

Zeitschrift:	Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires
Herausgeber:	Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte
Band:	140 (1998)
Heft:	2
Artikel:	Konfiskationsursachen bei geschlachteten Broilern aus zwei grossen schweizerischen Mastorganisationen
Autor:	Jakob, H.P. / Morgenstern, R. / Albicker, P.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-588755

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Konfiskationsursachen bei geschlachteten Broilern aus zwei grossen schweizerischen Mastorganisationen

H.P. Jakob¹, R. Morgenstern², P. Albicker¹, R.K. Hoop¹

Zusammenfassung

Von November 1995 bis April 1996 wurden 30 Broilerherden aus zwei grossen schweizerischen Mastorganisationen auf Konfiskationsursachen untersucht. 71,8% der vor der Eviszeration aussortierten Tierkörper und zusätzlich derjenigen mit veränderten Innenorganen wiesen Aszites-Syndrom, bakterielle Infektionen und Untergewicht auf. Andere Krankheiten sowie Verletzungs- und schlachtungsbedingte Veränderungen spielten eine untergeordnete Rolle. Als häufigster Erreger von bakteriellen Infektionen wurde Escherichia coli ermittelt. Die durchschnittliche Konfiskationsrate (1,0%) lag im Bereich von Angaben aus der Literatur.

Schlüsselwörter: Broiler – Schlachtung – Fleischuntersuchung – Konfiskationsursache – Krankheiten

Einleitung

Die industrielle Geflügelfleischproduktion weist einen hohen Rationalisierungsgrad auf. Broiler werden in Herden von mehreren tausend Tieren in lediglich 3,5–6 Wochen zur Schlachtreife aufgezogen. Die Schlachttechnologie ist den Produktionsbedingungen der Mast angepasst und ermöglicht in modernen Schlachtbetrieben die Verarbeitung mehrerer tausend Tiere pro Stunde an einer Schlachtlinie. Verglichen mit der Fleischbeschau bei anderen Tierarten ist die Geflügelfleischuntersuchung dementsprechend durch eine ungleich grössere Anzahl pro Zeiteinheit zu kontrollierender Tiere charakterisiert. Die geringe Körpergrösse und der niedrige finanzielle Wert des Einzeltieres sind weitere typische Gegebenheiten.

**Schweizer
Archiv für
Tierheilkunde**

Condemnation reasons of slaughtered broilers from two major Swiss producing companies

30 broiler flocks from two major Swiss broiler producing companies were examined for lesions relevant to meat inspection between November 1995 and April 1996. 71.8% of condemned carcasses and viscera were assigned to ascites syndrome, bacterial infections and runting. Other diseases and lesions due to injury or processing were rare. Escherichia coli was responsible for the majority of infections. The average condemnation rate (1.0%) corresponded to findings in literature.

Key words: broiler – slaughter – meat inspection – reason for condemnation – diseases

In der Geflügelmast herrschen weltweit ähnliche Produktionsbedingungen, die analoge Konfiskationsraten (d.h. Anzahl ungeniessbarer bezogen auf die Anzahl geschlachteter Tiere) zur Folge haben. Endemisch oder epidemisch auftretende Krankheiten weisen eine zeitliche bzw. örtliche Häufung von Konfiskationsursachen auf.

In Deutschland ordneten Bergmann und Scheer (1979) rund 80% aller Konfiskationen lediglich sechs bis acht verschiedenen Krankheiten bzw. Veränderungen zu. Untersuchungen, die von 1991 bis 1993 in einem Betrieb ebenfalls in Deutschland durchgeführt wurden, zeigten Hautveränderungen als die häufigste Verwurfsursache, gefolgt von Serositis, Aerosakkulitis, Unterentwicklung, Skeletterkrankungen und Aszites-Syndrom. Die häufigsten Hautveränderungen waren phlegmonöse Dermati-

tis, Hautkarzinomatose, Verletzungen, Schorfigkeit, Hautblutungen, Entzündung der Bursa sternalis und die Hautform der Marekschen Krankheit (Bergmann et al., 1995). Bei einer Untersuchung in vier Schlachtbetrieben des Bundeslandes Niedersachsen wiesen 69,8% der beanstandeten Tiere maschinelle Zerreissungen, Blutergüsse, Verletzungen und Fangschäden auf. Infektiöse Erkrankungen führten in geringerem Mass und Neoplasien nur in wenigen Fällen zu Konfiskationen. Die Konfiskationsraten der vier Betriebe lagen zwischen 0,7% und 1,2%. Bei der Schlachtung von schwereren Broilern (max. 41 Tage alt) war die Beanstandungsrate niedriger als bei jüngeren (Füllgraf, 1983).

