

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Bericht 2010 – Ausblick 2011

Qualitätssicherung im zehnten Jahr



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Unsere Zukunft liegt in der Vernetzung



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

QS vernetzt die Qualitätssicherung in der Produktionskette von frischen Lebensmitteln. An der konsequenten Umsetzung dieser Aufgabe müssen wir uns ständig messen lassen. Das zeigt sich gerade in Krisen besonders deutlich. In Zeiten von ständig und überall verfügbaren Informationen über Internet und Smartphones gründet sich Verbrauchervertrauen in guter Information. Für die Lebensmittelbranche heißt das, Erzeugung und Vermarktung transparent zu machen. Um dem gerecht zu werden, bedarf es einer breit aufgestellten Qualitätssicherung, die verknüpft ist mit einer effizienten und schnellen Rückverfolgbarkeit. Hierfür bietet QS die Basis und das Potenzial für Zukunftslösungen.

Was heute zählt, sind Vernetzung und lösungsorientierte Blicke über den Tellerrand. Das dürfen Verbraucher erwarten. Das bietet QS als Partner der Wirtschaftsbeteiligten – nicht nur im Prozess der Qualitätssicherung, sondern auch als Plattform für die stufenübergreifende Auseinandersetzung mit aktuellen Themen wie Nachhaltigkeit und Tierschutz.

Deshalb freue ich mich auf den weiteren Ausbau von QS als Plattform für eine vernetzte Zukunft in Lebensmittelproduktion und -handel.

Markus Mosa

QS ist Qualitätssicherung

Die gemeinsame Qualitätssicherung in QS hat sich zu einer festen Größe entwickelt. Da kann auch das Dioxingeschehen, das im Januar 2011 aufwirbelte, uns nicht aus der Bahn bringen. Im Gegenteil: Die wichtige Funktion der vernetzten Eigenkontrolle im QS-System hat sich bewährt. Gemeinsam mit allen Partnern engagieren wir uns für die Qualität und Sicherheit von frischen Lebensmitteln.

Mit dem QS-Prüfzeichen dokumentieren unsere Systempartner ein hohes Maß an Verantwortung für ihre Arbeit. Es steht in der Ladentheke für die lückenlose Qualitätssicherung aller an der Produktionskette Beteiligten. Für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren gilt das seit bald zehn Jahren: 2001 als Konsequenz aus der BSE-Krise gegründet und 2004 um Obst, Gemüse und Kartoffeln erweitert, ist QS heute eine Gemeinschaft von über 130.000 Systempartnern, die sich für die Zuverlässigkeit ihrer Produkte stark machen. Und darauf sind wir – gerade mit Blick auf unser zehnjähriges Jubiläum im Oktober 2011 – auch ein kleines bisschen stolz.

Dr. Hermann-Josef Nienhoff



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

Inhalt

Unsere Gremien	4
Meilensteine 2010	6
Aktuelle Themen	8
Systemkette Fleisch und Fleischwaren	12
Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln	20
QS in Zahlen	26
Zweite Halbzeit von zehn Jahren: Entwicklungen 2006-2010 in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren	26
Zertifizierungsstellen, Auditoren und Labore	34
Zahlen und Fakten aus der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln	35
Dreh- und Angelpunkt Datenbank	38
Internationale Vereinbarungen	39
Kommunikation zum QS-Prüfzeichen	40
Zum Dioxingeschehen im Januar 2011	42

Impressum

Herausgeber:

QS Qualität und
Sicherheit GmbH

Layout:

cia, Köln

Satz und Druck:

Conzepke GmbH –
Theissen Medien Gruppe
Monheim am Rhein

Fotos:

QS-Archiv, Fotolia,
Getty Images, Landpixel,
Shutterstock

Stand:

April 2011 (Stichtag Zahlen
und Grafiken: 1. März 2011)

Unsere Gremien Wirtschaftsgetragen und anpackend

QS ist eine wirtschaftsgetragene Initiative und arbeitet auf allen Ebenen und in allen Gremien eng mit den Wirtschaftspartnern zusammen. In den Fachbeiräten bestimmen Experten aus allen Stufen die Leitfäden des gemeinsamen Qualitätssicherungssystems.

Die Fachbeiräte: Geballte Kompetenz

Spezifisch für die Produktgruppen beraten und beschließen drei Fachbeiräte die Grundlagen für die Arbeit des QS-Systems: Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln. Ihre Mitglieder vertreten die gesamte Kette der beteiligten Wirtschaft. Hier entstehen die Vorgaben des QS-Systems und die Prüfkriterien für die unabhängige Kontrolle.

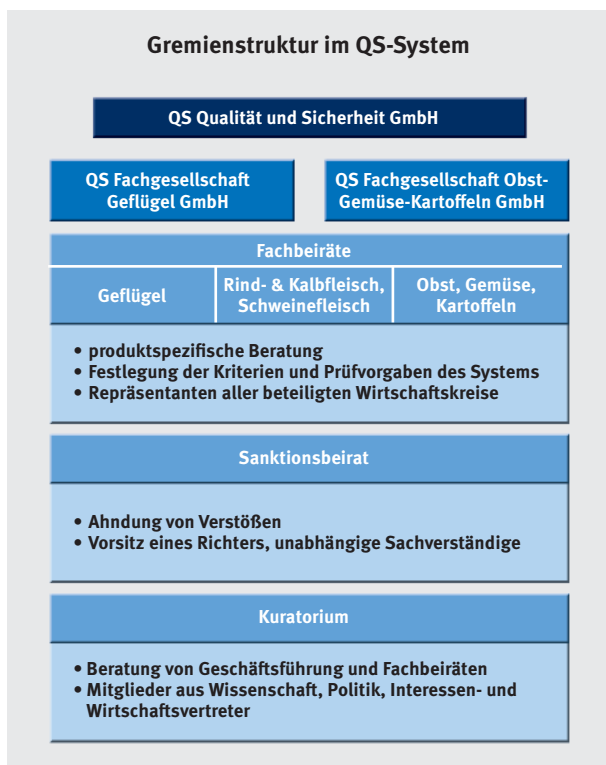


„Wir schaffen die Grundlage für Vertrauen“

2010 war für uns ein Jahr, in dem wir einiges auf den Weg gebracht haben: Ich denke da an das Stichwort „Ferkelkastration“, bei dem QS eine Vorreiterrolle nicht nur in der Koordinierung des Ausstiegs, sondern auch in den Vorgaben in der Zeit bis zum Ausstieg übernommen hat. Es ist daher nur folgerichtig, dass der Schmerzmittelinsatz seit Januar 2011 bei QS ein K.O.-Kriterium ist. Wir haben eine Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit initiiert, die die Systempartner in der Frage unterstützen soll, wie mit diesem breit diskutierten Thema stufenübergreifend umgegangen werden könnte.

Richtungsweisendes ergibt sich für 2011 besonders aus der Dioxinkrise zu Jahresbeginn. QS und damit die gesamte Wirtschaftskette haben bereits entscheidende Konsequenzen aus diesem Vorfall gezogen. Die Kette wird dadurch noch besser gegen Schwachstellen geschützt. Wir lassen hier aber nicht locker, sondern werden unser System immer weiter optimieren. Völlige Sicherheit kann auch die Qualitätssicherung mit QS nicht bieten, aber wir können die Messlatte hoch hängen. Damit schaffen wir eine Grundlage für das Vertrauen, das die Verbraucher dem QS-Prüfzeichen zurecht entgegenbringen.

Franz-Josef Möllers, Vorsitzender des Fachbeirates Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch und Präsident Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e.V., Münster





„Tierschutz und Tiergesundheit werden uns weiter sehr beschäftigen“

Im Fachbeirat Geflügel haben wir das Jahr 2010 zur Konsolidierung genutzt. Dazu gehörte es, die Leitfäden und Checklisten zu straffen, zu präzisieren und sie anwenderfreundlicher zu machen. Auch den Arzneimittelkatalog Geflügel haben wir im Verlauf des Jahres mehrfach aktualisiert, um ihn an neue Gegebenheiten anzupassen.

2011 wird für die gesamte Fleischbranche und für uns gerade auch im Zeichen des Tierschutzes stehen, wenn es beispielsweise darum geht, die Eckwerte für die Mastputenhaltung weiter zu entwickeln. Auch die Zoonosenbekämpfung und die Gesunderhaltung der Geflügelbestände sind Themen, die uns weiter beschäftigen werden.

Zu all diesen Themen gilt es, die Entscheider und Meinungsbildner an einen Tisch zu holen.

Werner Hilse, Vorsitzender des Fachbeirates Geflügel und Präsident Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e.V., Hannover



„Der internationale Ausbau mit Augenmaß ist eine zentrale Aufgabe für uns“

2010 sind wir mit QS in der ganzjährigen Warenverfügbarkeit von Obst und Gemüse ein ganzes Stück vorangekommen. Dabei lag der Fokus auf einem kontinuierlichen, aber sehr zielgerichteten internationalen Wachstum. In der QS Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln sind inzwischen 3.887 Systempartner aus dem Ausland in 13 Ländern vertreten (Stand März 2011). Diese Internationalisierung zeigt sich auch in unserem Fachbeirat, der nicht nur durch internationale Mitglieder, sondern beispielsweise auch durch die erste Sitzung in Belgien dieser Entwicklung Rechnung trägt.

Mit Blick auf 2011 sehen wir weiterhin einen ganz großen Schwerpunkt unserer Arbeit in der Produktsicherheit. So gilt seit Jahresbeginn 2011 ein neu entwickelter Risikoindex für unterschiedliche Herkunft und Produkte innerhalb der Rückstandsuntersuchungen. Wesentliche Aufgaben für 2011 bleiben die Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und die Analysen durch QS-anerkannte Labore, die wir in den Kompetenztests zweimal im Jahr ja selbst auch kritisch prüfen – eine Aufgabe die ebenfalls aufgrund der Internationalisierung immer komplexer und wichtiger wird.

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

Meilensteine 2010

Auf dem Weg ins zehnte Jahr

Januar

- **Revision 2010:** Zum 1.1.2010 treten aktualisierte Leitfäden des QS-Systemhandbuchs in Kraft
- Vertreten auf der **Internationalen Grünen Woche in Berlin**. Das Motto: „Ihr Anspruch, unser Auftrag: Sicherheit bei Lebensmitteln“

Januar QS auf der Grünen Woche in Berlin.



Februar Messestand auf der Fruit Logistica in Berlin.



Februar

- Zum 1.2. erscheint der neue **Leitfaden „ohne Gentechnik“** innerhalb der Systemkette Fleisch und Fleischwaren
- **Fruit Logistica in Berlin:** Messestand und Vorstellung der erstmals gemeinsamen Auswertung der Rückstandsdaten mit dem Deutschen Fruchthandelsverband DFHV (monitoringreport 2010)
- 24.2. **Fleischkongress in Königswinter:** QS präsentiert der Branche das System und seine Systempartner

März

- **Intervitis**, Weinmesse vom 24.– 28.3. in Stuttgart: Präsentation des Pilotprojektes (Leitfaden für den Weinbau)



März Leitfaden für den Weinbau.



April Deutsche Labore im Vergleich vorn.

April

- **Laborkompetenztest:** 75 Labore aus zehn Ländern nehmen teil
- Jahrespressekonferenz im Frankfurt/Main: Vorstellung Jahresbericht 2010

Juni

- 9.– 11.6. **FEFAC-Kongress in Hamburg:** QS ist beim internationalen Futtermittelkongress präsent, zu dem der Deutsche Verband Tiernahrung (dvt) und der europäische Verband der Mischfutterindustrie (FEFAC) eingeladen haben

Juli

- Startschuss der Internetseite für Verbraucher:
www.qs-prüfsystem.de

September

- 12.-15.9. auf der **Intermeat in Düsseldorf** im Dialog mit den Systempartnern
- 25.9.-3.10. auf dem **Landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart** ist QS im Austausch mit den Systempartnern aus der Landwirtschaft
- 28.9. Auftakttreffen der von QS koordinierten **Nachhaltigkeits-AG**

November

- 11.11. QS lädt gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zum **Workshop Ferkelkastration** nach Berlin
- **Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln** tagt erstmals bei einem unserer Systempartner in Belgien
- 19.11. QS freut sich über den **130.000sten Systempartner**
- 25.11. Informationsaustausch in Bonn beim **Bündler-Workshop**

Dezember

- **Probenahmeschulungen für Obst, Gemüse und Kartoffeln** stoßen im November und Dezember auf großes Interesse

Januar 2011

- **Neuer Vorsitzender der Gesellschafterversammlung:** Zum 1.1.2011 übernimmt Markus Mosa den Vorsitz bei QS
- Zum Jahresbeginn ist die **Zertifizierung für Tiertransporteure** Pflicht
- **Dioxinfunde** im Futtermittel fordern vollen Einsatz im Krisenmanagement

Februar 2011

- **Laborleitertreffen** mit guter Beteiligung und Stand auf der **Fruit Logistica**

März 2011

- **Konsequenzen:** Wie von den Fachbeiräten in gemeinsamer Sitzung festgelegt, verschärft QS zum 1.3. die Anforderungen an die Futtermittelwirtschaft

Juli Neue Internetseite für Verbraucher startet.



Dezember Probenahmeschulungen für Obst und Gemüse.

September Landwirtschaftliches Hauptfest Stuttgart.



Januar 2011 Zertifizierung für Tiertransporte Pflicht.

