

Pressemitteilung

Salmonellenmonitoring Geflügel: Zentrale Erfassung in der QS-Befunddatenbank

- Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring werden zentral erfasst
- Gesamtüberblick über aktuelles Salmonellengeschehen in der Geflügelbranche möglich
- Verpflichtende Anforderungen wird ab 1. Januar 2025 in den Audits der Geflügelschlachtbetriebe mit überprüft

Bonn, 19. Dezember 2024. Ab Januar 2025 erfassen alle Geflügel-Schlachtbetriebe im QS-System die Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring in der QS-Befunddatenbank. Mit dieser verpflichtenden zentralen Erfassung der Untersuchungsergebnisse erhält die Geflügelwirtschaft erstmals einen umfassenden und branchenübergreifenden Überblick über das jeweils aktuelle Salmonellengeschehen in den Geflügel haltenden Betrieben.

Der QS-Fachbeirat Geflügel hat in seiner letzten Sitzung im Jahr 2024 beschlossen, die zentrale Erfassung des Salmonellenmonitoring zum 1. Januar 2025 als verpflichtende Anforderung im QS-System einzuführen. Zukünftig melden die QS-Schlachtbetriebe für Geflügel die Ergebnisse der Salmonellenuntersuchungen in den tierhaltenden Betrieben. Für jede Schlachtpartie von Mastputen und Masthähnchen erfassen sie die Untersuchungsergebnisse nach drei Kategorien: Kategorie 0 heißt negativ, kein Befund, Kategorie I heißt positiver Befund mit dem Salmonellentyp Typhimurium oder Enteritidis sowie den monophasischen Stämmen, und die Kategorie II dokumentiert einen positiven Befund mit allen übrigen Serovaren. Die Angabe zu den identifizierten Salmonellentypen ist freiwillig.

Die neuen Anforderungen für Geflügel-Schlachtbetriebe hat QS im Leitfaden Salmonellenmonitoring Geflügel bzw. Leitfaden Schlachtung/Zerlegung mit der Revision zum 1. Januar 2025 entsprechend aufgenommen. Die Einhaltung der Anforderungen wird ab dem 1. Januar 2025 in den QS-Audits überprüft.

Seit Frühjahr 2023 konnten Schlachtbetriebe in einem freiwilligen Pilotprojekt die Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring Geflügel an die Befunddatenbank Geflügel melden. An dem Pilotprojekt hatten 36 von 47 Schlachtbetrieben im In- und Ausland teilgenommen und ihre Daten gemeldet. Erste Auswertungen im Projekt zeigen, dass die Belastung der Geflügelherden mit Salmonellen sehr niedrig ist. Mit der Verpflichtung zur Meldung sollen nunmehr auch die übrigen Schlachtbetriebe diese Daten melden, damit ein branchenweiter Überblick über die Salmonellenbelastung von Geflügelschlachtpartien möglich ist.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de



QS Qualität und Sicherheit GmbH
Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.