



Überblick zu rechtlichen Aspekten bei Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten als Managementbestandteil der Tierhaltung Präventives Hygienemanagement im Maschinenring-Cluster

1

1. Gemeinschaftsrecht

Rechtsakte der Europäischen Union

Die Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 der Europäischen Union definiert die Grundsätze und Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts, ferner werden Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, nicht zuletzt in Eigenverantwortung der Produzenten, festgelegt.

Da sich der Geltungsbereich der Verordnung auf die gesamte Lebensmittelkette erstreckt, werden daher auch Teile der Urproduktion miteingeschlossen.

Zusammen mit den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 zu Hygienevorschriften, sind dementsprechend die zentralen Anforderungen an die Hygienemaßnahmen bei Lebensmittelbetrieben, als auch in der landwirtschaftlichen Urproduktion, auf europäischer Ebene gesetzlich geregelt.



Die zusätzliche Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 enthält nähere Bestimmungen zum Umgang mit Futtermitteln und ergänzt ebenfalls spezifisch die Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 zum europäischen Lebensmittelrecht.

Sie definiert ebenfalls Anforderungen an Hygienemaßnahmen in der Primärproduktion und deren nachvollziehbare Dokumentation durch den jeweiligen Unternehmer, im Sinne der Urproduktion somit auch durch den LandwirtIn selbst.

Mit der Verordnung (EU) 2016/429 wurde ein per 21. April 2021 europaweit in Kraft tretender Rechtsakt zu Tierseuchen und Tiergesundheit beschlossen, der eine Neufassung der gesamten Veterinärgesetzgebung erforderlich macht. So sind unter anderem spezifische Durchführungsrechtsakte der Mitgliedsstaaten zur Bekämpfung von Tierseuchen zu erarbeiten. Zu erwähnen ist, dass in diesem Rahmen auch multiresistente Keime gesetzlich wie Tierseuchen behandelt und somit über entsprechende Maßnahmen bekämpft werden können.

Neben einer einheitlichen Risikoeinstufung werden mittels der Verordnung (EU) 2016/429 auch Verantwortlichkeiten der Unternehmer (d.h. auch der LandwirtInnen) im Rahmen der Tiergesundheit, etwaiger Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren (Biosicherheit) und einem Nachweis notwendiger Kenntnisse zur Tiergesundheit und Tierseuchen, festgelegt.

Neben bekannten Vorgaben, enthält der Rechtsakt zur Tiergesundheit somit vor allem relevante neue Aspekte betreffend Prävention von Tierseuchen und den dazu notwendigen Biosicherheitserfordernissen.

Die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 enthält tierseuchen- und hygienrechtliche Vorgaben im Umgang mit tierischen Nebenprodukten, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse.

Sie ist insbesondere für Betriebe relevant, die Biogasanlagen, bzw. eine Kompostherstellung betreiben. In nachfolgenden näheren Beschreibungen wird unter dem Fokus des Hygienemanagements in der Tierhaltung, nicht gesondert auf diese Verordnung eingegangen. Entsprechende Anforderungen zur sachgerechten Lagerung von Tierkadavern sind unter den Punkten zur Biosicherheit mit angeführt.



Anforderungen aus dem Lebensmittel-Unionsrecht

Ausgenommen von den Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts ist ausschließlich die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch, bzw. eine rein häusliche Verarbeitung.

Entsprechend wird auch die landwirtschaftliche Urproduktion als ein Unternehmen in der Lebensmittelkette betrachtet.

Für landwirtschaftliche Betriebe gelten daher entsprechende gesetzliche Vorgaben, Betriebsführung und Management haben nach guter fachlicher Praxis zu erfolgen, ein Eigenkontrollsystem ist einzurichten, aufrechtzuerhalten, sowie nachvollziehbar zu dokumentieren, dabei getroffene Maßnahmen sind nachweisbar protokolliert.

Im Zuge der behördlichen Überwachung können u.a. die Hygiene vor, während und nach der Ausübung von landwirtschaftlichen Tätigkeiten, Hygienemaßnahmen und Unterweisungen für das Personal, Schadnager- und Schädlingsbekämpfung, Wasserqualität, spezifische betriebliche Verfahren zur Vorbeugung von Kontaminationen und Rückständen bei Produkten, deren Rückverfolgbarkeit, sowie Tiergesundheit und Maßnahmen zur Biosicherheit, überprüft werden.