In England und Wales wurde 1992 bei Broilerschlachtungen eine Konfiskationsrate von 1,3% ermittelt. Septikämie, Toxämie und Fieber, gefolgt von Kachexie und Aszites bzw. Peritonitis erwiesen sich als die häufigsten Ursachen. 84,2% aller Fälle waren krankheitsbedingt, während die restlichen aus verletzungs- und schlachtungsbedingten Ursachen verworfen wurden (Bremner, 1994). In Belgien wurde zwischen 1975 und 1977 sowie von 1987 und 1989 ein Anstieg der Konfiskationen bei Broilerschlachtungen von 0,7% auf 1,2% festgestellt und auf Epidemien von infektiöser Bursitis, infektiöser Bronchitis und viraler Tendosynovitis zurückgeführt. Als Folge der Epidemien fielen vermehrt kachektische Tiere und solche mit Farbabweichungen des Schlachtkörpers an (Ectors, 1990).

Radkowski et al. (1996) ermittelten in Polen (Olsztyn) von 1986 bis 1991 eine Konfiskationsrate von 1,3%. Schwankungen zwischen den einzelnen Jahren von 0,5% bis 1,9% erklärten die Autoren mit dem epidemischen Auftreten von Marekscher Krankheit, Salmonellosen, Kokzidiosen und chronischen Erkrankungen des Respirationstraktes.

In Kanada wiesen Herenda und Jakel (1994) mit Untersuchungen bei konventionell, in Freilaufhaltung und vegetarisch aufgezogenen Broilern Einflüsse der Tierhaltungsform auf die Konsumtauglichkeit des Fleisches nach. Konventionell produzierte Tiere mussten am häufigsten wegen Aszites-Syndrom und Dermatitis, vegetarisch gefütterte ebenfalls wegen Dermatitis und solche aus Freilaufhaltung wegen Zyanose und schlachtungsbedingten Veränderungen verworfen werden. Die höchste Verwurfsrate ermittelten die Autoren für vegetarisch auf-

gezogene Tiere (5,2%), gefolgt von Tieren aus konventioneller Haltung (1,5%) und von Broilern aus Freilaufhaltung (0,9%).

Aus der Schweiz liegen bisher keine Untersuchungen zu Konfiskationsursachen bei geschlachteten Broilern vor. Ziel der vorliegenden Arbeit war die Erhebung entsprechender Angaben als Informationen für die Fleischuntersuchung im Schlachthof.

Material und Methoden

Erfasst wurden 30 willkürlich ausgewählte Mastherden mit insgesamt 148974 Tieren, die von November 1995 bis April 1996 in den beiden Schlachtbetrieben von zwei grossen Mastorganisationen (nachfolgend mit I und II bezeichnet) geschlachtet wurden. Informationen zu Identität, Herdengrösse, Alter, Haltungsform und Mortalität während der Mast lieferten die Betriebe bzw. die Tierhalter nach der Schlachtung. Untersucht wurden a) die vor der Eviszeration durch die Betriebe aufgrund von Untergewicht bzw. an der Körperoberfläche sichtbaren Veränderungen aussortierten Tierkörper und b) veränderte Organkonvolute. Nicht untersucht wurden die zu den veränderten Organkonvoluten gehörenden Schlachtkörper sowie alle Tierkörper, die von den Betrieben nach der Schlachtung im Rahmen der Qualitätskontrolle deklassiert wurden.

Die Untersuchung des Materials erfolgte im Labor. Die makroskopischen Untersuchungen wurden durch histologische und bakteriologische Untersuchungen ergänzt. Dabei wurden in der Routinediagnostik übliche Verfahren angewandt. Bei Material mit zahlreichen gleichartigen Veränderungen wurde für die histologischen und bakteriologischen Untersuchungen eine Auswahl getroffen. Keine bakterielle Kultur erfolgte bei Dermatitis der gebrühten (50 °C-55 °C; 1,5-4 Min.) und maschinell entfedernten Tierkörper.

Resultate

Allgemeine Angaben zu den untersuchten Mastherden enthält Tabelle 1. Die pathologischen und bakteriologischen Befunde sind in Tabelle 2 aufgeführt.

