



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Editorial	1
Tierhaltung in der Diskussion	1
Unangekündigte Audits ab 2013	2
Ein Systempartner im Interview	2
Antibiotikamonitoring bei Schweinen	3
Zum Stand des Antibiotikamonitorings	3
Lernen mit QS	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

der Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung und geplante Gesetzesänderungen zum Tierschutz werden in der Branche selbst und in der Öffentlichkeit kontrovers diskutiert. Dabei steht nur eines fest: Tierschutz ist nicht teilbar. Nur wenn alle an einem Strang ziehen, können tragfähige Konzepte umgesetzt werden. Wo QS in der aktuellen Tierhaltungsdebatte steht, lesen Sie unten auf der Seite. Mit dem Antibiotikamonitoring im QS-System hat die Wirtschaft bereits eine gemeinsame Lösung auf den Weg gebracht, während die

politische Diskussion über eine staatliche Datenbank noch im Gang ist (s. Seite 3).

Auf Seite 2 informieren wir Sie über die unangekündigten Audits im QS-System ab 2013. Dort lesen sie auch, warum Fleischereifachgeschäfte auf QS setzen. Ein Systempartner erläutert die Gründe im Interview.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr QS-Team

Bonn, 26.09.2012

AKTUELL IN DER DISKUSSION DER TIERHALTUNGSDEBATTE SACHLICH BEGEGNEN

Die Besucher des diesjährigen Veredlungstages des Deutschen Bauernverbandes in Schweringen haben Fragen der modernen Schweinehaltung in Deutschland diskutiert. Auf der Tagesordnung stand unter anderem die Überarbeitung des Tierschutzgesetzes. QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff fasste zusammen, wo QS in der aktuellen Tierhaltungsdebatte steht.

„Mit klaren Vorgaben in den Leitfäden und der unabhängigen Kontrolle sind Vorgaben zum Tierschutz im QS-System bereits fest verankert“, sagte Nienhoff in seinem Vortrag. Das gelte gleichermaßen für die Tierhalter, die Tiertransporteure und die Schlachtbetriebe.

Bedeutung der Tierschutzanforderungen

„Die Landwirte in Deutschland sind Fachleute in der Tierhaltung. Das bestätigen die Ergebnisse der QS-Audits“, führte Nienhoff weiter aus und wies auf eine Grundlage des QS-Systems hin: Die Tierhalter führen regelmäßig Eigenkontrollen durch und dokumentieren diese. Unabhängige Zertifizierungsstellen überprüfen in den Audits die Einhaltung der Anforderungen.



Die Zahlen belegen es

Von den insgesamt 57 QS-Anforderungen in der Schweinehaltung betreffen 20 den Tierschutz und die Tiergesundheit. Die Ergebnisse der rund 10.800 Kontrollen bei Schweinehaltern im Jahr 2011 zeigen einen hohen Grad der Erfüllung. Die Auditoren haben in den Schweinehaltenden Betrieben in der Summe rund 215.600 tierschutzbezogene Kriterien (u. a. Bestandsdichten oder Medikamenteneinsatz) überprüft: Gravierende Mängel brauchten sie dabei nur selten dokumentieren. Nur in 48 Fällen musste ein Sanktionsverfahren in Gang gesetzt werden.

Schulterschluss zum Tierwohl suchen

Zum Schluss des Vortrags sagte Nienhoff: „Tierschutz ist nicht teilbar. Deshalb suchen Vertreter aus Lebensmitteleinzelhandel, Fleischwirtschaft und Landwirtschaft mit Unterstützung von QS nach einem Weg, wie der aktuellen Tierwohldebatte gemeinsam auf einer sachlichen Ebene begegnet werden kann.“ Gemeinsame Absichtserklärungen könnten nur gemeinsam umgesetzt werden. Auch die QS-Fachbeiräte hätten sich dafür ausgesprochen, Tierschutz in QS nur zusammen voranzubringen.