Expertenworkshop zum Verzicht auf die Ferkelkastration

Ein Verzicht auf die Ferkelkastration rückt näher. Die Jungebermast eröffnet dabei nach Einschätzung von Fachleuten den besten Weg zu einem flächendeckenden, dauerhaften Ausstieg aus der betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel. Dies ist das wesentliche Fazit des Expertenworkshops „Verzicht auf Ferkelkastration – Stand und Perspektiven“, der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der QS Qualität und Sicherheit GmbH am 11. November 2010 in Berlin veranstaltet wurde. Rund 250 Wissenschaftler, Politiker, Tierärzte, Vertreter des Tier- und Verbraucherschutzes sowie der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels diskutierten den Stand der Forschung und die Alternativen zur jetzt üblichen Praxis. Dabei wurde deutlich, dass in



250 Experten nahmen am Workshop zum Verzicht auf Ferkelkastration in Berlin teil (mehr auf Seite 16).

den vergangenen zwei Jahren große Fortschritte in den wissenschaftlichen Erkenntnissen und in praktischen Erfahrungen erzielt wurden. Außerdem wurde wiederholt betont, dass die Koordinierungsarbeit durch QS ein Gewinn für die gesamte Branche sei.

Arbeitsgemeinschaft Nachhaltigkeit nimmt Arbeit auf



Das Thema Nachhaltigkeit bewegt die Lebensmittelbranche. Ende September 2010 traf sich deshalb erstmals die QS-Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit. QS bringt mit dieser Runde Experten aus allen Systempartnerstufen zur Diskussion an einen Tisch. Schon beim Auftakttreffen wurde die große Bandbreite des Nachhaltigkeitsbegriffs deutlich. Und obwohl bereits Unternehmen im Fleischsektor eigene Nachhaltigkeitsstrategien umsetzen, fehlen ein einheitliches Verständnis und ein branchenweit abgestimmtes Vorgehen. Ziel der Arbeitsgruppe ist es, stufenübergreifende und relevante Nachhaltigkeitsindikatoren zu identifizieren und auch mit Hilfe der Wissenschaft zu bewerten. Wichtig ist den Teilnehmern eine solide und praxisnahe Aufarbeitung über die gesamte Kette hinweg. Die Diskussionen werden 2011 intensiv fortgeführt.

Revision Systemhandbuch 2011

Seit dem 1. Januar 2011 gelten neue Leitfäden und Checklisten. Sie sind auf der QS-Unternehmenswebseite veröffentlicht. Die Revision 2010 nahm einige Aktualisierungen und Änderungen vor. Das Systemhandbuch ist dadurch noch nutzerfreundlicher und straffer gestaltet. Erstmals beschriftet QS bei der jüngsten Revision einen neuen Weg und öffnete im Vorfeld wesentliche Dokumente des Systemhandbuchs im Internet zur öffentlichen Kommentierung. QS lebt damit die Transparenz gegenüber den Systempartnern und allen am QS-System Interessierten. Die Kommentare liefern wertvolle Hinweise zur weiteren Verbesserung und Praxistauglichkeit der Dokumente.

Neuer Leitfaden „Ohne Gentechnik“

Klarheit für alle Marktbeteiligten: Am 1. Februar 2010 erschien der neue Leitfaden „Zusatzanforderungen bei Verzicht auf kennzeichnungspflichtige Futtermittel und Produktauslobung ‚ohne Gentechnik‘“. Wenn fortan ein QS-Systempartner sein Produkt mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ versieht, müssen die Zusatzanforderungen des Leitfadens eingehalten werden. Die Verantwortung hierfür liegt bei den QS-Systempartnern. Ihnen bleibt es überlassen, für ihr Unternehmen über den Einsatz nicht kennzeichnungspflichtiger Futtermittel zu entscheiden. Eine generelle Vorgabe hinsichtlich GVO-kennzeichnungspflichtiger Futtermittel macht QS nicht.

Gegenseitige Auditorerkennung: IKKB für Kartoffeln

Der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln strebt eine gegenseitige Anerkennung der Audits für Betriebe mit Einzelzertifizierung auf der Stufe Produktion für den Produktbereich Kartoffeln an. Der IKKB-Standard wird insbesondere für deutsche Unternehmen mit Industriekartoffeln immer wichtiger. Die gegenseitige Anerkennung von QS und IKKB vermeidet Doppelauditierungen und Zusatzkosten. Sie folgt dem Vorbild der gegenseitigen Anerkennung zwischen QS und IKKB für den Produktbereich Obst und Gemüse vom November 2007.



Gegenseitige Auditorerkennung mit IKKB für Kartoffeln.

Risikoindex für Analysevolumen: Neuer Kontrollplan

Seit dem 1. Januar 2011 gilt ein revidierter Kontrollplan zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. Dafür hat QS mit dem wissenschaftlichen Beirat Rückstandsmonitoring und weiteren Branchenexperten einen Index zur risikoorientierten Einstufung der einzelnen Produkte und Herkünfte entwickelt. Der Index berechnet sich anhand von definierten und gewichteten Indikatoren. Mit der Überarbeitung wurden die verpflichtenden Untersuchungsmethoden an die aktuellen Erfordernisse angepasst. Zudem sind die Probenanzahl in den oberen Risikoeinstufungen erhöht und die Produktliste in Anlehnung an die Produktbezeichnungen der Verordnung (EG) 396/2005 angepasst worden. Mit der Anpassung wird die Zuordnung der gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte zu den im Rückstandsmonitoring beprobten Produkten erleichtert.

Laborkompetenztests 2010: Internationales Interesse wächst



QS-anerkannte Labore müssen ihre Leistungsfähigkeit in Kompetenztests unter Beweis stellen. Die Leistungskontrolle von Laboren für das Rückstandsmonitoring steht zweimal im Jahr an. Im April 2010 nahmen 75 Labore aus zehn Ländern teil. Dabei galt es, definierte Rückstandsgelalte von Pflanzenschutzmitteln in einer Rucolaprobe fehlerfrei zu bestimmen. Im Herbst 2010 nahmen 80 Labore aus zwölf Ländern teil – ein Beleg für die wachsende Bedeutung der QS-Anerkennung auch in der internationalen Laborlandschaft. Labore, die bereits durch QS anerkannt sind, schneiden im Vergleich zu Laboren, die sich erst in der Anerkennung befinden, deutlich besser ab. Für den Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland ist die QS-Anerkennung der ausländischen Labore ein wichtiger Beleg für die zuverlässige Laborarbeit bereits im Ursprungsland der importierten Produkte.

QS für Wein: Von der Rebe bis ins Weinregal

Wie das QS-System auch für die Weinerzeugung eingesetzt werden kann, fragten sich der Deutsche Raiffeisenverband, Vertreter von Winzergenossenschaften und die Forschungsanstalt Geisenheim in einem Pilotprojekt. Darin haben sie für die Erzeugung und die Verarbeitung von Keltertrauben Anforderungen an die Qualitätssicherung erarbeitet. Am Praxistest nahmen Winzergenossenschaften aus verschiedenen Regionen Deutschlands teil. Bei den Testaudits wurden die Prüfkriterien auf richtige Auswahl und Verständlichkeit hin getestet. 2011 werden weitere Audits folgen. Analog dazu wurden auch Anforderungen an die Kellerwirtschaft erarbeitet und geprüft. Anforderungen an den Handel wurden mit einzelnen Handelsunternehmen aufgenommen. Sie werden zurzeit bearbeitet.

Die Kontrolle der Kontrolle: Fazit 2010

Das QS-eigene ständige interne Kontrollsystem überprüft die korrekte Funktionsweise des gesamten Systems. Zum einen werden reguläre Audits von QS-Mitarbeitern begleitet. Zum anderen führt QS unangekündigt Stichprobenkontrollen durch – mit eigenen oder externen Sonderauditors. Ein dritter Weg sind die Rückverfolgbarkeitstests. Dabei wird stichprobenartig getestet, ob Produkte in der vorgegeben Zeit zurückverfolgt werden können und die QS-Herkunft lückenlos dokumentiert ist. Im Rahmen dieser Kontrolle der Kontrolle hat QS 2010 insgesamt 827 Audits veranlasst. Davon wurden 123 von QS-Sonderauditors durchgeführt bzw. begleitet. In 14 weiteren Fällen wurden Zertifizierungsstellen mit der Durchführung von Sonderaudits im Rahmen von Ereignisfällen beauftragt. Insgesamt wurden bei diesen Audits 57 Betriebe (rund sieben Prozent) mit K.O. bewertet.

Salmonellenmonitoring: Kontrolle der Labore



Um das hohe Niveau zu halten, stellt QS regelmäßig Labore mit Zulassung für das QS-Salmonellenmonitoring auf den Prüfstand. Zuletzt nahmen im Dezember 2010 insgesamt 42 Labore daran teil, davon 34 von QS anerkannte. Von allen Laboren lieferten 38 im Test zu den zehn Proben mit unterschiedlichem Antikörpergehalt korrekte Messergebnisse. Nur bei zwei QS-erkannten Laboren gab es Abweichungen. Beide Labore wurden aufgefordert, Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten und müssen am nächsten Ringversuch im Herbst 2011 erfolgreich teilnehmen, um die QS-Anerkennung zu behalten.



Amtliche Überwachung und QS

Viele Landwirte in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen ermöglichen ihrem zuständigen Kreisveterinäramt den Zugriff auf den Auditbericht in der QS-Datenbank. Diese Information kann das Veterinäramt für eine Risikoeinstufung des Betriebes nutzen. Ziel dabei ist es, die amtlichen Kontrollen zielgerichtet durchzuführen und bereits vorhandene Daten zu nutzen. Mehrfachkontrollen werden so verringert. Landwirtschaftliche Betriebe im QS-System werden regelmäßig durch unabhängige Zertifizierungsstellen kontrolliert und erbringen den Nachweis, dass die QS-Kriterien sowie die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Damit kann die amtliche Lebensmittelüberwachung den Schwerpunkt ihrer Kontrollen auf Betriebe legen, die nicht am QS-System teilnehmen. QS-Betriebe werden entlastet.

Im letzten Jahr haben sich Vertreter der Landwirtschaft und Kreisveterinärämter über die Erfahrungen der Veterinäre und der kontrollierten Landwirte ausgetauscht. Alle Beteiligten waren sich einig, diese Vorgehensweise weiter fortzuführen, da beide Seiten profitieren: Die Veterinärämter erhöhen die Effizienz ihrer Kontrollen und gut aufgestellte QS-Betriebe werden seltener durch die staatlichen Lebensmittelkontrolle zusätzlich überprüft.


Im nächsten Schritt wird nun mit den Teilnehmern beraten, ob die Kreisveterinärämter alle Informationen aus dem Auditbericht erhalten müssen. Die Beteiligten haben sich auf eine Auswahl von Anforderungen, die für die Bewertung der Biosicherheit/Hygiene wichtig sind, verständigt. Inwieweit diese Informationen für die Risikobewertung geeignet sind, wird nun durch mehrere Kreisveterinärämter gemeinsam mit QS überprüft. Die Ergebnisse werden zusammen ausgewertet und beraten.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

**Monitoringprogramme, Tierschutz und
Hygienefragen:**

Die Qualitätssicherung von Fleisch und Fleisch- waren am Puls der Zeit.



Vertrauenswürdige Fleisch,
Wurst und Schinken – dafür
steht jeder Systempartner in
der Produktionskette ein.

Das QS-Prüfzeichen steht für ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit. Es signalisiert dem Verbraucher, dass Fleisch, Wurst und Schinken aus einer Kette von zuverlässig handelnden Unternehmen stammen, die sich ihrer Verantwortung bis hin zum Verbraucher bewusst sind. Allerdings ist eine Kette nur so stark wie ihr schwächstes Glied. Daher ist QS gemeinsam

mit den Wirtschaftspartnern in der Pflicht, in allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen alle denkbaren Risiken zu minimieren. Kleinste Details können hier genauso eine Rolle spielen wie eine ganzheitliche Sicht des modernen Risikomanagements.

Neben den gesetzlichen Auflagen, die durch die Behörden kontrolliert werden, stärkt das





Verantwortungsvolles Handeln.



Fachgerechte Verarbeitung.



Gesunde Tiere.



Sauberes Futter.

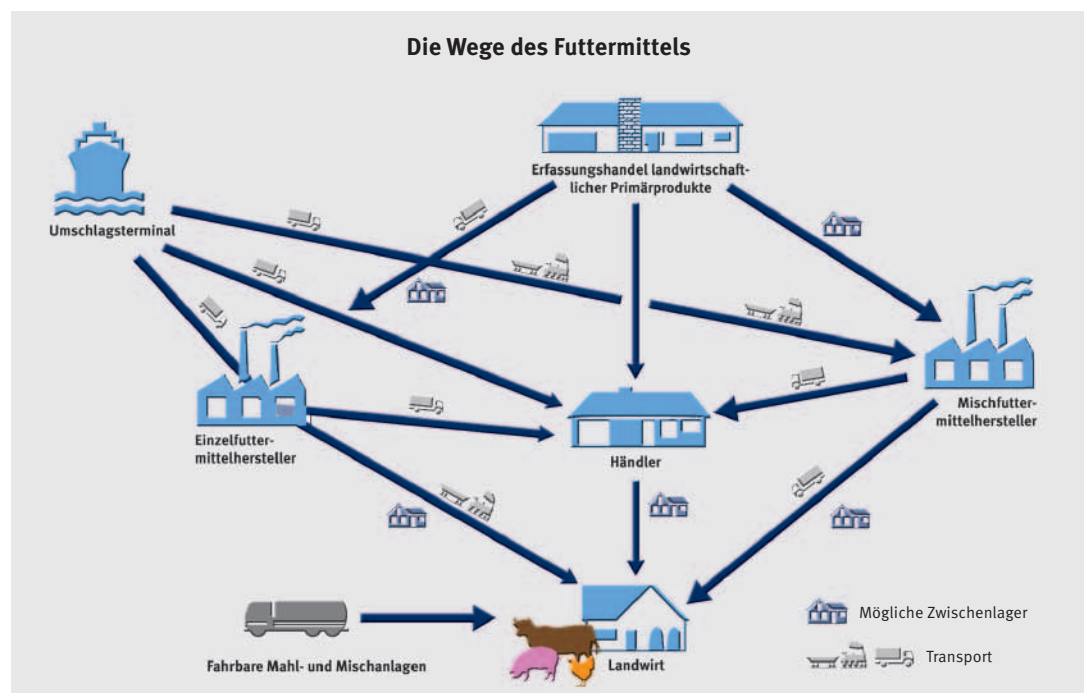
wirtschaftsgetragene QS-System die zweite Säule der Kontrollen: Ergänzend zu den betrieblichen Eigenkontrollen prüfen unabhängige Zertifizierungsstellen die QS-Systempartner. In anderen Fragen ist die wirtschaftsgetragene Eigenkontrolle Wegbereiter für noch mehr Hygiene und Tierschutz in den Betrieben: So wurde beispielsweise das Salmonellenmonitoring bereits 2004 eingeführt. Als Teilnehmer am QS-System ist der Einsatz eines Tierschutzbeauftragten im Schlachthof Pflicht. Auch in der Ferkelproduktion geht der obligatorische Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

Sichere Lebensmittel erfordern aber weit mehr als das Einhalten nationaler und internationaler Vorschriften. Dazu ist es nötig, dass alle Wirtschaftsbeteiligten aus eigener Überzeugung denken und handeln.

