

# qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

## Vertrauensvoll

Systemgastronomie mit  
ITW-Siegel und QS-Standard

## Sinnvoll

Befunddaten als Basis für  
die Tiergesundheitsberatung

## Wertvoll

Nachhaltigkeit in der Praxis des  
Obst- und Gemüsehandels





# Wir suchen Sie!

## als Tiergesundheitsberater/in

Die nachhaltige Verbesserung der Tiergesundheit rückt bei QS in den Fokus. QS führt erstmals eine verpflichtende Tiergesundheitsberatung für Schweinemastbetriebe mit anhaltend schlechten Befunddaten ein.

Dabei kommen speziell geschulte Beraterinnen und Berater (Tierärzte/unabhängige Berater) mit ihrer Expertise für diesen Beratungsprozess zum Einsatz.

Sie interessieren sich für eine Beratertätigkeit und möchten wissen, welche Anforderungen notwendig sind?

Informieren Sie sich unter  
[www.q-s.de/Tiergesundheitsberatung](http://www.q-s.de/Tiergesundheitsberatung)





## **Liebe Leserinnen, liebe Leser,**

ein rabbinisches Sprichwort sagt: Wer Beratung mehrt, mehrt Verständnis. Die Idee dabei ist, dass der Austausch von Wissen und die Bereitschaft, von anderen zu lernen, ein wichtiges Prinzip unseres Zusammenlebens ist. Die Zusammenarbeit und der Austausch verschiedenster Akteure ist von jeher ein Grundprinzip bei QS. Wir sind bestrebt, unterschiedlichste Expertisen zur Verbesserung des QS-Systems zusammenzubringen und für gegenseitiges Verständnis zu sorgen.

Ein wichtiger Schritt in diese Richtung ist uns mit dem neuen Angebot der Tiergesundheitsberatung gelungen, die wir für Schweinemastbetriebe nun verpflichtend einführen: Wir bringen Expertise dort zusammen, wo es der Tiergesundheit dient. In unserem Befunddatenmonitoring erheben wir systematisch Daten, die Rückschlüsse auf die Tiergesundheit während der Aufzucht erlauben. Diese Daten möchten wir für unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe nutzen. Kommt es zu signifikanten Auffälligkeiten in einem Betrieb, machen sich künftig von QS zugelassene Beraterinnen und Berater auf die Suche nach den Ursachen und Lösungsmöglichkeiten vor Ort.

Ein weiteres Beispiel für den gelungenen Austausch ist unsere Zusammenarbeit mit der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK). Diese ist älter als das QS-System selbst und folgt dem gleichen Ziel, durch die Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis der Marktakteure im Sinne der Lebensmittelsicherheit zu handeln. Gemeinsam mit dem KDK-Vorsitzenden und Kälbermäster Markus Dammann erläutern wir Ihnen in dieser Ausgabe, wie die Kooperation in diesem Nischenmarkt funktioniert.

Nicht zuletzt sind wir stolz darauf, mit unserem neuen Leitfaden für die Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Schritt in einen neuen Markt getan zu haben. Darin spielen Lebensmittelsicherheit und Qualität am Ende der Prozesskette, nämlich auf den Tellern der Verbraucherinnen und Verbraucher, eine wichtige Rolle. Auch dazu in dieser Ausgabe mehr.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

**DR. ALEXANDER HINRICHS**

GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

# INHALT



## IMPRESSUM

### qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung  
SOMMER\_2024

#### Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Alexander Hinrichs  
Schwertberger Straße 14  
53177 Bonn  
www.q-s.de

#### Redaktion:

Kathrin Voskuhl  
Theresa Hermann  
Willem Jüngst  
Nicole Ritter-Lüthy,  
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

#### Layout:

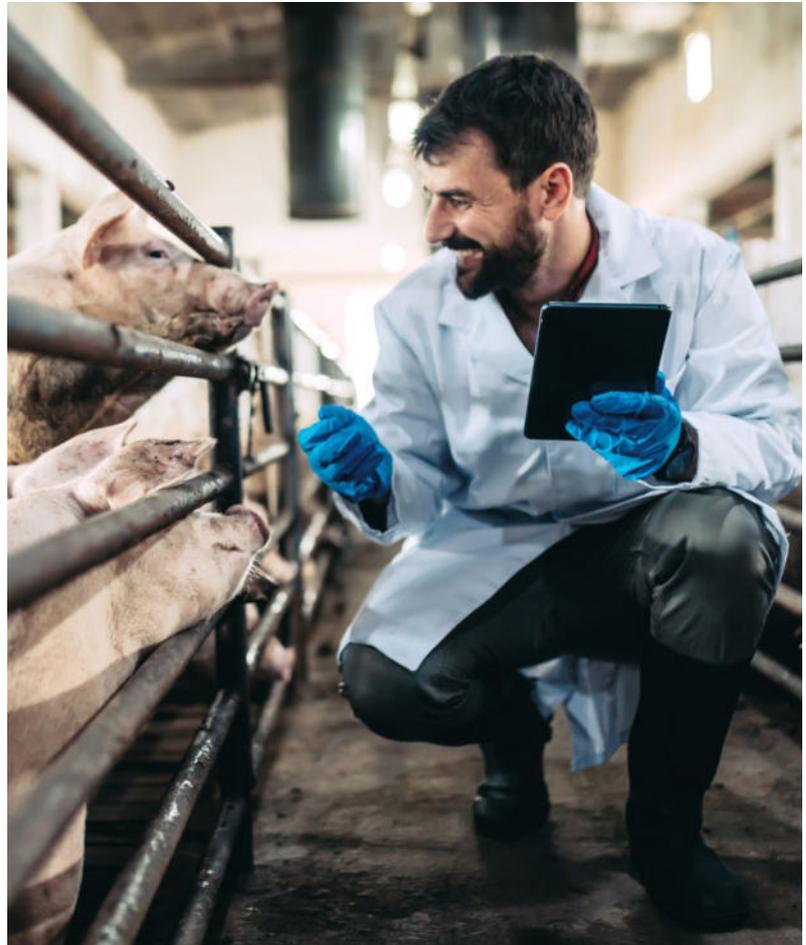
Martha Lajewski

#### Verlag:

LPV GmbH  
Hülsebrockstraße 2–8  
48165 Münster

#### Druck:

Color Druck Solutions GmbH  
Gutenbergstraße 4  
69181 Leimen



Das Wohl der Tiere ist zentrales Anliegen der neuen Tiergesundheitsberatung.

# 14

## BLICKPUNKT: QS-TIERGESUNDHEITSBERATUNG

14 //

### Fordern und fördern

Wozu ist das gut? Die neue Tiergesundheitsberatung aus der Sicht von Praktikern

18 //

### Die wichtigsten Fragen

Wer ist gefragt? Wie die Tiergesundheitsberatung praktisch funktioniert

20 //

### Tierschutz im Blick

Was geschieht wann? Der genaue Ablauf in der Übersicht

# 07



Die QS-Wissenschaftsfonds fördern innovative Projekte.

- 06 // **KOMPAKT**  
Wissenschaftsfonds; Probenahme-App;
- 08 // QS-Akademie; QS auf LinkedIn; Supportdokumente; Drei Fragen an QS-Mitarbeiterin Jutta Haski

- 22 // Futtermittelkontrolle; MRSA-Monitoring; QS-Soja<sup>plus</sup>; E-Learning Tiertransport; Haltungsform; Fleischlogistik; Biosicherheit; Abdrift

- 32 // **WEITBLICK**  
FAO-Forscher Dr. Dominik Wisser über Klimafolgen der Tierhaltung

- 34 // **RÜCKBLICK**  
Grillkompass; QS auf der Interzoo



Die Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) ist in den Betrieben angekommen.

# 27

## EINBLICK

- 10 // **Sie werden es lieben!**  
QS-Zertifizierung für Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gestartet
- 12 // **Von hier**  
Ein neues, einheitliches Symbol kennzeichnet Lebensmittel deutscher Herkunft

- 27 // **Tu Gutes und sprich darüber**  
Die Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) in der Praxis des Obst- und Gemüsehandels
- 30 // **Keine unerlaubten Mittel**  
Die Aufzucht von Kälbern unterliegt einer besonders strengen Aufsicht



## CHECK-UP

Seit ihrer Gründung im Jahr 2012 fördern die Wissenschaftsfonds innovative Ideen und Forschungsansätze und verfolgen ausschließlich gemeinnützige Zwecke. Die Fonds finanzieren sich aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen.



## WISSENSCHAFTSFONDS OGK FÖRDERT NEUE PROJEKTE

Mit einem Gesamtbetrag von rund 60.000 Euro fördert der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln in diesem Jahr Forschungsprojekte der Humboldt-Universität zu Berlin (HU) sowie des Kompetenzzentrums Obstbau Bodensee (KOB). In der Obst- und Gemüseproduktion kommen aktuell bei der Reinigung und Desinfektion von Transportkisten, Förderbändern oder Werkzeugen häufig Präparate auf Basis von Benzoesäure und Chlor zum Einsatz, die aber zu Rückständen auf den Produkten führen können. Ein tragbares Sprühsystem zur Desinfektion von Oberflächen mit ozonisiertem Wasser

erforscht das Projekt der HU als potenzielle Alternative für diese gärtnerische Praxis mit dem Ziel, dass sich weniger Schadorganismen und Pflanzenkrankheitserreger verbreiten können oder dies sogar ganz verhindert werden kann. Das Forschungsprojekt des KOB richtet seinen Fokus auf den Einsatz moderner Technologien in der Apfellagerung. Ziel des Projektes ist ein belastbarer Vergleich verschiedener Lagersysteme unter Praxisbedingungen hinsichtlich der Energieeffizienz und der Möglichkeit, die Fruchtqualität von Äpfeln bei Langzeitlagerung zu erhalten.

[www.q-s.de/wissenschaftsfonds](http://www.q-s.de/wissenschaftsfonds)





Für die Monitoringprogramme sind regelmäßig Proben zu nehmen.

## PROBENAHE OGK: NEUE APP

Die neue QS-App Probenahme Rückstandsmonitoring bietet Großhändlern sowie Be- und Verarbeitern eine komfortable Möglichkeit, Probedaten direkt im Lager oder auf dem Feld zu erfassen und per Smartphone, Laptop oder Tablet an die QS-Datenbank zu übermitteln.