UNANGEKÜNDIGTE SYSTEMAUDITS AB 2013 **SYSTEMPARTNER HABEN DIE WAHL**

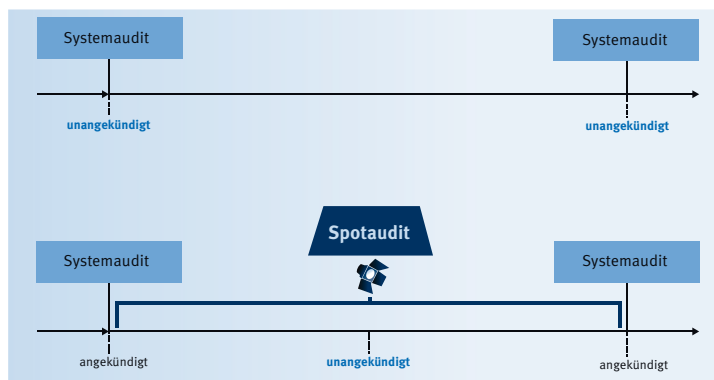
Die QS-Prüfsystematik wird ab dem 1. Januar 2013 erweitert. Die Auditoren werden dann bei allen Unternehmen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren unangekündigte Kontrollen durchführen – entweder als unangekündigtes Systemaudit oder als zusätzliches unangekündigtes Spotaudit. Die Systempartner können sich für eine Variante entscheiden.

Bei einem unangekündigten Systemaudit werden die Betriebe anhand der jeweils für sie geltenden Checklisten vollständig überprüft. Dazu gehört auch eine Kontrolle aller Aufzeichnungen und Dokumente. Da bei allen unangekündigten Audits eine Auskunftsperson dabei sein muss, wird die Zertifizierungsstelle den Betrieb kurzfristig über die bevorstehende Kontrolle benachrichtigen. Eines bleibt dabei wie es ist: Das Systemaudit findet wie bisher fristgerecht

vor Ablauf des Zertifikats statt.

Systempartner, die sich dafür entscheiden, dass die regulären Systemaudits auch weiterhin angekündigt durchgeführt werden, lassen sich zusätzlich zwischen zwei Systemaudits in einem unangekündigten Spotaudit kontrollieren.

Die Spotaudits richten sich dabei wie ein Scheinwerfer auf wesentliche Anforderungen, darunter unter anderem auf den Schutz der Tiere, die Tiergesundheit oder die Betriebshygiene. Der Kontrollumfang ist reduziert und konzentriert sich auf die Betriebs-/Stallbesichtigung.



Aufzeichnungen und Dokumente werden nur dann detailliert geprüft, wenn ein Verdacht besteht, dass Kriterien nicht ausreichend erfüllt sind. Auch die Spotaudits kann die Zertifizierungsstelle kurz vorher anmelden. Spotaudits beeinflussen den Termin des nächsten regulären Systemaudits nur im Fall einer K.O.-Bewertung.

EIN SYSTEMPARTNER **HENNCHE GMBH**



Handwerklich produzierende Betriebe vertreiben Fleisch- und Wurstwaren vorwiegend über – meist regional strukturierte – Filialnetze von Fleischerfachgeschäften. Dort sieht man immer häufiger das QS-Prüfzeichen. Die Betriebe nutzen es, um ihren Kunden zu zeigen, dass auch Metzgereien Qualitätssicherung mit „System“ betreiben.

Neben zahlreichen Fleischverarbeitern, Schlacht- und Zerlegebetrieben, haben sich auch 132 Betriebe des Fleischerhandwerks für die Qualitätssicherung mit QS entschieden (Stand 09/2012). Einer dieser Betriebe ist die Henneche Fleisch und Wurstwaren GmbH. Das Unternehmen aus dem Siegerland nimmt seit 2011 über den Bündler ORGAINVENT am QS-System teil. Seitdem können die Produkte in den acht Filialen des Unternehmens mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden. Im Interview beantwortet der Geschäftsführer, Klaus Bräuer (Foto), Fragen zur Qualitätssicherung mit QS.

