wissen.nutzen.

Statistisches Bundesamt

Qualitätsbericht

Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung

(Fleischuntersuchungsstatistik)

2019

Erscheinungsfolge: jährlich
Erschienen am 29.10.2019

Ihr Kontakt zu uns:
www.destatis.de/kontakt
Telefon:+49 (0) 611 / 75 24 05

© Statistisches Bundesamt (Destatis), 2019
Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, mit Quellenangabe gestattet.

Kurzfassung

1 Allgemeine Angaben zur Statistik Seite 3

• *Bezeichnung der Statistik:* Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsstatistik)
• *Grundgesamtheit:* alle für die erhobenen Untersuchungen und Kontrollen zuständigen Behörden
• *Räumliche Abdeckung:* Deutschland, Bundesländer, Kreise
• *Berichtszeitraum:* jeweiliges Kalenderhalbjahr
• *Periodizität:* halbjährlich
• *Rechtsgrundlagen:* § 66 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, Verordnung über die Durchführung einer Statistik über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung - FlUStatV)

2 Inhalte und Nutzerbedarf Seite 4

• *Inhalte der Statistik:* Ergebnisse der amtlichen Überwachung nach Artikel 5 Nummer 1 Buchstabe a, b und d bis f der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, die Entscheidungen nach Artikel 5 Nummer 3 Buchstabe b, c und e der Verordnung (EG) 854/2004, die Ergebnisse der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 6 Absatz 1 Satz 1 Nummer 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung, die Ergebnisse der amtlichen Schlachttieruntersuchung, amtlichen Fleischuntersuchung und amtlichen Untersuchung auf Trichinen und die Entscheidungen nach § 7a Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung, die Ergebnisse der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 7a Absatz 2 in Verbindung mit § 6 Absatz 1 Satz 1 Nummer 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung und die diesbezügliche Beurteilung nach § 7a Absatz 2 in Verbindung mit § 6 Absatz 1 Satz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung.
• *Nutzerbedarf:* Die Ergebnisse dokumentieren die Qualität des Lebensmittels Fleisch. Die Kenntnisse hierüber sind eine Grundlage für den vorbeugenden Verbraucherschutz. Hauptnutzer ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit den zugehörigen Anstalten und Instituten, insbesondere dem Bundesinstitut für Risikobewertung.

3 Methodik Seite 4

• *Konzept der Datengewinnung:* Zentrale Online-Erhebung mit Auskunftspflicht, allgemeine sekundärstatistische Erhebung (Totalerhebung ohne Abschneidegrenze).
• *Erhebungsinstrumente und Berichtsweg:* Meldung mittels Online-Fragebogen (IDEV) von den zuständigen Behörden an das Statistische Bundesamt.

4 Genauigkeit und Zuverlässigkeit Seite 5

• *Nicht-stichprobenbedingte Fehler:* Antwortausfälle durch Auskunftspflicht nahezu ausgeschlossen, Korrektur fehlerhafter Angaben durch Plausibilitätskontrollen bzw. Rückfragen bei den Auskunftspflichtigen.

5 Aktualität und Pünktlichkeit Seite 5

• *Aktualität:* Veröffentlichung der Ergebnisse etwa 4 Monate nach Ablauf des Berichtszeitraumes.

6 Vergleichbarkeit Seite 6

• *Räumlich:* Innerhalb Deutschlands bestehen keine Einschränkungen der Vergleichbarkeit.
• *Zeitlich:* Erhebung zwischen 2006 und 2018 unverändert, ab 2019 Änderungen im Merkmalskatalog, deshalb teilweise eingeschränkte Vergleichbarkeit. Änderungen im Fleischhygienerecht sind zu beachten.

7 Kohärenz Seite 6

• *Statistikübergreifende Kohärenz:* Ein Abgleich einiger Merkmale mit der Schlachtungsstatistik ist möglich.

8 Verbreitung und Kommunikation Seite 7

• *Verbreitungswege:* Die Ergebnisse werden vom Statistischen Bundesamt über die Datenbank GENESIS-Online sowie in Internettabellen veröffentlicht.

9 Sonstige fachstatistische Hinweise Seite 7

• *Fachstatistische Hinweise:* keine

1 Allgemeine Angaben zur Statistik

1.1 Grundgesamtheit

Zur Grundgesamtheit zählen alle für die erhobenen Untersuchungen und Kontrollen (hauptsächlich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung) zuständigen Behörden (hier: Veterinärämter).

1.2 Statistische Einheiten (Darstellungs- und Erhebungseinheiten)

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

1.3 Räumliche Abdeckung

Die Ergebnisse der Erhebung werden vom Statistischen Bundesamt nach Bundesgebiet und nach Bundesländern ausgewiesen.