Futtermittel – komplexe Warenströme erfasst

Als global agierender Markt ist der Futtermittelsektor gekennzeichnet durch internationale und stark verzweigte Warenströme. Mit der Erweiterung des QS-Geltungsbereichs um Handel, Transport, Lagerung und Umschlag im Jahr 2008 sind nun alle Beteiligten der Stufe Futtermittel ins QS-System eingebunden und können sich nach den Anforderungen zertifizie-

Die Warenströme im Futtermittelmarkt auf einen Blick.



Welche Parameter sind im Rahmen des Futtermittelmonitorings für welche Produktgruppen im QS-System relevant?

Aflatoxin B₁

Milchleistungsfutter, Maisprodukte sowie Ölsaaten und -schrote

Zearalenon (ZEA) und Deoxynivalenol/Vomitoxin (DON)

Futtermittel für Schweine, insbesondere Getreide und Getreiderzeugnisse (wie z. B. Mais und Weizen)

Ochratoxin A (OTA)

Mälzereiprodukte

Dioxine und dioxinähnliche PCB

Alle QS-Misch- und Einzelfuttermittel, insbesondere fettreiche und tierische Produkte sowie Mineralstoffe

Salmonellen

Mischfuttermittel für Schweine, Mastgeflügel und Legehennen, aber auch alle Einzelfuttermittel, insbesondere Ölschrote, fettreiche und tierische Rohstoffe

Schwermetalle

Alle QS-Misch- und Einzelfuttermittel

Tierische Bestandteile

Alle QS-Mischfuttermittel für Wiederkäuer und typische darin enthaltene Einzelfuttermittel

Pflanzenschutzmittelrückstände

Alle pflanzlichen Rohstoffe

PAK (Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe)

Fette/Öle

ren lassen – entweder nach QS oder einem anerkannten Standard.

Seit der Einführung in diesem Segment vor drei Jahren haben sich die Teilnehmerzahlen im QS-System enorm entwickelt: Heute sind es 692 Systempartner aus dem Bereich Handel, Transport, Lagerung und Umschlag von Futtermitteln (Stand 1.3.2011). Insgesamt verzeichnen wir aktuell eine Teilnahme von 3.175 Systempartnern der Futtermittelwirtschaft; davon gut 700 Mischfuttermittelhersteller im In- und Ausland.

Um eine umfassende Futtermittelsicherheit im weltweiten Warenverkehr zu ermöglichen, blickt QS über die Grenzen Deutschlands hinaus und setzt auf internationale Kooperation durch ge-

genseitige Anerkennung mit anderen Standardgebern.

Landwirtschaft

Durch die QS-Systemteilnahme und die damit verbundene Verpflichtung zur Dokumentation, Eigenkontrolle und auch zur unabhängigen Kontrolle zeigen die knapp 81.000 landwirtschaftlichen Betriebe, dass sie ihrer hohen Verantwortung für sichere Lebensmittel gerecht werden.

Die Betriebe tragen umfassend und vorsorgend der Gesundheit und dem Wohl der Tiere Rechnung. Damit können Zoonosen reduziert und Tierseuchen vorgebeugt werden. Alle Landwirte im QS-System sind dazu verpflichtet, für ihren Tierbestand einen tierärztlichen Bestandsbetreuungsvertrag abzuschließen. Die laufende Überwachung stellt sicher, dass die Tiere gesund sind, dass sie gut gedeihen, und minimiert gleichzeitig den Arzneimitteleinsatz sowie die Restrisiken für die Lebensmittelsicherheit. Dabei hat das Salmonellenmonitoring für die Schweinemast- und Geflügelbetriebe besonders große Relevanz – schließlich geht es um die Salmonellenreduzierung im Frischfleisch.

Salmonellenmonitoring in der Schweinemast

Die Schweinemastbetriebe werden im Rahmen des Salmonellenmonitorings regelmäßig auf eine mögliche Salmonellenbelastung getestet und entsprechend in die Kategorien I-III (geringes bis höheres Risiko) eingestuft. Gegenwärtig sind rund 22.500 Betriebe kategorisiert. Die Kategorie-III-Betriebe müssen umfassende Verbesserungsmaßnahmen nachweisen. Seit dem 1. Januar 2010 sind Kategorie-II-Betriebe verpflichtet, den Hygienestatus ihrer Bestände anhand einer „Checkliste zur Ermittlung von Salmonelleneintragsquellen in Schweinebeständen“ zu prüfen und zu dokumentieren. Das frühzeitige Erkennen des Salmonelleneintragsrisikos soll die Systempartner in die Lage

versetzen, Maßnahmen rechtzeitig einzuleiten, um die Salmonellenproblematik weiter einzugrenzen. Durch die engmaschige Kontrolle und das proaktive Handeln der Systempartner konnte der Anteil der Betriebe mit höherem Salmonellenrisiko (III) von 5,4 Prozent 2004 auf derzeit 3,0 Prozent gesenkt werden.

Schweinehalter bei QS

Von den knapp 81.000 QS-Landwirten sind über 46.000 in der Schweinehaltung tätig, etwa 7.700 davon aus den benachbarten Niederlanden. Auf der Basis von Systemanerkennungen sind zudem knapp 7.600 dänische Schweinehalter (QSG) und 2.200 belgische Betriebe (Certus) lieferberechtigt ins QS-System.

Stichwort Ferkelkastration

Auf dem Weg zum vollständigen Verzicht auf die Ferkelkastration nimmt QS eine koordinierende Rolle ein: In der Koordinierungsplattform Ferkelkastration treffen Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft, Tierärzte und Tierschützer zusammen. Lösungsansätze zum schnellstmöglichen Verzicht auf die Kastration werden beraten. Hierzu sucht QS auch den internationalen Austausch. Bereits mehrfach saßen Wissenschaftler aus den Niederlanden, Dänemark, Belgien und Deutschland an einem Tisch, um

Tiertransporteure nun Teil des Systems

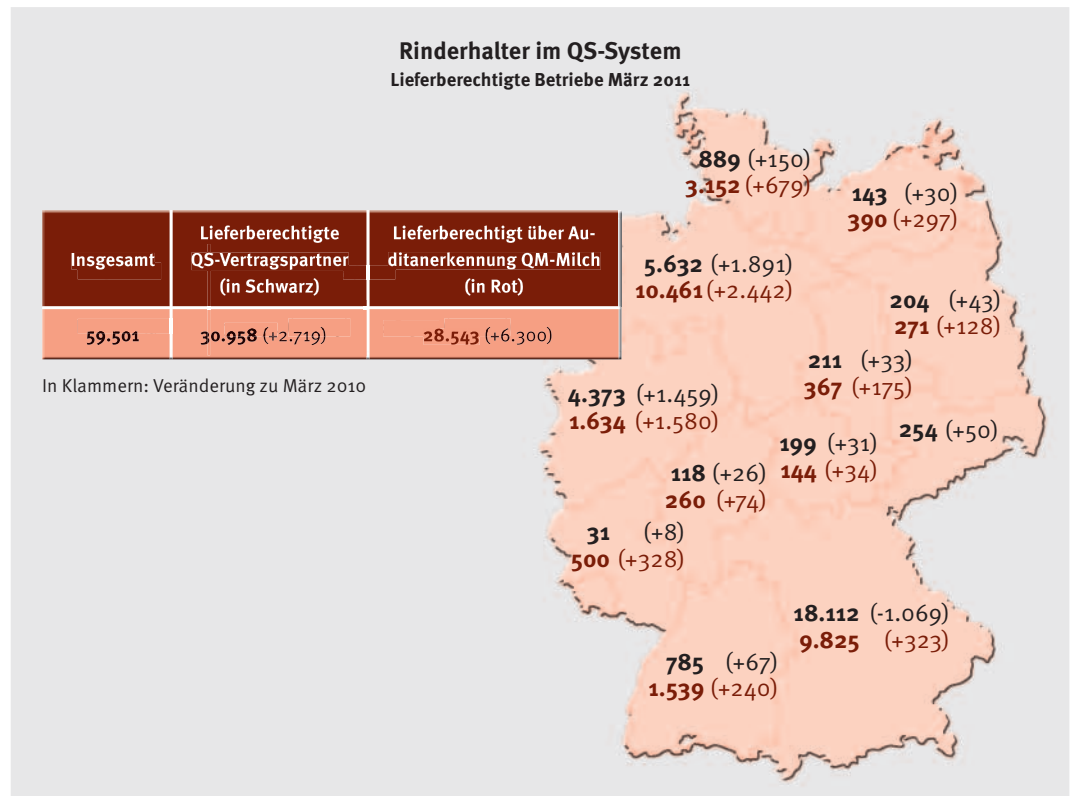
Seit dem 1. Januar 2011 müssen Tiertransportunternehmen, die QS-Tiere transportieren wollen, selbst Systempartner sein. Mit inzwischen 1.574 zertifizierten Transporteuren (Stand 1. März 2011) ist eine umfassende Marktabdeckung für die Systemkette sichergestellt. Systempartner können nun eine lückenlose Kette auch beim Transport der Tiere gewährleisten.

Bereits seit Anfang 2009 konnten sich Tiertransporteure im QS-System zertifizieren lassen. Die Beteiligung war von Anfang an groß, und die neuen Systempartner überzeugten von Anfang an mit guten Ergebnissen: Nahezu alle Betriebe erreichten bei der Auditierung Status I, es gab kaum Beanstandungen.

die Initiativen und die Forschungsarbeit voranzutreiben.

Ein Meilenstein war im Herbst 2010 der Workshop gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Berlin mit über 250 Teilnehmern. Hier stand die Jungebermast als Weg der Zukunft im Fokus, der umfassenden Tierschutz, den Verbraucherschutz und eine praxistaugliche Umsetzung ermöglichen soll. Aktuell schreibt QS den Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration vor. Ferkelerzeuger im QS-System





tem praktizieren diese Zusatzanforderung für mehr Tierschutz bereits seit zwei Jahren. Seit 1. Januar 2011 wird ein Verstoß gegen diese Vorgabe als K.O. gewertet.

Kontinuierlich steigt die Zahl der Rinderhalter im QS-System.

Bündlerworkshop 2010

Am QS-System nehmen die Landwirte über Bündler teil, die für sie als Vertragspartner fungieren und sie in vielerlei Hinsicht unterstützen. Mit den Verantwortlichen in dieser wichtigen Bindefunktion fand Ende 2010 ein ganztägiger Bündler-Workshop in Bonn statt. An diesem Tag ging es um die speziellen Aufgaben und Belange von Bündlern in ihrer Mittleraufgabe zur Landwirtschaft hin. Es wurden Erfahrungen ausgetauscht sowie Anregungen und Verbesserungsvorschläge diskutiert.

Rindfleischnachfrage steigt stetig

Die starke Nachfrage nach Rindfleisch mit QS-Prüfzeichen hält weiter an. Ein Großteil der Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel vertraut ausschließlich auf Fleisch aus der QS-Systemkette. Im Discountbereich wird es in naher Zukunft nur noch SB-Frischfleisch mit QS-Prüfzeichen geben. Diese Nachfrage wirkt sich natürlich bis hin zu den Landwirten positiv aus. 2010

gelang es QS, das Angebot deutlich auszubauen: Innerhalb eines Jahres konnten 2.718 rinderhaltende Betriebe hinzugewonnen werden. Für die Systempartner zahlt sich die Teilnahme aus, da immer mehr Schlachtbetriebe Aufpreise für QS-Ware bezahlen. So kann der Aufwand, der für die Auditierung notwendig ist, in den meisten Betrieben mit den erhöhten Abnahmepreisen ausgeglichen werden.

Mittlerweile (Stand März 2011) sind 30.958 Rinderhalter Teil des QS-Systems. Hinzu kommen 28.543 Milchviehbetriebe, die ihre Schlachtkühe über die Anerkennung der QM-Milch-Kontrollen ins QS-System liefern. Auch diese Zahl stieg 2010 um 6.300 Betriebe.

Geflügelhalter bei QS

Von den 3.748 Geflügelmastbetrieben im QS-System befinden sich 1.458 im Ausland. Insgesamt hat sich die Zahl der Halter von Hähnchen, Puten und Pekingenten im QS-System innerhalb von fünf Jahren fast verdoppelt. Aufgrund ihrer besonderen Wirtschafts- und Vermarktungsstrukturen sind Geflügelhalter bei QS in der Fachgesellschaft Geflügel organisiert. Der Fachbeirat Geflügel optimierte 2010 die Leitfäden und Arbeitshilfen, indem er sie noch praxistauglicher machte. Außerdem wurde die Teilnahme am AIV-Monitoring (Vogelgrippe) als Kriterium für die Putenschlachtung aufgenommen.

