



Salmonellenmonitoring

1.095.526

Gesamtanzahl der Proben

15.072

Anzahl der teilnehmenden
Mastbetriebe

12.948

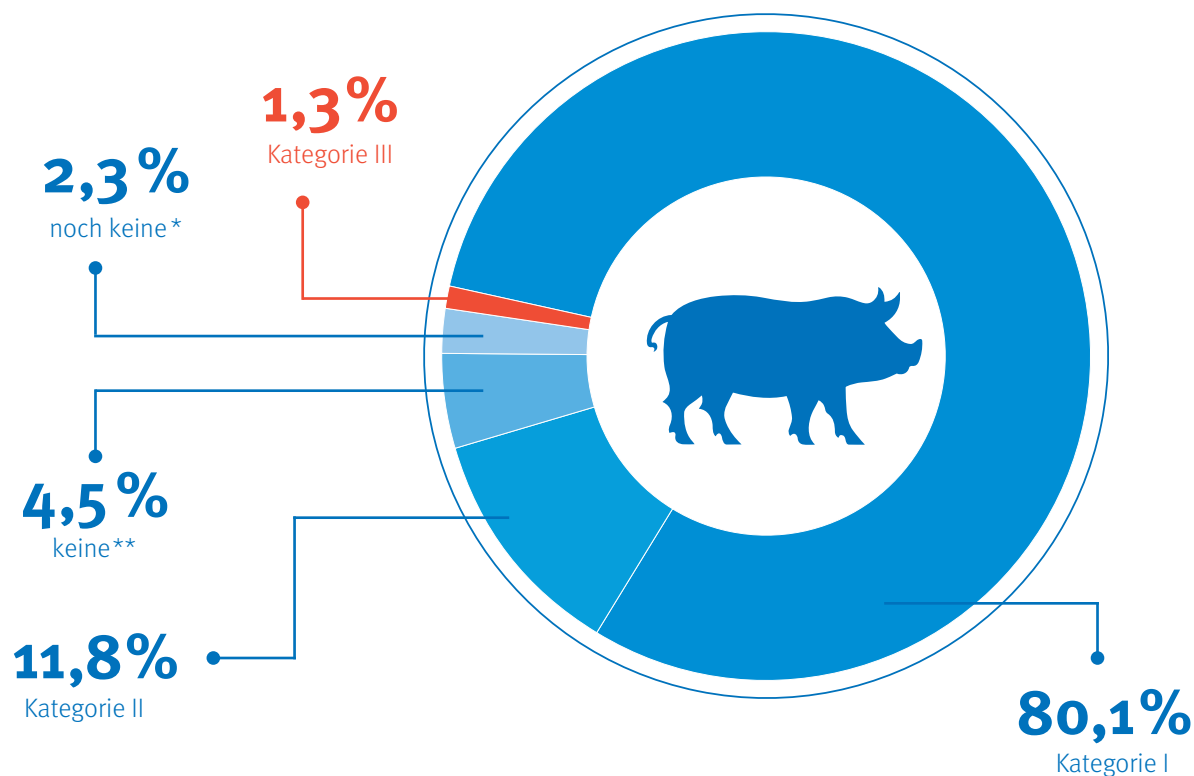
Betriebe in der
bestmöglichen Kategorie I
(geringes Salmonelleneintragsrisiko)

Stand: 1. Mai 2026

Das Risiko sinkt

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 Produktionskette für Fleisch – eingestuft. Eine so geringe Anzahl an QS-Betrieben mit hohem Salmonellenrisiko gab es noch nie seit Einführung des Monitorings im Jahr 2003.

