



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- QS-Warenverfügbarkeit
Prüfzeichen bei Wurstwaren auf dem Vormarsch
- QS-Antibiotikamonitoring
Neuer Therapieindex für kritische Antibiotika
- Futtermittel-, Land- und Fleischwirtschaft
Die wichtigsten Änderungen und Neuerungen ab 2016
- Rückblick anuga
QS im internationalen Dialog
- Monitoring-Report Futtermittel 2015
Auswertung attestiert saubere Arbeit
- Tiertransport
Zulassung für QS-System entscheidet über Vermarktung
- Kurz und Aktuell

Editorial Liebe Leserinnen und Leser,

bei Frischfleisch und Fleischwaren ist das QS-Prüfzeichen in Deutschland flächendeckend vertreten. Besonders die Verfügbarkeit von QS-Wurstprodukten konnte in den letzten Monaten stark gesteigert werden. Nicht zuletzt tragen die steigende Anzahl an Systempartnern

im Ausland und die zahlreichen bilateralen Anerkennungen zwischen QS und anderen europäischen Standardgebern dazu bei, eine hohe Warenverfügbarkeit zu gewährleisten. Mehr dazu lesen

Sie auf dieser Seite. Außerdem geht es in dieser Ausgabe um den Einsatz von kritischen Antibiotika in der Tierhaltung und den neuen Monitoring-Report Futtermittel. Eine ausführliche Berichterstattung von der anuga und die wichtigsten Revisionen für das kommende Jahr runden den Report ab.

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



QS-Warenverfügbarkeit

Prüfzeichen bei Wurstwaren auf dem Vormarsch

Bei Schweine- und Geflügelfleisch ist das QS-Prüfzeichen im Lebensmitteleinzelhandel flächendeckend vertreten. In den vergangenen Monaten konnte besonders der Anteil an Wurstwaren mit QS-Prüfzeichen deutlich gesteigert werden. Zu dieser Bewegung im Markt hat vor allem die steigende Nachfrage der führenden Einzelhändler beigetragen.

Rolf Lange, Leiter Unternehmenskommunikation bei der EDEKA AG, begrüßt die aktuellen Entwicklungen: „Durch die breite Marktdurchdringung von QS-Ware sind wir im Einkauf der Rohwaren für die Wurst- und Frischfleischherstellung bzw. auch TK-Ware bei entsprechender Vorbereitung kaum eingeschränkt. In unseren Märkten führen wir zunehmend Fleisch- und Wurstprodukte sowie TK-Produkte mit dem QS-Prüfzeichen, einen weiteren Ausbau streben wir an, z.B. im Eigenmarkenbereich. Die stufenübergreifende Qualitätssicherung im QS-System schafft Vertrauen innerhalb der Kette und beim Verbraucher.“

i Gut 90 Prozent des Schweine- und Geflügelfleisches deutscher Produktion, bei Rindfleisch 80 Prozent, stammen heute aus QS-anerkannten Betrieben.

Um die Warenverfügbarkeit weiter auszubauen, wird zielgerichtet an der weiteren Steigerung der Systempartneranzahl gearbeitet. Allein in den letzten 12 Monaten wurden mit 108 weiteren Betrieben aus der Fleischindustrie neue Verträge abgeschlossen. Bei den Tierhaltern können 4.504

Neuanmeldungen (inkl. QM-Milch-Betriebe, die für die Lieferung von Schlachtkühen berechtigt sind) seit Oktober letzten Jahres verzeichnet werden.



Qualitätssicherung grenzüberschreitend

Darüber hinaus gestaltet QS aktiv die Kooperation mit anderen Standardgebern im europäischen Raum. Schon vor zehn Jahren wurde die erste bilaterale Vereinbarung mit dem belgischen Certus-System für die grenzüberschreitende Lieferung von Schweinefleisch geschlossen. Für Schweine und Schweinefleisch gibt es zudem Anerkennungen mit IKB aus den Niederlanden und GMRS aus Dänemark. Mit dem belgischen Codiplan-System besteht eine bilaterale Anerkennung für die Lieferung von Schlachtschweinen. Das gestiegene Interesse an der Zulieferung von QS-fähigem Rindfleisch hat dazu geführt, dass mit der AMA Marketing aus Österreich eine Vereinbarung für die Lieferung von Rindern und mit Bord Bia aus Irland eine Vereinbarung für die Lieferung von Rindfleisch unterzeichnet wurde. Natürlich wird bei allen Vereinbarungen darauf geachtet, dass das Prinzip der stufenübergreifenden Qualitätssicherung erfüllt wird und die Anforderungen vergleichbar hoch sind. Dabei ist die Integration der vorgelagerten Stufen (Futtermittel, Landwirtschaft und Tiertransport) ein wesentlicher Bestandteil.