Schlachtung und Zerlegung

Die 432 Schlachtbetriebe im QS-System arbeiten nach gemeinsamen hohen Qualitätsstandards, die laufend in Einklang mit den aktuellen Erfordernissen gebracht werden.

Unternehmen in der Fleischproduktion stellen heute die Qualität ihrer Lebensmittel durch Eigenkontrollen nach den international anerkannten HACCP-Vorgaben sicher. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und ist ein Eigenkontrollprogramm mit einer detaillierten Risikobewertung.

Ein speziell geschulter Tierschutzbeauftragter

Tierschutz im Schlachtbetrieb

Das QS-System nimmt die Belange des Tierschutzes sehr ernst und geht in einigen Systemanforderungen über den gesetzlich gesteckten Rahmen hinaus. Dazu steht QS im intensiven Austausch mit den beteiligten Wirtschaftsstufen Landwirtschaft und Schlachtung und scheut auch nicht den Dialog mit Interessengruppen wie dem Deutschen Tierschutzbund.

Der Verband der Fleischwirtschaft (QS-Gesellschafter) rief 2010 eine Arbeitsgruppe zum Tierschutz in der Schlachtung ins Leben. Ziel ist es, Leitlinien für den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung zu erarbeiten, wie es die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 vorsieht. Experten aus Unternehmen und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie aus der QS-Geschäftsstelle bringen hier ihr Know-how mit ein. Auch die Vorschläge des Deutschen Tierschutzbund zur Verbesserung der Schlachtprozesse werden in dieser Arbeitsgruppe beraten.

Für die Auditoren, die die Einhaltung der QS-Kriterien in den Schlachtbetrieben überprüfen, ist zum wiederholten Male die Teilnahme an der jährlichen Auditorenschulung mit dem Schwerpunkt Tierschutz Pflicht.

ist für die QS-Systemteilnahme verpflichtend. Er hat die Aufgabe, während des Schlachtbetriebs ständig anwesend zu sein und unter anderem die korrekte Handhabung der Betäubungsgeräte und die tierschutzgerechte Arbeit der Mitarbeiter zu überprüfen.

Die umfassende Mitarbeiterschulung und die unabhängigen Audits gewährleisten, dass die erhöhten Anforderungen im QS-System eingehalten werden. Eine Lebendbeschau durch den Tierarzt erfolgt beim Anliefern aller Tiere. Eigenkontrollprogramme erfassen in allen Betrieben die gesamte Produktionskette, vom Anliefern und Aufstallen über das Betäuben, Entbluten und Klassifizieren bis hin zur Zerlegung und Weiterverarbeitung. Bei der tierärztlichen Lebend- bzw. Fleischbeschau werden tierschutzrelevante Verletzungen und Erkrankungen erfasst und dokumentiert. Über die Ergebnisse wird jeder Landwirt genauso informiert wie über den Salmonellenstatus und Befunddaten der gelieferten Tiere. Diese Anga-

ben können in die gemeinsam mit dem Tierarzt erarbeitete Bestandsbetreuung für den Landwirt einfließen.

Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel

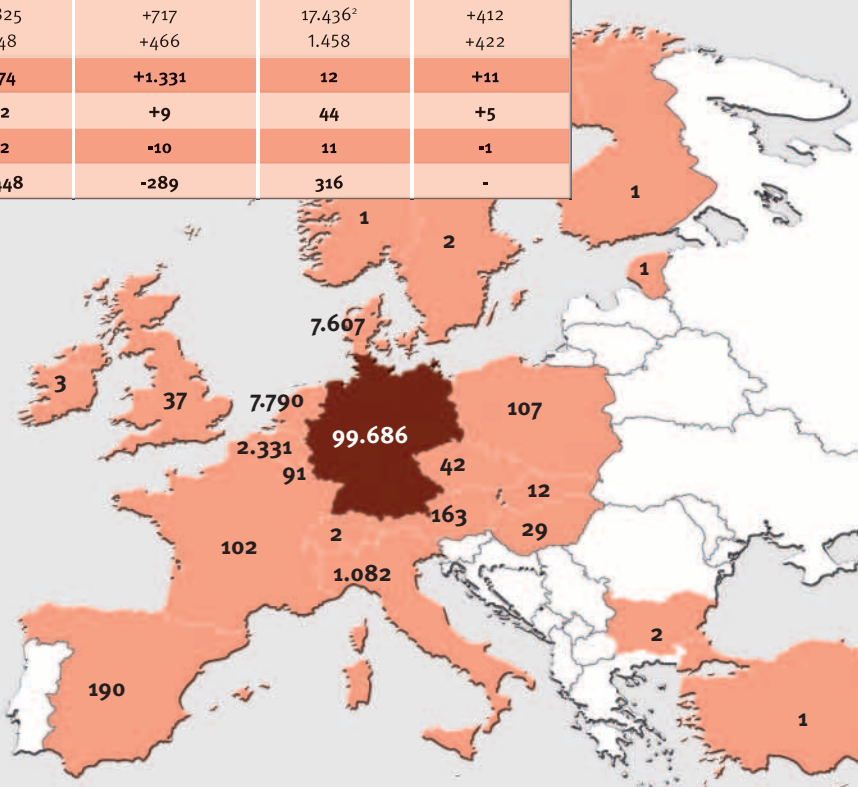
In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren gehören 272 Systempartner der Stufe Verarbeitung an. Weitere 23.448 Systempartner aus dem Lebensmitteleinzelhandel bilden die Schnittstelle zum Verbraucher: Sie übergeben Lebensmittel aus einer ineinandergreifenden Verantwortungskette an den Kunden.

Speziell für die immer beliebteren Convenience Produkte bietet QS der Verarbeitung seit 2010 eine eigene Arbeitshilfe für die entsprechende Kennzeichnung an.

Neuerungen im QS-System bezogen sich 2010 vor allem auf praxisnahe Aspekte: So wurde die Verpflichtung zur O₂-Kennzeichnung von Rindfleisch ein Prüfkriterium: Das heißt, mit Sauerstoffdruck behandeltes Fleisch muss als solches kenntlich gemacht werden.

Systemkette Fleisch und Fleischwaren
Aktuelle Anzahl Systempartner

Stufe	Insgesamt	Veränderung zum 01.03.2010	davon Ausland	Veränderung zum 01.03.2010
		119.432	+5.284	19.746
Futtermittel	3.175	+342	462	+70
- Einzelfuttermittel	1.247	+76	152	+57
- Mischfuttermittel	703	+6	263	+3
- Fahrbare Mahl-/Mischanlagen	533	+8	7	-
- Handel, Transport, Lagerung	692	+252	40	+10
Landwirtschaft	90.531	+3.901	18.901	+833
- Rinderhaltung ¹	30.958	+2.718	7	+1
- Schweinehaltung	55.825	+717	17.436 ²	+412
- Geflügelhaltung	3.748	+466	1.458	+422
Tiertransport	1.574	+1.331	12	+11
Schlachtung/Zerlegung	432	+9	44	+5
Verarbeitung	272	-10	11	-1
Lebensmitteleinzelhandel³	23.448	-289	316	-





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Ganzjährige Warenverfügbarkeit, geringe Rückstandsgehalte und kontinuierliche Systemoptimierung:

Die Qualitätssicherung von Obst, Gemüse und Kartoffeln

Vom Erzeuger über den Großhandel bis zur Ladentheke stammen Obst, Gemüse und Kartoffeln aus guten Händen.



Seit dem Start des QS-Systems für frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln im Jahr 2004, wurde das System kontinuierlich und zielgerichtet international ausgeweitet. Heute ist QS mit über 23.000 Systempartnern in 15 Ländern präsent. Einen Schwerpunkt bilden die unmittelbaren Nachbarländer Belgien, Niederlande und Österreich. Aber auch in Südeuropa, und hier insbesondere in Spanien, gewinnt QS stetig Systempartner hinzu. Mittlerweile sind im spanischen Obst- und Gemüsebereich bereits 319 Erzeuger und 28 Großhändler für QS zugelassen. Zu

den Systempartnern gehören Großhandelsunternehmen sowie Handelsagenturen. Sie sind eine wichtige Drehscheibe für den Export nach Deutschland. Um eine große Auswahl und die ganzjährige Verfügbarkeit von frischem Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen bieten zu können, intensiviert QS stetig die internationale Zusammenarbeit: Immer mehr Systempartner aus dem Ausland und der Ausbau der internationalen Zusammenarbeit mit anderen Qualitätssicherungssystemen weltweit tragen dem Rechnung.





Verantwortungsvolles Handeln.



Rückverfolgbarkeit.



Fachgerechter Anbau.

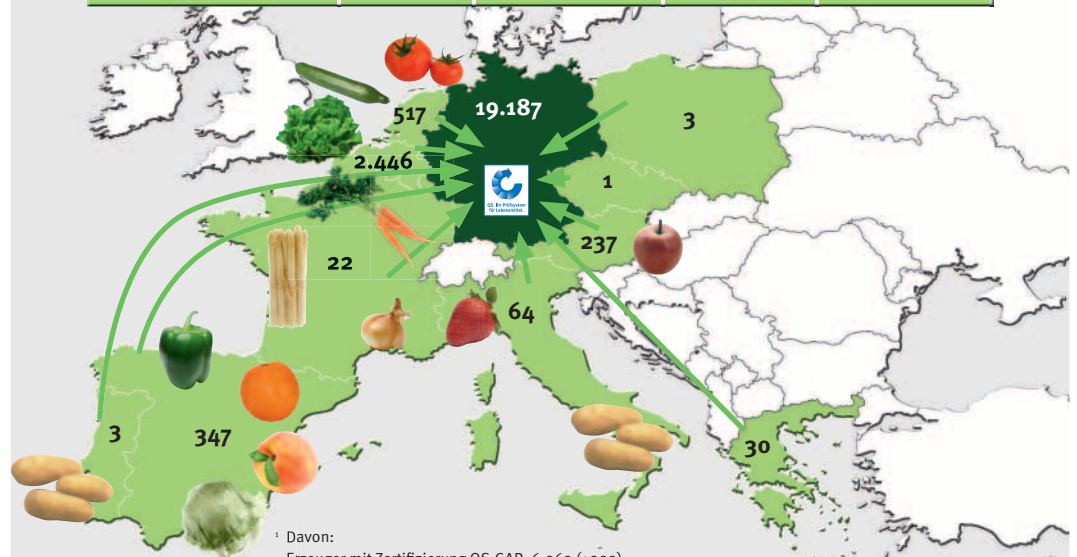
Internationales Wachstum auf hohem Niveau

Die QS Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln legt Wert auf ein Wachstum mit Augenmaß, das nur gelingt, wenn die QS-Infrastruktur international weiter ausgebaut wird. Nur so können die hohen QS-Anforderungen durchgängig aufrecht erhalten werden. Positives kann hier von den aktuell 54 anerkannten Laboren (Stand März 2011) und den 35 zugelassenen Zertifizierungsstellen vermeldet werden: Sie arbeiten sehr zuverlässig, wie Laborkompetenztests und andere Kontrollen belegen.

Insgesamt gehören bei Obst, Gemüse und Kartoffeln 23.074 Partner zum QS-System, davon sind 3.887 Partner im Ausland ansässig. Mit 11.706 Partnern (Ausland: 3.564) bildet der Bereich der Erzeugung die größte Gruppe innerhalb des Systems. Hiervon sind 6.062 Betriebe gemäß den Anforderungen von

Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln
Aktuelle Anzahl Systempartner

Stufe	Insgesamt	Veränderung zum 01.03.2010	davon Ausland	Veränderung zum 01.03.2010
	23.074	+2.842	3.887	+1.241
Erzeugung¹	11.706	+1.424	3.564	+1.003
Obst, Gemüse	9.061	+1.475	3.559	+1.003
Kartoffeln	2.645	-51	5	-
Großhandel	584	+54	123	+38
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	+1.364	200	+200



¹ Davon:
 Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.062 (+200)
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.691 (+1.060)
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 1.761 (+383)

QS-GAP zertifiziert. 2.691 Betriebe sind über ein GlobalG.A.P.-Einzelzertifikat und 1.761 Betriebe sind über den belgischen Standard IKKB zugelassen. 1.192 Betriebe haben ein QS-Audit erfolgreich durchgeführt.

Mit 10.784 Partnern bildet der Lebensmittel-einzelhandel den zweiten Kernbereich des Systems, aus dem Großhandel gehören 584 Partner QS an, davon 123 im Ausland. Vor allem aus Südeuropa erhält QS neuerdings verstärkt Anfragen.

Zertifizierung für Agenturen

2010 war für die Fachgesellschaft ein Jahr, in dem das Prüfsystem an vielen Stellen optimiert und ausgebaut wurde. Mit dem Inkrafttreten der aktualisierten Leitfäden zum Januar 2011 wurden im Ergebnis die Arbeitsgrundlagen für die Systemteilnahme gestrafft und noch praxistauglicher gemacht. Beispielsweise ist die Zertifizierung für Agenturen auf der Stufe Großhandel nun vereinfacht: Die Anforderungen für Agenturen wurden auf die spezielle Struktur dieser Unternehmen hin zugeschnitten. Bei QS sind Agenturen Unternehmen, die ohne einen direkten Warenkontakt ausschließlich Handels- bzw. Vermarktungsaktivitäten ausüben. Im Audit müssen Agenturen zukünftig nicht mehr nach dem gesamten Leitfaden Großhandel geprüft werden, sondern nur nach den Anforderungen, die für sie unmittelbar relevant sind.