Neben zahlreichen Fleischverarbeitern, Schlacht- und Zerlegebetrieben, haben sich auch 132 Betriebe des Fleischerhandwerks für die Qualitätssicherung mit QS entschieden (Stand 09/2012). Einer dieser Betriebe ist die Henneche Fleisch und Wurstwaren GmbH. Das Unternehmen aus dem Siegerland nimmt seit 2011 über den Bündler ORGAINVENT am QS-System teil. Seitdem können die Produkte in den acht Filialen des Unternehmens mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden. Im Interview beantwortet der Geschäftsführer, Klaus Bräuer (Foto), Fragen zur Qualitätssicherung mit QS.

Herr Bräuer, warum ist Qualitätssicherung so wichtig für den Unternehmenserfolg?

Die Sicherheit unserer Produkte gibt den Ausschlag für das Vertrauen, das uns unsere Großhandelskunden und damit auch die Endverbraucher entgegenbringen. Wir können im Bedarfsfall

schnell reagieren; die sichere Rückverfolgbarkeit der Chargen vereinfacht die Suche nach Fehlerquellen. Wenn Fehler dadurch vermieden werden, ergibt sich für das Unternehmen natürlich die Möglichkeit, ein hohes Ansehen beim Kunden zu erreichen, was für den Erfolg letztendlich nur förderlich sein kann.

Welche Vorteile bietet Ihnen die Teilnahme am QS-System?

Die Übersicht über die einzelnen Verfahrensstufen wird erheblich vereinfacht. Von der Warenannahme über Zerlegung, Fertigung, Verpackung, Versendung und Verkauf sind alle Abläufe und Verantwortlichkeiten der einzelnen Mitarbeiter genau geregelt. Die Verpflichtung aller Mitarbeiter, sauber und gewissenhaft zu arbeiten, spornet zu guten Leistungen an, was sich dann natürlich in einer noch besseren Qualität widerspiegelt.



Was versprechen Sie sich von der Auslobung des QS-Prüfzeichens in Ihren Verkaufsstellen?

Natürlich ist das QS-Prüfzeichen auch Werbung für die Sicherheit in allen Prozessstufen. Wir

möchten uns von anderen handwerklichen Anbietern absetzen, um unseren Qualitätsvorteil auch für den Erfolg unseres Unternehmens nutzen zu können. Unser Anspruch ist, immer auf dem neuesten Stand der gesetzlichen Vorschriften und technologischen Neuerungen zu bleiben, daher werden unsere Mitarbeiter auf diesen QS-relevanten Gebieten intensiv geschult.

Was unterscheidet die Henneche-Verkaufsstellen von anderen?

Beste handwerkliche Qualität aus Meisterhand und das Vertrauen unserer Stammkunden, - das ist bei Henneche seit über 100 Jahren eine abgemachte Sache, die auch unserer Kundschaft würdigt. Das Erreichen und Verteidigen des QS-Prüfzeichens ist da nur die logische Konsequenz aus unserer Verkaufsphilosophie. QS in handwerklichen Betrieben ist noch relativ jung und wir sind froh, diesen Schritt schon getan zu haben. Im Bereich der Rindfleischkontrolle arbeiten wir schon seit vielen Jahren mit ORGAINVENT zusammen. Das verschafft uns einen Wissens- und damit verbunden einen Qualitätsvorsprung.

Wo sehen Sie die zukünftigen Herausforderungen für die Qualitätssicherung?

Die Anforderungen an die handwerklich arbeitenden Betriebe werden in den kommenden Jahren noch steigen. Dem Endverbraucher gegenüber noch aufgeschlossener die eigene Arbeitsweise zu vermitteln wird eine große Aufgabe sein. Der Kunde erwartet zu Recht Regionalität seiner Waren, die trotz handwerklicher Produktion mit hohem technologischen Standard und größter Sicherheit gefertigt werden.