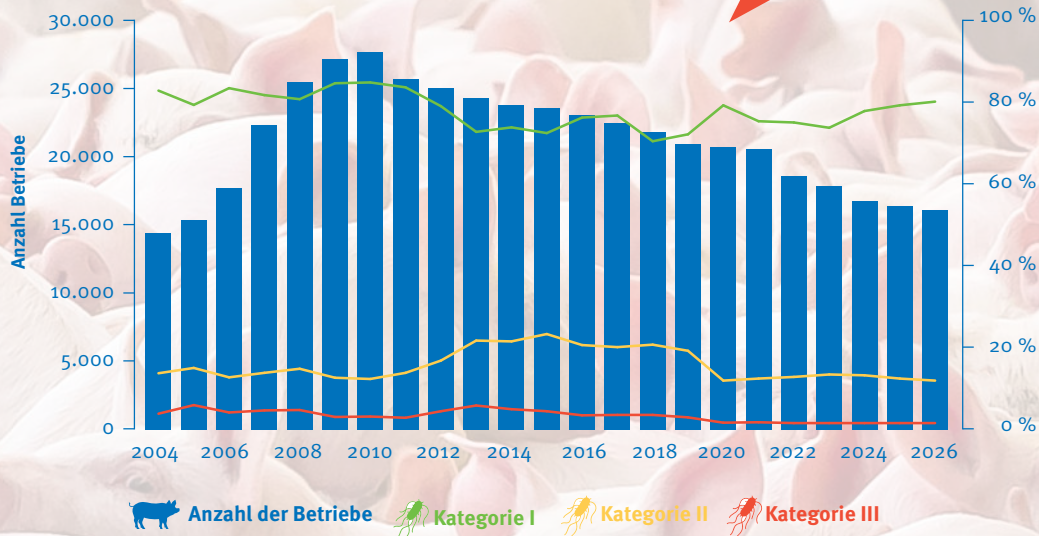
KATEGORISIERUNG: SCHWEINEHALTENDE BETRIEBE IM SALMONELLEN- MONITORING



* Neu angemeldete Betriebe, denen die Erstkategorisierung noch bevorsteht.

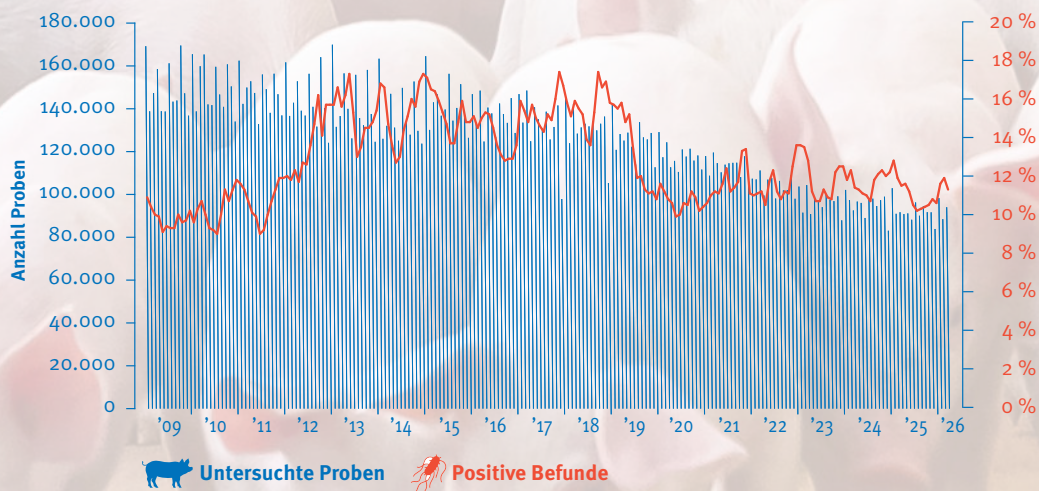
** Betriebe, die ihr Probensoll nicht erfüllt haben. Sie haben keine Lieferberechtigung ins QS-System.

SALMONELLENKATEGORIEN DEUTSCHER QS-BETRIEBE



Über den Zeitraum von 2004 bis 2026 zeigt sich: Das Monitoring liefert ein kontinuierliches Lagebild und eine dauerhafte Vergleichbarkeit. Auch bei sinkender Anzahl der Betriebe bleibt der Anteil der Kategorie-I-Betriebe kontinuierlich hoch. Die Anzahl der Betriebe in der Kategorie III ist dauerhaft niedrig.

PROBENAUSWERTUNG DER JAHRE 2009 BIS MÄRZ 2026



Die Kategorien sind eine Risikoeinstufung und zeigen, wie hoch das Risiko ist, dass Mastschweine Salmonellen in die Produktionskette eintragen. Kategorie I bedeutet niedriges/geringes Risiko, Kategorie II mittleres Risiko, Kategorie III hohes Risiko.