

# 1 Einleitung

Auch in Bezug auf ihre Leistungsfähigkeit hat die Technologie der Geflügelschlachtung in den letzten zwei Jahrzehnten erhebliche Fortschritte gemacht, so dass heutzutage Schlachtkapazitäten von bis zu 10.000 Broilern pro Stunde und Schlachtlinie möglich sind. Die Grundlagen der amtlichen Geflügelfleischuntersuchung in Deutschland sind im Geflügelfleischhygiene-Gesetz (GFIHG) und in der Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV) verankert. Danach ist eine Stück-für-Stück-Untersuchung der Tierkörper vorgeschrieben. Aufgrund der vorherrschenden Schlachtbandgeschwindigkeiten bleibt dem Untersucher in den meisten Fällen jedoch nur wenig Zeit, um einen Geflügeltierkörper und das zugehörige Organpaket als tauglich oder untauglich zu beurteilen. Aus zeitlichen Gründen unterbleibt in der Regel auch eine Untersuchung der Körperhöhlen. Eine Fehlbeurteilung eines an sich untauglichen Tierkörpers ist deshalb nicht auszuschließen. Ziel der vorliegenden Untersuchung sollte es sein,

- 1) durch die Bestimmung des bakteriellen Status von beanstandeten Tierkörpern ein eventuelles Risiko für den Verbraucher durch eine solche Fehlbeurteilung besser einschätzen zu können,
- 2) einen möglichen Zusammenhang zwischen dem bakteriologischen Status und der Art und Ausprägung der vorgefundenen pathologischen und histologischen Veränderungen des Schlachttierkörpers und seiner Organe aufzudecken.