ANTIBIOTIKAMONITORING BEI MASTSCHWEINEN WEITERER MEILENSTEIN ERREICHT



Mit dem Antibiotikamonitoring in der Schweinemast ist ein weiterer Meilenstein zur Erfassung von Antibiotikaverschreibungen in der Nutztierhaltung erreicht worden: Die Antibiotikaverschreibungen

bei der Produktion von rund 90 Prozent des deutschen Geflügel- und Schweinefleisches können zukünftig transparent erfasst und ausgewertet werden.

In der Geflügelwirtschaft läuft das QS-Antibiotikamonitoring seit April 2012. Jetzt nehmen auch die Mastschweinehalter im QS-System daran teil. Der Leitfaden für die Schweinemast ist seit dem 1. September 2012 in Kraft. Damit läuft die Erfassung der Antibiotikaverschreibungen auf Initiative der Wirtschaft noch vor einer staatlichen Antibiotikadatenbank. Diese soll jetzt mit einer Novelle zum Arzneimittelgesetz ermöglicht werden. Mit der Berechnung der Therapiehäufigkeit und dem Vergleich der

Betriebe untereinander verfolgt der Gesetzgeber dabei genau den Ansatz der Wirtschaft im QS-Antibiotikamonitoring.

Mit Blick auf den jüngsten Beschluss des Bundeskabinetts, wonach die Länder Gelegenheit bekommen, eine bundeseinheitliche Antibiotikadatenbank aufzubauen, erklärt QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Im Hinblick auf die staatliche Antibiotikadatenbank ist gegenwärtig alles offen. Wenn absehbar ist, dass eine staatliche Datenbank kommt, werden wir gemeinsam mit der Verwaltung, den Landwirten und den Tierärzten nach Wegen der Zusammenarbeit suchen. Denn eine doppelte Datenerfassung kann und darf es an dieser Stelle nicht geben.“

EXPERTEN INTERVIEW STAND DES ANTIBIOTIKAMONITORINGS BEI QS



Dr. med. vet. Roswitha Merle ist seit Juli 2012 bei QS verantwortlich für die methodische und wissenschaftliche Begleitung des Antibiotikamonitorings. Sie organisiert unter anderem

die korrekte Erfassung aller relevanten Daten in der Antibiotikadatenbank. Hier beantwortet sie Fragen zum aktuellen Stand des Antibiotikamonitorings.

Frau Dr. Merle, das Antibiotikamonitoring wird seit April 2012 bei Mastgeflügel umgesetzt, bei Mastschweinen seit September. Wie läuft die Datenerfassung?

Die Geflügeltierärzte geben schon fleißig Daten in die Datenbank ein und die Bündler organisieren für ihre Geflügelhalter eine automatisierte Erfassung der Daten. Wir haben im Vorfeld bereits alle Stammdaten der landwirtschaftlichen Betriebe aus der Softwareplattform in die Antibiotikadatenbank übertragen, so dass hier kein zusätzlicher Aufwand für die Erfassung bestand. Mittlerweile sind über 4.000 Hähnchen-, Enten- und Putenmäster und rund 25.500 Schweinehalter in der Datenbank registriert. Dazu kommen fast 500 Tierärzte, die sich an der Datenbank angemeldet und zur Eingabe von Daten verpflichtet haben. Unser Datenbestand wächst jetzt täglich. Bisher wurden bereits Daten aus mehr als 5.000 Ställen und zu mehr als 9.400 Herden erfasst. Wir überprüfen die Dateneingaben dabei regelmäßig und gründlich. So erkennen wir rechtzeitig, ob es Fehler oder Lücken bei der Datenübertragung gibt. Falls Probleme auftauchen,

korrigieren wir sie mit den Beteiligten. Wir wollen schließlich eine solide Datenbasis schaffen.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat für 2011 ermittelt, dass rund 1.734 Tonnen Antibioti-



ka von pharmazeutischen Unternehmen und Großhändlern an Tierärzte abgegeben worden sind. Wie ist diese Zahl einzuordnen?