Steter Austausch mit Systempartnern

Die Erfahrungen und Ansichten der Systempartner sind für die Weiterentwicklung unentbehrlich. Um den Austausch zu fördern, fanden 2010 insgesamt fünf Veranstaltungen mit Bündlern, Vertretern von Erzeugerorganisationen, Qualitätsmanagern und anderen Systempartnern statt. Auf den gut besuchten Veranstaltungen war das große Interesse an der Arbeit von und mit QS erkennbar. Die Workshops und Arbeits-

Erfolgreiche Schulungen zur Probenahme

An vier Standorten führte QS unterstützt durch regionale Partner im Herbst 2010 Schulungen zur Probenahme für das Rückstandsmonitoring durch. Allen Veranstaltungen gemeinsam war ein Ziel: Denjenigen, die die Proben nehmen, sollte deutlich werden, wie wichtig und folgenreich ihre Aufgabe für die weitere Analytik im Labor ist. Praxisnah und anschaulich zu vermitteln, worauf es bei der Beprobung von Obst und Gemüse ankommt, war Kern der Schulungen.

Die vier Termine fanden 2010 in Berlin, Mutterstadt, Minden und im belgischen Hoogstraten (hier erstmals auf niederländisch) statt und waren mehr als ausgebucht. In den Schulungen stellte QS die Arbeit im Rückstandsmonitoring und den Umgang mit den Probeergebnissen vor. Ein Laborvertreter berichtete von der Aufbereitung bis zur Analyse der Proben. Dabei wurde den Teilnehmern praxisnah verdeutlicht, was für Fehler bei der Probenahme welche Konsequenzen haben können.

treffen waren sehr konstruktiv. Das Feedback wird für die künftige Entwicklung der Anforderungen genutzt.

Kernkompetenz Rückstandsmonitoring

Das QS-Rückstandsmonitoring ist elementarer Bestandteil des QS-Systems für Obst, Gemüse und Kartoffeln und wird regelmäßig an die aktuellen Bedingungen im Markt angepasst. Eine wichtige Änderung 2010 war die Einführung eines Risikoindex für die risikoorientierte Beprobung. In Zusammenarbeit mit dem wissenschaftlichen Beirat Rückstandsmonitoring und weiteren Experten hat QS die Risikoeinstufung der Produkte – und damit die erforderliche Probenanzahl im Kontrollplan – überarbeitet. Bei der neuen Bewertung wurden die Ergebnisse des Rückstandsmonitorings, produktspezifische Besonderheiten sowie relevante externe Datenquellen berücksichtigt und zudem das Ursprungsland der Produkte mit einbezogen. Die Neubewertung der Risiko-

einstufungen erfolgt zukünftig jährlich. Kommt es im QS-System zu Beanstandungen, wird umgehend reagiert. Bei Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte oder dem Nachweis von Mitteln, die für die Kultur nicht zugelassen sind, werden die betroffenen Betriebe für das Produkt sofort gesperrt. In Fällen, die auch andere Systempartner betreffen könnten, werden diese umgehend informiert. Gegebenenfalls sind auch Anpassungen an den Kontrollplan im Leitfaden Rückstandsmonitoring möglich.

Das Rückstandsmonitoring 2010 in Zahlen

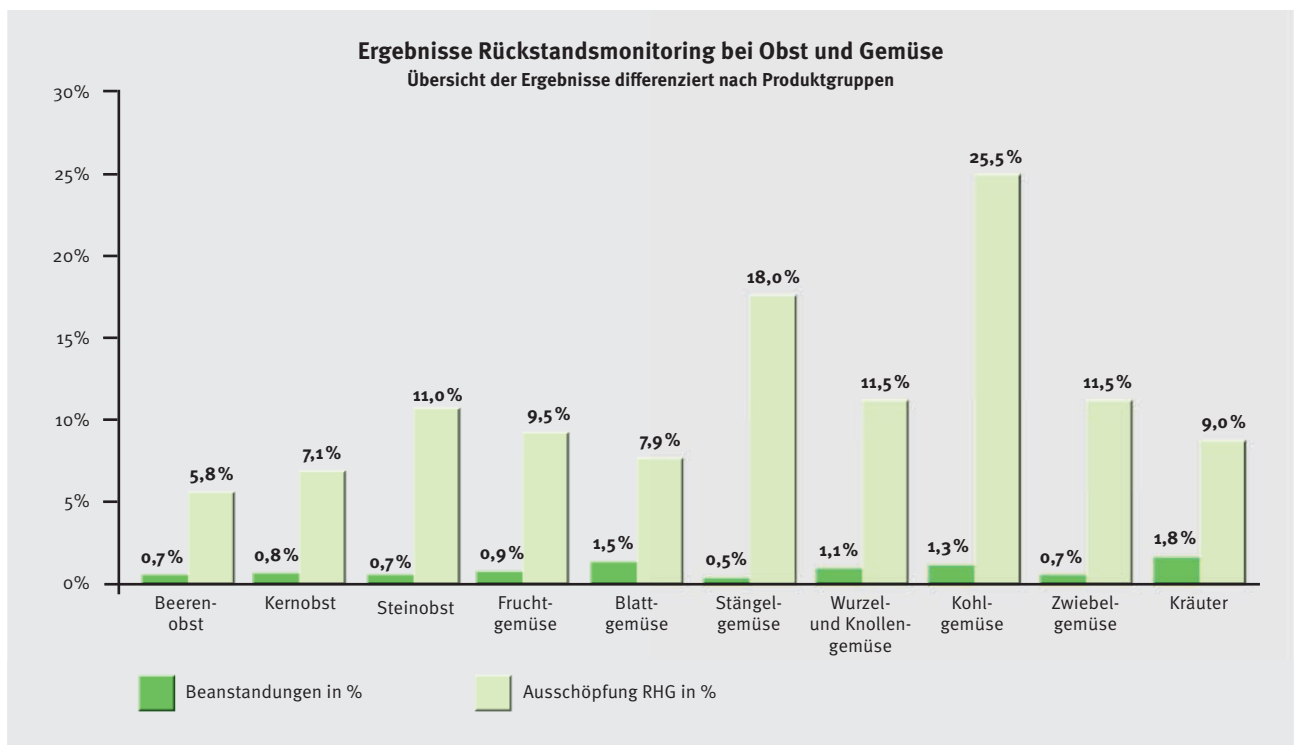
Im Jahr 2010 untersuchten die Systempartner fast 7.000 Obst- und Gemüseproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und stellten die Ergebnisse in die QS-Datenbank ein. 72 Prozent der Proben wurden auf der Stufe Großhandel inklusive der Lager des Lebensmitteleinzelhandels gezogen, 28 Prozent auf der Stufe Erzeugung.



Nur anerkannte Labore dürfen QS-Ware unter die Lupe nehmen.

Insgesamt sehr erfreuliche Ergebnisse mit einer geringen Quote bei den Beanstandungen. Die Rückstandshöchstgehalte (RHG) werden in der Regel weit unterschritten.

Insgesamt stammten die Proben aus 32 Ursprungsländern; 79 Prozent davon aus Deutschland. 19 Prozent der Proben kamen aus der EU – davon zwölf Prozent aus den Niederlanden, zwei Prozent aus Belgien und



Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse und Kartoffeln
Übersicht der Ergebnisse differenziert nach Produktgruppen

Produktgruppen	Anzahl Proben	mit Rückständen (%)		Durchschnittliche Anzahl Wirkstoffe/ Probe	prozentuale Auslastung der RHG/Wirkstoff	Proben mit Beanstandungen in %
Beerenobst	823	694	(84,3%)	3,0	5,8%	0,7%
Kernobst	934	798	(85,4%)	2,4	7,1%	0,8%
Steinobst	403	236	(58,6%)	1,3	11,0%	0,7%
Fruchtgemüse	1.063	449	(42,2%)	0,7	9,5%	0,9%
Blattgemüse	818	666	(81,4%)	2,0	7,9%	1,5%
Stängelgemüse	210	27	(12,9%)	0,4	18,0%	0,5%
Wurzel- & Knollengemüse	654	304	(46,5%)	0,7	11,5%	1,1%
Kohlgemüse	448	96	(21,4%)	0,3	25,5%	1,3%
Zwiebelgemüse	418	55	(13,2%)	0,2	11,5%	0,7%
Kräuter	112	45	(40,2%)	0,8	9,0%	1,8%
Kartoffeln	598	318	(53,2%)	0,6	6,4%	–
Sonstige	264	105	(39,8%)	0,9	24,6%	1%
Gesamt	6.745	3.793		1,3	8,4%	0,9%

Insgesamt zeigt die Rückstandssituation von QS-Ware ein erfreuliches Bild.

zwei Prozent aus Spanien. Zwei Prozent der Proben stammen aus Drittländern.

Erfreuliche 44 Prozent der Proben wiesen keinerlei nachweisbare Rückstände auf. In 56 Prozent der Proben wurden Rückstände quantifiziert. Insgesamt wurden 149 verschiedene Wirkstoffe in über 100 verschiedenen Obst- und Gemüsekulturen gefunden. Die zehn am häufigsten gefundenen Wirkstoffe waren in der Mehrzahl Fungizide. Berücksichtigt wurden nur Wirkstoffnachweise $\geq 0,01$ mg/kg.

32,2 Prozent der Proben enthielten mehr als einen Wirkstoff. Im Schnitt wurden 1,3 verschiedene Wirkstoffe pro Probe nachgewiesen. Dabei ist die Anzahl an nachgewiesenen Wirkstoffen von Produkt und Herkunft abhängig. Insgesamt war die Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte pro Wirkstoff sehr niedrig: In 83 Prozent der Proben wurde der Rückstandshöchstgehalt nur zu maximal zehn Prozent ausgeschöpft.

0,9 Prozent der Proben wiesen Beanstandungen (Überschreitungen des Rückstandshöchstgehaltes, Überschreitungen des ARfD-Wertes, für die Kultur unzulässige Wirkstoffnachweise) auf. Die Grafik Seite 24 gibt einen Überblick über die Beanstandungen und die Ausschöpfungen der Rückstandshöchstgehalte für die einzelnen Produktgruppen. Bezogen auf die Anzahl an Proben pro Produktgruppe gab es die meisten Beanstandungen bei Kräutern (1,8%), gefolgt von Blattgemüse (1,5%) und Kohlgemüse (1,3%). Die Tabelle oben stellt die Ergebnisse differenziert nach Produktgruppen dar.

Zweite Halbzeit: Entwicklungen 2006-2010 in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren

Das QS-System für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren besteht seit 2001. Grund genug in der Analyse der Audits einmal einen größeren Zeitraum in den Fokus zu nehmen. Neben den Jahresergebnissen und Vergleichen zum Vorjahr stellen wir deshalb für

Die Ergebnisse der Audits für Fleisch und Fleischwaren auf einen Blick. Die Einstufung der Betriebe in Status I bis III legt risikoorientiert die Auditfrequenz fest: Wer Status II und III erhält, wird häufiger auditiert.

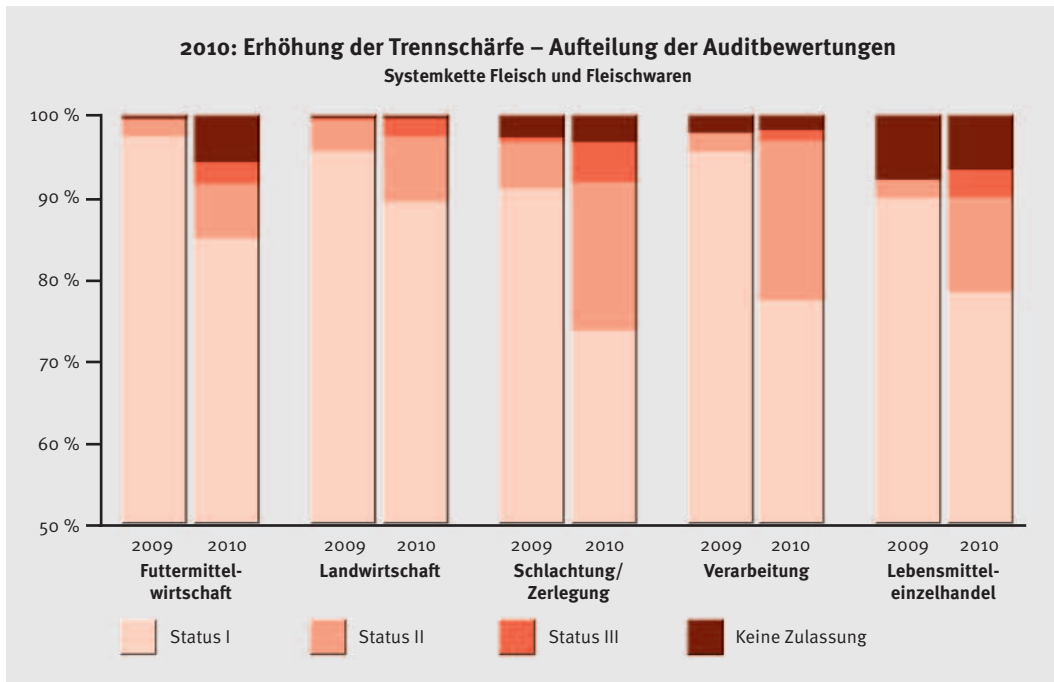
Ergebnisse der unabhängigen Auditierung 2009/2010
Systemkette Fleisch und Fleischwaren

Stufe	Jahr	Status I (in %)	Status II (in %)	Status III (in %)	(vorerst) Keine Zulassung	Gesamt
Futtermittelwirtschaft	2010	84,8	6,6	2,7	5,9	1.464
	2009	97,3	2,1	-	0,6	1.268
Landwirtschaft	2010	89,3	7,9	2,2	0,6	26.714
	2009	95,6	3,7	0,2	0,5	26.133
Tiertransport	2010	97,6	1,6	0,8	-	1.282
	2009	98,8	0,4	-	0,8	243
Schlachtung/Zerlegung	2010	73,6	18,1	4,9	3,4	265
	2009	90,9	5,7	0,6	2,8	176
Verarbeitung	2010	77,3	19,5	1,3	1,9	154
	2009	95,4	2,3	-	2,3	175
Lebensmitteleinzelhandel	2010	78,3	11,5	3,4	6,8	3.602
	2009	89,7	2,2	0,1	8,0	4.438

die gesamte Systemkette Analysen und Vergleiche für den 5-Jahres-Zeitraum von 2006 bis 2010 dar: die zweite Halbzeit von bald zehn Jahren QS.

