



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Herkunftskennzeichnung
Neue Verordnung sachgerecht umsetzen
- Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung
Der QS-Therapieindex in der Praxis
- QS-live Ticker
Neuigkeiten auf einen Blick
- Internationales Komitee für Straßentransport
Saubere Sache über Grenzen hinweg
- Kurz und Aktuell

Editorial Liebe Leserinnen und Leser, der zweimal jährlich erscheinende QS-Report enthält aktuelle Informationen und Praxisberichte rund um die Qualitätssicherung bei Fleisch und Fleischwaren im QS-System. Die Schwerpunkte der aktuellen Ausgabe sind: die neue Verordnung zur Herkunftskennzeichnung bei Schweine- und Geflügelfleisch, das QS-Antibiotikamonitoring sowie der internationale Warenverkehr im Futtermittelsektor. Hinzu kommt ein Blick auf die Maßnahmen der EU-geförderten Verbraucherkampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung.“ Diese Frühjahrsausgabe umfasst auch einen Einleger mit Zahlen, Daten und Fakten aus dem QS-System.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de.



Herkunftskennzeichnung Neue Verordnung sachgerecht umsetzen

Seit dem 1. April 2015 muss auf dem Etikett von unverarbeitetem Schweine- und Geflügelfleisch der Ort der Schlachtung angegeben werden und eine Angabe zur Herkunft der Tiere erfolgen. QS hat die neuen Anforderungen bereits in den Leitfäden Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung sowie in dem Leitfaden Handel berücksichtigt.

„Für Systempartner bedeutet ein erfolgreich bestandenes QS-Audit gleichzeitig die Sicherheit, dass sie auch die neuen gesetzlichen Anforderungen erfüllen“, erklärt Robert Römer, bei QS zuständig für dieses Thema. Die Umsetzung des Herkunftsnachweises (vollständige Dokumentation, korrekte Angaben) wird im Audit auf dem landwirtschaftlichen Betrieb anhand des Bestandsregisters und der Lieferscheine bzw. der Lebensmittelketteninformation überprüft.

Stimmen aus der Praxis

Roger Fechler vom Deutschen Bauernverband betont: „Trotz der recht komplizierten gesetzlichen Anforderungen bezüglich der Angaben zur Schlachtung, Aufzucht und optional auch der Geburt der Tiere konnte eine praxisgerechte Lösung für die Umsetzung gefunden werden. Die Landwirtschaft versperrt sich nicht gegen Transparenz und hilft gerne, die vom Verbraucher geforderten Informationen weiterzuleiten.“ Im Hinblick auf die Überprüfung der Angaben sagt Fechler weiter: „Dadurch, dass die Informationen der Landwirte über die Herkunft ihrer Tiere in den QS-Audits auf Richtigkeit kontrolliert werden, können die Bauern auf einfache

Weise die Transparenz unterstützen.“ Bei der Schlachtung müssen die Unterlagen der Tierhalter dem Schlachtunternehmen vorliegen. Für die eigene Dokumentation bleiben Kopien dieser Angaben (webbasiert oder in Papierform) auf dem Betrieb. Dr. Heinz Schweer von der VION GmbH ist dankbar, dass die Richtigkeit der Angaben bereits beim Landwirt überprüft wird: „QS trägt entscheidend dazu bei, die Transparenz innerhalb der Wertschöpfungskette zu erhöhen: Wir können den Angaben, die uns die Landwirte weiterleiten, vertrauen und uns auf der sicheren Seite wähen, wenn wir diese Angaben – ergänzt um das Land der Schlachtung – an den Lebensmitteleinzelhandel weitergeben.“

  	
FLEISCHEREI MUSTERMANN <small>EU-ZULASSUNGSNUMMER: EV XXX/EZ XXX</small>	
Schweineschnitzel natur	
Identnummer: 11553348 Aufgezogen in: DEUTSCHLAND Geschlachtet in: DEUTSCHLAND	
<hr/> Vor Verzehr durcherhitzen! Bei max. +7°C zu verbrauchen bis: 21.04.2015	
Fleischerei Mustermann, Musterstraße 1, 12345 Musterort	
	Preis/kg 0,00€ Einmenge am Tag der Verpackung kg 0,000 kg
4 042115 089163	PREIS 0,00 €

i Darstellung der Herkunftsangabe auf der Verpackung: „Aufgezogen in: (Land)“, Geschlachtet in: (Land)“, falls Land der Geburt, Aufzucht und Schlachtung gleich: „Ursprung in: (Land)“

[Lesen Sie hier weiter >>](#)

Herkunftskennzeichnung

Neue Verordnung sachgerecht umsetzen – Fortsetzung von Seite 1

Mehr Transparenz für den Verbraucher

Auf den Produktverpackungen im Supermarkt oder beim Discounter bekommt der Kunde die Informationen gebündelt und verständlich vermittelt. „Immer mehr Kunden wünschen sich detaillierte Informationen über die Herkunft des Schweine- und Geflügelfleisches. Transparenz schafft Vertrauen und Vertrauen ist neben anderen ein kaufentscheidender Faktor“, betont **Dirk Höfer** von der Kölner REWE Group. „Die QS-Fachleute überprüfen entlang der gesamten Produktionskette, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden. Die Herkunftskennzeichnung

ist für alle ein Fortschritt“, so Höfer weiter. Die neuen gesetzlichen Vorgaben waren auch Gegenstand der diesjährigen Schulungen, die QS für Auditoren von Schlacht- und Zerlegebetrieben durchgeführt hat. Mit Unterstützung einer Referentin der ORGAINVENT wurden den Auditoren die neuen stufenspezifischen und gesetzlichen Anforderungen vorgestellt und mithilfe von Praxisbeispielen erläutert.