Die strukturierte Datenabfrage sowie die transparente Unterscheidung zwischen Pflichtangaben und freiwilligen Angaben ermöglichen eine einfache und intuitive Probenregistrierung. Mit der Möglichkeit, erfasste Daten auch im Offline-Modus zwischenspeichern, sowie einer integrierten Suchfunktion in den Eingabefeldern bietet die App zusätzliche Zeit- und Arbeitersparnis. Der Zugang zur App erfolgt über die Zugangsdaten der Systempartner für die QS-Datenbank. Das Herunterladen ist in den gängigen App-Shops möglich.  
**[www.q-s.de/ruemo-app](http://www.q-s.de/ruemo-app)**



## WISSENSCHAFTSFONDS: INNOVATIVE IDEEN GESUCHT

Über eine im Juni 2024 veröffentlichte Ausschreibung sucht der QS-Wissenschaftsfonds innovative Ideen und Forschungsansätze rund um die Themen Tierwohl und -gesundheit, Hygiene in der Futtermittel-, Land- und Fleischwirtschaft sowie zur Digitalisierung. Bis zum 15. September 2024 können sich Universitäten, Fachhochschulen sowie andere Forschungseinrichtungen um die Finanzierung von Forschungsprojekten bewerben. Die Förderhöhe liegt dabei im Regelfall bei einem Betrag von 30.000 Euro je Antrag. Neben Forschungsprojekten sind auch wissenschaftliche Symposien oder zielgruppenorientierte Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen förderfähig. Weitere Informationen gibt Sabrina Melis (E-Mail: [sabrina.melis@q-s.de](mailto:sabrina.melis@q-s.de); Telefon: +49 (0)228/350 68 220). Die Ausschreibung finden Sie unter: **[www.q-s.de/ausschreibung-wf](http://www.q-s.de/ausschreibung-wf)**





Workshops zum Thema HACCP sind ein Schwerpunkt der QS-Akademie im Sommer.



## QS-AKADEMIE: SEMINARE IM SOMMER 2024

Die QS-Akademie startet mit einer Fülle spannender Veranstaltungen in die zweite Jahreshälfte. Ein Online-Seminar rückt das Thema Risikomanagement in der Futtermittelwirtschaft in den Fokus und zeigt, auf welche Punkte es bei der Bewältigung und Meldung von Krisen- und Ereignisfällen sowie bei Produktrückrufen ankommt.

Welche Aspekte in Bezug auf den Tierschutz in Schlachtbetrieben, also etwa beim Abladen, der Handhabung der Tiere oder der Betäubung besonders wichtig sind, wird im Rahmen einer Präsenzschiulung im September detailliert betrachtet. Daneben plant die Akademie aktuell Workshops zum Thema HACCP für die Stufen Obst, Gemüse, Kartoffeln, Futtermittel- und Fleischwirtschaft, in deren Rahmen rechtliche Grundlagen vermittelt werden und erarbeitet wird, wie ein HACCP-Konzept sowie Gefahrenanalysen in der Praxis umgesetzt werden. Ferner sind aktuell Live-Online-Seminare zum Einsatz von Insekten in Futtermitteln sowie zu vorbeugenden Brandschutzmaßnahmen in Stallanlagen in Planung. Mit dem Newsletter der QS-Akademie erhalten Sie jederzeit einen aktuellen Überblick über das Programm.

### **Tierärzte und Tierärztinnen/Berater und Beraterinnen Landwirtschaft Schwein**

01.07., 08.07. und 09.07. jeweils: Tiergesundheitsberatung (Live-Online-Seminar)

### **Futtermittelwirtschaft**

12.08.: Risikomanagement (Live-Online-Seminar)  
08.10. und 15. bis 16.10.: Interne/r Auditor/in und sicher auditieren (Hybrid-Workshop)

### **Fleischwirtschaft**

11.09.: Tierschutz im Schlachtbetrieb richtig umsetzen (Präsenz-Workshop)

### **Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft**

03.07.: Obst und Gemüse sicher verpacken (Live-Online-Seminar)

**Alle Angebote finden Sie unter:**  
[www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de)



## JETZT QS AUF LINKEDIN FOLGEN!

Haben Sie Lust auf berufliche Veränderung oder möchten Sie immer bestens informiert sein? Dann vernetzen Sie sich mit uns auf LinkedIn! Auf unserem Unternehmensprofil QS Qualität und Sicherheit GmbH erfahren Sie alle Neuerungen bei QS, aktuelle Entwicklungen der Branche, sowie offene Stellenausschreibungen, um vielleicht selbst Teil des QS-Teams zu werden. Darüber hinaus finden Sie dort auch regelmäßig Fort- und Weiterbildungsangebote der QS-Akademie.

[www.linkedin.com/company/qs-qualitaet-und-sicherheit/](https://www.linkedin.com/company/qs-qualitaet-und-sicherheit/)





## SUPPORTDOKUMENTE FÜR DIE QS-DATENBANK

In den QS-Datenbanken werden täglich zahlreiche Analysedaten aus den Systemketten erfasst. Diese branchenweit einmalige Datenbasis ist allen QS-Systempartnern, Tierärztinnen und Tierärzten sowie Laboren zu verdanken. Durch deren Input und Mithilfe können sich sowohl das QS-System als auch die gesamte Branche stets weiterentwickeln und verbessern. Dabei sind eine korrekte Pflege und Verwaltung der Daten von großer Bedeutung. Um alle Beteiligten bestmöglich darin zu unterstützen, alle Datensätze und Informationen in das QS-System korrekt einzuspeisen, stellt QS im Bereich Support der Datenbanken einige Dokumente zur Verfügung, die hierbei unterstützen und meistgestellte Fragen beantworten.

[www.t1p.de/QS-Datenbank-Support](http://www.t1p.de/QS-Datenbank-Support)



## DREI FRAGEN AN:



### JUTTA HASKI

Empfang und Telefonzentrale

#### **Sie haben bereits seit vielen Jahren den direkten Draht zu den Nöten und Belangen der QS-Systempartner. Wie beschreiben Sie Ihren Arbeitsalltag?**

Ich würde es nicht unbedingt als Alltag bezeichnen, da die vielseitige Arbeit durch die unterschiedlichsten Anfragen der Systemteilnehmer oder von Verbraucherinnen und Verbrauchern, die Vorbereitungen der Sitzungen und Betreuung von Gästen in der Geschäftsstelle, aber auch von Belangen der Kolleginnen und Kollegen in verschiedenster Weise geprägt ist.

#### **Was war Ihre schönste Begegnung und/oder Situation bei QS?**

Ein langjähriges QS-Mitglied begrüßte mich und bedankte sich mit einem Blumenstrauß für den über die Jahre freundlichen Empfang und die Unterstützung vor Ort.

#### **Hand aufs Herz: Wem ist es leichter gerecht zu werden – Systempartnern oder den Kolleginnen und Kollegen?**

Da kann ich keine Vergleiche anstellen. Ich sehe es eher als selbstverständliche Dienstleistung an, die Freude macht, bei den Anliegen und Bedürfnissen so hilfreich sein zu können, dass sich sowohl Kolleginnen und Kollegen als auch Systempartner gut aufgehoben fühlen.



## Sie werden es lieben!

Mit dem Marktführer McDonald's startet QS in die Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Dabei geht es zunächst um sichere Fleischprodukte.

> Nach mehr als 20 Jahren Qualitätssicherung entlang der gesamten Lebensmittelproduktion für den Lebensmitteleinzelhandel bietet das QS-System jetzt auch einen praxistauglichen Standard für Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit bis in die Lager der Restaurants. Auf Basis dieses neuen QS-Standards können Gastronomiebetriebe zudem Fleischprodukte der Initiative Tierwohl (ITW) mit dem bekannten ITW-Siegel gegenüber ihren Gästen ausloben.

Erster prominenter Systempartner aus dem Bereich Systemgastronomie ist McDonald's Deutschland „Wir haben

uns sehr gefreut, dass wir den Weltmarktführer als Partner gewinnen konnten“, zeigt sich Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, sichtlich zufrieden mit dem Systemstart im Gastronomieumfeld. „QS bietet der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung mit diesem Programm einen praktikablen und zeitgemäßen Weg für sichere Warenrückverfolgbarkeit. Die neuen Systempartner können sich auf ein am Markt bewährtes Prüfsystem verlassen und auf dieser Grundlage nicht nur die Qualität ihres Angebots stufenübergreifend absichern,

## „TIERWOHL SPIELT EINE WICHTIGE ROLLE“

### Was erwarten Sie von der QS-Zertifizierung?

Der Bereich Tierwohl spielt in den Nachhaltigkeitsbemühungen von McDonald's Deutschland eine wichtige Rolle. Durch die Partnerschaft mit QS ist es uns möglich, an der Initiative Tierwohl teilzunehmen und Tierwohl und Nachhaltigkeit in unserer Lieferkette zu fördern. McDonald's Deutschland hat bereits ein eigenes System für Lebensmittelsicherheit und Warenrückverfolgbarkeit implementiert. Nichtsdestotrotz wird die QS-Zertifizierung die erste externe Überprüfung der Food-Safety-Systeme von McDonald's Deutschland sein und wir freuen uns auf das Feedback sowie mögliche Verbesserungsvorschläge.

### Gibt es Arbeitsabläufe oder Dokumentationen, die sich bei Ihnen zukünftig ändern bzw. auf die Sie durch die QS-Zertifizierung ein anderes Augenmerk legen?

Die Kennzeichnung und Überprüfung von QS-Ware sowie die Sicherstellung der QS-Lieferberechtigung werden für uns und unsere Systempartner eine neue und wichtige Rolle spielen. Aufgrund unseres bestehenden ausführlichen Supplier-Management-Prozesses und unserer langjährigen Partnerschaft mit unserem äußerst kompetenten Logistikpartner HAVI sind wir sehr zuversichtlich, allen neuen Anforderungen gerecht zu werden. Im Zuge dessen werden wir unsere internen Schulungs- und Trainingsprogramme für Food Safety und



### BENJAMIN JONES

leitet die Qualitätssicherung bei McDonald's Deutschland.

Hygiene kritisch hinterfragen. Wir werden auf jeden Fall sicherstellen, dass alle QS-Anforderungen abgedeckt und für die 65.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Restaurants verständlich erklärt sind.

sondern, falls gewünscht, auch ein Mehr an Tierwohl über die ITW anbieten.“ McDonald's Deutschland engagiert sich bereits seit vielen Jahren mit einem eigenen System für Lebensmittelsicherheit und Warenrückverfolgbarkeit. Durch die Partnerschaft mit QS kann das Unternehmen nun auch an der ITW teilnehmen.

### Anforderungen an Zentralen und Restaurants

Der neue QS-Leitfaden Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung beinhaltet Anforderungen sowohl an die Zentralen als auch an die Restaurants vor Ort. Die Zentrale verantwortet beispielsweise Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen, die Einführung einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur, ein Eigenkontrollsystem und ein System zur Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Waren. Wie Letzteres in den Betriebsstätten umgesetzt wird, definieren die QS-Standards für den Wareneingang im Lager: Hier müssen die Mitarbeitenden kontrollieren und sicherstellen, dass QS- beziehungsweise ITW-deklariertes Fleisch

oder Fleischwaren nur von zugelassenen Systemteilnehmern angeliefert werden.

Darüber hinaus spielen Anforderungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, eine zentrale Rolle. Das heißt: geschlossene Kühlketten, Temperaturüberwachung und -dokumentation für kühlpflichtige Ware sowie Hygienestandards für die Reinigung und Desinfektion der Lagerräume, wie sie auch bei McDonald's standardmäßig betrieben werden.

