



Qualitätssicherungssysteme in Europa Vergleichende Untersuchung

GMP+

IKB/IKB Geflügel

QSG

GLOBALG.A.P.

AFS/ACP

CERTUS

QS

Niederlande/International

Niederlande

Dänemark

International/Deutschland

Großbritannien

Belgien

Deutschland/International



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Oliver Thelen
Margaretenstraße 1
53175 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-130
Fax +49 (0) 228 35068-16130

E-Mail thelen@q-s.info
Internet www.q-s.info

Stand: Oktober 2008



Vorwort

Der QS-Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch hat die Erstellung eines Vergleichs zwischen dem QS-System und anderen Qualitätssicherungssystemen in Europa angeregt.

Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH haben die Anregung des Fachbeirats aufgenommen und die QS-Geschäftsstelle beauftragt, den Vergleich unter der Leitung von Oliver Thelen als internes Projekt durchzuführen.

Der Vergleich soll der Gesellschaft und dem System zusätzliche Orientierung geben und eine Einschätzung ermöglichen, wo QS im unmittelbaren Vergleich mit den Systemen der europäischen Nachbarn steht.

Aus den Qualitätssicherungssystemen, die in den europäischen Nachbarländern geführt werden, war eine Auswahl vorzunehmen. Diese Auswahl war unter Berücksichtigung der Wirtschaftsräume, der Reichweite der Qualitätssicherungssysteme und deren Relevanz für den nationalen sowie internationalen Markt zu treffen.

Mit der Einbeziehung der Qualitätssicherungssysteme GMP+ (Futtermittel), IKB (Schweine-, Geflügelfleisch), QSG (Schweinefleisch), GLOBALG.A.P. (landwirtschaftliche Produktion), AFS/ACP (Geflügel) und CERTUS (Schweinefleisch) hat QS diese Auswahl unter Berücksichtigung der oben bezeichneten Umstände getroffen.



Inhaltsübersicht

I.	Einleitung	1
II.	Die Systeme im Überblick	3
1.1.	GMP+	3
1.2.	IKB.....	4
1.3.	QSG.....	5
1.4.	GLOBALG.A.P.	6
1.5.	ACP/AFS.....	7
1.6.	CERTUS	7
1.7.	QS.....	9
2.	Die Reichweite der Qualitätssicherungssysteme	10
2.1.	Zielsetzung	10
2.2.	Vertikale Erstreckung	10
2.3.	Geltungsbereich	12
3.	Benchmark der Systeme.....	13
III.	Die Prüfsystematik im Vergleich.....	15
1.	Kontrollstufen und Monitoring.....	16
2.	Anforderungen an die Zertifizierungsstellen	17
3.	Anforderungen an die neutrale Kontrolle/Audits.....	19
4.	Sanktionsverfahren	21
5.	Zwischenergebnis.....	22
IV.	Die Anforderungen der Systeme im Vergleich.....	24
1.	Stufe Futtermittel: QS/GMP+	24
1.1.	Rohwarenbeschaffung	24
1.2.	Kreuzkontamination.....	25
1.3.	Schädlingsbekämpfung	26
1.4.	Betriebseinrichtung.....	26
1.5.	Wartung und Instandhaltung	27
1.6.	Transportkategorien	27
1.7.	Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit	27
1.8.	Frühwarnsystem.....	28
1.9.	Monitoring	28
1.10.	Zwischenergebnis.....	30
2.	Stufe Landwirtschaft	31
2.1.	Schwein: QS/IKB/QSG/GLOBALG.A.P./CERTUS	31
2.1.1.	Herkunft/Rückverfolgbarkeit	31
2.1.2.	Fütterung	32
2.1.3.	Tiergesundheit/Arzneimittel	34



2.1.4.	Hygiene	35
2.1.5.	Tierschutz/Tiergesundheit.....	36
2.1.6.	Salmonellenmonitoring.....	37
2.1.7.	Eigenkontrollsystem.....	38
2.1.8.	Zwischenergebnis.....	38
2.2.	Geflügel: QS/IKB/ACP/GLOBALG.A.P.....	41
2.2.1.	Herkunftssicherung.....	41
2.2.2.	Futtermittel	41
2.2.3.	Tiergesundheit/Arzneimittelleinsatz	42
2.2.4.	Hygiene	44
2.2.5.	Tierschutz/Tierhaltung	45
2.2.6.	Monitoringprogramme.....	46
2.2.7.	Zwischenergebnis.....	47
3.	Stufe Schlachtung/Zerlegung.....	50
3.1.	Schwein: QS/IKB/QSG/CERTUS.....	50
3.1.1.	Entladung am Schlachthof/Kontrolle der Tiere	50
3.1.2.	Schlachtung.....	51
3.1.3.	Zerlegung.....	52
3.1.4.	Interne Kontrolle (HACCP)	52
3.1.5.	Rückverfolgbarkeit.....	53
3.1.6.	Zwischenergebnis.....	54
3.2.	Geflügel: QS/IKB/ACP	56
3.2.1.	Entladung am Schlachthof	56
3.2.2.	Schlachtung.....	57
3.2.3.	Zerlegung.....	57
3.2.4.	Interne Kontrollen (HACCP)	58
3.2.5.	Rückverfolgbarkeit.....	58
3.2.6.	Zwischenergebnis.....	58
4.	Stufe Verarbeitung: QS/CERTUS.....	60
4.1.	Verarbeitungsprozess.....	60
4.2.	Eigenkontrolle (HACCP)	60
4.3.	Rückverfolgbarkeit.....	61
4.4.	Kennzeichnung.....	61
4.5.	Zwischenergebnis.....	61
5.	Stufe Lebensmitteleinzelhandel: QS/CERTUS	63
5.1.	Eigenkontrolle	63
5.2.	Verkaufsbereich	63
5.3.	Vorbereitungsraum	64
5.4.	Rückverfolgbarkeit/Kennzeichnung	64
5.5.	Personal	64
5.6.	Zwischenergebnis.....	65



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

V. Zusammenfassung.....	66
VI. Europäische Zusammenarbeit: European Meat Alliance.....	69
Anlage: European Meat Alliance: Key elements for meat production.....	71



Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Entstehung verschiedener europäischer Qualitätssicherungssysteme.....	1
Abbildung 2: Vertikale Erstreckung verschiedener Qualitätssicherungssysteme	11
Abbildung 3: Geltungsbereich der Qualitätssicherungssysteme.....	12
Abbildung 4: Vergleichbarkeit der Qualitätssicherungssysteme.....	14
Abbildung 5: Kontrollsystem und Monitoringanforderungen der Systeme	16
Abbildung 6: Anforderungen an die Zertifizierungsstellen	17
Abbildung 7: Auditorenqualifikationen	17
Abbildung 8: Anforderungen an die neutrale Kontrolle.....	19
Abbildung 9: Sanktionsmöglichkeiten der Systeme	21
Abbildung 10: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS und GMP+ für die Futtermittelwirtschaft.....	30
Abbildung 11: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen verschiedenen Qualitätssicherungssystemen in der Landwirtschaft.....	39
Abbildung 12: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS, IKB, ACP und GlobalG.A.P in der Geflügelproduktion.....	48
Abbildung 13: Unterschiede zwischen QS, IKB, QSG und CERTUS in der Schweineschlachtung	55
Abbildung 14: Unterschiede zwischen QS, IKB und ACP in der Geflügelschlachtung	59
Abbildung 15: Unterschiede zwischen QS und Certus in der Verarbeitung	62
Abbildung 16: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS und Certus im Lebensmitteleinzelhandel	65
Abbildung 17: European Meat Alliance	69
Abbildung 18: Bilaterale Abkommen mit anderen Qualitätssicherungssystemen	70



Abkürzungsverzeichnis

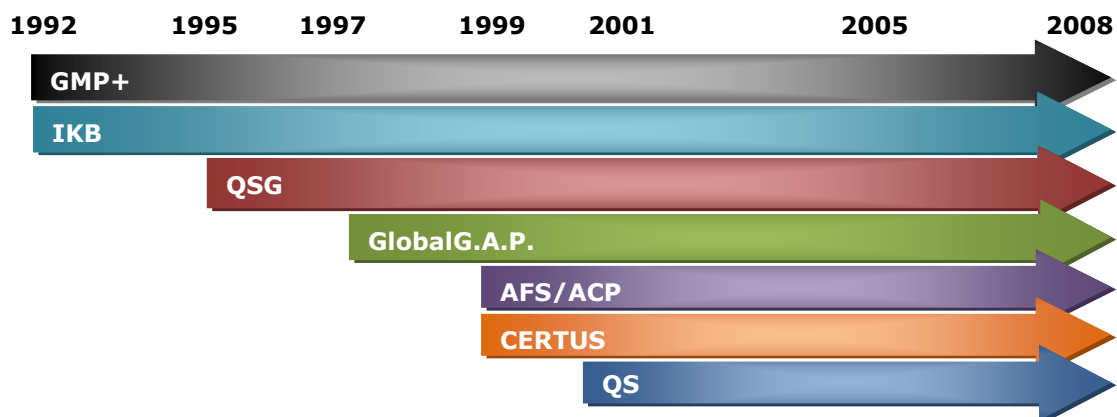
ABM	Assured British Meat
ABP	Assured British Pigs
ACCS	Assured Combinable Crops Scheme
ACP	Assured Chicken Production
ADF	Assured Dairy Farms
AFS	Assured Food Standard
AP	Assured Produce
BCD	Bureau Coördinatie Diervoedercertificatie en -controle
CBD	Centrum voor Bedrijfsdiensten B.V.
CBRB	Centraal Bureau Rijn- en Binnenvaart
CCvDD	Centraal College van Deskundigen Diervoedersector
DAP	Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen
DRV	Databank Risicobeoordelingen Voedermiddelen
EHI	Europäisches Handels Institut
EMA	European Meat Alliance
FVE	Federation of Veterinarians of Europe
GFSI	Global Food Safety Initiative
GMP	Good Manufacturing/Managing Practice
GRMS	Global Red Meat Standard
GVP	Good veterinarian Practice
ICRT	International Committee for Road Transport
IFAS	Integrated Farm Assurance
IKB	Integrale Keten Beheersing
PDV	Productschap Diervoeder
PVE	Productschappen Vee, Vlees en Eieren
QSG	Qualitätssicherungsgarantie
VKO	Veterinair Kwaliteitsorgaan



I. Einleitung

Die in die vergleichende Untersuchung einbezogenen Qualitätssicherungssysteme sind in den vergangenen 15 Jahren gegründet und seitdem kontinuierlich weiterentwickelt worden.

Abbildung 1: Entstehung verschiedener europäischer Qualitätssicherungssysteme



Quelle: Eigene Darstellung

Das „QS-Prüfsystem für Lebensmittel“ ist im Jahr 2001 als Qualitätssicherungssystem für den deutschen Markt hinzugekommen. Unter den oben bezeichneten Qualitätssicherungssystemen ist es damit das Jüngste.

Knapp sieben Jahre nach Einführung ist zu untersuchen, wo das QS-System im Wettbewerb mit den Qualitätssicherungssystemen der europäischen Nachbarländer steht.

Im Bereich Futtermittel wird QS mit dem niederländischen GMP+-Standard verglichen. Der Standard hat sich in den 15 Jahren seit seiner Einführung über niederländische und europäische Grenzen hinaus etabliert.

Auf den Stufen Landwirtschaft und Schlachtung/Zerlegung ist nach Produkten zu differenzieren: Im Bereich Schwein werden in die vergleichende Untersuchung die Qualitätssicherungssysteme IKB, QSG und CERTUS, im Bereich Geflügel die Systeme IKB und AFS/ACP einbezogen. Auf der Stufe Landwirtschaft wird zudem GLOBALG.A.P. berücksichtigt. Zwar ist der Standard auf dem deutschen und dem europäischen Markt nur von untergeordneter Bedeutung, wegen seiner weltweiten Anwendbarkeit erscheint der Vergleich gleichwohl lohnenswert.



**QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel**

Das QS-System wird auf den Stufen Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel mit CERTUS verglichen. Neben QS bietet allein CERTUS Standards für die beiden letzten Stufen der Lebensmittelkette bei Fleisch und Fleischwaren an.

Die vergleichende Untersuchung wird in einem ersten Schritt die Qualitätssicherungssysteme vorstellen, deren Reichweite und Geltungsbereiche herausarbeiten. In einem zweiten Schritt werden die Unterschiede zwischen den Systemen in ausgewählten Teilbereichen exemplarisch dargestellt.



II. Die Systeme im Überblick

1.1. GMP+

Der **Good Manufacturing/Managing Practice Standard (GMP+-Standard)**¹ für Tierfutter wurde bereits Anfang der Neunziger Jahre durch den niederländischen Marktverband Tierfutter Productschap Diervoeder (PDV)² entwickelt. Er kombiniert die Anforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem entsprechend der DIN EN ISO 9001 mit spezifischen Hygienemaßnahmen für Produktion, Handel und Transport von Futtermitteln. Der Standard hat sich seit seiner Entwicklung zum weltweit führenden Qualitätssicherungssystem in der Futtermittelwirtschaft entwickelt. Auf Erzeugnisse und Dienstleistungen findet aktuell das GMP+-Zertifizierungssystem 2006 Anwendung.³ Der Standard umfasst den Anbau von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen sowie Herstellung, Verarbeitung, Handel, Lagerung, Umschlag und Transport von Futtermitteln für landwirtschaftliche Nutztiere und Heimtierfuttermittel.

Das GMP+-System setzt ein internes Qualitätsmanagement nach Maßgabe der vom System definierten Eigenkontrollkriterien voraus. Seit dem 1. Juli 2003 kontrollieren unabhängige, nach EN 45011 akkreditierte Zertifizierungsstellen, ob die unternehmensinternen Prozesskontrollen und die vom Unternehmen hergestellten Tierfutterprodukte den Anforderungen des Systems entsprechen.

Die Anerkennung, Koordinierung, Steuerung und Überwachung der Zertifizierungsstellen obliegt dem Koordinationsbüro für Futtermittelzertifizierung und -kontrolle (Bureau Coördinatien –controle BCD). Fortgeschrieben wird das GMP+-System durch das Zentrale Sachverständigenkollegium für die Futtermittelbranche (Centraal College van Deskundigen Diervoedersector (CCvDD)). Das Kollegium setzt sich aus Vertretern der Futtermittelwirtschaft und der Abnehmer von Futtermitteln zusammen. Der Träger des GMP+-Systems, der Marktverband Tierfutter (PDV), ist seit 1993 maßgeblich an der Arbeit des Sachverständigenkollegiums beteiligt.

¹ Neben dem GMP+-Standard des niederländischen PDV gibt es den beinahe gleichnamigen GMP-Standard der belgischen Ovocom/Bemefa. Beide Standards stimmen nach langjähriger Zusammenarbeit und vollständiger gegenseitiger Anerkennung fast völlig überein.

² *Productschap Diervoeder*, öffentlich-rechtlicher Marktverband, der auf Betreiben der niederländischen Futtermittelwirtschaft gegründet worden ist. Der Marktverband soll Arbeitgebern und Arbeitnehmern als Forum zur Koordination gemeinsamer Angelegenheiten dienen. Aufgrund seiner öffentlich-rechtlichen Ausgestaltung verfügt PDV für den Bereich der niederländischen Futtermittelwirtschaft über weitreichende legislative Befugnisse. Über Verordnungen und Erlässe setzt PDV europäisches und nationales Recht, Normung und Maßnahmen zur Vereinheitlichung in der niederländischen Futtermittelwirtschaft um.

³ Eine Revision des GMP+-Zertifizierungssystems 2003 war erforderlich geworden, weil das System auf der Norm ISO 9000:1994 gründete. Im Jahr 2000 wurde die ISO Norm 9000:2000 veröffentlicht. Zudem waren die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 hinsichtlich der Futtermittelhygiene zu berücksichtigen und einzuarbeiten.



1.2. IKB

Das IKB-System (**I**ntegrale **K**eten **B**eheersing) findet in den Niederlanden Anwendung. Weil der Markt zunehmend von der Nachfrage gesteuert und der Verbrauchermeinung immer größere Bedeutung beigemessen wurde, haben sich die Marktverbände für Vieh, Fleisch und Eier Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE)⁴ Anfang 1992 auf die Gründung des vertikalen Qualitätsmanagementsystems IKB verständigt. Das System startete in den Marktbereichen Rind und Kalb.

Das niederländische IKB-System setzte zunächst auf die zentrale Rolle der Schlachthöfe. Ihnen als den letzten Gliedern der primären Produktion wurde ein bedeutendes Eigeninteresse an der intensiven Überwachung der vorgelagerten Stufe zugerechnet. Die Verantwortung für die Leitung und Steuerung des Systems lag in ihren Händen. Erst seit 1995 nimmt die gesamte Produktions- und Vermarktungskette am System teil. Heute umfasst das System die Produktbereiche Rind, Kalb, Schwein und Geflügel auf den Stufen Landwirtschaft und Schlachtung/ Zerlegung.

Im Jahr 2003 wurde die Verantwortung für das System an die PVE und damit an eine nicht unmittelbar markteteiligte, unabhängige Organisation übertragen. Unter der Trägerschaft des Centrum voor Bedrijfsdiensten B.V. (CBD) bietet der Standard seit dem 1. Mai 2007 produktspezifische Lösungen in den Marktbereichen Schwein, Rind, Kalb und Geflügel an.

Das IKB-System wird laufend fortentwickelt vom Zentralen Sachverständigenkollegium dem Centraal College van Deskundigen (CCvD). Die Sachverständigen setzen sich aus Produzenten und Abnehmer in gleicher Weise zusammen und sind für die einzelnen Produktgruppen des Systems eingerichtet.

Ausgerichtet ist das IKB-System auf eine enge Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Gliedern der Produktionskette. Diese Zusammenarbeit umfasst auch die Verpflichtung zur Weitergabe aller tier- und produktspezifischen Daten in der Produktions- und Vermarktungskette. Mit der Weitergabe dieser Daten wird die eigenverantwortliche Kontrolle der Kettenglieder untereinander zur überaus wichtigen, systemisch gewollten ersten Kontrollinstanz. Die vom CCvD anerkannten Zertifizierungsstellen führen darüber hinaus neutrale Kontrollen durch. Überwacht wird die Arbeit der Zertifizierungsstellen durch den Systemträger CBD.

⁴ *Productschappen Vee, Vlees en Eieren*, öffentlich-rechtlicher Marktverband für den Bereich Vieh, Fleisch und Eier, der ähnlich der PDV (vgl. II.1.1) über umfassende legislative und exekutive Befugnisse verfügt.



1.3. QSG

In Dänemark wird das Qualitätsmanagement geprägt vom genossenschaftlichen System der dänischen Fleischwirtschaft. Die Unternehmen der Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsindustrie stehen im Eigentum der dänischen Landwirte. Zucht, landwirtschaftliche Produktion, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung wurden vertikal integriert. Träger dieser vertikalen Integration sind der Landesbeirat für dänische Schweineproduktion und die Organisation der dänischen Schweineproduzenten, die Danske Slagterier.

Aus diesem System der vertikalen Integration hervorgegangen ist das Qualitätssicherungssystem QSG (Qualitätssicherungsgarantie), das seit 1995 auf den Produktbereich Schweinefleisch Anwendung findet.

Das Qualitätssicherungssystem „QSG“ setzt sich zusammen aus den Standards *Danish Produktstandard* für die Stufe Landwirtschaft und *Global Red Meat Standard* (GRMS) für die Stufen Schlachtung/Zerlegung sowie für die Dienstleistung Transport. Beide Standards setzen auf die umfassende amtliche Kontrolle der dänischen Schweineproduktion. Diese wird hinsichtlich der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen durch die Veterinär- und Lebensmitteldirektorate wahrgenommen.

Die im Landesbeirat für dänische Schweineproduktion⁵ abgestimmten Kriterien des QSG-Systems werden – sofern sie über die Anforderungen des dänischen Gesetzgebers hinausgehen – branchenintern kontrolliert. An dieser Kontrolle sind die Berater der örtlichen Schweineproduktionsausschüsse⁶ maßgeblich beteiligt. Seit dem Jahr 2007 werden auf der Stufe Landwirtschaft zudem neutrale Kontrollen durch nach EN 45011 akkreditierte Zertifizierungsstellen durchgeführt.

⁵ Dansk Svineproduktion, gemeinsamer Fachausschuss der Verbände DANSKE SLAGTERIER, Dansk Landbrug (Dänische Landwirtschaft) und Dansk Svineproducenter (Dänische Schweineproduzenten)

⁶ Die dänischen Schweineproduzenten sind in Ortsvereinen organisiert. Diese Ortsvereine verfügen über Schweineproduktionsausschüsse, die u.a. für die Erzeugerberatung zuständig sind. Nach Angaben der dänischen Branchenorganisation DANSK SLAGTERIER nehmen rund die Hälfte der Schweineproduzenten die Beratungsdienste im Bereich „Produktionskontrolle“ regelmäßig viermal jährlich in Anspruch.



1.4. GLOBALG.A.P.

Als eine Händler-Initiative der Euro-Retailer-Produce-Working Group (Eurep) begann EUREPGAP (seit 2007 Umbenennung in GLOBALG.A.P.) im Jahr 1997 mit der Entwicklung von Standards und Verfahren für die internationale Zertifizierung von „Guter Agrarpraxis“ (GAP). Der Lebensmitteleinzelhandel wollte den Handel mit Lebensmitteln über allgemein anerkannte und anwendbare Referenzstandards der guten Agrarpraxis bis in die Landwirtschaft hinein absichern. Träger des Standards ist die FoodPlus GmbH, eine Tochtergesellschaft des Europäischen Handels Instituts (EHI Retail Institute) in Köln.

GLOBALG.A.P. versteht sich heute als integrierter Standard⁷ mit modularen Anwendungen für unterschiedliche Produktgruppen, von Pflanzen- und Tierproduktion bis hin zu Saat- und Pflanzgut sowie Mischfuttermittel. Starke internationale Bedeutung hat GLOBALG.A.P. im Bereich Obst und Gemüse erlangt. Die Expansion in die Bereiche Pflanzenproduktion, Tierproduktion und Fischzucht ist bislang nur von untergeordneter Bedeutung.

GLOBALG.A.P. bietet mit dem „Integrated Farm Assurance Standard“ (IFA) einen integrierenden Standard mit modularen Anwendungen für unterschiedliche Produktgruppen an. Der Standard setzt sich aus fünf verschiedenen Dokumentengruppen⁸ zusammen. Die Prüfsystematik ist in der Dokumentengruppe „General Regulations“ definiert.

Die Einhaltung der Kriterien des „Integrated Farm Assurance Standard“ wird durch GLOBALG.A.P.-lizenzierte Zertifizierungsstellen kontrolliert. Der Inhalt und die Reichweite dieser Kontrollen richten sich nach der Art des Zertifikats. Zu unterscheiden ist zwischen Einzelzertifikat, der sogenannten Option 1 und Gruppensertifikaten, der sogenannten Option 2 sowie Zertifikaten mit Anerkennungsverfahren, dem sogenannten Benchmarking (Option 3 und 4). Einzelzertifikate werden vergeben, wenn das Unternehmen auf der Grundlage der GLOBALG.A.P.-Checkliste jährlich interne Eigenkontrollen und angekündigte Kontrollen durch eine lizenzierte Zertifizierungsstelle durchführen lässt. Stichprobenkontrollen werden bei mindestens 10 Prozent der Unternehmen mit Einzelzertifikat durchgeführt.

Gruppensertifikate werden vergeben, wenn in einer Gruppe von Erzeugerbetrieben ein Qualitätssystem zur Umsetzung des Integrated Farm Assurance Standards vorhanden ist, welches fachgerechte interne Kontrollen, die Rückverfolgbarkeit und die Unterscheidung zwischen zertifizierten und nicht-zertifizierten Produkten ermöglicht. Die Mitglieder dieser Gruppe müssen unter einem zentral verwalteten und kontrollierten Management-, Kontroll- und Sanktionssystem arbeiten und jährlich kontrolliert werden. Sie müssen zudem über ein internes Eigenkontrollsystem verfügen und dieses jährlich durchführen. Eine festgelegte Teilmenge der Mitglieder

⁷ Horizontal integrierender Standard auf der Stufe Landwirtschaft, keine vertikale Integration, wird unter der Bezeichnung „Livestock Base“ geführt.

⁸ Integrated Farm Assurance Standard setzt sich zusammen aus General Regulations, Control Points and Compliance Criteria, Checklists, Approved National Interpretation Guidelines, Benchmarking-Cross Reference Checklist.



der Gruppe wird jährlich durch lizenzierte Zertifizierungsstellen überprüft. Zusätzliche Stichprobenkontrollen werden bei mindestens 10 Prozent der Mitglieder der Gruppe durchgeführt.

Zertifikate mit Anerkennungsverfahren werden vergeben, wenn der Inhalt und die Leistungskriterien des sich um Anerkennung bewerbenden Systems mit denen des Integrated Farm Assurance Standard übereinstimmen. Neutrale Kontrollen nach Maßgabe der für Einzel- oder Gemeinschaftszertifikate bestimmten Verfahren sind in diesem Fall ausschließlich durch Zertifizierungsstellen vorzunehmen, die nach EN 45011 akkreditiert sind.