Diese Überprüfungen sollen auch anhand der dokumentierten Ergebnisse des Eigenkontrollsystems durchgeführt werden. Ein nachvollziehbares, dokumentiertes System vereinfacht somit auch deren effiziente Durchführung.

Neben der eigentlichen Hygienekontrolle vor Ort sind die vom Unternehmen eingerichteten Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis, einer guten Hygienepaxis, sowie der guten landwirtschaftlichen Praxis vom behördlichen Kontrollorgan zu bewerten.

Somit gilt, dass LandwirtInnen in ihrer Rolle als Unternehmer laut Lebensmittelrecht, zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene Eigenkontrollsysteme und Maßnahmen gezielt zu planen, einzurichten, umzusetzen und generell auch dokumentieren müssen.



Als einzige Einschränkung für die Urproduktion gilt, dass diese Verfahren zwar den Grundsätzen eines HACCP-Konzeptes entsprechen sollten, aber eben nicht müssen.

Der Anhang I zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält im Teil A die generell gültigen Hygieneanforderungen und Verpflichtungen zur Dokumentation (Buchführung) an landwirtschaftliche Betriebe in der Urproduktion.

LandwirtInnen obliegt es entsprechende Biosicherheits- und Hygienemanagementaufgaben in Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollsystems zu planen, zu organisieren und vor allem nachvollziehbar dokumentiert umzusetzen.

Dieser Aufgabenbereich beinhaltet übergeordnet den Schutz der landwirtschaftlichen Erzeugnisse vor Kontaminationen, das Einhalten relevanter Rechtsvorschriften betreffend Hygiene (betriebliche und bauliche Aspekte, sowie Produktionsprozess- und Personalhygiene) und Biosicherheit (Tierseuchen, Zoonosen), sowie einer nachvollziehbaren Dokumentation sämtlicher geplanter und getroffener Maßnahmen über eine entsprechende Buchführung.

4

Die Definition zum Schutz der Erzeugnisse vor Kontaminationen beschränkt sich dabei nicht nur auf den Produktions- und Verarbeitungsprozess der Lebensmittel im engeren Sinn, sondern schließt mehr oder weniger sämtliche Rechtsvorschriften aus Futter- und Düngemittelrecht, Pflanzenschutz, Tiergesundheit und der Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen ein.

Ergänzend ist eine dezidierte Reinigung und anschließende bedarfsweise Desinfektion der Produktionsanlagen (Stallungen) und Ausrüstungsgegenstände, inklusive der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln dienenden Anlagen vorgeschrieben.

Zur Vermeidung von Kontaminationen ist die ausschließliche Verwendung von sauberem Wasser, bzw. Trinkwasser vorgesehen.

Des Weiteren ist angeführt, dass Personal welches in Abläufe bei der Behandlung von Erzeugnissen (Lebensmitteln) involviert ist, auch in Bezug auf dabei mögliche Risiken geschult sein muss.



Darüber hinaus ist dem Befall durch Schädner- und sonstige Schädlinge gezielt vorzubeugen. Die Lagerung und der Umgang mit Abfällen und gefährdenden Stoffen muss so erfolgen, dass Kontaminationen der Erzeugnisse ausgeschlossen werden können. Einer Gefahr der möglichen Übertragung von Infektionskrankheiten auf den Menschen ist wirksam zu begegnen.

Im Falle von Beanstandungen aus der behördlichen Kontrolle, sind LandwirtInnen außerdem verpflichtet, jedenfalls geeignete Maßnahmen zur Behebung der festgestellten Probleme umzusetzen.

Die Vorgaben zur Buchführung beinhalten eine generelle Verpflichtung der LandwirtInnen Maßnahmen die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, auch nachvollziehbar zu dokumentieren. Nachzuweisen sind zugekaufte Betriebsmittel (Futtermittel, Tierarzneien) und aufgetretene Krankheiten, welche die Erzeugnisse möglicherweise beeinträchtigen könnten.

5

Im Teil B des Anhangs I zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 werden die Mindestanforderungen an, auf einzelstaatlicher oder auch gemeinschaftlicher Ebene zu erlassender, Leitlinien definiert. Dazu zählen u.a. Aspekte der Lagerung, der Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln, der Entsorgung verendeter Tiere, von Abfällen und Einstreumaterialien, notwendiger Schutzmaßnahmen und Meldepflichten im Falle des Auftretens übertragbarer Infektionskrankheiten.

Es sind aber auch Leitlinien zu erstellen, welche Verfahren und Methoden anzuwenden sind, um gewährleisten zu können, dass Herstellung, Bearbeitung, Verpackung, Lagerung und Transport der Erzeugnisse unter adäquaten Hygienestandards, inklusive regelmäßiger Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen erfolgen.