„Unser Ziel war es, Transparenz und Sicherheit für Fleischwaren herzustellen. Die bewährten QS-Standards zur Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben uns dabei geleitet“, erläutert Hinrichs das Vorgehen von QS. „Das heißt: Systemgastronomen, die Verantwortung übernehmen und dem Wunsch ihrer Gäste nach mehr Sicherheit oder mehr Tierwohl nachkommen wollen, können jetzt über eine QS- bzw. ITW-Zertifizierung mit gutem und sicherem Gefühl ihr Engagement kommunizieren, ohne dabei auf ein breites Angebot verzichten zu müssen.“



# Von hier

Ein neues, einheitliches Symbol soll die deutsche Herkunft auszeichnen. QS bietet seinen Systempartnern eine unkomplizierte Überprüfung im Rahmen der QS-Audits an.



> Ab sofort können Unternehmen und Organisationen aus der Agrar- und Ernährungsbranche das neue Kennzeichen „Gutes aus deutscher Landwirtschaft“ für ihre Produkte nutzen. Das Zeichen steht für die Herkunft von Lebensmitteln aus Deutschland – von der Erzeugung oder Geburt bis zur Verarbeitung – und kann in einem ersten Schritt für die Produktgruppen Fleisch und Fleischwaren (Rind, Schwein, Geflügel), frische Eier sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln verwendet werden.

Für die Sicherheit und Glaubwürdigkeit des Herkunftskennzeichens Deutschland werden die festgelegten Produktkriterien regelmäßig bei den Zeichennutzern kontrolliert. Die

am Markt etablierten Prüfsysteme, unter anderem QS, überprüfen mit einer Zusatzcheckliste die Vorgaben für das Herkunftskennzeichen Deutschland in ihren regulären Audits gleich mit.

Die Kontrollen werden von anerkannten Zertifizierungsstellen durchgeführt, die sich zuvor ebenfalls vertraglich der Kontrolle des Herkunftskennzeichens Deutschland angeschlossen haben. Sie prüfen vor Ort beispielsweise, ob die festgelegten Mindestkriterien eingehalten und nachvollziehbar sind und ob eine eindeutige Trennung der Ware mit Herkunftskennzeichen-Deutschland-Siegel von Waren ohne Herkunftsvorgaben erfolgt.

## „Das Herkunftskennzeichen fasst alle Informationen in einem Symbol zusammen.“

Peter Jürgens, Geschäftsführer ZKHL



„Mit dem neuen, gemeinsamen Zeichen sollen die bisherigen Zeichen einzelner Handelsunternehmen abgelöst werden“, kommentiert Peter Jürgens, Geschäftsführer der Zentralen Koordination Handel-Landwirtschaft (ZKHL). „Das ist ein aktiver Beitrag gegen die Siegelplut und für eine stärkere Wahrnehmung von Produkten mit definierter deutscher Herkunft durch die Verbraucher und Verbraucherinnen.“

Der Lebensmitteleinzelhandel habe sich von Anfang an zusammen mit der Landwirtschaft und der Industrie in der ZKHL stark für eine Herkunftskennzeichnung und die Entwicklung eines gemeinsamen Zeichens eingesetzt. „Ein Beweggrund war, zu erreichen, dass ein Zeichen mit vergleichbaren und fest definierten Kriterien zur Verfügung steht“, erläutert Jürgens.

### Vorteil gegenüber gesetzlichen Kennzeichen

Jürgens sieht auch einen deutlichen Vorteil gegenüber gesetzlich vorgeschriebenen Herkunftskennzeichnungen. „Der wesentliche Unterschied liegt in der Sichtbarkeit und Wahrnehmung der Herkunftsinformationen. Während diese bei den gesetzlichen Kennzeichnungen vielfach in Klarschrift und sehr detailliert erfolgen müssen und damit oft nicht wahrgenommen werden, ist das Herkunftskennzeichen Deutschland viel prägnanter und fasst alle Informationen in einem Symbol zusammen.“ Ein wichtiges Ziel sei es, das Ansehen und die Wertschätzung für Lebensmittel aus Deutschland aktiv zu fördern. <

### KONTROLLE DES SIEGELS DURCH QS

Unternehmen, die das neue Herkunftskennzeichen auf ihre Produkte aufbringen, werden nach einer ZKHL-Checkliste geprüft. Dies kann in einem QS-Kombiaudit geschehen, also im Rahmen eines ohnehin von QS vorgesehenen Audits. Damit entsteht kaum Mehraufwand und über QS wird auch der gesamte vorgelagerte Bereich wie beispielsweise die Herkunft von Ferkeln oder Küken oder die Standorte der Elterntierherden und Brütereien bei Geflügel mit abgeprüft – QS bietet somit eine verlässliche Lösung über die gesamte Produktionskette an. Interessierte Systempartner sollen sich bald für die Prüfung der entsprechenden Anforderungen an die Herkunftskennzeichnung in der QS-Datenbank mit einem Klick anmelden können. Bei Unternehmen aus dem Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln ist eine Herkunftskennzeichnung bereits gesetzlich vorgeschrieben. Für diese Betriebe ist der Prüfaufwand entsprechend geringer. Die Kontrollen orientieren sich an der QS-Prüfsystematik, sie sind nur möglich bei Unternehmen, die auch QS-Systempartner sind, da QS nur die Warenströme innerhalb des QS-Systems prüft.



Weitere Informationen:  
[www.herkunft-deutschland.de](http://www.herkunft-deutschland.de)

# BLICKPUNKT





Foto: Adobe Stock

# Fordern und fördern

Tierhaltenden die Hand zu reichen, um das Wohl der Tiere zu fördern und Schwachstellen im betrieblichen Management auszugleichen, ist das Ziel der neuen Tiergesundheitsberatung von QS. Stimmen aus der Praxis.

> Fünf Jahre, zehn Institutionen, ein Ziel: Im Projekt Nationales Tierwohl-Monitoring (NaTiMon) hatten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler gemeinsam mit Praxispartnerinnen und -partnern die Grundlagen für eine systematische Erfassung des Wohlergehens von Nutztieren in Deutschland gelegt. „Wir wissen, wie viel Milch vermarktet wird, aber nicht, wie viele Kühe lahm sind. Zur Produktion von tierischen Lebensmitteln gibt es viele öffentlich zugängliche Daten. Für das Tierwohl fehlen sie fast vollständig“, sagte Angela Bergschmidt, Projektleiterin am Thünen-Institut für Betriebswirtschaft, bei der Übergabe des Projektberichts NaTiMon vor ziemlich genau einem Jahr. Derartige Daten seien jedoch notwendig, um einschätzen zu können, wo Deutschland beim Tierwohl steht, welche Probleme und Fortschritte es gibt. Der Abschlussbericht des NaTiMon-Projekts ▶



WLW-Präsident Hubertus Beringmeier führt gemeinsam mit seiner Familie einen Betrieb mit Schweinehaltung und Ackerbau.

enthält deshalb auch Empfehlungen, wie ein nationales Tierwohl-Monitoring umgesetzt werden könnte. Geschehen ist seither allerdings – nichts. Im Gegenteil. Vor wenigen Wochen ließ das Bundeslandwirtschaftsministerium verlauten, dass der Ansatz des NaTiMon nicht weiter verfolgt werde. Der Berliner Tagesspiegel berichtete darüber.

Es kommt nicht oft vor, dass Bemühungen der Ernährungsindustrie auch bei Verbraucherschutzorganisationen ein positives Echo erzeugen. Im Zusammenhang mit dem ziemlich lautlos beerdigten NaTiMon allerdings warf die Organisation Foodwatch nicht nur der Bundesregierung vor, ihr Versprechen aus dem Koalitionsvertrag für eine bessere Tiergesundheit zu brechen. Während die Ampel bei dem Thema komplett auf der Bremse stehe, sei sogar die Lebensmittelindustrie teilweise schon weiter, kritisierte die Verbraucherorganisation. Denn mittlerweile ist QS mit der Tiergesundheitsberatung am Start – dies begrüßt Foodwatch ausdrücklich als „einen kleinen Schritt in die richtige Richtung“.

Die nun zunächst in der Schweinehaltung gestartete verpflichtende Tiergesundheitsberatung für Betriebe mit gravierenden Mängeln bei der Tiergesundheit ist ein aktiver Beitrag zu mehr Tierschutz und, so erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs, „eine logische Weiterentwicklung

„ Der hohe Qualitätsstandard in Deutschland gewinnt mit dem Beratungsansatz ein hohes Ansehen. Ein Standard, der weltweit geschätzt und auch ein Vorbild für weitere Länder sein wird. “

Hubertus Beringmeier,  
Landwirt und WLW-Präsident

unseres bisherigen Ansatzes“. Aus den Monitoringdaten erhält QS wichtige Informationen zur Tiergesundheit, und diese geben letztendlich auch Auskunft über das Tierwohl. Darauf baut die Tiergesundheitsberatung auf.

### Tier im Fokus

Aus Sicht eines Praktikers ist das ein Schritt in die richtige Richtung: „Durch das QS-System haben wir es geschafft, eine allgemein anerkannte Prüfsystematik vom landwirtschaftlichen Betrieb bis hin zur Ladentheke zu etablieren. In kaum einem anderen EU-Mitgliedstaat herrschen so hohe Qualitätsanforderungen wie bei uns in Deutschland. Eine Herausforderung Tag für Tag, aber auch etwas, worauf wir alle stolz sein können. Das Tier steht dabei im Fokus, sodass Tiergesundheit und Tierwohl oberste Priorität haben. Das Hinzuziehen von Schlachtbefunddaten ermöglicht es uns, Erkenntnisse aus dem Tier heraus zu gewinnen und in der täglichen Tierbeobachtung mit einfließen zu lassen“, kommentiert Hubertus Beringmeier, Landwirt aus Hövelhof-Espeln und Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes (WLW).