1.5. ACP/AFS

Der Assured Chicken Production (ACP)-Standard für Geflügel wurde im Jahr 1999 als privatwirtschaftliche Initiative zur Förderung des Verbrauchervertrauens in die britische Geflügelwirtschaft eingeführt. ACP ist ein selbständiger Standard des Assured Food Standard (AFS) - Systems, das bereits 1983 von den Verbänden der beteiligten Lebensmittelwirtschaft gegründet worden ist. Hinter der Bezeichnung AFS verbergen sich heute sechs Qualitätssicherungsstandards⁹ aus den Bereichen Ackerbau, Obst und Gemüse, Geflügel, Schwein, Milch und Rind. Alle Standards gemeinsam nutzen das Logo „Red Tractor“, um auf die nach den Standards geprüfte Qualität hinzuweisen.

Die Prüfsystematik des Standards ACP Assured Chicken Production wird vom Technical Advisory Committee der britischen Assured Food Standards Ltd. bestimmt.

Unabhängige Zertifizierungsgesellschaften, die von ACP lizenziert worden sein müssen, führen in den Betrieben der Systempartner jährliche Audits durch. Diese werden mit einer Frist von mindestens einer Woche angekündigt, unangekündigte Kontrollen – etwa im Rahmen der vom System vorgeschriebenen Stichproben – sind vorgesehen.

Verstöße gegen die Muss-Kriterien führen zum Ausschluss des Betriebs/Betriebsteils aus dem ACP-System, sofern dem Unternehmer binnen 40 Tagen nach dem Verstoß nicht gelingt, die Ergreifung effizienter Korrekturmaßnahmen nachzuweisen.

1.6. CERTUS

Das CERTUS-System wurde 1999 in unmittelbarer Folge des belgischen Dioxinskandals gegründet. Es soll das Image und die Nachfrage nach belgischem Schweinefleisch fördern. Das System ist vertikal ausgeprägt. Es hat den Anspruch, von der Futtermittelindustrie über die Landwirtschaft, die Transportunternehmen, die Schlacht- und Zerlegebetriebe und die Fleisch-

⁹ Assured Combinable Crops Scheme (ACCS), Assured Produce (AP), Assured Chicken Production (ACP), Assured British Pigs (ABP), Assured Dairy Farms (ADF) und Assured British Meat (ABM)



warenhersteller bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel zu reichen. Träger und Systemgeber des CERTUS-Systems ist der Belpork e.V.

Das CERTUS-System ist geprägt von seiner begrenzten Teilnahmemöglichkeit. So setzt die Teilnahme am System eine so genannte „Gruppierung“ voraus: Nur wer einer rechtsfähigen Gruppierung – etwa einer GmbH, einer AG oder einem e.V. – angehört, die aus mindestens einem Schweinehalter und einem Schlachthof besteht, kann am CERTUS-System teilnehmen. Die Aufnahme einer Gruppierung oder eines neuen Teilnehmers ist zudem nur auf Vorschlag einer bereits anerkannten Gruppierung möglich.

Fleischqualität und Warenrückverfolgbarkeit sind im CERTUS-System von besonderer Bedeutung. Für die Überprüfung der systemeigenen Qualitätsparameter wurden spezielle Kriterien entwickelt, die eindeutige Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von CERTUS-Ware wird über die Verwendung eines Schlagstempels und spezieller Abgangskarten, Lieferscheine und Zertifikate sichergestellt.

Das Kontrollschema wird in einem zwischen dem Systemträger und den Zertifizierungsstellen geschlossenen Vertrag definiert. Es sieht eine Aufnahmekontrolle und periodisch wiederkehrende Kontrollen vor: Schlachthöfe und Zerlegebetriebe werden mindestens alle zwei Monate, Schweineproduzenten und Verkaufsstellen werden einmal im Jahr unangekündigt kontrolliert.



1.7. QS

In Reaktion auf die BSE-Krise ist 2001 das QS¹⁰-System entstanden. Systemgeber und Träger ist die QS Qualität und Sicherheit GmbH mit Sitz in Bonn. Hinter der Gesellschaft stehen Verbände¹¹ der Futtermittelwirtschaft, der Landwirtschaft, der Schlacht- und Zerlegebetriebe, der fleischverarbeitenden Industrie und des Lebensmitteleinzelhandels sowie die CMA Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH. Sie repräsentieren die Unternehmen, die an der Herstellung und Vermarktung von Fleisch- und Fleischwaren beteiligt sind. Für die Qualitätssicherung in den Produktbereichen Geflügel sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln wurden Tochtergesellschaften gegründet.¹²

Das QS-System ist ein stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem für frische Lebensmittel. Es steht für eine umfassende Prozess- und Herkunftssicherung, welche von der Stufe Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung reicht. Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln, die nach den Kriterien des QS-System hergestellt und vermarktet worden sind, tragen das QS-Prüfzeichen für Lebensmittel.

Kern des QS-Prüfsystems für Lebensmittel und Voraussetzung für die Vergabe des QS-Prüfzeichens ist die Überwachung von Herstellung und Vermarktung in einem dreistufigen Kontrollsystem: Die Systempartner haben ein Eigenkontrollsystem entsprechend der QS-Kriterien einzurichten und durchzuführen. Dieses betriebliche Eigenkontrollsystem wird durch neutrale Zertifizierungsstellen, die nach DIN EN 45011 akkreditiert sein müssen, überwacht. Die Arbeit der Zertifizierungsstellen wiederum wird im Rahmen der Metakontrolle¹³ überprüft.

Abweichungen von den QS-Kriterien werden bei der Eingruppierung des Betriebes in einen von drei QS-Status, in der Folge beim Prüfindintervall berücksichtigt. Verstöße gegen besonders schwere, nicht unmittelbar behebbare Kriterien, die sogenannten K.O.-Kriterien führen zur sofortigen Sperrung des Betriebes und zur Einleitung eines Sanktionsverfahrens. Im Sanktionsverfahren können u.a. Abmahnungen erteilt, Geldbußen verhängt und der endgültige Ausschluss eines Unternehmens aus dem System beschieden werden.

¹⁰ Das Kürzel QS stand zunächst für die Bezeichnungen „Qualität“ und „Sicherheit“, die der systemtragenden QS Qualität und Sicherheit GmbH auch Namensgeber waren. In der öffentlichen Kommunikation ist diese Bezeichnung im Jahr 2004 zunächst durch „geprüfte Qualitätssicherung“, im Jahr 2005 sodann durch „Qualitätssicherung – stufenübergreifend“ ersetzt worden.

¹¹ Deutscher Raiffeisenverband e.V., Deutscher Bauernverband e.V., Verband der Fleischwirtschaft e.V., Bundesverband der deutschen Fleischwarenindustrie e.V., Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

¹² QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH, QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

¹³ Kontrolle der Kontrolle. Metakontrolle wird von QS u.a. durch Ringversuche, Rückverfolgbarkeitsuntersuchungen, Überprüfung der Zertifizierungsstellen in Zusammenarbeit mit der DAP (Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen), Stichprobenaudits und Prüfberichtskontrolle durchgeführt.



2. Die Reichweite der Qualitätssicherungssysteme

Die hier untersuchten Qualitätssicherungssysteme weisen eine ganze Reihe von Parallelitäten auf, die in der Zielsetzung, der vertikalen Erstreckung und dem Geltungsbereich der Systeme zu finden sind.

2.1. Zielsetzung

Alle Systeme sind auf Initiative einer (GMP+, IKB, GLOBALG.A.P.), mehrerer (QSG, CERTUS) oder sogar aller Stufen (AFS/ACP, QS) der Wertschöpfungskette entstanden. Es war stets die beteiligte Wirtschaft, nicht der Gesetzgeber oder die Verbraucher, die die notwendigen Schritte zur Etablierung der Systeme ergriffen haben.

Wenngleich dieser Umstand die Vermutung nährt, dass es sich letztlich um Fragen der Absatzsicherung und Absatzförderung handelt, rücken doch alle Qualitätssicherungssysteme den Aspekt der Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit in den Vordergrund ihrer Bemühungen.

In allen tierhaltungsbezogenen Qualitätssicherungssystemen geht es zudem um Fragen des Tierschutzes und der Tiergesundheit.

Während CERTUS vereinzelt auch auf die Qualität der Produkte setzt, stehen die anderen Systeme für eine Kontrolle der Prozessqualität mit den Schwerpunkten Rückverfolgbarkeit, Prozesskontrolle und Zuverlässigkeit der Produktion.

2.2. Vertikale Erstreckung

Auch bei Betrachtung der vertikalen Erstreckung der Qualitätssicherungssysteme wird deutlich, dass es einen Bereich der weitgehenden Übereinstimmung gibt. So umfasst die Mehrheit der Systeme die Stufen Landwirtschaft und Schlachtung/Zerlegung (vgl. Abbildung 2).

Zwischen diesen Systemen ist eine Abgrenzung nur in der über diesen Kernbereich hinausgehenden vertikalen Erstreckung zu finden.



Abbildung 2: Vertikale Erstreckung verschiedener Qualitätssicherungssysteme

System	Futtermittel	Landwirtschaft	Schlachtung/ Zerlegung	Verarbeitung	Lebensmittel- einzelhandel
GMP+					
IKB	14				
QSG		15	16		
GLOBALG.A.P.	17				
AFS/ACP	18				
CERTUS	19				
QS					

Quelle: Eigene Darstellung

Auffällig in diesem Zusammenhang: QS weist als einziges der hier untersuchten Qualitätssicherungssysteme eine vertikale Erstreckung über den gesamten Produktions- und Vermarktungsprozess auf.

¹⁴ ausschließlich aus GMP⁺-zertifizierten Unternehmen (PDV)

¹⁵ „DANISH Produktstandard“, s.o. Fn. 12

¹⁶ „Global Red Meat Standard“, s.o. Fn. 12

¹⁷ Standard „Compound Feed Manufacturers“ - Standard für Mischfuttermittel, der bislang vereinzelt in der Herstellung von Fischfutter zur Anwendung kommt.

¹⁸ Assured Combinable Crops Scheme (ACCS), eigenständiger AFS-Standard im Bereich Futtermittel

¹⁹ ausschließlich aus GMP-zertifizierten Unternehmen (Ovocom)



2.3. Geltungsbereich

Alle Qualitätssicherungssysteme für Fleisch und Fleischwaren finden auf den Produktbereich Schwein Anwendung. Neben QS bieten lediglich IKB und AFS/ACP einen die Produktbereiche Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch umfassenden Standard an. Dabei beschränkt sich IKB und GLOBALG.A.P. bei Geflügel auf Hähnchen, während QS auch Vorgaben für die Puten und Entenproduktion umfasst.

Abbildung 3: Geltungsbereich der Qualitätssicherungssysteme

System	Futtermittel	Rind	Kalb	Schwein	Geflügel	national	international
GMP+						X	X
IKB						X	
QSG						X	
GLOBALG.A.P.	20						X
AFS/ACP	21	22	23	24		X	
CERTUS				25		X	
QS						X	X

Quelle: Eigene Darstellung

Die Qualitätssicherungssysteme QSG, AFS/ACP, IKB und CERTUS sind in ihrer Anwendung auf die jeweiligen Länder beschränkt. Dagegen hat GLOBALG.A.P. einen internationalen Anspruch ohne Bezug zu einem bestimmten Land. GMP+ und QS ist gemeinsam, dass sie international offen, aber zunächst einmal von deren „Heimatmarkt“ Niederlande bzw. Deutschland ausgegangen sind und auch in der Festlegung der Kriterien in den nationalen Märkten ihre Orientierung sehen. Während bei QS aktuell der Anteil der internationalen Beteiligung durch direkte Teilnehmer und Vereinbarungen mit anderen Standards bei etwa 25 Prozent liegt, erstreckt sich der nicht-nationale Anteil bei GMP+ auf schätzungsweise 90 Prozent.

²⁰ Standard „Compound Feed Manufacturers“ – Standard für Mischfuttermittel, der bislang in vereinzelt in der Herstellung von Fischfutter zur Anwendung kommt.
²¹ Assured Combinable Crops Scheme (ACCS), eigenständiger AFS-Standard im Bereich Futtermittel
²² Assured British Meat (ABM), eigenständiger AFS-Standard im Bereich Rind
²³ Assured British Meat (ABM), eigenständiger AFS-Standard im Bereich Kalb
²⁴ Assured British Pigs (ABP), eigenständiger AFS-Standard im Bereich Schwein
²⁵ Ferkelerzeugende Betriebe nehmen bislang nicht an CERTUS teil.



3. Benchmark der Systeme

Von entscheidender Bedeutung für die Bestimmung der Bereiche, die in die vergleichende Untersuchung einbezogen werden sollen, sind die Reichweite und der Geltungsbereich der Qualitätssicherungssysteme. Die vergleichende Untersuchung kann nur Produktbereiche umfassen, die auf gleicher Stufe auch Gegenstand eines anderen, oben genannten Standards sind.

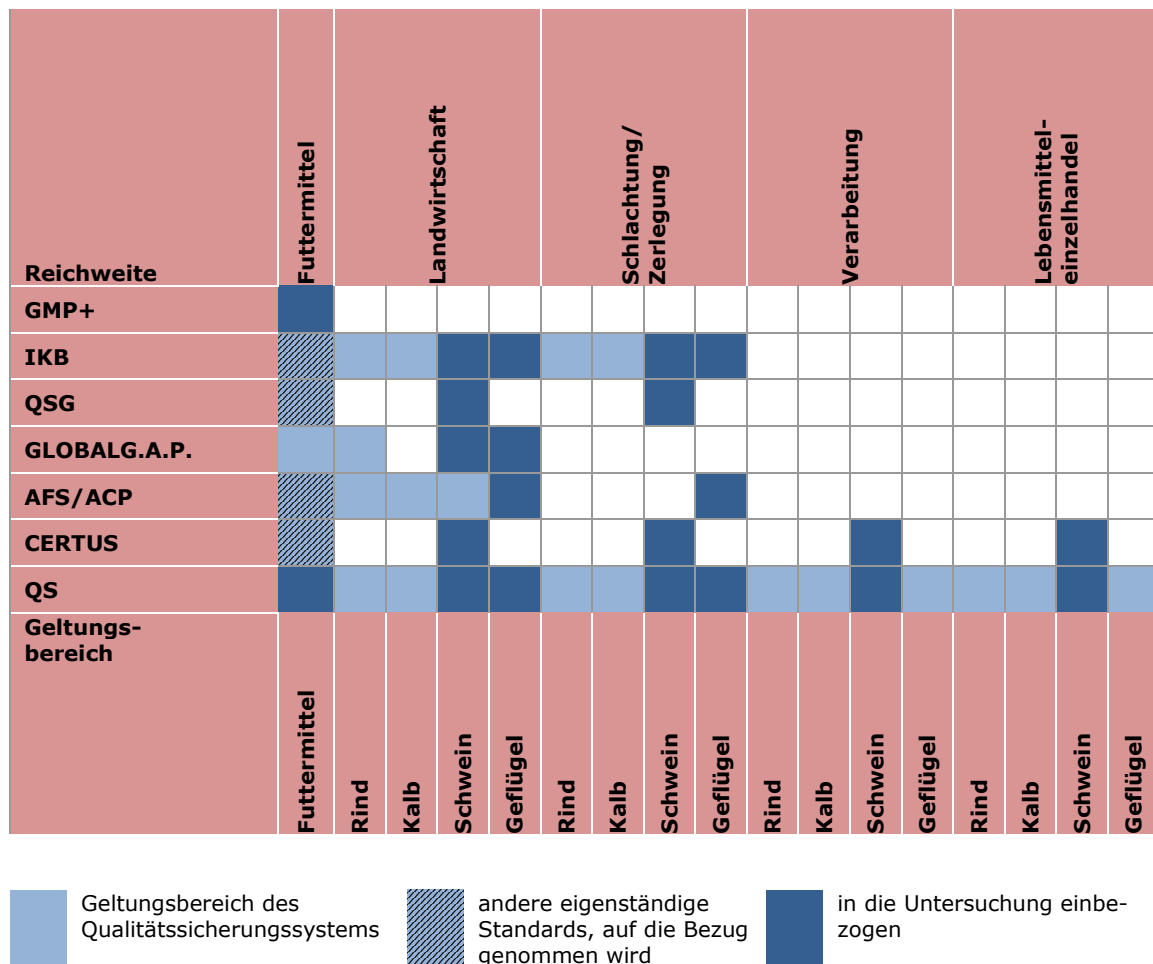
Aus den Angaben zur Zielsetzung der Qualitätssicherungssysteme kann nicht auf die Vergleichbarkeit der Systeme geschlossen werden. Wohl aber sind diese Ziele bei der Bewertung der Qualitätssicherungssysteme und der Gegenüberstellung mit QS zu würdigen.

Die Angaben zur Verbreitung der Qualitätssicherungssysteme im relevanten (nationalen) Markt eignen sich nicht für einen unmittelbaren Vergleich. Wegen der unterschiedlichen Reichweiten, uneinheitlicher Geltungsbereiche, der kaum vergleichbaren nationalen Wirtschafts- und Branchenstrukturen und der stark unterschiedlichen Länder- und Bevölkerungsgrößen lassen absolute Zahlen – etwa zu der Anzahl der Teilnehmer an einem System – nur sehr bedingt den Vergleich mit anderen Qualitätssicherungssystemen zu. Aufschlussreich könnten allenthalben Zahlen zum Anteil des Systems am relevanten Markt sein. Diese Zahlen liegen allerdings nur lückenhaft vor.

Unter Berücksichtigung dieser Kriterien ergibt sich betreffend der Vergleichbarkeit der Qualitätssicherungssysteme folgendes Bild (vgl. Abbildung 4).



Abbildung 4: Vergleichbarkeit der Qualitätssicherungssysteme



Quelle: Eigene Darstellung

Gegenstand der vergleichenden Untersuchung wird zunächst die Prüfsystematik der Qualitätssicherungssysteme sein. Neben der Durchführung der Kontrollen werden die Bewertung der Kontrollergebnisse, die Sanktionsmechanismen und die Anforderungen an Zertifizierungsstellen und Auditoren verglichen. In einem zweiten Schritt werden ausgewählte Aspekte der farblich hervorgehobenen Bereiche betrachtet.



III. Die Prüfsystematik im Vergleich

Grundlage für die Kontrollen bilden die jeweiligen Prüfstandards der Systeme. In diesen sind die Kriterien, die von den Systemteilnehmern eingehalten werden müssen, festgelegt.

Das Besondere am QS-System ist die dynamische Erarbeitung der Kriterien, die mit den betroffenen Stufen der Wertschöpfungskette im Fachbereich abgestimmt werden. Durch eine meist jährliche Revision ist eine schnelle Anpassung beispielsweise an gesetzliche Änderungen möglich. Dies unterscheidet QS z. B. von GlobalG.A.P. die ihren Revisionszeitraum aktuell von drei auf vier Jahre erhöht haben.

Die Verfahren zur Durchführung von Kontrollen dieser Kriterien (nachfolgend auch als Prüfsystematik bezeichnet) nehmen entscheidenden Einfluss auf die Leistungsfähigkeit und Glaubwürdigkeit der Qualitätssicherungssysteme.

Die Einhaltung der definierten Prozessqualität wird im Rahmen von Audits überprüft. Zu unterscheiden ist dabei zwischen der Eigenkontrolle und der externen neutralen Kontrolle. Qualitätssicherungssysteme greifen in der neutralen Kontrolle auf unabhängige, akkreditierte Kontrollstellen (Zertifizierungsstellen) zurück, die die Einhaltung der in den Standards definierten Anforderungen kontrollieren.²⁶

In der folgenden Gegenüberstellung, die mit der Beschreibung der Kontrollstufen, der Produktkontrollen, der Anforderungen an die neutrale Kontrollstelle, der Anforderungen an die neutrale Kontrolle und der Sanktionen alle wesentlichen Aspekte dieser Verfahren umfasst, werden Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Systemen herausgearbeitet. Diese Gegenüberstellung orientiert sich an den „Key elements for meat production with regard to: Safe Food Transparently Produced“, die von der European Meat Alliance (EMA) definiert worden sind.

²⁶ sogenannte „Third-Party-Audits“. Abzugrenzen hiervon sind die sogenannten „Second-Party-Audits“. Diese werden regelmäßig durch einen Vertragspartner durchgeführt.



1. Kontrollstufen und Monitoring

Abbildung 5: Kontrollsystem und Monitoringanforderungen der Systeme

Kriterien	Kontrollstufen			Monitoring		
	Eigenkontrolle	neutrale Kontrolle	Überwachung der neutralen Kontrolle	Produktkontrollen (Monitoringprogramme)	Zulassung durch Standardgeber	Anforderungen
					Labore	
GMP+	ja	Neutrale Zertifizierungsstelle	Akkreditierungsstelle	Futtermittelmonitoring	ja	Zertifizierung nach GMP B10 oder akkreditiert nach EN ISO 17025
IKB	nein	Neutrale Zertifizierungsstelle	Akkreditierungsstelle	Salmonellenmonitoring (amtlich); Rückstandsmonitoring auf verbotene Substanzen	ja	Akkreditierung nach EN ISO 17025
QSG	ja	Neutrale Zertifizierungsstelle	Akkreditierungsstelle	Salmonellenmonitoring	nein	Akkreditierung nach EN ISO 17025
GLOBAL G.A.P	ja	Neutrale Zertifizierungsstelle (bei Gruppenzertifizierung eingeschränkt)	Akkreditierungsstelle	nicht relevant	k. A.	nein
AFS/ACP	nein	Neutrale Zertifizierungsstelle	Akkreditierungsstelle	Salmonellenmonitoring	nein	staatliche Zulassung
CERTUS	nein	Neutrale Zertifizierungsstelle	Akkreditierungsstelle	Salmonellenmonitoring; pH-Wert	nein	Akkreditierung nach EN ISO 17025
QS	ja, bildet Grundlage des QS-Systems	Neutrale Zertifizierungsstelle	durch QS und Akkreditierungsstelle	Salmonellenmonitoring, Futtermittelmonitoring	ja und Ringversuche	Akkreditierung nach EN ISO 17025

Quelle: Eigene Darstellung



2. Anforderungen an die Zertifizierungsstellen

Abbildung 6: Anforderungen an die Zertifizierungsstellen

Kriterium	GMP +	IKB	QSG	GLOBAL G.A.P.	AFS/ACP	CERTUS	QS
Akkreditierung	nach EN 45011	nach EN 45011	nach EN 45011	nach EN 45011	nach EN 45011	nach EN 45011	nach EN 45011
Zulassung durch Systemgeber	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Anzahl der Zertifizierungsstellen	24	5	2	110	4	1	40
vertragliche Bindung zwischen Systemgeber und Kontrollstelle	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Zulassung der Auditoren durch Systemgeber	ja	ja	nein	ja	nein	nein	ja

Quelle: eigene Darstellung

Abbildung 7: Auditorenqualifikationen

Kriterium	GMP +	IKB	QSG	GLOBAL G.A.P.	AFS/ACP	CERTUS	QS
berufliche Ausbildung	Hochschulabschluss o. ä., Standard und scopeabhängig	Landwirtschaft: post secondary education in Landwirtschaft; Schlachtung, Zerlegung: Bachelor in Agrifood Business	Bachelor Ernährungswissenschaften oder vgl. berufliche Qualifikation	post high school diploma im Bereich der Reichweite der Zertifizierung	nicht zwingend vorgeschrieben; jedoch empfohlen: Hochschulabschluss Agrar- oder Veterinärbereich	Landwirtschaft: Hochschulabschluss Agrar- oder Biotechnologie oder gleichw. Erfahrung	landwirtschaftliche oder lebensmittelbezogene Ausbildung (stufenspezifisch definiert)
Berufserfahrung	mindestens vier Jahre	bei Zulassung für Schlachthof: zwei Jahre in Schlachtereier/Fleischveredelung	mindestens zwei Jahre in Schlachthof, Qualitätssicherung, Tiererschutz oder HACCP	zwei Jahre nach akademischer Ausbildung und drei Jahre im landwirtschaftlichen Bereich	mindestens fünf Jahre oder mindestens drei Jahre		



Fortsetzung Auditorenqualifikationen

Kriterium	GMP +	IKB	QSG	GLOBAL G.A.P.	AFS/ACP	CERTUS	QS
Auditoren-ausbildung	Teilnahme (Lead-) Auditorentraining; Schulung durch Zertifizierungsstelle	Landwirtschaft: internes Schulungsprogramm Schlachtung, Zerlegung: lead Auditorentraining u. interne Schulung	Auditorenlehrgang	lead assessor training (Mindestdauer 37 Stunden) und Training in HACCP-Grundlagen	Auditoren-schulung durch Zertifizierungsstelle	alle zwei Monate Schulung der Auditkoordinatoren	Auditorenlehrgang (mind. drei Tage) und ein Tag QS-Schulung mit Test
Audit-erfahrung	mind. 20 Audits	Landwirtschaft: Ein Jahr Berufserfahrung oder mind. 20 Audits; S/Z: zwei Jahre/ 20 Audits	zwei Tage interne Schulung, einen Tag Begleitaudit	mind. 10 Tage	nicht zwingend vorgeschrieben; jedoch empfohlen	Landwirtschaft: mind. 10 Audits p. a., Schlacht, Zerlegung mind. fünf Audits p.a.	mind. 10 Audits, davon drei Co-Audits
Aufrechterhaltung der Zulassung	Schulung durch Verantwortliche der Zertifizierungsstelle, Test	regelmäßige Teilnahme an Training und Abstimmungstreffen	Teilnahme an Abstimmungstreffen alle sechs Monate	Onlinetraining und Online-Test während jeder Revisionsperiode	Schulung durch Verantwortliche der Zertifizierungsstelle	alle 2 Monate Schulung der Auditkoordinatoren	10 Audits p.a.; QS-Schulung mit Test, interne Schulung
stufenabhängige Zulassung	nicht anwendbar	ja	nein	nicht anwendbar	nicht anwendbar	nicht anwendbar	ja

Quelle: eigene Darstellung



3. Anforderungen an die neutrale Kontrolle/Audits

Abbildung 8: Anforderungen an die neutrale Kontrolle

Kriterium		GMP +	IKB	QSG	GLOBAL G.A.P.	AFS/ACP	CERTUS	QS
Auditarten/-programm (Stichproben, Zertifizierungsaudit, Überwachungsaudit, Sonderkontrolle u. a.)		Systemaudit Witnessaudit	Systemaudit	Systemaudit	Systemaudit, Stichprobenaudit	Systemaudit Sonderprüfung	Systemaudit	Systemaudit, Stichprobenaudit, Sonderprüfung
Ankündigung der Audits		angekündigte und unangekündigte Audits	angekündigte und unangekündigte Audits	angekündigte Audits	angekündigte Audits	angekündigte Audits und unangekündigte Sonderüberprüfungen	unangekündigte Audits	angekündigte Systemaudits; unangekündigte Audits und Sonderüberprüfungen
Auditfrequenz²⁷	Futtermittel	1 x p.a.			1 x p.a.			2 x p.a./1 x p.a./alle 2 Jahre
	Landwirtschaft		1 x p.a.	1 x p.a.	1 x p.a.	1 x p.a.	1 x p.a.	1 x p.a./alle 2 Jahre/alle 3 Jahre
	Schlachtung, Zerlegung		1 x p.a.	1 x p.a.			6 x p.a.	2 x p.a./1 x p.a./alle 2 Jahre
Einzel-/Gruppenzertifizierung		Einzelzertifizierung	Einzelzertifizierung	Einzelzertifizierung	Einzel- oder Gruppenzertifizierung	Einzelzertifizierung	Einzelzertifizierung	Einzelzertifizierung
vorgeschriebene Audit-Mindestdauer		ja	nein	nein	ja	nein	nein	nein
Arbeitshilfe zu Bewertungsgrundlagen		ja	ja	ja	ja	ja	nein	ja
Gewichtung der Kriterien		ja	ja	ja	nein	nein	nein	ja
Dokumentenprüfung		ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja

²⁷ Die Festlegung der Auditfrequenz erfolgt auf allen QS-Stufen risikoorientiert, d.h. in Abhängigkeit des erreichten QS-Status.



