



QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren 01/2017

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Megatrend Convenience
Fertigprodukte mit dem QS-Prüfzeichen nehmen zu
- Kontrollierte Lagerung: Coldstore Hengelo B.V.
- Fleischkauf im Internet
Online-Händler im QS-System
- Ereignismangement im QS-System
Ereignisfälle aus 2016 zeigen Verbesserungspotenziale auf
- Wurstwarenproduktion live erleben
QS-Botschafterin zu Gast bei Wilhelm Brandenburg
- Befunddatenerfassung bei Schlachtgeflügel
Interview mit Professor Dr. Robby Andersson
- Kurz und aktuell

Editorial **Liebe Leserinnen und Leser,**

Convenience Produkte tragen der Schnelligkeit des Alltags Rechnung. Sie erobern die Regale der Supermärkte und werden verstärkt auch mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet. Auf dieser Seite lesen Sie mehr dazu. Zu den aktuellen Entwicklungen beim Online-Handel mit frischen Lebensmitteln, sehen Sie bitte unseren Beitrag auf Seite 2. Auf Seite 4 erwartet Sie ein Interview mit Prof. Dr. Robby Andersson, mit dem wir über die Befunddatenerfassung und -aussagekraft bei Schlachtgeflügel gesprochen haben.

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



Megatrend Convenience Fertigprodukte mit dem QS-Prüfzeichen nehmen zu

Ob Fleischspieße mit Paprika, Gyrosplanne mit Zwiebeln, Cevapcici mit Reis oder „klassisch“ das Cordon Bleu – auf all diesen Produkten im Lebensmitteleinzelhandel kann man das QS-Prüfzeichen finden. In den vergangenen Monaten ist der Anteil an QS-Produkten im Sortiment der vorgefertigten Lebensmittel gestiegen. Derzeit bieten 24.500 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels Fleisch, Wurst und Schinken sowie jetzt auch verstärkt Convenience Produkte mit dem QS-Prüfzeichen an.

28 Prozent des wöchentlichen Gesamtbedarfs an Lebensmitteln werden mit Fertiggerichten abgedeckt (Mafowerk GmbH, 2015). Im Jahr 2014 betrug der Umsatz mit gekühlten Convenience Produkten 1,77 Mrd. Euro und ist damit im Vergleich zu 2010 um 20 Prozent gestiegen (LPV Media GmbH, 2015). Die Nachfrage nach einfachen und schnell zubereiteten Lebensmitteln wird größer. QS kann einen entscheidenden Beitrag für die Qualitätssicherung leisten.

Die Leitfäden „Verarbeitung von Fleisch und Fleischwaren“ sowie „Bearbeitung/Verarbeitung von Obst, Gemüse und Kartoffeln“ wurden im Rahmen der Revision 2017 erweitert und ausgebaut. Die Kennzeichnung von Convenience Produkten mit dem QS-Prüfzeichen ist in der Anlage 7.2 geregelt, die im Dokumentencenter unserer Webseite heruntergeladen werden kann.

Die Kennzeichnung von Convenience Produkten mit dem QS-Prüfzeichen ist klar geregelt und unterstützt die Unternehmen, die ihren Einsatz für sicherere Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen deutlich machen wollen.

Mehr Transparenz und steigende Verbraucherakzeptanz

Durch die angepassten Regelungen sorgt QS bei der Kennzeichnung von Convenience Produkten für noch mehr Transparenz. „Für den Verbraucher ist eindeutig erkennbar, welche Zutaten den QS-Anforderungen entsprechen“, erklärt Robert Römer, bei QS verantwortlich für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren. Dadurch steigt die Verbraucherakzeptanz von Ready-to-Eat Lebensmitteln und die Palette an Produkten mit dem QS-Prüfzeichen wird noch größer und vielfältiger als bislang. „Gerade im sensiblen Bereich der Convenience Produkte ist das QS-Prüfzeichen ein sichtbarer Qualitätshinweis“, betont Römer.