Synergien für Teilnehmer von QS und ORGAINVENT



Mit der Anpassung der QS-Kriterien an die neuen Kennzeichnungsvorgaben, können QS- und ORGAINVENT-Teilnehmer aus der Fleischwirtschaft Synergien bei den Audits nutzen. ORGAINVENT hat neben der Rindfleischetikettierung und

Herkunftssicherung (VO (EG) 1760/2000), die bereits seit 2000 durchgeführt werden, jetzt auch die neuen Vorschriften für Schweine- und Geflügelfleisch (VO (EU) 1337/2013) in ihr System aufgenommen. Damit unterstützt ORGAINVENT Unternehmen umfassend bei der praktischen Umsetzung der Herkunftskennzeichnung.

Die Ansprechpartner bei ORGAINVENT sind Dr. Kirsten Schnehagen, Dr. Anja Czekala und Andreas Schmadel. Tel.: 0228 – 3506100. E-Mail: herkunft@orgainvent.de. Internet: www.orgainvent.de

Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung

Der QS-Therapieindex in der Praxis

Für die Tierhalter im QS-System werden die Daten zum Antibiotikaeinsatz bereits seit 2012 zentral erfasst und ausgewertet. Was der von QS ermittelte Therapieindex im Einzelnen bedeutet und wie er von Landwirt und Tierarzt genutzt werden kann, haben wir den Schweinehalter und QS-Systempartner **Stephan Buffen** aus Viersen gefragt.

Herr Buffen, QS errechnet quartalsweise den Therapieindex für Ihren Betrieb. Wie arbeiten Sie damit?

Buffen: Den Infobrief mit drei Grafiken zum Antibiotikaeinsatz schickt mir mein Bündler. Damit bekomme ich einen guten Überblick, wie sich der Antibiotikaeinsatz bei mir im Stall entwickelt. Gemeinsam mit meinem Tierarzt, der planmäßig alle 14 Tage auf dem Hof ist, bespreche ich die Daten und wir legen gemeinsam fest, was zu tun ist.

Die Information „Jetzt mal praktisch – Aktive Bestandsbetreuung mit dem QS-Therapieindex“ erklärt ausführlich, wie die Infografiken zu lesen und zu interpretieren sind. Sie kann im Medikalkatalog der QS-Webseite heruntergeladen werden.

Welche konkreten Informationen liefern Ihnen dabei die drei Grafiken?

Buffen: Für mich ist die erste Grafik besonders wichtig. Sie zeigt mir, wie sich



der Antibiotikaeinsatz im Stall entwickelt. Sinkt der Wert, weiß ich, dass die umgesetzten Maßnahmen funktionieren. Anhand der zweiten Grafik kann ich meinen Betrieb mit dem Durchschnitt der QS-Betriebe vergleichen. Ob ich Gefahr laufe, eine der Kennzahlen, die nach dem Arzneimittelgesetz berechnet werden, zu überschreiten, zeigt die letzte Grafik.

Welche Maßnahmen haben Sie zur Verbesserung des Antibiotikaeinsatzes ergriffen?

Buffen: Im ersten Schritt haben wir bei der Fütterung der Tiere angesetzt. Seit eineinhalb Jahren verwenden wir nur noch eigene Futtermischungen, denen wir Zusatzstoffe wie Hefen und Vitamine zusetzen. So tragen wir auf natürliche Weise dazu bei, die Darmgesundheit der Tiere zu fördern und die Gefahr von Streptokokken-Infektionen zu reduzieren. Grundsätzlich versuchen wir alle Änderungen im Betriebsablauf schrittweise durchzuführen. Nur so können wir prüfen, wie sie sich auf die Antibiotikaeinsatz auswirken. Auch dabei hilft der Infobrief.

Was haben Sie noch unternommen?

Buffen: Die Veränderung der Fütterung hat viel gebracht. Zusätzlich sorgen wir für die regelmäßige Desinfektion des Tränkwassers, das verringert die Keimbelastung. Im Stall vermeiden wir Überbelegungen und isolieren erkrankte Tiere sofort in einer

speziellen Krankenbucht. Dadurch kann sie der Tierarzt gezielt behandeln und der restliche Bestand ist nicht betroffen.

Antibiotikaeinsatz – Erfassung in der HIT-Datenbank

Seit dem 1. Juli 2014 werden von staatlicher Seite, auf Basis der 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes, Angaben zum Einsatz von Antibiotika in der Masttierhaltung verlangt. Zum 1. April 2015 hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erste Auswertungen veröffentlicht. Neben der betrieblichen Therapiehäufigkeit sind der Median und das 3. Quartil veröffentlicht worden. Jetzt müssen Tierhalter prüfen, ob sie eine der Kennzahlen überschritten haben und mit ihrem Tierarzt beraten, wie der Antibiotikaeinsatz optimiert werden kann. Gegebenenfalls müssen auch konkrete Maßnahmenpläne erstellt und den Behörden schriftlich vorgelegt werden.