Fortsetzung: Anforderungen an die neutrale Kontrolle

Kriterium	GMP +	IKB	QSG	GLOBAL G.A.P.	AFS/ACP	CERTUS	QS
beim Systemgeber vorliegende Informationen	Status, Zertifikatslaufzeit	Status, Zertifikatslaufzeit	Status, Zertifikatslaufzeit,	Auditbericht, Status, Zertifikatslaufzeit	Status, Zertifikatslaufzeit	Status, Zertifikatslaufzeit	vollständiger Auditbericht, Status, Zertifikatslaufzeit
Öffentlich abrufbare Informationen	Lieferberechtigung, Name und Adresse, Scope, Zertifikatslaufzeit	Lieferberechtigung, Zertifikatslaufzeit (Registriernummer für Abruf erforderlich)	Lieferberechtigung, Auditdatum, Name und Adresse, Salmonellenstatus (Registriernummer für Abruf erforderlich)	Lieferberechtigung, Zertifizierungsstelle, Zertifikatslaufzeit, Zertifizierungsschema, Produktionsland, Produkt (Reg.-Nr. für Abruf erforderlich)	keine öffentliche Abfrage möglich	keine Informationen auf Stufen Landwirtschaft, Schlachtung, Zerlegung & Verarbeitung Name, Adr., Jahresumsatz, Mitarbeiterzahl, Produkte, Exportländer	Lieferberechtigung, Stufe/ Produktionsart, Name & Adr. öffentlich; auf Stufe Landwirtschaft zum Abruf Registriernummer erforderlich. ²⁸

Quelle: eigene Darstellung

²⁸ Auf der Stufe Landwirtschaft sind der Name und die Adresse nur für Systemteilnehmer im geschützten Datenbankbereich im Rahmen einer Einzelabfrage möglich.



4. Sanktionsverfahren

Abbildung 9: Sanktionsmöglichkeiten der Systeme

Kriterium	Art der Sanktionen	Entscheidung über Sanktionen	Durchführung der Sanktionen
GMP+	a) befristeter Ausschluss	zu a) Zertifizierungsstelle	zu a) Zertifizierungsstelle
	b) Geldstrafe; Veröffentlichung	zu b) Komitee der Sachverständigen	zu b) Systemgeber
IKB	befristeter Ausschluss	Zertifizierungsstelle	Zertifizierungsstelle
QSG	Finanziell; Vertragskündigung	Systemgeber	Systemgeber
GLOBALG.A.P	Androhung, Sperrung, Ausschluss möglich (dreistufig)	Zertifizierungsstelle	Zertifizierungsstelle
AFS/ACP	Ausschluss möglich	k. A.	Zertifizierungsstelle
CERTUS	Ausschluss; Geldstrafe	Zertifizierungsstelle, Systemgeber	Zertifizierungsstelle
QS	a) Sperrung des Betriebs	zu a) Zertifizierungsstelle	zu a) Zertifizierungsstelle
	b) Entzug der Lieferberechtigung; Ausschluss aus dem System; Geldstrafe	zu b) Sanktionsbeirat	zu b) Systemgeber

Quelle: eigene Darstellung



5. Zwischenergebnis

Die in die Untersuchung einbezogenen Qualitätssicherungssysteme weisen in allen Bereichen der Prüfsystematik Gemeinsamkeiten auf. Diese sind Ausdruck eines einheitlichen Grundverständnisses, teilweise auch schlichtes Ergebnis normativer Anforderungen. Der Vergleich der Prüfsystematiken zeigt allerdings auch gravierende Unterschiede zwischen den Systemen. Diese Unterschiede sind im Bereich der Anforderungen an die neutrale Kontrollstelle am geringsten, im Bereich der Anforderungen an die neutrale Kontrolle selbst am stärksten ausgeprägt.

Im Einzelnen:

Die in die Untersuchung einbezogenen Qualitätssicherungssysteme bekennen sich einheitlich zu einem mehrstufigen Kontrollverfahren. Alle Systeme halten die neutrale Kontrolle der Betriebe und die Überwachung der neutralen Kontrolle – überwiegend durch die Akkreditierungsstelle – für erforderlich. Hiervon partiell auszunehmen ist GLOBALG.A.P. für die Option 2 gruppenzertifizierten Betriebe, da diese nicht alle einer neutralen Kontrolle unterzogen werden. Neben QS integriert nur ein Teil der Systeme die betriebliche Eigenkontrolle als erste Kontrollstufe mit diesbezüglichen Vorgaben und der Überprüfung in der neutralen Kontrolle.

Auch bei dem Erfordernis zusätzliche Produktkontrollen (Monitoring) durchzuführen, zeigt sich ein einheitliches Bild. Alle Systeme sehen ein Monitoring vor, wenngleich der Umfang und die Ausrichtung dieser Kontrollen im Detail variieren. Hinsichtlich der Zulassung, den Anforderungen und der Überwachung der die Produktkontrollen durchführenden Labore sind die Gemeinsamkeiten weniger deutlich ausgeprägt.

Einheitlicher stellt sich das Bild im Bereich der Anforderungen an die neutrale Kontrollstelle dar: Alle Qualitätssicherungssysteme halten eine Akkreditierung der neutralen Kontrollstelle nach EN ISO 45011, die Zulassung der Kontrollstelle und eine vertragliche Bindung zwischen Kontrollstelle und Standardgeber für erforderlich. Alle Systeme verlangen eine berufliche Bildung der Auditoren mit Bezug zur Reichweite des jeweiligen Qualitätssicherungssystems und hinreichende Berufserfahrung – überwiegend mindestens zwei Jahre.

Die Anforderungen an die neutrale Kontrolle unterscheiden sich gravierend. So reicht die Spanne der Auditfrequenz von zwei Monaten bis zu zwei Jahren in der Stufe Schlachthof oder von einem Jahr bis zu drei Jahren in der Landwirtschaft. Darüber hinaus gibt es kein gemeinsames Verständnis über die Frage, ob eine Audit-Mindestdauer vorgeschrieben oder Kriterien gewichtet werden sollten. Vielfältig ist auch die Art der in den jeweiligen Qualitätssicherungssystemen durchgeführten Audits. Interessant ist, dass der Zugriff auf die Auditberichte zumeist nur über die Zertifizierungsstelle möglich ist. Allein QS hat sich die unmittelbare Verfügbarkeit dieser Berichte und die Überwachung der gesamten Zertifizierung mit einem zentralen Datenmanagement gesichert.



Alle in die vergleichende Untersuchung einbezogenen Qualitätssicherungssysteme sehen Sanktionsmöglichkeiten vor. Diese reichen von der Abmahnung über die Geldstrafe bis hin zum dauerhaften Ausschluss aus dem System. Allerdings hat QS auch in der Art und Weise der Sanktionierung eine Alleinstellung. Nur im QS-System erfolgen die Bearbeitung von Sanktionsfällen und die Umsetzung von Sanktionsmaßnahmen direkt durch den Standardgeber. In allen anderen Systemen nimmt die Zertifizierungsstelle die Sanktionierung vor. In diesem Zusammenhang kann nicht nachgeprüft werden, ob Zertifizierungsstellen von den vorgesehenen Sanktionsmöglichkeiten angemessen Gebrauch machen.



IV. Die Anforderungen der Systeme im Vergleich

1. Stufe Futtermittel: QS/GMP+

Beim Vergleich zwischen den Systemen **QS** und **GMP+** wird das stufenübergreifende mit dem futtermittelspezifischen System, das kompakte²⁹ mit dem beinahe allumfassenden System für Futtermittel³⁰ verglichen.

Das **QS**-System fasst die Kriterien der Stufe Futtermittel in einem Leitfaden/einer Checkliste zusammen, wohingegen **GMP+** derzeit 17 verschiedene Leitfäden/Checklisten³¹ bereithält.

Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen **QS** und **GMP+** lassen sich an einzelnen Kriterien in ausgewählten Teilbereichen der Systeme besonders gut darstellen.

1.1. Rohwarenbeschaffung

QS und **GMP+** begrenzen die Rohwaren, die für die Produktion von Futtermitteln eingesetzt werden dürfen. So sind in der Produktion von Futtermitteln nur noch solche Ausgangserzeugnisse einzusetzen, die nach eingehender Prüfung Aufnahme in eine abschließende Liste der zulässigen Einzelfuttermittel gefunden haben.

In Deutschland wird diese Liste, die *Positivliste für Einzelfuttermittel*³², von der *Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft*³³ geführt. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist als Gast zwar an der Arbeit der Normenkommission beteiligt, gleichwohl ist die Normenkommission im Verhältnis zu QS organisatorisch und rechtlich völlig eigenständig.

Etwas anders das niederländische **GMP+**-System: Der Träger des Qualitätssicherungssystems selber betreibt eine Datenbank zur Risikobewertung von Futtermitteln (Datenbank Risicobeoordelingen Voedermiddelen, DRV). Über Anhang 2 des GMP+-Systems wird diese Datenbank zum Bestandteil des **GMP+**-Systems gemacht. Nur solche Erzeugnisse, die in der Datenbank

²⁹ Zum 01.01.2008 wurde der Standard um die Bereiche „Handel, Transport, Lagerung/Umschlag von Futtermitteln“ erweitert.

³⁰ Der Geltungsbereich bei GMP+ geht deutlich weiter als bei QS. So bietet das System neben den oben genannten zusätzliche Standards für die Bereiche Anbau, Zusatzstoffe, Vormischungen, Heimtierfutter und Spezialfuttermittel an.

³¹ Revidiert werden diese Leitfäden/Checklisten im QS-System einmal pro Jahr, meist zum 1. Januar. Das GMP+-System kennt solche Beschränkungen nicht.

³² Positivliste für Einzelfuttermittel (Futtermittel-Ausgangserzeugnisse), im September 2007 in der 6. Auflage erschienen

³³ Der Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft setzt sich aus Vertretern des Deutschen Bauernverbandes e.V. (DBV), der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), des Deutschen Raiffeisenverbandes e.V. (DRV) und des Verbandes der Landwirtschaftskammern e.V. (VLK) zusammen.



enthalten sind, dürfen von den nach **GMP+** zertifizierten Unternehmen für die Herstellung von Futtermitteln verwendet werden. Zusätzlich nennt das System in einer Negativliste für Futtermittel-Ausgangserzeugnisse alle Produkte, die von **GMP+**-zertifizierten Unternehmen in keinem Fall für die Herstellung von Futtermitteln verwendet werden dürfen.

Die Normenkommission für Einzelfuttermittel und der Träger des **GMP+**-Systems, der Marktverband Tierfutter PDV, sind derzeit um eine gegenseitige Anerkennung der Listen bemüht. Trotz dieser Bemühungen werden die auf nationaler Gesetzgebung beruhenden Unterschiede bestehen bleiben. Während die Verfütterung tierischer Proteine und Fette in Deutschland weitgehend verboten ist, sind dieselben Produkte in den Niederlanden für die Herstellung von Futtermitteln zugelassen. Umgekehrt verhält es sich mit tierischem Eiweiß, dessen Verwendung als Tierfutter in den Niederlanden verboten, in Deutschland hingegen erlaubt ist.

Unterschiedlich geregelt ist auch der Rohwarenbezug von ausländischen Unternehmen, die nicht nach dem Qualitätssicherungssystem zertifiziert sind. **QS** ermöglicht Mischfuttermittelherstellern und Importeuren, ausländische Einzelfuttermittel zeitlich unbegrenzt frei zu proben. Im Rahmen des **QS**-Audit wird die Freiprobung kontrolliert.

GMP+ hingegen verfolgt mit einer „Gate-Keeper-Regelung“ einen anderen Ansatz. Die Möglichkeit der Freiprobung wird nicht pauschal für Einzelfuttermittel, sondern lediglich für bestimmte Einzelfuttermittel bestimmter Herkunftsländer zeitlich befristet und pauschal für Zusatzstoffe gewährt. Die Freiprobung ist zudem beim Träger des Systems anzumelden und von diesem zu genehmigen.

Die Verarbeitung landwirtschaftlicher Primärprodukte rundet die Darstellung der Unterschiede zwischen **QS** und **GMP+** im Teilbereich Rohwarenbeschaffung ab. Während **QS** keine weiteren Bedingungen an den Bezug dieser Produkte definiert, verlangt **GMP+** die Erstellung einer Gefahrenanalyse durch die nachgelagerte Stufe.

1.2. Kreuzkontamination

Kreuzkontamination ist die Verschleppung von Rohstoffen oder Futtermitteln in der Produktionsanlage von einem Futtermittel in das andere. Die Gefahr einer hieraus resultierenden Verunreinigung muss ermittelt und auf ein Minimum reduziert werden. Hierfür muss die Produktionsreihenfolge festgelegt (Kontaminationsmatrix) und die Verschleppung der Produktionsanlage regelmäßig untersucht werden.

Die Produktionsanlagen **GMP+**-zertifizierter Unternehmen müssen alle zwei Jahre nach einer vorgegebenen Methode auf Verschleppung überprüft werden. Das Unternehmen hat eine Kontaminationsmatrix zu erstellen und eine Verschleppungsuntersuchung durchzuführen. Auch das **QS**-System verlangt die Erstellung einer Kontaminationsmatrix und die Durchführung von Verschleppungsuntersuchungen. Diese sind nach einer amtlich anerkannten Methode und in Abhängigkeit vom HACCP-Konzept des Betriebes regelmäßig zu wiederholen.



1.3. Schädlingsbekämpfung

Das **QS**-System verlangt den Einsatz solcher Schädlingsbekämpfungsmittel, die weder das Futtermittel noch die menschliche Gesundheit beeinträchtigen. Diese Mittel müssen von qualifiziertem Personal ausgebracht werden, der Einsatz der Mittel muss dokumentiert und anhand korrespondierender Sicherheitsdatenblätter nachgewiesen werden. Zusätzlich verlangt das System Vorkehrungen gegen Vögel und Ungeziefer. Haustiere sind vom direkten Kontakt mit Futtermitteln fernzuhalten.

Die Regelungen des **GMP+**-Systems zur Bekämpfung von Schädlingen stimmen mit denen des **QS**-Systems weitgehend überein. Nennenswerte Abweichungen gibt es lediglich hinsichtlich der Dokumentationspflichten und der Statthaftigkeit von Haustieren. So bleibt die Verpflichtung zur Dokumentation der Schädlingsbekämpfung in ihrem Umfang hinter den Anforderungen des **QS**-Systems zurück. Die Gegenwart von Haustieren ist im **GMP+**-System gänzlich unabhängig von der Gefahr einer Kontamination aus grundsätzlichen Erwägungen verboten.

1.4. Betriebseinrichtung

Auch die Beschaffenheit der Betriebseinrichtungen kann für die Gefahr der Kontamination von Futtermitteln von erheblicher Bedeutung sein.

QS verlangt die strikte und vollständige räumliche sowie organisatorische Trennung sowohl zwischen Futtermitteln und futtermittelfremdem Material wie zwischen QS- und Nicht-QS-Ware. Der offene Umschlag ist weitestgehend untersagt, Transport und Förderwege müssen geschlossen, Schüttgossen bei Nichtgebrauch abgedeckt sein. Zugangsregeln für das Betriebsgelände schränken das Risiko möglicher Kontaminationen weiter ein.

Für Fahrzeuge, die das Betriebsgelände aus zwingenden Gründen befahren müssen, sind Risikoanalysen zu erstellen; gegebenenfalls müssen Zugangsregelungen festgelegt werden.

Das **GMP+**-System entspricht im Wesentlichen den Anforderungen des **QS**-Systems. Es fehlt lediglich die Regelung für das Befahren des Betriebsgeländes durch Fremdfahrzeuge.



1.5. Wartung und Instandhaltung

GMP+ und **QS** regeln die Wartung und Instandhaltung von Betriebsräumen und Betriebsanlagen.

Während das **QS**-System Mindestanforderungen an die Wartung und Instandhaltung aller Anlagen und Transportsysteme stellt, geht **GMP+** mit konkreten Vorgaben zur Kontrolle einzelner Anlageteile, etwa der Wiege- und Dosierungsgeräte, weiter. Hier werden Prüfhäufigkeiten genauso vorgeschrieben wie das anzuwendende Verfahren.

1.6. Transportkategorien

Der Transport von Futtermitteln wird im **QS**-System und im **GMP+**-System berücksichtigt. Die Regelungen zum Straßentransport stimmen weitgehend überein. Auf internationaler Ebene wurde stets die Zusammenarbeit zum Zwecke der Harmonisierung der Anforderungen an den Straßentransport gesucht. So arbeiten **QS** und **GMP+** etwa im International Committee for Road Transport (ICRT) eng zusammen.

Beide Systeme betrachten im Bereich Schienentransport/Binnenschifffahrt/Seeschifffahrt allein den Befrachter der Ladung. Hinsichtlich des Transporteurs verweisen beide auf den Hygienekodex für Binnenschiffer.³⁴

Unterschiede weisen die Systeme lediglich in formellen Fragen auf. Während **QS** alle Regeln zum Transport von Futtermitteln im Leitfaden Futtermittelwirtschaft zusammenfasst, verteilt **GMP+** die oben bezeichneten Transporte auf vier jeweils eigenständige Regelwerke.

1.7. Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Produkte aus dem **QS**-System müssen eindeutig als solche gekennzeichnet werden. Dabei muss die Kennzeichnung loser Ware produktspezifisch auf dem Lieferschein oder auf der Rechnung erfolgen. Bei Sackware muss jeder Sack eindeutig gekennzeichnet sein. Das **GMP+**-System kennt diese Art der artikelbezogenen Kennzeichnung nicht.

Die Rückverfolgbarkeit der im **QS**-System hergestellten Waren muss auch in der Futtermittelwirtschaft sichergestellt werden. In möglichst vier Stunden, zwingend aber 24 Stunden nach

³⁴ PDV hat mit dem CBRB Centraal Bureau Rijn- en Binnenvaart (Niederländisches Zentralbüro für Rhein- und Binnenschifffahrt) und dem KB Kantoor Binnenvaart (Zusammenschluss der Binnenschifffahrtsverbände) vereinbart, dass der Hygienekodex für Lebensmittel nach einigen Anpassungen auch auf Futtermittel Anwendung finden soll. Der Hygienekodex ist als GMP+-Standard B4.3 Bestandteil des Systems.



Kontaktaufnahme durch **QS** haben Unternehmen gegenüber **QS** umfassend Auskunft zu erteilen. Dazu gehört die Nennung von Name, Anschrift und Telefonnummer des Unternehmens, QS-Identifikationsnummer (ID), Art und Menge des gelieferten Produkts und das Lieferdatum. Bei Einzelfuttermitteln wird zudem die Referenznummer, bei Mischfuttermitteln die Bezugsnummer der Partie abgefragt.

Auch das **GMP+**-System verlangt die Rückverfolgbarkeit der Ware. Informationen hinsichtlich des Lieferverhältnisses zwischen Hersteller und Kunden müssen binnen 4 Stunden, betreffend das Verhältnis zwischen Hersteller und Lieferant der Rohware binnen 24 Stunden beim Systemträger vorliegen.

1.8. Frühwarnsystem

Das **GMP+**-System betreibt ein datenbankgestütztes Frühwarnsystem. Die Systempartner haben die frühzeitige Anzeige etwaiger Abweichungen von den Anforderungen des Standards über ein unternehmensinternes System sicherzustellen. Abweichungen sind anzuzeigen, wenn die Gefahr besteht, dass ein Abnehmer geschädigt werden könnte.

Darüber hinaus sind die **GMP+**-zertifizierten Unternehmen zur Meldung abgelehnter Partien verpflichtet. Diese Verpflichtung besteht selbst dann, wenn noch keine konkrete Gefährdung eingetreten ist. Per Mail werden alle im GMP+-EWS-System angemeldeten Unternehmen über den Sachverhalt informiert.

Die Verpflichtung zur Meldung abgelehnter Partien und die Weitergabe derartiger Informationen gibt es im **QS**-System nicht. Seit dem 1. April 2008 sind die Analyseergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring jedoch im Modul Futtermittelmonitoring der QS Software-Plattform zu hinterlegen. Zudem sind die Systempartner verpflichtet, dem Systemgeber mit Hilfe des sogenannten Ereignisfaltblatts Ereignisse zu melden, die eine unmittelbare Gefahr für die nachgelagerte Stufe darstellen oder die einer amtlichen Meldepflicht unterliegen. Dabei verlangt QS, grundsätzlich in demselben Umfang informiert zu werden, wie die öffentlichen Behörden informiert werden müssen. Für die Kommunikation in Krisenfällen sollen Krisenbeauftragte benannt und an QS gemeldet werden.

1.9. Monitoring

Beiden Systemen gemeinsam ist die Verpflichtung zur Teilnahme am Futtermittelmonitoring. **QS** orientiert sich beim Futtermittelmonitoring an gesetzlichen Grenzwerten für unerwünschte Stoffe und definiert darüber hinaus für einige Parameter strengere QS-Richtwerte. Wesentlich



für die Futtermitteluntersuchung ist die Endproduktkontrolle.³⁵ Die Anzahl der zu ziehenden Futtermittelproben richtet sich nach der Jahres-Tonnage.

Das **GMP+**-System legt den Schwerpunkt des Futtermittelmonitorings auf die Kontrolle der Rohwaren. Von großer Bedeutung ist die Untersuchung auf Salmonellen.³⁶ Die Befunddaten werden an Aktionsgrenzwerten und an Ablehnungsgrenzwerten gemessen. Wird der Aktionsgrenzwert überschritten, müssen geeignete Maßnahmen zur Reduktion der Belastung eingeleitet werden.

