



QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren 02/2017

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Auf den Ausbruch der ASP vorbereitet
QS-Krisenmanagement unterstützt Informationsaustausch
- QS-live bei Bauerngut in Minden
Informativ und genussreich
- Auf Herz und Nieren
Teilindices zur Tiergesundheit auf dem Prüfstand
- Revisionen 2018
Die wichtigsten Neuerungen auf einen Blick
- QS auf der Anuga 2017
Im Dialog mit der Branche
- Kurz und aktuell

Editorial Liebe Leserinnen und Leser,

ein Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Deutschland wird immer wahrscheinlicher. Zu dieser Einschätzung kommt das Friedrich-Löffler-Institut. Werden ansteckende Tierseuchen wie die ASP in einem Betrieb entdeckt, muss schnellstmöglich gehandelt werden. Für QS bedeutet das, die Systempartner und Behörden so schnell und effektiv wie möglich zu unterstützen (s. nebenstehender Beitrag). In dieser Ausgabe des QS-Reports berichten wir außerdem u. a. über die Praxiserprobung des Tiergesundheitsindex (S.3) und über eine gemeinsame Veranstaltung mit Bauerngut, dem Fleischwerk der EDEKA Minden-Hannover (S.2).

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



Auf den Ausbruch der ASP vorbereitet QS-Krisenmanagement unterstützt Informationsaustausch



Die Gefahr einer Einschleppung der Afrikanischen Schweinepest (ASP) nach Deutschland ist erheblich gestiegen. Die Land- und Fleischwirtschaft arbeitet derzeit intensiv an Krisenplänen und Bekämpfungsstrategien. Dabei geht es gleichermaßen um den möglichen Ausbruch der Seuche bei Wildschweinen und in Hausschweinebeständen. Für den Ernstfall hat QS proaktiv Maßnahmen festgelegt, damit die Systempartner schnell und effektiv unterstützt werden.

Werden anzeigepflichtige Tierseuchen wie die ASP in einem Betrieb entdeckt, muss schnellstmöglich gehandelt werden. Einziger Ausweg – und gesetzlich vorgeschrieben – ist die Keulung des gesamten Bestands. Tierseuchen ziehen schwere wirtschaftliche Schäden nach sich – für alle Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette. Der QS-Wissenschaftsfonds hat Forschungsprojekte

unterstützt, die die Folgenabschätzung im Falle eines Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest in Deutschland untersucht haben. NÄTHER und THEUVSEN (2015) ermittelten die zu erwartende finanzielle Belastung der gesamten Wertschöpfungskette. Von Kosten der amtlichen Seuchenbekämpfung bis hin zum ausfallenden Konsum von Schweinefleisch – ein flächendeckender Ausbruch der Seuche würde Gesamtkosten von einer Milliarde Euro verursachen.

Den Informationsfluss beschleunigen

Damit die wirtschaftlichen Schäden durch den Ausbruch von Tierseuchen möglichst gering gehalten und die Ausbreitung der Seuchen eingedämmt werden, ist ein reibungsloser und zügiger Informationsfluss von entscheidender Bedeutung. Hier unterstützt QS seine Systempartner aktiv. Anders als beim behördlichen Veterinärwesen ist QS bei der Weiterleitung von

i Der QS-Wissenschaftsfonds

Seit 2012 unterstützt der QS-Wissenschaftsfonds gemeinnützig die Wissenschaft und Forschung zur Lebensmittelsicherheit und zum Tierschutz. Im Rahmen dessen fördert QS zahlreiche Forschungsprojekte, wissenschaftliche Veranstaltungen und Weiterbildungen, Abschlussarbeiten sowie die Nachwuchsförderung. Der Fonds wird finanziert aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen. Weitere Informationen finden Sie unter www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds.html.

Näther, M.; Theusen, L. (2015): Ökonomische Bewertung alternativer Tierseuchen-Bekämpfungsstrategien – am Beispiel der Afrikanischen und Klassischen Schweinepest. Georg-August-Universität Göttingen. https://www.q-s.de/services/files/qs-wissenschaftsfonds/QS-Wissenschaftsfond-ASP_KSP_ohne%20Fotos.pdf.

Auf den Ausbruch der ASP vorbereitet

Fortsetzung von Seite 1

Informationen nicht an Länder- oder Bundesgrenzen gebunden. Tabelle 1 zeigt die im QS-Krisenmanagement vorgesehenen Maßnahmen.