Anforderungen aus dem Futtermittel-Unionsrecht

Die Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 enthält nähere Bestimmungen zum Umgang mit Futtermitteln. Sämtliche Betriebe, die Futtermittel für Nutztiere



herstellen, behandeln, lagern und in den Verkehr bringen, gelten als Futtermittelunternehmen und müssen sich entsprechend registrieren lassen.

Der Anhang I der Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 listet zusätzlich die für LandwirtInnen geltenden Hygiene- und Buchführungsanforderungen bei jeglicher Urproduktion von Futtermitteln auf. Dieser wird im Anhang II um spezifische Vorgaben an Selbstmischer für den ausschließlichen Eigenbedarf ergänzt.

Sowohl auf die Verpflichtung für bestimmte landwirtschaftliche Betriebe zur behördlichen Zulassung als Futtermittelunternehmen, als auch auf damit verbundene Anforderungen an die Urproduktion von Futtermitteln wird hier nicht näher eingegangen.

Allerdings sind alle LandwirtInnen generell verpflichtet die im Anhang III der Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 genannten Anforderungen bei der Fütterung von zur Lebensmittelgewinnung bestimmten Tieren zu erfüllen.

Für Stall- und Fütterungseinrichtungen gilt, dass beide gründlich und regelmäßig zu reinigen sind, nicht zuletzt um bereits das Entstehen von etwaigen Gefährdungen wirksam verhindern zu können. Dabei einzusetzende Reinigungsmittel sind vorschriftsmäßig zu verwenden und sicher getrennt zu lagern.

Ein System zur Kontrolle und Bekämpfung von Schadnagern ist einzurichten, das mögliche Eindringen von Schädlingen in Stallungen und Fütterungsanlagen ist zu überwachen. Geeignete Maßnahmen sind erforderlich um das Risiko einer Kontamination von Futtermitteln, Einstreumaterialien und den Aufenthaltsbereichen der Tiere möglichst gering zu halten.

Gebäude- und Fütterungseinrichtungen sind sauber zu halten, darüber hinaus sind Systeme zur regelmäßigen Beseitigung von Gülle und Abfällen, sowie zur Unterbindung jeglicher Quellen einer möglichen Kontamination von Futtermitteln einzurichten.



Auch auf Anforderungen zur hygienischen Lagerung von Futtermitteln wird im generell in der landwirtschaftlichen Tierhaltung gültigen Anhang III gesondert eingegangen. So sind Bereiche und Behältnisse (Futtermittelsilos) sauber und trocken zu halten, eine angemessene Schädlingsbekämpfung ist durchzuführen. Lagerstätten, Silos und Fütterungseinrichtungen (Anlagen) müssen regelmäßig gereinigt werden, auch um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

Diese Vorgaben gelten auch für Tränken und die Wasserqualität, auch hier ist das Risiko von einer durch Tränkwasser ausgelösten Kontamination der Tiere, bzw. der Erzeugnisse, zu bewerten und über gezielte Maßnahmen zu minimieren. Auch Tränksysteme sind regelmäßig zu warten und zu reinigen.

Gesondert erwähnt wird im Anhang III der Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 außerdem die notwendige Qualifikation und Fähigkeit der für die Fütterung der Tiere verantwortlichen Personen (LandwirtInnen).

Schlussfolgerungen aus dem Gemeinschaftsrecht

Die Einbindung der Urproduktion in das Futter- und Lebensmittel- Unionsrecht, verankert eine gelebte gute fachliche Praxis der LandwirtInnen auf rechtsverbindlichem Niveau. Dies impliziert, dass eine entsprechende Einhaltung auch behördlich überwacht wird.

Im Anlassfall obliegt LandwirtInnen somit beispielsweise die Nachweisführung gegenüber Behörden, dass betriebliche Maßnahmen zum Hygienemanagement den verpflichtend anzuwendenden Vorgaben aus den entsprechenden Rechtsakten der Europäischen Union genügen.

Von Seiten des Gesetzgebers erfolgt somit keine Unterscheidung der unternehmerischen Verantwortlichkeiten von LandwirtInnen in der Produktion und dem Inverkehrbringen von Erzeugnisse aus der Urproduktion.

Die Verantwortung für deren Sicherheit obliegt den LandwirtInnen. Gemäß dieser Sichtweise findet auch keine grundsätzliche Differenzierung in Fragen der



Produktsicherheit und -haftung im Vergleich zu sonstigen produzierenden Wirtschaftszweigen statt.