Ob der von **QS** favorisierten Endproduktkontrolle oder der von **GMP+** praktizierten Rohwarenkontrolle der Vorzug zu geben ist, lässt sich nicht abschließend beurteilen. Beide Herangehensweisen haben Vor-, aber auch Nachteile.

So spricht für die Endproduktuntersuchung, dass letztlich das tatsächliche Endprodukt, also das Futter, einer eingehenden Untersuchung unterzogen wird. Gegen die Endproduktkontrolle hingegen spricht der kurze Zeitraum, der zwischen dem Produktionsende und der Verfütterung für die Untersuchung des Futtermittels verbleibt. Nicht auszuschließen ist, dass Futtermittel in den Handel und damit in die Verfütterung gelangt, für die noch keine Befunddaten aus dem Futtermittelmonitoring vorliegen.

Diese Gefahr ist bei der Rohwarenkontrolle geringer, denn in diesem Fall steht ein deutlich längerer Zeitraum für die im Rahmen des Futtermittelmonitorings vorzunehmenden Untersuchungen zur Verfügung.³⁷ Allerdings werden im Fall der Rohwarenkontrolle lediglich Vorprodukte untersucht, das Futtermittel selber kommt ohne weitere Kontrolle in den Handel. Verunreinigungen während des Verarbeitungsprozesses bleiben in diesem Fall unentdeckt.

Beide Systeme unterhalten eine Futtermitteldatenbank, in die die Analyseergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring eingestellt werden müssen. Bei **GMP+** ist der Systempartner selbst für das Einstellen der Daten verantwortlich, im **QS**-System obliegt dies den beauftragten Laboren. Unter Rückgriff auf die Datenbank führt PDV jährlich Risikoanalysen einzelner Futtermittel durch. **QS** wird vergleichbare Auswertungen der eingestellten Ergebnisse durchführen.³⁸

³⁵ Nach dem QS-Leitfaden Futtermittelmonitoring (Anlage 5, Seite 27) können bis zu 50 Prozent der vorgegebenen Endproduktkontrollen durch Rohwareneingangskontrollen ersetzt werden, soweit eine Kontamination und die Anreicherung an unerwünschten Stoffen während des Produktionsprozesses ausgeschlossen und die Einhaltung der QS-Anforderungen für Labore gewährleistet werden.

³⁶ Das Salmonellenmonitoring des QS-Systems im Bereich Futtermittel konzentriert sich bislang auf die für den Menschen gefährlichen Typen. GMP⁺ bezieht auch die Tiergesundheit beeinträchtigende Salmonellentypen in die Untersuchung ein.

³⁷ Nicht auszuschließen ist, dass der zeitliche Vorlauf selbst im System der Rohwarenkontrolle nicht ausreicht. Aufwendige Untersuchungen – etwa betreffend einen Dioxin-Eintrag – können bis zu vier Wochen in Anspruch nehmen.

³⁸ Das Datenbankmodul Futtermittelmonitoring wurde zum 1. April 2008 eingeführt. Erste Auswertungen werden nach Eingabe einer repräsentativen Datenmenge möglich sein.



1.10. Zwischenergebnis

GMP+ hat ausschließlich Futtermittel und die Futtermittelwirtschaft zum Gegenstand. Mit seiner Spezialisierung umfasst **GMP+** Produktbereiche und Wirtschaftsbeteiligte, die für **QS** mit seiner klaren Ausrichtung auf die Fleischproduktion, wie die Produktion von Heimtierfutter, nicht relevant sind. Diese Produktbereiche sind Gegenstand separater Standards, die von den Unternehmen einzeln umgesetzt und auditiert werden müssen. Die Spezialisierung des **GMP+**-Systems führt zu einer höheren Regelungsdichte.

QS geht einen anderen Weg: In einem Standard werden die für die Erzeugung von Fleisch und Fleischwaren relevanten Anforderungen an die Futtermittelqualität zusammengetragen. Grundsätzlich ist das QS-System hinsichtlich dieser Anforderungen an die Futtermittelwirtschaft absolut vergleichbar mit **GMP+**.

Abbildung 10: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS und GMP+ für die Futtermittelwirtschaft

		
Rohwarenbeschaffung	<ul style="list-style-type: none"> - Begrenzung des Rohwarenbezugs: Futtermittel nur von Positivliste der Normkommission für Einzelfuttermittel; - Freiprobung im Rahmen eines QS-Audits möglich 	<ul style="list-style-type: none"> - Begrenzung des Rohwarenbezugs: nur Rohstoffe aus der von GMP+ erfassten Datenbank zur Risikobewertung von Einzelfuttermitteln + Negativliste - Freiprobung nur begrenzt und befristet möglich
Schädlingsbekämpfung	<ul style="list-style-type: none"> - nur für Futtermittel und menschlichen Gebrauch unbedenkliche Schädlingsbekämpfungsmittel - Ausbringung von qualifiziertem Personal und Dokumentation - Haustiere müssen ferngehalten werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Ähnlich QS, weniger Dokumentationspflichten - Haustiere grundsätzlich verboten
Betriebs-einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> - Zugangsregelungen für Fremdfahrzeuge 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Regelungen für Fremdfahrzeuge
Wartung und Instandhaltung	<ul style="list-style-type: none"> - Mindestanforderungen an Wartung und Instandhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> - Konkrete Vorgaben zur Kontrolle z. B. der Wiege- und Dossier
Transportkategorien	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte im Leitfaden Futtermittel integriert 	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte in eigenem Regelwerk
Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> - Artikelbezogene Kennzeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> - Keine artikelbezogene Kennzeichnung
Frühwarnsystem	<ul style="list-style-type: none"> - Futtermittelanalyse in Futtermitteldatenbank - Mitteilung an QS über QS-Ereignisfaltblatt - Benennung eines Krisenbeauftragten 	<ul style="list-style-type: none"> - Datenbankgestütztes Frühwarnsystem - Abweichungen von den Anforderungen müssen angezeigt werden; abgelehnte Partien müssen gemeldet werden
Monitoring	<ul style="list-style-type: none"> - Futtermittelmonitoring; Schwerpunkt Endproduktkontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> - Futtermittelmonitoring; Schwerpunkt Rohwarenkontrolle mit Salmonellenuntersuchung

Quelle: eigene Darstellung



2. Stufe Landwirtschaft

Bei dem Vergleich der Qualitätssicherungssysteme auf der Stufe Landwirtschaft ist zwischen den Produktgruppen Rind-, Kalb- und Schweinefleisch auf der einen und Geflügel auf der anderen Seite zu unterscheiden. Nicht alle Qualitätssicherungssysteme bieten Lösungen für alle Tierarten an (vgl. II. 2.3.). Zudem verlangen die erheblichen Unterschiede bei Haltung, Fütterung, Tierschutz und zahlreichen anderen Kriterien nach einer getrennten Betrachtung der Tierarten.

Der Schwerpunkt dieser Betrachtung liegt ähnlich wie im Bereich Futtermittel auf dem Vergleich der Anforderungen, die die Qualitätssicherungssysteme in ausgewählten Teilbereichen an die Produktion stellen.

Die in den Vergleich einbezogenen Qualitätssicherungssysteme sind im Bereich der Schweine- und/oder Geflügelproduktion³⁹ von herausragender Bedeutung. Die vergleichende Untersuchung konzentriert sich deswegen auf diese Bereiche.

2.1. Schwein: QS/IKB/QSG/GLOBALG.A.P./CERTUS

Im Bereich Schweineproduktion werden die Anforderungen der Qualitätssicherungssysteme an die Herkunft/Rückverfolgbarkeit, die Fütterung, die Tiergesundheit/den Arzneimitteleinsatz, die Hygiene, den Tierschutz/die Tierhaltung, das Salmonellenmonitoring und an innerbetriebliche Eigenkontrollsysteme untersucht und miteinander verglichen.

2.1.1. Herkunft/Rückverfolgbarkeit

Das **QS**-System verlangt zur Sicherstellung einer eindeutigen Herkunftsermittlung und Rückverfolgbarkeit die Führung eines Bestandsregisters durch den landwirtschaftlichen Betrieb. In ihm sind alle relevanten Angaben (z.B. Zu- und Abgänge) zu dokumentieren. Hierzu zählen insbesondere Angaben zum Lieferanten und zum Abnehmer der Tiere, zum Datum des Zu- oder Abgangs, zur Anzahl der Tiere, zur betroffenen Tierkategorie (Ferkel oder Mastschweine) und zur Abgangsart. Zudem verlangt **QS**, dass alle Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind und darüber hinaus Ferkel aus QS-zertifizierten Betrieben bezogen werden müssen.

³⁹ Das QS-System erfasst neben der Masthähnchenproduktion auch die Produktion von Puten und Pekingenten. Da die anderen in den Vergleich einbezogenen Qualitätssicherungssysteme nur auf die Masthähnchenproduktion ausgerichtet sind, beschränkt sich die Untersuchung im Bereich Geflügel hierauf.



Das niederländische **IKB**-System schreibt den Bezug von Ferkeln aus **IKB**-zertifizierten Betrieben vor. Die Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit wird allerdings nicht über die Verpflichtung zur Führung eines betrieblichen Bestandsregisters, sondern über eine gesetzliche Verordnung, der Regelung für die Identifizierung und Registrierung von Tieren, sichergestellt. Die hiernach zu führenden Zu- und Abgangsmeldungen müssen für die Dauer von drei Jahren aufbewahrt werden.

Das **QSG**-System fordert den Einsatz von Ferkeln aus ausschließlich dänischer Aufzucht. Diese Ferkel dürfen nur mit Begleitpapieren transportiert werden. Schlachtschweine müssen eindeutig mit der Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes gekennzeichnet sein. Eine Verpflichtung zur Führung eines Bestandsregisters kennt das dänische System nicht.

Der **GLOBALG.A.P.**-Standard legt fest, dass Ferkel ausschließlich aus GLOBALG.A.P.-zertifizierten Betrieben bezogen werden. Damit die Herkunft der Tiere zurückverfolgt werden kann, sind alle Tiere individuell zu kennzeichnen. Zudem hat der Landwirt ein Bestandsregister zu führen, in dem er alle Daten der Zu- und Abgänge dokumentiert. Die von ihm veranlassten Transporte (etwa die Ablieferung am Schlachthof) müssen durch entsprechende Papiere begleitet werden.

Ferkelerzeuger werden vom Geltungsbereich des belgischen **CERTUS**-Systems nicht umfasst. Während inländische Ferkel frei von den Vorgaben des **CERTUS**-Systems erworben und in das System eingeführt werden können, sieht das System dezidierte Regeln für die Einfuhr ausländischer Ferkel vor.

Bei der Ablieferung der Mastschweine am Schlachthof fordert das **CERTUS**-System einen Herkunftsnachweis über eine Abgangskarte, ohne allerdings Anforderungen an den Informationsgehalt dieser Abgangskarte zu stellen. Zudem verlangt das System die Kennzeichnung der **CERTUS**-Schweine über einen Schlagstempel. Dieser Schlagstempel muss unter anderem das **CERTUS**-Logo aufweisen.

2.1.2. Fütterung

In der **QS**-Schweineproduktion dürfen nur die Einzelfuttermittel eingesetzt werden, die in die Positivliste für Einzelfuttermittel (vgl. IV.1.1.) aufgenommen worden sind, Mischfuttermittel dürfen nur aus den dort genannten Einzelfuttermitteln zusammengesetzt sein.

Tierhalter dürfen nur solche Futtermittel (Misch- und Einzelfuttermittel) zukaufen und einsetzen, die von **QS**-anerkannten Futtermittelherstellern stammen. Der Bezug ist eindeutig und nachvollziehbar zu dokumentieren. Dies gilt auch im Fall der Verfütterung von Eigenprodukten. Hier sind Mischprotokolle oder Rationsberechnungen aufzubewahren. Zudem ist der Landwirt verpflichtet, hinsichtlich der eigenerzeugten Futtermittel den Futtermittelkontrollplan⁴⁰ umzu-

⁴⁰ Der Futtermittelkontrollplan (QS-Leitfaden Futtermittelmonitoring) verlangt in Abhängigkeit von der hergestellten Menge die Untersuchung der selbst hergestellten Futtermittel auf definierte Substanzen. Vgl. hierzu Leitfaden Futtermittelmonitoring, Anlage 1a.



setzen. Die Organisation des Futtermittelmonitorings obliegt in diesem Fall dem landwirtschaftlichen Bündler.

IKB verlangt den ausschließlichen Einsatz von Futtermitteln aus GMP+-zertifizierten oder anerkannten System (z.B. QS-) Betrieben. Lieferscheine sind als Nachweis des korrekten Bezugs für die Dauer eines Jahres aufzubewahren. Eigenerzeugtes Getreide muss den Anforderungen des GMP+-Standards entsprechen, bei Eigenmischungen müssen die Kernkomponenten dokumentiert werden. Ein Futtermittelmonitoring oder eine Bindung an einen abschließenden Katalog zulässiger Einzelfuttermittel kennt IKB nicht. Eventuellen Futtermittelrisiken begegnet das System mit der Bindung der Systempartner an GMP+.

Im **QSG**-System dürfen nur Futtermittel eingesetzt werden, die aus DANISH- oder QS-zertifizierten Betrieben stammen. Das System sieht keine besonderen Dokumentations- und Nachweispflichten vor. Diese Futtermittel müssen frei von Fleisch- und Knochenmehl sowie sonstigen (nicht näher bezeichneten) unerwünschten Substanzen sein.

Wesentliche Abweichung vom **QS**-System: An Mastschweine mit einem Gewicht von über 40 Kilogramm darf kein Fischmehl verfüttert werden. Eine solche Einschränkung kennt das **QS**-System nicht.

GLOBALG.A.P. verlangt in seinem Standard *Livestock Base/Integrated Farm Assurance Pig* die Dokumentation des Bezug von Futtermitteln. Mischfuttermittel dürfen nur von Betrieben bezogen werden, die ihrerseits nach **GLOBALG.A.P.** oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert worden sind. Unternehmen, die Eigenmischungen herstellen, müssen über die erforderlichen behördlichen Genehmigungen verfügen. Zudem müssen sie Mischprotokolle anfertigen, die die prozentuale Verteilung der Inhaltsstoffe ausweisen.

CERTUS verpflichtet seine Systempartner auf den Bezug von Futtermitteln aus ausschließlich GMP+-anerkannten Betrieben. Allerdings können Einzelfuttermittel ungeachtet dieser Einschränkung von anderen landwirtschaftlichen Betrieben bezogen werden.⁴¹ Für alle zugekauften Futtermittel gilt: Lieferscheine und Rechnungen sowie Inhaltsangaben und Produktionslos müssen mindestens für die Dauer von einem Jahr chronologisch aufbewahrt werden. **QS** schreibt die gesetzliche Aufbewahrungsfrist von zwei Jahren vor.

Im **CERTUS**-System darf Fischmehl ebenfalls nicht an Mastschweine mit einem Gewicht von über 40 Kilogramm verfüttert werden.

⁴¹ Einzelfuttermittel, die der Schweinehalter selbst bezieht oder die bei anderen Landwirten zugekauft wurden, müssen aber die Auflagen des IKKB-Systems der Vegaplan erfüllen. QS stellt solche Anforderungen an selbsterzeugte Futtermittel nicht.



2.1.3. Tiergesundheit/Arzneimittel

Das **QS**-System verlangt von seinen Systempartnern den Abschluss und die Vorlage eines tierärztlichen Betreuungsvertrages. Hiernach muss der Betrieb mindestens zweimal pro Jahr oder einmal pro Mastdurchgang vom Hoftierarzt besucht werden. Diese Besuche sind in Besuchsprotokollen festzuhalten.

Der Bezug und der Verbleib von Arzneimitteln müssen dokumentiert werden. Ferner schreibt das **QS**-System eine Kennzeichnung behandelter Tiere für die Dauer der Wartezeit vor.

IKB fordert auch einen tierärztlichen Betreuungsvertrag. Es dürfen nur Tierärzte tätig werden, die über eine GVP⁴²-Anerkennung verfügen. Alle Betriebe müssen mindestens einmal monatlich durch den Veterinär begangen werden. Der Einsatz von Arzneimitteln und Impfstoffen ist in einem Register zu dokumentieren. Es dürfen nur Arzneimittel und Impfstoffe zur Anwendung kommen, die in einer Positivliste für Tierarzneimittel⁴³ vermerkt sind.

Das **QSG**-System schreibt keinen tierärztlichen Betreuungsvertrag vor. Allerdings differenziert das System zwischen den Beständen, für die ein Betreuungsvertrag geschlossen wurde, und den Beständen, die ohne formalen Betreuungsvertrag geführt werden:

- Bestände ohne tierärztlichen Betreuungsvertrag müssen mindestens einmal pro Jahr vom Veterinär besucht werden. Arzneimittel dürfen für eine Anwendungsdauer von maximal fünf Tagen verschrieben werden; der Tierarzt muss in diesem Fall schriftliche Anweisungen zur Verabreichung der Arzneimittel und zur Einhaltung der Wartezeit hinterlassen.
- Bestände mit tierärztlichem Betreuungsvertrag müssen mindestens 12-mal pro Jahr vom Veterinär aufgesucht werden. Bei jedem dieser Besuche hat der Veterinär die Dokumentation der Arzneimittelanwendung zu überprüfen und ein Besuchsprotokoll zu fertigen.

In beiden Fällen gilt, dass behandelte Tiere über Ohrmarken oder auf andere geeignete Weise klar gekennzeichnet und identifizierbar sein müssen.

GLOBALG.A.P. verlangt die Benennung eines Tierarztes. Dieser muss den Betrieb mindestens einmal jährlich aufsuchen. Jeder Besuch muss in einem tierärztlichen Besuchsprotokoll dokumentiert sein. Dieses muss Angaben zur Herdengesundheit, zur Parasitenkontrolle und zur Krankheitsprävention enthalten. Ähnlich wie im **QS**-System muss die Abgabe von Tierarzneimitteln und Impfstoff dokumentiert und vom Tierarzt überwacht werden. Auch ist die Einhal-

⁴² Code of Good Veterinary Practice der Federation of Veterinarians of Europe (FVE), Instrument zur Umsetzung eines gezielten Qualitätsmanagements in der tierärztlichen Praxis und Klinik. Tierarztpraxen, die in der Schweinehaltung nach GVP arbeiten, werden durch das unabhängige VKO Veterinair Kwaliteitsorgaan zertifiziert.

⁴³ In die „Positivliste für Tierarzneimittel in IKB-Schweinebetrieben“ wurden ausschließlich Arzneimittel aufgenommen, die von den niederländischen Behörden genehmigt wurden. Allerdings geht die Positivliste über die Anforderungen der Aufsichtsbehörden hinaus: Nicht alle behördlichen Arzneimittel sind für den Einsatz im IKB-System zugelassen. Auch geht die Positivliste betreffend der einzuhaltenden Wartezeiten deutlich über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus.



tion von Wartezeiten nach Arzneimitteleinsatz vorgeschrieben. Wie das **IKB**-System definiert **GLOBALG.A.P.** Anforderungen an die tierärztlichen Behandlungsinstrumente.

Das System sieht die Durchführung von Stichprobenuntersuchungen auf die Verwendung verbotener Substanzen vor.

CERTUS fordert den zweimonatlichen Besuch eines Hoftierarztes. Dieser muss über einen Betreuungsvertrag mit dem schweinehaltenden Betrieb verbunden sein. Ab einen Zeitraum von weniger als drei Monaten vor dem Schlachten muss über die Verabreichung von Tierarzneimitteln sowie von Medizinalfutter Buch geführt werden.

Für den Fall der im Zuge einer Behandlungsmaßnahme abbrechenden Nadel schreibt **CERTUS** die Registrierung und Markierung des Tiers und die Information des Schlachthofs zum Zeitpunkt der Ablieferung vor.⁴⁴

2.1.4. Hygiene

Das **QS**-System überprüft im Zusammenhang mit der hygienischen Beurteilung des Betriebes den Zustand der baulichen und technischen Einrichtungen. Zudem sind ausreichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch Vorlage einer entsprechenden Dokumentation nachzuweisen. Im Rahmen der Systemaudits wird ferner überprüft, ob der Betrieb den (übrigen) Anforderungen der Schweinehaltungshygieneverordnung⁴⁵ gerecht wird. Betriebsfremde Personen dürfen die Stallungen nur mit Einwegkleidung oder betriebseigener Schutzkleidung betreten. Außerhalb des Stallbereichs sollen Kadaver in einem abschließbaren, leicht zu reinigenden Raum oder Behälter gelagert werden.

Der Zustand baulicher und technischer Einrichtungen sowie Reinigung und Desinfektion werden auch im **IKB**-System überprüft. Ähnlich wie bei **QS** werden aus hygienischer Sicht Anforderungen an die Futter- und Wasserversorgung gestellt. Zudem verlangt **IKB**, dass der Zugang zu den Stallungen für Personen nur über einen Umkleideraum oder eine Hygieneschleuse möglich ist.

Die in Deutschland durch die Schweinehaltungshygieneverordnung geregelte Kadaverlagerung wird in den Niederlanden durch **IKB** ausdrücklich geregelt.

QSG fordert bauliche Einrichtungen, die den gesetzlichen Anforderungen gerecht werden. Weitergehende Vorschriften über Reinigung und Desinfektion, Schädnerbekämpfung, Kadaverlagerung oder das Betreten durch betriebsfremde Personen kennt das System nicht.

⁴⁴ Das **IKB**-System enthält eine ähnliche Vorschrift. **QS**-Systempartner sind nach den Regeln guter fachlicher Praxis zu einem ähnlichen Vorgehen verpflichtet. Eine ausdrückliche Regelung zum Umgang mit abgebrochenen Nadeln sieht das **QS**-System indes nicht vor.

⁴⁵ Verordnung über hygienische Anforderungen beim Halten von Schweinen vom 7. Juni 1999 mit Anforderungen an Stallhaltung, Freilandhaltung, Beförderung, betriebseigene Kontrollen, tierärztliche Bestandsbetreuung u.a.



GLOBALG.A.P. verlangt die Führung eines Besucherbuches und die Verwendung von Schutzkleidung, wenn Stallungen durch betriebsfremde Personen betreten werden sollen. Zudem sind ein Umkleideraum mit Handwaschbecken und eine Reinigungsmöglichkeit für das Schuhwerk vorzuhalten. Zusätzlich sind die Bekämpfung von Schadnagern und die Kadaverlagerung zu dokumentieren. Aufzeichnungen sind zudem über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu führen. Stallungen sind nach der Leerung stets komplett zu reinigen.

Das **CERTUS**-System fordert die Umsetzung eines Schädlingsbekämpfungsplans. Weitergehende Anforderungen an die Betriebshygiene stellt das System nicht.

2.1.5. Tierschutz/Tiergesundheit

Das **QS**-System stellt auf die Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzvorschriften ab. Dabei orientiert sich das **QS**-System im Wesentlichen an den Vorschriften der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung. Jede Haltungsform (Stall- oder Freilandhaltung) muss nach Bauweise, Material, technischer Ausstattung und Zustand so beschaffen sein, dass von ihr keine vermeidbaren Gefahren für die Tiergesundheit ausgehen und Verhaltensstörungen vermieden werden können.

QS definiert konkrete Anforderungen an die Bodenbeschaffenheit, die Auftrittsbreite der Spalten, an Beschäftigungsmaterial, die Haltung von Sauen, die zulässige Bestandsdichte, die Beleuchtung, das Stallklima und die Stalltemperatur. Zusätzlich schreibt das **QS**-System die Bereithaltung eines Notstromaggregats und die Inbetriebnahme einer Alarmanlage vor. Diese soll die Systempartner warnen, wenn bei einer Störung – etwa bei einem Stromausfall – die ausreichende Versorgung des Tierbestandes nicht gewährleistet ist.

Die für die Fütterung verantwortliche Person muss über ein ausreichendes Maß an Fachkunde verfügen. Sie hat täglich mindestens zwei Kontrollgänge in den Stallungen durchzuführen und sicherzustellen, dass die Tiere ungehinderten Zugang zu sauberem Wasser und Futter haben. Für tragende Jungsaugen und Sauen werden spezifische Anforderungen an die Beschaffenheit des Futters definiert.

Ähnlich wie **QS** stellt das **IKB**-System konkrete Anforderungen an die Bestandsdichte, das Beschäftigungsmaterial, die Bodenbeschaffenheit, die Auftrittsbreite der Spalten und die Größe der Buchten. Regelungen zur Beleuchtung und zum Stallklima werden nicht getroffen.

Abweichend von **QS** ist der Einsatz von Vollspaltenböden in der Mastschweinehaltung, der Jungsaugenhaltung und der Eberaufzucht verboten. Ebenfalls nicht zulässig sind Schlagstempel, die im **QS**-System üblicherweise zur Kennzeichnung der Tiere eingesetzt werden.