Die Zahl des BVL bezieht sich auf alle Antibiotika, die von Tierärzten in Deutschland eingekauft wurden. Sie ist daher als sehr pauschale Größe zu verstehen. Mit dem QS-Antibiotikamonitoring gehen wir einen großen Schritt weiter: Wir konzentrieren uns nicht darauf, welche Menge Antibiotika insgesamt eingesetzt werden, sondern darauf wie viele und wie häufig Antibiotika in einem einzelnen Betrieb eingesetzt werden. Betriebe, die besonders häufig Antibiotika einsetzen, sollen ermittelt werden. Bei diesen Betrieben muss man dann genauer hinschauen und gemeinsam mit Tierarzt und Landwirt überlegen, wie der Antibiotikaeinsatz gesenkt werden kann.

Wie wird es mit dem QS-Antibiotikamonitoring weitergehen?

Zurzeit arbeiten wir daran, das Auswertungskonzept fertigzustellen. Dazu stehen wir im Austausch mit Vertretern der Landwirtschaft, der Tierärzte und Wissenschaftlern. Über die

Kategorisierung, das heißt Einteilung der Betriebe nach Antibiotikaeinsatz, müssen die Fachbeiräte noch entscheiden. In den Diskussionen suchen wir nach praktikablen, aber aussagekräftigen Lösungen. Eine der Messgrößen, an der wir uns orientieren, ist die Therapiehäufigkeit. Dieser Wert ist auch in der No-

velle des Arzneimittelgesetzes für die Auswertung vorgesehen. Er beschreibt, wie häufig die Tiere eines Bestandes durchschnittlich während ihres Lebens mit Antibiotika behandelt wurden. Wir betonen aber auch: Kranke Tiere müssen behandelt werden – und dazu gehören auch Antibiotika. Zur Verbeugung und als Leistungsförderer sind sie aber schon seit Jahren verboten.

Informationen zum Antibiotikamonitoring finden Sie auch auf unserer Homepage: www.q-s.de. Über den nebenstehenden QR-Code gelangen Sie direkt dort hin.



LERNEN MIT QS **GRIPS&CO MIT NEUEM VERKAUFSTRAINER**



Die Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel setzen nicht nur selbst Maßnahmen zur Qualitätssicherung um, sondern beraten auch Ihre Kunden im richtigen Umgang mit Lebensmitteln. QS ist bestrebt, sie beim Auf- und Ausbau ihrer Fachkompetenz bestmöglich zu unterstützen.

Speziell an die Auszubildenden im Lebensmitteleinzelhandel richtet sich der **Verkaufstrainer Qualitätssicherung**, den QS zusammen mit

der RUNDSCHAU für den Lebensmitteleinzelhandel erarbeitet hat. Die als Teil der Grips&Co Markentrainer-Serie erschienene Broschüre bietet Informationen sowie Tipps und Tricks für den erfolgreichen Verkauf von Fleisch und Wurst. Dort wird auch erklärt, wie Qualitätssicherung in der Futtermittel- und Landwirtschaft sowie bei der Fleischverarbeitung funktioniert und was der Verbraucher daheim bei der Zubereitung von Fleisch und Fleischwaren beachten muss.

QS unterstützt als Förderer auch den Grips&Co Nachwuchswettbewerb. Die Finalrunde des Wettbewerbs am 24. September hat Patrick Müller (24) von der Handelskette Wasgau gewonnen. Er wird jetzt für ein Jahr QS-live-Qualitätsbotschafter und erfährt aus erster Hand, wie heute sichere



re Lebensmittel produziert werden. Über seine Eindrücke und Erlebnisse wird er ausführlich auf www.qs-live.de berichten.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Das QS-System ist in die Herstellung und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren in Deutschland umfassend integriert. Das zeigen die aktuellen Systempartnerzahlen: Aktuell beteiligen sich rund 106.000 Betriebe am System direkt oder haben eine Lieferberechtigung aufgrund eines anerkannten Zertifikats.

