

# Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung

(Fleischuntersuchungsstatistik)



Erscheinungsfolge: unregelmäßig  
Erschienen am 01.November 2012

Weitere Informationen zur Thematik dieser Publikation unter:  
Telefon: +49 (0) 228/99 643 8660; Fax: +49 (0) 228/99 643 8972;  
[www.destatis.de/Kontakt](http://www.destatis.de/Kontakt)

# Kurzfassung

- 1 Allgemeine Angaben zur Statistik** **Seite 3**
- *Grundgesamtheit:* Alle von amtlichen Veterinären durchgeführten Schlachttier- und Fleischuntersuchungen sowie die Einfuhruntersuchungen für Fleisch.
  - *Rechtsgrundlagen:* Verordnung über die Durchführung einer Statistik über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung - FLUStatV) vom 28. September 2006 (BGBl. I S. 2187) in der jeweils geltenden Fassung.
- 2 Inhalte und Nutzerbedarf** **Seite 4**
- *Erhebungsinhalte:* Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung
  - *Zweck der Statistik:* Die Ergebnisse geben Aufschluss, inwieweit das für den menschlichen Verzehr vorgesehene Fleisch den hygienischen Anforderungen entspricht. Die Kenntnisse hierüber sind eine Grundlage für den vorbeugenden Verbraucherschutz.
  - *Hauptnutzer:* Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- 3 Methodik** **Seite 5**
- *Art der Datengewinnung:* Online-Erhebung
  - *Berichtsweg:* Online-Meldung von den zuständigen Veterinärbehörden an das Statistische Bundesamt.
  - *Erhebungsverfahren:* Allgemeine sekundärstatistische Erhebung
  - *Erhebungsinstrumente:* Erfassungssoftware für die halbjährliche Zusammenstellung der Ergebnisse über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung.
- 4 Genauigkeit und Zuverlässigkeit** **Seite 5**
- *Stichprobenbedingte Fehler:* Aufgrund des Erhebungsverfahrens keine
  - *Nicht-stichprobenbedingte Fehler:* Antwortausfälle statistischer Einheiten oder einzelner Merkmale sind insgesamt sehr gering
  - *Gesamtbewertung:* Insgesamt sind die Ergebnisse als gut zu bewerten.
- 5 Aktualität und Pünktlichkeit** **Seite 6**
- *Ende des Berichtszeitraums:* Ende des Kalenderhalbjahres
  - *Veröffentlichung erster Ergebnisse:* jeweils im Mai und Oktober
- 6 Vergleichbarkeit** **Seite 6**
- *Zeitlich:* Nur unter Beachtung der Änderungen im Fleischhygienerecht möglich.
  - *Räumlich:* Innerhalb Deutschlands keine Einschränkungen der Vergleichbarkeit
- 7 Kohärenz** **Seite 6**
- Die Fleischuntersuchungsstatistik ist intern kohärent. (siehe auch Punkt 7.1)
- 8 Verbreitung und Kommunikation** **Seite 7**
- Die Ergebnisse werden vom Statistischen Bundesamt in der Fachserie 3, Reihe 4.3 „Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ halbjährlich veröffentlicht. Diese Publikation steht im [Publikationsservice](#) als kostenfreier Download zu Verfügung.
- 9 Sonstige fachstatistische Hinweise** **Seite 7**
- Über den Qualitätsbericht hinausgehende fachstatistische Erläuterungen sind nicht erforderlich

# **1 Allgemeine Angaben zur Statistik**

## **1.1 Grundgesamtheit**

Zur Grundgesamtheit zählen alle von amtlichen Veterinären durchgeführten Schlachttier- und Fleischuntersuchungen sowie die Einfuhruntersuchungen für Fleisch.

## **1.2 Statistische Einheiten (Erhebungs- und Darstellungseinheiten)**

Grundlage für die statistische Erfassung der Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bilden Aufzeichnungen (Tagebücher), die von den amtlichen Tierärzten und Fleischkontrolleuren geführt werden. Die mit der Schlachttier- und Fleischuntersuchung beauftragten Veterinärämter fertigen anhand dieser Aufzeichnungen statistische Nachweise in Form von Halbjahreszusammenstellungen an. Diese werden von den zuständigen Veterinärbehörden an das Statistische Bundesamt übermittelt.