Die Kriterien betreffend Tierschutz und Tiergesundheit orientieren sich im dänischen **QSG**-System an den gesetzlichen Mindestanforderungen. Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass von ihnen keine Gefahr für die Gesundheit der Tiere ausgeht. Neben diesen allgemeinen Anforderungen definiert das System konkrete Vorgaben an die Mindeststärke und -dauer der



Stallbeleuchtung, die Freilandhaltung und das Absetzalter von Ferkeln. Ähnlich wie im **QS**-System erlaubt auch **IKB** das Abschleifen der Zähne und das Kupieren der Schweineschwänze.

Die Betriebe müssen über eine Alarmanlage gesichert sein. Zusätzlich ist das Vorhalten einer Berieselungsanlage erforderlich. **IKB**-zertifizierte Unternehmen sind zur täglichen Kontrolle des Tierbestandes verpflichtet. Der Halter muss Kenntnisse über die artgerechte Haltung der Tiere nachweisen können.

Detailliert und weitreichend sind auch die Anforderungen des **GLOBALG.A.P.**-Standards Integrated Farm Assurance. Neben Anforderungen an das Platzangebot und die Bodenbeschaffenheit kennt der Standard tiergruppenspezifische Temperaturvorgaben, höchstzulässige Schadgasgehalte, Orientierungslicht und die Verpflichtung zur Vorhaltung einer Berieselungsanlage. Im Rahmen einer medizinischen Behandlungsmaßnahme abgebrochene Nadeln müssen eindeutig identifiziert, die Schweine bei der Ablieferung klar gekennzeichnet werden. Auch **GLOBALG.A.P.** schreibt die tägliche Kontrolle des Tierbestandes vor.

Der Tierbestand darf nur von „geeigneten“ Mitarbeitern betreut werden. Kastrationen ohne Anästhesie sind wie im Deutschen Tierschutzrecht nur innerhalb der ersten sieben Lebensstage zulässig, spätere Kastrationen müssen vom Tierarzt vorgenommen werden. **GLOBALG.A.P.** untersagt zudem ausdrücklich den Einsatz elektrischer Viehtreiber, die bei QS zeitlich begrenzt eingesetzt werden dürfen.

Tierschutz und Tiergesundheit werden auch bei **CERTUS** detailliert geregelt. Anforderungen an die Beschaffenheit der Stallung, das Beschäftigungsmaterial, das Platzangebot und die Bodenbeschaffenheit werden ergänzt durch Vorgaben zur gruppenweisen Unterbringung von Sauen und Jungsau, dem Verbot der Anbindehaltung und dem Verfahren zur Kürzung der Eckzähne.

2.1.6. Salmonellenmonitoring

Das Salmonellenmonitoring zählt seit 2003 zum Leistungsspektrum des **QS**-Systems. Relevant ist das Salmonellenmonitoring für alle **QS**-Systempartner, die Mastschweine halten. Auf der Basis von Antikörperuntersuchungen in Fleischsaft und Blutproben werden alle Betriebe kategorisiert. Betriebe der Kategorie III, aber auch der Kategorie II mit deutlicher Tendenz zur Kategorie III, sind nach den Anforderungen des **QS**-Systems zur Einleitung und Dokumentation von Maßnahmen zur Reduzierung des Salmonelleneintragsrisikos verpflichtet. Betriebe, die ihre Teilnahme am **QS**-Salmonellenmonitoring verweigern, werden gesperrt und verlieren damit ihre Lieferberechtigung ins **QS**-System.

Auch **IKB** führt ein Salmonellenmonitoring durch. Dieses ist mit dem Salmonellenmonitoring des **QS**-Systems vergleichbar.

Das dänische **QSG**-System wird im Bereich des Salmonellenmonitorings als Vorreiter verstanden. Das System betreibt mit der Kategorisierung und der Verpflichtung zur Einleitung von Gegenmaßnahmen ein Programm, das dem **QS**-Salmonellenmonitoring gleicht. Allerdings geht



QSG weiter: Die vom System festgelegten Grenzwerte liegen unter denen des **QS**-Systems. Betriebe der Kategorie III werden veröffentlicht. Außerdem müssen sie mit einer geringeren Vergütung für ihre Mastschweine rechnen.

GLOBALG.A.P. will beim Landwirt Bewusstsein für die Gefahren des Salmonelleneintrags schaffen, auch hat der vorgeschriebene tierärztliche Gesundheitsplan das Salmonelleneintragsrisiko zu berücksichtigen; ein Salmonellenmonitoringprogramm kennt der Standard allerdings nicht.

Das Salmonellenmonitoring ist in Belgien gesetzlich vorgeschrieben. **CERTUS** verzichtet aus diesem Grunde auf eine eigenständige Regelung und verweist auf die gesetzlichen Regelungen.

2.1.7. Eigenkontrollsystem

Die betriebliche Eigenkontrolle ist Bestandteil des dreistufigen **QS**-Kontrollsystems und Grundlage des Systems. **QS**-Systempartner sind verpflichtet, die betriebliche Eigenkontrolle mindestens einmal jährlich durchzuführen. Hiervon zu unterscheiden sind die laufenden Kontrollen, die das System fordert und im Rahmen der Eigenkontrolle überprüft werden. Das System hält hierfür eine Eigenkontrollcheckliste bereit.

IKB, **QSG** und **CERTUS** schreiben die betriebliche Eigenkontrolle nicht vor.

GLOBALG.A.P. verlangt, dass die Betriebe mindestens einmal pro Jahr eine Eigenkontrolle durchführen.

2.1.8. Zwischenergebnis

Die in den Vergleich einbezogenen Qualitätssicherungssysteme weisen bei einigen der hier untersuchten Anforderungen deutliche Unterschiede auf. Bei der Herkunftssicherung vertraut ein Teil der Systeme auf den inländischen Ursprung, während die anderen mit der Verpflichtung zur Zertifizierung der Herkunftsbetriebe deutlich weiter gehen. Gleiches gilt beim Thema Tiergesundheit. Hier reicht die Betreuungsintensität – mit oder ohne Betreuungsvertrag – vom zweimonatlichen bis zum jährlichen Besuch. Auch der Zustand der baulichen Einrichtungen wird nur von einem Teil der Systeme in die Betrachtung der Betriebe einbezogen. Selbst die Verpflichtung zur Durchführung einer betrieblichen Eigenkontrolle sehen nicht alle Systeme vor.





Auffallend sind Unterschiede zwischen den Systemen bei der Darstellung der Anforderungen betreffend Tierschutz und Tiergesundheit. Während **GLOBALG.A.P.** und **CERTUS** die Anforderungen umfassend und sehr detailliert schildern, halten sich die übrigen Systeme – unter Hin-



weis auf die gesetzlichen Anforderungen – kurz.⁴⁶ Es erfolgt jedoch eine Überprüfung der Vorgaben.

Hinsichtlich der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Futtermittelbezug, das Arzneimittelregister, das Salmonellenmonitoring sowie die Reinigung und Desinfektion ist eine größere Übereinstimmung zwischen den Systemen festzustellen.





Abbildung 11: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen verschiedenen Qualitätssicherungssystemen in der Landwirtschaft

			QSG		
Herkunft, Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> - Bestandsregister - Kennzeichnung der Tiere - QS-Ferkel 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestandsregister - IKB-Ferkel 	<ul style="list-style-type: none"> - Ferkel aus dänischer Aufzucht - Kennzeichnung der Tiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestandsregister - Kennzeichnung der Tiere - Ferkel aus GLOBALG.A.P. Betrieben 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Vorgaben für belgische Ferkel - Kennzeichnung der Tiere
Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> - Einzelfuttermittel aus Positivlisten - QS-anerkannte Futtermittel - eigenerzeugte Futtermittel geprüft nach Futtermittelkontrollplan 	<ul style="list-style-type: none"> - GMP+-Futtermittel oder anerkannte Systeme - eigenerzeugte Futtermittel: Kernkomponente müssen dokumentiert werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Futtermittelsatz aus QS- oder DANISH zertifizierten Betrieben - Fütterungsverbot von Fischmehl für Mastschweine ab 40 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - GLOBALG.A.P. zertifizierte Futtermittel oder als gleichwertig anerkannte Systeme - Anfertigung von Mischfutterprotokollen 	<ul style="list-style-type: none"> - GMP+-Futtermittel - Fütterungsverbot von Fischmehl für Mastschweine ab 40 kg
Tierschutz/-gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Bestandsdichte, Bodenbeschaffenheit, Beschäftigungsmaterial) - Notstromversorgung - Fachkunde des betreuenden Personals - zwei Kontrollgänge pro Tag 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben zur Bestandsdichte, Bodenbeschaffenheit, Beschäftigungsmaterial - Verbot von Vollspaltenböden in der Mastschweinehaltung, Jungsauhaltung und Eberaufzucht 	<ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften - Sicherung über Alarmanlage - Vorhalten einer Berieselungsanlage - Fachkunde über die artgerechte Haltung der Tiere - ein Kontrollgang pro Tag 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben zu Platzangebot, Bodenbeschaffenheit, Temperaturvorgaben, Schadgasgehalte - Vorhalten einer Berieselungsanlage - ein Kontrollgang pro Tag - Verbot des Einsatzes elektrischer Viehtreiber 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben zur Bestandsdichte, Bodenbeschaffenheit, Beschäftigungsmaterial - Vorgaben zur Gruppenhaltung von Sauen

⁴⁶ Bei GLOBALG.A.P. hat die umfassende Darstellung der Anforderungen im Standard einen einfachen Grund: GLOBALG.A.P. versteht sich mehr als jedes andere der auf dieser Stufe betrachteten Systeme als internationaler Standard. Mangels der Möglichkeit, auf gesetzliche Anforderungen zu verweisen, muss GLOBALG.A.P. im Standard selber deutlich umfassender sein.



Fortsetzung: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen verschiedenen Qualitätssicherungssystemen in der Landwirtschaft

			QSG		
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung des baulichen und technischen Zustandes - Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen - Einhaltung der Schweinehygieneverordnung (inkl. Kadaverlagerung) - Zutritt betriebsfremder Personen mit betriebseigener Kleidung oder Einwegkleidung 	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung des baulichen und technischen Zustandes - Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen - Zutritt betriebsfremder Personen nur über Hygieneschleuse - Vorschriften zur Kadaverlagerung 	<ul style="list-style-type: none"> - bauliche Einrichtung muss gesetzlichen Anforderungen entsprechen 	<ul style="list-style-type: none"> - Führung eines Besucherbuches - Zutritt betriebsfremder Personen in Schutzkleidung - Umkleieraum, Handwaschbecken und Reinigungsmöglichkeiten für Schuhe sind vorzuhalten - Vorschriften zur Schadnagerbekämpfung, Kadaverlagerung, Reinigung- und Desinfektion 	<ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung eines Schädlingsbekämpfungsplans
Tiergesundheit/Arzneimittel	<ul style="list-style-type: none"> - tierärztlicher Behandlungsvertrag: 2 Besuche pro Jahr - Besuchsprotokolle - Aufzeichnung über Bezug und Verbleib von Arzneimitteln - Kennzeichnungspflicht für Dauer der Wartezeit 	<ul style="list-style-type: none"> - tierärztlicher Behandlungsvertrag mit GVP anerkannten Tierärzten - monatliche Besuche - Aufzeichnung von Arzneimitteln und Impfstoffen - Arzneimittel müssen in IKB-Positivliste aufgeführt sein 	<ul style="list-style-type: none"> - Behandlungsvertrag nicht vorgeschrieben - <u>ohne</u> Behandlungsvertrag: jährlicher Nachweis eines Veterinärbesuchs; Arzneimittel dürfen nur für 5 Tage verschrieben werden; schriftliche Anweisungen zur Verabreichung und Wartezeit - <u>mit</u> Behandlungsvertrag: 12 x pro Jahr Besuche des Veterinärs mit Besuchsprotokoll und Kontrolle des Tierarztes über die Arzneimittelanwendung - Kennzeichnung behandelter Tiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Benennung eines Tierarztes: jährlicher Besuche - Besuchsprotokolle - Aufzeichnung über Bezug und Verbleib von Arzneimitteln - Stichprobenkontrollen zur Überprüfung des Einsatzes von verbotenen Substanzen - Kennzeichnung des Tieres bei abgebrochenen Nadeln 	<ul style="list-style-type: none"> - tierärztlicher Behandlungsvertrag: alle 2 Monate Besuch des Veterinärs - Aufzeichnung von Arzneimitteln 3 Monate vor Schlachtung - Kennzeichnung des Tieres bei abgebrochenen Nadeln

Quelle: eigene Darstellung



2.2. Geflügel: QS/IKB/ACP/GLOBALG.A.P.

Im Bereich der Geflügelproduktion werden die Anforderungen der Qualitätssicherungssysteme an die Herkunftssicherung, das Futtermittel, die Tiergesundheit/den Arzneimitteleinsatz, die Hygiene, den Tierschutz/die Tierhaltung und die Monitoringprogramme untersucht und miteinander verglichen.

Ohne Berücksichtigung bleibt dabei, dass die hier untersuchten Qualitätssicherungssysteme im Bereich der Geflügelproduktion unterschiedlich weit reichen. Während das **QS**-System einen Standard für Masthähnchen, Pute und Pekingente definiert, umfassen **IKB** und **ACP** lediglich Masthähnchen.⁴⁷ **GLOBALG.A.P.** spricht lediglich von „poultry“ als Sammelbezeichnung für Geflügel.

2.2.1. Herkunftssicherung

Das **QS**-System für Geflügel umfasst nicht die der Geflügelmast vorgelagerten Stufen und trifft daher keine sehr detaillierten Regelungen betreffend der Herkunft der Jungtiere. Im Hinblick auf die Herkunftssicherung sind **QS**-Systempartner allerdings gehalten, Aufzeichnungen über die liefernde Brüterei, die Herkunftselterntierherden-Nummer, das Alter und die Rasse der Elterntiere zu führen. Die geforderten Angaben sind in der Regel den Lieferscheinen der Brüterei zu entnehmen.

IKB verlangt den Bezug von Jungtieren aus **IKB**-zertifizierten Betrieben. Das Schlupf- und das Einstalldatum müssen dokumentiert werden.

Auch **ACP** und **GLOBALG.A.P.** schreiben den Bezug aus zertifizierten Betrieben vor.

ACP-zertifizierte Betriebe müssen zudem die Nummern der Eintagsküken, das Lieferdatum, die Herkunft und die Mortalitätsrate festhalten. Darüber hinaus müssen Aufzeichnungen über das Futtermittel, den Futtermittellieferanten und das Lieferdatum geführt werden.

Betriebe, die nach dem **GLOBALG.A.P.** Integrated Farm Assurance Standard zertifiziert sind, müssen die Herden individuell kennzeichnen und ein Verfahren zur Rückverfolgbarkeit der Tiere bis hin zur Brüterei unterhalten. Alle Warenverschiebungen oder Lieferungen müssen durch Lieferscheine, den sogenannten „dispatch notes“ begleitet werden.

2.2.2. Futtermittel

Das **QS**-System schreibt im Bereich der Geflügelproduktion den Bezug von Misch- und Einzelfuttermitteln aus **QS**-zertifizierten Betrieben (Ausnahme: selbsterzeugte Futtermittel) vor. Es dürfen nur Einzelfuttermittel eingesetzt werden, die Aufnahme in die Positivliste für Einzelfut-

⁴⁷ Da in den Niederlanden keine Putenschlachtungen mehr vorgenommen werden, sind die putenhaltenden IKB-Betriebe QS-Systempartner geworden.



termittel (vgl. IV.1.1) gefunden haben. Eine Ausnahme gilt für tierische Fette. Diese dürfen unabhängig von ihrer Berücksichtigung in der Positivliste in den Ländern eingesetzt werden, in denen der Einsatz tierischer Fette gesetzlich zulässig ist. Hinsichtlich der eigenerzeugten Futtermittel muss der **QS**-Futtermittelkontrollplan umgesetzt werden. Dieser Futtermittelkontrollplan verlangt die planmäßige Entnahme von Futtermittelproben, die sich an der Verbrauchsmenge orientieren und die Untersuchung dieser Proben auf unerwünschte Stoffe.

Anders hingegen **IKB**: Selbsterzeugte Futtermittel müssen den Anforderungen des **GMP+**-Codes entsprechen. Es dürfen nur solche Futtermittel zugekauft werden, die von **GMP+**-anerkannten Betrieben, bzw. aus als gleichwertig anerkannten Qualitätssicherungssystemen, hergestellt werden. Diese Anforderung besteht jedoch nur formell; in der Praxis wird sie nicht umgesetzt.

ACP untersagt, wie auch in Deutschland geltend, die Verfütterung von Knochenmehl, tierischen Fetten und Fleischmehl. Gleichzeitig wird der Bezug von Futtermitteln ausschließlich von zertifizierten Herstellern und Händlern verlangt. **ACP**-zertifizierte Betriebe müssen Aufzeichnungen über die Futtermittellieferungen, den Lieferzeitpunkt und die Liefermenge führen. Zudem müssen sie Rückstellproben aller verabreichten Futtermittel ziehen und mindestens drei Monate aufbewahren.

GLOBALG.A.P. verlangt, dass die eingesetzten Mischfuttermittel aus Betrieben bezogen werden, die nach **GLOBALG.A.P.** oder einem anerkannten Standard zertifiziert sind. Selbstmischer müssen, wie in Deutschland gesetzlich vorgeschrieben, zudem bei den zuständigen Aufsichtsbehörden registriert sein. Werden Futtermittel zugekauft, müssen die Betriebe die Herkunft und die Zusammensetzung (Bestandteile) des Futtermittels durch geeignete Dokumente nachweisen können. **GLOBALG.A.P.** stellt zudem umfassende Anforderungen an die Lagerung von Futtermitteln.

2.2.3. Tiergesundheit/Arzneimittleinsatz

QS schreibt den Abschluss eines tierärztlichen Betreuungsvertrages vor. Im Rahmen der **QS**-Audits werden die Einhaltung und Umsetzung des Betreuungsvertrages durch den Tierarzt und die Qualifikation des Tierarztes überprüft. Dieser muss eine Ausbildung zum Geflügel-Fachtierarzt, zumindest aber über mehrjährige Erfahrung in der tierärztlichen Betreuung von Geflügelbeständen verfügen.

Verabreicht werden dürfen nur solche Tierarzneimittel, die Aufnahme in den **QS**-Arzneimittelkatalog für Geflügel gefunden haben. **QS** überprüft den Bezug, den Verbleib und die Lagerung der vom Tierarzt verabreichten Arzneimittel. Der Tierhalter hat jede Arzneimittelanwendung an seinem Geflügelbestand zu dokumentieren.

Auf einer Stallkarte müssen die „Tagestoten“ und die gemerzten Tiere vermerkt werden. Zudem überprüft **QS**, ob eine ausreichende Dokumentation über die Transporttoten und die Verwurfrate vorliegt.



QS verlangt, dass Hähnchen und Puten gegen Newcastle Disease⁴⁸ geimpft werden. Geimpfte Herden müssen identifizierbar sein.

IKB fordert keinen tierärztlichen Betreuungsvertrag. Allerdings verlangt das niederländische System, dass nur solche Tierärzte in den Betrieben tätig werden, die ihrerseits eine „Good Veterinarian –Anerkennung (GVP) besitzen. Die Betriebe müssen genaue Aufzeichnungen über den Bezug und den Verbleib der verschriebenen Tierarzneimittel führen, Anforderungen an die Lagerung der Arzneimittel stellt das System aber nicht. Auch kennt IKB keine Positivliste der zugelassenen Arzneimittel.

Nach dem **IKB**-Standard müssen behandelte Herden identifizierbar sein. Impfungen gegen Newcastle Disease sind in den Niederlanden gesetzlich vorgeschrieben, weshalb eine separate Berücksichtigung im **IKB**-System nicht erforderlich ist.

ACP schreibt ebenfalls keinen tierärztlichen Betreuungsvertrag vor. Wohl aber müssen sich die zertifizierten Betriebe regelmäßig durch einen Tierarzt in Fragen der Hygiene, der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere beraten lassen. Hierzu gehört auch die mindestens einmal jährliche Aufstellung eines Gesundheitsprogramms, das Strategien zur Prävention vor Erkrankungen enthalten muss. Der Betrieb hat Besuchsprotokolle des Tierarztes aufzubewahren.

Treten haltungsbedingte oder systembedingte Verletzungen auf, müssen sofort Maßnahmen zur Ursachenforschung und Prävention eingeleitet werden.

Der Einsatz von Tierarzneimitteln ist nur nach tierärztlicher Verschreibung gestattet. Diese Arzneimittel dürfen ausschließlich von geschultem Personal und nach den Weisungen der Beipackzettel verabreicht werden. Über die Verabreichung sind Aufzeichnungen zu führen, die Auskunft über die Menge und die Art der Tierarznei, das Behandlungsdatum und die Wartezeit enthalten.

GLOBALG.A.P. beschränkt die Verabreichung von Tierarznei auf die von Tierärzten verschriebenen Mittel. Zudem dürfen nur Mittel eingesetzt werden, die im Land des zertifizierten Betriebes zugelassen sind. Die Verabreichung hat durch geschultes Personal nach den Weisungen des Beipackzettels zu erfolgen. In regelmäßigen Stichproben werden die Systempartner auf die Verabreichung unerlaubter Substanzen überwacht.

GLOBALG.A.P.-zertifizierte Betriebe haben Aufzeichnungen (z. B. Datum des Bezugs, den Namen der Tierarznei, die Menge, die Ident-Nr., das Verfallsdatum und den Lieferanten) über den Bezug von Arzneimitteln zu führen. Für die bezogenen Tierarzneimittel müssen Anweisungen für den Gebrauch vorliegen. Tierarznei muss getrennt und abschließbar gelagert werden. Zugang zur Arznei darf nur geschultes Personal erhalten. Leere Medikamentenverpackungen müssen entsorgt werden, Kontaminationen bei der Entsorgung sind zu vermeiden.

⁴⁸ Hochansteckende Virus-Erkrankung, die bei Hühnern und Puten, aber auch bei anderen Vogelarten auftreten kann.



2.2.4. Hygiene

QS-zertifizierte Ställe müssen über eine Hygieneschleuse verfügen. Betriebsfremde Personen dürfen diese Ställe nur in Hygienekleidung betreten. Über jeden Besuch ist zudem Buch zu führen. Die Ställe sind nach jedem Durchgang zu reinigen und zu desinfizieren. Diese Maßnahmen sind zu dokumentieren.

Kadaver sind in leicht zu reinigenden, gekühlten Behältern außerhalb des Stallbereichs zu lagern. Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert werden. Der Zustand der baulichen Anlagen und technischen Einrichtungen der Stallungen wird bei **QS** angemessen berücksichtigt.

Die Hygieneanforderungen an die nach **IKB** zertifizierten Betriebe sind mit denen des **QS**-Systems weitgehend deckungsgleich. Lediglich im Bereich der Schädlingsbekämpfung stellt **IKB** mit mindestens sechs Kontrollen pro Jahr präzisere Anforderungen als **QS**.

ACP reduziert den Stallbesuch auf das absolut notwendige Maß. Zudem schreibt **ACP** unter genauer Definition der Inhalte die Führung eines Besucherbuches vor. Hierin wird auch die Bestätigung der Besucher erfasst, an keiner ansteckenden Krankheit zu leiden. Besucher dürfen die Stallungen nur unter Nutzung von Wechsel- oder Überziehschuhen und einer stallspezifischen Bekleidung betreten.

ACP verlangt im Zugangsbereich zu den Stallungen oder in unmittelbarer Nähe Handwascheinrichtungen und Toiletten mit Seife und Einmalhandtüchern; herkömmliche Hygieneschleusen schreibt das System allerdings nicht vor.

Die in den Stallungen eingesetzten Desinfektionsmittel müssen eine Zulassung durch das *Department for Environment, Food and Rural Affairs*⁴⁹ haben. Auch muss jeder Betrieb einen Reinigungs- und Desinfektionsplan aufstellen, der neben einem regelmäßigen Ausführungsintervall eine Erfolgskontrolle mittels Abklatschproben vorsieht. Das Rauchen ist in den Stallungen verboten.

Haustiere und andere Tiere – wie z.B. Wildvögel – dürfen keinen Zugang zu den Stallungen erhalten. Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung müssen regelmäßig von erfahrenem Personal durchgeführt werden.

GLOBALG.A.P. fordert die Bewirtschaftung der Stallungen im Rein-Raus-Verfahren.⁵⁰ Die Reinigung der Stallungen muss nach den schriftlichen Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen erfolgen. Dabei dürfen nur zugelassene Desinfektionsmittel zum Einsatz kommen. Maßnahmen der Schadnagerbekämpfung sind zu dokumentieren.

⁴⁹ sogenannte DEFRA-Zulassung. Vergleichbar die Anforderungen in Deutschland: Gefordert werden Desinfektionsmittel, die nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft DVG geprüft und für die Tierhaltung als wirksam befunden worden sind (sog. DVG-Liste).

⁵⁰ Beim Rein-Raus-Verfahren werden alle Tiere gleichzeitig in einen vorher gereinigten und desinfizierten Stall eingestallt und gleichzeitig wieder ausgestallt. Auf diese Weise wird verhindert, dass Keime und Bakterien von einer zur anderen Herde überleben und diese infizieren (Unterbrechung der Infektionskette).