Die Auditergebnisse 2010 spiegeln im Vergleich mit dem Vorjahr ein sehr viel differenzierteres Bild wider, das wesentlich auf die Erhöhung der Trennschärfe zurückzuführen ist. Auch die kontinuierliche Erweiterung und Verbesserung des Systems stellt sich in den Auditergebnissen dar: Die Prüfkriterien haben zugenommen, die Systempartner schneiden in vielen Punkten aktuell deutlich besser ab als vor fünf Jahren.

Während 2009 rund 90 Prozent der durchgeführten Audits mit Status I bewertet wurden, liegt deren Anteil 2010 bei durchschnittlich 80 Prozent. Der Anteil der mit Status II und III bewerteten Audits ist dementsprechend gestiegen. Wichtig ist festzuhalten, dass die Betriebe aber nicht schlechter, sondern sogar besser geworden sind. Die Bewertungskriterien in den Audits



Die Erhöhung der Trennschärfe zwischen den Auditeinstufungen ergibt ein differenzierteres Gesamtbild. In den Audits werden die einzelnen Prüfkriterien mit „A“ bis „D“ bewertet. Ein „A“ wird vergeben, wenn das Kriterium vollständig erfüllt ist.

wurden gestrafft. So errechnet sich das Ergebnis eines Audits nicht mehr nur aus der erreichten Gesamtpunktzahl, sondern wird zusätzlich durch den Anteil der mit C oder D bewerteten Anforderungen beeinflusst. Eine Status I-Einstufung, und damit ein gestrecktes Auditintervall, kann es nur geben, wenn nicht ein einziges Kriterium im Audit mit D bewertet wurde.

Insgesamt 2.366 Betriebe wurden, obwohl sie mehr als 90 Prozent der möglichen Punkte und damit Status I erreicht hätten, aufgrund eines zu hohen Anteils an C- und D-Bewertungen mit Status II bewertet. Bei 397 Betrieben führte dies sogar dazu, dass sie trotz einer Punktzahl von mehr als 90 Prozent mit Status III bewertet wurden.

2006 - 2010: Entwicklung Auditergebnisse

In fünf Jahren hat sich das QS-System in vielerlei Hinsicht weiterentwickelt. Ein Vergleich der Auditergebnisse von 2006 und 2010 zeigt: Die Anforderungen an QS-Systempartner und auch die Anzahl Kriterien, die in den Audits überprüft werden, haben zugenommen.

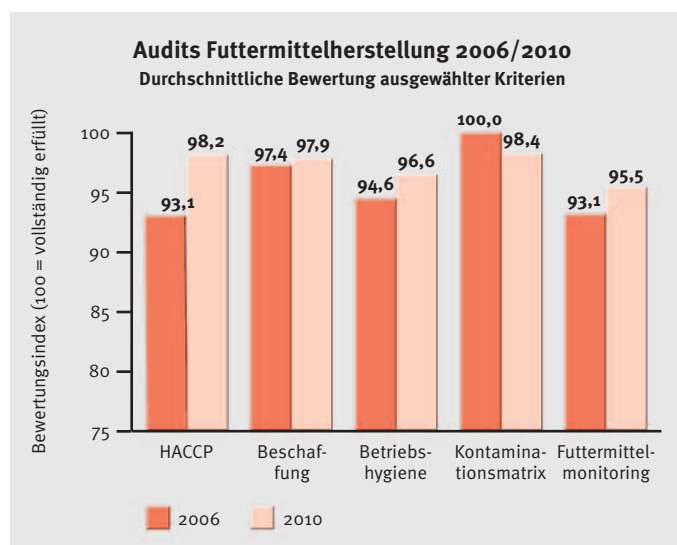
Die Anzahl der Prüfkriterien für Futtermittelhersteller haben sich innerhalb von fünf Jahren mehr als verdoppelt.

Auditumfang Futtermittelherstellung
Vergleich 2006/2010

Merkmal	2006	2010
HACCP	2 Kriterien	10 Kriterien
Beschaffung	2 Kriterien	2 Kriterien
Betriebshygiene	2 Kriterien	11 Kriterien
Kontaminationsmatrix	1 Kriterium	2 Kriterien
Futtermittelmonitoring	2 Kriterien	5 Kriterien
Kriterien insgesamt (Mischfutterhersteller)	31	85
K.O.-Kriterien	13	28

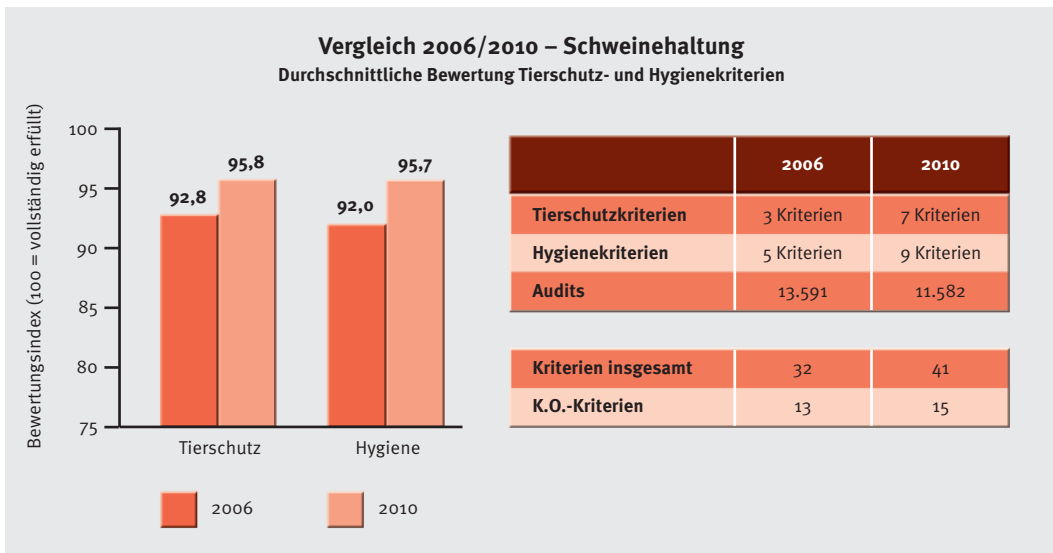
Gleichzeitig haben sich aber auch die durchschnittliche Bewertung der Anforderungen und damit die Leistung der Systempartner verbessert. Eine Auswahl von wichtigen Kontrollpunkten für die einzelnen Stufen der Systemkette Fleisch und Fleischwaren zeigt dies deutlich.

Regelmäßige Kontrollen greifen: Die Auditergebnisse verbessern sich in vielen Punkten.

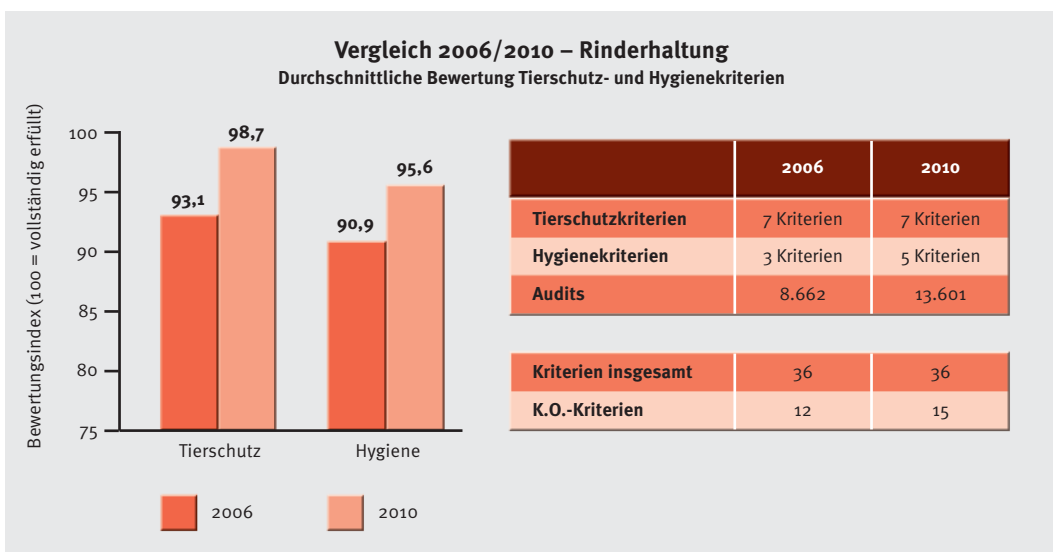


Die Schweinehalter im QS-System schneiden in Tierschutz- und Hygienefragen heute besser ab als vor fünf Jahren – und das, obwohl sich die Anzahl der Prüfkriterien deutlich erhöht hat.

Bei den Rinderhaltern hat sich die Anzahl der Prüfkriterien unwesentlich verändert in den vergangenen fünf Jahren; erfreulich aber auch hier, dass die Bewertung heute deutlich besser ausfällt im Vergleich zu 2006.

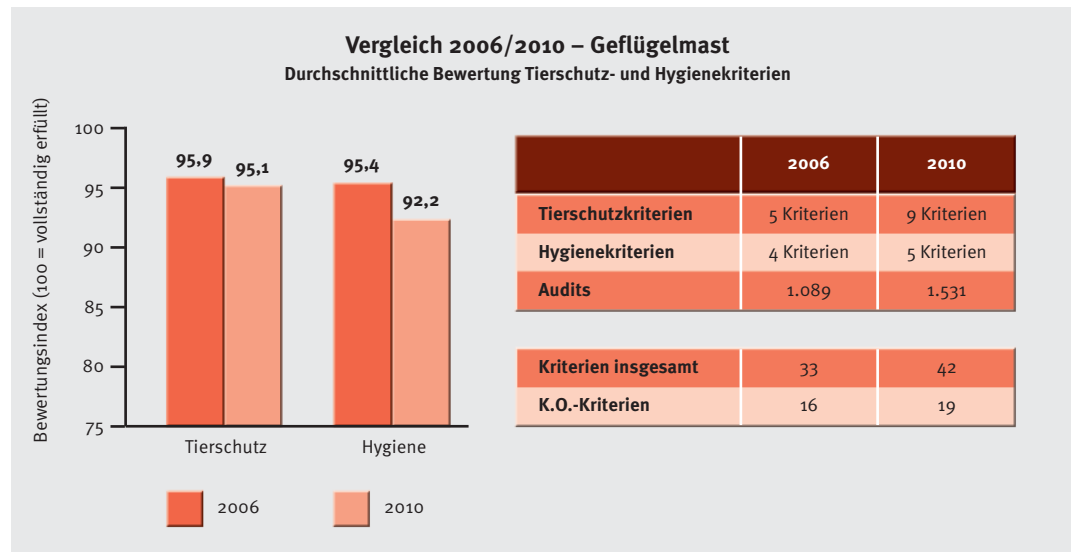


Erfreulich: Mehr Kriterien und trotzdem bessere Ergebnisse in der Schweinehaltung.



Deutliche Verbesserungen der Auditergebnisse zeigen die Rinderhalter innerhalb von fünf Jahren.

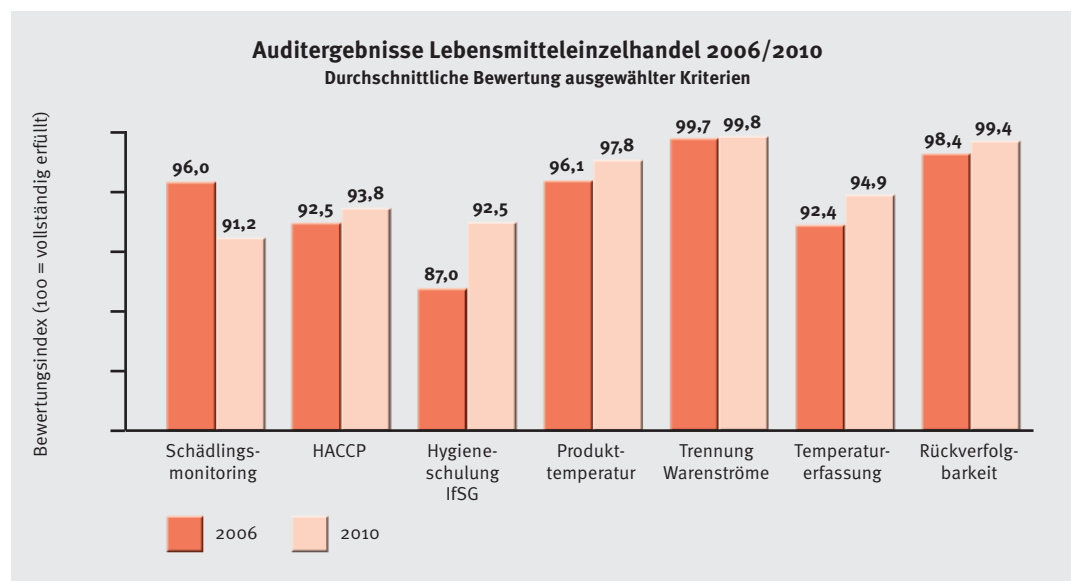
In der Geflügelmast zeigt sich im Rückblick auf 2006, dass hier mit dem Anstieg der Kriterien die Bewertung kritischer wurde.