Auch Westfleisch-Vorstand Michael Schulze Kalthoff bewertet die neue QS-Tiergesundheitsberatung positiv: „So wird Tiergesundheit über alle Stufen – Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Handel – auf ein neues, höheres Niveau gehoben. Wir bei Westfleisch sind uns dabei unserer besonderen Verantwortung als Genossenschaft bewusst und nehmen sie gerne gemeinsam mit unseren Qualitätspartnern an.“ Da den Tierhaltenden weitere Anforderungen

” Wenn immer mehr tierhaltende Betriebe noch mehr richtig machen, reduziert sich der Beratungsbedarf und Audits können en passant erledigt werden. “

Michael Schulze Kalthoff,  
Vorstand Westfleisch SCE mbH

aufgelegt werden und damit immer auch die Frage nach der bürokratischen Überfrachtung der Betriebe im Raum steht, gibt Schulze Kalthoff folgenden Rat: „Wichtig ist gleichzeitig, dass QS die Tiergesundheitsberatung höchst professionell plant und durchführt und so unnötige Bürokratie gar nicht erst entstehen lässt“, sagt er. Zugleich weist er auf einen positiven Nebeneffekt hin, den das neue Programm haben könnte: „Wenn immer mehr Tierhaltende noch mehr richtig machen, reduziert sich der Beratungsbedarf und Audits können en passant erledigt werden.“ WLV-Präsident Beringmeier sieht das Thema Bürokratie gelassen: „Bei der QS-Tiergesundheitsberatung geht es nicht darum, den Tierhalterinnen und Tierhaltern mehr bürokratische Hürden aufzuerlegen. Mit der Einführung einer verpflichtenden Tiergesundheitsberatung sollen Betriebe mit Auffälligkeiten über einen längeren Zeitraum unterstützt werden, sich im tiergesundheitlichen Aspekt weiterzuentwickeln und zu verbessern.“

### Aktive Zusammenarbeit

Schulze Kalthoff betont die aktive Beteiligung der Landwirtinnen und Landwirte: „Findet eine Beratung statt, werden gemeinsam Maßnahmen festgelegt. Positiv und unerlässlich ist dabei, dass der Landwirt aktiv eingebunden wird und die Unterstützung im Vordergrund steht, nicht die Sanktionen – miteinander und füreinander sozusagen.“

Die Erwartungen an das Programm sind indes durchaus hoch anzusetzen, sagt Hubertus Beringmeier: „Tierhalterinnen



Westfleisch-Vorstand Michael Schulze Kalthoff verantwortet den gesamten Schweinefleischbereich des Fleischvermarkters.

und Tierhalter sind täglich bestrebt, gesunde Tiere zu halten. Der hohe Qualitätsstandard in Deutschland gewinnt mit dem Beratungsansatz ein hohes Ansehen. Ein Standard, der weltweit geschätzt und auch ein Vorbild für weitere Länder sein wird. <

### BERATERINNEN UND BERATER

Eine wesentliche Grundlage für die Umsetzung der Tiergesundheitsberatung für Schweinemastbetriebe im QS-System sind kompetente und praxisnahe Beraterinnen und Berater. QS verlangt daher auch eine gezielte Zulassung. Tiergesundheitsberater verfügen über einschlägige Erfahrung, Expertise und Berufspraxis im Bereich Tiergesundheit und bieten ihre Beratung als reine Dienstleistung an. Dies können sowohl Tierärztinnen und Tierärzte als auch unabhängige Expertinnen und Experten beispielsweise der Landwirtschaftskammern oder von Beratungsorganisationen sein.



Weitere Informationen:  
[www.q-s.de/tiergesundheitsberatung](http://www.q-s.de/tiergesundheitsberatung)



Daniela Esch und Sabrina Heß haben an der Entwicklung der Tiergesundheitsberatung intensiv mitgearbeitet.

## Die wichtigsten Fragen

Daniela Esch und Sabrina Heß haben das neue Angebot der Tiergesundheitsberatung ausgestaltet und beantworten die wichtigsten Fragen, die sich bei der Teilnahme stellen.

### **Wie werden die Tierhaltenden informiert?**

**Daniela Esch:** Jeder Schweinemastbetrieb, der mit auffälligen Schlachtbefunddaten identifiziert wurde, erhält das Ergebnis der Berechnung der relevanten Befunde aus dem QS-Befunddatenmonitoring per Informationsbrief. Die relevanten Befunde werden quartalsweise zu jedem Stichtag (1. Februar, 1. Mai, 1. August, 1. November) in der QS-Befunddatenbank berechnet. Bei der Berechnung der relevanten Befunde werden bei QS die sichtbaren Schlachtbefunddaten aus der QS-Befunddatenbank berücksichtigt. Dies sind die Befunde zu „Schwanzveränderungen“, „Teilschäden“ und „Untauglichkeit“.

### **Was müssen die Tierhaltenden tun, wenn bei ihnen relevante Befunde ermittelt wurden?**

**Daniela Esch:** Werden bei einem Betrieb sichtbare relevante Befunde ermittelt, wird zunächst in einem Tiergesundheitsaudit geklärt, ob Beratung sinnvoll

und notwendig ist. Dieses Audit findet innerhalb von drei Monaten nach der Stichtagsberechnung statt und wird vom Bündler beauftragt. Tierhaltende müssen hierzu nicht selbst aktiv werden.

Wird der Beratungsbedarf im Audit bestätigt, muss innerhalb von vier Wochen nach der Auditfreigabe ein Beratungstermin mit einem zugelassenen Berater oder einer zugelassenen Beraterin stattfinden. Hierzu müssen Tierhaltende (zusammen mit dem Hoftierarzt oder der Tierärztin) eine Beratungsperson auswählen und einen Termin vereinbaren. Diese Informationen müssen Tierhaltende dem Bündler zur Eintragung in der Datenbank übermitteln.

#### Wie viele Beratungstermine fordert QS?

**Sabrina Heß:** QS fordert und regelt ausschließlich den ersten Beratungstermin. In Anschluss obliegt es der Eigenverantwortung der Tierhaltenden zu entscheiden, ob weitere Beratungstermine nötig sind und/oder weitere Beratende hinzugezogen werden sollen. Entscheidend ist, dass die Befunddaten sich zum Ende der Verbesserungszeit verbessert haben.

#### Wer organisiert die Tiergesundheitsaudits?

**Sabrina Heß:** Betriebe, die ein Tiergesundheitsaudit bekommen müssen, werden in der QS-Datenbank für die zuständigen Bündler und Zertifizierungsstellen ausgegeben. Die Zertifizierungsstellen planen und organisieren die Audits innerhalb der vorgegebenen Fristen.

#### Erfolgt nach jedem Audit eine Beratung? Wie wird der Beratungsbedarf ermittelt?

**Sabrina Heß:** Die Auditorinnen und Auditoren bewerten anhand einer speziellen Checkliste, ob Auffälligkeiten im Betrieb bestehen, auf die die Befunddaten zurückzuführen sind. Entweder bestätigt sich die Annahme, dass Beratungsbedarf besteht, oder die Beratung ist nicht notwendig, weil vor Ort keine Auffälligkeiten ersichtlich sind. Eine QS-Tiergesundheitsberatung muss nur dann stattfinden, wenn der Beratungsbedarf im Audit bestätigt wird.

#### Wie läuft das Tiergesundheitsaudit ab?

**Daniela Esch:** Das Tiergesundheitsaudit wird durch einen geschulten Auditierenden durchgeführt. Der

Fokus liegt im Audit auf der Bewertung, ob Auffälligkeiten im Betrieb bestehen, auf die die Befunddaten zurückzuführen sind. Dazu werden insbesondere der Stall und der Tierbestand beurteilt. Auf einer speziellen Checkliste halten die Beraterinnen und Berater die Ergebnisse fest. Das Gesamtergebnis entscheidet dann darüber, ob Beratungsbedarf vorliegt oder nicht.

#### Zählen die Tiergesundheitsaudits zu den Spotaudits?

**Daniela Esch:** Ja. Die Tiergesundheitsaudits zählen als risikoorientierte Spotaudits und werden entsprechend auf die Gesamtzahl der durchzuführenden Spotaudits je Zertifizierungsstelle angerechnet.

#### Wer kann für die QS-Tiergesundheitsberatung tätig werden?

**Daniela Esch:** Beraterinnen und Berater können alle Personen werden, die über einschlägige Erfahrung und Berufspraxis im Bereich Tiergesundheit verfügen und die die Beratung als reine Dienstleistung (also ohne Produktverkauf) anbieten. Das können sowohl Tierärzte und Tierärztinnen als auch unabhängige Beratende (etwa aus den Landwirtschaftskammern oder von Beratungsorganisationen) sein, die über entsprechend tief gehende Kenntnisse in der Beratung zum Thema Tiergesundheit verfügen.

#### Wie wählen Tierhaltende diese Person aus?

**Sabrina Heß:** Tierhaltende müssen eine Beratungsperson gemeinsam und in enger Abstimmung mit ihrem Hoftierarzt aus der Liste der QS-zugelassenen Beraterinnen und Berater auswählen – passend zu den im Betrieb bestehenden Herausforderungen. Der eigene Tierarzt oder die eigene Tierärztin darf nicht für die Erstberatung ausgewählt werden. Ihre umfassende Einbindung in den Beratungsprozess wird hingegen ausdrücklich empfohlen. <



Weitere Informationen:

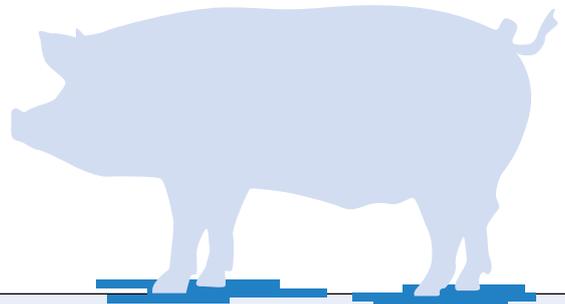
[www.q-s.de/tiergesundheitsberatung](http://www.q-s.de/tiergesundheitsberatung)



TIERGESUNDHEITSBERATUNG

# Tierschutz fördern

Mit der gezielten Beratung von Schweinemastbetrieben startet QS ein neues Angebot. Erläuterungen zum Ablauf.



## DER ABLAUF DER TIERGESUNDHEITSBERATUNG

### VERBESSERUNGSZEIT

Die **Verbesserungszeit** ist der Zeitraum für die aktive Verbesserung der Tiergesundheit und folgt auf das Tiergesundheitsaudit. Diese umfasst 3 Quartale im Anschluss an das Quartal der Stichtagsberechnung. Wurde im Tiergesundheitsaudit der **Beratungsbedarf bestätigt**, ist der erste Schritt die **Beratung** durch eine QS-zugelassene Beratungsperson. Gemeinsam mit dem landwirtschaftlichen Betrieb erarbeiten Beraterinnen und Berater mögliche Maßnahmen.

Wird der **Beratungsbedarf** im Tiergesundheitsaudit **aufgehoben**, haben die Tierhaltenden 3 Quartale lang Zeit, selbstständig an der Verbesserung ihrer Befunddaten zu arbeiten.

In der **Verbesserungszeit** informiert QS die Tierhaltenden weiterhin über die relevanten Befunde aus ihrem Betrieb. Sie werden jedoch in der Stichtagsberechnung nicht erneut ausgewählt.

### STICHTAGSBERECHNUNG

Analog zur Indexberechnung der übrigen QS-Monitoringprogramme werden die sichtbaren, relevanten Befunde zu den **Stichtagen** 1. Februar, 1. Mai, 1. August und 1. November in der Befunddatenbank berechnet. Dazu werden die **Schlachtbefunddaten** der letzten 6 Monate aus der **Befunddatenbank** herangezogen und nach der Methode „adjustierte Boxplot“ ausgewertet. Jeder tierhaltende Betrieb, der als „auffällig“ identifiziert wird, erhält einen Hinweis über seinen Informationsbrief.