QS-live Ticker

Neuigkeiten auf einen Blick



Neue Webseite, neue Gesichter

Seit Jahresbeginn präsentiert sich der Internetauftritt der EU-geförderten Informationskampagne QS-live im neuen Design. Zusätzlich wurde die Webseite für die Nutzung mit mobilen Endgeräten wie Smartphones und Tablets optimiert. Des Weiteren freut sich QS-live über drei **Neuzugänge bei den Qualitätsbotschaftern**: Auf Seiten des LEH die Auszubildende Katja Seidel (EDEKA) und der gelernte LEH-Kaufmann Florian Weniger (LIDL). Für den QS-live Blog konnte mit Sonja Pfeifer zudem eine weitere Expertin aus den eigenen Reihen gewonnen werden. Als Oecotrophologin ist die langjährige Mitarbeiterin der QS-Geschäftsstelle bestens auf alle Verbraucherfragen rund um die Lebensmittelsicherheit vorbereitet.



Katja Seidel

Florian Weniger

Sonja Pfeifer

Grillen im Fokus

Im zweiten Förderzeitraum der Verbraucherkampagne widmet sich QS-live verstärkt dem Trendthema Grillen. Neben den



praktischen Grill-Tipps und Rezepten auf der Webseite, wird es weitere Aktionen rund ums Grillen geben: Seit Mitte April läuft das interaktive **Gewinnspiel „Grill sucht Party“**. Den Gewinnern winkt eine von drei Grill-Partys mit den QS-Experten. Mitmachen ist noch bis zum 15. Mai möglich. In Kürze erscheint der **„QS-live Grillkompass“**: Das Booklet bietet jede Menge praktische Tipps zu Wareneinkauf und Lagerung von frischem Grillgut und zur richtigen Zubereitung am Grill. Leckere Rezepte mit Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Gemüse aus dem QS-System runden das Programm ab.

Live dabei auf der YOU

Zum zweiten Mal nach 2014 wird QS-live in diesem Jahr auf der Jugendmesse YOU in Berlin vertreten sein. Vom 3. - 5. Juli erwartet die Jugendlichen am Messestand von QS-live ein innovatives Info- und Mitmachprogramm rund um die Qualitätssicherung frischer Lebensmittel. Das QS-live Team wird dabei von den neuen QS-live Qualitätsbotschaftern Katja Seidel (EDEKA) und Florian Weniger (LIDL) unterstützt, die ihr Fachwissen gerne an alle interessierten Messebesuchern weitergeben.



Mehr erfahren Sie unter www.qs-live.de.



QS-live
INITIATIVE
QUALITÄTSSICHERUNG



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

Internationales Komitee für Straßentransport

Saubere Sache über Grenzen hinweg

Damit beim internationalen Warenverkehr von Futtermitteln länderübergreifend gleichartige Anforderungen gelten, hat QS sich mit sechs anderen Standardgebern aus Belgien, Frankreich, Großbritannien und den Niederlanden im „International Committee Road Transport“ (ICRT) organisiert. Schwerpunkt der Zusammenarbeit der ICRT-Mitglieder ist die Festlegung einheitlicher Reinigungskonzepte für den Straßentransport von Futtermitteln zur Vermeidung von Kontamination mit kritischen Substanzen.

Dabei haben sich die ICRT-Mitglieder darauf verständigt, ihre Systempartner zur Dokumentation der letzten drei Transporte zu verpflichten. So kann unter anderem nachgehalten werden,



ob das betreffende Fahrzeug zu einem früheren Zeitpunkt „unreine Güter“ wie Klärschlamm oder Stalldung gefahren hat und damit für den Transport von Futtermitteln nicht in Frage kommt. Welche Reinigungsvorgaben und Präventivmaßnahmen es zu berücksichtigen gilt, kann in der ICRT-Datenbank nachvollzogen werden. Die ca. 670 Produkte umfassende Datenbank ist mehrsprachig angelegt und öffentlich zugänglich (www.icrt-idtf.com). Das angewandte Reinigungsprozedere und die gegebenenfalls verwendeten Desinfektionsmittel müssen schriftlich festgehalten werden. Grundlage der Risikobetrachtung und Dokumentation ist das HACCP-Prinzip, welches neben dem Straßentransport auch in der Schifffahrt sowie beim Transport auf der Schiene gilt. In bestimmten Fällen müssen die Laderäume der QS-zertifizierten Transportunternehmen vor der Befrachtung mit QS-Futtermitteln einer gesonderten Begutachtung unterzogen werden, die Reinigung allein genügt dann nicht. Denn nur mit der sensorischen

Frachtrauminspektion kann abschließend bestätigt werden, dass der jeweilige Laderaum für den Futtermitteltransport geeignet ist. Thema der nächsten ICRT-Sitzung im Mai ist die weitere Vereinheitlichung von Reinigungsvorgaben.



«Praxisbeispiele»

Nach dem Transport von **Flugasche** muss der Laderaum mit futtermittelverträglichen Desinfektionsmitteln gesäubert werden. Hatte der Transporteur dagegen zuvor **Melasse** geladen, reicht es aus, die Tanks mit Wasser zu reinigen. Besteht die nächste Ladung ebenfalls aus **Melasse oder Vinasse/Schlempe**, entfällt die Reinigung nach dem Transport. Hatte der Transporteur zuvor unbehandelte **Holzprodukte wie Pellets oder Rinde** geladen, muss nur trocken gereinigt werden, z. B. durch Ausfegen oder Ausblasen.