Gerade bei Mängeln in der Produktsicherheit zeigt die gängige Praxis, dass seitens der Behörden oftmals rigoros und bereits bei Verdacht gegen Hersteller vorgegangen wird. Insbesondere gilt dies, wenn es sich dabei um Lebensmittel handelt, bei denen auch nur die geringste Möglichkeit einer Gesundheitsgefährdung des Konsumenten besteht. Der entsprechende Imageschaden durch eine medial aufbereitete Skandalisierung kann dabei existenzbedrohende Ausmaße erreichen.

Für LandwirtInnen bedeutet dies, dass entsprechend der geltenden Umkehr der Beweislast, sie gezwungen sind nachzuweisen, dass kein Verschulden ihrerseits vorliegt. In einem solchen Fall wird selbsterklärend eine allfällige Nichterfüllung rechtlicher Vorgaben aus dem Lebensmittel- oder Futtermittelrecht zu weiteren Lasten den betroffenen LandwirtInnen angerechnet.

8

Die zielgerichtete Umsetzung und Dokumentation entsprechender Maßnahmen, beispielsweise zur Aufrechterhaltung der Hygiene und Biosicherheit in der Produktion, muss somit auch als ein zentrales Element des landwirtschaftlichen Risikomanagements und der betrieblichen Existenzsicherung betrachtet werden. Ein Nicht-Auftreten von Beanstandungen sollte dabei keinesfalls mit dem Grad an tatsächlich gegebener Sicherheit verwechselt werden.



2. Nationales Tiergesundheitsgesetz

Die gemeinsame Basis der nachfolgend angeführten nationalen Geflügelhygiene- und Schweinegesundheits- Verordnung bildet das mit dem BGBl. I Nr. 133/1999 veröffentlichte Tiergesundheitsgesetz (TGG). Über dessen § 2 können Verordnungen zum Schutz der menschlichen Gesundheit bzw. zur Verhütung des Auftretens von infektiösen Krankheiten bei Tieren erlassen werden.

Mittels dieser Verordnungen können, nebst veterinärspezifischen Untersuchungsprogrammen und Maßnahmen, insbesondere die nötigen Hygienebedingungen für eine Aufrechterhaltung der Zulassung von Betrieben festgelegt werden. Diese Vorgaben betreffen Reinigung und Desinfektion von Stallungen, die unschädliche Abfallbeseitigung, Futtermittel- und Tränkwasserhygiene, vor allem in Hinblick auf das Risiko einer Übertragung von Tierseuchen, Ausstattungs- und Zustandshygiene von Räumlichkeiten und Anlagen, vorbeugende Maßnahmen bei Verarbeitung, Lagerung und Transport von Rohstoffen und Erzeugnissen, beim Personal, sowie sämtliche weitere Maßnahmen zur Gewährleistung des hygienisch einwandfreien Zustands in Betrieben.

Geflügelhygieneverordnung

Die mit dem BGBl. II Nr. 100/2007 veröffentlichte Geflügelhygieneverordnung nennt als allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe die grundsätzliche Anforderung, dass Räumlichkeiten und Anlagen sich in einem guten und gewarteten Zustand befinden, um die Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erleichtern.

Als besondere Bestimmungen haben LandwirtInnen spezifische Hygienevorschriften festzulegen und ihre MitarbeiterInnen entsprechend zu schulen. Die Kenntnisnahme der Hygienevorschriften durch das Personal ist zu dokumentieren, betriebsfremdes Personal darf nur unter Begleitung und Einhaltung der Hygieneerfordernisse Betriebe betreten.



Der § 9 der Geflügelhygieneverordnung gibt bereits einen Rahmen vor wo und wann Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verpflichtend durchzuführen sind. So sind nach jedem Ausstallen sämtliche der Geflügelhaltung zugeordneten Räumlichkeiten und Anlagen, Ausläufe und Zugänge, sowie Geräte über zwei Phasen zu reinigen. Nach der Entfernung von Einstreu, Mist, Futterresten und sonstigen Abfällen hat eine gründliche Trockenreinigung zu erfolgen, auf die anschließend eine Nassreinigung, sowie die obligat durchzuführende Desinfektion folgen.

Ab Vorliegen eines Salmonellenverdachts sind Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vom Amts-, bzw. aufgrund eines Befundes vom Betreuungstierarzt festzulegen, deren Wirksamkeit ist gesondert zu überprüfen.

