

Bericht 2011 - Ausblick 2012

Lebensmittel aus guten Händen



→ Systempartner Fleisch und Fleischwaren

Stufe	insgesamt	davon Ausland
Futtermittelwirtschaft	106.194	7.397
Futtermittelherstellung	3.263	395
Einzelfutterherstellung ¹	1.136	82
Mischfutterherstellung ²	1.252	261
Handel, Transport, Lagerung	875	52
Landwirtschaft	77.124	6.549
Rinderhaltung	30.595	6
Schweinehaltung	42.570	5.045
Geflügelmast	3.959	1.498
Tiertransport	1.700	86
Schlachtung/Zerlegung	396	42
Verarbeitung	261	9
Lebensmitteleinzelhandel ³	23.450	316

¹ Inklusive 25 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller

² Inklusive 531 fahrbare Mahl- und Mischanlagen

³ Inklusive 142 Betriebe Fleischgroßhandel

→ Lieferberechtigt über Anerkennungen

Land Anzahl Standorte

Futtermittel

Belgien		112 ²	
Niederlande		184	Einzelfuttermittelherstellung
		1.207	Handel, Transport, Lagerung von Futtermitteln
Österreich		15 ²	
Großbritannien		16 ²	
Frankreich		7 ²	

Ferkel, Mastschweine, Schweinefleisch

Belgien		2.174 landwirtschaftliche Betriebe ¹	57 Schlacht-/Zerlegebetriebe ¹
		614 landwirtschaftliche Betriebe ²	
Dänemark		7.443 landwirtschaftliche Betriebe ¹	15 Schlacht-/Zerlegebetriebe ¹
Niederlande		4.296 landwirtschaftliche Betriebe ²	19 Schlacht-/Zerlegebetriebe ²
			

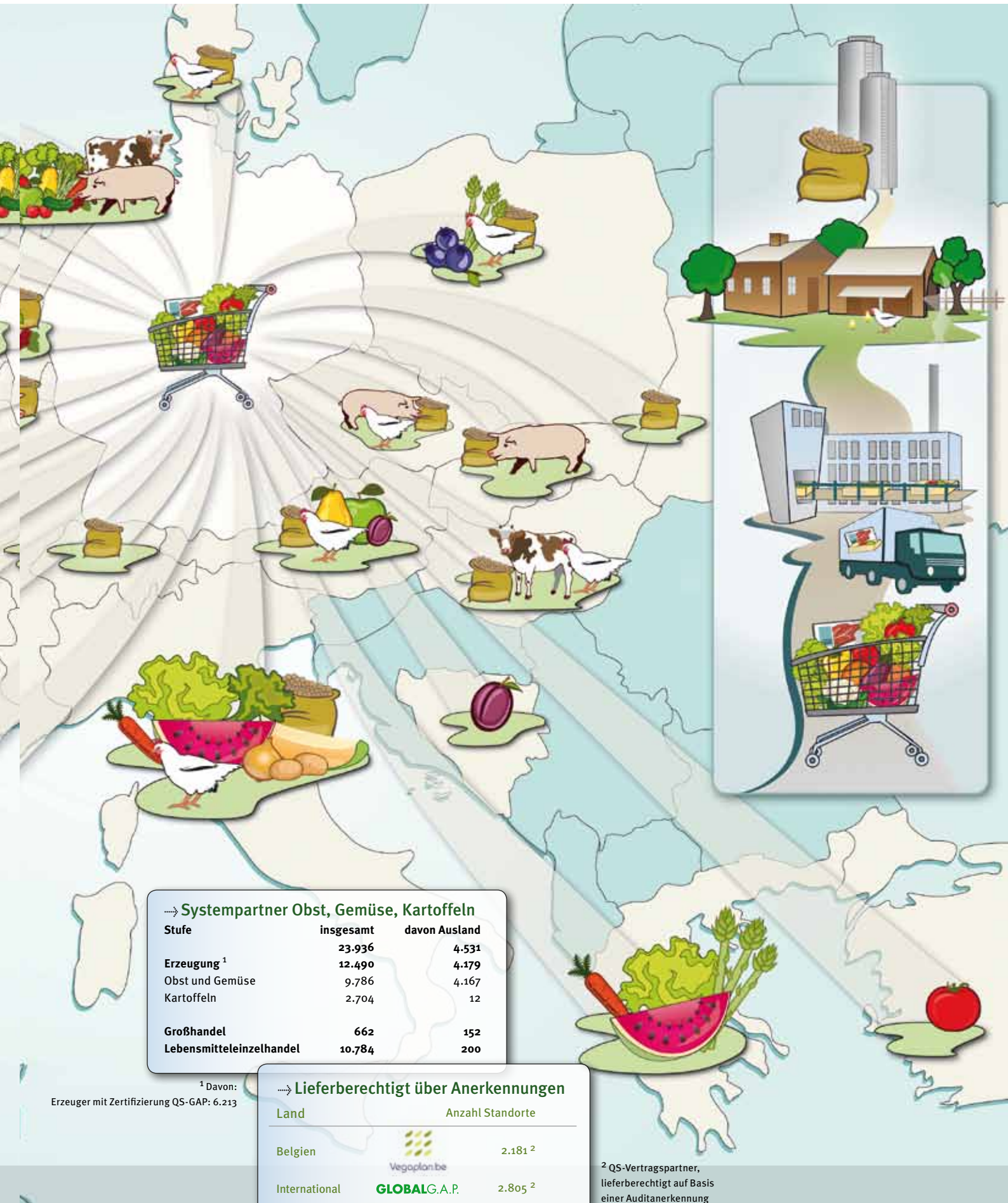
Schlachtkühe

Deutschland	QM-Milch	29.214 ²
-------------	-----------------	---------------------

¹ Lieferberechtigt auf Basis einer Systemanerkennung

² QS-Vertragspartner, lieferberechtigt auf Basis einer Auditoranerkennung





→ Systempartner Obst, Gemüse, Kartoffeln

Stufe	insgesamt	davon Ausland
Erzeugung¹	23.936	4.531
Obst und Gemüse	9.786	4.167
Kartoffeln	2.704	12
Großhandel	662	152
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200

¹ Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.213

→ Lieferberechtigt über Anerkennungen

Land	Anzahl Standorte
Belgien	2.181 ²
International	2.805 ²



² QS-Vertragspartner, lieferberechtigt auf Basis einer Auditoranerkennung



Markus Mosa

Vorsitzender der Gesellschafterversammlung
und des Kuratoriums der
QS Qualität und Sicherheit GmbH

Eigenständig, neutral, unabhängig

Das Jahr 2011 brachte für QS das erste runde Jubiläum: Seit zehn Jahren trägt die Wirtschaft in QS ein eigenständiges, unabhängiges Qualitätsprüfsystem für die Lebensmittelproduktion und den Lebensmittelhandel. In dieser Zeit haben die Beteiligten ein stufenübergreifendes System zur zertifizierten Kontrolle der Lebensmittelsicherheit aufgebaut, das seine Funktionsfähigkeit auch im Jubiläumsjahr bei der Aufklärung von Dioxinfunden in Futtermitteln unter Beweis stellte. Das Erreichte bot wahrlich Grund genug, im vorigen Herbst auf der Ernährungsmesse Anuga in Köln gemeinsam mit Förderern und Wegbegleitern 10 Jahre QS zu feiern.

Doch die Zeit steht nicht still. Der Bundesbeauftragte für die Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung hat im vergangenen Jahr die Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland untersucht. Das Gutachten empfiehlt, die Erkenntnisse privatwirtschaftlich organisierter Qualitätssicherungssysteme für die staatliche Überwachung nutzbar zu machen. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Kooperation von QS mit der amtlichen Überwachung sinnvoll und vorstellbar. Eines ist jedoch festzuhalten: Der Wert des QS-Systems besteht in seiner Eigenständigkeit, Unabhängigkeit und Neutralität. Darum muss und wird QS wirtschaftsgetragen, unabhängig und frei von staatlichen Eingriffen sein und bleiben. Dieser Zielsetzung verpflichtet, wird QS sich auch in Zukunft konsequent weiter entwickeln.

Markus Mosa



Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer der
QS Qualität und Sicherheit GmbH

Ein neues Kapitel

Die Akzeptanz und das Vertrauen der Verbraucher sind unverzichtbare Grundlage für den Erfolg von QS. Mit *QS-live* schlagen wir darum ein neues Kapitel der Kommunikation auf. Die EU-geförderte Informationskampagne rückt den Verbraucher in den Mittelpunkt. Im Internet, in den sozialen Netzwerken, vor Ort in den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und mit einer Roadshow wird QS die Konsumenten deutschlandweit über die lückenlose Qualitätssicherung durch das QS-System informieren. Die mit 1,5 Millionen Euro ausgestattete Kampagne wird den Bekanntheitsgrad und die Marktdurchdringung von QS weiter erhöhen und das Vertrauen der Verbraucher in das Qualitätssicherungssystem der Wirtschaft stärken.

QS intensiviert nicht nur die Ansprache der Verbraucher. Mit der Einführung eines Antibiotikamonitorings in der Geflügel- und Schweinehaltung im Laufe des Jahres 2012 greifen wir eine Diskussion auf, die aktuell die Fachwelt aber auch viele Konsumenten bewegt. In Abstimmung mit den Fachbeiräten für Geflügel und Fleisch wird QS um ein neues, wesentliches Element erweitert. Wir werden einen Maßstab setzen, der zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes beiträgt. Einmal mehr handelt QS flexibel, rasch und zielgerichtet, um die Qualität unserer Lebensmittel umfassend zu sichern.

Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Inhalt

Handlungsfelder 2012

Antibiotikamonitoring	S. 6
Spotaudits	S. 7
Nachhaltigkeit	S. 8
Logistik	S. 9
QS-live	S. 10

Was uns 2011 bewegte

Aus den Systemketten	S. 12
10 Jahre QS	S. 20
Krisenmanagement	S. 22
QS macht Schule	S. 24

Zahlen und Fakten

Fleisch und Fleischwaren	S. 25
Obst, Gemüse, Kartoffeln	S. 32



Antibiotika QS-Monitoring schafft Fakten

„Mit unserem Antibiotikamonitoring schaffen wir eine belastbare und umfassende Datengrundlage, einerseits um den tatsächlichen Verbrauch wirtschaftsseitig vollständig darzustellen, andererseits um – wo notwendig – über Beratungsmaßnahmen eine Optimierung und Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes zu erreichen.“

(Thomas May, verantwortlich für das Antibiotikamonitoring im QS-System)

„Eine flächendeckende Analyse des Antibiotikaeinsatzes aus der Dokumentation in den Bestandsbüchern der Betriebe ist möglich. Leider wurde das bisher noch nie durchgeführt und der ganze Dokumentationsaufwand schien nur für den Aktenordner zu sein. Wir müssen diese Daten transparent gestalten, damit wir selbst in der Urproduktion erkennen können, wo steht die Branche und wo steht der einzelne Betrieb und Tierarzt in diesem System. Ist er schlechter als der Durchschnitt oder besser? Daraus ließe sich sehr schnell für den einzelnen Betrieb Handlungsbedarf ableiten. Risiken ließen sich schneller als bisher erkennen und beheben.“

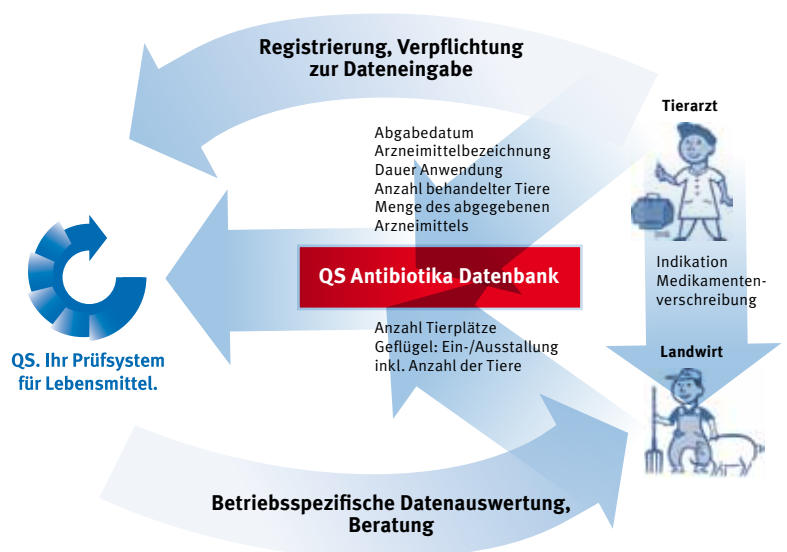
(Dr. Hans-Joachim Götz, Präsident des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte (bpt))

Losgelöst von aktuellen Diskussionen, haben die Fachbeiräte im QS-System bereits im vergangenen Jahr die Einführung eines Antibiotikamonitorings vorbereitet. Ziel ist es, eine Datengrundlage zu schaffen, um den Antibiotikaeinsatz zu optimieren

und das Resistenzrisiko in der Tierhaltung zu minimieren.