Kurz und aktuell

Hoher Leistungsstand der Labore im Salmonellenmonitoring

Im Herbst 2014 haben alle 28 anerkannten Labore am jährlich durchgeführten Ringversuch für das Salmonellenmonitoring teilgenommen. Die erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für die Aufrechterhaltung der QS-Anerkennung. Zehn weitere Labore haben freiwillig am Ringversuch teilgenommen, um ihre korrekte Arbeitsweise unter Beweis zu stellen. Neben verschiedenen



Wirtschaftslaboren befanden sich auch das Friedrich Löffler Institut, das Bundesinstitut für Risikobewertung, das zentrale Veterinärlabor der Niederlande (VLG B.V.) und die Testkithersteller Qiagen und Pionics darunter.

Bei drei QS-erkannten Laboren gab es geringfügige Abweichungen. Die betroffenen Institute wurden aufgefordert, Verbesserungsmaßnahmen umzusetzen. Bei erfolgreicher Teilnahme am nächsten Ringversuch behalten sie ihre Anerkennung. Ein Labor aus dem Ausland, das sich im Anerkennungsverfahren befindet, konnte den Ringversuch nicht bestehen und erhält deshalb keine QS-Anerkennung. Weiterhin bestätigte dieser Ringversuch, dass die drei im QS-Salmonellenmonitoring anerkannten Testkits unterschiedlicher Hersteller vergleichbare Ergebnisse liefern. Die festgestellten geringfügigen Abweichungen voneinander haben keinen Einfluss auf das Untersuchungsergebnis und die damit einhergehende Kategorisierung der Schweine haltenden Betriebe.

Anuga 2015 – Save the Date



Im Oktober ist es wieder soweit. Die internationale Ernährungsbranche trifft sich vom 10. - 14. Oktober zur Anuga in Köln. Auch QS wird mit einem eigenen Stand vertreten sein. Die neuen Gesetze zur Herkunftskennzeichnung, die Initiative Tierwohl, das Antibiotikamonitoring oder die Erfassung tragender Rinder sind nur einige Beispiele für Themen, die uns in diesem Jahr beschäftigen und über die wir mit den Besuchern diskutieren wollen. Sie finden uns auf der Anuga Meat, Halle 6.1, Stand Bo17.

Zweite Ausgabe von „Zum Hofe“ erschienen

Die zweite Ausgabe unseres Tierarztmagazins „Zum Hofe“ ist erschienen. Sie bietet einen bunten Themenmix aus der tierärztlichen Praxis und dem Leben auf dem Land. Das Magazin stellt in seinen Reportagen unter anderem zwei Tierärzte vor, gibt praktische Tipps für die aktive Bestandsbetreuung mit dem QS-Therapieindex und geht zusammen mit dem



Chefredakteur der BEEF! dem Freiluft hobby Grillen auf den Grund. Sie finden die elektronische Ausgabe von „Zum Hofe“ auf unserer Webseite oder als App für das iPad. Gerne schicken wir Ihnen auch Ihr persönliches Exemplar zu – schreiben Sie uns dafür eine Mail an redaktion@zum-hofe.de.

«Meisterhaft Grillen»

Besuchen Sie am **26. und 27. Juli 2015** die **Deutsche Grillmeisterschaft** in Hennef. Mit dabei sind auch die QS-Experten, die jede Menge praktischer Tipps rund um sicheres Grillen im Gepäck haben.

Zentrale Erfassung der Befunddaten aus der Schlachtung

Zukünftig sollen die Befunddaten aus der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung von allen Schlachtbetrieben im QS-System in einer zentralen Befunddatenbank erfasst werden. Im Rahmen eines im Herbst 2014 gestarteten Pilotprojektes



melden Schlachtbetriebe unterschiedlicher Größe und aus allen Regionen Deutschlands Daten. Erfasst werden die nach der EU-Gesetzgebung und nationalen Vorschriften festgelegten Befunde zu Lunge, Brustfell, Herzbeutel, Leber und Schlachtkörper sowie die für die Initiative Tierwohl identifizierten Befunde zu Darm, Gelenken, Ohr, Schwanz und Haut. QS und der Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF) haben mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Forschungsprojekt vereinbart, um die erfassten Datensätze zu bewerten und ggf. Schwachstellen zu ermitteln. Die Auswertung des BfR erfolgt in anonymisierter Form und soll konkrete Handlungsoptionen für eine verbesserte Datenerfassung und Datenauswertung aufzeigen.

Mit der umfassenden Rückmeldung der Ergebnisse an die Tierhalter, erhalten diese die Möglichkeit, Rückschlüsse zur Haltung und Tiergesundheit zu ziehen. Falls notwendig können Verbesserungsmaßnahmen ergriffen werden. Zudem sollen die Befunddaten zukünftig zu einem Index zusammengefasst und ergänzt um weitere Informationen für weitergehende Bewertungen in der Initiative Tierwohl genutzt werden.

Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

www.q-s.de/abo.html

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1 - 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

+++++ Einleger: Zahlen, Daten, Fakten zum QS-System +++++

Liebe Leserinnen und Leser,

auf den folgenden Seiten finden Sie Zahlen, Daten und Fakten zum Jahr 2014: ein kompakter Rückblick auf die Leistungen, die wir alle gemeinsam im QS-System erreicht haben. Wir berichten auch über den Austausch mit anderen Standardgebern, unter anderem über Abschlüsse neuer bilateraler Vereinbarungen. Sämtliche Anerkennungen wurden überprüft und aktualisiert. Mehr dazu lesen Sie auf dieser Seite unten.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de.