Die Ergebnisse über die Eingangsuntersuchung von importiertem Fleisch aus Ländern die nicht der Europäischen Union angehören, werden nach Abschluss der Veterinärkontrollen von den zuständigen Behörden nachgewiesen und ebenfalls dem Statistischen Bundesamt übermittelt.

## **1.3 Räumliche Abdeckung**

Das Bundesergebnis wird in der Gliederung nach Bundesländern veröffentlicht.

## **1.4 Berichtszeitraum/-zeitpunkt**

Berichtszeitraum ist das Kalenderhalbjahr.

## **1.5 Periodizität**

Die Erhebung findet zu Beginn des auf das Berichtshalbjahr folgenden Halbjahres statt. Die Statistik wird halbjährlich erstellt.

## **1.6 Rechtsgrundlagen und andere Vereinbarungen**

Verordnung über die Durchführung einer Statistik über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung - FLUStatV) vom 28. September 2006 (BGBl. I S. 2187) in der jeweils geltenden Fassung.

§ 66 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) vom 1. Januar 2005 (BGBl. I S. 2618) in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung zur Änderung fleischhygienerechtlicher Vorschriften und zur Änderung der Viehverkehrsordnung vom 20. Juni 2006 (BGBl. I S. 1333) in der jeweils geltenden Fassung.

Verordnung (EG) 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. (EU) L 139. S. 206, ABl. (EU) L 226 S. 83) in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung (EG) 136/2004 der Kommission vom 22. Januar 2004 mit Verfahren für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollen der Gemeinschaft ABl. (EU) L 21 S. 11) in der jeweils geltenden Fassung.

## **1.7 Geheimhaltung**

### **1.7.1 Geheimhaltungsvorschriften**

Die Ergebnisse der Statistik werden auf Bundes- und Landesebene veröffentlicht. Dabei gelten die allgemeinen statistischen Geheimhaltungsregeln sowie die rechtlichen Grundsätze des Bundesdatenschutzgesetzes in der jeweils geltenden Fassung.

Ergebnisse unterhalb der Landesebene werden auf Anforderung dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die zuständigen obersten Landesbehörden und die für die Untersuchungen und Kontrollen zuständigen Behörden erhalten ebenfalls auf Anfrage die Ergebnisse jeweils für Ihren Zuständigkeitsbereich. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz darf die bereitgestellten Daten an das Bundesinstitut für Risikobewertung zur Erstellung von wissenschaftlichen Ausarbeitungen, Gutachten und Stellungnahmen der Risikobewertung übermitteln.

### **1.7.2 Geheimhaltungsverfahren**

Die Einzelangaben werden so anonymisiert, dass sie Auskunftspflichtigen oder Betroffenen nicht mehr zuzuordnen sind. Ergebnisse unterhalb der Landesebene werden nicht veröffentlicht.

## **1.8 Qualitätsmanagement**

### **1.8.1 Qualitätssicherung**

Im Prozess der Statistikerstellung werden vielfältige Maßnahmen durchgeführt, die zur Sicherung der Qualität der Daten beitragen. Diese werden insbesondere in Kapitel 3 (Methodik) erläutert.

Die Maßnahmen zur Qualitätssicherung, die an einzelnen Punkten der Statistikerstellung ansetzen, werden bei Bedarf angepasst und um standardisierte Methoden der Qualitätsbewertung und –sicherung ergänzt. Zu diesen standardisierten Methoden zählt auch der Qualitätsbericht, in dem alle wichtigen Informationen zur Datenqualität zusammengetragen sind.

### **1.8.2 Qualitätsbewertung**

Grundsätzlich sind die Ergebnisse der Erhebung aufgrund des Aufbaus als sekundärstatistische Totalerfassung als sehr genau einzustufen.