Im April 2012 wurde damit begonnen, alle Antibiotikaverschreibungen in der Geflügelhaltung in einer zentralen Datenbank zu erfassen. Im Herbst 2012 wird das Programm auf die Schweinemast ausgeweitet. Tierhalter im QS-System dürfen dann nur noch Antibiotika von Tierärzten beziehen, die sich verpflichtet haben, alle Verschreibungen an die Datenbank zu melden.

Die Auswertung und der überbetriebliche Vergleich der Daten ermöglichen eine fachgerechte Darstellung der aktuellen Situation. Betriebe, die überdurchschnittlich viel oder oft Antibiotika einsetzen, werden erkannt. Sie müssen Maßnahmen ergreifen, um den Einsatz zu verringern. Grundlage dafür ist eine zusätzliche Beratung in Fragen der Betriebshygiene, der Haltungsbedingungen und des Gesundheitsmanagements.



10 Jahre QS: Meilensteine 2001 bis 2011



→ **Oktober 2001: Gründung der QS Qualität und Sicherheit GmbH**
Am 13. Oktober 2001 treffen Vertreter aller Stufen der Fleischproduktion zusammen, um als Gesellschafter gemeinsam den Gründungsvertrag der QS Qualität und Sicherheit GmbH zu unterzeichnen.



→ **Februar 2002: Erster Vertrag mit einem teilnehmenden Systempartner**
Erster QS-Vertragspartner ist Westfleisch. Das erste QS-Audit findet bei einem Schweinemastbetrieb statt, der nach erfolgreicher Auditierung über den Bündler Westfleisch am QS-System teilnimmt. Diesem ersten Betrieb folgten bis heute rund 90.000 landwirtschaftliche Betriebe, die über einen Bündler am QS-System teilnehmen.

Spotaudits Unangekündigte Kontrollen vor Ort



„Die Fachbeiräte haben beschlossen, ab 2013 unangekündigte Spotaudits im QS-System einzuführen. Die organisatorischen Voraussetzungen hierfür zu schaffen und alle Beteiligten richtig einzubinden, das sind unsere Herausforderungen für 2012.“

(Dr. Alois Fenneker, verantwortlich für Zertifizierungsstellen und Labore im QS-System)

Kein System ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Unangekündigte Kontrollen tragen dazu bei, Verbesserungspotenziale offen zu legen. Aus diesem Grund werden ab 2013 im QS-System unangekündigte Spotaudits für alle Systempartner eingeführt. Sie werden im Zeitraum zwischen zwei regulären Systemaudits durchgeführt. In der Geflügelwirtschaft fiel der Startschuss auf Initiative der Branche schon früher: Zwischen Februar und Dezember 2012 werden hier zusätzlich 1.200

unangekündigte Spotaudits stattfinden.

Spotaudits setzen einen besonderen Schwerpunkt auf die Überprüfung der Situation im Stall und auf dem Betriebsgelände. Kontrolliert werden Aspekte wie Rückverfolgbarkeit, Tierschutz und Hygiene. Die Einzelheiten der Umsetzung werden derzeit erarbeitet. Hierzu zählen die Festlegung relevanter Kriterien für die einzelnen Stufen der Systemkette sowie die Erstellung spezieller Spotaudit-Checklisten. Auch Prüfsystematik, Leitfäden und Datenbankanwendungen werden angepasst.



→ **September 2002: Erste Produkte mit QS-Prüfzeichen im Einzelhandel**
„Vom Landwirt bis zur Ladentheke“: Kein Jahr nach der Gründung des QS-Systems, im September 2002, ist es dann so weit, erste Fleischprodukte mit QS-Prüfzeichen sind im Handel erhältlich. Heute sind Produkte mit dem QS-Prüfzeichen in mehr als 23.000 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels verfügbar.



→ **Februar 2003: Dioxinbelastete Futtermittel**
In Grünmehlpellets und Zuckerrübenschnitzeln werden erhöhte Dioxingehalte festgestellt. Ursache: Fehler in einer Trocknungsanlage.

Nachhaltigkeit in der Systemkette Fleisch Hot-Spots gemeinsam angehen

„2011 haben wir die Nachhaltigkeits-Hot-Spots für die Wertschöpfungskette am Beispiel Schweinefleisch ermittelt. Jetzt geht es darum, die Maßnahmen zu identifizieren, die von der ganzen Kette gemeinsam angepackt werden. Es gilt, Werteverluste in einer werthaltigen Produktionskette zu vermeiden.“

(Dr. Alexander Hinrichs, Koordinator der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit im QS-System)

„Die Auswirkungen in Sachen Nachhaltigkeit sind komplex: Solche Dinge sind nur durch Kooperation und Netzwerke lösbar. Alle in der Kette sind gefordert, alle sind an bestimmten Stellen betroffen, alle müssen mit anpacken um einen durchgängigen roten Faden der Nachhaltigkeit zu erreichen.“

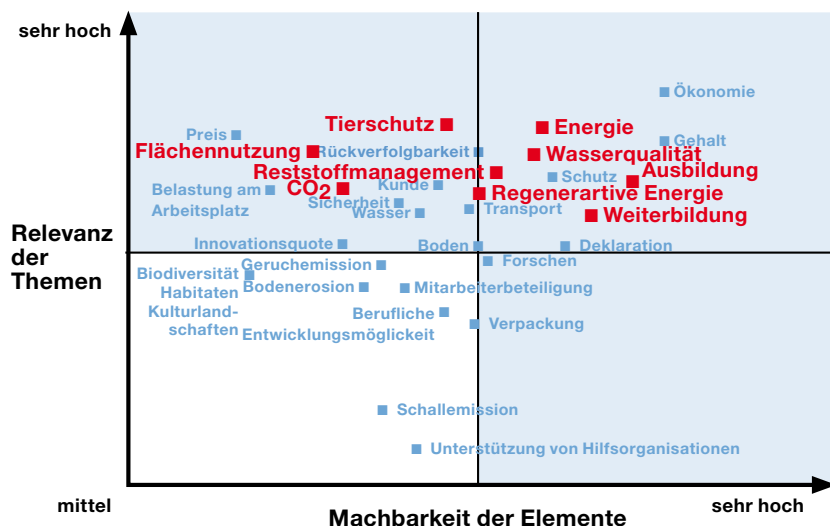
(Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH)

Wie kann eine Fleischproduktion aussehen, die die Nachfrage einer wachsenden Weltbevölkerung deckt und gleichzeitig in Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt steht? Diese zentrale Frage stellen sich die Teilnehmer der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit. Ihre Überzeugung ist, dass nur ein gemeinsames Vorgehen aller Partner in der Kette zu einer erfolgsversprechenden Antwort führen kann. In einer von QS beauftragten Hot-Spot-Analyse der Wertschöpfungskette Schweinefleisch wurden die sieben relevantesten Nachhaltigkeitselemente identifiziert, die von der Kette vordringlich und gemeinsam angepackt werden sollen:

- **Tierschutz/Tiergesundheit/Tiergerechtigkeit**
- **Emission klimaschädlicher Gase**
- **Flächennutzung**
- **Mitarbeiterqualifikation und Management**
- **Reststoffmanagement/Reduktion von Verlusten und Abfällen**
- **Energieeinsatz/Regenerative Energien**
- **Wassermanagement/-qualität**

Jetzt geht es darum, die wirkungsvollsten Stell-schrauben innerhalb dieser sieben Handlungsfelder auszumachen. Entscheidend dabei ist, dass die umzusetzenden Maßnahmen von allen mitgestaltet werden und jeder seinen Beitrag zur Zielerreichung leistet.

Ergebnisse der Hot-Spot-Analyse Schweinefleisch (gemittelte Bewertung aller befragten Experten)



Quelle: Prof. Dr. Rainer Doluschitz et al., Universität Hohenheim

→ **April 2003: Start des Salmonellenmonitorings**
Um der Salmonellengefahr besser zu begegnen, müssen sich Schweinemastbetriebe im QS-System seit April 2003 am Salmonellenmonitoring beteiligen. Seit der Einführung des Salmonellenmonitorings wurden bis heute insgesamt fast 10 Mio. Proben gezogen, analysiert und in der Datenbank des QS-Systems erfasst.



→ **September 2003: Das Ereignis- und Krisenmanagement wird eingerichtet**
Um die Kette der beteiligten Systempartner und die Verbraucher am Ende der Kette noch besser zu schützen, richtet QS ein Ereignis- und Krisenmanagement ein. Alle Systempartner werden verpflichtet, jeden Betriebsvorfall, der als kritisches Ereignis eingestuft wird, unmittelbar an QS zu melden. So hat QS die Möglichkeit, bei Vorfällen schnell zu reagieren, das Unternehmen bei der Problemlösung zu unterstützen und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten – gegebenenfalls auch durch die Sperrung eines Systempartners.

Logistik in der Systemkette Obst und Gemüse

Tierschutz und Tiergerechtigkeit

Die Partner im QS-System sind sich einig, dass Fragestellungen und Herausforderungen rund um das Thema „Tierwohl“ aktiv aufgegriffen werden müssen. Es bedarf eines breiten Konsens und flächendeckender Lösungen. Dazu müssen Prioritäten gesetzt und gemeinsame Ziele formuliert werden – eine offene Diskussion ohne politische oder ideologische Einschränkungen ist nötig. Die Mitglieder der Fachbeiräte im QS-System arbeiten aktuell an verschiedenen Lösungsalternativen. Bezüglich der Nutzung eines „Tierwohl“-Labels und des QS-Prüfzeichens auf Verpackungen gilt: Eine gleichzeitige Auslobung ist nur möglich, wenn jegliche Irreführung und Täuschung des Verbrauchers ausgeschlossen ist.



„Mit seinem Beschluss, die Logistik in das QS-System einzubeziehen, hat der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln die Grundlage dafür geschaffen, die Lieferkette nahtlos zu schließen. Wir arbeiten daran, diesen Beschluss zügig und praxisorientiert umzusetzen.“

(Wilfried Kamphausen, verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln im QS-System)

Die Zertifizierung der Logistik-Dienstleister wird einen wichtigen Beitrag dazu leisten, die Produktsicherheit und zügige Rückverfolgbarkeit im QS-System zu jedem Zeitpunkt zu gewährleisten.



Die Anforderungen, zu deren Einhaltung sich die Spediteure verpflichten, umfassen neben dem Transport auch die Prozesse in den Umschlaglagern. Ein besonderer Fokus richtet sich auf die Einhaltung der Hygieneanforderungen – egal ob auf dem LKW oder im Lager.

Im März 2012 hat der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln ein erstes Konzept verabschiedet und damit den Startschuss gegeben. Zur praxisgerechten Ausarbeitung des Konzeptes werden nun Expertengespräche und Probeaudits durchgeführt. Darüber hinaus werden die Einzelheiten der organisatorischen Umsetzung erarbeitet.



→ Januar 2004: fehlende BSE-Tests

Auf mehreren Schlachthöfen mit QS-Zulassung werden einzelne Tiere fälschlicherweise nicht getestet. Es handelt sich um menschliches Versagen.

→ Januar 2004: foodwatch-Report zu QS

foodwatch veröffentlicht einen ausführlichen Bericht zum QS-System und kritisiert Lücken. QS nimmt die Kritik konstruktiv auf und legt konkrete Verbesserungsmaßnahmen vor.



→ Februar 2004: Gründung der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Nach der erfolgreichen Etablierung des QS-Systems für die Fleischerzeugung wird der Ruf laut nach einer vergleichbaren Qualitätssicherung für Obst und Gemüse – die Gründung der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH erfolgt. Im Februar 2004 ist es dann so weit. Fortan können sich auch Erzeuger, Großmarkt und Einzelhandel im Obst- und Gemüsesektor für die Qualitätssicherung mit QS-Prüfzeichen entscheiden.

QS-live Initiative Qualitätssicherung

Worum gehts?

„QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ ist eine EU-geförderte Informationskampagne. Sie richtet sich in erster Linie an Verbraucher. Aber auch Systempartner, im Besonderen die Mitarbeiter des Lebensmitteleinzelhandels, werden angesprochen. Die Kampagne informiert in den nächsten drei Jahren deutschlandweit über das stufenübergreifende Prüfsystem. Themen rund um Qualität, Sicherheit und Hygiene bei der Produktion und Vermarktung von Fleisch, Obst und Gemüse werden anschaulich vermittelt. Die Mitglieder der „Initiative Qualitätssicherung“ stehen stellvertretend für 130.000 Systempartner. Sie liefern aus erster Hand Informationen zu „ihrer“ Stufe der Systemkette. Der Verbraucher erfährt, welche Kontrollen an welcher Stelle der Lebensmittelproduktion greifen und wie sich alle Beteiligten tatkräftig für Qualität und Lebensmittelsicherheit einsetzen.

Was soll erreicht werden?

Ziel ist es, das Verbrauchervertrauen in die lückenlose qualitätsgesicherte Herstellung der mit dem QS-Prüfzeichen ausgezeichneten Lebensmittel zu stärken und das Prüfzeichen als verlässliche Orientierungshilfe beim Einkauf zu verankern. Zusätzlich soll das Bewusstsein der Verbraucher für den korrekten Umgang mit frischen Lebensmitteln geschärft werden.



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union

Wie wirds gemacht?

Im Zentrum der Informationskampagne steht die interaktive Plattform www.qs-live.de. Dort berichten „echte“ Menschen auf interessante und leicht verständliche Art und Weise über ihren ganz persönlichen Einsatz für sichere Lebensmittel. So wird das Informationsbedürfnis der Verbraucher mit der Wissensvermittlung zum QS-System vernetzt. Das umfangreiche Infotainment-Angebot bietet neben einem Blog verschiedene Aktionen und Gewinnspiele sowie Rezepte und Tipps zur Warenkunde.

2011/2012

QS-live beim Verbraucher – Identität verankern

Unter dem Kampagnendach „QS-live“ erhält das QS-System Profil. Die Protagonisten der Initiative Qualitätssicherung geben „Live“-Einblicke in ihre Lebens- und Arbeitswelten und liefern Themen für die Internetplattform „QS-live.de“. Die Website bietet einen abwechslungsreichen Mehrwert in Form von Informationen, Gewinnspielen, Downloads und verbrauchernahen Services. Online-Kooperationen mit Dritten (z. B. Kochwebsites oder spezielle Onlineangebote für Hausfrauen) komplettieren das Angebot.



→ Juni 2004: Gründung der QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH
Um den speziellen Belangen der Geflügelwirtschaft besser gerecht zu werden, entsteht im Juni 2004 die QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH. Wie im Rotfleischsektor etabliert sich das QS-System auch hier schnell.



→ Oktober 2004: Gründung der European Meat Alliance
Damit Warenströme mit vergleichbarer Qualitätssicherung fließen können, schließen sich die Qualitätssicherungssysteme aus Dänemark, Belgien, den Niederlanden und Deutschland zur European Meat Alliance (EMA) zusammen. Ziel ist es, durch gegenseitige Anerkennungen einen systemüberschreitenden Warenverkehr zu ermöglichen.



2012/2013

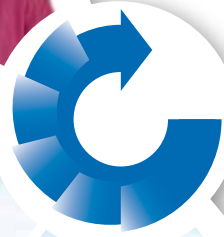
QS-live im Handel - Schnittstelle zum Verbraucher

Der Lebensmitteleinzelhandel wird aktiv in die Kampagne eingebunden. Praxisnahe Informationen für Auszubildende und Mitarbeiter im Verkauf fördern deren Know-how in Sachen Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit. Bei Aktionen in Lebensmittelmärkten können sie dieses Wissen im direkten Kundenkontakt einsetzen. Die Website „QS-live.de“ wird diese Maßnahmen im Handel begleiten.

2013/2014

QS-live on tour – Qualitätssicherung vor Ort

Die Roadshow „QS-live on tour“ informiert Verbraucher mit verschiedenen „Live“-Modulen über das QS-System und das QS-Prüfzeichen. Für die Zielgruppe der jungen Erwachsenen wird die interaktive Internetplattform „QS-live.de“ zum Ausgangsmittel für zielgruppenaffine Social-Media Aktivitäten ausgebaut.



QS-live

INITIATIVE
QUALITÄTSSICHERUNG



→ **November 2004: Dioxinbelastete Futtermittel**
Kartoffelschalen aus der Pommes-Frites-Produktion (NL) sind mit Dioxin belastet. Ursache: In Mergelkleie (Tonerde), die als Trennmittel eingesetzt wird, ist Dioxin enthalten.

→ **November 2004: Tierische Bestandteile in Futtermitteln**
Bei Rübenmelasseschnitzeln werden Spuren tierischer Bestandteile gefunden.



→ **Januar 2005: EU-Basisverordnung 178/2002 tritt in Kraft**
Im Januar 2005 tritt die EU-Verordnung 178/2002 in Kraft. Die darin geforderte Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit sind entscheidende Kriterien des QS-Systems. Die Wirtschaftsbeteiligten sind für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich und nutzen die QS-Systematik für die konsequente Umsetzung und Dokumentation.

Aus den Systemketten



13 QS - Bericht 2011 Ausblick 2012

Kuratorium

Das Kuratorium der QS Qualität und Sicherheit GmbH kam im Jahr 2011 zu zwei Sitzungen in Berlin zusammen. In einer außerordentlichen Sitzung im Mai wurde insbesondere über den Dioxin-Vorfall im Januar und die Konsequenzen für das QS-System beraten. Themen der ordentlichen Sitzung des Kuratoriums im November waren die gemeinsamen Aufgaben und Lösungsansätze für den Tierschutz, Zoonosen sowie Qualitätssicherungsaspekte bei Obst und Gemüse.



Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch „Erfolgsgeschichte QS fortschreiben“

Das Jubiläumsjahr begann für QS mit einem Paukenschlag.

Die Dioxinfunde in Futtermitteln zu Beginn des Jahres 2011 wurden zur Bewährungsprobe. Heute können wir das Fazit ziehen: Das QS-System hat in der Krise funktioniert. Ein QS-Systempartner hat die Dioxinbelastung festgestellt und gemeldet, das Problem wurde mit der Rückverfolgung in der Lieferkette eingegrenzt, notwendige Konsequenzen sind zügig umgesetzt worden.

Der Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch hat gemeinsam mit dem Fachbeirat Geflügel bereits im Januar 2011 Verbesserungsmaßnahmen diskutiert und beschlossen. Hierzu zählen die vollständige Trennung der Warenströme und die Pflicht zur Freiprobung von Fettsäuren und Mischfetten. Im Januar 2012 haben wir mit der Zuordnung von Mischfuttermittellieferungen zu den VVVO-Nummern der belieferten landwirtschaftlichen Betriebe begonnen. Damit wird das Ereignis- und Krisenmanagement im QS-System wieder ein Stück besser, weil der Kreis belieferten Betriebe schneller und enger eingegrenzt und damit die Herkunftssicherung weiter verbessert werden kann.

Aktuell stehen weitere Aufgaben auf der Agenda: Das Antibiotikamonitoring, abgestimmte Nachhaltigkeitsinitiativen und die Weiterentwicklung des Tierschutzes sind Themen, denen sich die Branche gemeinsam stellt und für die praktikable Lösungen gesucht werden. Wenn solche Aufgaben auch zukünftig gemeinsam angegangen werden, können wir die Erfolgsgeschichte von QS fortschreiben.

Franz-Josef Möllers, Vorsitzender des Fachbeirates Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch und Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes e.V.

→ Januar-März 2005: Internationale Harmonisierung

Um die Harmonisierung nationaler Standards voranzutreiben, schließt QS gegenseitige Vereinbarungen mit dem QSG-Standard aus Dänemark, dem Certus-System und dem GMP-Standard aus Belgien sowie den Standards IKB und GMP+ aus den Niederlanden. Aktuell sind es insgesamt 13 Standardgeber, mit denen QS Anerkennungsverträge unterzeichnet hat.

→ März 2005: Start des Rückstandsmonitorings bei Obst und Gemüse

Mit dem Beginn des Rückstandsmonitorings für Obst, Gemüse und Kartoffeln im März 2005 etabliert QS ein wirkungsvolles System der regelmäßigen Produktkontrollen auf allen Stufen. Seit August 2006 überprüft QS außerdem die Arbeit der Labore: Nur wer jährlich an den stattfindenden Laborkompetenztests teilnimmt, darf im QS-System Laboranalysen erstellen.





Fachbeirat Geflügel
**„Mit Antibiotikamonitoring
 und Spotaudits
 Meilensteine setzen“**

Mit richtungsweisenden
 Entscheidungen gehen wir voran.
 Auch 2011 hat der Fachbeirat

Geflügel wichtige Meilensteine gesetzt: Die Einführung des Antibiotikamonitorings und die Durchführung unangekündigter Spotaudits bei Geflügelhaltern im QS-System.
 In unserer Dezembersitzung haben wir beschlossen, 2012 ein umfassendes Antibiotikamonitoring im QS-System einzuführen. Damit wird eine belastbare überbetriebliche Datengrundlage für eine sachliche Diskussion geschaffen. Gleichzeitig werden wir Handlungsbedarf auf den Betrieben erkennen und Maßnahmen ergreifen, die helfen, den Einsatz von Antibiotika zu optimieren und die Gefahr von Antibiotikaresistenzen zu reduzieren. Der entsprechende Leitfadens ist im März 2012 in Kraft getreten.
 Unangekündigte Spotaudits sollen ab 2013 auf allen Stufen des QS-Systems eingeführt werden. Die Geflügelwirtschaft macht dabei den Anfang. Bis Dezember 2012 werden Auditoren auf etwa 1.200 Betrieben besonders Kriterien zum Tierschutz, der Hygiene und der Lagerung von Arzneimitteln überprüfen.
 Damit stellt sich die Geflügelwirtschaft ihrer Verantwortung gegenüber den Konsumenten und der Gesellschaft. Gemeinsam packen wir die Herausforderungen an: Für gesunde Tiere und zuverlässige Lebensmittel.

Werner Hilse, Vorsitzender des Fachbeirates Geflügel und Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes e. V.



Fachbeirat Obst,
 Gemüse, Kartoffeln
**„In der Krise zur
 Aufklärung beitragen“**

Die EHEC-Krise im Frühjahr
 2011 war eine Belastungsprobe
 für die betroffene Wirtschaft:

Lebensmitteleinzelhändler, Erzeuger, Großhändler und für QS. Im Ergebnis bleibt festzuhalten, dass das Ereignis- und Krisenmanagement im QS-System funktioniert hat. Der gesamte Obst- und Gemüsektor konnte von schnellen und umfassenden Informationen profitieren. Die Konsequenzen aus den Geschehnissen wurden umgehend gezogen und in den QS-Leitfäden berücksichtigt.
 Im Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln haben wir mikrobiologische Risiken noch stärker in den Blick genommen: Produkte mit erhöhtem Risiko müssen künftig engmaschiger kontrolliert werden. Dazu haben wir den Leitfaden Bearbeitung erarbeitet und verabschiedet. Er ist zum 1. Januar 2012 in Kraft getreten und definiert unter anderem strenge Hygieneanforderungen. Außerdem verpflichtet er die Betriebe, ein mikrobiologisches Monitoring umzusetzen. Dies gilt in besonderem Maße auch für Sprossen und Keimlinge. Hier schauen wir in Zukunft besonders genau hin.
 Gemeinsam werden wir auch in Zukunft wieder tatkräftig daran arbeiten, frisches und verarbeitetes Obst und Gemüse noch sicherer zu machen. Zu diesem Zweck nehmen wir wie gewohnt alle Herstellungs- und Vermarktungsprozesse gründlich unter die Lupe.
 Dazu gehört auch der Beschluss Logistikdienstleister in das QS-System mit aufzunehmen. Damit die Kette lückenlos geschlossen wird – vom Erzeuger bis zur Ladentheke.

Ulrich Schopohl, Vorsitzender des Fachbeirates Obst, Gemüse, Kartoffeln und Bereichsleiter Strategische Qualitätssicherung der REWE Group

→ **Oktober 2005: Wechsel des QS-Prüfzeichens**
 Das QS-Prüfzeichen bekommt einen neuen Look. Heraus kommt im Oktober 2005 das heute noch verwendete „Stufensymbol“: Der Pfeil mit den fünf Abschnitten steht für die stufenübergreifende Prüfung der Lebensmittel „vom Landwirt bis zur Ladentheke“.