Besuche betriebsfremder Personen müssen in einem Besucherbuch festgehalten werden. Der Zutritt ist nur nach einem Wechsel des Schuhwerks gestattet. Dezierte Anforderungen stellt **GLOBALG.A.P.** an die Personalhygiene. Toiletten und Waschbecken mit Einweghandtüchern und Seife müssen den Besuchern und den Mitarbeitern zur Verfügung stehen. Katzen, Hunde und sonstige Haustiere sollen keinen Zugang zu den Stallungen erhalten.

Das Rauchen ist nur in ausgewiesenen Bereichen zulässig.

2.2.5. Tierschutz/Tierhaltung

Im Bereich der Geflügelproduktion verlangt **QS** die Einhaltung der *Bundeseinheitlichen Eckwerte*.⁵¹ Festgehalten werden hier – unterteilt nach Jungmasthühnern und Mastputen – konkrete Anforderungen an die Sachkunde des Tierhalters oder -betreuers, die Pflege der Tiere, die Beschaffenheit der Versorgungseinrichtungen, die Beleuchtung, das Beschäftigungsmaterial, die Besatzdichte, das Bestandsbuch, das Notstromaggregat und die Alarmanlage.

Von Bedeutung dürfte in diesem Zusammenhang insbesondere die Verpflichtung zur zweimal täglichen Kontrolle der Tiere und der technischen Einrichtungen, zur Mindestbeleuchtung und Mindestbelüftung der Stallungen sein. Auch die Regelungen zur Besatzdichte, die in direkter Abhängigkeit zur Lüftungs- und Versorgungskapazität stehen, sind für den Tierschutz im QS-System wichtig.

Das niederländische **IKB**-System trifft keine Aussagen zur Besatzdichte. Wohl aber definiert es Anforderungen an die Beleuchtung, an die Beschaffenheit von Einstreu, Futter- und Tränkeeinrichtungen. Zudem schreibt es eine Lüftungs-Mindestleistung, den Betrieb einer Alarmanlage und eines Notstromaggregats vor.

ACP fordert eine umfassende Kompetenz der Tierbetreuer. Der zuständige Betriebsleiter muss zudem Sorge für die ausreichende Schulung seiner Mitarbeiter – auch über die **ACP**-Standards – tragen. Diese müssen den Tierbestand mindestens zweimal täglich kontrollieren.

Der Standard definiert zudem genaue Anforderungen an die Beschaffenheit von Futter- und Tränkeeinrichtungen. Der Boden der Stallungen muss wasserundurchlässig, gut zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Ställe müssen mit einem Notstromaggregat und einer Alarmanlage ausgestattet sein.

Ähnlich wie bei **QS** ist ebenso die Beleuchtung detailliert geregelt: An mindestens 8 von 24 Stunden muss der Tierbestand natürlichem Licht (mind. 10 Lux) ausgesetzt sein. Zudem ist

⁵¹ Die *bundeseinheitlichen Eckwerte für eine freiwillige Vereinbarung zur Haltung von Jungmasthühnern (Broiler, Masthähnchen) und Mastputen* vom 2. September 1999 dienen der Sicherstellung einer nach § 2 Tierschutzgesetz tolerierbaren Haltung. Getroffen und unterzeichnet wurde diese Vereinbarung durch Vertreter des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, des Bündnisses Tierschutz, des Bundesverbandes Bäuerlicher Junggeflügelmäster, des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg, des Verbandes Deutscher Putenerzeuger, des Ministeriums für den Ländlichen Raum des Landes Baden-Württemberg, des Zentralverbandes der Deutschen Geflügelwirtschaft und der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz.



den Tieren eine ununterbrochene Dunkelphase von mindestens 4 Stunden in 24 Stunden zu gewähren. Ausnahmen hiervon sind nur dann zulässig, wenn der Betrieb Beleuchtungsprogramme einsetzt. Der Betrieb hat genaue Aufzeichnungen über die Beleuchtung, aber auch über die klimatischen Verhältnisse im Stall zu führen.

Die Besatzdichte in den Stallungen **ACP**-zertifizierter Betriebe darf über 38 kg/m² (Masthähnchen) nicht hinausgehen (bei QS 35 kg/m²).

GLOBALG.A.P. definiert keine maximal zulässige Besatzdichte. Das Qualitätssicherungssystem spricht von „ausreichendem“ Platz, eine Anforderung, die an konkreten Verhaltensweisen wie Umdrehen, Sitzen oder Flügel-Ausstrecken, festgemacht wird. Allerdings soll sich die Bestandsdichte an der EU-Hähnchenhaltungsrichtlinie orientieren, die bis Juni 2010 in nationales Recht umgesetzt sein muss. Hiernach ist eine Besatzdichte von bis zu 42 kg/m² zulässig.

GLOBALG.A.P. regelt hierneben detailliert, welche Anforderungen an die Futter- und Tränkvorrichtungen, das Stallklima und die Beleuchtung zu stellen sind. So muss jeder Betrieb über einen schriftlichen Lüftungsplan verfügen, der genaue Angaben zur Luftqualität (auch zu den Schadstoffgehalten) und zur Stalltemperatur enthält.

Zur Vermeidung von haltungsbedingten Stresssituationen und Ausfällen müssen die Betriebe neben der Lüftung eine Besprenkelung des Tierbestandes ermöglichen. Zudem wird eine Alarmanlage, nicht aber eine Notstromaggregat zum Betrieb einer Lüftungsanlage gefordert.

Alle Tiere müssen nach **GLOBALG.A.P.** zudem Zugang zu natürlichem Licht haben. Die Dunkelperiode muss mindestens vier, die Hellperioden mindestens acht Stunden andauern. Eine Vorgabe zur Mindesthelligkeit macht **GLOBALG.A.P.** nicht.

Allgemeine Anforderungen an die Eigenschaft des Einstreumaterials und die Freilandhaltung schließen die Vorschriften ab.

2.2.6. Monitoringprogramme

Das **QS**-System überwacht Masthähnchen, Mastputen und Pekingenten auf Salmonellen. Ab dem 01.01.2009 verlangt QS auf der Stufe Landwirtschaft eine Eingangskontrolle beim Bezug von Küken und das logistische Schlachten positiv oder nicht getesteter Herden. Das System definiert Anforderungen an die Beprobung und die Einleitung von geeigneten Abwehrmaßnahmen bei positivem Befund. Bei Mastputen wird zusätzlich ein Influenzamonitoring durchgeführt, das aber zum 01.01.2009 abgeschafft wird. Eine zentrale Datenbanklösung wie im Bereich Schwein gibt es nicht.

Das niederländische **IKB**-System führt mit eigener Datenbanklösung ein Salmonellenmonitoring durch. Dieses Programm ist allerdings nicht Gegenstand des IKB-Standards, sondern eines Aktionsprogramms zu Salmonellenbekämpfung der niederländischen Regierung.

Der britische **ACP**-Standard definiert Vorgaben für den Beprobungszeitpunkt, die mikrobiologischen Untersuchung in staatlich anerkannten Laboren und die Schlachtung positiv befundener



Herden.⁵² Zudem wird die Aufstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplans bei positivem Befund gefordert.

GLOBALG.A.P. verlangt ein Salmonellenmonitoring, das mit dem des britischen **ACP**-Standards sehr vergleichbar ist. Mikrobiologische Untersuchungen dürfen nur in EN ISO 17025-akkreditierten Laboren durchgeführt werden. Bei positiven Befunden muss logistisch geschlachtet werden. Zudem ist in diesen Fällen ein Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzustellen.

2.2.7. Zwischenergebnis

Auch auf der Stufe Landwirtschaft Geflügel zeigen sich Unterschiede zwischen den Systemen.

Bei der Herkunftssicherung verzichten nur **QS** und **GLOBALG.A.P.** auf das Erfordernis einer Zertifizierung der Brütereien. Beim Thema Tierschutz/Tierhaltung geht **QS** mit den „bundes-einheitlichen Eckwerten“ aber deutlich über die übrigen Systeme hinaus. Zudem beschränkt **QS** als einziges System die Arzneimittelanwendungen auf einen Arzneimittelkatalog. Auch verlangt **QS** ähnlich wie **IKB** eine besondere Qualifikation des betreuenden Tierarztes.





Im Bereich Hygiene werden in allen Systemen weitgehende Anforderungen definiert, die im Detail aber sehr unterschiedlich ausgeprägt sind.

Bei den Anforderungen an den Einsatz von Futtermitteln, die Tiergesundheit, den Arzneimittelsatz und der Monitoringprogramme ist im Übrigen eine weitgehende Übereinstimmung zwischen den Systemen festzustellen.

⁵² nur logistisches Schlachten zulässig







Abbildung 12: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS, IKB, ACP und GlobalG.A.P in der Geflügelproduktion

	 QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel	 IKB	 ASSURED FOOD STANDARDS	 GLOBALG.A.P.
Herkunftssicherung	<ul style="list-style-type: none"> - Aufzeichnungen über Brüterei - Herkunftselterntierherden-Nummer - Alter und Rasse der Elterntiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Herkunft nur IKB-zertifizierte Betriebe - Dokumentation Schlupf- und Einstalldatum 	<ul style="list-style-type: none"> - Bezug über zertifizierte Betriebe - Nummern der Eintagsküken - Lieferdatum - Herkunft - Mortalitätsrate 	<ul style="list-style-type: none"> - Bezug über zertifizierte Betriebe - Individuelle Kennzeichnung der Herden - Verfahren zur Rückverfolgbarkeit der Tiere - Lieferungen oder Warenverschiebungen nachweisen über „dispatch Notes“
Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> - Einzelfuttermittel aus Positivliste - QS-anerkannte Futtermittel - eigenerzeugte Futtermittel geprüft nach Futtermittelkontrollplan 	<ul style="list-style-type: none"> - GMP+-Futtermittel oder anerkannte Systeme - eigenerzeugte Futtermittel: Kernkomponente müssen dokumentiert werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Futtermiteinsatz aus QS- oder DANISH zertifizierten Betrieben - Aufzeichnungen über Lieferungen, Zeitpunkt und Menge - Rückstellproben aller Futtermittel 	<ul style="list-style-type: none"> - GLOBALG.A.P. zertifizierte Futtermittel oder als gleichwertig anerkannte Systeme - Anfertigung von Mischfutterprotokollen
Tiergesundheit/ Arzneimittel	<ul style="list-style-type: none"> - tierärztlicher Betreuungsvertrag mit Geflügel-Fachtierarzt o. vergleichbarer Qualifikation: 2 Besuche pro Jahr - Besuchsprotokolle - Aufzeichnung über Bezug und Verbleib von Arzneimittel - Arzneimittel müssen in QS-Arzneimittelkatalog aufgeführt sein - Aufzeichnung der Tagestoten, gemerzten Tiere - Dokumentation der Transporttoten und Verwurfsrate - Impfung gegen Newcastle Disease 	<ul style="list-style-type: none"> - Betreuungsvertrag nicht vorgeschrieben, Tierärzte müssen nach GVP anerkannt sein - Aufzeichnung von Arzneimittel und Impfstoffen - Impfung gegen Newcastle Disease sind in NL gesetzl. vorgeschrieben 	<ul style="list-style-type: none"> - Betreuungsvertrag nicht vorgeschrieben - Regelmäßige Beratung für Hygiene, Gesundheit und Wohlbefinden vorgeschrieben - Arzneimittel nur nach Verschreibung; schriftliche Anweisungen zur Verabreichung und Wartezeit 	<ul style="list-style-type: none"> - Benennung eines Tierarztes: jährliche Besuche - Besuchsprotokolle - Aufzeichnung über Bezug und Verbleib von Arzneimittel - Stichprobenkontrollen zur Überprüfung des Einsatz von verbotenen Substanzen



Fortsetzung: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS, IKB, ACP und GlobalG.A.P in der Geflügelproduktion

				
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Hygieneschleuse - Zutritt nur in Hygienekleidung - Besuchsbuch - Reinigung und Desinfektion der Ställe und Dokumentation - Kadaverlagerung - Schädlingsbekämpfung 	<ul style="list-style-type: none"> - Fast identisch zu QS + Schädlingsbekämpfung mit sechs Kontrollen pro Jahr 	<ul style="list-style-type: none"> - Besucherbuch mit Bestätigung, dass Besucher über keine ansteckende Krankheit verfügt - Zutritt nur in Hygienekleidung - Handwascheinrichtungen; Sanitäre Anlagen - Desinfektionsmittel müssen DEFRA-Zulassung haben - Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Abklatschproben - Rauchverbot - Kein Zugang für andere Tiere - Schädlingsbekämpfung von erfahrener Person 	<ul style="list-style-type: none"> - Bewirtschaftung der Stallungen im Rein-Raus-Verfahren - Reinigungs- und Desinfektion nach Anweisung mit zugelassenen Desinfektionsmitteln - Besucherbuch - Schuhwerkwechsel - Handwascheinrichtungen; Sanitäre Anlagen - Kein Zugang für Haustiere - Rauchen nur in ausgewiesenen Bereichen
Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der bundeseinheitlichen Eckwerte (z. B. Besatzdichte 35 kg/m²) - Zweimal tägliche Kontrolle der Tiere und technischen Einrichtungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Keine Aussagen zur Besatzdichte - Anforderungen zur Beleuchtung, Belüftung, Beschaffenheit von Einstreu, Futter- und Tränkeinrichtungen - Alarmanlage und Notstromaggregat 	<ul style="list-style-type: none"> - Kompetenz des Tierbetreuers, Schulung der Mitarbeiter - Zweimal tägliche Kontrolle der Tiere - Anforderungen zur Beleuchtung, Belüftung, Beschaffenheit von Boden, Einstreu, Futter- und Tränkeinrichtungen - Alarmanlage und Notstromaggregat - Besatzdichte 38 kg/m² 	<ul style="list-style-type: none"> - Keine konkreten Aussagen zur Besatzdichte; Orientierung an EU-Hähnchenhaltungsrichtlinie mit 42 kg/m² - Anforderungen zur Beleuchtung, Belüftung, Beschaffenheit von Einstreu, Futter- und Tränkeinrichtungen
Monitoringprogramme	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonellenmonitoring - Eingangskontrollen beim Bezug von Küken 	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonellenmonitoring mit eigener Datenbank 	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonellenmonitoring mit Vorgaben für Beprobungszeitpunkt, mikrobiologische Untersuchungen in anerkannten Laboren - Schlachtung positiv befundener Herden 	<ul style="list-style-type: none"> - Ähnlich ACP

Quelle: Eigene Darstellung



3. Stufe Schlachtung/Zerlegung

Das **QS**-System bietet mit dem Leitfaden Schlachtung/Zerlegung einen einheitlichen Standard für Rind- und Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch an. Dies gilt ähnlich wie auf der Stufe Landwirtschaft allerdings nicht für alle in den Vergleich einbezogenen Qualitätssicherungssysteme. **QSG** und **CERTUS** beschränken sich auf Lösungen im Bereich Schwein, **ACP** ist allein auf die Geflügelproduktion ausgerichtet. Auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung ist daher der Vergleich zwischen den Systemen auf eine getrennte Betrachtung der Standards in der Schweine- und in der Geflügelproduktion beschränkt.

3.1. Schwein: QS/IKB/QSG/CERTUS

Im Bereich Schweinefleisch werden die Systeme **QS**, **IKB**, **QSG (GRMS)** und **CERTUS** betreffend die Kriterien zur Entladung am Schlachthof/Kontrolle der Tiere, die Schlachtung, die Zerlegung, die interne Kontrolle (HACCP⁵³) und die Rückverfolgbarkeit untersucht sowie miteinander verglichen.

3.1.1. Entladung am Schlachthof/Kontrolle der Tiere

Das **QS**-System verlangt bei der Entladung der Tiere am Schlachthof eine umfassende Prüfung der Dokumente des Transportunternehmens/des Fahrers betreffend Zulassung, Sachkunde und Herkunft der Tiere. Zudem fordert **QS** die Überprüfung der Entlade- und Sicherungsvorrichtungen des Fahrzeugs. Das Entladeverhalten und der Umgang mit den Tieren sind im Eigenkontrollsystem geregelt und müssen konsequent überwacht werden.

Die Warteställe des Schlachthofs müssen ausreichend beleuchtet und belüftet sein. Die Tiere müssen Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. Vor der Schlachtung sind grundsätzlich Ruhezeiten einzuhalten. Alle Tiere müssen vor der Schlachtung von einem Veterinär in der sogenannten Lebendtierbeschau begutachtet werden.

Tiere aus **IKB**-zertifizierten Betrieben müssen getrennt nach ihrer Herkunft⁵⁴ entladen werden. Das Transportmittel muss nach dem Abladen gereinigt und desinfiziert werden, das fordern prinzipiell alle Qualitätssicherungssysteme. Anders als **QSG (GRMS)** und **CERTUS** verlangt jedoch **IKB** einen speziellen Waschplatz für dessen Reinigung. Die Tiere müssen vor extremen

⁵³ Hazard Analysis and Critical Control Points: vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung wurde HACCP 1998 erstmals im deutschen Recht verankert. Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets am 1. Januar 2006 dürfen in der Europäischen Union nur noch Lebensmittel gehandelt oder in die EU eingeführt werden, die unter Beachtung und Anwendung eines HACCP-Konzepts hergestellt worden sind.

⁵⁴ QSG (GRMS) und CERTUS verlangen hingegen die Entladung getrennt nach Herden.



Wetterbedingungen geschützt werden. Bei „längerer“ Aufenthaltsdauer der Tiere am Schlachthof muss deren Zustand (auch der Gesundheitszustand) überprüft werden. Zudem verlangt **IKB** Notfall-Vorkehrungen für kranke oder verletzte Tiere.

Die Anforderungen des belgischen **CERTUS**-Systems sind denen des **QS**-Systems ähnlich. **CERTUS** untersagt den Einsatz von Elektrotreibern. Diese dürfen lediglich auf den letzten Metern des Treibgangs zur Betäubungsstelle verwendet werden. Darüber hinaus schreibt das System – ähnlich wie **QS** – die Einhaltung von Ruhezeiten, die zwischen zwei und vier Stunden liegen, vor. **CERTUS**-Systempartner dürfen nur auf anerkannte Schweinetransporteure mit anerkannten Transportmitteln zurückgreifen.

Das Qualitätssicherungssystem **QSG** deckt die Stufe Schlachtung/Zerlegung und die Dienstleistung Transport durch den *Global Red Meat Standard (GRMS)* ab (vgl. II.1.3). **GRMS** untersagt die Vermarktung über Viehhändler. Der Transport darf nicht länger als acht Stunden dauern. Bei der Anlieferung muss der Produzent Zulassungspapiere und Havariepläne für das Transportfahrzeug vorlegen.

Alle Tiere müssen bei der Entladung inspiziert werden. Bei einem Aufenthalt von mehr als 12 Stunden im Wartestall des Schlachthofs ist zusätzlich Futter anzubieten. Der Einsatz elektrischer Treibhilfen ist in engen Grenzen lediglich auf dem Weg in die Betäubungszone erlaubt.

3.1.2. Schlachtung

Im eigentlichen Schlachtprozess verlangt **QS** einen tierschutzgerechten, das Wohlbefinden der Tiere berücksichtigenden Zutrieb zur Betäubungsanlage. Die Betäubung selber muss überwacht, der Betäubungserfolg kontrolliert werden. Zwischen der Betäubung und dem Entblutungsschnitt dürfen – in Abhängigkeit von Tieren und Betäubungsanlage – nur 10 bis 30 Sekunden liegen. Für Tiere, die einer abweichenden Behandlung bedürfen, muss eine Ausschleusemöglichkeit vorhanden sein.

Die Betäubungsanlage muss sich in einem guten Allgemeinzustand befinden, für das zuständige Personal muss die erforderliche Sachkunde nachgewiesen werden. Zudem muss das Personal dezidierte Vorgaben zur Personal- und Prozesshygiene beachten.

Der Schlachthof muss Probeentnahmeplätze für BSE und Salmonellenmonitoring sowie einen Platz zur Erhebung von Befunddaten, die an die Lieferanten gemeldet werden müssen, vorhalten. Während des gesamten Schlachtprozesses ist auf die strikte Trennung von **QS**-Ware und Nicht-**QS**-Ware zu achten.

IKB fordert, dass bei der Schlachtung Leiden zu vermeiden sind. Das System erlaubt ebenso wie **QS**, die elektrische und die CO₂-Betäubung.

CERTUS verlangt betreffend den eigentlichen Schlachtvorgang vom Schlachthof das Zertifikat eines nach der Global Food Safety Initiative (GFSI) zugelassenen Standards und die Erhebung sowie Rückmeldung von Befunddaten an den landwirtschaftlichen Betrieb.



GRMS (QSG) fordert einen betrieblichen Havarieplan für den Fall eines Defekts in der Schlachtlinie. Als Betäubungsmethode ist lediglich CO₂ erlaubt. Zudem geht GRMS speziell auf die Notwendigkeit der regelmäßigen Sterilisation der Schlachtwerkzeuge ein. Der Standard schreibt vor, dass zwischen der Betäubung und der Tötung der Tiere maximal 90 Sekunden liegen dürfen. Alle Schlachtkörper müssen anschließend von einem Veterinär beschaubar werden. Befunddaten sind dem Landwirt zur Verfügung zu stellen.

3.1.3. Zerlegung

Das **QS**-System definiert für den Zerlegungsprozess strenge Anforderungen an die Geräte-, die Anlagen- und die Personalhygiene. Zudem müssen regelmäßige Maßnahmen zum Schädlingsmonitoring ergriffen werden.

Die Temperatur muss regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden.⁵⁵ Auch bei der Zerlegung ist auf eine strenge Trennung zwischen **QS**- und Nicht-**QS**-Ware zu achten.

IKB schreibt im Zerlegevorgang die strikte Trennung von systemzertifizierter und anderer Ware vor. **QS** und **IKB** erstrecken die Verpflichtung zur Trennung auch auf die anschließende Lagerung.

CERTUS verlangt in der Zerlegung, dass der Zerlegebetrieb über das Zertifikat eines nach GFSI zugelassenen Standards verfügt. Zudem untersagt **CERTUS** die Zerlegung des Schlachtkörpers, bevor dieser eine Kerntemperatur von weniger als 7 Grad Celsius erreicht hat. Die Warmfleischzerlegung ist untersagt.

GRMS (QSG) differenziert zwischen zugekaufter und eigengeschlachteter Ware. Zugekaufte Ware muss genau auf Qualität und Hygiene untersucht werden. Für Ware aus eigener Schlachtung sieht GRMS lediglich eine „Endproduktkontrolle“ vor, ohne allerdings nähere Kriterien für diese Kontrolle zu definieren.

3.1.4. Interne Kontrolle (HACCP)

Das **QS**-System verlangt, dass die Systempartner der Stufe Schlachtung/Zerlegung nach den Vorgaben eines betriebseigenen HACCP-Konzepts arbeiten. In besonderer Weise ist auf die Einhaltung der Kühlkette (und die ständige Überwachung der Kühltemperatur) sowie die Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu achten. Zudem schreibt **QS** vor, dass Prüfungspläne für Prozesshygienekriterien nach den Vorgaben der EU-Verordnung (EG) Nr. 2073/2005⁵⁶ aufgestellt und umgesetzt werden.

⁵⁵ In Anlehnung an die VO (EG) 853/2004 ist im QS-System auch die sogenannte Warmfleischzerlegung denkbar. Hierbei können die Schlachtkörper zerlegt werden, noch bevor sie die gesetzlich vorgeschriebene Kühltemperatur erreicht haben. Das sogenannte „hot boning“ hat sich wegen weit verbreiteter hygienischer Bedenken nicht durchgesetzt.

⁵⁶ Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel vom 15. November 2005. Mit der Verordnung werden die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungs-



Nach den Vorgaben des **QS**-Systems sind die Schlachthöfe verpflichtet, die Ergebnisse der Organbefundung an die produzierenden Landwirte zurückzumelden. Zu beachten sind darüber hinaus die Anforderungen des **QS**-Salmonellenmonitorings, das nach einem festgelegten Schlüssel die Ziehung von Stichproben am Schlachthof vorsieht sowie des **QS**-Salmonellenreduzierungsplans. Dieser Plan enthält Maßnahmen zur Verminderung des Kontaminationsrisikos im Schlachthof und muss in das betriebseigene HACCP-System des Schlachthofs integriert sein.

IKB stellt detaillierte Anforderungen an die Maßnahmen, die zur Gewährleistung von Produkt- und Produktionshygiene, Personalhygiene, Temperaturüberwachung und zur Schädlingsbekämpfung ergriffen werden müssen und ähnelt damit den Anforderungen von **QS** und **CERTUS**. Ferner fordert **IKB** die Versorgung und Pflege der technischen Einrichtungen und die Einhaltung der Milieuhygiene.

CERTUS fordert die Umsetzung eines Prüfungsplans für Prozesshygienekriterien nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005. Wie im **QS**-System müssen **CERTUS**-zertifizierte Schlachtbetriebe Befunddaten erfassen und an die landwirtschaftlichen Betriebe zurückmelden.

