

## **Offizielle AGES-Information: Schlachthof-Durchsuchung**

Aufgrund von Erhebungen am 22. Oktober 2019 in einem südsteirischen Schlachthof besteht der Verdacht, dass genussuntaugliches Fleisch in die Lebensmittelkette gelangt ist.

### **Ergebnisse der Erhebungen der Veterinär- und Lebensmittelbehörden des Bundes und der Länder (Stand 25.10.2019):**

Fleisch dieses Schlachthofs wurde in mehrere Bundesländer (Steiermark, Niederösterreich, Wien, Salzburg, Kärnten) geliefert. Die Veterinär- und Lebensmittelbehörden der Länder überprüfen derzeit die genauen Vertriebswege. Besonderes Augenmerk wird dabei auf bereits zerlegtes Fleisch gelegt. Die Kontrollen der Vertriebswege umfassen Großabnehmer und verarbeitende Betriebe. Fleisch ohne Genusstauglichkeitsstempel wird aus dem Verkehr gezogen.

Fleisch des besagten Schlachthofes wurde auch in mehrere europäische Staaten geliefert (Slowenien, Kroatien, Bosnien, Deutschland, Italien, Slowakei). Über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurden die Behörden dieser Länder informiert.

### **Was bedeutet genussuntauglich?**

Die Veterinärbehörden kontrollieren jeden Schlachtvorgang: Es werden die Tiere vor der Schlachtung untersucht, ebenso wird das Fleisch nach der Schlachtung begutachtet. Entspricht das Fleisch den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Erfordernissen, wird es mit einem „Genusstauglichkeits-Stempel“ versehen.

Offensichtlich kranke Tiere dürfen erst gar nicht geschlachtet werden. Zeigt sich nach der Schlachtung, dass der Schlachtkörper nicht den gesetzlichen Vorgaben entspricht, muss er ausgesondert, separat gelagert, als genussuntauglich gekennzeichnet werden und darf der Lebensmittelkette nicht zugeführt werden.

Weitere Informationen gibt es bei der **AGES**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**