Tabelle 1: Allgemeine Angaben zu den 30 untersuchten Mastherden

	Schlachtbetrieb I	Schlachtbetrieb II	Schlachtbetrieb I und II
Anzahl untersuchter Herden	14	16	30
Anzahl geschlachteter Tiere	67 387	81 587	148 974
Alter (Tage), Mittelwert (Bereich)	36,5 (31-41)	33,7 (32-35)	35,0 (31-41)
Haltung	konventionelle Stallhaltung	konventionelle Stallhaltung	konventionelle Stallhaltung
Mortalität während der Mast je Herde (%), Mittelwert (Bereich)	4,53 (2,70-9,98)	4,37 (3,20-6,50)	4,45 (2,70-9,98)
Anzahl vor der Eviszeration aussortierter Tierkörper (a)	528	515	1043
Anzahl veränderter Organkonvolute (b)	118	334	452
Anzahl beanstandeter Tiere (a+b) in % der Anzahl geschlachteter, Mittelwert (Bereich)*	0,98 (0,28-1,84)	1,04 (0,71-1,94)	1,01 (0,28-1,94)

* ohne deklassierte Tiere

Tabelle 2: Pathologische und bakteriologische Befunde bei 1495 beanstandeten Broilern aus 30 willkürlich ausgewählten Herden

	Schlachtbetrieb I		Schlachtbetrieb II		% aller beanstandeten Tiere (Betrieb I und II (ohne deklassierte)
	Tiere (n = 646)	Herden (n = 14)	Tiere (n = 849)	Herden (n = 16)	
<i>Nicht infektiös bedingte Krankheiten:</i>					
Aszites Syndrom	300	14	350	16	43,5
Untergewicht (Konfiskationsgrund)	114	14	97	16	14,1
Perosis	36	11	n.b.*		
Leichte, oberflächliche Hautentzündung	3	3	5	5	
Grossflächige, eitrige Hautentzündung	3	2	5	4	
Tibiale Dyschondroplasie	48	12	48	16	
Verbiegungen der Wirbelsäule	4	3	14	10	
Verschiedenes**	11	6	14	5	
<i>Verletzungen:</i>					
Hautschürfungen und Kratzspuren	134	14	130	16	
Leichte Blutungen	115	14	162	16	
Schwere Blutungen (Haut, Muskulatur, Bauchhöhle)	23	10	31	12	
Knochenbrüche, Gelenksluxationen	5	3	4	3	
<i>Bakterielle Erkrankungen***:</i>					
Escherichia coli	21	10	55	13	
Mischflora	8	5	12	6	
Salmonella Enteritidis	0	0	9	6	
Clostridium perfringens	7	3	0	0	
Staphylococcus sp.	3	3	3	3	
Nicht kultiviert	20	5	37	7	
Bakteriologisch steril	7	4	31	12	
Total	66	14	147	16	14,2
<i>Parasitäre Erkrankungen:</i>					
Blinddarmkokzidiose (<i>Eimeria tenella</i>)	0	0	12	2	

* nicht bestimmbar; Tierkörper wurden nach dem Absetzen der Ständer aussortiert

** Drüsenumagendilatation, Drüsenumagenzyste, Anämie, Kropflähmung, Entzündung der Bursa sternalis, Fibrosarkom

*** Aerosakkulitis, Perikarditis, (Peri-)Hepatitis, Salpingitis, Osteomyelitis, (Poly-)Arthritis

Diskussion

Für die 30 erfassten Herden lässt sich aus den vor der Eviszeration aussortierten Tierkörpern und den veränderten Organkonvoluten eine durchschnittliche Konfiskationsrate von 1,0% berechnen, wobei die deklassierten Tierkörper nicht berücksichtigt wurden. Bei Betrieb I, von dem auch die Zahl der bei der Qualitätskontrolle deklassierten Tierkörper bekannt ist, beträgt dieser Wert bei den 14 erfassten Herden 1,3%. Die beiden Werte liegen im Bereich der im Ausland an sehr viel grösseren Tierzahlen ermittelten Werten (Bremner [1994]: 1,3%, Füllgraf [1983]: 0,7%-1,3%, Herenda und Jakel [1994]: 1,5%, Radkowski et al. [1996]: 1,3%).