Vorsorgemaßnahmen entscheidend

Die ASP, gegen die es bislang noch keinen Impfstoff gibt, kann auf vielen Wegen übertragen werden, auch und gerade durch Menschen. Deshalb sollten sich Landwirte und Tierärzte, aber auch Futtermittellieferanten, Tiertransporteure und Auditoren zur Vorbeugung einer Einschleppung strikt an alle biosichernden

Hygienemaßnahmen halten. Informationen zum aktuellen Tierseuchengeschehen

sowie Risikobewertungen zur Einschleppung der ASP finden Sie beim Friedrich-Loeffler-Institut unter www.fli.de.

Tab. 1: Maßnahmenplan bei Seuchenausbruch

Vorsorgemaßnahmen	Maßnahmen bei Seuchenausbruch
Aufbau und Pflege eines vernetzten Kommunikationssystems aus Landwirten, Tierärzten, Zertifizierungsstellen, Behörden und ausländischen Standardgebern	Information der Zertifizierungsstellen zwecks Einstellung der Audits in Restriktionsgebieten
Zielgruppenspezifische Informations- und Rundschreiben	Kennzeichnung der Betriebe aus Restriktionsgebieten in der QS-Datenbank
Identifizierung von Kontaktbetrieben und Auditschwerpunkte auf Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	Information der Systempartner inklusive der vor- und nachgelagerten Standorte, Tierärzte, Behörden, ausländischen Standardgeber

QS-live bei Bauerngut in Minden

Informativ und genussreich



Rund 100 Interessierte – darunter Verbraucher, Einzelhändler und Verkaufspersonal – folgten im September der

Einladung von Bauerngut und QS-live zum Betriebsrundgang der Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH in Bückeberg bei Minden. Im Anschluss an die Führung nahmen sich führende Mitarbeiter des Unternehmens die Zeit, den Besuchern die Vielfalt der Marke Bauerngut der Regionalgesellschaft EDEKA Minden-Hannover vorzustellen. QS-Mitarbeiterinnen informierten die Anwesenden über das QS-Prüfsystem und standen für Fragen rund um das Thema Qualitätssicherung bei Fleisch und Wurstwaren zur Verfügung. Vom Geschmack der Produkte durften sich die Besucher am Ende bei einem köstlichen Grillbuffet überzeugen – zubereitet vom QS-live-Grillteam.



Frische und Qualität seit mehr als 25 Jahren

Die Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH zählt zu den führenden Anbietern von Fleisch- und Wurstwaren. Das Unternehmen, eine hundertprozentige Tochter der EDEKA-Minden-Hannover,

hat vier Standorte in Bückeberg, Könnern, Wiefelstede und Freienbrink. Das Werk im niedersächsischen Bückeberg existiert seit 1990 und ist mit einer Produktionsfläche von gut 35.000 m², über 778 Mitarbeitern und einem Umsatz von mehr als 550 Mio. Euro (2016) der größte Betrieb von Bauerngut. Die tägliche Produktionsmenge liegt bei durchschnittlich 150 Tonnen. Zur Produktpalette gehören Frischfleisch, Brüh-, Koch- und Rohwurst sowie Roh- und Kochschinken. Mit dabei sind auch regionale Spezialitäten.

QS-Systempartner der ersten Stunde

Bauerngut hat den Anspruch für sicheren Fleischgenuss zu stehen. Vom Landwirt bis ins Kühlregal unterliegen die Produkte entsprechenden Kontrollen. Als einer der ersten Systempartner verfolgt und nutzt das Unternehmen die Qualitätssicherung von QS seit 2002. **„Nur verbindliche Richtlinien für alle, die an der Erzeugung, Vermarktung und an dem Verkauf von Lebensmitteln beteiligt sind, schaffen Transparenz und Vertrauen. Das QS-Prüfsystem und die zusätzlichen Vorgaben von EDEKA Minden-Hannover sorgen genau dafür“**, betont Bauerngut-Geschäftsführer Klaus Jeinsen. **„Die Sicherheit unserer Produkte gibt den Ausschlag für das Vertrauen, das uns unsere Kunden, die EDEKA-Kaufleute und die Verbraucher entgegenbringen.“**



Verkaufsleiter Ralf Spreen, Leiter der Qualitätssicherung Mathias Bergk und Betriebsleiter Olaf Pöhl informierten über Bauerngut.