→ **Januar 2006: Bleibelastetes Futtermittel**
 Bei Mineralfuttermitteln werden Bleigehalte nachgewiesen, die den zulässigen Höchstgehalt überschreiten. Die Ursache liegt bei Calciumcarbonat aus einem Kalkbruch.



Futtermittelwirtschaft



Sicherheitsniveau weiter erhöht

Einwandfreie Futtermittel sind die Grundlage für die Produktion sicherer Lebensmittel tierischer Herkunft. Dioxinfunde in Mischfett zu Beginn des Jahres 2011 haben Fragen aufgeworfen. Die Aufgabe, das QS-System künftig noch besser gegen Schwachstellen zu schützen, bestimmte im vergangenen Jahr unser Handeln.

Mit zwei vorgezogenen Revisionen zum 1. März und 1. Juli 2011 wurden zügig erste Konsequenzen gezogen, die die Anforderungen deutlich über die gesetzlichen Vorgaben heben. Seither muss die Futtermittelproduktion von der Herstellung anderer Produkte strikt getrennt erfolgen. Die Anforderungen an die Herkunftssicherung der Einzelfuttermittel wurden ausgeweitet. Seit Anfang 2012 muss zudem jede Mischfutterlieferung eindeutig dem belieferten landwirtschaftlichen Betrieb zugeordnet werden. Für das Futtermittelmonitoring wurden neue Kontrollpläne eingeführt und die vorhandenen überarbeitet. Fettsäuren und Mischfette dürfen nur noch in Verkehr gebracht werden, nachdem

ihre Unbedenklichkeit festgestellt wurde. Für die Probenahme, den Versand an das Labor und die Erfassung der Analyseergebnisse gelten enge Fristen.

Internationale Vernetzung ausgebaut

Futtermittelsicherheit darf nicht an der Landesgrenze enden. Damit die Lehren aus dem Dioxin-Ereignis nicht in einen nationalen Sonderweg münden, forciert QS den internationalen Austausch. Im Juni 2011 trafen sich die Standardgeber GMP+ International (Niederlande), Ovocom (Belgien), AIC (Großbritannien) und QS, um Erfahrungen zu teilen und die Kommunikation in Krisenfällen auszubauen. GMP+ und QS nutzten das Treffen, um die seit 2006 bestehende gegenseitige Anerkennung auszuweiten. Sie umfasst nun auch den Handel, den Transport, die Lagerung und den Umschlag von Futtermitteln. Damit verfügt QS in der Futtermittelwirtschaft nun über bilaterale Vereinbarungen mit Standards aus fünf europäischen Ländern.



→ **Februar 2006: Erstes Fleisch mit QS-Prüfzeichen in der Selbstbedienungstheke des Discounts**

Nach der Bedientheke erobert Fleisch mit dem QS-Prüfzeichen auch die Selbstbedienungstheken und ist im Februar 2006 erstmals bei Discountern zu finden. Für die Systempartner markiert das einen wichtigen Schritt, zeigt es doch, dass der Handel immer stärker auf Qualitätssicherung mit dem QS-Prüfzeichen setzt.



→ **März 2006: Schweinepest in NRW**

Im Kreis Recklinghausen treten Fälle von Schweinepest auf. QS verfügt die Aussetzung von Audits in den Sperrzonen, Beobachtungszonen und Pufferzonen.

Landwirtschaft

Schweinehaltung - Vorfahrt für den Tierschutz

QS unterstützt seine Systempartner aktiv – zum Beispiel bei der Umsetzung von Vorgaben zum Tierschutz. Der aktuelle Leitfaden Schweinehaltung gibt nützliche Hinweise zu gesetzlichen Übergangsfristen, die 2013 enden, und zu den veränderten Anforderungen an Haltung, Stallböden, Stallklima und Bestandsdichte.

Beim Thema Ferkelkastration wurden 2011 Fortschritte erzielt. Im Juli veröffentlichte die Universität Göttingen eine von QS beauftragte Studie zur Sensorikforschung an Jungebern. Die Ergebnisse liefern den Wirtschaftsbeteiligten wertvolle Erkenntnisse zur Beurteilung von Jung-eberfleisch. Im Austausch mit Wissenschaftlern und Wirtschaftsvertretern aus den Niederlanden wurde festgelegt, wie eine verlässliche Beurteilung von Ebergeruch durch die Mitarbeiter am Schlachtband erreicht werden kann.



QS Rindfleisch – stark gefragt

Nicht nur der Lebensmitteleinzelhandel ordert verstärkt Rindfleisch mit dem QS-Prüfzeichen; auch McDonald's vertraut auf das QS-System. Der Konzern wirbt in seiner aktuellen Qualitätskampagne mit QS-Systempartnern und präsentierte sich auf dem ErlebnisBauernhof der Grünen Woche 2012 gemeinsam mit QS. Um die Verfügbarkeit von QS-zertifiziertem Rindfleisch weiter auszubauen, treibt QS die Kooperation mit QM-Milch voran. Dadurch konnten im vorigen Jahr 671 milchviehhaltende Betriebe hinzugewonnen werden, die über die Anerkennung ihres QM-Milch-Audits Schlachtkühe in das QS-System liefern.



Geflügelhaltung – Transparenz durch Spotaudits

Auf kritische Medienberichte zum Tierschutz in der Geflügelhaltung haben die Partner im QS-System schnell reagiert. Ab 2012 werden geflügelhaltende Betriebe häufiger kontrolliert. Die Gültigkeit der Zertifizierung wurde von drei auf zwei Jahre reduziert. Zusätzlich finden unangekündigte Kontrollen auf den Betrieben statt. Diese Spotaudits legen besonderes Augenmerk auf die Bereiche Tierschutz, Tiergesundheit und Hygiene. Zur Optimierung der Antibiotikaverschreibungen wird ein Monitoring eingeführt. Seit April 2012 werden alle Antibiotikagaben in den geflügelhaltenden Betrieben in einer Datenbank erfasst.



→ Januar 2007: Deutsche Handballer werden Weltmeister mit QS

Das QS-Prüfsystem für Lebensmittel erfährt einen Bekanntheitsschub, als die deutschen Handballer im Januar 2007 mit dem QS-Prüfzeichen auf den Trikots Weltmeister werden. Dank einer EU-geförderten Informationskampagne hat die CMA seinerzeit Fördermittel für das Sponsoring und auch für eine TV-Werbekampagne: Das QS-Prüfzeichen kommt ins Fernsehen – gemeinsam mit den Handball-Weltmeistern.



→ März 2007: Tierschutz

Eine Tierschutzorganisation erhebt Vorwürfe gegen einen Ferkelbetrieb mit QS-Zulassung. Es handelt sich um den seltenen Fall der Glässerschen Krankheit, der medizinisch nicht konsequent behandelt wurde.

Fleischwirtschaft

Standards auf vergleichbar hohem Niveau

Fleisch und Fleischwaren, die das QS-Prüfzeichen tragen, werden nach einheitlichen Anforderungen erzeugt - unabhängig davon ob sie aus Deutschland oder dem Ausland stammen. Wenn sich das QS-System weiterentwickelt, muss daher immer auch geprüft werden, ob die von QS anerkannten Standards Schritt halten.

Im letzten Jahr wurden die seit 2005 bestehenden bilateralen Vereinbarungen mit den Standardgebern Centrum voor Bedrijfsdiensten B.V. (CBD) und De Groene Belangenbehartiger B.V. (DGB) aus den Niederlanden sowie dem dänischen Agriculture & Food Council aktualisiert und um weitere Aspekte, wie beispielsweise den Tiertransport ergänzt. 2012 steht die Überarbeitung der Vereinbarung mit dem belgischen Standardgeber Belpork auf dem Programm. Gleichzeitig arbeitet QS am Ausbau der internationalen Vernetzung. Im Bereich Schweinefleisch laufen Gespräche zur Anerkennung der Standards Svenskt Sigill (Schweden) und British Quality Pig (Großbritannien). Für Rindfleisch wird eine gegenseitige Anerkennung zwischen QS und dem irischen Board Bia-Standard angestrebt.



Erfolgreicher Ausbau des Salmonellenmonitorings

Seit der Einführung des Salmonellenmonitorings im QS-System 2003, konnte das Risiko eines Salmonelleneintrags in Schweinemastbetrieben deutlich gesenkt werden. Nun gilt es, die erfolgreichen Anstrengungen fortzusetzen. Angepasste Grenzwerte werden zukünftig dafür sorgen, dass Betriebe noch früher Maßnahmen zur Salmonellenreduktion ergreifen. Ab wann die Veränderung umgesetzt wird, ist in den Fachbeiräten zu entscheiden. Parallel dazu beschäftigt sich eine Expertengruppe mit der Frage, ob das Salmonellenmonitoring in geeigneter Form auch für die Sauenhaltung Anwendung finden kann.

Fremdkörper unerwünscht

Metallteile in Fleisch und Wurstwaren: Es kommt zwar nur selten vor, aber der wirtschaftliche Schaden durch Rückrufaktionen ist beträchtlich. Zudem wollen die Lebensmitteleinzelhändler einwandfreie Produkte für ihre Verbraucher.

Als Ursache für Fremdkörper im Fleisch werden beispielsweise ungeeignetes Beschäftigungsmaterial oder abgebrochene Injektionsnadeln vermutet. Im QS-System beschäftigt sich seit November 2011 ein Arbeitskreis mit dem Thema. Gemeinsam mit Branchenvertretern und Tierärzten werden Konzepte erarbeitet, wie Fremdkörper im Fleisch noch besser aufgespürt oder vermieden werden können.



→ Juli 2007: Tierschutz

Eine Tierrechtsorganisation erhebt unter Zuhilfenahme der Medien Vorwürfe gegen das QS-System. Zurückgegriffen wird auf Filmmaterial, das in Ställen von QS-Systempartnern aufgenommen worden sein soll. Es folgen eine umfassende Kampagne gegen das QS-System und eine rechtliche Auseinandersetzung mit der Tierrechtsorganisation, in deren Verlauf die Herkunft des Filmmaterials nicht zweifelsfrei geklärt werden kann.

→ September 2007: 100.000ster Systempartner

Mit Übergabe des QS-Zertifikats an einen Schweinemäster aus Münster begrüßt QS am 5. September 2007 den 100.000sten Systempartner in der Kette Fleisch und Fleischwaren.



Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

Internationale Zusammenarbeit trägt Früchte

Fast 33 Prozent der Obst- und Gemüseproduzenten im QS-System sowie 23 Prozent der Großhändler stammen mittlerweile aus dem Ausland. Darum sind gute internationale Vernetzung und intensiver, grenzüberschreitender Dialog besonders wichtig. Zu diesem Zweck wurde auf der Fruit Logistica 2011 das Europäische Netzwerk für Obst und Gemüse (A-NET) gegründet. Beteiligt sind neben QS vier weitere Standardgeber: AMA Marketing (Österreich), Red Tractor (England), Vegaplan (Belgien) und der Verein SwissGAP (Schweiz). Auf ihren bisher drei Treffen erarbeiteten sie ein Grundlagenpapier und erweiterten die gegenseitige Anerkennung. Im Februar 2011 haben QS und Vegaplan ihre seit 2007 bestehende Anerkennung auf die Rückstandsüberwachung und den Produktbereich Kartoffeln ausgedehnt. Auf der Fruit Logistica 2012 wurde die gegenseitige Anerkennung der Audits AMAG.A.P. und QS-GAP besiegelt. Erzeuger haben dadurch die Möglichkeit, mit gültigem Zertifikat eines Standards ohne zusätzlichen Aufwand in das jeweils andere System zu liefern.

Weitere Anstrengungen für noch mehr Sicherheit

Während der EHEC-Ereignisse im Frühjahr 2011 unterstützte QS seine Systempartner mit einem aktiven Krisenmanagement und schnellen Informationen. Mindestens ebenso wichtig ist es aber, Vorkehrungen zu treffen, damit sich solche



Vorkommnisse nicht wiederholen. Um das Risiko der mikrobiologischen Kontamination zukünftig zu reduzieren, wurden neue Anforderungen für Sprossen und Keimlinge in die Leitfäden aufgenommen.

Als weitere Maßnahme trat zum 1. Januar 2012 der neue Leitfaden Bearbeitung in Kraft. Er gilt für alle Stufen und betrifft auch die Aufbereitung risikoreicher Produkte wie Sprossen und Keimlinge. Schwerpunkte sind spezifische Hygienevorgaben und die Verpflichtung zum mikrobiologischen Monitoring.