Neue Kennzeichnungsregeln für zusammengesetzte Convenience Produkte

Bei zusammengesetzten Convenience Produkten müssen gemäß der Vorgaben im QS-System alle stückigen Zutaten aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln, die einen Anteil von mindestens 10 Prozent ausmachen und unter den Geltungsbereich des Leitfadens Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln fallen, als QS-Ware eingesetzt werden. Auch müssen Produkte deren Namen eine Zutat aus Obst,

[Lesen Sie weiter >>](#)

Megatrend Convenience

Fortsetzung von Seite 1

Gemüse oder Kartoffeln hervorheben, bspw. Paprikapastete, QS-Ware sein. Außerdem gilt weiterhin der Grundsatz: Alle eingesetzten Fleisch und Fleischwa-

ren, für die im QS-System Anforderungen definiert sind, müssen zu 100 Prozent aus QS zertifizierten Betrieben stammen. **Bei der Kennzeichnung zusammengesetzter**

Produkte ist eine Etikettenfrei-
gabe durch QS vorgesehen.

Dadurch können Fehldrucke vermieden und Missverständnisse im Vorfeld geklärt werden.



Kontrollierte Lagerung: Coldstore Hengelo B.V.



1983 von J. B. M. Jansen gegründet, zählt Coldstore Hengelo B.V. heute zu den erfahrensten Unternehmen in den Niederlanden, wenn es darum geht, verpackte und unverpackte Lebensmittel unter kontrollierten Bedingungen zu lagern. Von Im- und Export, über die Durchführung aller Veterinäraufgaben bis hin zur Abfertigung in Drittländern oder die Containerbeladung mit Tiefkühlware, Coldstore Hengelo B.V. bietet seinen Kunden ein vielfältiges Leistungsportfolio – alles aus einer Hand.

„Wir tragen Verantwortung gegenüber unseren Kunden und den Verbrauchern – die

Herstellung sicherer Lebensmittel unter Einhaltung strenger Anforderungen, die auch über das Gesetz hinaus gehen, ist daher unabdingbar“, erklärt Dirk Radstok, Betriebsleiter bei Coldstore Hengelo B.V. „Aus diesem Grund haben wir uns neben der ISO 22000 und der FSSC 22000 Zertifizierung auch zur Teilnahme am QS-System entschieden.“ Der neue Leitfaden für die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren beinhaltet hohe Anforderungen an die temperaturgeführte Lagerung. Die strikte Einhaltung von Hygienevorgaben, die Rückverfolgbarkeit der Ware sowie die lückenlose Dokumentation sind ebenfalls Bestandteil des Standards. Radstok ist überzeugt: „Mit der QS-Zertifizierung zeigen wir unseren Kunden, dass wir in Sachen Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit Verantwortung übernehmen und alle dafür notwendigen Vorgaben bestens erfüllen. Wir setzen damit ein eindeutiges Signal: Alle betrieblichen Prozesse werden nicht nur durch staatliche Kontrollen, sondern auch von unabhängiger Stelle überprüft. So können wir unsere Kunden binden und uns von der Konkurrenz abheben.“ Bei einer Lagerkapazität

von 8.000 Paletten-Stellplätzen zählt das Lagern von frischem Schweine- und Rindfleisch QS-zertifizierter Geschäftspartner zum Kerngeschäft des Familienunternehmens. Ein weiteres Steckenpferd von Coldstore Hengelo B.V. ist neben dem Frosten auch das Temperieren der Ware. 20 Mitarbeiter setzen sich täglich für eine lückenlose Qualitätssicherung ein und sorgen dafür, dass innerhalb von 24 Stunden jeweils 100 Tonnen Fleisch und Fleischwaren gefrostet, temperiert oder verladen werden. Coldstore Hengelo B.V. ist über die Grenzen Europas hinaus tätig, der Handel erfolgt bis nach Hongkong und Südafrika. „Unser Credo lautet: **Permanenter Einsatz und ständige Optimierung der Qualitätssicherung**“, betont Radstok.

Fleischeinkauf im Internet

Online-Händler im QS-System

Der Online-Handel mit Lebensmitteln nimmt Fahrt auf. Nach Prognosen der GfK wird der Umsatz von derzeit rund 1 Mrd. Euro auf jährlich mehr als 7 Mrd. Euro im Jahr 2025 wachsen. Auch frische, leicht verderbliche Lebensmittel werden zunehmend über das Internet verkauft. Hierbei kommen neue Herausforderungen auf die Branche zu, um den Ansprüchen an Qualität und Sicherheit der online vermarkteten Lebensmittel gerecht zu werden. Um die möglichen Risiken und Qualitätsbeeinträchtigungen richtig zu beherrschen und die Händler bei ihren neuen Herausforderungen zu unterstützen, bietet QS die Systemteilnahme und Auditierung von Online-Händlern an.