Zuwächse werden vor allem durch neue bzw. die Ausweitung bereits bestehender gegenseitiger Anerkennungen erzielt. Im Juni 2011 wurde die gegenseitige Anerkennung zwischen QS und dem belgischen GMP+ Standard um den Handel, den Transport, die Lagerung und den Umschlag von Futtermitteln erweitert. Ein Jahr später nutzen bereits 3.151 Unternehmen die Lieferberechtigung in das QS-System.

Auch die Zahl Milchvieh haltender Betriebe, die sich ihr QM-Milch-Audit anerkennen lassen, um Schlachtkühe ins QS-System liefern zu können, steigt kontinuierlich. Sie liegt bei rund 30.600.

Stufe	Insgesamt 105.949	davon Ausland 7.569
Futtermittel	3.478	429
- Einzelfutterherstellung ^{1,2}	1.155	92
- Mischfutterherstellung ³	1.304	273
- Handel, Transport, Lagerung ⁴	1.019	64
Landwirtschaft	76.631	6.658
- Rinderhaltung ⁵	30.555	10
- Schweinehaltung ⁶	42.023	5.125
- Geflügelhaltung	4.053	1.523
Tiertransport	1.725	111
Schlachtung/Zerlegung⁷	401	45
Verarbeitung	264	10
Lebensmitteleinzelhandel⁸	23.450	316

1 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 250 Betriebe 2 Inklusive 39 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
 3 Inklusive 530 fahrbare Mahl- und Mischanlagen 4 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 3.151 Betriebe
 5 Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 30.559 Betriebe über QM-Milch-Auditierung
 6 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.362 Betriebe QSG (DK) und 2.155 Betriebe Certus (B)
 7 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 15 Betriebe QSG (DK) und 46 Betriebe Certus (B)
 8 Inklusive 142 Betriebe Fleischgroßhandel

Stand: 01.09.2012

+++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +

Revision 2013: Systempartner helfen mit

Ab dem 15. Oktober ist Ihre Meinung zu der Revision der Leitfäden gefragt. Wie in den letzten Jahren auch veröffentlicht QS die zum 1. Januar 2013 geltenden Leitfäden vorab im Internet. Bis zum 12. November 2012 haben Systempartner und Zertifizierungsstellen die Möglichkeit, Anregungen und Änderungswünsche über ein Kontaktformular direkt an QS zu schicken.

Auch außerhalb der Kommentierungsphase sind Vorschläge willkommen. Nehmen Sie Kontakt auf – per E-Mail, Fax oder im Internet unter:

www.q-s.de/kommentierung.html

QS auf Facebook

Besuchen Sie QS auf Facebook und erfahren Sie Interessantes und Wissens-

wertes zum QS-System: Lebensmittelsicherheit: "Das gefällt mir!"

Jetzt keine Senkung des Cut-Off-Wertes für Salmonellen

In seiner jüngsten Sitzung hat sich der Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch gegen eine Senkung des Cut-Off-Wertes im QS-Salmonellenmonitoring zum 1. Januar 2013 ausgesprochen. Im letzten Infobrief hatten wir über die Diskussionen dazu berichtet. Die Geschäftsstelle wurde nun beauftragt, zu prüfen, ob es Alternativen zur aktuellen Kategorisierung der Betriebe in Riskoklassen gibt.

JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH
 Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)
 Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
 Telefon: +49 (0) 228 35068-0
 Telefax: +49 (0) 228 35068-10
 E-Mail: info@q-s.de
 Internet: www.q-s.de
 Bildnachweis: QS-Archiv, Fotolia, Hennche, Matthias Richter