Risikoorientierte Kontrollen weiterentwickelt

Die Rückstandsüberwachung an die Erfordernisse des Marktes anzupassen – das war das Ziel, als QS 2010 den risikoorientierten Kontrollplan für das Rückstandsmonitoring einführt. Die Anzahl der Proben, die für ein Produkt gezogen werden, wird dabei durch einen Risikoindex bestimmt. Dieser Index wird auf Basis der Auswertung der QS-Datenbank jedes Jahr neu ermittelt. Außerdem wurden 2011 die Probenanzahl für risikoreiche Produkte erhöht und die Produktliste an die Bezeichnungen im EU-Recht angepasst. Damit wird die Zuordnung der gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte zu den untersuchten Produkten erleichtert.

→ März 2009: Koordinierungsplattform Ferkelkastration nimmt Arbeit auf

Die Frage, wie langfristig vollständig auf die Kastration von Ferkeln verzichtet werden kann, diskutieren mehr als 130 Experten mit Referenten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Tierschutzorganisationen auf dem gemeinsamen Expertenworkshop von QS und der Deutschen Gesellschaft für Züchtungskunde e.V. (DGfZ) am 9. März 2009 in Kassel. Der Workshop bildet die Auftaktveranstaltung der QS-Koordinierungsplattform „Verzicht auf Ferkelkastration“.



→ Juli 2009: Tierschutz Schweinemast Report Mainz berichtet über Missstände in einem Schweinemastbetrieb. QS führt Sonderaudits durch und vereinbart mit dem Betrieb einen umfassenden Maßnahmenplan zur Behebung der Missstände.

Report Mainz berichtet über Missstände in einem Schweinemastbetrieb. QS führt Sonderaudits durch und vereinbart mit dem Betrieb einen umfassenden Maßnahmenplan zur Behebung der Missstände.

Zertifizierungsstellen und Labore

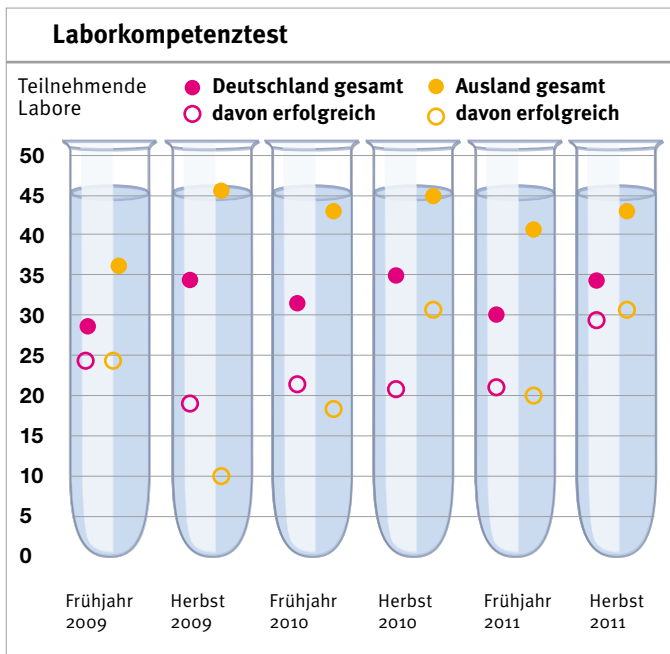


Labore bestätigen hohes Leistungsniveau

An den beiden Laborkompetenztests im Frühjahr und Herbst 2011 nahmen insgesamt 148 Labore aus 13 Ländern teil. Aufgrund von angepassten Rahmenbedingungen wurde bei den diesjährigen Tests die alltägliche Laborarbeit noch stärker ins Visier genommen. Wie in den Vorjahren bestätigte das bessere Abschneiden von QS-erkannten Laboren im Vergleich zu Laboren, die noch keine QS-Anerkennung besitzen, die hohe Qualität der Analysen im QS-System. Bemerkenswert im Vergleich zum Vorjahr: Labore aus dem Ausland haben sich deutlich verbessert.

überprüft QS darum nicht nur die Integrität des Systems, sondern auch die Arbeit von Auditoren, Zertifizierungsstellen und Laboren.

Zusätzlich zu den regulären Systemkontrollen wurden im vergangenen Jahr insgesamt 1.121 SIKS-Audits durchgeführt. Das können unangekündigte Stichprobenaudits, Sonderkontrollen in Verdachtsfällen oder aber Begleit- und Parallelaudits sein, bei denen die Kontrolleure selbst im Fokus stehen. Bei der „Kontrolle der Kontrolle“ erhielten 4 Prozent der Betriebe eine K.O.-Bewertung; gegen sie wurden Sanktionsverfahren eingeleitet.



Auditqualität unter der Lupe

In sogenannten Parallelaudits werden zukünftig zeitversetzte Kontrollen stattfinden, um die Richtigkeit der durchgeführten Systemaudits zu prüfen. Dies wird dazu beitragen, eine einheitlich hohe Auditqualität sicherzustellen. Parallelaudits werden von besonders geschulten Fachauditoren durchgeführt und finden innerhalb von vier Wochen nach dem regulären Systemaudit statt. So erfolgt eine praxisorientierte Bewertung der Arbeitsweise der Auditoren und Zertifizierungsstellen.

Um sicherzustellen, dass die Checklisten während eines Audits gewissenhaft abgearbeitet werden, müssen Auditoren künftig zu einzelnen Punkten ergänzende Informationen angeben, beispielsweise die Nummern der überprüften Lieferscheine.

Für die Prüfung risikobehafteter Prozesse in der Futtermittelwirtschaft benötigen Auditoren seit 2012 eine gesonderte Zulassung.

Kontrolle der Kontrolle – QS-SIKS

Die besten Leitfäden helfen nicht weiter, wenn die Qualität der Kontrolle nicht stimmt. Im Rahmen des ständigen internen Kontrollsystems (SIKS)



→ **August 2009: Verunreinigung von Rucola-Salat**
In Packungen mit Rucola-Salat wird mehrfach das „Gemeine Greis- bzw. Kreuzkraut“ gefunden. Die Medien berichten umfassend über den Fund. QS klärt auf und sperrt Betriebe im QS-System.



→ **Oktober 2009: Bundespolitik setzt auf stufenübergreifende Qualitätssicherungssysteme**

Die neu gewählte Regierung aus CDU und FDP setzt in ihrem Koalitionsvertrag auf „den Ausbau stufenübergreifender privatwirtschaftlich organisierter Qualitätssicherungssysteme und ihre Verzahnung mit der staatlichen Lebensmittelkontrolle“. QS sieht darin die politische Anerkennung für die Bedeutung der wirtschaftsgetragenen Qualitätssicherung im QS-System.



Kommunikation und Marketing



Service für unsere Partner im Lebensmitteleinzelhandel

QS bietet dem Lebensmitteleinzelhandel für seine Marketingaktivitäten zum QS-Prüfzeichen tatkräftige Unterstützung. Gemeinsam werden individuell abgestimmte Maßnahmen für die Kundenkommunikation erarbeitet, wie z. B. Handzettelbeiträge, Gewinnspiele oder Maßnahmen in den Filialen.

Die Mitarbeiter in den Supermärkten nehmen als aktive Botschafter für sichere Lebensmittel eine Schlüsselrolle ein. Mit gezielten Informationen für das Kundengespräch und praktischen Tipps für die tägliche Arbeit liefert QS echten Mehrwert. Praxisbezogene Schulungen durch QS-Mitarbeiter bieten Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch auf Augenhöhe mit Fachberatern und Entscheidern im Handel.

QS im Netz

Im Internet geht QS auf zwei verschiedenen Homepages auf die unterschiedlichen Informationsbedürfnisse von Verbrauchern und Systempartnern ein. Unter www.q-s.de erhalten Systempartner Informationen zu den stufenspezifischen Anforderungen, der Prüfsystematik oder zur Nutzung des QS-Prüfzeichens. Die Plattform www.qs-prüfsystem.de fördert die Wahrnehmung des QS-Prüfzeichens als Einkaufshilfe für den Verbraucher.

Im vorigen Jahr brach QS auch in die sozialen Netzwerke auf. Seit Mai können Interessierte über den Kurznachrichtendienst Twitter verfolgen,

was sich bei QS aktuell ereignet. Der neue Blog www.qs-blog.de liefert fachspezifische Hintergrundinformationen. Dort kann über aktuelle Themen wie beispielsweise das Antibiotikamonitoring diskutiert werden.



Messen und Veranstaltungen

Auch 2011 war QS als Aussteller auf Fachmessen und Veranstaltungen, wie z. B. der Fruit Logistica und der Internationalen Grünen Woche in Berlin, dem Fleischkongress in Königswinter und auf der ANUGA in Köln vertreten. QS-Mitarbeiter sind auf wichtigen Branchenveranstaltungen und den Warenbörsen unserer Handelspartner anzutreffen. Dort stehen sie zu Themen rund um die stufenübergreifende Qualitätssicherung Rede und Antwort.



→ Januar 2010: Tierschutz Hähnchenmast

Eine Tierrechtsorganisation erhebt Vorwürfe gegen QS-zertifizierte Hähnchenmastbetriebe. QS geht diesen Vorwürfen mit Sonderaudits in den Betrieben nach.

→ Klärschlamm

Chinakohl wird auf einem Feld angebaut, auf dem zuvor Klärschlamm ausgebracht worden war. QS sperrt die Ware für die Vermarktung.



→ Juli 2010: Start der Internetseite für Verbraucher

Bis 2009 war die CMA für die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit rund um das QS-Prüfzeichen zuständig. Mit Auflösung der CMA und Ausscheiden als QS-Gesellschafter entstand eine Lücke in der Verbraucherkommunikation, die im Juli 2010 mit dem neuen Verbraucherportal www.qs-prüfsystem.de ein Stück geschlossen werden konnte. Hier erfahren Verbraucher Wissenswertes zum Prüfzeichen, zur Qualitätssicherung in allen Stufen und zur Warenkunde – für den richtigen Umgang mit den gekauften Produkten.

Dank an alle Systempartner, Zertifizierungsstellen und Auditoren sowie Unterstützer für 10 Jahre gute Zusammenarbeit

„Innerhalb eines Jahrzehnts ist aus QS ein aktives und anerkanntes sowie renommiertes Prüfsystem erwachsen. Eines, das im weltweiten Vergleich, mit Blick auf den stufenübergreifenden Ansatz, seinesgleichen sucht.“

„Ich bin [...] davon überzeugt, dass auf Fakten basierende Informationen der Schlüssel dafür sind, einen konstruktiven Dialog mit den Verbrauchern zu etablieren und ihr Vertrauen in das QS-Prüfzeichen und die damit verbundenen Anstrengungen dauerhaft zu sichern.“

„Das QS-System stellt seit Jahren unter Beweis, dass es alles andere als ein statisches Gebilde ist. QS reflektiert, agiert flexibel und ist lebendig. Und hat sich im Laufe der zurückliegenden zehn Jahre immer weiter entwickelt bzw. zentralen Entwicklungen des Marktes Rechnung getragen.“

„Um den Erfolg von Fleisch in der Branche auch in Zukunft fortzusetzen, wird die Bedeutung von QS immer gewichtiger. Dabei gilt es seitens QS, Verantwortung zum Thema Nachhaltigkeit zu übernehmen. Zum Thema Tierschutz, Sozialstandards für Mitarbeiter sowie ethischen Wertvorstellungen unserer Verbraucher ist Position zu beziehen.“

„Als zentrales Kontrollsystem ist QS bereits so etabliert, dass ihm bei der Bewältigung von Lebensmittelkrisen eine hervorgehobene, koordinative Funktion zukommt.“

Zu den Quellen und Stolpersteinen auf dem Weg zur Gründung – Vortrag zum Jubiläumsempfang am 10. Oktober 2011
Richard Lohmiller, Mitglied des Aufsichtsrates der Schwarz Finanz und Beteiligungs GmbH & Co. KG und von 2001 - 2002 Vorsitzender der Gesellschafterversammlung der QS Qualität und Sicherheit GmbH

10 Jahre QS – Ansprache zum Jubiläumsempfang am 10. Oktober 2011

Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der EDEKA AG und Vorsitzender der Gesellschafterversammlung und des Kuratoriums der QS Qualität und Sicherheit GmbH



→ Januar 2011: Dioxin in Futtermitteln

Durch einen Fetthersteller werden mehr als 3.000 Tonnen dioxinbelastetes Futterfett in den Umlauf gebracht. Ein QS-Systempartner stellt die Verunreinigung fest. In der Folge werden landwirtschaftliche Betriebe zeitweise gesperrt. Die Daten aus dem QS- Futtermittelmonitoring dienen Wirtschaft und Behörden zur Risikobewertung.