QS-Antibiotikamonitoring

Neuer Therapieindex für kritische Antibiotika



Der Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung ist in den letzten Jahren zurückgegangen. Bei Wirkstoffgruppen, die auch für die Humanmedizin wichtig sind (sogenannte kritische Antibiotika), ist dieser Trend noch nicht zu erkennen. Tierhalter im QS-System, die häufiger diese kritischen Antibiotika einsetzen, erhalten dazu ab November 2015 einen weiteren Therapieindex.

Der Therapieindex für kritische Antibiotika soll Aufschluss über deren Einsatz je Betrieb und Tierarztpraxis geben. Hierzu erhalten Landwirte im QS-System, die am häufigsten Antibiotika mit diesen

Wirkstoffen verwenden, künftig alle drei Monate eine gesonderte Information in ihrem Antibiotika-Infobrief. Die Betriebsleiter sollen den Einsatz der Präparate mit ihrem Tierarzt kritisch prüfen und ggf. nach Alternativen suchen. „Es gilt, ein Bewusstsein für die Menge der verabreichten kritischen Antibiotika zu schaffen und damit den Grundstein für eine weitere Reduktion zu legen. Dazu soll der zusätzliche Therapieindex von QS beitragen“, so **Thomas May**, bei QS verantwortlich für das Antibiotikamonitoring.

Einsatz kritischer Antibiotika seit 2011 gestiegen

Nach Angaben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) reduzierte sich zwischen 2011 und 2014 die Menge der an Nutztiere verabreichten Antibiotika um 468 Tonnen (27,5 Prozent). Diesen Trend bestätigen auch die Daten in der QS-Antibiotikadatenbank. Im Gegensatz dazu hat sich

der Einsatz von kritischen Antibiotika (Fluorchinolone und Cephalosporine der 3. und 4. Generation) im Vergleich zum Vorjahr kaum verändert. Im Falle der Fluorchinolone ist nach Angaben des BVL die eingesetzte Menge zwischen 2011 und 2014 sogar um 50 Prozent gestiegen. Im QS-Antibiotikamonitoring sind die Mengen in den letzten drei Quartalen nahezu konstant geblieben.

Die gute Nachricht ist: Auch wenn im vergangenen Jahr rund zehn Prozent aller behandelten Schweine mit Antibiotika der beiden Wirkstoffgruppen behandelt worden sind, erfolgte die Verabreichung in 93 Prozent aller Fälle als Einzelbehandlung mittels Spritze und die Behandlung ganzer Herden über das Futter oder Wasser bildete die Ausnahme. „Orale Verabreichungsformen so weit wie möglich durch selektive Einzelbehandlungen zu ersetzen, ist der richtige Weg, den Einsatz von kritischen Antibiotika weiter zu reduzieren“, erklärt Thomas May.

Futtermittel-, Land- und Fleischwirtschaft

Die wichtigsten Änderungen und Neuerungen ab 2016

Landwirtschaft Rinder-, Schweine-, Geflügelhaltung

Die meisten Tierhalter arbeiten bereits mit einem **Notfallplan**, um die Versorgung ihrer Tiere sicherzustellen, wenn der Strom oder der Tierbetreuer ausfällt. Mit einer neuen Arbeitshilfe unterstützt QS die Tierhalter bei der Erstellung eines Notfallplans: Dieser muss mindestens die Kontaktdaten des Hof-tierarztes, des technischen Notfalldienstes sowie eines Ansprechpartners enthalten, der mit den Gegebenheiten im Betrieb vertraut ist. Ab 2016 sollte in allen QS-Betrieben ein Notfallplan vorliegen, ab 2017 ist dieser verpflichtend.