### BEOBSACHTUNGSZEIT

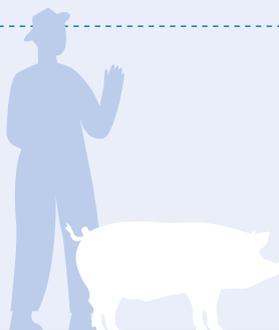
Die Beobachtungszeit folgt auf die Verbesserungszeit und Erfolgskontrolle und umfasst 4 Quartale. In der Beobachtungszeit sollen die Tierhaltenden zeigen, dass sich die Gesundheit ihrer Tiere nachhaltig verbessert hat. Bei erneut auffälligen Befunddaten findet ein neues **Tiergesundheitsaudit** statt. Wird hier erneut Beratungsbedarf festgestellt, entscheidet das Ergebnis der **Erfolgskontrolle** über das weitere Vorgehen.

Sofern die Erfolgskontrolle bestanden wurde, darf der **Beratungszyklus** noch einmal durchlaufen werden. Wurde die Erfolgskontrolle nicht bestanden, wird die **Lieferberechtigung** des Betriebs ins QS-System für mindestens 3 Monate entzogen und kann erst nach Ablauf der 3 Monate mit einem erfolgreichem Systemaudit wiedererlangt werden.

### Schritt 1

### IDENTIFIKATION AUFFÄLLIGER BETRIEBE

Quartalsweise



→ **Stichtagsberechnung** auf Basis sichtbarer Schlachtbefunde:

- Schwanzveränderung
- Teilschäden
- Untauglichkeit

→ **Keine fixen Vorgaben** bezüglich der Anzahl der Betriebe

→ **Identifikation** von Ausreißern





**Schritt 2**

**AUDIT ZUR  
TIERGESUNDHEIT  
VOR ORT**

Innerhalb von  
**3 Monaten**

→ Wenn **Beratungsbedarf festgestellt wird**, startet die Verbesserungszeit über 9 Monate.

→ Wenn **kein Beratungsbedarf festgestellt wird**, startet die Verbesserungszeit ohne Beratung.



→ Es erfolgen weiterhin Hinweise über den Infobrief.

**Schritt 3**

**BERATUNG**

Erstberatung muss innerhalb von **4 Wochen** nach dem Audit stattfinden.



→ Auswahl der Beratungsperson durch Tierhaltende gemeinsam mit ihrem Hoftierarzt/ihrer Hoftierärztin:

- speziell geschulte, von QS zugelassene Beraterinnen und Berater



**Schritt 4**

**BERATUNGS-  
PROTOKOLL**

innerhalb von  
**3 Wochen**

→ Upload des Beratungsprotokolls in die Datenbank durch den Berater/die Beraterin



**Schritt 5**

**AUTOMATISIERTE  
ERFOLGSKONTROLLE  
ÜBER DIE  
QS-DATENBANK**

nach **12 Monaten**



→ Nach Ablauf der 9-monatigen Verbesserungszeit (**SIEHE SCHRITT 2**) startet die Beobachtungszeit.

→ **erneute Bewertung – Vermerk** bei negativer Erfolgskontrolle

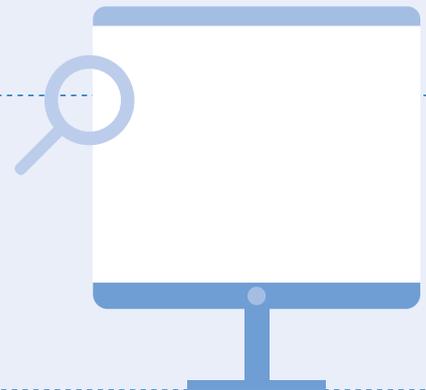
**Schritt 6**

**QUARTALSWEISE  
STICHTAGS-  
BERECHNUNGEN  
INNERHALB DER  
BEOBACHTUNGSZEIT**

→ Ist der Betrieb erneut auffällig?  
(WIE IN SCHRITT 1)

**Nein** – kein auffälliger Betrieb → **ENDE**

**Ja** – dann erfolgt erneut ein Audit.



**AUDIT: Kein Beratungsbedarf**

- Dann befindet sich der Betrieb erneut in der 9-monatigen Verbesserungszeit (**SIEHE SCHRITT 2**).

**AUDIT: Beratungsbedarf**

- + **kein Vermerk aus Erfolgskontrolle**
- Dann wird eine erneute Beratung notwendig.

**AUDIT: Beratungsbedarf**

- + **Vermerk aus Erfolgskontrolle**
- dann Sperrung des Betriebs
- Konsequenz: Wiedereingliederungsaudit frühestens nach 3 Monaten



## CHECK-UP

3.088 Getreideproben stammten aus Deutschland, 402 aus Italien und 50 aus der Ukraine. Insgesamt wurden mehr als 225.000 Analysen durchgeführt.



## KONTROLLIERTE FUTTERMITTEL AUCH UNTER WIDRIGEN UMSTÄNDEN

Durch die Beprobung der Rohwaren im Rahmen des QS-Futtermittelmonitorings wird die QS-Datenbank jedes Jahr um mehrere Tausend Analysedaten reicher. In der unten stehenden Tabelle wurden die Analysezahlen zum QS-Futtermittelmonitoring beispielhaft an drei Ländern aus West-, Süd- und Osteuropa ausgewertet. Die Auswertung der drei Herkunftsländer

Deutschland, Italien und der Ukraine zeigt, dass im Betrachtungszeitraum 01.05.2023 bis 30.04.2024 in Getreide (Mais und Weizen) trotz widriger Umstände keine Grenzwerte überschritten wurden. Im Rahmen des QS-Monitorings werden die Futtermittel auf unerwünschte Substanzen wie beispielsweise Mykotoxine, Pestizide und Dioxine analysiert. Eine ausführliche Auflistung aktueller Auswertungen finden Sie in der nächsten Herbst-Ausgabe der qualitas.

Parameter	Deutschland		Italien		Ukraine	
	Anzahl Analysen	Anzahl Überschreitungen von Grenzwerten	Anzahl Analysen	Anzahl Überschreitungen von Grenzwerten	Anzahl Analysen	Anzahl Überschreitungen von Grenzwerten
Aflatoxin B1	988	0	258	0	23	0
Deoxynivalenol, Vomitoxin (DON)	1.258	0	167	0	6	0
Dioxine	378	0	90	0	1	0
dioxinähnliche PCBs	343	0	90	0	0	0
nicht dioxinähnliche PCBs	335	0	90	0	0	0
Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCBs	636	0	153	0	0	0
Ochratoxin A (OTA)	720	0	105	0	3	0
PAK	116	0	66	0	1	0
Pflanzenschutzmittelrückstände	194.292	0	17.468	0	1.624	0
Salmonellen	1.198	0	116	0	4	0
Schwermetalle (As, Pb, Cd, Hg)	2.896	0	368	0	20	0
Zearalenon (ZEA)	1.130	0	128	0	8	0
gesamt	204.290	0	19.099	0	1.690	0



## MRSA-KEIME: NEUES MONITORINGPROGRAMM

MRSA-Infektionen treten zwar am häufigsten in Krankenhäusern auf, in Einzelfällen können sie aber auch durch mit dem Erreger kontaminiertes Fleisch verursacht werden. QS führt deshalb ein MRSA-Monitoringprogramm ein. Die Basis bildet ein über den QS-Wissenschaftsfonds gefördertes Projekt. Bis Ende 2024 werden rund 100 Geflügelfleischprodukte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel eingekauft und in einem Labor untersucht. Ein abgestimmter Probenplan stellt sicher, dass möglichst viele verschiedene Hersteller von Geflügelfleisch berücksichtigt und keine Chargen doppelt untersucht werden. Die Ergebnisse werden dann gemeinsam von Fachleuten und Forschenden sowie dem QS-Fachbeirat Geflügel bewertet und gegebenenfalls Entscheidungshilfen formuliert. Alle zwei Jahre soll es Folgeuntersuchungen geben.

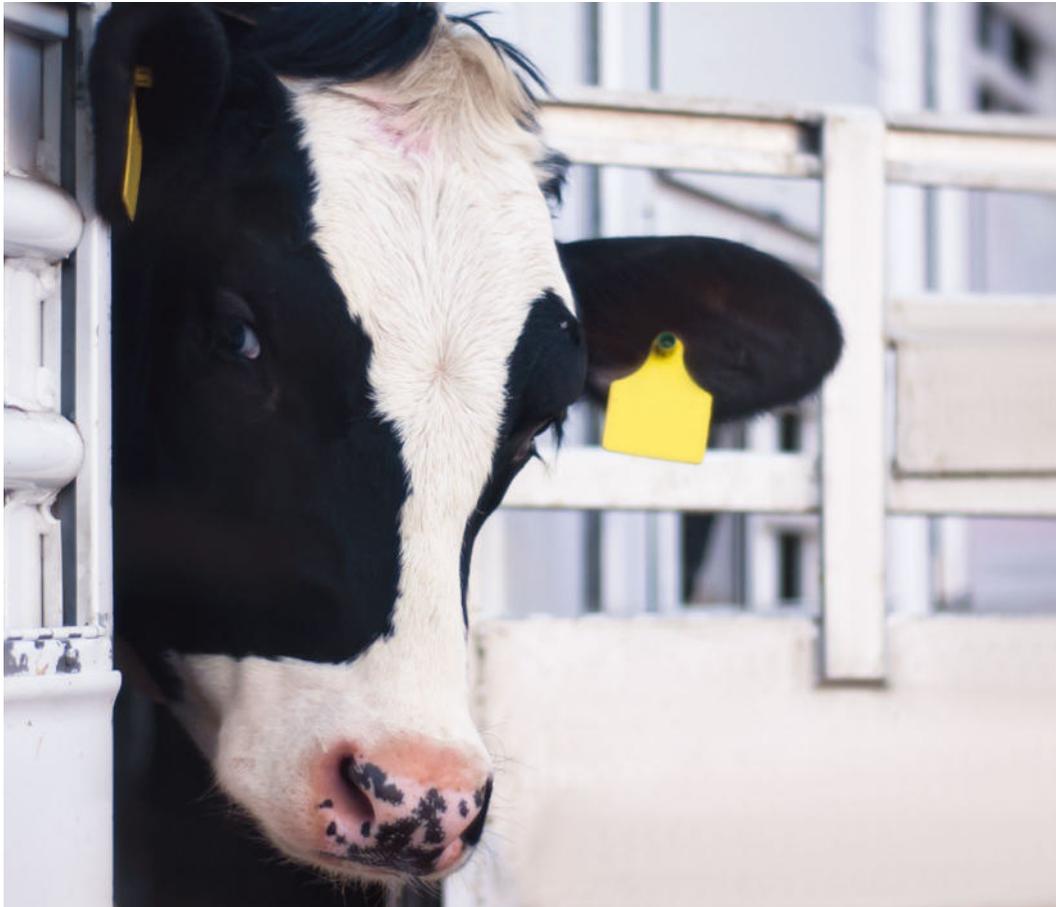


## QS-SOJA<sup>PLUS</sup>: BENCHMARKING FÜR STANDARDGEBER

Sojabohnen müssen für die Lieferung in das QS-System nachhaltigen Anbauanforderungen entsprechen. Auf der QS-Webseite finden Sie ab sofort einen Auszug der Kriterien, die QS an einen nachhaltigeren Anbau von Soja stellt. Standardgeber, die sich über QS benchmarken lassen möchten, müssen diese entsprechend erfüllen. Die Kriterien basieren zum einen auf den FEFAC Soy Sourcing Guidelines und zum anderen auf QS-spezifischen Anforderungen an die Zertifizierung. Bei der European Feed Manufacturers' Federation (FEFAC) handelt es sich um den Dachverband der europäischen Mischfutterindustrie mit Sitz in Brüssel. FEFAC engagiert sich intensiv für die Förderung der Markttransparenz bei der verantwortungsvollen Beschaffung von Soja durch die europäische Futtermittelindustrie, einschließlich entwaldungs- und umwandlungsfreiem Soja. Die Kriterien, die QS an den Sojabohnenanbau stellt, lassen sich in sieben Bereiche einteilen, die Sie hier finden:

**[www.q-s.de/benchmarking-sojaplus](http://www.q-s.de/benchmarking-sojaplus)**





Tiergesundheit und Tierschutz spielen beim Transport eine wichtige Rolle.