→ März 2011: Erste Konsequenzen aus den Dioxinereignissen

Das QS-System reagiert schnell und abgestimmt auf das Dioxingeschehen und zieht Konsequenzen. In mehreren Anpassungsschritten werden die Anforderungen an die Futtermittelwirtschaft verschärft. Die beschlossenen Maßnahmen erhöhen weiter die Futtermittelsicherheit und tragen zur noch schnelleren Rückverfolgbarkeit bei.

„Mit Ihren 130.000 Systempartnern bieten Sie europaweit einen Service, der die wachsende Komplexität des Alltags mit frischen Lebensmitteln reduziert hat. Weltweite Sicherheit ist Ihr Produkt und Vertrauen ist Ihr Service. Ihr Krisenmanagement wurde schneller und effektiver. Dazu möchte ich Ihnen herzlich gratulieren.“

„Die Selbstkontrolle von der Landwirtschaft bis zur Ladentheke und ein aktives Krisenmanagement sind wichtiger denn je. Denn das Verbrauchervertrauen ist ein flüchtiges Gut.“

Zu den Trends, Chancen und Risiken der Zukunft – Vortrag zum Jubiläumsempfang am 10. Oktober 2011
Peter Wippermann, Trendforscher und Kommunikationsdesigner, Trend Büro



→ Oktober 2011: Zehn Jahre QS

Am 13. Oktober 2001 gegründet, wurde das QS-System im Oktober 2011 zehn Jahre alt. Happy Birthday QS heißt: Happy Birthday an über 130.000 Systempartner aller Stufen aus vielen Ländern. **Jeder Einzelne leistet einen Beitrag dazu, dass das QS-System für einen Prozess steht, an dessen Ende Lebensmittel aus guten Händen stehen.**



→ Mai 2011: EHEC-belastete Bockshornkleesamen
 Epidemie des Darmkeims EHEC in Deutschland und Frankreich. Ursache: ägyptischer Bockshornkleesamen. QS stellt 3.500 Analyseergebnisse aus der Wirtschaft zusammen.

Krisenmanagement

Der Dioxin-Vorfall im Januar und die EHEC-Krise im Frühsommer 2011 haben gezeigt, wie wichtig das Ereignis- und Krisenmanagement als eine Kernaufgabe im QS-System ist. Mehr als 60 Vorfälle haben die Systempartner entlang den Wertschöpfungsketten für Fleisch und Fleischwaren sowie für Obst, Gemüse und Kartoffeln im Verlauf des Jahres 2011 gemeldet. In den ersten drei Monaten des Jahres 2012 waren es 32 Ereignisse, um die sich unsere Geschäftsstelle zusammen mit Systempartnern und Zertifizierungsstellen gekümmert hat. Wachsende Sensibilität bei den Systempartnern und das Vertrauen in die Aufklärungsarbeit von QS sind Gründe für diese Entwicklung.

Ereignis- und Krisenfälle 2011

21 Routinefälle
Ereignis ohne Relevanz

43 Ereignisfälle
andere Systempartner und QS-System betroffen, aber keine akute Gefahr

1 Krisenfall
akute Gefahr für Mensch, Tier, Umwelt, Vermögenswerte oder Reputation der gesamten Branche/des QS-Systems



65 Ereignisse

Futtermittel (35)
Tierschutz/Tiergesundheit (17)
Betriebshygiene (6)
Lebensmittelsicherheit (7)

53 Sonderaudits

Anforderungen im QS-System angepasst

Ereignis- und Krisenmanagement verbessert





Den Umständen des Dioxin-Vorfalles hat QS zügig Rechnung getragen. In unmittelbarer Konsequenz wurden die Anforderungen an die Produktion und Vermarktung von Futtermitteln konkretisiert und verschärft. Zudem hat QS mit der vermehrten Durchführung von Sonder- und Parallelaudits, der Einführung von Spotaudits und der straffen Umsetzung von Korrekturmaßnahmen wichtige Rahmenbedingungen in der Prüfsystematik verschärft. Eine Änderung in der Sanktionsverfahrensordnung ermöglicht die noch schnellere und konsequentere Ahndung festgestellter Verstöße.

Auch organisatorisch hat sich QS neu aufgestellt, um den wachsenden Anforderungen im Ereignis- und Krisenmanagement gerecht zu werden. In kurzen Bewertungsschemata und Ablaufdiagrammen wurden Grundsätze zur korrekten Einordnung und zielgerichteten Bewältigung der Ereignis-

und Krisenfälle dokumentiert. Gemeinsam mit Kontaktdaten zur Sicherstellung der 24/7-Erreichbarkeit des Krisenmanagementstabs bilden sie in einem LOGIN-Bereich der Homepage den Rahmen für das neu geschaffene Krisentagebuch. In ihm werden alle Routine-, Ereignis- und Krisenfälle von QS dokumentiert sowie gegenüber dem Krisenmanagementstab kommuniziert. Krisendaten, Krisenhistorie und Maßnahmen der Krisenbewältigung werden chronologisch und fallspezifisch erfasst. Die Mitglieder des Krisenmanagementstabs haben über das Internet jederzeit Zugang zum Krisentagebuch. Über ein „Ticket-System“ werden Sie automatisch über alle relevanten Entwicklungen informiert. QS hat sich im Jahr 2011 gut aufgestellt, um die Systempartnern auch bei einer wachsenden Anzahl von Ereignissen und Krisen gut unterstützen zu können.



QS macht Schule



Foren, Workshops und Schulungen boten 2011 Gelegenheit für den **Austausch mit Auditoren und Zertifizierungsstellen**. 761 Teilnehmer informierten sich in 38 Veranstaltungen über Revisionen und aktuelle Entwicklungen im QS-System. In den Schulungen für Auditoren wurden darüber hinaus spezielle Fachthemen und konkrete Fallbeispiele behandelt. Ergänzt wurden sie durch themenspezifische Vorträge externer Fachexperten, beispielsweise zu Tiergesundheit und Arzneimittelseinsatz in der Landwirtschaft oder Hygienrisiken bei der Erzeugung von Obst und Gemüse. Um ihre stufenspezifische Zulassung zu erlangen bzw. aufrecht zu erhalten schrieben die Auditoren im QS-System insgesamt 1.247 Tests. Davon wurden 91 Prozent auf Anhieb bestanden.

Die **Systempartner im Lebensmitteleinzelhandel** unterstützt QS bei der Kundenkommunikation und auch bei der Information und Schulung ihrer Mitarbeiter. Neben zahlreichen firmenbezogenen Schulungen für die Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel nahmen QS-Experten an verschiedenen Warenbörsen teil. Sie informierten über das QS-Prüfzeichen, Inhalte des QS-Systems und die Qualitätssicherung in der Kette. Zudem beteiligte sich QS an internen Newslettern und gestaltete Schulungsunterlagen.



Veranstaltungen und Teilnehmer 2011

	Anzahl	Teilnehmer
Treffen und Workshops der Zertifizierungsstellen	6	142
Erstschulungen für Auditoren	5	96
Jahresschulungen für Auditoren		
· Futtermittel	4	79
· Landwirtschaft	9	174
· Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung	4	73
· Erzeugung und Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln	5	115
· Lebensmitteleinzelhandel	2	57
· Schulungen für fremdsprachige Auditoren	3	25
Gesamt	38	761



Zahlen und Fakten Systemkette Fleisch und Fleischwaren

Teilnehmerzahlen und Auditergebnisse

In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren nehmen aktuell 106.194 Systempartner teil (Stand: 1. März 2012). Damit ist zum ersten Mal ein Rückgang der Teilnehmerzahlen (-0,7 %) gegenüber dem vorausgegangenen Jahr zu verzeichnen.

Die leicht rückläufigen Teilnehmerzahlen in der Rinder- und Schweinehaltung zeigen, dass QS eine hohe Durchdringung erreicht hat und sind zudem dem Strukturwandel geschuldet. Deutliche Zunahmen gab es beim Futtermittelhandel und -transport sowie bei Geflügelhaltung und Tiertransport. Im 5-Jahres-Vergleich hat besonders die Anzahl ausländischer Systempartner deutlich zugenommen (+65 %).

Anzahl Systempartner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren im 5-Jahres-Vergleich

Stufe	März 2012		März 2011		März 2010		März 2009		System-partner	davon Ausland
	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland		
Gesamt	106.194	7.397	106.986	7.300	101.601	6.281	99.333	5.522	97.670	4.482
Futtermittelwirtschaft	3.263	395	3.175	462	2.833	392	2.472	322	1.616	255
· Einzelfuttermittel ^{1,2}	1.136	82	1.247	152	1.171	95	1.100	73	1.018	42
· Mischfuttermittel ³	1.252	261	703	263	1.222	267	1.162	242	598	213
· Handel, Transport, Lagerung ⁴	875	52	692	40	440	30	210	7		
Landwirtschaft	77.124	6.549	78.085	6.455	74.083	5.521	72.336	4.831	73.183	4.041
· Rinderhaltung ⁵	30.595	6	30.958	7	28.340	8	28.284	8	30.861	15
· Schweinehaltung ⁶	42.570	5.045	43.379	4.990	42.561	4.477	41.261	4.146	39.868	3.476
· Geflügelmast	3.959	1.498	3.748	1.458	3.282	1.036	2.791	677	2.454	550
Tiertransport	1.700	86	1.574	12	243	1	99	5		
Schlachtung/Zerlegung⁷	396	42	432	44	423	39	408	37	402	36
Verarbeitung	261	9	272	11	282	12	288	11	288	9
Lebensmitteleinzelhandel⁸	23.450	316	23.448	316	23.737	316	23.730	316	22.181	141

Anmerkungen zu den Zahlen des Jahres 2012

¹ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 184 Betriebe

² Inklusive 25 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller

³ Inklusive 531 fahrbare Mahl- und Mischanlagen

⁴ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 1.207 Betriebe

⁵ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 29.214 Betriebe

⁶ Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 7.443 Betriebe, Certus (B): 2.174 Betriebe

⁷ Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 15 Betriebe, Certus (B): 57 Betriebe

⁸ Inklusive 142 Betriebe Fleischgroßhandel

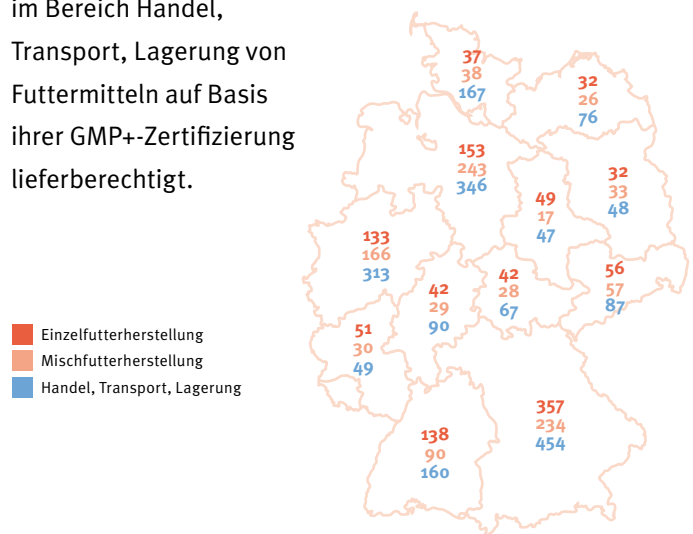


Anzahl lieferberechtigter Betriebe in der Futtermittelwirtschaft im März 2012

	Einzelfutterherstellung ¹	Mischfutterherstellung ²	Handel, Transport, Lagerung
Deutschland	1.122	991	1.904
Andere Länder	198	261	178
u. a. Niederlande	49	118	94
Belgien	41	31	13
Österreich	19	26	20
Frankreich	28	21	12
Polen	10	10	8
Dänemark	8	5	11
Tschechien	1	8	7
Luxemburg	3	12	3
Italien	4	10	1
Großbritannien	3	10	-
Spanien	7	2	2
Gesamt	4.654		

¹ Inklusive 55 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
² Inklusive 531 fahrbare Mahl- und Misanlagen

Die Anzahl der in der Futtermittelwirtschaft lieferberechtigten Betriebe setzt sich zusammen aus den direkten QS-Systempartnern mit der entsprechenden Zulassung sowie den Betrieben, die aufgrund der GMP+-Zertifizierung für die Lieferung ins QS-System zugelassen sind. Im März 2012 waren 184 Einzelfuttermittelhersteller und 1.207 Betriebe im Bereich Handel, Transport, Lagerung von Futtermitteln auf Basis ihrer GMP+-Zertifizierung lieferberechtigt.