Jetzt abonnieren
 QS-Report und Newsletter
 immer aktuell von QS.
www.q-s.de/abo.html

Qualitätssicherung grenzüberschreitend

Im grenzüberschreitenden Warenverkehr können sich QS-Systempartner auf die Einhaltung hoher Qualitätsstandards und die einwandfreie Herkunftssicherung verlassen. Um europaweit vergleichbare Standards bei der Qualitätssicherung von Fleisch, Futtermitteln und in der Tierhaltung zu erreichen, hat QS im vergangenen Jahr die Zusammenarbeit mit anderen Standardgebern noch weiter ausgebaut.

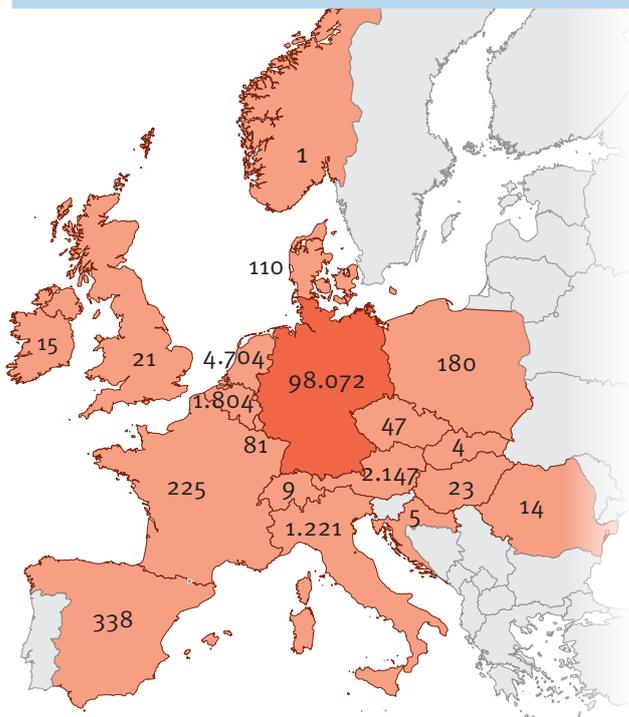


Neue bilaterale Vereinbarungen wurden geschlossen und sämtliche gegenseitige Anerkennungen auf den Prüfstand gestellt. Aktuell bestehen Verträge mit 16 anderen Standardgebern aus acht europäischen Ländern. Sie alle haben sich jetzt auch verpflichtet, in Anlehnung an die Vorgaben des QS-Systems unangekündigte Audits einzuführen. Außerdem regte QS erfolgreich die Einführung eines zentralen Ereignis- und Krisenmanagements an. „Die Vereinbarungen der Standards untereinander sind entscheidend für eine international vergleichbare Qualitätssicherung“, erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff. „Damit wird eine hohe Warenverfügbarkeit auf gesichertem Niveau erreicht, zusätzliche Kosten durch Doppelauditorien können vermieden werden.“

Vertragspartner Auditorerkennung	Land	Lieferberechtigte Unternehmen
Futtermittel		
Ovocom/Bemefa (Ovocom-GMP)	Belgien	197 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
GMP+ International (GMP+ FSA)	International	4.774 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
Agriculture Industries Confederation, AIC (UFAS, FEMAS, TASSC)	Vereintes Königreich	31 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
Agrarmarkt Austria Marketing (pastus+)	Österreich	31 (Herstellung, Handel, Lagerung)
Qualimat Transport (Qualimat Transport)	Frankreich	14 (Transport)
EFISC Aisbl. (EFISC)	International	9 (Herstellung Stärke, Ölsaaten)
FamiQS (FamiQS Code of Practice)	International	853 (Herstellung Zusatzstoffe)
Coceral (GTP code)	International	152 (Streckenhändler)
Landwirtschaft und Fleischwirtschaft		
Codiplan vzw. (Codiplan plus)	Belgien	1.630 (Schweinehaltung)
DGB B.V. (IKB Nederland Varkens)	Niederlande	1.723 (Schweinehaltung)
CBD B.V. (IKB Varkens)	Niederlande	2.617 (Schweinehaltung)
Agrarmarkt Austria Marketing	Österreich	1.712 (Rinderhaltung)
Danish Agriculture & Food Council (LW: Productstandard, SZ: Global Red Meat Standard)	Dänemark	6.820 (Schweinehaltung) 11 (Schlachtung/Zerlegung)
Belpork (Certus)	Belgien	2.230 (Schweinehaltung) 33 (Schlachtung/Zerlegung)
Bord Bia (BLQAS)	Irland	3 (Schlachtung/Zerlegung)
QM-Milch (Anerkennung Schlachtkühe)	Deutschland	37.055 (Milchviehhaltung)

Anzahl der Systempartner nimmt zu

In **23.408** Filialen des Lebensmittel Einzelhandels können Fleisch und Fleischwaren aus dem QS-System angeboten werden.



Seit 1.1.2014 dürfen Mäster von Hähnchen und Puten nur noch Küken aufziehen, die aus QS-zertifizierten Brütereien stammen. Um QS-Küken zu erzeugen, müssen Brütereien ihre Bruteier von QS-zertifizierten Elterntierbetrieben beziehen.