Im Sinne der Seuchenprävention müssen Tierhalter darauf achten, dass die **Kadaverlagerung** gegen unbefugten Zugriff gesichert ist. Auch zur Abholung sollten das Lager/die Tonnen so gesichert sein, dass nur die zuständigen Entsorgungsunternehmen, nicht aber Unbefugte, an die Kadaver herankommen. Die Standzeiten zur Abholung sind deshalb möglichst kurz zu halten.



Aus Tierschutzgründen müssen **Buchten für kranke und verletzte Tiere** mit einer weichen, trockenen Einstreu oder Unterlage versehen sein. Die Haltung von Tieren in Krankbuchten mit Voll- oder Teilspaltenboden ohne Einstreu oder weiche Unterlage ist nicht erlaubt.

Futtermittelwirtschaft

Die **Zertifizierungspflicht von Trocknungsbetrieben** ist jeweils abhängig vom Trocknungsprodukt und -verfahren. Unternehmen (z.B. Lohnhersteller), die die Futtermittel direkt trocknen, indem die Verbrennungsgase direkt mit dem Futtermittel in Kontakt kommen, müssen zertifiziert sein. In diesem Zusammenhang ist eine **Ausschlussliste** erstellt worden, in der Brennstoffe aufgelistet sind, die

bei der direkten Trocknung von Futtermitteln nicht verwendet werden dürfen (Achtung: keine abschließende Liste). Diese Liste ist Teil der bereits gültigen Ausschlussliste von Erzeugnissen (Anlage 10.4 des Leitfadens Futtermittelwirtschaft).

Fleischwirtschaft

Seit 2002 muss der in QS-zertifizierten Schlachtbetrieben vorgeschriebene **Tierschutzbeauftragte** regelmäßig das Allgemeinbefinden sowie den Gesundheitszustand der Tiere überprüfen. Mit der Revision 2016 wurden weitere Aufgaben und Pflichten für Tierschutzbeauftragte aufgenommen.

Ab 2016 können Schlachtbetriebe die **Befunddaten aus der Schlachtung** in der QS-Befunddatenbank hinterlegen. Die dort erfassten Daten werden für eine bessere Gesundheitsbetrachtung der Tierbestände herangezogen. Die Datenbank kann zudem von Tierhaltern zur Dokumentation der Befunddaten ihrer Schlachttiere verwendet werden.

Monitoring-Report Futtermittel 2015


Auswertung attestiert saubere Arbeit

Die QS-Datenbank für das Futtermittelmonitoring enthält mittlerweile mehr als 2 Mio. Analysedaten. Im Vergleich zu 2014 liegen damit 330.000 zusätzliche Analyseergebnisse vor, die für noch aussagekräftigere Auswertungen sorgen.

Wie im Vorjahr bestätigt sich, dass die Wirtschaftsbeteiligten im QS-System die Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Futtermittelwirtschaft konsequent umsetzen: bei weniger als einem Prozent der untersuchten Futtermittelproben wurden Überschreitungen der Höchstwerte, Aktionsgrenzwerte oder Richtwerte festgestellt. Die zweite Ausgabe des Monitoring-Reports Futtermittel gibt einen detaillierten Einblick in das Monitoring – ergänzt um anschauliche Grafiken und Tabellen. Auszugsweise sind hier die Analyseergebnisse des Pilzgifts Deoxynivalenol (DON) dargestellt: Gezeigt wird neben der Anzahl der Richtwertüberschreitungen auch, bei welchem Futtermittel jeweils DON nachgewiesen wurde. Um die Daten richtig einordnen zu können, sind außerdem die Messwert-Bereiche dargestellt, so dass man die Ergebnisse in Relation zu den Grenzwerten setzen kann.

i Weitere wichtige Zahlen und Fakten zu Kontaminanten in Futtermitteln, u.a. Schwermetalle, Aflatoxin, Salmonellen und Dioxine, sind dem **Monitoring-Report Futtermittel 2015** zu entnehmen. Dieser steht im Medienkatalog auf der QS-Webseite zum Download zur Verfügung.