QS-live. Initiative Qualitätssicherung.

Die Initiative „QS-live“ bringt den Verbrauchern das QS-Prüfsystem nahe und informiert über die zuverlässige Produktion und Vermarktung von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse. Zusätzlich soll das Bewusstsein für den korrekten Umgang mit frischen Lebensmitteln zu Hause geschärft werden. Die Webseite www.qs-live.de bietet ein umfangreiches Infotainment-Angebot – mit einem Blog, Gewinnspielen, Rezepten und Warenkudetipps rund um frische Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen.

Auf Herz und Nieren

Teilindices zur Tiergesundheit auf dem Prüfstand

In Deutschland wird kein Schwein geschlachtet, ohne dass seine Organe nach der Schlachtung von einem Tierarzt untersucht werden. Die bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung erhobenen Befunddaten werden aktuell von 90 Schlachtbetrieben an die QS-Befunddatenbank weitergegeben. Die dort gespeicherten Datensätze zu mittlerweile mehr als 100 Millionen Schweineschlachtkörpern bilden ein stabiles Fundament für zielgerichtete Auswertungen und zur Bildung von Tiergesundheitsindices (TGIs). Aktuell werden die TGIs in vier Praxisprojekten mit dem Erzeugerring Westfalen, der landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern (LQB), Westfleisch und der VzF auf Herz und Nieren geprüft.

Für diese Praxisprojekte öffnen Mastbetriebe ihre Stalltüren für Fachberater, die die berechneten Indices mit den Gegebenheiten vor Ort vergleichen. Sollte es etwa auf einem Hof mit einem TGI von 100 (maximal erreichbare Punktzahl) in der Realität nicht so perfekt aussehen, gilt es, herauszufinden, wo die Gründe dafür liegen. „Mehr als 20 unserer Mitgliedsbetriebe haben sich spontan für diesen Praxistest zur Verfügung gestellt und ihre Daten dafür freigegeben“, berichtet Dr. Thorsten Klauke vom Erzeugerring Westfalen (Bild). „Unsere Berater haben schon einige dieser Betriebe besucht und die Angaben, die wir von QS erhalten haben, mit den Gegebenheiten vor Ort abgeglichen. Erste Rückmeldungen zeigen, dass wir mit der Berechnung der Tiergesundheitsindices auf einem guten Weg

sind, auch wenn hier und da noch „Ungeheimheiten“ auftreten, die geprüft werden müssen“, so Klauke weiter. Die vollständigen Ergebnisse der Praxisprojekte werden Ende des Jahres vorliegen.



Komplexe Berechnung der TGIs

Ein einziger TGI als Kenngröße für die Tiergesundheit bleibt das Zielbild. Zunächst haben wir vier Teilindices gebildet, und zwar für Atemwegsgesundheit, Organgesundheit, Gelenkgesundheit und Unversehrtheit des Schlachtkörpers. Die Werte für die Indices liegen zwischen 0 und 100, wobei 0 das schlechteste und 100 das beste Ergebnis bedeutet. Bei

den vier Teilindices handelt es sich nicht um physikalische Größen, die einfach gemessen und angegeben werden können, wie etwa bei der Temperatur. Vielmehr basiert die Berechnung auf komplexen statistischen Verfahren, die die Unterschiede bei der Befunderfassung zwischen den einzelnen Schlachtbetrieben ausgleichen. Federführend bei der Aufstellung und Fortentwicklung der TGIs ist Professor Dr. Joachim Krieter von der Christian-Albrechts-Universität Kiel. Durch einen intensiven Austausch mit Experten aus Praxis und Wissenschaft und nicht zuletzt mit Hilfe der aktuellen Praxisprojekte, werden Indices entwickelt, die die Tiergesundheit im landwirtschaftlichen Betrieb abbilden und eine Vergleichbarkeit ermöglichen. Die Landwirte erhalten künftig quartalsweise eine Rückmeldung über die berechneten Indices zu jeder Befundgruppe und können ihr Ergebnis mit den Indices anderer Betriebe vergleichen.