In der Schweiz besteht bei Mastküken eine günstige epidemiologische Situation im Hinblick auf einige Infektionskrankheiten (Mareksche Krankheit, infektiöse Bursitis, infektiöse Bronchitis). Auf Impfungen kann verzichtet werden. Die Herden sind relativ klein (4500-6000 Tiere), und sie werden aus einer Elterntierherde rekrutiert. Diese günstigen Bedingungen manifestieren sich aber im Vergleich zum Ausland nicht in tieferen Ausschussraten.

Insgesamt liessen sich bei den 30 Herden 71,8% der Veränderungen lediglich den drei Ursachen Aszites-Syndrom, bakterielle Infektionen sowie Untergewicht zuordnen (Tab. 2). Unter den am Schlachtbrett verworfenen Tierkörpern bzw. beanstandeten Organen aus bei-

den Betrieben (n = 1495) stellte Aszites-Syndrom mit 43,5% die häufigste Konfiskationsursache dar. Damit erweist sich die weltweit bei Broilern verbreitete Erkrankung auch in der Schweiz als bedeutende Verlustursache. Aszites Syndrom wird mit dem erhöhten Sauerstoffbedarf von Tieren schnellwachsender Hybridlinien in Zusammenhang gebracht. Betroffene Tiere entwickeln Bluthochdruck im kleinen Kreislauf, chronische Rechtssherzinsuffizienz und Aszites mit zirrhotischen Veränderungen der Leber (Julian, 1993). Neuere Arbeiten zeigen, dass unter anderem mit verzögter Gewichtszunahme eine Reduktion der Inzidenz erzielt werden kann (Lott et al., 1996). Aszites Syndrom tritt häufiger bei kalter Witterung auf (Julian, 1993). Inwieweit dieser Faktor unter schweizerischen Bedingungen eine Rolle spielt, kann nicht angegeben werden. In Untersuchungen bei konventionell produzierten, vegetarisch gefütterten und bei in Freilaufhaltung aufgezogenen Masttieren stellten Herenda und Jakel (1994) bei Tieren aus Freilaufhaltung den kleinsten relativen Anteil von Aszites-Syndrom an den Konfiskationsursachen innerhalb der drei Gruppen fest. Die vermehrt betriebene Freilaufmast mit langsamer Gewichtsentwicklung und längerer Mastdauer (≥ 45 Tage) könnte somit das Auftreten von Aszites-Syndrom auch in der Schweiz beeinflussen.

Als nicht infektiös bedingte Erkrankungen des Skelettsystems wurden bei den vor der Eviszeration aussortierten Tieren tibiale Dyschondroplasie und Perosis sowie in

wenigen Fällen Verbiegungen der Wirbelsäule (Spondylolisthesis, Kyphose, Skoliose) festgestellt. Tibiale Dyschondroplasie ist mehr von pathologischem und tierschutzrelevantem als von fleischhygienischem Interesse. Insgesamt wiesen 96 von 1043 vor der Eviszeration aussortierte Tierkörper tibiale Dyschondroplasie auf. Tiere mit Perosis (Abgleiten der Gastrocnemiussehne im Bereich des Fersengelenkes nach lateral oder medial, ein- oder beidseitig) sind stark bewegungsgestört und bleiben in der Entwicklung deutlich zurück. Aus Tierschutzaspekten und wirtschaftlichen Überlegungen empfiehlt es sich, bewegungsgestörte Tiere bereits während der Mast zu töten.

Dermatitiden als lokale oberflächliche oder grossflächige, eitrige Veränderungen wurden lediglich bei 16 von insgesamt 1043 vor der Eviszeration aussortierten Tierkörpern festgestellt. Die Untersuchung einiger eviszerierter Schlachtkörper aus Betrieb II zeigte allerdings, dass eitrige Dermatitiden im Kloakenbereich z.T. erst bei der Klassifizierung bzw. Zerlegung gefunden werden. Dennoch weist die geringe Prävalenz bei den vor der Eviszeration aussortierten Tierkörpern darauf hin, dass Hautentzündungen in der Schweiz wesentlich seltener sind als von Bergmann et al. (1995) für einen deutschen Grossbetrieb angegeben. Diese Autoren stellten in den Jahren 1991-1993 Hautveränderungen als häufigste Konfiskationsursache bei Broilern fest (1993: 8,4% der Gesamtschlachtzahl). Die günstige Situation in der Schweiz dürfte vor allem auf die gute Einstreuqualität zurückzuführen sein. Zusätzlich zu den relativ kleinen Besatzdichten führt das Ausmisten mit anschliessender Reinigung und Desinfektion der Ställe nach jedem Umtrieb zu einer Senkung des bakteriellen und viralen Infektionsdruckes.