## E-LEARNING: MODULE ZU TIERTRANSPORT UND TIERSCHUTZ

Die Freie Universität Berlin bietet kostenfreie E-Learning-Module zum Tierschutz von Rindern und Schweinen beim Transport und bei der Schlachtung an. Das Besondere: Die Lernsequenzen arbeiten mit einer anschaulichen und leicht verständlichen Grafik und die Interessierten können zwischen sechs verschiedenen Sprachen wählen (Deutsch, Rumänisch, Polnisch, Bulgarisch, Ungarisch und Englisch). Das Angebot richtet sich mit fünf

unterschiedlichen Themen zum einen an Mitarbeitende von Schlachtbetrieben, zum anderen an Tierhaltende und Tiertransporteure. Je Tierart stehen die Lerneinheiten Tierverhalten, Umgang mit den Tieren, Transportfähigkeit, Betäubung und Entblutung zur Verfügung. Dabei geht es unter anderem beim Thema Tierverhalten auch darum, Verständnis dafür zu schaffen, wie ein Tier wahrnimmt, wie es hört und wie es sich bewegt.

Die E-Learning-Einheiten vermitteln neben dem tierischen Verhalten die rechtlichen Grundlagen des EU-Rechts sowie des deutschen Rechts zur Tiergesundheit und zum Tierschutz. Jede Lerneinheit nimmt etwa 10 bis 15 Minuten in Anspruch und schließt mit einem Wissensquiz ab. Persönliche Teilnahmebestätigungen können als Schulungsnachweis erstellt und ausgedruckt werden. Den Zugang zu dem Lerntool finden Sie bei der QS-Akademie oder der FU Berlin.



Lerntool der FU Berlin:  
[www.tetfolio.fu-berlin.de/web/eschultsz](http://www.tetfolio.fu-berlin.de/web/eschultsz)



Schulungsangebote der  
QS-Akademie zum Thema Tierschutz:  
[www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de)

# 239



**inländische und 127 ausländische  
Logistikdienstleister sind  
neu für das QS-System zertifiziert.**

## **FLEISCHLOGISTIK: QS-ZERTIFIZIERUNG IST NUN PFLICHT**

Seit Januar 2024 besteht für alle Logistikdienstleister, die im Auftrag von QS-Systempartnern Fleisch und Fleischwaren transportieren, eine Verpflichtung zur Teilnahme am QS-System. Aufgrund vermehrter Anfragen zur QS-Zertifizierung konnten viele Logistikunternehmen nicht fristgerecht bis Ende 2023 einen Audittermin erhalten. Daher räumte QS eine Übergangfrist bis zum 31. März 2024 ein. Seit dem 1. April dürfen nun aber nur noch Logistikdienstleister für den Transport von QS-Ware eingesetzt werden, die eine QS-Zertifizierung besitzen. Gleiches gilt auch für von Logistikdienstleistern beauftragte Subunternehmen. Mit ihrer Systemteilnahme setzen Logistik- und Transportunternehmen gegenüber ihren Handelspartnern ein deutliches Signal dafür, dass sie einen hohen Wert auf geprüfte Logistikprozesse und auf eine praxisgerechte Qualitätssicherung legen. Weitere Infos: [www.q-s.de/teilnahme-logistik](http://www.q-s.de/teilnahme-logistik)

## **HALTUNGSFORM-KENNZEICHNUNG: 5. STUFE JETZT IN DEN MÄRKTEN**

Seit mehr als fünf Jahren sorgt die Haltungsform-Kennzeichnung in den Regalen des deutschen Lebensmittel-einzelhandels für Transparenz beim Thema Tierwohl. Zum 1. Juli kommt eine 5. Bio-Stufe hinzu. Die Stufenbezeichnungen entsprechen damit eins zu eins den geplanten Stufen der staatlichen Tierhaltungskennzeichnung. Für Schweinefleischprodukte gelten dieselben Tierhaltungskriterien in der Haltungsform wie bei der staatlichen Kennzeichnung. Durch diese Anpassungen können beide Kennzeichnungen nebeneinander im Markt genutzt werden. Für die Tierwohl-Programme für Schweine gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2024, während der die alten Kriterien noch umgesetzt werden dürfen, ohne dass eine Herabstufung erfolgt.





## SEUCHENPRÄVENTION: BIOSICHERHEITSKONZEPT FÜR GEFLÜGELHALTENDE BETRIEBE

Europaweit werden ganzjährig Ausbrüche von Geflügelpest durch hochpathogene aviäre Influenzaviren (HPAIV) bei geflügelhaltenden Betrieben festgestellt. Neben tierschutzrelevanten Folgen der Infektion haben wirtschaftliche Auswirkungen einen großen Stellenwert. Hierdurch hat die Prävention einer Infektion für Tierhaltende oberste Priorität, sowohl auf persönlicher und beruflicher als auch auf rechtlicher Ebene. Das niedersächsische Biosicherheitskonzept für geflügelhaltende Betriebe, an dessen Entwicklung QS mitgearbeitet hat, stellt für Tierhaltende, Tierärztinnen und Tierärzte sowie Behörden die Anforderungen des EU-Rechts und nationalen Rechts in Form einer Arbeitshilfe zusammen. Mithilfe des Konzepts können Tierhaltende betriebsindividuell prüfen, ob sie diesen Anforderungen gerecht werden, um biosicherheitsgefährdende Einträge in ihren Bestand zu vermeiden. Gemeinsam mit dem bestandsbetreuenden

Tierarzt oder der Tierärztin können sie so ihr betriebsindividuelles Management zur Seuchenprävention abbilden. Für verschiedene betriebliche Bereiche wie beispielsweise Zutrittsregelungen, Tierverkehr oder Überwachung der Tiergesundheit werden die entsprechenden Vorgaben der geltenden nationalen und EU-rechtlichen Bestimmungen dargestellt. Teilweise sind darüber hinaus Empfehlungen formuliert, sofern rechtliche Vorgaben fehlen. Das Konzept steht ab sofort zum Download auf der Homepage der niedersächsischen Tierseuchenkasse zur Verfügung. Für eine ganzheitliche Prävention empfehlen sich darüber hinaus die AI-Risikoampel der Universität Vechta für eine digitale Bestimmung der betrieblichen Lage sowie der niedersächsische Leitfaden zur ordnungsgemäßen Lagerung von Geflügel-tierkörpern unter Berücksichtigung von Biosicherheitsaspekten.

## ABDRIFT: QS-ARBEITSHILFE ZUR VERMEIDUNG

Pflanzenschutzmittel sind nach guter fachlicher Praxis zielgenau und möglichst verlustfrei auszubringen. Aus verschiedenen Gründen kann es trotzdem passieren, dass die ausgebrachten Pflanzenschutzmittel auf Nachbarfelder, in Gewässer oder Biotope gelangen. QS hat eine neue Arbeitshilfe veröffentlicht, die dabei unterstützt, potenzielle Abdrift Risiken besser einzuschätzen. Verschiedene Formen der Abdrift sind darin erläutert und es wird ein Überblick zu den wichtigsten präventiven Maßnahmen gegeben. Eine wichtige Präventionsmaßnahme ist der regelmäßige Austausch mit benachbarten Betrieben zu geplanten Pflanzenschutzmaßnahmen und Ernteterminen. Im Schadensfall ist die Dokumentation dieser Nachbarschaftsgespräche wichtig; eine Mustervorlage hierfür ist in der QS-Arbeitshilfe ebenfalls enthalten.

[www.q-s.de/ah-abdrift](http://www.q-s.de/ah-abdrift)



[www.risikoampel.uni-vechta.de](http://www.risikoampel.uni-vechta.de)



[www.t1p.de/Biosicherheit](http://www.t1p.de/Biosicherheit)





# Tu Gutes und sprich darüber

Mit der „Freiwilligen Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)“ unterstützt QS seine Systempartner beim Nachhaltigkeitsmanagement. Mit Erfolg, wie die Resonanz zeigt.

> Besser kann es kaum laufen: Der QS-Standard „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) für Betriebe im QS-System stößt auf breite Akzeptanz. Für den Handel hat QS zusammen mit einer Expertengruppe im Rahmen von FIN ein spezifisches Nachhaltigkeitsmanagementsystem entwickelt. Seit Januar 2024 haben sich bereits mehr als 20 Unternehmen der Stufe Großhandel für die FIN-Inspektion angemeldet. „Das FIN-Modul Nachhaltigkeitsmanagement bietet uns einen praktikablen

Lösungsansatz, um gegenüber unseren Geschäftspartnern unser Engagement in Sachen Nachhaltigkeit transparent zu machen“, sagt Sebastian Herbel, Vorstandssprecher der Obst- und Gemüsezentrale Rhein-Main eG (OGZ). „Viele unserer Mitgliedsbetriebe haben das FIN-Modul Biodiversität durchlaufen oder sich dafür angemeldet“, berichtet Herbel.

Seit Jahresbeginn können Unternehmen der Stufen Erzeugung und Handel auf freiwilliger Basis ihr Engagement in



Das Thema Nachhaltigkeit spielt auch im Obst- und Gemüsehandel eine zentrale Rolle.

Sachen Nachhaltigkeit von QS zertifizieren lassen (siehe Ausgabe Winter 2024). Auf der Stufe Handel haben Betriebe über eine Teilnahme an FIN die Möglichkeit, ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem im betrieblichen Umfeld zu implementieren und im Rahmen der regulären QS-Audits ihre Aktivitäten hinsichtlich nachhaltigen Handelns und sozialer Verantwortung auf freiwilliger Basis überprüfen zu lassen.

Die Ergebnisse aus der FIN-Inspektion können sie dafür nutzen, das betriebliche Engagement in puncto Nachhaltigkeit gegenüber den Partnern in der Lieferkette und Verbraucherinnen und Verbrauchern zu dokumentieren und für ihre Kommunikation zu nutzen.