## **2 Inhalte und Nutzerbedarf**

### **2.1 Inhalte der Statistik**

#### **2.1.1 Inhaltliche Schwerpunkte der Statistik**

Zum Erhebungsprogramm gehören die Ergebnisse der amtlichen Überwachung der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen und der Untersuchung auf Trichinen bei Schlachtungen für den gewerblichen und den häuslichen Gebrauch (Hausschlachtungen), sowie die Ergebnisse der Schlachtgeflügel und Geflügelfleischuntersuchung. Mit der Schlachttieruntersuchung wird der Gesundheitszustand der Tiere vor der Schlachtung überprüft. Erfasst werden bei Tieren inländischer Herkunft die durchgeführten Untersuchungen in den Herkunfts- und Schlachtbetrieben, bei Tieren ausländischer Herkunft nur Untersuchungen in den Schlachtbetrieben. Bei der Fleischuntersuchung wird der Schlachtkörper auf Genusstauglichkeit untersucht. Dabei wird das Fleisch auf Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien, auf pharmakologisch wirksame Substanzen, physikalisch/chemische Untauglichkeit, auf substantielle und hygienische Mängel, Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen, spezifische Gefahren und Krankheiten gemäß der OIE-Liste (Office international des epizooties, Weltorganisation der Tiergesundheit) und weitere Untauglichkeitsgründen untersucht.

#### **2.1.2 Klassifikationssysteme**

Geschäftsstatistik, ohne zusätzliche statistische Klassifikation

#### **2.1.3 Statistische Konzepte und Definitionen**

Die statistischen Erhebungsmerkmale sind die Ergebnisse der amtlichen Überwachung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments sowie den besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnisse tierischen Ursprung. Die Ergebnisse der Veterinärkontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Europäischen Gemeinschaft, soweit es sich um Fleischerzeugnisse bzw. Fleischzubereitungen handelt.

### **2.2 Nutzerbedarf**

Die Ergebnisse der Erhebung vermitteln einen Überblick über Art und Umfang der Untersuchungen, die Zahl der Beanstandungen und die Beanstandungsgründe. Sie geben Aufschluss, inwieweit das für den menschlichen Verzehr vorgesehene Fleisch den hygienischen Anforderungen entspricht. Die Kenntnisse hierüber sind eine Grundlage für den vorbeugenden Verbraucherschutz.

Die Ergebnisse sind unter anderem Voraussetzung für die Erstellung des Rückstandskontrollplans und sollen eine Grundlage für die Abschätzung von Gefahren im Rahmen einer risikobasierten Schlachttier- und Fleischuntersuchung bilden. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) führt Auswertungen durch und erstellt Berichte an die Europäische Kommission.

### **2.3 Nutzerkonsultation**

Nutzerinteressen werden über viele unterschiedliche Wege berücksichtigt. Die Ministerien des Bundes und der Länder können unmittelbar über das Gesetzgebungsverfahren auf nationaler wie auch auf europäischer Ebene Einfluss auf das

Erhebungsprogramm nehmen und auf dem Verordnungswege, die Europäische Kommission. Der Merkmalskatalog über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung wird im wesentlichen durch Verordnungen auf der Ebene der europäischen Gemeinschaften bestimmt. Darüber hinausgehende nationale Erhebungsmerkmale werden durch das BMELV in Zusammenarbeit mit den Ländern des Bundes bestimmt. Daneben zählen auch Forschungseinrichtungen, interessierte Unternehmen sowie Privatpersonen zu den Nutzern der Statistik.

## **3 Methodik**

### **3.1 Konzept der Datengewinnung**

Die Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist eine Geschäftsstatistik des Bundes, deren Organisation und Datengewinnung Aufgabe des Statistischen Bundesamtes ist. Sie erfolgt im Rahmen einer Online-Erhebung durch die jeweils zuständigen Veterinärbehörden. Für die Erhebung besteht gemäß § 3 Abs. 1 der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung Auskunftspflicht.

### **3.2 Vorbereitung und Durchführung der Datengewinnung**

Die amtlichen Tierärzte und Fleischkontrolleure führen Aufzeichnungen (Tagebücher) über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Die mit der Schlachttier- und Fleischuntersuchung beauftragten Veterinärämter erstellen anhand dieser Aufzeichnungen in einer Erfassungssoftware das Halbjahresergebnis. Das jeweilige Halbjahresergebnis wird von den nach Landesrecht meldepflichtigen Veterinärbehörden dem Statistischen Bundesamt zur zentralen Aufbereitung online übermittelt. Die Erhebung wird ausschließlich online durchgeführt. Daher existieren keine Fragebögen im herkömmlichen Sinne.

### **3.3 Datenaufbereitung (einschließlich Hochrechnung)**

Grundsätzlich wird durch das Statistische Bundesamt bei fehlenden oder nicht plausiblen Angaben bei den zuständigen Veterinärämtern nachgefragt und bei Bedarf entsprechende Korrekturen durchgeführt. Durch Abgleich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung mit der Schlachtungsstatistik werden ebenfalls nicht plausible Ergebnisse erkannt und entsprechend korrigiert.