Revisionen 2018

Die wichtigsten Neuerungen auf einen Blick

Landwirtschaft Rinder-, Schweine- und Geflügelhaltung

- Die Leitfäden Landwirtschaft Rinderhaltung, Schweinehaltung und Geflügelhaltung werden neu strukturiert, um wichtige Anforderungen besser zu verdeutlichen und eine akzentuierte Bewertung zu ermöglichen. Gleichzeitig wird eine klare Unterscheidung vorgenommen zwischen Anforderungen, die als Prüfkriterien kontrolliert werden und Hinweisen, Anregungen und Erläuterungen, die nicht überprüft werden.
- Tränken, die oberhalb des Troges angebracht sind, können künftig als alleinige Tränkestelle angerechnet werden. Voraussetzung dafür ist, dass die Tiere nur rationiert gefüttert werden und ein 1:1 Tier-Fressplatz-Verhältnis besteht.
- Eine Änderung der Bewertungsmöglichkeit im Betreuungsvertrag Hoftierarzt stellt ab 2018 kein K.O.-Kriterium mehr dar. Die Anforderungen in Bezug auf die Schädlingsbekämpfung und das Schädlingsmonitoring, die eine besondere Sachkunde beim Einsatz von Rodentiziden der II. Generation vorsehen, werden gestrichen.

Futtermittelwirtschaft

- Unternehmen, die Lebensmittel von Lebensmittelherstellern beziehen und zu Futtermitteln aufbereiten, finden zukünftig im Leitfaden Futtermittelwirtschaft ein neues Kapitel mit Beschaffungsanforderungen, die beim Bezug von ehemaligen Lebensmitteln gelten.

- Mutterkorn und Ochratoxin (OTA) werden in die Kontrollpläne für Mühlenfuttermittel, Mischfuttermittel sowie in den Kontrollplan für Händler von Getreidekörnern aufgenommen. Blausäure wird im Kontrollplan für Ölsaaten und Ölfrüchte, sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse ergänzt.
- Die Gate-Keeper-Regelung wird um eine Verpflichtung erweitert, wonach sämtliche Rohwaren und Lieferanten, für die das Gate-Keeping angewendet wird, in der QS-Softwareplattform hinterlegt werden müssen.

Fleischwirtschaft/LEH

- Die Anlage 7.2 „QS-Kennzeichnung bei Convenience Produkten“ wird in „Kennzeichnung auf Endverbraucherpackungen“ umbenannt. Hintergrund ist, dass die bisher ausschließlich für Convenience-Produkte geltenden Regelungen zur Kennzeichnung künftig für alle zusammengesetzten Produkte gelten.



- Der Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel wird um ein Zusatzkapitel für den Onlinehandel ergänzt. Die neuen Regelungen betreffen insbesondere die Bereiche Trockenlager, Kommissionierung und Warenausgang, Versand/Transport, Retouren und Reklamationsmanagement.

i Leitfäden individuell zusammenstellen

Im Dokumentencenter der QS-Webseite können Sie die Leitfäden der Land- und Futtermittelwirtschaft mit einem PDF-Generator individuell zusammenstellen. Dabei können zu den jeweiligen Basisleitfäden die Zusatzkapitel (z. B. Tiertransport, VLOG-Zusatzmodul, Initiative Tierwohl) beliebig hinzugefügt und als Gesamtdokument heruntergeladen werden.

QS auf der Anuga 2017

Im Dialog mit der Branche

Mit einem Rekord von rund 7.400 internationalen Ausstellern ging die diesjährige Anuga zu Ende. Aussteller aus 108 Ländern waren vor Ort und boten ihre neuen Produkte und innovativen Konzepte rund um die internationale Lebensmittelwirtschaft an. Mit rund 165.000 Fachbesuchern aus 198 Ländern hat die Messe ihren Status als weltweit wichtigste Business- und Kommunikationsplattform der Food-Branche auch 2017 wieder eindrucksvoll bestätigt.



Wie viele Fleisch- und Wurstwaren inzwischen das QS-Prüfzeichen tragen, zeigte eindrucksvoll unsere „LEH-Wand“ am QS-Messestand.

Spannendes Grips&Co-Finale auf der Messe

Am Montagmittag verfolgten mehr als 1.600 Zuschauer das Finale des Berufswettbewerbs „Grips&Co“ auf der Anuga und feuerten die 15 Finalisten an. Moderator Tommy Scheel führte durch fünf Spielrunden, in denen die Kandidaten ihr Wissen, das sie in der Ausbildung erworben hatten, unter Beweis stellten. Am Ende konnte sich Alina-Kim Steffen von EDEKA den begehrten Titel zu „Deutschlands besten Nachwuchskraft im Handel“ sichern. Die Siegerin wird nun für ein Jahr QS-live Qualitätsbotschafterin. Dazu erwarten

Tierwohl ab 2018 waren häufige Gesprächsthemen. Ein Höhepunkt war die Blaue Stunde am Montagabend. Unter dem Motto „QS macht blau“ wurden Geschäftspartner und Mitaussteller zu einem gemütlichen Get-together mit blauen Cocktails begrüßt.