### Arbeitshilfen unterstützen bei der Umsetzung

QS stellt den Systempartnern der Stufe Handel für die Vorbereitung des FIN-Nachhaltigkeitschecks ein umfangreiches Angebot an Arbeitshilfen und Mustervorlagen zur Verfügung:

## „FIN bietet uns einen praktikablen Lösungsansatz in Sachen Nachhaltigkeit.“

Sebastian Herbel,  
Vorstandssprecher OGZ Rhein-Main eG



- **Arbeitshilfe Kommunikationsplan:** Die Nachhaltigkeitspolitik und -ziele des Unternehmens müssen kommuniziert werden. Über einen in der Arbeitshilfe enthaltenen Muster-Kommunikationsplan für relevante Anspruchsgruppen kann dokumentiert werden, zu welchem Zeitpunkt und über welchen Kanal zu bestimmten Zielen der Nachhaltigkeitspolitik kommuniziert wurde.

- **Arbeitshilfe Nachhaltigkeitsziele:** Über die in der Arbeitshilfe enthaltene Mustertabelle können für die Formulierung von Nachhaltigkeitszielen erforderliche Maßnahmen, Verantwortlichkeiten sowie das geplante Vorgehen für die Auswertung der Ergebnisse definiert und dokumentiert werden.

- **Arbeitshilfe Nachhaltigkeitspolitik (Beispiele):** In einer Nachhaltigkeitspolitik formuliert ein Unternehmen selbstverpflichtende Leitsätze zur Verantwortung des Unternehmens. Diese können als Richtlinien und Regelungen für die gewünschte Verhaltensweise des Unternehmens und seiner Mitarbeitenden verstanden werden. Aus diesem Grund wird die Nachhaltigkeitspolitik des Unternehmens häufig in Form eines Verhaltenskodexes (= Code of Conduct) ausformuliert. Die Arbeitshilfe liefert Formulierungsbeispiele für den Rahmen und Umfang von Nachhaltigkeitspolitiken und Verhaltenskodizes.



Weitere Informationen:  
[www.q-s.de/fin-handel](http://www.q-s.de/fin-handel)



Maßnahmen zum Klimaschutz und zur Energieeinsparung sind zentrale Themen im FIN-Nachhaltigkeitscheck für den Handel.

- **Arbeitshilfe Risikoanalyse Lieferkette:** Mithilfe einer in dieser Arbeitshilfe enthaltenen Anleitung kann die jährliche Risikoanalyse zur Einhaltung von Nachhaltigkeitsanforderungen durchgeführt werden. Die Risikoanalyse berücksichtigt, ob ergriffene Maßnahmen wie Zertifizierungen und Inspektionen, Projektteilnahmen, Kooperationen mit Partnern aus der Lieferkette, Lieferantenauswahl oder Ähnliches etwaige Risiken minimieren oder ob weitere Maßnahmen erforderlich sind.

### Praktikabler Lösungsansatz

„Nachhaltigkeit ist heute ein wesentlicher Faktor für zukunftsfähige Unternehmen, weswegen für unsere Mitglieder die Vorteile des FIN-Moduls auf der Hand liegen“, sagt Sebastian Herbel von der OGZ und weist auf einen praktischen Nutzen hin: „Die Prüfzeichen der QS GmbH werden von der Mehrheit unserer Geschäftspartner anerkannt, somit können Mehrfachzertifizierungen vermieden und Synergien genutzt werden.“ <

## NACHHALTIGKEITSCHECK ZEIGT POTENZIALE FÜR WEITERENTWICKLUNG

Damit sich Betriebe aus dem Bereich Handel vorab ein Bild darüber machen können, wie sie bei der Umsetzung bestimmter Handlungsfelder der Nachhaltigkeit aufgestellt sind, ist dem betreffenden FIN-Modul ein stufenspezifischer Nachhaltigkeitscheck vorangestellt. Nach dessen Durchführung zeigt dieser detailliert in Form eines Spinnennetzdiagramms, in welchen Handlungsfeldern der Betrieb bereits gut aufgestellt ist und welche Potenziale für eine Weiterentwicklung bestehen. Neben einer Excel-Version bietet QS die Nachhaltigkeitschecks jetzt auch als Online-Versionen an, über die die Ergebnisse des Checks komfortabel im PDF-Format gespeichert, ausgedruckt, per E-Mail versendet oder zum weiteren Bearbeiten zwischengespeichert werden können.

[www.q-s.de/fin-check-handel](http://www.q-s.de/fin-check-handel)





# Keine unerlaubten Mittel

Die Kälbermast unterliegt besonders strengen Kriterien. Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch und QS wachen gemeinsam darüber.

> Mastkälber, das heißt Rinder, die bis zum Alter von acht Monaten geschlachtet werden, unterliegen besonderen Rückstandskontrollen. Mastkälberhaltende Betriebe müssen die Tierzugänge und die Anmeldung zur Schlachtung dem Bündler mitteilen. Dieser organisiert die Umsetzung des Rückstandskontrollprogramms einschließlich der Probenahme, die von unabhängigen Instituten gemäß Rückstandskontrollplan für Mastkälber durchgeführt wird.

## Spezielles Rückstandskontrollprogramm

Das Rückstandskontrollprogramm bei Mastkälbern erfolgt in Anlehnung an die Regelungen, die gemeinsam mit der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) bereits vor mehr als 20 Jahren ausgearbeitet wurden. Es ist Voraussetzung für die Teilnahme am QS-System. Nahezu alle kälbermästenden Betriebe, die es in Deutschland gibt, erfüllen diese Voraussetzung – derzeit gut 300 Betriebe. Jeder Standort wird mindestens einmal, teilweise bis zu drei Mal pro Kalenderjahr beprobt. Die Kontrollen organisiert die KDK als derzeit einziger Bündler für Kälbermastbetriebe bei QS.

Im vergangenen Jahr wurde die Probenahmesystematik angepasst, um ein deutlich risikoorientierteres Monitoring zu erreichen. Mit der verpflichtenden Abgabe der Schlachtanmeldung und Gegenprüfung durch den Schlachtbetrieb wird sichergestellt, dass alle Mastkälber im Kontroll-

## „ Wir wollen sicherstellen, dass das QS-Kalbfleisch frei von unerlaubten Masthilfsmitteln ist. “

Katrin Spemann, Bereichsleiterin Futtermittel, Landwirtschaft und Tiergesundheit bei QS

programm erfasst und dass nur diese Kälber als QS-Ware vermarktet werden.

Die zu prüfenden Parameter sind aber seit Jahren unverändert. Untersucht werden Beta-Agonisten, natürliche und künstliche Hormone wie zum Beispiel Testosteron und Corticosteroide sowie sonstige kritische Substanzen. Außerdem werden weitere kritische Substanzen nach aktueller Risikolage definiert und kontrolliert. Dies liegt im Ermessen des Bündlers. Bereits seit 2017 ist das der Wirkstoff Chloramphenicol. Die Parameter werden in Urin-,

Blut- und Haarproben nach einem ausgefeilten Proben-schlüssel untersucht. Die prüfenden Labore müssen die entsprechenden Methoden akkreditiert haben. Gibt es, was äußerst selten vorkommt, einen Befund, wird die entsprechende Charge ausgeschleust und kann nicht als QS-Ware vermarktet werden. „Mit diesem strengen Melde-, Dokumentations- und Kontrollprogramm lässt sich sicherstellen, dass QS-Kalbfleisch frei ist von unerlaubten Masthilfsmitteln wie natürlichen oder künstlichen Hormonen oder Arzneimitteln“, erläutert Katrin Spemann von QS. <

### „WIR SUCHEN GEMEINSAM NACH PRAKTISCHEN LÖSUNGEN“

#### Herr Dammann, was ist die KDK genau?

Die KDK ist ein Zusammenschluss der drei Kälbervermarkter und der Landwirte, die Kalbfleisch produzieren, sowie Bündler. Das ist in Europa einmalig, dass sich Landwirtschaft und Schlachthöfe in einer solchen Weise zusammenschlossen haben, um ein Qualitätssicherungsprogramm ins Leben zu rufen. Übrigens schon vor 25 Jahren, also noch vor dem QS-System.

#### Wie ist sie entstanden?

Hintergrund ist eine Reihe von Skandalen innerhalb der Branche, an die sich heute glücklicherweise niemand mehr erinnert. Die Praxis der Kälbermast war damals eine komplett andere. Landwirte und Vermarkter haben sich damals an einen Tisch gesetzt, um den Markt vernünftig aufzubauen. Das ist uns auch gelungen.

#### Wie ist die Verbindung zu QS?

Die KDK ist heute Bündler im QS-System. Wir arbeiten mit QS sehr eng zusammen und stimmen uns intensiv ab. Unser Rückstandskontrollprogramm ist bei QS hinterlegt. Wenn die Kontrollberichte irgendwo bei einem Mäster Probleme ergeben, dann klären wir das gemeinsam und suchen nach praktischen Lösungen für die Landwirtinnen und Landwirte. Denn auch wir als Landwirte müssen natürlich reagieren.

#### Was ist das Besondere am Kälbermarkt?

Es ist ein sehr kleiner Markt, vor allem in Norddeutschland. In Deutschland liegt der Durchschnittsverbrauch von Kalbfleisch bei 800 Gramm pro Kopf und Jahr, mehr als Wiener Schnitzel und Kalbsrücken kennt die deutsche Küche nicht. Zudem decken wir nur etwa 50 Prozent des Bedarfs aus deutscher Produktion.

#### Was ist Ihr Zukunftswunsch für die Branche?

Wir haben in den letzten Jahren viel investiert, die Praxis der Kälbermast hat sich enorm verändert. Wir würden uns wünschen, dass wir in ruhiges Fahrwasser kommen, das uns erlaubt, unsere Betriebe in eine sichere Zukunft zu führen.



Markus Dammann hält selbst Kälber und ist Vorsitzender der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK).

## Globale Zyklen

Eine FAO-Studie untersucht die globalen Auswirkungen der Nutztierhaltung auf die Treibhausgas-Emissionen. Dr. Dominik Wisser über die Ergebnisse.



### DR. DOMINIK WISSER

... ist Beauftragter für Nutztierpolitik in der Abteilung für Tierproduktion und Tiergesundheit der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und Mitautor der Studie.