### **3.4 Preis- und Saisonbereinigung; andere Analyseverfahren**

Der Berichtszeitraum umfasst jeweils das Kalenderhalbjahr. Für saisonbedingte Bereinigungen besteht kein Anlass. Siehe auch Punkt 3.3

### **3.5 Beantwortungsaufwand**

Im Fleischhygienerecht sind umfangreiche Aufzeichnungspflichten verankert. Die Angaben zu dieser Statistik beruhen auf der sekundärstatistischen Verwendung dieser Daten. Die Belastung der Auskunftspflichtigen besteht in der geforderten Aufbereitung dieser Daten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik.

## **4 Genauigkeit und Zuverlässigkeit**

### **4.1 Qualitative Gesamtbewertung der Genauigkeit**

Die Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist so konzipiert, dass mögliche Fehler minimiert und kontrolliert werden können. Grundsätzlich sind die Ergebnisse aufgrund des Aufbaus einer Totalerhebung als sehr genau einzustufen. Die Qualität der Ergebnisse hängt entscheidend von der Kenntnis über die Erhebung ab.

### **4.2 Stichprobenbedingte Fehler**

Es handelt sich um eine Totalerhebung. Befragt werden alle zuständigen Veterinärämter. Aus diesem Grund kommen keine Stichprobenverfahren zum Einsatz und somit können keine stichprobenbedingte Fehler auftreten.

### **4.3 Nicht-stichprobenbedingte Fehler**

Ursache für nicht-stichprobenbedingte Fehler sind unrichtige Angaben der Auskunftspflichtigen. Die Erfassungsgrundlage ist aber vollständig bekannt, so dass keine Fehler durch nicht berücksichtigte Einheiten auftreten. Aufgrund der vollständig bekannten Erfassungsgrundlage, der Auskunftspflicht und entsprechenden Rückfragen treten keine Antwortausfälle auf. Fehlende Angaben zu den Merkmalen der Erhebung werden durch Rückfragen bei den Auskunftspflichtigen ergänzt und somit möglichst gering gehalten.

## **4.4 Revisionen**

### **4.4.1 Revisionsgrundsätze**

Die Daten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik werden halbjährlich erhoben. Auf Grund einer unter Umständen zeitversetzten internen Organisation bei den Veterinären kann es jedoch in geringem Umfang zu zeitraumfremden Datenmeldungen kommen. Bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik werden keine vorläufigen Ergebnisse veröffentlicht. Daher gelten veröffentlichte Daten als endgültig.

### **4.4.2 Revisionsverfahren**

Siehe Punkt 4.4.1

### **4.4.3 Revisionsanalysen**

Siehe Punkt 4.4.1

## **5 Aktualität und Pünktlichkeit**

### **5.1 Aktualität**

Die Daten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik werden halbjährlich für das jeweilige Kalenderjahr erhoben. Die Ergebnisse stehen in der Regel für das erste Halbjahr im Oktober und für das zweite Halbjahr im Mai des Folgejahres zur Verfügung. Die Aufbereitung des Jahresergebnisses, erstes und zweites Halbjahr, erfolgt dann im Juni des Folgejahres. Es werden keine vorläufigen Ergebnisse erstellt.

### **5.2 Pünktlichkeit**

Die Veröffentlichungstermine sind in einem Arbeits- und Zeitplan festgelegt. In der Vergangenheit wurden diese Termine immer eingehalten.

## **6 Vergleichbarkeit**

### **6.1 Räumliche Vergleichbarkeit**

Die Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterlag bezüglich der Erhebungsmerkmale bis in das Jahr 2006 keinen Veränderungen, so dass bis dahin eine zeitliche und räumliche Vergleichbarkeit gegeben ist.

### **6.2 Zeitliche Vergleichbarkeit**

Grundlage für die Erhebung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung einschließlich der Rückstandsuntersuchung und der bakteriologischen Fleischuntersuchung sowie der Rückstandsuntersuchung in Erzeugerbetrieben und der Überwachung von Fleischsendungen war bis zum Jahr 2006 das Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienegesetz sowie der korrespondierenden Verordnung des Europäischen Parlament. (EG Nr. 999/2001).