Alina-Kim spannende Einblicke in die Arbeit der QS-Systempartner, Messebesuche und ein Expertentraining rund um die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln.



Der stellvertretende QS-Geschäftsführer Oliver Thelen und Vorjahressiegerin Maria Szeja überreichen Alina-Kim Steffen (rechts) die Auszeichnung.

QS nutzte diese Plattform zum Austausch am eigenen Messestand in Halle 6.1. Dabei spielten die Tiergesundheit und Tierschutzanforderungen im QS-System sowie die internationale Qualitätssicherung im Fleischsektor eine große Rolle. Aber auch die Zukunft der Nutztierhaltung und das Programm der Initiative

Unter www.q-s.de/anuga-2017 finden Sie ein kurzes Video zum Messeauftritt von QS auf der Anuga 2017.

Kurz und aktuell

Befunddatenerfassung bei Schlachtgeflügel erfolgreich gestartet

Seit dem 1. Juli 2017 sind alle Geflügelschlachtbetriebe, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen, verpflichtet, für jede Schlachtpartie die Befunddaten an die QS-Befunddatenbank zu melden. Noch kommen nicht alle Betriebe dieser Verpflichtung nach. Von den insgesamt 33 teilnehmenden Schlachtunternehmen haben bislang 20 Betriebe die Befunddaten weitergegeben. Die weiteren Betriebe müssen zügig mit den Meldungen starten. Eingehende Daten werden durch QS einer ersten Plausibilitätsprüfung unterzogen und Auffälligkeiten an die einsendenden Schlachtbetriebe zur Prüfung zurückgemeldet.

Initiative Tierwohl: Ab 2018 deutlich mehr Teilnehmer

Ab Januar startet die neue Förderperiode 2018 – 2020 der Initiative Tierwohl, in der die Teilnehmerzahl um 70 Prozent steigt. Dafür erhöhen die Handelsunternehmen ihre bisher eingesetzten Finanzmittel um über 50 Prozent auf jährlich rund 130 Millionen Euro. Im Oktober erhielten zunächst alle Schweinehalter, die sich beworben haben, eine Rückmeldung, ob sie für die Teilnahme ausgewählt wurden.

Alle 4.157 angemeldeten Betriebe können teilnehmen. Kein Betrieb muss auf die Warteliste. Auch das Interesse der Geflügelhalter ist ungebrochen. Um die Nämlichkeit bei Geflügel ab 2018 zu gewährleisten, muss der Markt entsprechend breit abgedeckt sein. Mitte November bekommen die Geflügelhaltenden Betriebe ihre Teilnahmezusage. „Die Landwirtschaft beweist ihren Willen, mehr Tierwohl in den Betrieben umzusetzen. Das ist ein starkes Signal“, betont ITW-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs. „Gleichzeitig setzen unsere Partner mit der Erhöhung der Finanzmittel ein klares Zeichen, dass Sie an den Erfolg des Branchenbündnisses glauben.“

Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration: vieles noch offen

Beteiligte aus Wirtschaft und Wissenschaft

beschäftigen sich schon lange und intensiv mit der Suche nach einem praktisch wirtschaftlich gangbaren Weg aus der chirurgischen Ferkelkastration ohne Betäubung, deren Verbot am 1. Januar 2019 in Kraft tritt. Es herrscht nach wie vor große Verunsicherung im Markt und viele Fragen, wie die nach der möglichen Anwendung von Procain und Lidocain durch den Tierhalter, sind nach wie vor offen. Mit der Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ treibt QS zusammen mit Vertretern aus Wissenschaft, Land- und Fleischwirtschaft sowie dem Lebensmitteleinzelhandel die Diskussionen und Entwicklungen voran. Bei der Suche nach zufriedenstellenden Lösungen geht es gerade auch darum, die Auswirkungen im Markt so gering wie möglich zu halten. Der Weg dahin ist steinig.

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

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.