Verletzungen bestanden vorwiegend aus kleineren Hautschürfungen und Kratzspuren sowie kleinen, frischen (Prellungs-)Blutungen. Bei den relativ seltenen schlachtungsbedingten Veränderungen handelte es sich zum grössten Teil um maschinelle Zerreissungen der Tierkörper (schlachtungsbedingte Schäden sind in Tabelle 2 nicht aufgeführt).

14,2% der als Tierkörper bzw. wegen veränderten Organkonvoluten beanstandeten Tiere wiesen Aerosakkulitis, Perikarditis, (Peri-)Hepatitis, Osteomyelitis, (Poly-)Arthritis und Salpingitis z.T. in kombinierter Form auf. Von insgesamt 156 Tierkörpern bzw. Organkonvoluten wurden Kulturen angesetzt. *Escherichia coli* erwies sich als häufigster Befund (48,7%). Bei 9 Tieren aus 6 der 16 in Betrieb II erfassten Herden wurde eine Salmonellose (*Salmonella Enteritidis*) diagnostiziert. Die Infektionen äusserten sich in chronisch eitriger Perikarditis, Hepatitis und Aerosakkulitis. Wie aus der Anzahl Isolate und den Herdengrössen geschlossen werden kann, war in den betroffenen Herden der Anteil der Tiere mit makropathologisch feststellbarer Salmonellose am gesamten Konfiskat sehr klein. Lediglich eine Herde wies insgesamt 35 Organkonvolute mit Perikarditis und Hepatitis auf. Acht davon wurden kultiviert. *Salmonella Enteritidis* fand sich in vier Organkonvoluten.

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wurden keine Untersuchungen auf latente Salmonellen-Infektionen (Trägertum) durchgeführt. Lebensmittelrechtlich wird beim Mastgeflügel durch die Fleischuntersuchung z.Z. lediglich die Salmonellose erfasst. Salmonellenträger müssen nicht konfisziert werden. Die Salmonellenproblematik beim Mastgeflügel steht in engem Zusammenhang mit der Abhängigkeit der inländischen Geflügelfleischproduktion von Elterntierimporten. Horizontale Übertragungswege lassen sich lediglich durch optimale Betriebshygiene unterbrechen. Als Ergänzung zu den z.Z. praktizierten betrieblichen Massnahmen empfehlen sich die Einführung von bakteriologischen Kontrollen bei Mastendprodukten als Teil der Schlachttieruntersuchung und die Entschädigung des Mästers für Hygiemassnahmen mit einem Bonus-Malus-System.

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit konnten aus fokalen und umfangreichen Leberveränderungen in Direktkulturen nie *Campylobacter* sp. isoliert werden. Wie bei den Salmonellenträgern liegt auch bei den *Campylobacter*-Infektionen des Mastgeflügels das Problem darin, dass nur selten makroskopisch erkennbare Veränderungen auftreten. Makropathologisch als gesund einzustufende Tiere können über das Lebensmittel zur Infektionsquelle für den Menschen werden. Bei *Campylobacter*-Infektionen drängen sich daher analoge Bekämpfungsmassnahmen wie bei den latent verlaufenden Salmonelleninfektionen auf.

Die Untersuchung der 30 Herden zeigte, dass in jeder Herde Schlachtkörper anfallen, die aus lebensmittelhygienischen oder ästhetischen Gründen als ungenießbar beurteilt werden müssen. Daraus leitet sich unabdingbar eine Stück-für-Stück-Kontrolle im Rahmen des betriebsinternen Qualitätssicherungssystems ab. Die Häufigkeiten von Konfiskationsursachen lassen sich wie bei der Fleischuntersuchung anderer fleischliefernder Tiere zur Information des Tierhalters über den Gesundheitszustand der schlachtreifen Herde und damit als Qualitätsparameter der Mast verwenden.