Auch im Auslaufbereich sind sämtliche Verschmutzungen (wie Exkremente, Futterreste, Abfälle) zu entfernen, Maßnahmen der Auslaufpflege sind regelmäßig umzusetzen.

Im § 12 der Geflügelhygieneverordnung ist eine obligate Reinigung und Desinfektion von mehrfach verwendbaren Transportbehältnissen vorgeschrieben, eine entsprechende Vorgabe zur Reinigung von Transportfahrzeugen mit zusätzlicher Desinfektion der Ladeeinrichtungen gilt analog.

Bestandteil der regelmäßigen Veterinärkontrollen nach § 14 ist unter anderem auch die Überprüfung der Einhaltung der generell notwendigen Hygienebedingungen. Auch Maßnahmen zur Gewährleistung der Salmonellenfreiheit des eingesetzten Futters können nach § 26 vom Amtstierarzt, insbesondere bei Verdachtsfällen, bzw. zur Eingrenzung der Eintragsquelle kontrolliert werden.

Bei einem bestätigten Salmonellenverdacht werden Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, wie bereits angeführt, vom Amtstierarzt festgelegt.

Ebenso können Ergebnisse aus den erwähnten Untersuchungen zur Eingrenzung der Eintragsquelle Verwaltungsbescheide nach sich ziehen, in denen ebenfalls dezidierte Maßnahmen zur Vermeidung neuerlicher Kontaminationen behördlich vorgeschrieben werden.

Neben den für Brütereien geltenden besonderen (und hier nicht näher ausgeführten) Hygienemaßnahmen fordert der § 42 der Geflügelhygieneverordnung bei positiven



Salmonellenbefunden auf Legehennenbetrieben, vom betroffenen Betriebsinhaber (LandwirtIn), die Ausarbeitung von Maßnahmen im Zuge eines Sanierungsplans, welcher wiederum auf einer Risiko- und Mängelanalyse fußt.

Anzumerken ist auch, dass ein begründeter Verdacht auf ein möglicherweise falsch positives Ergebnis eines Salmonellenbefunds vom LandwirtIn nur dann gegenüber der Behörde angeführt werden kann, wenn es im Rahmen amtlicher Kontrollen, bzw. solcher seitens des Tiergesundheitsdienstes zu keinerlei Beanstandungen betreffend Hygienebedingungen gekommen ist.

Schweinegesundheitsverordnung

Mit dem BGBl. II Nr. 406/2016 wurde eine Verordnung über Maßnahmen zur Biosicherheit, zu hygienischen Anforderungen und zur Gesundheitsüberwachung in Schweinehaltungsbetrieben erlassen. Die Basis hierfür bildet wiederum der § 2 des mit dem BGBl. I Nr. 133/1999 veröffentlichte Tiergesundheitsgesetzes (TGG).

In ihrer Begriffsbestimmung von Biosicherheitsmaßnahmen werden diese, als all diejenigen vorbeugenden Maßnahmen definiert, die das Risiko eines Eintrags bzw. der Ausbreitung von Krankheitserregern vermindern.

Betriebseigene interne Kontrollen in Verbindung mit präventiv durchgeführten Hygienemaßnahmen werden dabei laut § 6 dezidiert vom Betriebsinhaber (LandwirtIn) eingefordert, um dieses genannte Risiko so gut als möglich zu minimieren.

Im Rahmen amtlicher Kontrollen laut risikobasiertem Kontrollplan wird die Einhaltung der internen, d.h. betrieblichen Kontroll- und Hygienemaßnahmen, überprüft. Neben der Feststellung des Gesundheitszustandes der Tiere, werden auch Zustand und Eignung von Gebäuden, Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausstattung der Stallungen unter Einhaltung der Hygienebedingungen, ggf. in Verbindung mit Probenahmen, vom Amtsveterinär überprüft.

Der § 12 der Schweinegesundheitsverordnung verweist zur amtlichen Anerkennung kontrollierter Haltungsbedingungen, über den Artikel 8 ff. der



Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/1375, explizit auf deren Anhang IV, der in Österreich jedoch keine praktische Anwendung findet.

Der Abschnitt I des Anhangs 2 der Schweingesundheitsverordnung legt fest, dass generell Stallungen, Nebenräume und Einrichtungen, sich in einem Ist-Zustand befinden, der eine ordnungsgemäße Reinigung, Desinfektion und Schadnagerbekämpfung ermöglicht. Über den Anhang 2 sind diese Vorgaben auf sämtliche Verlade- und Transporteinrichtungen ausgedehnt.