Der Versand von frischem Fleisch und Fleischwaren ist eine Herausforderung. Die strikte Einhaltung der Kühlkette ist dabei einer der wichtigsten Punkte, wenn es um die

Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit geht: Temperaturerfassung und -aufzeichnung während des Transports, geeignete Kühlmaßnahmen für den Versand sowie der Umgang mit Risikofaktoren, wie z. B. hohe Außentemperaturen in den Sommermonaten, spielen dabei eine wesentliche Rolle. Darüber hinaus stehen u. a. die Wareneingangskontrolle, die Fahrzeug- und Personalhygiene sowie das Reklamations- und Retourenmanagement im Fokus (s. Abb.).

Den Qualitätsansprüchen gerecht werden

Wer über den Online-Handel dem Verbraucher empfindliche Waren, wie Frischfleisch, zuverlässig liefern will, muss die Qualitätssicherung beherrschen. QS bietet den Online-Händlern durch die Teilnahme am QS-System eine Zertifizierung nach neu erprobten Standards an. So können Anbieter von Webfilialen die professionelle Handhabung gegenüber ihren



Quelle: POS-Profi-Club von Lebensmittel Zeitung direkt, Frankfurt, Befragungswelle Februar 2017

Kunden dokumentieren und sicher sein, dass alle vorgelagerten Stufen der Produktion und Vermarktung durch unabhängige Stellen zertifiziert sind. Die QS-Anforderungen sind praxisgerecht auf die besonderen Prozesse und kritischen Punkte beim Online-Versand abgestimmt.

Ereignismangement im QS-System

Ereignisfälle aus 2016 zeigen Verbesserungspotenziale auf

Die Krisenanfälligkeit von Betrieben in der Agrar- und Ernährungswirtschaft unterscheidet sich von anderen Branchen. Wetter- und Umwelteinflüsse sind nicht planbar, die Gesundheit und das Wohlbefinden von Tieren sind von vielen Faktoren abhängig. Auch durch die hohe Anzahl an Systemteilnehmern sind im QS-System immer wieder Ereignis- und Krisenfälle zu beherrschen. QS hat mit dem Ereignis- und Krisenmanagement einen zuverlässigen Mechanismus zur Vermeidung, Früherkennung, Bewältigung und Nachbereitung von kritischen Ereignissen für die gesamte Wertschöpfungskette etabliert. Die Ereignisfälle im vergangenen Jahr zeigen, dass die Kontroll- und Reaktionsmechanismen im QS-System sehr gut funktionieren. Aber auch Verbesserungspotenziale sind erkennbar und werden aktiv in Angriff genommen.

102 Ereignisfallmeldungen wurden 2016 im Ereignis- und Krisenmanagement erfasst und bearbeitet. Bei den meisten dieser Meldungen handelte es sich um Routinefälle. Daneben gab es acht Ereignisfälle, die aufgrund einer möglichen Gesundheitsgefährdung – z.B. durch Listerien oder Pflanzenschutzmittelrückstände

in Wurstwaren – ein gewisses Gefahrenpotential aufwiesen. Ereignisse, in denen das QS-System und mit ihm die ganze Branche in der Kritik standen, haben uns besonders beschäftigt. Hervorzuheben sind hier Medienberichte über mögliche Mängel in der Tierhaltung bei Funktionsträgern der deutschen Agrarwirtschaft und bei einzelnen Tierhaltern, die am QS-System teilnehmen. In diesen Fällen hat QS umgehend Sonderaudits durchgeführt, die Fakten geprüft und aufgearbeitet, objektiv über den aktuellen Sachstand berichtet und Verbesserungspotenziale abgeleitet. Gemeinsam mit den Vertretern aus der Wirtschaft prüft QS derzeit, wie künftig Einzelfälle in Betrieben mit Tierhaltung noch zügiger und zuverlässiger identifiziert werden können. Dabei stehen die Auswertung und Nutzung vorhandener

Daten aus vorangegangenen Audits, Erfahrungen aus dem Ereignis- und Krisenmanagement oder jetzt neu die Ergebnisse der amtlichen Fleischuntersuchung, die QS in einer zentralen Datenbank erfasst, im Fokus. Prüfrhythmus, stärkere Konzentration auf Fragen der Tierhaltung und des Tierschutzes in den Audits oder vollständig unangemeldete Kontrollen sind weitere Aspekte, die im Nachgang der Ereignisse aus 2016 als mögliche Konsequenzen bereits umgesetzt wurden oder über die zeitnah weiter beraten wird.