108.935 Teilnehmer aus 21 Ländern (Stand: 1. Januar 2015) umfasst die QS-Systemkette Fleisch und Fleischwaren. Das sind 2.243 Systempartner (2,1 Prozent) mehr als 2013. Besonders im Bereich der Rinderhaltung konnte ein starker Zuwachs registriert werden (+ 5,4 Prozent). Auch die Systempartnerzahl im Bereich der Schlachtung und Zerlegung

ist stark gestiegen (+ 13,4 Prozent). Im Bereich der Schweinehaltung sind die Systempartnerzahlen dagegen leicht rückläufig (- 0,8 Prozent). Die Anzahl der ausländischen Betriebe unter den QS-Systempartnern im Bereich Fleisch und Fleischwaren hat sich 2014 um 1.170 erhöht, ihr Anteil liegt nun bei 10 Prozent.

Anzahl Systempartner 2014

Stufe	Deutschland 98.072	Andere Länder 10.863	Gesamt 108.935	Veränderung zu 2013 +2.243
Futtermittelwirtschaft	2.998	611	3.609	+127
- Einzelfutterherstellung ^{1,2}	963	151	1.114	-2
- Mischfutterherstellung ³	913	307	1.220	+33
- Handel, Transport, Lagerung ⁴	1.122	153	1.275	+96
Landwirtschaft	69.679	9.542	79.221	+1.887
• Rinderhaltung ⁵	33.323	1.722	35.045	+1.811
• Schweinehaltung ⁶	33.429	6.158	39.587	-332
• Geflügelhaltung/Brütereien	2.927	1.662	4.589	+408
Tiertransport	1.608	277	1.885	+140
Schlachtung/Zerlegung	363	103	466	+55
Verarbeitung⁷	332	14	346	+34
Lebensmitteleinzelhandel⁸	23.092	316	23.408	-

- 1 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 353 Betriebe
- 2 Inklusive 61 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
- 3 Inklusive 504 fahrbare Mahl- und Mischanlagen
- 4 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 4.156 Betriebe
- 5 Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 37.055 Betriebe
- 6 Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 6.820 Betriebe, Certus (B): 2.230 Betriebe
- 7 Inklusive 87 Fleischerhandwerksbetriebe
- 8 Inklusive 143 Betriebe Fleischgroßhandel

Unabhängige Kontrollen durch geprüfte Auditoren

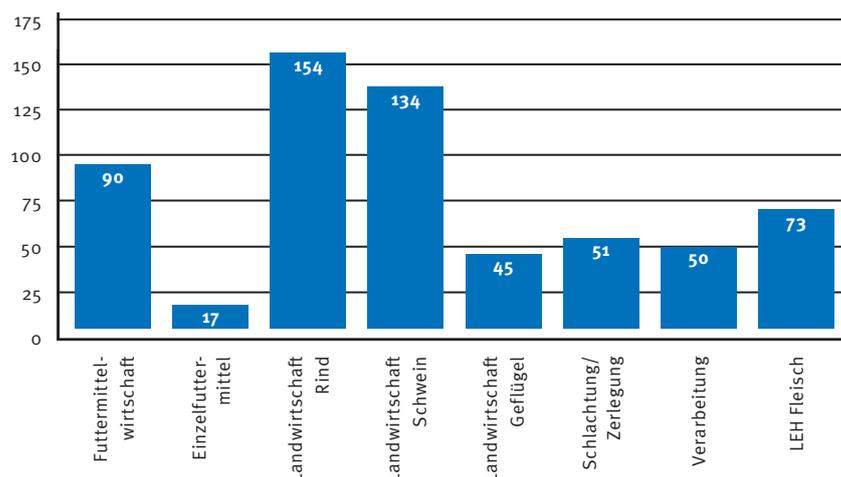
29 Zertifizierungsstellen (Vorjahr: 32) sind für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren zugelassen. Vier davon mit Sitz im Ausland. 381 Auditoren, die für diese Zertifizierungsstellen tätig sind, haben Zulassungen für die einzelnen Stufen im QS-System. Dabei liegen die meisten Zulassungen für die Landwirtschaft vor.

Jährliche Schulungen

Für die Aufrechterhaltung der stufenspezifischen Zulassungen der Auditoren wurden 1.127 Tests geschrieben. 14 Prozent aller Tests wurden mit einem Ergebnis > 90 Prozent bestanden. Die Durchfallquote lag im Durch-

schnitt bei 12 Prozent (Vorjahr: 10 Prozent). Aufgrund eines nicht bestandenen Tests bzw. fehlendem Schulungsbesuch wurden zehn Auditoren von der Zertifizierungsstelle abgemeldet und 34 Zulassungen wurden durch QS entzogen.

Anzahl der Auditorenzulassungen (Mehrfachzulassungen möglich)



Fachspezifische Schulungen (Anzahl)	Teilnehmer
Landwirtschaft (8)	179
Futtermittelwirtschaft (4)	60
Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung (3)	53
Lebensmitteleinzelhandel (2)	64
Fremdsprachige Schulung (1)	6



QS-Anforderungen unter der Lupe

In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren wurden im vergangenen Jahr 31.984 Audits auf QS-zertifizierten Betrieben durchgeführt. Besonders gründlich setzten die 130 Betriebe auf der Stufe Fleischgroßhandel die QS-Anforderungen um – hier wurden keine K.O.-Bewertungen vergeben. Auch in den anderen Bereichen – darunter Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft, Tiertransport und Verarbeitung – konnten die Auditoren in über 97 Prozent aller Fälle ein erfolgreiches Audit bescheinigen.