GRMS schreibt die Teilnahme an einem Salmonellenmonitoringprogramm vor. Auch die GRMS-zertifizierten Betriebe müssen einen Prüfungsplan für Prozesshygienekriterien nach den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 umsetzen. Zudem müssen alle Schlachtkörper auf den Einsatz antibiotischer Leistungsförderer oder nicht näher spezifizierter Tierarzneimittel überprüft werden. Die Ergebnisse dieser Überprüfungen sind zweimal jährlich zu veröffentlichen.

Weitere **GRMS**-Anforderungen an die interne Kontrolle beziehen sich auf die Verpflichtung zur Umsetzung eines betriebseigenen HACCP-Konzepts und die Verpflichtung zur Überprüfung der Kontroll- und Desinfektionsmaßnahmen.

3.1.5. Rückverfolgbarkeit

Das **QS**-System lässt unter Berücksichtigung des Erfordernisses einer verlässlichen Rückverfolgbarkeit nur Chargengrößen bis zu einem Produktionstag zu. Zudem muss die Chargengröße so gewählt sein, dass die für die Rückverfolgung erforderlichen Informationen binnen vier Stunden im Betrieb eingeholt werden können.

Bei der Anlieferung von Tieren ist auf die Trennung von **QS** und Nicht-**QS**-Tieren zu achten. Zudem muss jeder Betrieb – das gilt für den Lieferanten in gleicher Weise wie für den Abnehmer – bei Anlieferung unter Rückgriff auf die **QS** Software-Plattform prüfen, ob der andere **QS**-Systempartner ist. Über die regelmäßige Überprüfung ist Nachweis zu führen.

QS-Systempartner haben regelmäßig zu kontrollieren, ob ihr System zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit den Anforderungen genügt und funktioniert.



Der Trennung systemzertifizierter von anderer Ware misst **IKB** große Bedeutung bei. **IKB** schreibt ähnlich wie QS geeignete Maßnahmen zur Identifizierung und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit vor.

Lieferungen im belgischen **CERTUS**-System müssen von einem Original-**CERTUS**-Zertifikat oder **CERTUS**-Lieferschein begleitet werden. Die hierin vermerkten Angaben sind bei der Anlieferung in der zentralen **CERTUS**-Datenbank zu hinterlegen. Das System verlangt zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit die herdenreine Schlachtung der Tiere. Die Vermischung der Tiere aus unterschiedlichen Herden ist nicht gestattet.

Nach der Schlachtung ist eine Chargenbildung mit Tierhälften aus bis zu zehn Herden zulässig, wenn die Tiere dieser Herden alle am selben Tag geschlachtet werden. Die einzelnen Chargen müssen sodann zeitlich und räumlich voneinander getrennt zerlegt werden.

GRMS fordert die Identifizierbarkeit der angelieferten Tiere. Bei der Schlachtung muss die Rückverfolgbarkeit auf jeden landwirtschaftlichen Betrieb möglich bleiben, im Zerlege- oder Verarbeitungsprozess reicht die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit auf eine einzelne Charge, die in diesem Fall eine Gruppe von landwirtschaftlichen Betrieben beinhaltet.

GRMS verlangt die jährliche Überprüfung des Rückverfolgbarkeitssystems. **QS** macht mindestens zwei Mal jährlich Rückverfolgbarkeitsuntersuchungen. Zudem kontrolliert **QS** die Rückverfolgbarkeit in den Systemaudits.





3.1.6. Zwischenergebnis

Auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung legen alle Qualitätssicherungssysteme Wert auf die Rückverfolgbarkeit und Identifizierbarkeit der Produkte.

Deutliche Unterschiede bestehen allerdings in Art und Umfang der Kriterien, die im Schlacht- und Zerlegeprozess zu beachten sind: **CERTUS** verlässt sich auf ein GFSI-anerkanntes Audit des Schlacht- und Zerlegebetriebs, **GRMS** formuliert generelle Vorgaben zum Ablauf. **QS** ist das einzige Qualitätssicherungssystem, welches konkrete Anforderungen enthält und nur in Ausnahmefällen auf Vorschriften außerhalb des Standards verweist. Auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung erweist sich QS im unmittelbaren Vergleich mit den anderen Systemen als konkret und unmittelbar anwendbar.







Abbildung 13: Unterschiede zwischen QS, IKB, QSG⁵⁷ und CERTUS in der Schweineschlachtung

	 QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel	 IKB	 GRMS ⁵⁷	 CERTUS QUALITY LABEL
Entladung	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentenprüfung des Transportunternehmers auf Zulassung, Sachkunde und Herkunft der Tiere - Überprüfung der Entlade- und Sicherungsvorschriften - Warteställe ausreichend beleuchtet und gelüftet - Zugang zum Trinkwasser - Einhaltung der Ruhezeiten - Lebetierbeschau durch Veterinär 	<ul style="list-style-type: none"> - Entladung getrennt nach Herkunft - Waschplatz für Reinigung der Transportfahrzeuge - Schutz der Tiere vor extremen Wetterbedingungen - Notfall-Vorkehrungen für kranke und verletzte Tiere 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Vermarktung über Viehhändler - max. Transportdauer 8 Stunden - Dokumentenprüfung von Zulassungs- und Havariepläne - Futter bei länger als 12 Stunden Aufenthalt im Wartestall 	<ul style="list-style-type: none"> - Transport nur von anerkannten Schweinetransporteurern mit anerkannten Transportmitteln
Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> - tierschutzgerechter Zutrieb zur Betäubungsanlage - Überwachung der Betäubung und des Betäubungserfolgs - zwischen Betäubung und Entbluten dürfen max. 10 bis 30 Sekunden vergehen - sachkundiges Personal; Vorgaben zur Personal- und Prozesshygiene - Plätze für Probeentnahme Salmonellenmonitoring, Befunddaten - Trennung QS- und Nicht-QS-Ware 	<ul style="list-style-type: none"> - Vermeidung von Leiden bei Schlachtung 	<ul style="list-style-type: none"> - betrieblicher Havarieplan für den Fall eines Defektes - nur Betäubung über CO₂ - regelmäßige Sterilisation der Schlachtwerkzeuge - zwischen Betäubung und Entbluten dürfen max. 90 Sekunden vergehen - Befunddaten sind Landwirt zur Verfügung zu stellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Schlachthöfe müssen nach der Global Food Safety Initiative zugelassenen Standards zertifiziert sein - Erhebung und Rückmeldung der Befunddaten an landwirtschaftlichen Betrieb
Zerlegung	<ul style="list-style-type: none"> - strenge Anforderungen an Geräte-, Anlagen und Personalhygiene - Kontrolle und Dokumentation der Temperatur - Trennung QS- Nicht-QS Ware 	<ul style="list-style-type: none"> - strikte Trennung von zertifizierter und nicht-zertifizierter Ware 	<ul style="list-style-type: none"> - Differenzierung zwischen zugekaufter und eigengeschlachteter Ware; zugekaufte Ware muss auf Qualität und Hygiene untersucht werden - Bei eigengeschlachteter Ware Endproduktkontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> - Zerlegebetriebe müssen nach der Global Food Safety Initiative zugelassenen Standards zertifiziert sein - Kerntemperatur muss vorm zerlegen auf unter 7° C gekühlt sein

⁵⁷ Das Qualitätssicherungssystem QSG deckt die Stufe Schlachtung/Zerlegung und die Dienstleistung Transport durch den Global Red Meat Standard (GRMS) ab, daher wird an dieser Stelle das GRMS-Logo verwendet.



Fortsetzung: Unterschiede zwischen QS, IKB, QSG und CERTUS in der Schweineschlachtung

	 QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel	 IKB	 GRMS	 CERTUS QUALITY LABEL
Interne Kontrolle (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> - betriebseigenes HACCP-System - Einhaltung Kühlkette - Kontrolle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen - Prüfungspläne für Prozesshygiene - Salmonellenmonitoring 	<ul style="list-style-type: none"> - Maßnahmen zur Produkt- und Prozesshygiene, Personalhygiene, Temperaturüberwachung 	<ul style="list-style-type: none"> - ähnlich QS - Überprüfung der Schlachtkörper auf den Einsatz antibiotischer Leistungsförderer und nicht näher spez. Tierarzneimittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen sehr ähnlich QS
Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> - Chargengröße bis max. einem Produktionstag - Informationen müssen innerhalb von 4 Stunden vorliegen - Trennung von QS- und Nicht-QS Ware - zweimal pro Jahr Rückverfolgbarkeitsuntersuchung 	<ul style="list-style-type: none"> - ähnlich QS 	<ul style="list-style-type: none"> - bei Schlachtung Rückverfolgbarkeit auf landwirtschaftlichen Betrieb - Zerlege- und Verarbeitungsprozess Rückverfolgbarkeit auf einzelne Charge - jährliche Überprüfung des Rückverfolgbarkeitssystems 	<ul style="list-style-type: none"> - Original-CERTUS-Zertifikat oder Lieferschein müssen Ware begleiten - Daten müssen in Datenbank hinterlegt werden - herdenreine Schlachtung

Quelle: eigene Darstellung

3.2. Geflügel: QS/IKB/ACP

Im Bereich Geflügel werden die Systeme **QS**, **IKB** und **ACP** betreffend die Kriterien zur Entladung am Schlachthof, Schlachtung, Zerlegung, internen Kontrolle (HACCP) und Rückverfolgbarkeit untersucht und miteinander verglichen.

3.2.1. Entladung am Schlachthof

Die Anforderungen des **QS**-Systems an die Entladung des Geflügels am Schlachthof entsprechen den korrespondierenden Vorschriften im Produktbereich Schwein. Sie weichen jedoch in folgenden Punkten von diesen ab: Bei der Ablieferung des Geflügels ist der Zustand der Transportbehälter zu überprüfen. Es findet keine Lebetierbeschau bei der Ablieferung im Schlachthof, sondern wenige Tage vorher im landwirtschaftlichen Betrieb statt. Vorschriften zu Ruhezeiten sind bei Geflügel nicht zu beachten. Den Entladevorgang am Schlachthof muss durch einen geschulten Mitarbeiter, dem Tierschutzbeauftragten, stattfinden.

IKB verlangt die Überwachung der Entladung des Geflügels durch einen Mitarbeiter des Schlachthofes. Dieser hat darauf zu achten, dass der Anlieferungsbereich für Geflügel von allen Seiten abschließbar ist, die Ladedichte eingehalten und das Geflügel lediglich in den hierfür zugelassenen Behältern transportiert wird.



Mit Vorschriften zum Einsammeln des Geflügels auf den landwirtschaftlichen Betrieben, zur Beladung der Transporter und zur Zulassung des Transportunternehmens oder der Sachkunde des Fahrers geht das britische **ACP**-System an einigen Stellen deutlich weiter als **IKB** und **QS**.

Der Fahrer muss den Startzeitpunkt des Transports, den Produzenten und den Zielort durch die Vorlage geeigneter Unterlagen nachweisen können. Der Transport darf unter Hinzurechnung einer Wartezeit am Schlachthof nicht länger als sechs Stunden andauern.

Bei der Anlieferung sind die Tiere durch einen „Poultry Welfare Officer“ zu untersuchen.

3.2.2. Schlachtung

QS schreibt in der Schlachtung eine ordnungsgemäße Betäubung, sowie deren Kontrolle nach den von **QS** genannten Methoden vor. Eingesetzt werden darf nur Personal mit besonderer Sachkunde. Der Schlachtprozess selbst wird ständig von einem Veterinär überwacht. Zwischen Betäubung und Tötung dürfen nicht mehr als 20 Sekunden liegen.

IKB verlangt, dass der Schlachtbetrieb über eine Zulassung nach den einschlägigen EU-Gesetzen verfügt.⁵⁸ Betreffend die Mitarbeiter und die Gebäude wird eine allgemein gute Hygiene gefordert. Der Betrieb hat regelmäßig Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchzuführen. Im Schlachtprozess sind Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

ACP fordert, dass die Tiere in einem abgedunkelten (Blaulicht) Bereich angeliefert werden. Die Tiere sind sodann mit beiden Füßen einzuhängen. Im Fall des Ausfalls eines Bandes müssen die eingehängten und betäubten Tiere zurückgenommen und zu einem späteren Zeitpunkt erneut in das Band gehängt werden.

Der Schlachtprozess ist ständig durch einen Veterinär zu überwachen. Eingesetzt werden dürfen nur die von **ACP** zugelassenen Betäubungsverfahren. Zwischen Einhängen und Töten dürfen nicht mehr als zwei Minuten, zwischen Betäubung und Tötung nicht mehr als 15 Sekunden liegen. Nach den Vorgaben des Systems ist auf ein „tiergerechtes“ Tötungsverfahren zu achten. Das im Schlachtprozess eingesetzte Personal muss seine Sachkunde nachweisen können.

3.2.3. Zerlegung

QS und **IKB** verlangen neben der Zulassung des Betriebes nach den einschlägigen EU-Gesetzen einen guten allgemeinen Hygienezustand von Mitarbeitern, Betriebsgelände und Gebäuden. Der Betrieb muss regelmäßig ein Schädlingsmonitoring durchführen.

ACP kennt keine spezifischen Anforderungen an die Zerlegung.

⁵⁸ Andere Systeme setzen die Beachtung solcher gesetzlichen Anforderungen voraus und verzichten auf die Aufnahme in den Standard.



3.2.4. Interne Kontrollen (HACCP)

QS fordert die Umsetzung des Salmonellenreduzierungsplans im Schlacht- und Zerlegebetrieb. Maßnahmen aus dem Bereich des Salmonellenmonitorings werden vorab in den landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt. Die Schlachthöfe sind verpflichtet, die Befunddaten an den Erzeugerbetrieb zurückzumelden. Ab dem 01.01.2009 ist das logistische Schlachten im **QS**-System vorgeschrieben.

IKB verlangt die Umsetzung eines Prüfplans für Prozesshygienekriterien nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005. Zudem besteht **IKB** auf die Umsetzung eines betriebseigenen HACCP-Konzepts, der regelmäßigen Temperaturkontrolle und der Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

ACP schreibt interne Kontrollen bis zur Schlachtung durch einen Veterinär vor. Dieser hat das Wohlbefinden der Tiere, den Betäubungs- und Schlachtprozess zu überwachen.

3.2.5. Rückverfolgbarkeit

Die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit bei Geflügel im **QS**-System stimmen mit den im Bereich Schwein geltenden Vorschriften überein. Die Rückverfolgbarkeit ist so zu gestalten, dass die benötigten Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen werden können und maximal eine Tagescharge umfassen.

IKB verlangt die jährliche Überprüfung der Funktion des Rückverfolgbarkeitssystems. Zudem definiert **IKB** die Tagesproduktion als maximal zulässige Charge. **ACP** macht keine Angaben zur Rückverfolgbarkeit.

3.2.6. Zwischenergebnis

Der direkte Vergleich der Systeme **QS**, **IKB** und **ACP** für die Stufe Schlachtung/Zerlegung Geflügel führt zu einer Zweiteilung: IKB und QS stimmen in ihren Anforderungen weitgehend überein. Der Schwerpunkt dieser Qualitätssicherungssysteme liegt eindeutig bei der Prozesssicherheit. **ACP** stellt zusätzlich das Wohl des Tieres in den Vordergrund. Besonders deutlich wird dies bei den Vorschriften zum Tiertransport, die über die Anforderungen der anderen Systeme hinausgehen.



Abbildung 14: Unterschiede zwischen QS, IKB und ACP in der Geflügel-schlachtung

	 QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel	 IKB	 ASSURED FOOD STANDARDS
Entladung	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung der Transportbehältnisse - Lebendtierbeschau auf landwirtschaftlichen Betrieb - Entladung durch Tier-schutzbeauftragten des Schlachthofes 	<ul style="list-style-type: none"> - Überwachung der Entladung - Beförderung in zugelassenen Transportbehältnissen 	<ul style="list-style-type: none"> - Transporthöchstdauer max. 6 Stunden - Lebendtierbeschau durch „Poultry Welfare Officer“
Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrolle der Betäubung - sachkundiges Personal - zwischen Betäubung und Tötung dürfen max. 20 Sekunden vergehen 	<ul style="list-style-type: none"> - Vermeidung von Kreuzkontaminationen im Schlachtprozess 	<ul style="list-style-type: none"> - Anlieferung in abgedunkelten Bereich - sachkundiges Personal - zwischen Betäubung und Tötung dürfen max. 15 Sekunden vergehen
Interne Kontrollen (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonellenmonitoring - Meldung der Befunddaten an landwirtschaftlichen Betrieb - ab 01.01.09 logistisches Schlachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfplan zur Prozesshygiene - regelmäßige Temperaturkontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> - interne Kontrollen des Betäubungs- und Schlachtprozesses durch Veterinär
Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> - ähnlich Schwein - Informationen zur Rückverfolgbarkeit müssen innerhalb von 4 Stunden vorliegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Tagesproduktion als max. Charge - jährliche Überprüfung der Funktion des Rückverfolgbarkeitssystems 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Angaben

Quelle: eigene Darstellung



4. Stufe Verarbeitung: QS/CERTUS

Auf der Stufe Verarbeitung bedarf es nicht mehr der Differenzierung zwischen einzelnen Produktgruppen. Zwar bietet das **QS**-System Kriterien für die Verarbeitung von Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch an, verglichen werden können diese allerdings nur mit den **CERTUS**-Kriterien für den Produktbereich Schweinefleisch. **CERTUS** ist auf den Bereich Schwein beschränkt, kein anderes der in diese vergleichende Untersuchung einbezogenen anderen Qualitätssicherungssysteme bietet Standards für die Stufe Verarbeitung an.

Zwischen **QS** und **CERTUS** werden Kriterien zur Verarbeitung, der Eigenkontrolle (HACCP), der Rückverfolgbarkeit und der Kennzeichnung untersucht und miteinander verglichen.

4.1. Verarbeitungsprozess

Der Produktionsprozess muss eine einwandfreie und hygienische Verarbeitung ermöglichen. **QS** schreibt vor, dass die vorgeschriebenen Temperaturen (z.B. 7°C bei Frischfleisch, 2°C bei Hackfleisch etc.), die (mikrobiologischen) Anforderungen an die Hygiene der Geräte und der Anlagen sowie zum Status der Endprodukte jederzeit gewährleistet werden.

Das System verlangt die Einhaltung von Rezepturen und die korrekte Kennzeichnung auf den Umverpackungen. Zudem dürfen nur Umverpackungen verwendet werden, deren Produktkonformität durch Zertifikate nachgewiesen ist.

CERTUS macht keine konkreten Vorgaben zum Verarbeitungsprozess, untersagt allerdings wie QS auch die Verwendung von Separatorenfleisch.

4.2. Eigenkontrolle (HACCP)

QS fordert die kontinuierliche Überwachung der vorgeschriebenen Temperaturen vor, während und nach dem Verarbeitungsprozess. Zudem müssen nach einem vorgegebenen Probenahmeverfahren regelmäßig mikrobiologische Untersuchungen zur Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden. Im **QS**-System werden verbindliche Grenzen festgelegt. So darf die Gesamtkeimzahl von 10/cm², bei Enterobakterien 1/cm² nicht überschritten werden.

Schließlich legt das **QS**-System fest, dass die Fertigprodukte nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mikrobiologisch untersucht und überprüft werden.

Neben verbindlichen Vorschriften enthält der **QS**-Leitfaden Empfehlungen zur regelmäßigen Kontrolle der Lager- und Produktionsbedingungen. Sie enthalten Hinweise zur optimalen Raumtemperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Beleuchtungsstärke.



CERTUS macht keine konkreten Vorgaben zur betrieblichen Eigenkontrolle.

4.3. Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen des **QS**-Systems an die Rückverfolgbarkeit in der Stufe Verarbeitung entsprechen denen der Stufe Schlachtung/Zerlegung (vgl. 3.1.5).

CERTUS verlangt, dass die eingehende Ware (jedes Los) mit den Angaben des **CERTUS**-Lieferscheins (Wareneingangsdatum, Menge, Lieferant, **CERTUS**-Los, Zertifikats- oder Liefer-scheinnummer) in der **CERTUS**-Datenbank registriert wird. Bei der Verarbeitung müssen die Produktlose und die Produkttypen nach vorgegebenen Kriterien weiter detailliert registriert und in Lose eingeteilt werden.

4.4. Kennzeichnung

QS fordert, dass die Trennung zwischen **QS**- und Nicht-**QS**-Ware jederzeit gewährleistet ist und nachvollzogen werden kann. **QS**-Waren und deren Begleitpapiere müssen bei der Abgabe eindeutig gekennzeichnet sein. Zudem müssen die Produkte, die das **QS**-Prüfzeichen tragen, zu 100 Prozent aus der **QS**-überwachten Produktion stammen. Ausnahmen gelten lediglich für Gewürze, Därme und sonstige fleischfreie Zutaten.

Mit dem Vermerk „Hergestellt mit **CERTUS**-Schweinefleisch“ dürfen Fleischwaren und Fertigge-richte versehen werden, deren Fleischrohstoff zu mehr als 50 Prozent aus Schweinefleisch be-steht. Der Schweinefleischrohstoff darf ausschließlich von **CERTUS**-Schweinen stammen. Blut, Darm, Schwarte, Gelatine und sonstige Zutaten dürfen auch von Nicht-**CERTUS**-Schweinen stammen. Die **CERTUS**-Produktionslosnummer muss auf dem Etikett ausgewiesen werden.

4.5. Zwischenergebnis

Die Kriterien der Qualitätssicherungssysteme **QS** und **CERTUS** beschränken sich nicht auf die Produktion und Vermarktung von Frischfleisch. Vielmehr erfassen sie auch die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.

CERTUS konzentriert sich auf der Stufe Verarbeitung weiter auf die Identifizierbarkeit und Rückverfolgbarkeit der **CERTUS**-Ware. Im Übrigen verweist das System auf die gesetzlichen Anforderungen.



QS geht mit seinem stufenübergreifenden Ansatz auch auf der Stufe Verarbeitung deutlich über das vermarktungsorientierte **CERTUS**-System hinaus. Mit klaren Anforderungen an alle wesentlichen Parameter des Produktionsprozesses (Hygiene, Herkunftssicherung, Warenfluss, betriebliche Eigenkontrollen, Definitionen von Untersuchungsmethoden sowie Grenz- und Richtwerte) verweist das System seine Systempartner nicht pauschal auf die „gesetzlichen An-forderungen“. Vielmehr bietet **QS** konkrete Orientierung, die den Blick in die einschlägigen Ge-



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

setze und Verordnungen nicht ersetzt, aber in der täglichen Praxis der Verarbeitung eine wichtige Hilfestellung sein kann.

Abbildung 15: Unterschiede zwischen QS und Certus in der Verarbeitung

		
Verarbeitungsprozess	<ul style="list-style-type: none"> - Gewährleistung des einwandfreien hygienischen Verarbeitungsprozess bei vorgeschriebenen Temperaturen - Einhaltung der Rezepturen, konkrete Kennzeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> - keine konkreten Vorgaben
Eigenkontrolle (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> - verpflichtendes Eigenkontrollsystem - regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen zur Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen; verbindliche Grenzwerte - konkrete Temperaturvorgaben für kühlpflichtige Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - keine konkreten Vorgaben
Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> - entsprechend der Stufe Schlachtung/Zerlegung 	<ul style="list-style-type: none"> - Wareneingang muss in Datenbank registriert werden
Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> - Trennung zwischen QS- und Nicht-QS-Ware - eindeutige Kennzeichnung von QS Ware Rohwaren zu 100 % aus QS-Produktion, Ausnahmen für Därme und fleischfreie Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleischrohstoff mind. 50 % aus Schweinefleisch, Schweinefleisch selbst muss 100 % von Certus-Schweinen stammen - Ausnahmen für Darm, Schwarze, Gelantinen und sonstige fleischfreie Zutaten - Ausweisung der Produktionsnummer auf Etikett

Quelle: eigene Darstellung



5. Stufe Lebensmitteleinzelhandel: QS/CERTUS

Auf der Stufe Lebensmitteleinzelhandel ist nur zwischen **QS** und **CERTUS** in der Produktgruppe Schwein zu unterscheiden. Als maßgebliche Kriterien sind die Eigenkontrolle (HACCP), der Verkaufsbereich, der Vorbereitungsraum, die Rückverfolgbarkeit/Kennzeichnung und das Personal in die vergleichende Untersuchung einbezogen.

5.1. Eigenkontrolle

QS-Systempartner müssen ein Eigenkontrollsystem entsprechend den gesetzlichen Anforderungen (HACCP) aufbauen, durchführen und verifizieren. Dieses muss die Bereiche Produkt- und Produktionshygiene, Personalhygiene sowie Reinigung, Desinfektion und Schädlingsmonitoring umfassen. Zudem müssen **QS**-Systempartner den Zustand von baulichen Anlagen und technischer Einrichtung ständig überwachen. Von besonderer Bedeutung ist die Kontrolle der Temperaturanforderungen für kühlpflichtige Lebensmittel. Der Leitfaden „Handel – Fleisch und Fleischwaren“ definiert konkrete Anforderungen.

