

Anhang KANADA (CAN)- Teil Fleisch

F2-c -Präventiv-/Kontrollprogramme (PCP)

Wasser-Retentionsprogramm (Rotfleisch)

Vorgehensweise zur Evaluierung des Bedarfs und Implementierung von validierten Maßnahmen zur Vermeidung der Wasserretention gem. den kanadischen Bestimmungen

1.) Die **detaillierten Bestimmungen zur Vermeidung von Wasserretention** sind auf der [Website der CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY \(CFIA\) unter gegenwärtig hinterlegtem Link](#) abrufbar. Die im Folgenden beschriebene Vorgehensweise stellt einen empfohlenen Ansatz zur Evaluierung der allfällig notwendigen Implementierung von validierten Maßnahmen zur Vermeidung der Wasserretention bei Rotfleisch dar.

2.) **Hintergrund und Inhalt des Protokolls:**

Schlachtkörper und -teile sollten kein Wasser zurückhalten, das von den das Ausweiden nachfolgenden Prozessen stammt wobei eine mögliche Wasserretention jedenfalls unter 0,5 % bleiben sollte.

Als Teil seiner präventiven Kontrollmaßnahmen (PCP) im Sinne der kanadischen Bestimmungen, muss jeder Betrieb der rotes Fleisch schlachtet, mittels eines zu führenden Protokolls nachweisen, dass die jeweiligen Arbeitsschritte nach der Entweidung der Tiere keine Wasserretention über die natürlich vorkommende Feuchtigkeit (über 0,5 %,) hinaus verursachen.

In weiterer Folge muss auch jedes Fleischerzeugnis, das einem Prozess unterzogen wurde, bei dem es zu Wassereinlagerungen (über 0,5 %) kommt, im Sinne der Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften entsprechend gekennzeichnet werden.

In Folge muss der LMU ein Wasserrückhalte- oder Retentionsprotokoll in sein zu erstellendes präventives Kontrollprogramm (PCP) aufnehmen, welches:

- a. die in der Schlachtlinie des Betriebes von der Entweidung bis zum Ende der Kühlung **etablierten Wasch- (Wassermanwendungs-) und Kühlverfahren/-systeme** beschreibt
- b. **gültige Daten** liefert, die die durchschnittliche Wasserretention (oder deren Fehlen/Nichtauftreten) im Zusammenhang mit diesen Verfahren belegen, und
- c. das **Verfahren zur Überprüfung** der ermittelten Daten im Hinblick auf Wasserretention (Validierungs- und Verifizierungstests) beinhaltet:
 - für Verfahren, bei denen weniger als 0,5 % Wasser aufgenommen wird, mit Ausnahme der Sprühkühlung von Schlachtkörpern, ein jährlicher Test zur Überprüfung der Konformität mit ihren Validierungsdaten ODER

- Für die Sprühkühlung von Schlachtkörpern und alle Verfahren, die zu einer Wasserretention von mehr als 0,5 % führen, wird das PCP auch fortlaufende Überwachungsverfahren beinhalten, um die kontinuierliche Einhaltung der im Protokoll definierten Werte nachzuweisen

Der Zweck des zu führenden Protokolls besteht also darin, die unter bestimmten Behandlungsverfahren allenfalls auftretende Menge an Wasseraufnahme und -retention in Schlachtkörpern zu bestimmen wobei eine Evaluierung oder (im Falle geänderter Herstellungsverfahren) eine notwendige Neu-Validierung einmal pro Jahr erfolgen sollte.

Konkret bedeutet dies, dass im Falle des Fehlens oder Nicht-Auftretens jeglichen Wasserrückhalts basierend auf einem nachweislich durchgeführten Validierungsverfahren die laufende Führung eines Protokolls durch permanente Verifizierungsverfahren ausbleiben kann.

3.) **Verpflichtende Beschreibung etablierter Prozesse im Hinblick auf Wasch- bzw. Wasseranwendungs- und Kühlsysteme.**

- a.) Wasseranwendung/Waschung: In diesem Zusammenhang müssen sämtliche Prozesse (wie zB. abwaschen des Schlachtkörpers mit Handbrause, Waschanlagen, Knochensäge/Knochenmehlentfernung, Sprühverfahren etc.) zwischen der Eviszeration des Schlachtkörpers und dem Ende des Kühlvorgangs (vor dem Verpacken oder der Weiterverwendung des Fleisches zur Verarbeitung) dargestellt und beschrieben werden unter Berücksichtigung aller variablen Faktoren, die die Wasseraufnahme und -retention beeinflussen könnten.
- b.) detaillierte Beschreibung des/r etablierten Kühlsysteme einschl. der Konfiguration und Modifikation der jeweiligen Komponenten sowie allfällige Besonderheiten im Kühlprozess.

4.) **Verifizierungsverfahren/Testmethodik zur Ermittlung möglicher Wasseraufnahme und -retention.**

Zur initialen Validierung muss grundsätzlich von einer zu bestimmenden Stichprobe an Schlachtkörpern¹ das Gewicht nach der Organentnahme auf der Schlacht-/Zubereitungsline erfasst werden, um das „Rohgewicht“ der Schlachtkörper zu bestimmen. Die gekennzeichneten Schlachtkörper werden danach am Ende des Kühlvorgangs (bzw. der Kühllagerung) vor der weiteren Zerlegung und Verpackung des Fleisches gewogen. Die ermittelten Gewichte nach der Kühlung des Schlachtkörpers werden mit den Gewichten nach der Organentnahme verglichen, um den möglichen zurückgehaltenen Wassergewinn unter Verwendung einer mathematischen Differenzberechnung um einen Prozentsatz zu bestimmen.

¹ Für das initiale Validierungsverfahren wird empfohlen, dass zB. bei Rind 20 und beim Schwein 50 Einheiten/Stück bzw. mind. 1% der durchschnittlichen Tages-Schlachtkapazität, mindestens aber 10 Einheiten gewogen werden, die bestätigen sollen, dass weniger als 0,5 % Wasserretention vorhanden, danach für beide 1x jährlich.

- Liegt der ermittelte **Wert <0,5 %** so ist eine Frequenz sowie der Zeitraum zur laufenden Durchführung von Tests wie oben dargestellt festzulegen und in das Protokoll aufzunehmen.
- kommt es (durch Abtrocknung) sogar zu einer **Gewichtsabnahme**, ist die oben dargestellte initiale Validierung ausreichend und sollte allenfalls einmal jährlich zur Verifizierung wiederholt werden, jedenfalls aber bei Änderungen im Herstellungsverfahren (zB. neue Waschanlage/Dusche).

Für die oben dargestellte Herangehensweise zur Überprüfung sind äquivalente Verfahren grundsätzlich zulässig sofern sie auch validiert wurden und nachweislich denselben Effekt herbeiführen.

Die Menge an Wassereinlagerungen, die unvermeidbar ist, um die oben genannten Kriterien zu erreichen, muss jedenfalls angegeben werden. Wenn das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wird, muss der Prozess nochmals evaluiert und verbessert werden. Schlachtkörper, bzw. Fleisch welche/s die Wasserretentionsgrenze überschreitet/n, dürfen nicht für den Export nach Kanada freigegeben werden. Dies ist auch in geeigneter Weise zu dokumentieren.

Die LMU haben anhand der oben dargestellten Grundsätze, entsprechend der betrieblichen Gegebenheiten und etablierten Verfahren ein betriebseigenes Präventivprotokoll zur erarbeiten und dieses falls notwendig auch laufend zu führen.