definierten Auflagen mit Genehmigung der Veterinärbehörden vermarktet werden. Fleisch oder Produkte von Mastschweinen aus Restriktionsgebieten dürfen nicht in andere EU-Länder verbracht werden.

Der Fund eines positiv auf Afrikanische Schweinepest getesteten Wildschweins hat zur Folge, dass entsprechende behördliche Maßnahmen bezüglich der Vermarktung und des Verbringens von Schweinen aus Nutztierbeständen greifen. Hierzu werden Restriktionsgebiete eingerichtet, in denen Einschränkungen zu beachten sind. Dazu zählen:

- Errichtung eines "Gefährdeten Gebietes" (ca. 15 km Radius) um den Fundort eines verendeten und nachweislich infizierten Wildschweines herum
- Verbringung von Hausschweinen innerhalb des „Gefährdeten Gebietes“ nur mit behördlicher Genehmigung
- Schlachtung von Mastschweinen nur nach virologischer und klinischer Untersuchung
- Errichtung einer Pufferzone (ca. 30 bis 45 km Radius), jedoch ohne Restriktionen für Hausschweine

Die behördlichen Vorkehrungen sollen mit oberster Priorität die Ausbreitung der ASP unterbinden. Gleichzeitig sollen die negativen Auswirkungen für die gesamte folgende Produktionskette, vom Landwirt bis zum Endverbraucher, auf einem Minimum bleiben. So ermöglicht die Untersuchung jedes einzelnen Schweines aus betroffenen Gebieten, dass nicht infizierte Tiere weiterhin der Lebensmittelkette zugeführt werden können und die Anzahl der Tiere, die nicht mehr vermarktet werden dürfen, sich auf ein absolutes Minimum beschränkt. Somit gilt jedes an der Schlachtstätte abgegebene Tier als genusstauglich.

Nach einem Ausbruch der ASP beim Hausschwein ist in Deutschland die Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone 3 (ca. 10 km Radius um den betroffenen Betrieb) nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen möglich. In diesem Fall muss der Schlachthof zuerst vollständig geleert werden. Die aus der Sperrzone 3 stammenden Schweine müssen separat



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



angeliefert werden und sich nach der Anlieferung allein im Stall befinden. Anschließend erfolgt die separate Schlachtung sowie die Lagerung in einem eigenen Kühlhaus. Auch die komplette Zerlegung muss vor der Verarbeitung der betroffenen Tiere vollständig geleert sein, damit diese Tiere völlig separat von anderen Schweinen zerlegt werden können. Schweinefleisch aus der Sperrzone 3 darf Deutschland nicht verlassen. Außerdem muss dieses Fleisch einer besonderen Verarbeitung zugeführt werden, denn es darf nur erhitzt in den Handel gelangen. Damit bleibt nur die Konservenproduktion. Da Konservenprodukte in Deutschland jedoch wenig nachgefragt werden, gibt es bisher keine Lösung für den Fall von größeren oder vermehrten Ausbrüchen der ASP beim Hausschwein. Aus diesem Grund ist und bleibt es das Hauptziel solch einen Ausbruch unbedingt zu verhindern.

Grundsätzlich gilt es jedoch zu betonen, dass das Virus weder durch Tierkontakt noch durch kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen übertragbar ist und somit zu keinem Zeitpunkt ein gesundheitliches Risiko für den Menschen darstellt.