Die bis zum Jahr 2006 mit der Nachweisung der amtlichen Fleischuntersuchung verbundene Erfassung der amtlichen Untersuchungen auf Trichinen bei Schlachtungen für den eigenen häuslichen Verbrauch (Hausschlachtungen), wurde mit Inkrafttreten der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung im Jahr 2007 ausgesetzt.

Mit der ersten Verordnung zur Änderung der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung ab dem Jahr 2012, welche mit einer geringfügigen Erweiterung des Merkmalkatalogs um drei Merkmale einherging, erfolgte gleichzeitig die Wiedereinführung der Erfassung der amtlichen Fleischuntersuchungen bei Schlachtungen für den eigenen häuslichen Verbrauch (Hausschlachtungen) mit einem Merkmalkatalog, welcher in etwa dem der amtlichen Fleischuntersuchung bei gewerblichen Schlachtungen entspricht.

Die zeitliche Vergleichbarkeit der Nachweisungen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen bei den gewerblichen Schlachtungen ab 2012 mit den Nachweisungen der Vorjahre seit Inkrafttreten der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung bleibt weitgehend erhalten, da mit der ersten Verordnung zur Änderung der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung der Merkmalkatalog lediglich um die folgenden Merkmale erweitert wurde:

#### Bei den Untersuchungen

Merkmalschlüssel 303      Fleischuntersuchung durch Besichtigung  
Merkmalschlüssel 308      Nachweis von Mykobakterien

## Bei den Befundungen

Merkmalschlüssel 417      Mykobakteriose

Eine zeitliche Vergleichbarkeit der Nachweisungen der amtlichen Fleischuntersuchungen bei Schlachtungen zum eigenen häuslichen Verbrauch (Hausschlachtungen) mit Nachweisungen der Erhebungen vor dem Aussetzungszeitraum ist nicht möglich, da die erhobenen Merkmale stark differieren.

## **7 Kohärenz**

### **7.1 Statistikübergreifende Kohärenz**

In der Schlachtungsstatistik werden die Zahl der geschlachteten bzw. untersuchten Tiere und darunter die Zahl der untauglichen Tiere monatlich erhoben. Für diese Merkmale bestehen Abgleichmöglichkeiten mit den Ergebnissen der Schlachttieruntersuchung.

### **7.2 Statistikinterne Kohärenz**

Die Fleischuntersuchungsstatistik ist intern kohärent. (siehe auch Punkt 7.1)

### **7.3 Input für andere Statistiken**

Die Ergebnisse sind unter anderem Voraussetzung für die Erstellung des Rückstandskontrollplans. Des Weiteren fließen die Daten in die Auswertungen der Europäischen Kommission ein.

## **8 Verbreitung und Kommunikation**

### **8.1 Verbreitungswege**

Die Ergebnisse werden vom Statistischen Bundesamt in der Fachserie 3, Reihe 4.3 „Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ halbjährlich veröffentlicht. Diese Publikation steht im [Publikationsservice](#) als kostenfreier Download zu Verfügung.

### **8.2 Methodenpapiere/Dokumentation der Methodik**

Mittels der durch das Statistische Bundesamt kostenlos zur Verfügung gestellten Erfassungssoftware CORE.reporter, erfolgt die Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung ausschließlich im Online-Meldeverfahren. Die Anleitung zur Zusammenstellung der Ergebnisse sowie die zur Verfügung stehende Software kann unter <http://www.statspez.de/core/downloads.html#fhs> Fleischuntersuchungsstatistik- bezogen werden.

Zusätzliche Informationen zur Schlachtungs- und Schlachtgewichtsstatistik sind in dem amtlichen Qualitätsbericht zu dieser Statistik zu finden. Die jeweils aktuelle Fassung steht als kostenfreier Download unter <https://www.destatis.de/DE/Publikationen> zur Verfügung.

### **8.3 Richtlinien der Verbreitung**

Die Veröffentlichung der Ergebnisse erfolgt gemäß dem Arbeits- und Zeitplan des Statistischen Bundesamtes. Eine Vorabveröffentlichung an ausgewählter Nutzer und Nutzerinnen ist ausgeschlossen. Ausgenommen hiervon sind mögliche Auswertungen für das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

## **9 Sonstige fachstatistische Hinweise**

Über den Qualitätsbericht hinausgehende fachstatistische Erläuterungen sind nicht erforderlich.