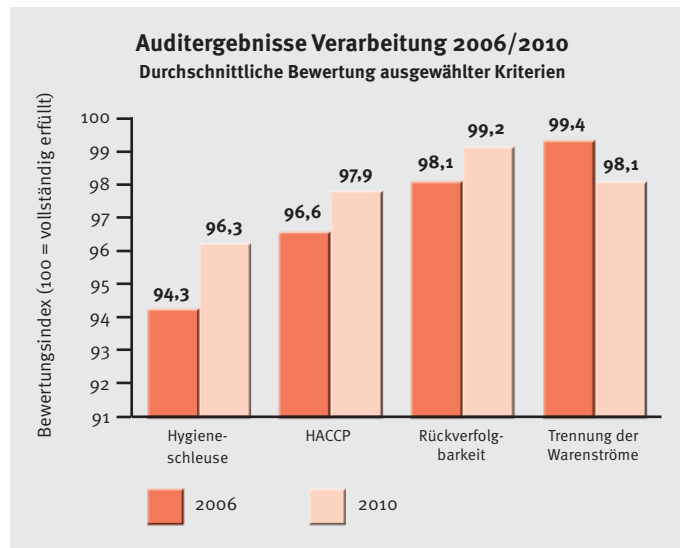


Die Geflügelmastbetriebe verzeichneten großen Zuwachs gerade innerhalb des vergangenen Jahres. Darin liegt eine Begründung, dass die Betriebe gesamt etwas schlechtere Noten in Hygiene und Tierschutz erhalten haben als fünf Jahre zuvor – schließlich müssen sich Systempartner, die erst seit kurzem ihre Qualitätssicherung im QS-System machen, erst mit den Systemanforderungen vertraut machen.

Gleichwohl bewegen sich die Systempartner aller Stufen dabei auf einem guten, weil insgesamt sehr

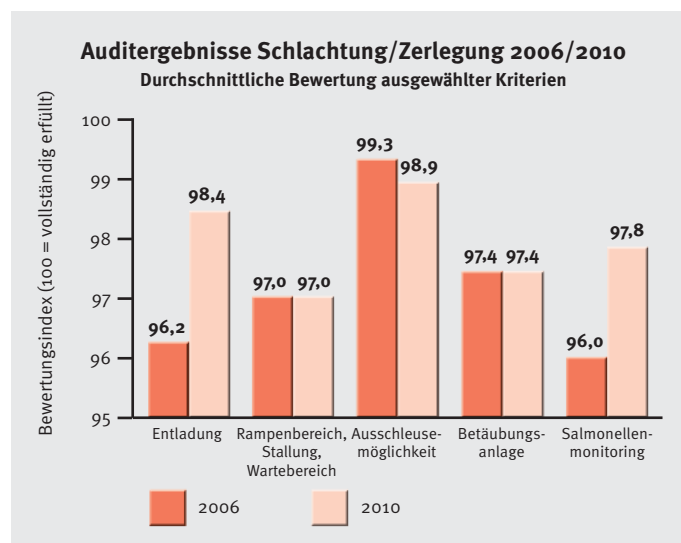
Der Lebensmittelhandel betreibt Qualitätssicherung auf sehr hohem Niveau. Die deutlichste Verbesserung gab es in der Bewertung der Hygieneschulungen.





Auch in der Verarbeitung zeigen sich Verbesserungen in vielen Auditaspekten nach fünf Jahren.

hohen Niveau. In allen Teilen der Systemkette zeigen sich aber durch die Auditanalysen und besonders im Langzeitvergleich nicht nur positive Entwicklungstrends: Auch Schwachstellen lassen sich damit eruieren und bieten die Möglichkeit, die Qualitätssicherung „vom Landwirt bis zur Ladentheke“ kontinuierlich zu verbessern.

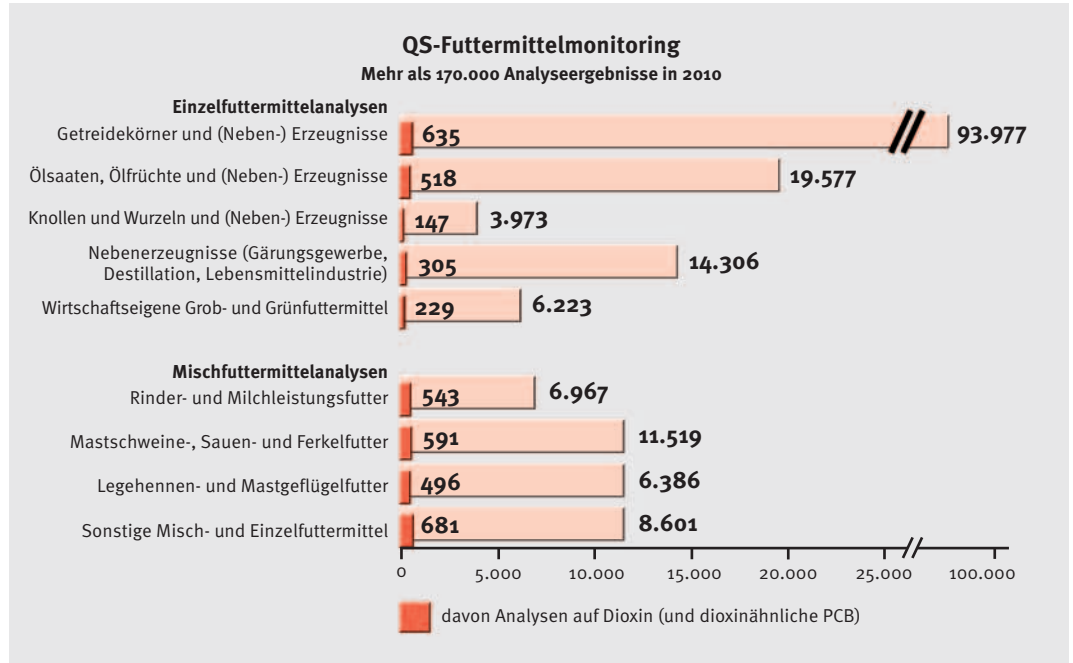


Beim Entladen der Tiere und im Salmonellenmonitoring gibt es die deutlichsten Verbesserungen in der Auditbewertung der Schlachtung und Zerlegung.

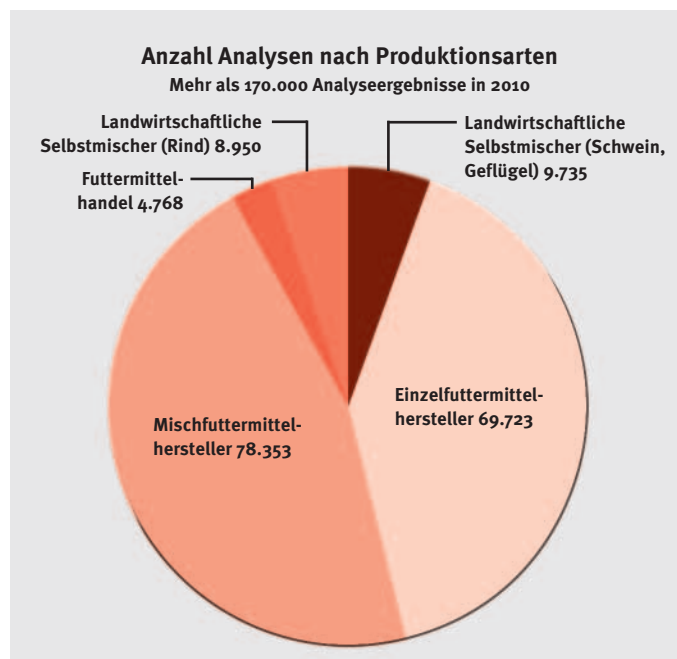
Futtermittelmonitoring

Der überwiegende Teil der Analysen im QS-Futtermittelmonitoring erfolgt für Mischfutter- und Einzelfut-
terhersteller. Ca. elf Prozent der Analysen werden für
landwirtschaftliche Selbstmischer durchgeführt.

Aus 2010 liegen über
170.000 Analyseergebnisse
aus dem Futtermittelmonito-
ring vor – davon insgesamt
4.000 Analysen auf Dioxin.

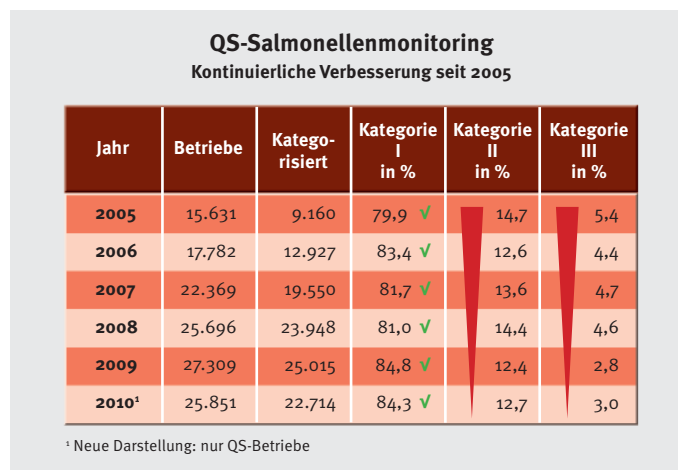


In Rot separat herausgestellt sind die Analysen auf Dioxin, um die Anstrengungen der Eigenkontrolle gerade vor dem aktuellen Hintergrund der Dioxinvor-
kommnisse im Januar 2011 deutlich zu machen.



Salmonellenmonitoring

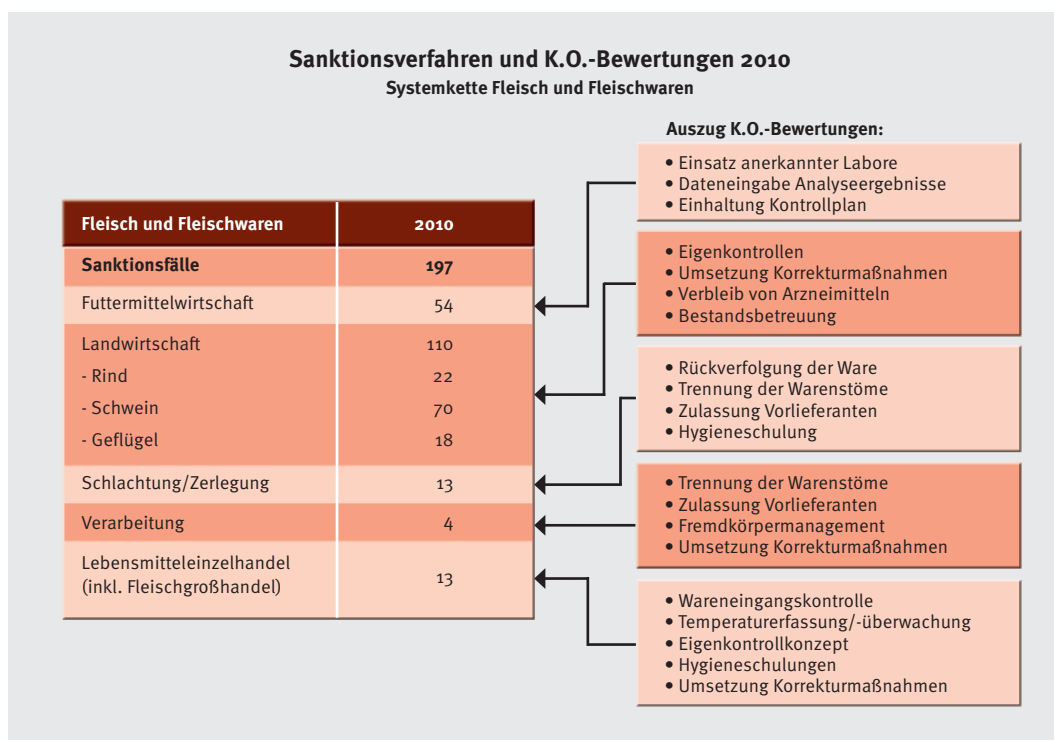
Die Anzahl kategorisierter Betriebe ist in den letzten fünf Jahren um mehr als 60 Prozent gestiegen. Gleichzeitig ist der Anteil der Betriebe mit einem erhöhten oder hohen Salmonellenrisiko kontinuierlich gesunken.



Das Eintragsrisiko bei Salmonellen sinkt deutlich.

Sanktionsverfahren bei Fleisch und Fleischwaren

Im letzten Jahr waren in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren insgesamt 197 Sanktionsverfahren durchzuführen. Auf der Stufe Futtermittelwirtschaft bereitete besonders die Umsetzung des QS-Futtermittelmonitorings Probleme. Stufenübergreifendes Verbesserungspotenzial konnte bei der Umsetzung der Eigenkontrollen und der Trennung von Warenströmen ausgemacht werden.



2010 gab es 197 Sanktionsverfahren bei Fleisch und Fleischwaren.

Zertifizierungsstellen, Auditoren und Labore

427 zugelassene Auditoren waren für das QS-System 2010 vor Ort.

Zertifizierungsstellen und Auditoren im QS-System 2010

Doppelnennungen möglich	Anzahl zugelassener Zertifizierungsstellen ¹	Anzahl zugelassener Auditoren ¹
	42	427
Systemkette Fleisch und Fleischwaren	36	345
Futtermittelwirtschaft		90
Einzelfuttermittelherstellung		23
Landwirtschaft Rind		173
Landwirtschaft Schwein		169
Landwirtschaft Geflügel		63
Schlachtung/Zerlegung		74
Verarbeitung		80
LEH Fleisch		102
Bündler		51
Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln	35	223
Erzeugung		131
QS-GAP		110
Großhandel		81
LEH		64

Für die Durchführung der unabhängigen Kontrollen waren im letzten Jahr 42 von QS zugelassene Zertifizierungsstellen und 427 Auditoren verantwortlich.

Labore benötigen eine QS-Anerkennung um Analysen im Rahmen der QS-Monitoringprogramme durchführen zu können. Derzeit sind 144 Labore aus elf Ländern im QS-System anerkannt, 68 weitere befinden sich im Anerkennungsverfahren.