1.4 Berichtszeitraum/-zeitpunkt

Die Daten zur Fleischuntersuchungsstatistik werden in jedem Kalenderhalbjahr für das jeweils vorausgehende abgeschlossene Kalenderhalbjahr erhoben.

1.5 Periodizität

Die Fleischuntersuchungsstatistik wird halbjährlich durchgeführt.

1.6 Rechtsgrundlagen und andere Vereinbarungen

Verordnung (EG) Nr. 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 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.

1.7 Geheimhaltung

1.7.1 Geheimhaltungsvorschriften

Die erhobenen Einzelangaben werden nach § 16 BStatG grundsätzlich geheim gehalten. Nur in ausdrücklich gesetzlich geregelten Ausnahmefällen dürfen Einzelangaben übermittelt werden. Die Namen und Adressen der Befragten werden in keinem Fall an Dritte weitergegeben. Nach § 16 Abs. 6 BStatG ist es möglich, den Hochschulen und sonstigen Einrichtungen mit der Aufgabe unabhängiger wissenschaftlicher Forschung für die Durchführung wissenschaftlicher Vorhaben Einzelangaben dann zur Verfügung zu stellen, wenn diese so anonymisiert sind, dass sie nur mit einem unverhältnismäßig großen Aufwand an Zeit, Kosten und Arbeitskraft dem Befragten oder Betroffenen zugeordnet werden können. Die Pflicht zur Geheimhaltung besteht auch für Personen, die Empfänger von Einzelangaben sind.

Ergebnisse unterhalb der Landesebenen werden auf Anforderung dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 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 und Landwirtschaft 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 Landesebenen werden nicht veröffentlicht.

Die Ergebnisse der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung hinsichtlich der Anzahl der geschlachteten Tiere gleichen den Ergebnissen der Erhebung in Geflügelschlachtereien bzw. sind sie im besten Fall identisch. Die Ergebnisse der Erhebung in Geflügelschlachtereien unterliegen der statistischen Geheimhaltung. Sofern hier Daten Primär- oder Sekundärsperrungen unterliegen, werden diese Sperrungen auf die Daten der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung übertragen.

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 dieser 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. Der relativ kleine Berichtskreis erlaubt intensive Rücksprachen mit Auskunftspflichtigen bei unplausiblen Angaben.

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 gewerblichen Schlachtungen und Hausschlachtungen, sowie die Ergebnisse der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung. Bei der Schlachttieruntersuchung wird der Gesundheitszustand der Tiere vor der Schlachtung überprüft. Im Rahmen der Statistik erscheinen die Ergebnisse im Abschnitt 1 "Zulassung zur Schlachtung". Bei der Fleischuntersuchung wird der Schlachtkörper auf Genusstauglichkeit untersucht. Dabei wird das Fleisch auf Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien, auf pharmakologisch wirksame Substanzen, physikalische /chemische Untauglichkeit, auf substantielle und hygienische Mängel, Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen, spezifische Gefahren und Krankheiten sowie weitere Untauglichkeitsgründe untersucht. Die Anzahl der Fleischuntersuchungen und durchgeführter Laboruntersuchungen finden sich im Abschnitt 2 "Untersuchungen und Tests", es folgt Abschnitt 3 "Untaugliche Schlachtkörper" mit den Untauglichkeitsgründen. Abschnitt 4 "Teilschäden" und Abschnitt 5 "Organbefunde" listen Gründe und Befunde für Teil- und Organverwürfe auf.

2.1.2 Klassifikationssysteme

Klassifikationssysteme kommen nicht zum Einsatz.

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 und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

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 und Landwirtschaft (BMEL) führt Auswertungen durch und erstellt Berichte für 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 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Zusammenarbeit mit den Bundesländern 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 (einschl. 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 Schlachtungs- und Schlachtgewichtsstatistik sowie der Erhebung in Geflügelschlachtereien werden ebenfalls nicht plausible Ergebnisse erkannt und entsprechend korrigiert.

3.4 Preis- und Saisonbereinigung; andere Analyseverfahren

Eine Saisonbereinigung erfolgt nicht, da die Ergebnisse nicht durch Saisoneffekte beeinflusst werden.

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

Da die Erhebung als Totalerhebung durchgeführt wird, sind stichprobenbedingte Fehler ausgeschlossen.

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

keine

4.4.3 Revisionsanalysen

keine

5 Aktualität und Pünktlichkeit

5.1 Aktualität

Die Daten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsstatistik werden halbjährlich für das jeweilige Kalenderhalbjahr erhoben. Die Ergebnisse stehen in der Regel für das erste Halbjahr im Oktober desselben Jahres 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

Eine Statistik ist pünktlich, wenn die Ergebnisse zu dem vorab geplanten und ggfs. bekannt gegebenen Termin veröffentlicht werden. Die nationale Veröffentlichung der Ergebnisse erfolgte pünktlich.