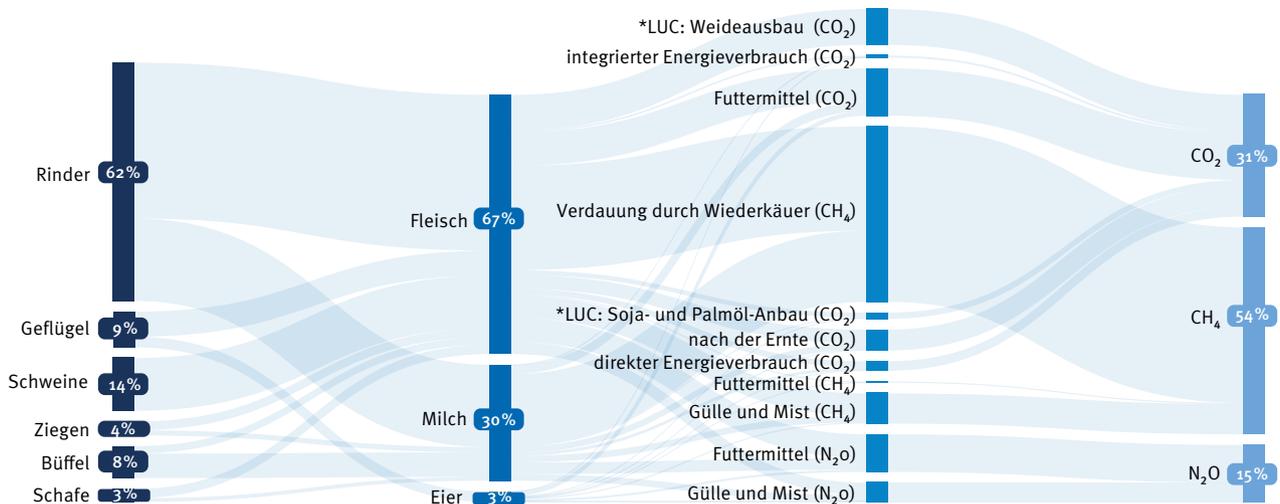
### **Sie haben die Studie „Pathways towards lower emissions“ auf der letzten UN-Klimakonferenz in Dubai veröffentlicht. Was sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten Erkenntnisse aus der Studie?**

Der Bericht besteht aus zwei Teilen. Der erste ist eine Aktualisierung der globalen Schätzung der FAO zu den Treibhausgas-Emissionen im Zusammenhang mit der Nutztierhaltung auf der Grundlage verfeinerter wissenschaftlicher Methoden und Daten. Wir verwenden einen Life-Cycle-Ansatz, der alle Emissionen entlang der Wertschöpfungskette, also zum Beispiel Dünger für Futtermittel, berücksichtigt. Wir haben berechnet, dass etwa 6,2 Gigatonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente oder 12 Prozent aller anthropogenen Treibhausgas-Emissionen mit der Nutztierhaltung verbunden sind.

Der zweite Abschnitt des Berichts ist eine Bewertung der zukünftigen Emissionen bis 2050. Wir gehen dabei von einem geschätzten Anstieg der weltweiten Nachfrage nach tierischen Produkten um 20 Prozent im Vergleich zu 2020 aus. Die Einführung technischer und innovativer Minderungsmaßnahmen sowohl auf der Angebots- als auch auf der Nachfrageseite hat das Potenzial, die Treibhausgas-Emissionen erheblich zu reduzieren, hauptsächlich in Form von Methan aus enterischen Fermentations- und Güllemanagementsystemen. Dazu kommen Maßnahmen zur Verbesserung der Tiergesundheit und Fortschritte in der Züchtung. Zusammengenommen glauben wir, dass die Emissionen trotz einer globalen Produktionssteigerung gesenkt werden können, wobei allerdings weitere Anstrengungen und vor allem erhöhte Investitionen in den Sektor notwendig sind.

### **Was sind denn die wichtigsten Emissionsquellen in der Nutztierhaltung?**

Global gesehen sind die meisten Emissionen mit der Rinderzucht verbunden, die mehr als 60 Prozent aller Emissionen ausmachen. Wenn man sich anschaut, mit



## EMISSIONEN DER LANDWIRTSCHAFT

Verschiedenste Faktoren der landwirtschaftlichen Produktion wirken sich auf die Umwelt unterschiedlich aus.

\*LUC steht für Landumnutzung, also beispielsweise die Umwandlung von Regenwald in Ackerfläche.

[www.fao.org/gleam/dashboard/en](http://www.fao.org/gleam/dashboard/en)

welchen Tierprodukten die Emissionen verbunden sind, sehen wir, dass rund zwei Drittel mit der Fleischproduktion in Zusammenhang stehen, etwa 30 Prozent mit der Milchwirtschaft und nur ein ganz kleiner Teil mit der Produktion von Eiern. Mehr als die Hälfte der Emissionen entsteht als Methangas, hauptsächlich in den Mägen von Wiederkäuern. Diese Anteile variieren natürlich ganz stark je nachdem, um welche Produktionssysteme und welche Regionen es sich handelt. Zum Beispiel kann es Systeme geben, wo die Emissionen fast ausschließlich mit der Produktion und dem Transport von Futtermitteln zusammenhängen, während in anderen Regionen andere Quellen wichtiger sind. Daher sind auch die Optionen für eine Verringerung von Emissionen spezifisch für eine Region und ein System.

### Welche Hebel sehen Sie für Tierhalterinnen und Tierhalter hierzulande, um ihren Beitrag zum Klimaschutz zu leisten? Und welche Hebel sehen Sie für die Viehzucht in Schwellenländern?

Die Wege zur Emissionssenkung müssen auf den lokalen Kontext und die lokalen Bedingungen zugeschnitten sein. Maßnahmen, die für ein bestimmtes Produktionssystem in Schwellenländern funktionieren, sind unter Umständen im globalen Norden nicht anwendbar. Wenn wir uns nur die Emissionen etwa pro Kilogramm Fleisch anschauen, sind die Systeme in Europa im globalen Vergleich sehr effizient. Hier sind die potenziellen Maßnahmen eher im Bereich der vorgelagerten Prozesse wie der Düngemittelherstellung

oder beim Gülle-Management zu finden. Die Futtermittelindustrie sucht nach neuen Futtermittelzusatzstoffen, um Methan-Emissionen zu hemmen. Zudem können die Emissionen durch die Auswahl von Futtermitteln aus bestimmten Regionen verringert werden, wenn der Anbau zum Beispiel mit Entwaldung im Zusammenhang steht. Es gibt für alle Akteurinnen und Akteure in der Wertschöpfungskette Möglichkeiten, Emissionen zu senken, auch für Verbraucherinnen und Verbraucher, zum Beispiel indem weniger Produkte verschwendet werden.

### Welche Wechselwirkungen muss man dabei beachten?

Alle Maßnahmen können Wechselwirkungen mit anderen Nachhaltigkeitszielen haben, die wir unbedingt beachten müssen. Eine Fokussierung ausschließlich auf Emissionen ist nicht ausreichend. So kann etwa eine Verbesserung der Futtermittelqualität zu einem erhöhten Bewässerungsbedarf beim Anbau der Futtermittel führen, der auf lokaler Ebene zu Wasserknappheit beitragen könnte. Diese Wechselwirkungen gilt es immer in Einzelfall zu berücksichtigen, wenn Maßnahmen geplant werden.



Weitere Informationen:  
<https://t1p.de/fao-studie>

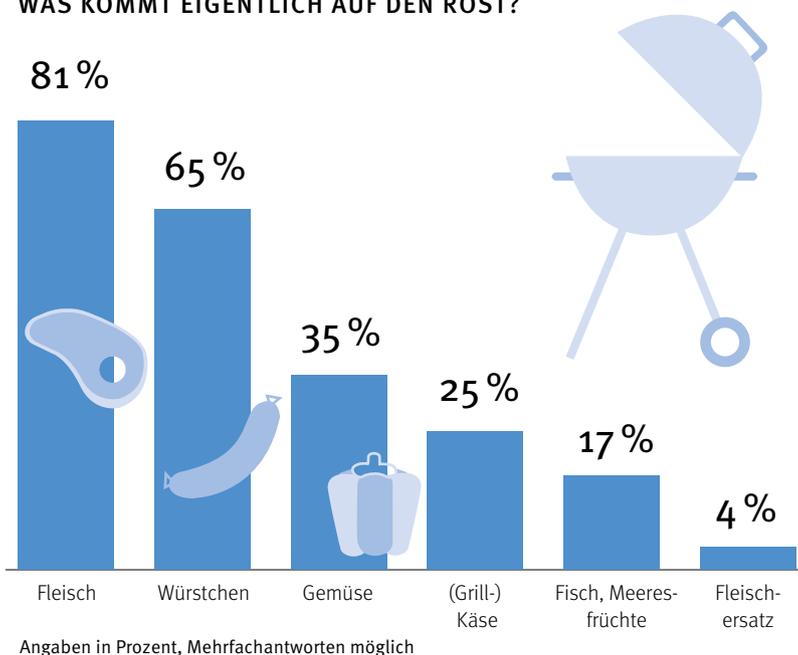
# RÜCKBLICK



## GRILLKOMPASS 2024: SO GRILLEN DIE DEUTSCHEN

Fleisch und Würstchen zählen nach wie vor zu den beliebtesten Lebensmitteln auf dem Grill. Das ergab eine Umfrage des Forum Moderne Landwirtschaft und des Meinungsforschungsinstitutes Civey. Vor allem Männer möchte auf Würstchen beim Grillen nicht verzichten, für 71 Prozent der Befragten sind sie ein „Must-have“. Bei den Fleischarten ist Schweinefleisch am beliebtesten (60 Prozent), gefolgt von Rind (49 Prozent) und Hähnchen (48 Prozent). Gemüse und vor allem Fleischersatzprodukte legen nur wenige Grillfans auf den Rost. Spannend ist die Herkunft der Grillzutaten: 68 Prozent der Befragten, die Fleisch essen und grillen, geben an, dass sie dieses überwiegend beim Metzger oder Fleischer kaufen. 59 Prozent kaufen ihr Grillgut im Supermarkt, nur 29 Prozent beim Discounter. Vor allem junge Menschen (18 bis 29 Jahre) geben an, dass sie vorwiegend zum Metzger oder Fleischer gehen, wenn sie Grillgut einkaufen wollen. 53 Prozent legen außerdem Wert auf Regionalität und gut ein Viertel der Befragten achten auf die Herkunft aus Biohaltung.  
[www.moderne-landwirtschaft.de/grillkompass](http://www.moderne-landwirtschaft.de/grillkompass)

### FLEISCH, KÄSE ODER VEGANE ALTERNATIVEN – WAS KOMMT EIGENTLICH AUF DEN ROST?



# 65%

der Deutschen möchten auf  
Grillwürstchen nicht verzichten

### QS AUF DER INTERZOO



Welche Unternehmen können das neue ITW-Siegel für Heimtierfutter eigentlich nutzen und welche Produktgruppen für Hunde- und Katzenfutter können mit dem Siegel ausgelobt werden? Wie funktioniert das Verfahren und welche Rolle spielt dabei die QS-Zertifizierung? Diese und weitere Fragen beantworteten die QS-Kollegen aus der Fleischwirtschaft auf der diesjährigen Interzoo in Nürnberg. Sie waren zu Gast auf dem Stand von PetCom Tierernährung GmbH. Das Unternehmen ist das Erste, das ITW-gelabeltes Futter in die Regale des Einzelhandels bringt.

## Herbst\_2024

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2024.

### Geplante Schwerpunkte:

- **Futtermittelmonitoring**  
Aktuelle Probenergebnisse
- **Brandschutz**  
Vorbeugen im Stall
- **Obst- und Gemüseanbau**  
FIN: neues Handlungsfeld Wasser



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



**qualitas** gibt es auch als E-Paper unter [www.q-s.de/qualitas](http://www.q-s.de/qualitas).



