

Pressemitteilung

Salmonellenrisiko in der Schweinemast erneut auf Rekordtief

- Nur 1,4 Prozent aller Schweinemastbetriebe fallen mit hohem Risiko im QS-Salmonellenmonitoring auf
- Kategorisierungen verpflichten zu Verbesserungsmaßnahmen und senken das Salmonellenvorkommen in der gesamten Produktionskette
- Hygienemaßnahmen von Tierhaltern und Fleischwirtschaft greifen

Bonn, 23. September 2025. So gering war das Risiko noch nie, dass im QS-System ein Mastschwein mit Salmonellen in Kontakt kommt. Die aktuellen Auswertungen im QS-Salmonellenmonitoring zeigen: nur 1,4 Prozent aller QS-Schweinemastbetriebe sind in die Kategorie III – hohes Eintragsrisiko für Salmonellen in die Fleischproduktionskette – eingestuft. Eine so geringe Anzahl an QS-Betrieben mit hohem Salmonellenrisiko gab es noch nie seit Einführung des Monitorings im Jahr 2003.

Proben liefern Gesamtbild

Der Erfolg dieser Risikominimierung beginnt bereits bei den Unternehmen der Futtermittelwirtschaft. Die intensive Beprobung von Futtermitteln auf Salmonellen und die unmittelbare Reaktion bei positiven Untersuchungsergebnissen tragen zu sichereren Futtermitteln bei. Die Untersuchung von Blutproben oder Fleischsaftproben der Mastschweine auf Antikörper gegen Salmonellen geben Hinweise darauf, ob die Schweine in ihrem Leben mit Salmonellen in Kontakt gekommen sind. Alle diese Daten fließen in der QS-Datenbank zusammen, so dass der Status quo des aktuellen Salmonellengeschehens in den vorgelagerten Bereichen der Fleischwirtschaft erkennbar wird. Die Auswertungsergebnisse der Schweinemastbetriebe sind für die Tiertransporteure und Schlachtbetriebe abrufbar und ermöglichen es ihnen im Bedarfsfall zielgerichtet zu agieren.

Verbesserungsmaßnahmen greifen

Jeder QS-Schweinemäster erhält einmal im Quartal eine Auswertung über die Untersuchungsergebnisse seiner Tiere. Er weiß somit über die Salmonellensituation in seinem Betrieb Bescheid. Bei erhöhten Werten wird sein Betrieb in die Kategorie II (mittleres) bzw. III (hohes Risiko) eingestuft und muss mit entsprechenden Maßnahmen die Salmonellenbelastung in seinem Betrieb reduzieren. Tiere aus Betrieben der Kategorie III hatten zwar innerhalb ihres Lebens häufiger Kontakt zu Salmonellen, die über andere Tiere eingetragen oder in der Umwelt bereits vorhanden sind, das bedeutet aber nicht, dass sie unmittelbar krank geworden sind oder automatisch Salmonellen in die nachgelagerte Fleischkette tragen. Nur das Eintragsrisiko ist höher.

Stufenübergreifende Verantwortung

Auch die Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe haben die Salmonellen stets im Blick und stellen über praxisgerechte Hygienemaßnahmen sicher, dass die Lebensmittelsicherheit

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

hochgehalten wird. So konnten alle Beteiligten im QS-System gemeinsam den Eintrag von Salmonellen und damit die Fälle von Salmonelleninfektionen auch beim Menschen in den letzten 20 Jahren kontinuierlich reduzieren. Das Salmonellenmonitoring ist ein gutes Beispiel, wie die gesamte Wertschöpfungskette stufenübergreifend die zentralen Aufgaben der Prozessqualität und Lebensmittelsicherheit erfolgreich lösen.

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. Rund 165.000 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.