6 Vergleichbarkeit

6.1 Räumliche Vergleichbarkeit

Die Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterlag bezüglich der Erhebungsmerkmale bis in das Jahr 2006 geringen Veränderungen, die aber keinen Einfluss auf die räumliche Vergleichbarkeit haben.

6.2 Zeitliche Vergleichbarkeit

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

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 korrospondierenden 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 Fleischuntersungsstatsistik-Verordnung bleibt weitgehend erhalten, da mit der ersten Verordnung zur Änderung der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung der Merkmalskatalog lediglich um die folgenden Merkmale erweitert wurde:

<u>Bei den Untersuchungen</u>

Merkmalschlüssel 303 Fleischuntersuchung durch Besichtigung

Merkmalschlüssel 308 Nachweis von Mykobakteriosen

<u>Bei den Befundungen</u>

Merkmalschlüssel 417 Mykobakteriose

Durch Änderungen im Fleischhygienerecht und Beendigung von Übergangsfristen, wurden ab 2015 die Anzahl der konventionellen Fleischuntersuchungen und der Fleischuntersuchungen durch Besichtigung zusammengefasst.

Durch eine umfangreiche Überarbeitung hat die Statistik ab 2019 in einigen Bereichen einen veränderten Merkmalskatalog. Das betrifft auch die erhobenen Tierarten. In weiten Bereichen bleiben die Ergebnisse aber mit denen der Vorjahre - insbesondere bei den Haupttierarten - vergleichbar.

Die Ergebnisse aus der Geflügelfleischuntersuchung werden nicht mehr wie bisher in Kilogramm erfragt, stattdessen soll die Anzahl der Tiere angegeben werden. Eine Berechnung des untersuchten Geflügelfleischs ist durch die Angabe des Durchschnittsgewichts weiterhin möglich.

Die vollständige Abfrage zu Krankheiten aus der OIE-Liste wurde gestrichen. Entsprechende Tierseuchen können über ein einzelnes Merkmal dokumentiert und individuell ermittelt werden.

Trotz der Überarbeitung zum Jahr 2019 ist ein Großteil der Merkmale über den Zeitraum bis 2007 vergleichbar. Daraus lässt sich der Qualitätsindikator "Längen der Zeitreihen mit vergleichbaren Werten" wie folgt berechnen: 2019 - 2007 + 1 = 13.

7 Kohärenz

7.1 Statistikübergreifende Kohärenz

Die Fleischuntersuchungsstatistik basiert auf den Aufzeichnungen (Tagebücher), die von den amtlichen Tierärzten und Fleischkontrolleuren geführt werden. Dieselben Aufzeichnungen bilden auch die Grundlage für die Schlachtungsstatistik, sodass die Ergebnisse beider Erhebungen hinsichtlich gemeinsamer Merkmale abgeglichen werden können. Gemeinsame Merkmale sind die Zahl der geschlachteten bzw. der untersuchten Tiere und darunter die Zahl der tauglichen Tiere.

7.2 Statistikinterne Kohärenz

Die Merkmale der Fleischuntersuchungsstatistik sind in sich kohärent.

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

Pressemitteilungen

-

Veröffentlichungen

Die Ergebnisse wurden vom Statistischen Bundesamt in der Fachserie 3, Reihe 4.3 "Schlachttier- und Fleischuntersuchung" bis einschließlich 2018 halbjährlich und jährlich veröffentlicht. Diese Publikation steht über die Statistische Bibliothek als kostenfreier Download zur Verfügung.

Die Ergebnisse der Fleischuntersuchungsstatistik können kostenfrei über die Datenbank GENESIS-Online bezogen werden. Darüber hinaus werden die Ergebnisse in Internettabellen veröffentlicht.

Online-Datenbank

-

Zugang zu Mikrodaten

-

Sonstige Verbreitungswege

-

8.2 Methodenpapiere/Dokumentation der Methodik

Die amtlichen Qualitätsberichte zur Erhebung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung stehen in ihrer jeweils aktuellen Fassung als kostenloser Download zur Verfügung.

8.3 Richtlinien der Verbreitung

Veröffentlichungskalender

Die Veröffentlichung der Ergebnisse erfolgt gemäß dem Arbeits- und Zeitplan des Statistischen Bundesamtes. Eine Vorabveröffentlichung an ausgewählte Nutzer ist ausgeschlossen.

Zugriff auf den Veröffentlichungskalender

-

Zugangsmöglichkeiten der Nutzer/-innen

-

9 Sonstige fachstatistische Hinweise

keine