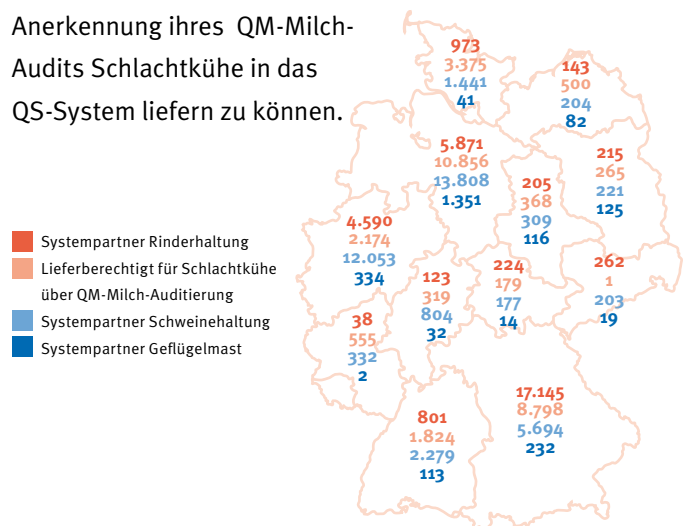


Anzahl lieferberechtigter Betriebe in der Landwirtschaft im März 2012

	Rinderhaltung	Schweinehaltung	Geflügelmast
Deutschland	59.803¹	37.525	2.461
Andere Länder	6	14.662	1.498
u. a. Niederlande	5	4.310	61
Dänemark		7.443 ²	25
Belgien		2.805 ³	4
Italien			1.100
Österreich			113
Polen			86
Luxemburg		61	
Frankreich		6	53
Spanien		33	
Tschechien		2	18
Großbritannien			23
Ungarn	1		15
Gesamt	115.955		

¹ Inklusive 29.214 Betriebe lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung
² Lieferberechtigt für Schweine und Schweinefleisch über Annerkennung QSG-System
³ Inklusive 2.174 Betriebe lieferberechtigt für Schweine und Schweinefleisch über Annerkennung Certus-System

Insgesamt 115.955 landwirtschaftliche Betriebe waren im März 2012 im QS-System lieferberechtigt. Zusätzlich zu den 77.124 QS-Vertragspartnern waren 7.443 dänische und 2.174 belgische Betriebe berechtigt, Schweine in das QS-System zu liefern. Die Basis dafür bildet die gegenseitige Anerkennung zwischen QS, dem QSG-Standard aus Dänemark und dem Certus-System aus Belgien. Weitere 29.214 Betriebe nutzen die Möglichkeit, über die Anerkennung ihres QM-Milch-Audits Schlachtkühe in das QS-System liefern zu können.



Im Jahr 2011 wurden rund 36.600 Systemaudits durchgeführt, davon 29.655 in der Systemkette Fleisch- und Fleischwaren. 80 Prozent der Systempartner schnitten im Audit sehr gut ab und erhielten den Status I. In 675 Fällen wurde keine Zulassung erteilt. Schwierigkeiten bereiteten beispielsweise die Umsetzung des Futtermittelmonitorings, die Dokumentation der Eigenkontrollmaßnahmen oder die Temperaturerfassung im Lebensmitteleinzelhandel. In der Landwirtschaft bot u. a. der Zustand von Stalleinrichtungen und baulichen Anlagen Grund für Beanstandungen. In 12 Prozent der insgesamt 10.779 Audits in der landwirtschaftlichen Schweinehaltung wurde dieses Kriterium mit C oder D bewertet.

Anzahl Systemaudits und häufige C-/D-/K.O.-Bewertungen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2011

Stufe	Anzahl Systemaudits	Anforderung	Anzahl Bewertungen mit		
			C	D	K.O.
Futtermittelwirtschaft	1.837 ¹	Einhaltung des QS-Kontrollplans	201		15
		Ereignis- und Krisenmanagement	225		3
		Eindeutige Produktkennzeichnung	110		5
Landwirtschaft Rinderhaltung	8.608	Einsatz von Arzneimitteln und Impfstoffen	388		3
		Umsetzung der Bestandsbetreuung	312		5
		Umsetzung und Dokumentation der Eigenkontrollen	269		6
Schweinehaltung	10.779	Stalleinrichtung und Anlagen	1.171	142	
		Allgemeine Haltungsanforderungen	896		10
		Anforderungen an Stallböden	758	32	
Geflügelmast	1.514	Biosichernde Maßnahmen	142	18	
		Notstromaggregat, Alarmanlage	72	7	
		Bestandsaufzeichnungen	60		1
Tiertransport	330	Dokumentation der Eigenkontrollen	72		1
		Raumangebot (Ladedichte, Gruppengröße)	12		0
Schlachtung/Zerlegung	197	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	27		3
		Hygieneschleuse	25		0
		Allgemeine Verhaltensvorschriften	16	4	
Verarbeitung	175	Schädlingsmonitoring	17	0	
		Allgemeine Verhaltensvorschriften	15	1	
		Fremdkörpermanagement	12		0
Lebensmitteleinzelhandel	6.215 ²	Information (Schulung) über das QS-System	248	563	
		Temperaturerfassung und -überwachung	438		383
		Schädlingsmonitoring	282	53	

¹ Davon 706 Inspektionen (Kleinsterezeuger u. fahrbare Mahl- und Mischanlagen)

² Davon 107 Audits Fleischgroßhandel



Im 5-Jahres-Vergleich hat sich die Anzahl der in den Audits überprüften Anforderungen insbesondere in der Futtermittelwirtschaft stark erhöht. Heute umfasst allein die Einrichtung eines Qualitätsmanagementsystems 30 Anforderungen. Deren Überprüfung entfällt, wenn Unternehmen sich ein separat zertifiziertes QM-System anerkennen lassen (bspw. ISO, IFS, BRC oder IFIS). Die Checklisten für die Stufen Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung wurden in den letzten Jahren verschlankt. Einzelne Kriterienpunkte, beispielsweise zur Temperaturerfassung, wurden zusammengefasst. Die Anforderungen zum Tiertransport wurden in einen eigenen Geltungsbereich ausgegliedert.

Systemaudits und Anforderungen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren im 5-Jahres-Vergleich

Stufe	Jahr	Anzahl Systemaudits	Bestanden Status I-II-III in %	K.O./keine Zulassung in %	Anzahl Anforderungen	davon K.O. Kriterien
Futtermittelwirtschaft	2011	1.837 ¹	96,0	4,0	191 ³	104
	2007	1.168 ²	99,3	0,7	42	20
Landwirtschaft	2011	20.901	99,4	0,6	57 ⁴	26
	2007	27.348	99,3	0,7	32	16
Tiertransport	2011	330	99,7	0,3	31	13
	2007	-	-	-	-	-
Schlachtung/Zerlegung	2011	197	95,4	4,6	109	36
	2007	192	97,4	2,6	158	42
Verarbeitung	2011	175	98,8	1,2	118	28
	2007	168	99,4	0,6	184	34
Fleischgroßhandel	2011	107	99,1	0,9	70	20
	2007	38	94,7	5,3	102	23
Lebensmitteleinzelhandel	2011	6.108	92,5	7,5	50	16
	2007	2.958	92,8	7,2	45	13

¹ davon 706 Inspektionen (Kleinsterzeuger und fahrbare Mahl- und Mischanlagen)

² davon 766 Inspektionen (Kleinsterzeuger und fahrbare Mahl- und Mischanlagen)

³ Für den Geltungsbereich Futtermittelherstellung relevante Kriterien: 98

⁴ Für den Geltungsbereich Landwirtschaft ohne Tiertransport relevante Kriterien: 41

Sanktionsverfahren

Im Jahr 2011 wurden 152 Sanktionsverfahren in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren eingeleitet. Gut die Hälfte (51 %) betraf die Stufe Landwirtschaft. Häufig war die fehlende oder mangelhafte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen Anlass für die Einleitung eines Sanktionsverfahrens. Im Vergleich zu den Vorjahren hat sich die Anzahl Sanktionsverfahren in den Jahren 2011 und 2010 gerade in der Futtermittelwirtschaft deutlich erhöht. Grund dafür war die Pflicht zur Dateneingabe im Futtermittelmonitoring, der eine Reihe von Unternehmen nicht konsequent nachgekommen waren.

Sanktionsverfahren in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren im 5-Jahres-Vergleich

	2011	2010	2009	2008	2007
Sanktionsfälle	152	197	122	109	128
Futtermittelwirtschaft	30	57	8	8	5
Landwirtschaft	78	110	74	67	92
· Rinderhaltung	17	22	15	17	8
· Schweinehaltung	48	70	49	44	71
· Geflügelmast	13	18	10	6	13
Schlachtung/Zerlegung	11	13	4	4	20
Verarbeitung	1	4	1	2	5
Lebensmitteleinzelhandel (inkl. Fleischgroßhandel)	32	13	35	28	6



Futtermittelmonitoring

Knapp 21.900 Proben wurden 2011 für das Futtermittelmonitoring gezogen und auf die Einhaltung von gesetzlichen Höchstgehalten und QS-Richtwerten für Schadstoffe untersucht. Insgesamt wurden mehr als 290.000 Analyseergebnisse in die QS-Datenbank eingegeben. Das sind 120.000 mehr als im Vorjahr. Zwei Drittel der Analysen wurden bei Getreide durchgeführt. Deren Anzahl hat sich im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt. Insgesamt wurden 5.701 Proben auf Dioxine und dioxinähnliche PCB analysiert. Das sind 1.556 mehr als 2010.

Anzahl Analyseergebnisse je Futtermittel 2011 und 2010

	Gesamt 2011 (davon auf Dioxin und dioxinähnliche PCB)	Gesamt 2010 (davon auf Dioxin und dioxinähnliche PCB)
Einzelfuttermittelanalysen	258.352 (3.662)	138.056 (1.834)
Getreidekörner und (Neben-) Erzeugnisse	187.957 (717)	93.977 (635)
Ölsaaten, Ölfrüchte und (Neben-) Erzeugnisse	29.493 (1.273)	19.577 (518)
Knollen und Wurzeln und (Neben-) Erzeugnisse	5.480 (206)	3.973 (147)
Wirtschaftseigene Grob- und Grünfuttermittel	6.229 (223)	6.223 (229)
Sonstige Nebenerzeugnisse und Einzelfuttermittel	29.193 (1.243)	14.306 (305)
Mischfuttermittelanalysen	33.455 (2.039)	33.473 (2.311)
Rinder- und Milchleistungsfutter	7.304 (528)	6.967 (543)
Mastschweine-, Sauen- und Ferkelfutter	11.963 (558)	11.519 (591)
Legehennen- und Mastgeflügel Futter	6.277 (467)	6.386 (496)
Sonstige	7.911 (486)	8.601 (681)

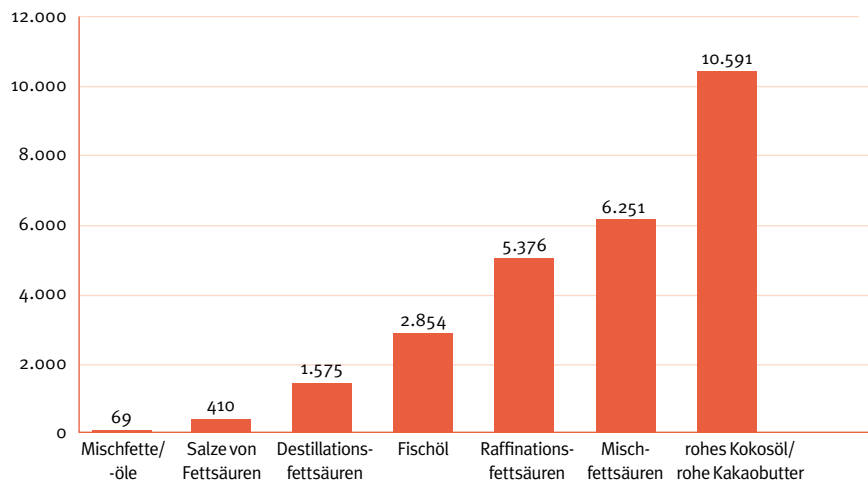
Als Folge des Dioxingeschehens im Januar 2011 wurden u. a. die Anforderungen im Futtermittelmonitoring verschärft. Seit dem 1. Juli 2011 sind Systempartner verpflichtet, für Raffinations- und Destillationsfettsäuren (und deren Salze), rohes Kokosöl und rohe Kakaobutter sowie Fischöl Freigabeuntersuchungen durchzuführen. Allein im zweiten

Halbjahr 2011 wurden mehr als 27.000 Proben gezogen und auf Dioxine, dioxinähnliche PCB, Nickel sowie Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Erst nach Vorliegen unbedenklicher Analyseergebnisse konnten sie verfüttert werden.