Insbesondere der Abschnitt III des Anhangs 2 spezifiziert in weiterer Folge sehr detailliert, die vom Betriebsinhaber (LandwirtIn) zu erfüllende Anforderungen, und zwar wo, wann und bei welchen Einrichtungen regelmäßige Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen umzusetzen sind.

So sind eingesetzte Gerätschaften und der Verladeplatz nach jeder Ein- bzw. Ausstallung zu reinigen, der leere Stall (Abteile) ist einschließlich sämtlicher Einrichtungen zwischen den Durchgängen zu reinigen. Auch betriebseigene Fahrzeuge sind umgehend nach Tiertransporten zu reinigen, selbiges gilt für gemeinsam genutzte Fahrzeuge, Maschinen und Geräte, wobei hier vom abgehenden Betrieb auch obligat eine Desinfektionsmaßnahme durchgeführt werden muss.

Vom Betriebsinhaber (LandwirtIn) ist zu gewährleisten, dass zumindest jährlich Planung und Durchführung einer wirksamen Bekämpfung von Schadnagern umgesetzt werden. Die für Schadnager (sowie Haus- und Wildtiere) zugangssicheren Kadaverbehälter sind nach jeder Entleerung zu reinigen.



Für Desinfektionsmaßnahmen gilt, dass diese bei Bedarf, anschließend an eine Reinigung, bzw. bei Stallungen und eingesetzten Gerätschaften, in regelmäßigen Abständen durchzuführen sind.

Hinsichtlich der im Anhang 3 bzw. 4 genannten Anforderungen an (obligat behördlich genehmigungspflichtige) Freilandhaltungen, sowie besondere Haltungsformen (z.B. Alm), gelten betreffend Reinigung und Desinfektion sinngemäß, zumindest die im Anhang 1 und 2 genannten, zuvor beschriebenen Erfordernisse.

Schlussfolgerungen aus dem nationalen Tiergesundheitsrecht

Die auf Basis des nationalen Tiergesundheitsgesetzes (TGG) bisher veröffentlichten Verordnungen in der Geflügel- bzw. Schweinehaltung, entsprechen bereits einem der Leitgedanken des europäischen Tiergesundheitsrechtsaktes, die dem Betriebsinhaber (LandwirtIn) die Verantwortung überträgt, dessen Tierbestand vor übertragbaren Seuchen zu schützen, u.a. auch, indem er umfangreiche Maßnahmen in der Reinigung und Desinfektion bestmöglich umsetzt (gesetzlich durchzuführen hat).

In Hinblick auf mögliche Krisenszenarien sind durchgeführte und dokumentierte Maßnahmen zur Biosicherheit jedenfalls als entscheidende Maßnahme im betrieblichen Risikomanagement zu sehen. Darüber hinaus könnten im Anlassfall, die ggf. für den Betrieb notwendigen existenzsichernden öffentlichen Mittel, auch von der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen zu Tiergesundheit und Hygiene abhängig gemacht werden.

Die Verordnungen verfolgen somit auch das Ziel landwirtschaftliche Betriebe vor wirtschaftlichen Schäden durch Tierseuchen zu schützen, indem ein generell gültiges Mindestausmaß zur Biosicherheit, d.h. entsprechende gesetzliche Tiergesundheits- und Hygienestandards in der Tierhaltung verankert werden.



Über vorbeugende (behördlich geregelte) Abwehrmaßnahmen wird zusätzlich das Risiko einer Einschleppung in bzw. die Ausbreitung von Krankheitserregern im Betrieb minimiert.

Aus dieser Perspektive betrachtet, relativiert sich der mit Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verbundene Aufwand, da ein solcher auch im ureigensten Interesse der LandwirtInnen selbst liegt, und andererseits sowohl der europäische, als auch der nationale Rechtsrahmen damit verbundene Verantwortlichkeiten vor allem bei den Betriebsinhabern (LandwirtInnen) selbst sieht.

Ein verstärktes Risikobewusstsein hinsichtlich Tierseuchen ist aber nicht nur beim landwirtschaftlichen Betrieb selbst von Nöten, sondern muss auch in der Öffentlichkeit und Politik seinen Widerhall finden, um Maßnahmen und den damit verbundenen Aufwand in der Tierhaltung und Lebensmittel-Urproduktion dem (von einer modernen Landwirtschaft teils entfremdeten) Konsumenten bewusster zu machen.