Stufe	Anzahl Systemaudits (davon K.O./keine Zulassung)	
	2014	2013
Gesamt	31.984 (815)	34.987 (692)
Futtermittelwirtschaft	1.193 ¹ (48)	1.309 (41)
Landwirtschaft	24.026 (483)	26.116 (292)
Rinderhaltung	10.666 (273)	14.107 (117)
Schweinehaltung	10.534 (190)	10.277 (140)
Geflügelhaltung ²	2.826 (20)	1.732 (35)
Brütereien	42 (1)	-
Tiertransport	439 (2)	1.243 (10)
Schlachtung/Zerlegung	238 (2)	202 (6)
Verarbeitung	193 (5)	154 (2)
Fleischgroßhandel	138 (-)	113 (-)
Lebensmitteleinzelhandel	5.715 (274)	5.850 (341)

¹ Davon 383 Inspektionen (Kleinstzweiger u. fahrbare Mahl- und Mischanlagen)
² Ab 2014 inklusive Elterntierhaltung (382 Audits)

Stichprobenaudits erstmals auch bei Tiertransporten

Im Jahr 2014 wurden von QS 307 unangekündigte Stichprobenaudits durchgeführt. Erstmals wurden auch Tiertransporte an ausgewählten Schlachthöfen kontrolliert, bei denen bspw. die Hygiene, die Abladep Praxis, das Raumangebot, die Tierkennzeichnung oder die mitgeführten Unterlagen überprüft wurden. Die Kosten für diese per Zufallsauswahl erfolgten Audits trägt QS selbst. Die Ergebnisse zeigen: die Unternehmen im QS-System arbeiten zuverlässig – rund 96 Prozent haben die zusätzliche Kontrolle bestanden.

Stufe	2014 (Vorjahr)	Auszug K.O.-Bewertungen
Sanktionsfälle gesamt	307 (130)	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung des Futtermittelmonitorings • QS-Zulassung der Lieferbetriebe
Futtermittelwirtschaft	13 (7)	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung der Eigenkontrolle • Umsetzung von Korrekturmaßnahmen • Dauerhafte Verwendung von Fußfesseln • Dokumentation der Bestandsbetreuung
Landwirtschaft	275 (109)	
• Rind	131 (29)	
• Schwein	136 (59)	
• Geflügel	8 (21)	
Tiertransport	3 (-)	<ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung von Schweinen
Schlachtung/Zerlegung	2 (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrollen • Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
Verarbeitung/ Fleischerhandwerk	4 (4)	<ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung von QS-Waren • Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
Lebensmitteleinzelhandel	10 (7)	<ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangs- und Temperaturkontrollen • Nachweis von (Hygiene-) Schulungen

82 Meldungen von Systempartnern, Dritten oder aus den Medien wurden im internen **Ereignis- und Krisenmanagement** bearbeitet. Bei ca. 85 % der Meldungen handelte es sich um Routinefälle.



Zu den Anforderungen mit den **häufigsten C- oder D-Bewertungen** gehören allgemeine Haltungsanforderungen, tierärztliche Betreuungsverträge, Raum-, Geräte- und Anlagenshygiene oder die Erstellung und Einhaltung des QS-Kontrollplans für Futtermittel.

Stufe	Anzahl Stichprobenaudits (davon K.O./keine Zulassung)
Gesamt	307 (13)
Futtermittelwirtschaft	14 (-)
Landwirtschaft	198 (7)
Tiertransport	20 (1)
Schlachtung/Zerlegung	17 (-)
Verarbeitung	6 (-)
Fleischgroßhandel	4 (-)
Lebensmitteleinzelhandel	48 (5)

Mit **292 zusätzlichen Sonderaudits** hat sich die Anzahl im Vergleich zu 2013 mehr als verfünffacht. Auslöser für Sonderaudits sind, im Unterschied zu Stichprobenaudits, konkrete Ereignisse oder Hinweise.

Sanktionsbeirat ahndet Verstöße

In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren wurden 307 Sanktionsverfahren verhandelt. In 90 Fällen beschränkte sich der Sanktionsbeirat auf das Aussprechen einer Abmahnung, in 174 Fällen wurde zusätzlich zur Abmahnung eine Vertragsstrafe verhängt und in 40 Fällen wurden Strafen wie Sperrungen für Lieferungen in das QS-System oder erhöhte Auditfrequenzen, ausgesprochen.

Monitoringprogramme im QS-System

Sichere Futtermittel – sichere Lebensmittel

Für das Futtermittelmonitoring haben im Jahr 2014 5.302 Futtermittelbetriebe 25.794 Proben analysieren lassen. Die Zahl der eingegebenen Analyseergebnisse liegt mit 434.031 etwas über dem Vorjahresniveau (+ 8,3 Prozent). In lediglich 36 Fällen wurden Überschreitungen festgestellt.