Anzahl Freigabeprüfungen nach Einzelfuttermitteln 2011

Freigabeprüfung 2011

Insgesamt 27.126 Proben seit 01.07.2011



Salmonellenmonitoring

Seit Einführung des Salmonellenmonitorings 2003 wurden mehr als 10 Mio. Proben für die Untersuchung auf Salmonellenantikörper gezogen. Zum 1. März 2012 waren 25.674 QS-Betriebe mit Mastschweinen zur Teilnahme am Salmonellenmonitoring verpflichtet. Davon wurden 23.370 kategorisiert. Die Anzahl kategorisierter Betriebe stieg in den letzten fünf Jahren um fast 40 Prozent. Der Anteil Betriebe mit einem hohen Salmonelleneintragsrisiko sank von 4,7 auf 3,0 Prozent.

Ergebnisse Salmonellenmonitoring im 5-Jahres-Vergleich

Stand	Betriebe	Kategorisiert	Kategorie I in %	Kategorie II in %	Kategorie III in %
2008	22.369	16.793	81,7	13,6	4,7
2012	25.674	23.370	83,1	13,9	3,0

Zahlen und Fakten Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

Teilnehmerzahlen und Auditergebnisse

Im März 2012 umfasste die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 23.936 Systempartner. Dies entspricht einem Zuwachs von 7.103 Betrieben in fünf Jahren. Mehr als 50 Prozent dieses Wachstums wurden im Ausland erzielt.

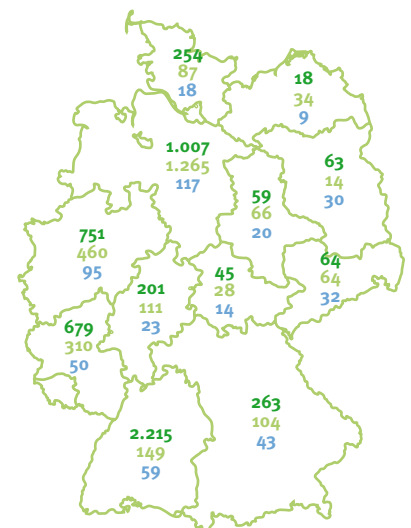
Anzahl Systempartner in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln im 5-Jahres-Vergleich

Stufe	März 2012		März 2011		März 2010		März 2009		März 2008	
	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland	System-partner	davon Ausland
Gesamt	23.936	4.531	23.074	3.887	20.232	2.646	19.665	2.193	16.833	772
Erzeugung	12.490	4.179	11.706	3.564	10.282	2.561	9.760	2.119	8.047	712
· Obst und Gemüse	9.786	4.167	9.061	3.559	7.586	2.556	7.037	2.114	5.457	707
· Kartoffeln	2.704	12	2.645	5	2.696	5	2.723	5	2.590	5
Großhandel	662	152	584	123	530	85	485	74	432	60
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200	10.784	200	9.420	-	9.420	-	8.354	-

Anzahl lieferberechtigter Betriebe in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln im März 2012

	Erzeugung, Obst, Gemüse	Erzeugung Kartoffeln	Großhandel
Deutschland	5.619	2.692	510
Andere Länder	4.167	12	152
u. a. Belgien	2.628		16
Niederlande	568		33
Spanien	396	3	42
Österreich	258		11
Griechenland	157		9
Italien	85	1	23
Frankreich	39	1	10
Argentinien	6		2
Marokko	6		2
Israel		2	
Ägypten		5	
Polen	5		
Gesamt		13.152¹	

¹ Davon Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.213
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung Global G.A.P.: 2.805
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.181



■ Systempartner Erzeugung Obst, Gemüse
■ Systempartner Erzeugung Kartoffeln
■ Großhandelsbetriebe



2011 wurden in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 11.484 Systemaudits durchgeführt – ein Anstieg von 4.733 Audits (+70 %) in den letzten

fünf Jahren. Im Lebensmitteleinzelhandel hat sich die Anzahl der durchgeführten Audits nahezu verdreifacht.

Systemaudits und Anforderungen in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln im 5-Jahres-Vergleich

Stufe	Jahr	Anzahl Systemaudits	Bestanden Status I-II-III in %	K.O./keine Zulassung in %	Anzahl Anforderungen	davon K.O. Kriterien
Erzeugung (QS)	2011	482	98,3	1,7	62	10
	2007	695	99,1	0,9	51	12
Erzeugung (QS-GAP)	2011	6.014	98,9	1,1	188 ¹	46
	2007	4.132	99,3	0,7	176	23
Großhandel	2011	309	98,4	1,6	101 ²	25
	2007	279	98,9	1,1	34	6
Lebensmitteleinzelhandel	2011	4.679	90,9	9,1	43	15
	2007	1.645	91,1	8,9	46	13

¹ Davon 156 Checkliste, 32 Empfehlungen

² Davon 22 Anforderungen zur Fresh-Cut-Produktion

Insgesamt 505 Systempartner bestanden ihr Systemaudit 2011 nicht und erhielten keine Zulassung. In 432 Fällen war die Stufe Lebensmitteleinzelhandel betroffen. Insbesondere der Nachweis einer Hygieneschulung für die Mitarbeiter sowie die

Temperaturerfassung stellten für die Systempartner eine Herausforderung dar. Auf der Erzeugerstufe wurden die Bestandslisten der Pflanzenschutzmittel häufig bemängelt. Dieses Kriterium wurde insgesamt 318 Mal mit D bewertet.

Anzahl Systemaudits und häufige C-/D-/K.O.-Bewertungen in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 2011

Stufe	Anzahl Systemaudits	Anforderung	Anzahl Bewertung mit		
			C	D	K.O.
Erzeugung (QS) Obst und Gemüse	355	Bodenuntersuchungen auf Nährstoffgehalt	24	19	
		Lagerung von Pflanzenschutzmitteln	24	3	
		Nährstoffvergleich	17	8	
Kartoffeln	127	Konformitäts-/Unbedenklichkeitserklärung	9	6	
		Umgang mit Pflanzenschutzmitteln	8	4	
		Nachweisbare Hygieneschulung der Mitarbeiter	8	4	
Erzeugung (QS-GAP) Obst und Gemüse	4.282	Arbeitskraft mit einer Erste-Hilfe-Schulung	22	202	
		Aktuelle Bestandsliste der Pflanzenschutzmittel geführt	12	210	
		Notfalleinrichtungen vorhanden	4	132	
Kartoffeln	1.732	Arbeitskraft mit einer Erste-Hilfe-Schulung	25	142	
		Aktuelle Bestandsliste der Pflanzenschutzmittel geführt	7	108	
		Erntevorbereitung dokumentiert	9	97	
Großhandel	309	Teilnahme am Rückstandsmonitoring	37		3
		Information (Schulung) über das QS-System	26	7	
		Schädlingsmonitoring	24	1	
Lebensmitteleinzelhandel	4.679	Information (Schulung) über das QS-System	206	523	
		Eigenkontrollkonzept vorhanden und umgesetzt	200		135
		Hygieneschulung/IFSG	149		163
		Temperaturerfassung und -überwachung	122		150

Sanktionsverfahren

In der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln verhandelte der Sanktionsbeirat 2011 insgesamt 80 Sanktionsfälle. Im Vergleich zu den Vorjahren ist die Anzahl der Sanktionsverfahren in der Erzeugung deutlich gesunken. Dies erklärt sich im Wesentlichen durch den Rückgang der Verstöße beim Einsatz nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel.

Sanktionsverfahren in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln im 5-Jahres-Vergleich

	2011	2010	2009	2008	2007
Sanktionsfälle	80	111	128	101	61
Erzeugung	78	102	116	96	51
Großhandel	2	9	12	5	9
Lebensmitteleinzelhandel	-	-	-	-	1

Rückstandsmonitoring

2011 haben die Systempartner aller Stufen im Rückstandsmonitoring insgesamt 8.927 Analysen durchgeführt. Das sind 2.182 mehr als im Vorjahr. Der prozentuale Anteil von Beanstandungen hat im Vergleich zum Vorjahr leicht zugenommen. Das deutet darauf hin, dass die 2011 eingeführte Risikoorientierung im Kontrollplan greift.

Gesamtprobenzahl und Beanstandungen im Rückstandsmonitoring 2011 und 2010

Jahr	Systempartner Stufe Erzeugung/ Großhandel	Gesamtanzahl Proben	Beanstandungen		Beanstandungen bezogen auf die Gesamtprobenzahl in %
			Überschreitungen Rückstands-höchstgehalt	Für die Kultur unzulässiger Wirkstoff	
2010	12.253	6.745	40	17	0,8
2011	12.931	8.927	77	26	1,2



Die Proben kamen aus 34 Ursprungsländern, darunter Deutschland (71,7 %), Belgien (14 %), Niederlande (7,2 %), Spanien (2,3 %), Italien (1,3 %) und Österreich (1,1 %). 1,6 Prozent der Proben wurden in Drittländern gezogen. Die am häufigsten untersuchte Produktgruppe in 2011 war mit 1.300 Proben Kernobst, gefolgt von Blattgemüse (1.289) und Fruchtgemüse (1.175). Knapp 38 Prozent der Proben wiesen keine nachweisbaren Rückstände auf und nur 1,15 Prozent der Proben waren zu beanstanden. Im Schnitt wurden 1,8 verschiedene Wirkstoffe pro Probe nachgewiesen.

Ergebnisse Rückstandsmonitoring nach Produktgruppen 2011

Produktgruppe	Anzahl Proben	Proben mit Rückständen		Durchschnittliche Anzahl Wirkstoffe/ Probe	Auslastung der Rückstandshöchstgehalte Wirkstoff in %	Proben mit Beanstandungen in %
		Anzahl	in %			
Obst						
Kernobst	1.300	1.194	91,9	3,7	5,9	0,1
Steinobst	498	325	65,3	1,7	15,1	3,4
Erdbeeren	404	387	95,8	4,0	6,0	0,2
Strauchbeerenobst	377	326	86,5	3,1	4,1	0,3
Zitrusfrüchte	36	36	100,0	2,5	14,4	5,6
Exoten	26	12	46,2	1,1	4,6	0,0
Tafeltrauben	9	7	77,8	2,8	4,8	0,0
Gemüse						
Blattgemüse	1.289	1.174	91,1	3,0	12,1	1,3
Fruchtgemüse	1.175	590	50,2	1,0	9,8	0,8
Kartoffeln	736	358	48,6	0,6	8,3	0,3
Kohlgemüse	742	169	22,8	0,5	34,4	1,2
Wurzel- und Knollengemüse	681	391	57,4	1,1	24,1	0,9
Stängelgemüse	549	208	37,9	0,9	10,1	1,8
Zwiebelgemüse	420	107	25,5	0,5	12,3	0,2
Pilze	228	50	21,9	0,3	9,0	0,0
Hülsenfrüchte	69	38	55,1	0,9	3,8	0,0
Zuckermais	15	1	6,7	0,2	9,9	0,0
Kräuter	350	170	48,6	1,5	25,6	7,7
Nüsse	8	0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sonstiges	15	1	6,7	0,1	0,1	0,0
Gesamt	8.927	5.544	62,1	1,8	10,7	1,15



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Impressum

Herausgeber:
QS Qualität und
Sicherheit GmbH

Grafik:
ZIEL Elmar Zillgen

Druck:
Conzepke GmbH –
Theissen Medien Gruppe
Monheim am Rhein

Fotos:
QS-Archiv, Fotolia

Stand:
April 2012 (Stichtag Zahlen
und Grafiken: 1. März 2012)

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3

53113 Bonn

Telefon +49 228 3 50 68-0

Telefax +49 228 3 50 68-10

Internet www.q-s.de

www.qs-prüfsystem.de

www.qs-blog.de



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**