Literatur

- Bergmann V., Scheer J. (1979): Ökonomisch bedeutungsvolle Verlustursachen bei Schlachtgeflügel. Monatsh. Veterinärmed. 34, 543-547.
- Bergmann V., Koglin K., Valentin A. (1995): Hauterkrankungen als Verwurfsursache bei geschlachteten Masthähnchen. Tierärztl. Prax. 23, 374-380.
- Bremner A.S. (1994): Post mortem condemnation returns from poultry slaughterhouses in England and Wales. Vet. Rec. 135, 622-623.
- Ectors R. (1990): Afkeuringen bij het slachten van braadkuikens: actuele gegevens. Vlaams Dierengeskd. Tijdschr. 59, 100-104.
- Füllgraf W. (1983): Untersuchungen über Art und Umfang fleischhygienischer Beanstandungen von Jungmasthühnern bei der Schlachtung unter Berücksichtigung der Verluste während der Mastaufzucht und des Transportes. Vet. Med. Diss., Hannover.
- Herenda D., Jakel O. (1994): Poultry abattoir survey of carcass condemnation for standard, vegetarian, and free range chickens. Can. Vet. J. 35, 293-296.

- Julian R.J. (1993): Ascites in Poultry. Avian Path. 22, 419–454.
Lott B.D., Branton S.L., May J.D. (1996): The effect of photoperiod and nutrition on ascites incidence in broilers. Avian Dis. 40, 788–791.
Radkowski M., Uradzinski J., Szteyn J. (1996): The occurrence of infectious and parasitic diseases in poultry slaughtered in the district of Olsztyn, Poland, 1986–91. Avian Dis. 40, 285–289.

Dank

Unser Dank geht an die beiden grossen, schweizerischen Mastorganisationen für die wertvolle Unterstützung bei der Materialbeschaffung sowie an das Institut für Veteri-

närpathologie der Universität Zürich für die Durchführung der histopathologischen Untersuchungen. Die vorliegenden Untersuchungen sind Teil einer Arbeit zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung beim Geflügel, die im Auftrag und mit finanziellen Mitteln des Bundesamtes für Veterinärwesen durchgeführt wurde. Die pathologischen und bakteriologischen Befunde sind im Abschlussbericht mit Fotos illustriert. Der Bericht enthält zudem Sektionsstatistiken (Mastküken und Legehennen) der Geflügeluntersuchungsstellen Zürich und Bern sowie eine Zusammenstellung von relevanten, amtlichen Vorschriften, die Geflügelschlachtungen betreffen.

Causes de confiscation après l'abattage de poulets de chair provenant de deux grands producteurs suisses

Dans le cadre de l'inspection des viandes effectuée entre novembre 1995 et avril 1996 sur 30 troupeaux de poulets de chair provenant de deux grandes exploitations suisses, les causes de confiscation ont été analysées. 71,8 % des poulets dont les carcasses ou les organes internes furent éliminés présentaient un syndrome d'ascites, des infections bactériennes et une insuffisance de poids. Les autres maladies, blessures ou lésions provoquées durant l'abattage étaient plus rares. Les infections bactériennes dues à Escherichia coli étaient les plus fréquentes. Le taux moyen de confiscation (1,0 %) était comparable aux données de la littérature.

Motivi di confisca di polli macellati presso due grandi aziende da ingrasso svizzere

Nel periodo fra il novembre del 1995 e l'aprile del 1996 sono state analizzate le diverse cause di confisca in 30 gruppi di polli di due grandi aziende da ingrasso svizzere. Il 71,8% dei corpi scelti prima dello sviscero e con segni evidenti di patologie degli organi interni presentavano ascite, infezioni batteriche e sottopeso. Altre malattie ed alterazioni dovute alla macellazione o a ferite non rappresentavano un fattore predominante. L'agente patogeno più frequentemente diagnosticato era l'Escherichia coli. Il valore medio di confisca (1%) è nella media citata dalla bibliografia.

Korrespondenzadresse: PD Dr. med. vet. R.K. Hoop, Institut für Veterinärpathologie, Winterthurerstrasse 270, CH-8057 Zürich

Manuskripteingang: 6. Mai 1997

Bemerkungen zu diesem Heft

Der Beitrag von E. Grunert (Seite 51) entspricht seinem Festvortrag, den er anlässlich der 25-Jahr-Feier der Schweizerischen Vereinigung für Zuchthygiene und Buiatik hielt.
Die Beiträge H.P.Jakob et al. (Seite 60), Albicker und Hoop (Seite 65) und Nief und Hoop (Seite 70) sind Prof. H.U. Bertschinger zum 65. Geburtstag und Rücktritt gewidmet (siehe auch Heft 11/1997)