61 Sonderaudits wurden 2016 durchgeführt, davon **59 in landwirtschaftlichen Betrieben**. Gegen fünf Tierhalter wurden durch den unabhängigen QS-Sanktionsbeirat Strafen verhängt.

Wurstwarenproduktion live erleben

QS-Botschafterin zu Gast bei Wilhelm Brandenburg



Ein Unternehmen der REWE GROUP.

Beim Betreten der Produktionsstätte von Wilhelm Brandenburg in Dreieich lässt der Geruch keinen Zweifel: hier werden Wurstwaren hergestellt. Geräuchert, gekocht, gepökelt – das Sortiment kennt (fast) keine Grenzen. Auf 28.300 m² Produktionsfläche sind rund 350 Fachkräfte täglich im Einsatz. Unsere QS-Botschafterin im LEH und Grips&Co-Siegerin Maria Szeja hat einen Blick hinter die Kulissen des QS-zertifizierten REWE-Fleischwerks geworfen.

Ihr Fazit nach der umfassenden Betriebsbesichtigung: „Für mich hat sich der Kreis zum Handel jetzt geschlossen. Es war total interessant zu sehen, wie die Produkte, die wir unseren Kunden im Markt verkaufen, hergestellt werden, welche Arbeit und Anzahl an Mitarbeitern dahintersteckt. Gerade, wenn man mit Lebensmitteln zu tun hat, so wie ich, kann ich es nur empfehlen, sich die Produktion der Ware anzuschauen.“

Produktionsleiter **Helmut Heyn** führte die 21-Jährige durch den Betrieb und erklärte ihr Schritt für Schritt die Herstellung der Wurst- und Schinkenspezialitäten. „**Unser Hauptabsatzprodukt sind SB-verpackte Wurstwaren. Daneben produzieren wir in Dreieich auch Feinkostsalate. Convenience-Produkte sind immer gefragter – das merken auch wir. Deswegen legen wir einen speziellen Fokus auf die Entwicklung neuer Produkte.**“ Apropos Produktentwicklung: ein Team aus 5 Mitarbeitern experimentiert täglich in der neu gebauten Versuchsküche. **Lydia Horn-Kessler**, Mitarbeiterin des Teams Produktentwicklung, erklärt: „**Momentan arbeiten wir an rund 40 Projekten. Neben der Entwicklung ganz neuer Produkte sind auch Rezeptur- und Texturverbesserungen dabei. Vor jeder Produktinnovation stehen intensive Marktforschung und ein enger Dialog mit dem Vertrieb. Das sorgt dafür, dass die Innovationen den Wünschen der Kunden entsprechen.**“ Maria, für die es der erste Besuch in einem Verarbeitungsbetrieb war, hat dieses Aufgabenfeld besonders gefallen: „**Hier kommt so vieles zusammen: Warekunde, Technologie, Marketing – das inspiriert mich.**“



Tradition seit über 125 Jahren

Im Jahr 1885 gründete der Unternehmer Wilhelm Brandenburg das gleichnamige Unternehmen für Wurst- und Schinkenspezialitäten in Rügenwalde an der pommerschen Ostsee. Nach dem 2. Weltkrieg wurde der Betrieb 1949 in Timmendorfer Strand neu aufgebaut, wo auch heute noch eine der fünf Produktionsstätten beheimatet ist. Seit 1986 ist die Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. OHG ein Unternehmen der REWE Group und produziert exklusiv für deren Vertriebslinien. Seit 2003 ist der Wurst- und Schinkenhersteller Systempartner der QS-Systems.



Befunddatenerfassung bei Schlachtgeflügel

Interview mit Professor Dr. Robby Andersson

QS hat die Befunddatenerfassung für Schlachtgeflügel auf den Weg gebracht. Ab 1. Juli 2017 melden alle Schlachtbetriebe, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen, Befunddaten an die zentrale Befunddatenbank Geflügel bei QS. Ab dem 1. Januar 2018 ist die Meldung auch für alle QS-Schlachtbetriebe verpflichtend. Zur Auswertung und Aussagekraft von Befunddaten bei Schlachtgeflügel haben wir den Geflügelexperten Prof. Dr. Robby Andersson von der Hochschule Osnabrück befragt.

Frage: Welche Aussagen können Befunddaten liefern und welche Indikatoren kommen überhaupt in Frage?