Deoxynivalenol (DON)

| Parameter | Anzahl Analysen | Anzahl Überschreitungen (EU-Richtwert) | ...in Futtermittel/Rohstoff |
|--|---|--|--|
| DON | 33.443 Von den 33.443 Analysen wurde bei 17.338 (51,8 %) ein Wert ermittelt | 57 insgesamt | |
|  | | 15 | Eigenmischung Schweinemast/Sauen/Ferkel |
| | | 11 | Alleinfuttermittel für Sauen |
| | | 13 | Alleinfuttermittel für Mastschweine |
| | | 4 | Ferkelaufzuchtfutter |
| | | 5 | Ergänzungsfuttermittel für Sauen/Ferkel/Mastschweine |
| | | 6 | Mais (-pflanzen) |
| | | 1 | Weizen |
| | | 1 | Hafer |
| | | 1 | Maiskleber |

Auszug der Analyseergebnisse von DON im Detail

| Futtermittel | Ergebnis | Ergebnis | Ergebnis |
|--|---|--|--|
| Einzelfuttermittel Von den 10.791 Analysen, bei denen ein Wert ermittelt wurde, lagen... | 0-5 mg/kg 10.637 zwischen 0 und 5 mg/kg | > 5-8 mg/kg 84 zwischen 5 und 8 mg/kg | > 8 mg/kg 70 über 8 mg/kg |

Rückblick anuga QS im internationalen Dialog



Mitte Oktober fand in Köln die weltgrößte Ernährungsfachmesse anuga mit über 7.000 Ausstellern aus 108 Ländern statt. QS war mit einem attraktiven Stand in der Fleischhalle, Halle 6, vertreten. „Wir sind mit dem Verlauf der diesjährigen anuga mehr als zufrieden“, resümiert QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**. Unser Auftritt stand unter dem Motto „Sicher durch Kontrolle. Stark durch Vertrauen.“ und stellte auch bildlich die Menschen in den Mittelpunkt, auf die es ankommt, wenn sämtliche Qualitätsanforderungen gewissenhaft und zuverlässig umgesetzt werden.

Ein Höhepunkt am Stand war unsere Blaue Stunde. Unter dem Motto „QS macht blau“ konnten wir Geschäftspartner und Mitaussteller zu einem gemütlichen Get-together mit blauen Cocktails begrüßen. Auch zahlreiche QS-Qualitätsbotschafter folgten unserer Einladung. Über den Besuch des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages haben wir uns besonders gefreut. Mit den Besuchern haben wir aktuelle Themen, wie das QS-Antibiotikamonitoring, Tierwohl und die internationale Ausdehnung der QS-Warenverfügbarkeit erörtert.

Nicht zuletzt trugen intensive Gespräche mit bestehenden und potentiellen Systempartnern zur positiven Messebilanz bei. „Vor allem mit Branchenvertretern aus Südamerika und Osteuropa konnten wir in einen intensiven, fachlichen

Austausch treten und wichtige Kontakte knüpfen“, so Nienhoff. Außerdem ist die Vereinbarung zur Weiterführung der bilateralen Vereinbarung mit dem belgischen Standardgeber Belpork ein wesentliches Ergebnis der Gespräche auf der anuga.



Tiertransport

Zulassung für QS-System entscheidet über Vermarktung

Ab dem 1. Januar 2016 gilt: Nimmt ein Schlachthof Tiere entgegen, die nicht durch einen QS-zugelassenen Tiertransporteur angeliefert wurden, darf das Fleisch dieser Tiere nicht als QS-Ware vermarktet werden – auch wenn sie von einem QS-Mastbetrieb stammen. Landwirte, Vermarkter und Schlachthöfe müssen sich daher frühzeitig abstimmen, dass nur zertifizierte Tiertransporteure beim Transport von QS-Tieren eingesetzt werden.