Mit einer „Höchsttemperaturnorm für Frischfleisch in der Ladentheke“ (7°C für Frischfleisch, 4°C für Hackfleisch) und mikrobiologischen Richtlinien, die lediglich Empfehlungscharakter haben, setzt **CERTUS** einen Handlungsrahmen, innerhalb dessen sich die CERTUS-zertifizierten Betriebe zu bewegen haben. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Eigenkontrollen ist mit der Setzung dieses Handlungsrahmens nicht verbunden.

5.2. Verkaufsbereich

Um den Temperaturanforderungen des **QS**-Systems gerecht zu werden, ist im Verkaufsbereich auf eine ausreichende Kühlung der Ware zu achten. Die Temperatur ist regelmäßig zu registrieren.

Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen auch im Verkaufsraum regelmäßig durchgeführt werden. Hierbei ist allerdings auf ein hygienisches und „verkaufsraumadäquates“ Schädlingsmonitoring zu achten.

CERTUS beschränkt die Kriterien zum Verkaufsbereich auf Fragen der Exklusivität und des Werbematerials. So schreibt **CERTUS** vor, dass die Verkaufsstelle ausschließlich unverpacktes **CERTUS**-Schweinefleisch verkaufen darf. Lediglich bei vorverpackter Ware darf hiervon abgewichen werden; allerdings muss in diesem Fall beachtet werden, dass der **CERTUS**-Anteil am gesamten Angebot von frischem Schweinefleisch 75 Prozent nicht unterschreiten darf.

Der Einsatz von **CERTUS**-Werbemitteln ist auf die Verkaufsstellen beschränkt, die eine **CERTUS**-Anerkennung haben oder im Anerkennungsverfahren stehen. In Verkaufsstellen, in



denen kein **CERTUS**-Schweinefleisch (mehr) verkauft wird oder die die oben genannten Werte unterschreiten, darf keinerlei **CERTUS**-Werbematerial präsentiert werden.

5.3. Vorbereitungsraum

QS verlangt, dass Ordnung, Organisation und Raumhygiene im Vorbereitungsraum gewährleistet sind. Vorbereitungsräume müssen durch Fliegengitter gegen das Eindringen von Schädlingen geschützt werden.

Der Einsatz von Separatorenfleisch ist verboten. Zudem müssen die vor Ort produzierten oder verarbeiteten Fleischwaren wie im Verarbeitungsbetrieb mikrobiologisch untersucht werden.

CERTUS schreibt bei der Hackfleischerzeugung die Beschränkung der Losbildung auf maximal eine Tagesproduktion vor. Zudem müssen Zertifikats- und Lieferscheinnummern des verkauften **CERTUS**-Fleischs vorliegen.

5.4. Rückverfolgbarkeit/Kennzeichnung

Für die Stufe Lebensmitteleinzelhandel gelten bei **QS** dieselben Anforderungen wie auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung.

CERTUS regelt die Verwendung des eigenen Logos. So dürfen Frischfleisch (einschließlich Hackfleisch) und Frischfleischzubereitungen das **CERTUS**-Logo tragen, wenn das Frischfleisch zu 100 Prozent **CERTUS**-Schweinefleisch ist.

Verwendet die Verkaufsstelle die **CERTUS**-Bezeichnung oder das **CERTUS**-Logo, muss die Los-, Zertifikats- oder Lieferscheinnummer des zu diesem Zeitpunkt verkauften **CERTUS**-Schweinefleischs vorliegen.

5.5. Personal

QS stellt konkrete Anforderungen an die Personalhygiene. Der dem Personal zur Verfügung stehende Umkleidebereich muss sauber sein. Zudem muss für das Personal ein Sanitärbereich zur Nutzung verfügbar sein.

Die Mitarbeiter sind jährlich in Hygienefragen zu schulen. Darüber hinaus sind sie jährlich nach dem Infektionsschutzgesetz zu belehren.

CERTUS stellt keine Anforderungen an das auf der Stufe Lebensmitteleinzelhandel beschäftigte Personal.




5.6. Zwischenergebnis

Ähnlich wie auf der Stufe Verarbeitung unterscheiden sich **QS** und **CERTUS** im Handel durch eine unterschiedliche Grundausrichtung:

Mit seinem vermarktungsorientierten Ansatz legt **CERTUS** im Handel einen deutlichen Schwerpunkt auf die Darstellung und die eindeutige Identifizierbarkeit der **CERTUS**-Ware. Die Marke „**CERTUS**“ soll im Handel präsentiert und bewusst zur Absatzförderung eingesetzt werden.

Bei **QS** steht auch im Lebensmitteleinzelhandel die Qualitätssicherung durch Anforderungen an das Hygiene-Konzept, den Produktionsprozess, die Spezifikationsdokumente, die Herkunftssicherung/den Warenfluss, die Schulungen, die Dokumentation sowie die betriebliche Eigenkontrolle im Vordergrund. Damit ist hier der Schwerpunkt anders als bei **CERTUS** auf die Prozessqualität gerichtet.

Abbildung 16: Unterschiede bei den Anforderungen zwischen QS und Certus im Lebensmitteleinzelhandel

		
Eigenkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> - verpflichtendes Eigenkontrollsystem - konkrete Temperaturvorgaben für kühlpflichtige Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Empfehlungen zu Temperaturen für Frisch- und Hackfleisch
Verkaufsbereich	<ul style="list-style-type: none"> - regelmäßige Registrierung der Temperaturanforderungen im Verkaufsbereich - hygienisches und verkaufraumadäquates Schädlingsmonitoring 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben zum Werbematerial und Exklusivität der Ware
Vorbereitungsraum	<ul style="list-style-type: none"> - Gewährleistung der Ordnung, Organisation und Raumhygiene im Vorbereitungsraum - Schutz vor Insekten - Verbot von Separatorenfleisch - mikrobiologische Untersuchung der Fleischwaren 	<ul style="list-style-type: none"> - Beschränkung der Losbildung bei Hackfleisch auf die Tagesproduktion
Rückverfolgbarkeit/ Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> - Gleiche Anforderungen wie auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben zur Zeichenverwendung bei Verwendung des Logos müssen Zertifikats- oder Lieferscheinnummer vorliegen
Personal	<ul style="list-style-type: none"> - Umkleidebereich muss sauber sein - Sanitärbereich muss zur Verfügung stehen - jährliche Hygieneschulungen - jährliche Belehrung nach Infektionsschutzgesetz 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Anforderungen an das Personal im Lebensmitteleinzelhandel

Quelle: Eigene Darstellung



V. Zusammenfassung

QS ist das jüngste der in diesen Vergleich einbezogenen Qualitätssicherungssysteme. Allen Standards gemeinsam ist, dass sie nicht für eine besondere Beschaffenheit der Produkte stehen, sondern die Schwerpunkte in den Bereichen Rückverfolgbarkeit, Prozesskontrolle und Zuverlässigkeit der Produktion legen. Darauf aufbauend verstehen sich IKB, QSG und CERTUS deutlich stärker als Vermarktungsplattformen, insbesondere auf Exportmärkten.

Die vertikale Erstreckung der Qualitätssicherung über die gesamte Lebensmittelkette hinweg ist ein Alleinstellungsmerkmal des QS-Systems. Kein anderes System bietet die Qualitätssicherung vom Futtermittel bis in die Outlets des Lebensmitteleinzelhandels an. Die in den Vergleich einbezogenen Systeme bieten Lösungen für die Stufe Landwirtschaft an. Einige Systeme umfassen eine oder mehrere der Landwirtschaft nachgelagerte Stufen.

Mit den Produktgruppen Futtermittel, Rind, Kalb, Schwein und Geflügel (Masthähnchen, Puten, Enten) deckt QS die landwirtschaftliche Fleischproduktion nahezu vollständig ab. Zwar haben weder AFS/ACP und IKB einen eigenen Standard für Futtermittel und GLOBALG.A.P. keine Standard für die Produktion von Kalbfleisch, so kann man dennoch von einem ähnlichen Abdeckungsgrad sprechen. QSG und CERTUS sind dagegen nur auf die Schweineproduktion beschränkt.

Eine Bewertung der Qualitätssicherungssysteme im Hinblick auf deren Verbreitung im relevanten (nationalen) Markt ist wegen der unzureichenden Datenbasis und der strukturellen Unterschiede problematisch. Festzustellen ist, dass die Systeme IKB, QSG, ACP und CERTUS über eine hohe Durchdringung im nationalen Markt verfügen, während GLOBALG.A.P. auf den europäischen Märkten mit seinem Standard in der Tierproduktion bislang keine Bedeutung hat. Im unmittelbaren Vergleich mit den erstgenannten Systemen scheint QS gerade im Hinblick auf seine Marktdurchdringung gut positioniert zu sein. Im Futtermittelsektor nimmt GMP+ mit seiner weltweiten Vertretung eine Sonderstellung ein.

Der **Vergleich der Prüfsystematiken** führt zu der Erkenntnis, dass sich die Systeme im Detail – etwa bei den Anforderungen an die neutrale Kontrolle, bei der Qualifikation der Auditoren und bei der Auditfrequenz – durchaus unterscheiden. Das QS-Sanktionsverfahren und das zentrale Datenmanagement in der QS Software-Plattform bilden die Alleinstellungsmerkmale des QS-Systems. Allen Systemen gemeinsam ist aber ein Grundverständnis, das in der neutralen Kontrolle, in der Überwachung der neutralen Kontrolle, dem Erfordernis der Akkreditierung der neutralen Kontrollstellen nach EN 45011, der Einzelzertifizierung und der Sanktionsmöglichkeit zum Ausdruck kommt. Besonderes Augenmerk legt QS auf die Labore, die vorgesehene Untersuchungen beim Salmonellen- und Futtermittelmonitoring durchführen. Zusätzlich zur auch in anderen Systemen verlangten Akkreditierung nach EN ISO 17025 fordert QS von den Laboren die Teilnahme an eigens organisierten Ringversuchen (sog. Laborkompetenztest), in der die Leistungsfähigkeit der Labore überprüft und sichergestellt wird.



Die Anforderungen der Systeme wurden in ausgewählten Teilbereichen über die Stufen des Produktions- und Vermarktungsprozesses hinweg miteinander verglichen. Auf der **Stufe Futtermittel** ist QS mit GMP+ vergleichbar. Das niederländische System ist als „Standard für Futtermittel“ jedoch nicht auf Nutztierfutter beschränkt. Es geht insoweit über den Geltungsbereich von QS hinaus, denn es umfasst auch Heimtierfuttermittel. Dort, wo GMP+ den für QS relevanten Bereich regelt, ist aber eine weitgehende Übereinstimmung festzustellen.

Auf der **Stufe Landwirtschaft** ist wegen der in die Untersuchung einbezogenen Qualitätssicherungssysteme zwischen Schwein und Geflügel zu unterscheiden. Im Produktbereich Schwein weisen die Systeme bei einigen Anforderungen Unterschiede auf. Das QS-System steht hinsichtlich seiner Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit, den Futtermittelbezug, die Dokumentation des Arzneimitteleinsatzes, das Salmonellenmonitoring sowie die Reinigung und Desinfektion in Einklang mit den anderen Systemen. Bei der Herkunftssicherung gehen QS sowie IKB mit der Verpflichtung zum Ferkelbezug aus QS-zertifizierten Betrieben über die Anforderungen vergleichbarer Systeme hinaus, bei der Betreuungsintensität durch einen Tierarzt bleibt QS zurück. Im Hinblick auf den Tierschutz werden durchgängig die gesetzlichen Anforderungen als Basis genommen.

Im Produktbereich Geflügel geht QS beim Tierschutz über das Gesetz hinaus. Tiertransporte werden in ACP und IKB umfassender geregelt und kontrolliert. Auch mit der freien Beschaffung von Küken lässt QS mehr Raum als vergleichbare Qualitätssicherungssysteme. Der Einsatz von Futtermitteln, die Verpflichtung zur Hinzuziehung eines Tierarztes und die Monitoringprogramme sind weitgehend übereinstimmend geregelt.

Auf der **Stufe Schlachtung/Zerlegung** legen alle Qualitätssicherungssysteme Wert auf die Rückverfolgbarkeit und Identifizierbarkeit der Produkte. Im Produktbereich Schwein hat QS gegenüber den anderen Qualitätssicherungssystemen insofern eine Alleinstellung, als es als einziges System durchweg konkrete Anforderungen stellt und nur im Einzelfall auf gesetzliche Vorschriften außerhalb des Standards verweist. QS erweist sich auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung aus diesem Grunde im unmittelbaren Vergleich mit den anderen Systemen als konkret und unmittelbar anwendbar. Dies gilt ebenfalls für den Produktbereich Geflügel, in dem QS mit seinen Anforderungen hinsichtlich des Tierschutzes allerdings nicht so weit geht wie ACP.

Die **Stufen Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel** werden nur vom belgischen CERTUS-System und von QS abgebildet. CERTUS konzentriert sich auf der Stufe Verarbeitung auf die Identifizierbarkeit und Rückverfolgbarkeit der CERTUS-Ware. Im Übrigen verweist das System auf die gesetzlichen Anforderungen. Auf der Stufe Lebensmitteleinzelhandel beschränkt sich CERTUS mit seinem vermarktungsorientierten Ansatz insbesondere auf die Darstellung und die eindeutige Identifizierbarkeit der CERTUS-Ware. QS geht auf beiden Stufen deutlich über CERTUS hinaus und definiert klare Anforderungen an die Prozesse.

Für alle Stufen im QS-System gilt, dass in den Leitfäden klare Anforderungen an alle wesentlichen Kriterien des Produktionsprozesses gestellt werden. QS verweist im Unterschied zu den anderen Systemen nicht pauschal auf „gesetzliche Anforderungen“ oder andere Vorgaben



**QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel**

oder Standards. Mit dieser Vorgehensweise bietet QS konkrete Orientierung, die den Blick in die zahlreichen Gesetze und Verordnungen nicht ersetzt, in der täglichen Praxis (auch gegenüber der behördlichen Überwachung) aber praxisgerechte Unterstützung sein kann. Mit seinem stufenübergreifenden Ansatz und seiner Reichweite verfügt das QS-System zudem über Alleinstellungsmerkmale, die das System trotz Vergleichbarkeit von den anderen Qualitätssicherungssystemen unterscheidet.



VI. Europäische Zusammenarbeit: European Meat Alliance

Die European Meat Alliance (EMA) ist ein Zusammenschluss der Qualitätssicherungssysteme aus Belgien (CERTUS), Dänemark (QSG), den Niederlanden (IKB), Österreich (AMA) und Deutschland (QS) einerseits und des Lebensmitteleinzelhandels (Metro Group, Tengelmann, REWE Group und Carrefour Belgium) andererseits (siehe Abb. 17). Die Allianz stimmt in ihren Beratungen die Themen der Qualitätssicherung ab und verständigt sich auf gemeinsame Positionen und Vorgehensweisen.

Abbildung 17: European Meat Alliance



Quelle: Eigene Darstellung

Um die Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit bei Fleisch grenzüberschreitend voranzubringen, wurden für die Stufen Futtermittel, Landwirtschaft und Schlachtung/Zerlegung gemeinsam Schlüsselkriterien („Key elements for meat production“, siehe Seite 71 ff) festgelegt, die in jedem System berücksichtigt werden. Diese bilden die Grundlage für die nachfolgend aufgeführten bilateralen Abkommen.



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Abbildung 18: Bilaterale Abkommen mit anderen Qualitätssicherungssystemen

Land	Vertragspartner	Produkt	Beteiligte Stufen	Beginn	System/Standard	Art der QS-Einbindung
Belgien	Belpork	Schweinefleisch	Landwirtschaft Schlacht./Zerl.	17.12.07		Das Certus-System wird als gleichwertig anerkannt
	Ovocom Bemefa	Mischfutter Einzelfuttermittel Vormischungen	Futtermittel	22.08.05		Vollständige gegenseitige Anerkennung der Audits
Dänemark	DS (Danske Slagterier)	Ferkel Mastschweine Schweinefleisch	Futtermittel Landwirtschaft Schlacht./Zerl.	12.04.05		Das QSG-System wird als gleichwertig anerkannt
Niederlande	CBD (Centrum voor Bedrijfsdiensten B.V.)	Ferkel Mastschweine Schweinefleisch	Landwirtschaft Schlacht./Zerl.	14.01.05		IKB-Audits werden anerkannt
	De Groene Belangenbehartiger b.v.	Ferkel Mastschweine Schweinefleisch	Landwirtschaft Schlacht./Zerl.	01.04.05	IKB 2004+	IKB 2004+ Audits werden anerkannt
	PDV (Productshap Diervoeder)	Einzel- und Mischfuttermittel	Futtermittel	31.01.06		Vollständige gegenseitige Anerkennung der Audits
Österreich	Agrarmarkt Austria Marketing (AMA)	Mischfuttermittel	Futtermittel	01.02.07		Vollständige gegenseitige Anerkennung der Audits

Quelle: Eigene Darstellung



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Anlage: European Meat Alliance: Key elements for meat production



Key elements for meat production with regard to:
“Safe Food Transparently Produced”

Benchmarking document for mutual recognition
Version May 2008

European Meat Alliance

Collaborative Partnership between National Quality Assurance Systems/
Standard Owners

Members of EMA:



Supported by retailers:





1. Integrated process chain

For an integrated process chain of meat production the following stages have to be included:

- **Feed production** including
 - manufacturers of feed materials (raw materials)
 - manufacturers of compound feed
 - home mixer (on farm level)
 - trade, storage and transport
 - manufacturing and trade of feed additives
 - manufacturing and trade of premixes
- **Livestock production** including
 - pig
 - poultry
 - beef/veal
- **Slaughter, cutting/deboning, packaging** including
 - slaughter
 - transport of carcasses and meat

2. General requirements

- **Feed and food hygiene and animal welfare** has to meet at least the EU regulations (EC) 183/2005, 852/2004, 853/2004, directives 91/629/EEC (calves), 91/630/EEC (pigs), 93/119/EC (slaughter and killing) , regulation (EC) 1/2005 (transport), regulation (EEC) 1538/1991 (poultry).
- Documented **self assessment system** has to be implemented. The self assessment system needs to be controlled by a third party which has an accreditation according to EN 45011.
- All **veterinarian activities** and use of **veterinary medicine** must be in compliance with the EU-regulations.
- According to regulation (EC) No. 178/2002 (article 18) methods for **tracking and tracing** (traceability system) have to be established and implemented. Information for traceability must be available within 24 hours after request of the standard owner. Participants of the quality assurance systems are recommended to organise their internal procedures for traceability as such that relevant information are collected within 4 hours. Traceability records must include name and address of supplier and its customers, nature and quantity of products, the batch number and the date of delivery.
- All parties have to maintain a risk and crisis management system. Crisis management must consider food safety concerns or when EMA-products are subject to consumer/NGO interests/campaigns. The following escalation levels should be taken into account:
 - Level 1: Little or no public interest; No risk for consumers
 - Level 2: Some public interest; Risk for consumers cannot be ruled out
 - Level 3: Strong public interest; significant risk for consumers



All parties, and in particular the purchaser, must be informed when EMA-products are affected by a crisis of level 2 or level 3 and a crisis team should be put in place.

3. Further basic requirements

3.1 Feed production

- **Manufacturers of feed materials** (raw materials) and **compound feed**
 - Obligation to register
 - at the system/standard owner
 - according to EU legislation (EC) 183/2005
 - Only raw materials from recognized suppliers (by the standard/system owner) can be used. This is not necessary for raw materials delivered directly by the farmers (e.g. cereals, corn etc.)
 - It must be insured that raw materials are not contaminated with substances according to the EU legislation
 - Permit to produce medicated feed according to EU legislation
- **Trade, transport and storage of feed materials, compound feed, feed additives and premixes**
 - Obligation of a quality management to avoid cross contamination
- **Feed additives:** (in future)
Certification according to "European Code of Practice for Feed Additives and Premixture operators" (FAMIQS or other equivalent quality schemes)
- **Feed ingredients** (Co-products):
IFIS or other equivalent schemes

3.2 Livestock Production

3.2.1 General requirements

- Obligation to register
 - at the system/standard owner
 - according to EU legislation
- Feed
 - purchase of compound feed from suppliers recognized by system/standard owner
 - home mixer: purchase of raw materials from suppliers recognized by system/standard owner
 - documentation of feed production and purchase of the raw materials and compound feed (including home mixer)
 - Strict use of medical feed according to prescription
- Animal health
 - Obligation of written consultancy between farmer and a recognised veterinarian



- The recognition is defined by the system/standard owner
 - Obligation of the visit frequency by the veterinarian of at least 2 visits/year
 - Obligation of an animal health plan (actions, visit protocol of the veterinarian etc.)
 - Obligation of a logbook: Strict documentation of all medicines used by the farmer (minimum documentation: type and amount of medicine, age group of treated animals, identification of the treated animals or group of treated animals)
 - Only medicines that are registered for a particular species
 - treated animals must be identified at least for the awaiting period
 - No use of antibiotic growth promoters
 - No routine prophylactic use of veterinary medicine
 - Obligation of marking animals with broken needles (pigs, cattle, veal calves). Only detectable needles must be used
- Hygiene
 - pest control
 - adequate cleaning
 - Transport of animals
 - According to the EU legislation
 - Ban of tranquillizer
 - Adequate cleaning

3.2.2 Pig production

Pig production including sows, piglets and fattening pigs.

- A consistent salmonella monitoring program has to be established and implemented

3.2.3 Poultry production

Poultry production including broilers and turkey

- A consistent salmonella monitoring programme has to be established and implemented according to 646/2007 EEC for broilers (regulation for turkeys is known in July 2008).

3.2.4 Beef/veal production

- Residue monitoring of growth promoters for fattening calves

3.3 Slaughter, deboning/cutting and packaging

3.3.1 General requirements

- Obligation to register
 - at the system/standard owner
 - according to EU legislation (EU-recognition)
- Implemented HACCP which has to be controlled and confirmed by a third party; at least the control points fecal contamination and temperature have to be implemented.
- Separation of product flow
- Traceability
 - maximum batch: one day production
 - Poultry: batch is one flock of broilers from one farm
 - Food chain information according to Regulation (EC) No 853/2004



- Transport of carcasses and meat
 - According to the EU legislation (Hygiene)
- Residue Monitoring according to EU legislation

3.3.2 Pork

- Salmonella monitoring and Enterobacteriaceae
- Feedback about findings (i.e. lung, liver, pleura, stomach, pericardium) from slaughter of the animals by the slaughter house to farmer

3.3.3 Poultry

- Salmonella monitoring programme for broilers and turkeys
- Logistic slaughtering (Salmonella positive batch slaughtered at the end of the day)
- Spinchiller is forbidden
- Feedback about findings (i.e. lung, liver, pleura, pericardium) from slaughter of the animals by the slaughter house to farmer

3.3.4 Beef/veal

- BSE-Test according to EU legislation

4. Scheme control

4.1 Three levels of control:

- Internal self controls
 - Internal self control is core element of each production step
- Independent control
 - Inspection of internal self controls by independent certification body
 - Control by registered accredited certification body's
 - Neutral control includes physical and administrative audits.
 - Audit results must be collected/stored and be available at least one year or till the next audit.
- Supervision of the certification bodies
 - Supervision of the certification bodies organised by the standard owner

4.2 Requirements for certification bodies:

- Accreditation according to EN 45011
- Scope "standard for a quality scheme in pig, poultry, beef/veal production"
- Auditing Body must be different to standard setting body
- Auditors and inspectors with
 - special technical knowledge for the inspected level
 - Audit experience

4.3 Further requirements



- A sanction system must be defined and implemented with at least 3 steps of actions (e.g. warning, fine, exclusion)
- Approval of certification bodies by the standard owner:
 - a Written agreement/ official document stating that there is a link between inspection/certification body and standard owner
 - minimum yearly report to the standard owner about the audits activities and non-conformities by the certification body
 - Harmonisation of audits between the accepted certification bodies
 - At least in case of a crisis the scheme owner has to have access to the audit reports

5. Communication and basis for bilateral agreements

- The EMA criteria laid down in this paper constitute the basis for bilateral agreements
- Both parties undertake to inform each other in case of a crisis and to communicate all relevant data.
- Both parties must make provisions for the inspection of the general operation of the system (either an accreditation audit or if not possible a system audit).
- Both parties designate and communicate a contact person to the contractual partner.

6. Labeling

The retail has the possibility to use the EMA-Logo under the following conditions:

- The retailer must become a member of the EMA and get actively involved and committed to the alliance.
- The retailer must sign a license contract with the owner of the logo, QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS). The license contract determines in which countries the logo can be used.
- Only products from a quality assurance system which is member of the EMA and compliant with the EMA Key elements can be labelled with the EMA-Logo. This must be checked within the internal control procedures of the retailer. This must cover incoming goods inspection, respect of cold chain, temperature registration, personal hygiene and hygiene of facilities, traceability.