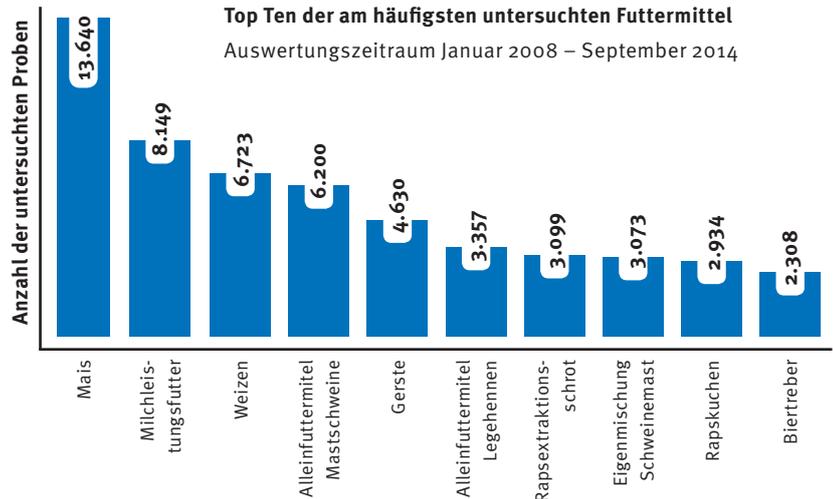
110 Schlachtbetriebe und mehr als **500 Tierärzte** sind als **Probenehmer für das Salmonellenmonitoring** registriert.

Salmonellenrisiko senken

Zur Teilnahme am Salmonellenmonitoring waren 23.756 Schweinemastbetriebe in Deutschland verpflichtet. Insgesamt 1,62 Mio. Proben wurden für die Untersuchungen auf Salmonellenantikörper gezogen. Der Anteil positiver Proben lag bei 14,5 Prozent und hat sich damit im Vergleich zum Vorjahr um 0,7 Prozent reduziert. Die Anzahl der Salmonellenerkrankungen bei Menschen ist aufgrund der starken Anstrengungen in der Tierhaltung in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen (laut BfR um - 56 Prozent seit 2000). Dennoch dürfen die Aktivitäten zur Reduzierung des Salmonellenrisikos aller an der Fleischproduktion Beteiligten nicht nachlassen.

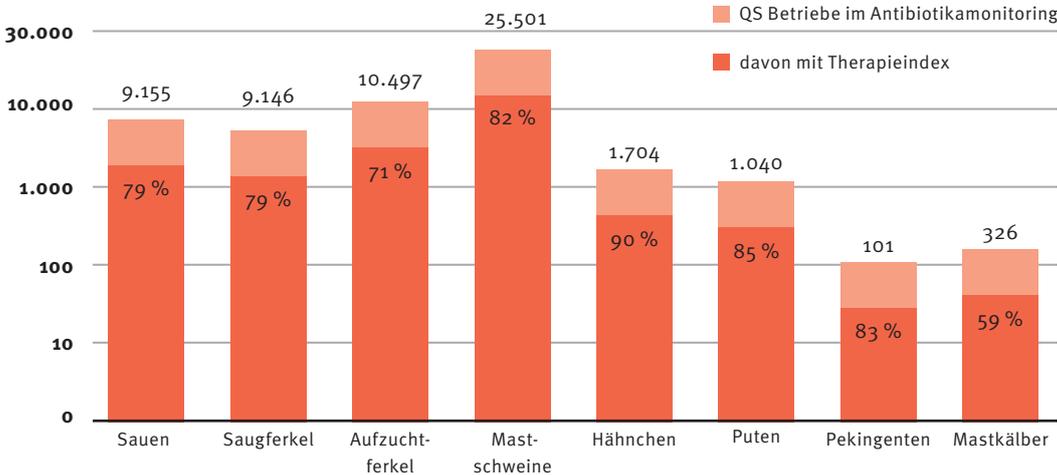
Die gesamte Datenbasis des QS-Futtermittelmonitorings

wurde 2014 erstmals systematisch ausgewertet und im **Monitoring-Report Futtermittel** zusammengefasst. Der Report erscheint künftig jährlich im Herbst. Im Medienkatalog auf www.q-s.de kann er angesehen und heruntergeladen werden.



Bis zum Stichtag am 14. Januar 2015 übertrug QS im Auftrag von 17.900 Betrieben **mehr als 167.000 Datensätze zur Antibiotikaabgabe an HIT**. So werden Daten nur einmal in QS erfasst und für die Erfüllung weiterer Meldeverpflichtungen genutzt.

QS-Betriebe im Antibiotikamonitoring 2014



Antibiotikaeinsatz optimieren

Im Jahr 2014 wurden Daten von 753.388 Behandlungsbelegen in die Antibiotikadatenbank eingegeben. Für einen Großteil der Betriebe konnte der Therapieindex verlässlich berechnet werden. Damit haben diese Tierhalter die Möglichkeit, den Antibiotikaeinsatz in ihren Betrieben zu bewerten. Der Therapieindex kann nur für Betriebe ermittelt werden, für welche die Daten vollständig für einen Zeitraum von sechs Monaten vorliegen. 2015 steht der Einsatz der sog. Reserveantibiotika (Fluorchinolone, Cephalosprine der 3. und 4. Generation) im Fokus. Ein eigener Therapieindex soll berechnet und Tierhalter und Tierärzte gezielt zum Einsatz der auch für die Humanmedizin wichtigen Antibiotika informiert werden.

65 QS-erkannte Labore führen im Rahmen des **QS-Futtermittelmonitorings** Analysen durch. Weitere **26 Labore** sind für die Untersuchungen auf **Salmonellenantikörper** zugelassen.

Aktuelle Zahlen rund um das QS-System finden Sie auch im Medienkatalog auf q-s.de unter „QS in Zahlen“.

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1 - 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de