Heinrich Dierkes, Vorsitzender der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands e.V. (ISN), befürwortet die verpflichtende Lieferung von Schlachtieren durch QS-zugelassene Tiertransporteure: „Die Anlieferung zum Schlachthof ist genauso wichtig wie der Transport von Betrieb zu Betrieb. Deshalb begrüßen wir Landwirte

die Konsequenz, mit der jetzt die gesamte Kette lückenlos geschlossen ist. Es ist nur folgerichtig, dass ein Tier nur dann als QS-Fleisch vermarktet werden kann, wenn es durch einen QS-geprüften Transporteur am Schlachthof angeliefert wurde.“

i Seit dem 1. Januar 2011 müssen Tiertransporteure, die QS-Tiere transportieren, selbst Systempartner sein. Mit inzwischen über 1.600 Tiertransporteuren aus Deutschland und weiteren 291 aus dem Ausland nimmt ein Großteil der Tiertransportunternehmen am QS-System teil. Alle derzeit zugelassenen Tiertransporteure sind auf der QS-Unternehmensseite veröffentlicht.



Leitfaden Tiertransport – Übersichtlichkeit erhöht

Um die QS-Vorgaben für die Systempartner noch übersichtlicher zu gestalten, wird der Leitfaden Tiertransport, der auf der EU-Tier-schutztransportverordnung (EG) Nr. 1/2005 basiert, für die Revisi-on zum 1. Januar 2016 gestrafft. Die Revisionsfassung kann auf der QS-Webseite unter „Downloads und Dokumente“ angesehen und heruntergeladen werden.

Kurz und aktuell



Start der Pro-grammaudits für Geflügelhalter

Seit Anfang Oktober finden die ersten Programmaudits bei der Initiative Tierwohl Geflügel statt. 897 geflügelhaltende Betriebe sind zur Auditierung zugelassen, in deren Rahmen die ordnungsgemäße Umsetzung der Tierwohl-Kriterien geprüft wird. Für Hähnchen- und Putenmastbetriebe gelten Vorgaben, die zum Beispiel die Überwachung und Pflege der Tiere, zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten und mehr Platz betreffen. Erst mit bestandenem Audit und freigegebenem Prüfbericht ist der Tierhalter bei der Initiative Tierwohl anspruchsberechtigt. Über das Programmaudit hinaus wird in regelmäßigen, unangekündigten Bestätigungsaudits die kontinuierliche Einhaltung der Kriterien kontrolliert.



Systematische Erfassung trächtiger Rinder

Das Problem der Schlachtung unerkannt trächtiger Rinder beschäftigt seit einiger Zeit sowohl Land- und Fleischwirtschaft als auch Tierärzte und die Politik. Nach Schätzungen des Verbands der Fleischwirtschaft e.V. (VDF) liegt in Deutschland die Anzahl der im letzten Drittel der Trächtigkeit geschlachteten Rinder bei einem Prozent. Alle Beteiligten sprechen sich klar gegen das Schlachten gravider Kühe aus. Seit Beginn dieses Jahres müssen im QS-System alle Rinder erfasst werden, die sich bei der Schlachtung im letzten Drittel der Trächtigkeit befinden. Die Trächtigkeit wird bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung erhoben. Entscheidend ist, dass das Ergebnis dem Landwirt zurückgemeldet wird, und zwar auch, wenn Viehvermarktungsunternehmen zwischengeschaltet sind. Ziel ist es, die Landwirte für diese Problematik zu sensibilisieren und die Fallzahlen zu reduzieren. Im QS-System wird genau beobachtet, wie viele Fälle registriert werden, und regelmäßig darüber entschieden, ob weitere Maßnahmen notwendig sind.



Neuer Grips&Co-Gewinner gekürt

Der Sieger des dies-jährigen Grips&Co.-Wettbewerbs steht fest: Beim Finale auf der anuga in Köln

setzte sich Jonas Klemke gegen 49 Mitbewerber durch und gewann den Titel „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“. Die Auszeichnung wurde ihm von Robert Römer (Bild), bei QS verantwortlich für den Lebensmitteleinzelhandel, und von RUND-SCHAU-Chefredakteurin Linda Schuppan verliehen. Gleichzeitig wird Jonas Klemke neuer QS-live-Qualitätsbotschafter und von QS-live und der RUND-SCHAU ein Jahr lang zum Thema Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln begleitet. Über sein Engagement für sichere Lebensmittel berichten wir ab sofort regelmäßig unter www.qs-live.de.

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