Andersson: Befunddaten sollen eine Einschätzung zur Haltung, Fütterung und Pflege der Tiere ermöglichen. Diese Faktoren unterscheiden sich naturgemäß von Betrieb zu Betrieb. In einer groß angelegten Studie, die in Zusammenarbeit mit der Geflügelwirtschaft durchgeführt wurde, haben wir unterschiedliche Indikatoren wie Mortalität, Fußballengesundheit, Brusthautveränderungen oder den Verwurf von ganzen Tieren oder Teilstücken bei der Schlachtung von Puten untersucht. Letztendlich konnten wir anhand des Zustandes der Fußballen am besten Rückschlüsse auf die Tierhaltung gewinnen. Sie

ermöglichen uns eine Einschätzung zu Einstreu, Klima, Futter, Darmgesundheit und Herdenmanagement. Die Mortalität im Bestand lässt Rückschlüsse auf den Gesundheitszustand der Herde zu, sollte aber auch in Verbindung z.B. mit dem Antibiotikaeinsatz gesehen werden. Anhand der Transportverluste konnten teilweise Aussagen zur Vitalität der Herde und zur Häufung des Anteils geschwächter Tiere getroffen werden. Auswertungen der Verwürfe haben uns diesbezüglich nicht weitergebracht.

Frage: Wie können denn die Auswertungen der Indikatoren Fußballengesundheit und Mortalität in der Praxis genutzt werden?

Andersson: Zunächst kann anhand der identifizierten Indikatoren die Situation in einzelnen Beständen ermittelt werden. Zudem können Veränderungen und Entwicklungen über die Zeit verfolgt werden. Jeder Tierhalter sollte die Möglichkeit erhalten, aktuelle Ergebnisse mit denen vorangegangener Mastdurchgänge zu vergleichen und zukünftig auch Vergleiche mit anderen Betrieben durchzuführen. Betriebe mit auffälligen Ergebnissen können durch den Systemträger identifiziert und ggf. kann eine Beratung der Betriebe veranlasst werden.

Frage: Die angesprochene Studie wurde ausschließlich für Puten durchgeführt. Was muss bei den Hähnchen berücksichtigt werden?

Andersson: Vom Grundsatz her gelten für Hähnchen die gleichen Anforderungen wie für Puten. Die Beurteilung der Fußballengesundheit und die Bildung von Scores können ähnlich erfolgen. Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass Hähnchen deutlich kürzer gehalten werden.

Frage: Welche besonderen Erfahrungen haben Sie bei der Erfassung und Auswertung der Befunddaten gemacht?

Andersson: Die Erfassung der Fußballengesundheit ist zwischen den Schlachtbetrieben derzeit nicht vergleichbar, da die Technik nicht identisch ist. Deshalb müssen gerade bei einer Befunderhebung über kameragestützte Systeme Mindestbedingungen vereinbart und umgesetzt werden. Zudem gibt es jahreszeitlich bedingte Unterschiede bei den Ergebnissen, beispielsweise in Bezug auf die Mortalität (Hitzestress) oder zu Fußballenveränderungen (hohe Luftfeuchtigkeit). Dies muss in Zukunft bei vergleichenden Auswertungen berücksichtigt werden. Der Faktor Jahreszeit ist oft größer als andere Faktoren.



Kurz und aktuell

Ferkelkastration: Vorgaben auch für Ausland Pflicht

Zum 1. Januar 2019 sind im QS-System die Vorgaben des deutschen Tierschutzgesetzes zur betäubungslosen Ferkelkastration umzusetzen. Alle Verfahren zur Vermeidung der betäubungslosen Ferkelkastration, die im Einklang mit dem deutschen Tierschutzgesetz stehen, können zum Einsatz kommen. Das sind die chirurgische Kastration unter Betäubung bzw. Schmerzausschaltung, die Jungebermast sowie die Jungebermast mit Impfung. Der Fachbeirat hat entschieden, dass die Vorgaben auch für Tiere und Fleisch gelten

sollen, die aus dem Ausland über die Anerkennung anderer Standards in das QS-System geliefert und vermarktet werden. Diese generelle Vorgabe ist Grundlage für diesbezügliche Verhandlungen mit den ausländischen Standardgebern. Wettbewerbsverzerrungen werden wir im QS-System entgegenwirken.

Save the Date: Anuga 2017

Besuchen Sie uns vom 7.–11. Oktober 2017 auf der Anuga in Köln, Halle 6.1, Standnummer E-009. Wir freuen uns auf Sie!



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