Mit der wachsenden Internationalisierung von QS nimmt auch die Zahl der ausländischen Labore zu.

Anerkannte Labore

144 Labore aus 11 Ländern im QS-System anerkannt

	Anzahl anerkannter Labore	Anzahl Labore im Anerkennungsverfahren
	144	68
Rückstandsmonitoring	54	48
Deutschland, Belgien, Niederlande, Italien, Spanien, Schweiz, Österreich, Ägypten, Türkei		
Futtermittelmonitoring	57	20
Deutschland, Niederlande, Österreich, Italien, Frankreich		
Salmonellenmonitoring	33	-
Deutschland, Niederlande, Polen		

Zahlen und Fakten aus der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

2010 wurden in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln 8.646 Audits durchgeführt. Ein Großteil der Audits auf der Stufe Erzeugung (5.911) sind QS-GAP Audits. Da es hier nur den Status „bestanden“, bzw. „nicht bestanden“ gibt, ist die Verschärfung der Bewertungskriterien in dieser Stufe kaum sichtbar. Auf den Stufen Groß- und Lebensmitteleinzelhandel hingegen wird deutlich, dass weniger Betriebe mit Status I und dafür mehr mit Status II oder III bewertet wurden.

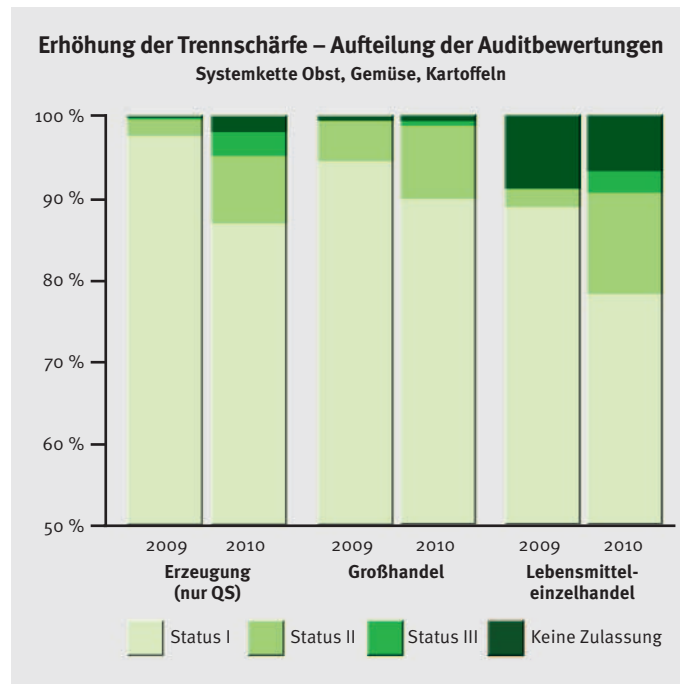
Die Auditergebnisse der Systemkette auf einen Blick. Die Einstufung der Betriebe in Status I bis III legt risikoorientiert die Auditfrequenz fest: Wer Status II und III erhält, wird häufiger auditiert.

Ergebnisse der unabhängigen Auditierung 2009/2010
Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

Stufe	Jahr	Status I (in %)	Status II (in %)	Status III (in %)	(vorerst) Keine Zulassung	Gesamt
Erzeugung	2010	98,3	0,5	0,2	1,0	6.254
	2009	99,1	0,16	0,01	0,73	6.304
Großhandel	2010	88,6	9,8	0,6	1,0	316
	2009	93,8	5,4	-	0,8	240
Lebensmitteleinzelhandel	2010	75,8	13,6	2,9	7,7	2.074
	2009	87,5	2,4	0,1	10,0	2.949

292 Betriebe erreichten aufgrund eines zu hohen Anteils an C- und D-Bewertungen lediglich Status II, obwohl sie mehr als 90 Prozent der möglichen Punkte erreichten und damit im Vorjahr noch mit Status I bewertet worden wären. Weitere 23 Betriebe erhielten trotz einer Punktzahl von 80-90 Prozent (Status II) aufgrund zu vieler C und D Bewertungen nur Status III.

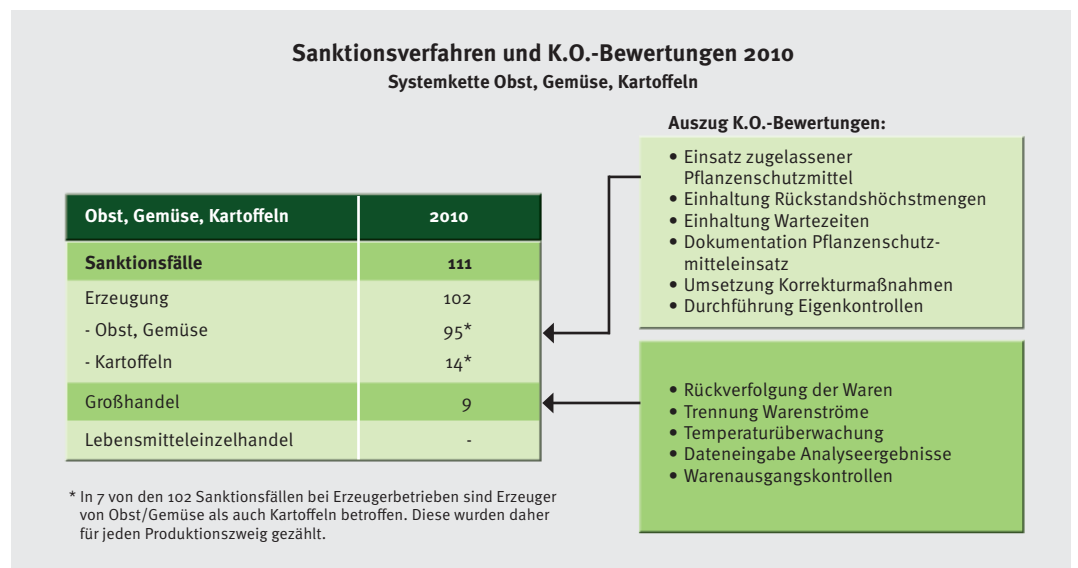
Die Erhöhung der Trennschärfe zwischen den Auditeinstufungen ergibt ein differenzierteres Gesamtbild. In den Audits werden die einzelnen Prüfkriterien mit „A“ bis „D“ bewertet. Ein „A“ wird vergeben, wenn das Kriterium vollständig erfüllt ist.



Sanktionsverfahren bei Obst, Gemüse und Kartoffeln

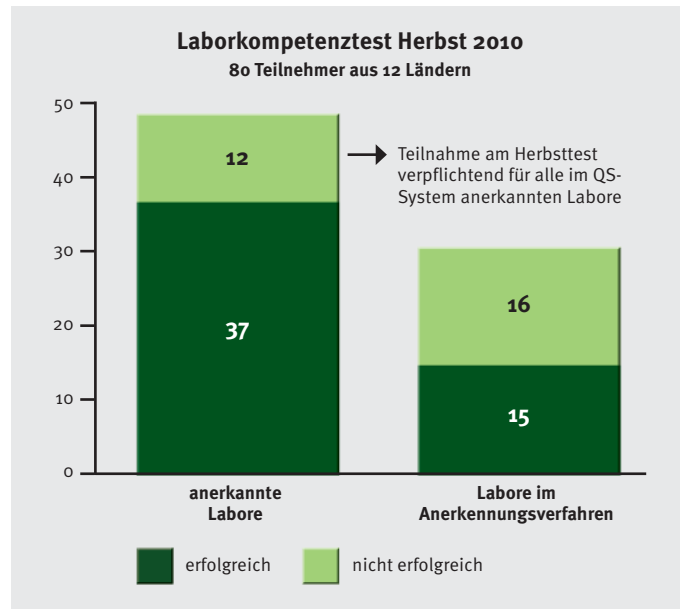
2010 wurden in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 111 Sanktionsverfahren verhandelt. Ein Großteil der Sanktionsfälle betraf die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, die für die Kulturen nicht zugelassen waren. Auf der Stufe Großhandel stellten sich insbesondere die Rückverfolgbarkeit sowie die Trennung der Warenströme als problematisch heraus.

111 Sanktionsverfahren waren 2010 in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln nötig.

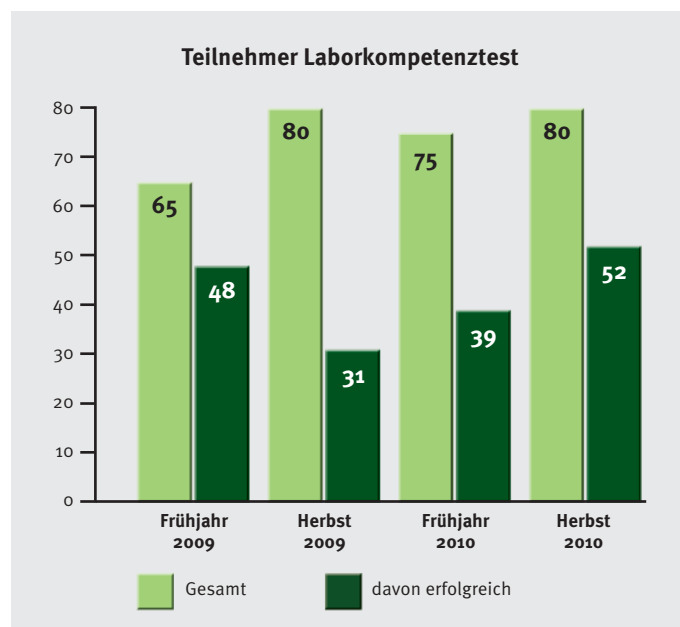


Rückstandsmonitoring: Der Laborkompetenztest

Um die Analysequalität im QS-Rückstandsmonitoring sicherzustellen, müssen von QS anerkannte Labore ihre Leistungsfähigkeit regelmäßig im Rahmen von Laborkompetenztests unter Beweis stellen. Die erfolgreiche Teilnahme ist die Voraussetzung für die Aufrechterhaltung der QS-Anerkennung. In diesem Herbst nahmen insgesamt 80 Labore am Laborkompetenztest teil, davon befanden sich 31 im Anerkennungsverfahren. Waren von ihnen nur knapp 50 Prozent erfolgreich, erreichten die QS-erkannten Labore hingegen mehr als 75 Prozent Erfolgsquote. Daran zeigt sich das hohe Leistungsniveau.



Die anerkannten Labore liegen im Vergleich besser in der Bewertung als Labore, die sich erst um die Anerkennung bemühen.



Eine hohe Messlatte: In manchen Tests schneiden weniger als die Hälfte der Labore erfolgreich ab.

Dreh- und Angelpunkt Datenbank

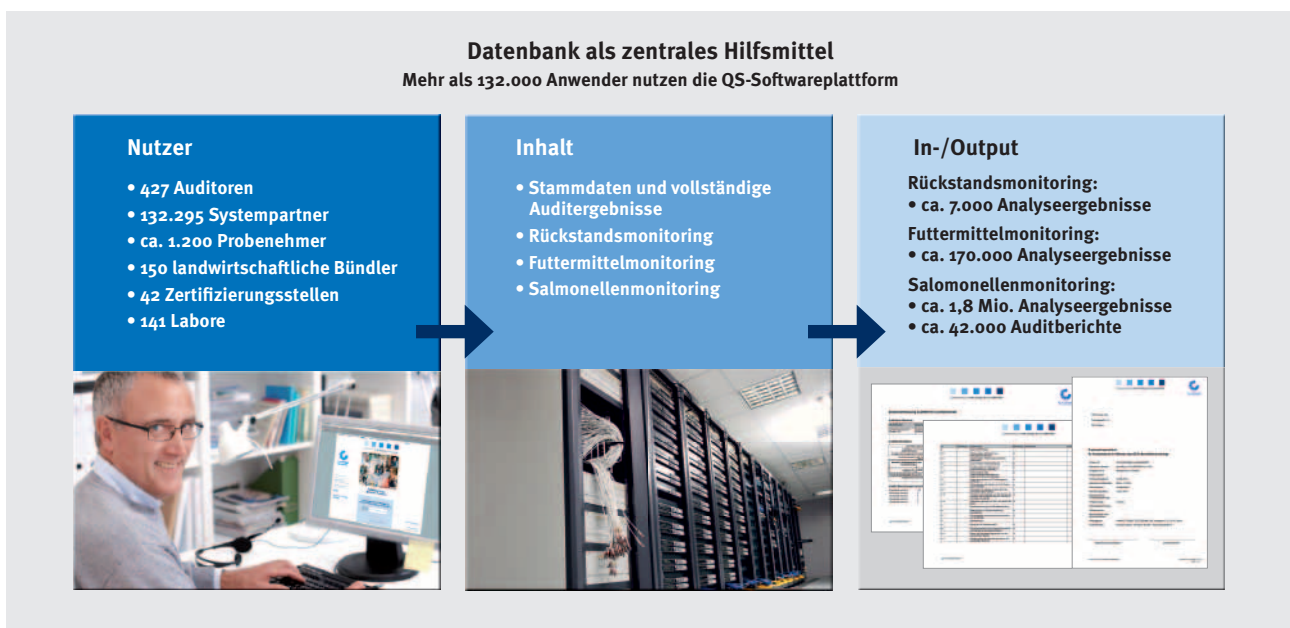
Die umfassende Steuerung des QS-Systems kann nur rund laufen mit einer leistungsfähigen und serviceoptimierten Datenbank. Damit sind die über 130.000 Systempartnerdaten sowie die datenbankgestützten Abfragen und Suchen handhabbar. Ein fachkundiges Team aus Agrar- und IT-Experten betreut bei QS diese Datenbank, die sämtliche Auditergebnisse, Stammdaten der Betriebe sowie Analyseergebnisse der Monitoringprogramme erfasst.

2010 standen zahlreiche Serviceverbesserungen an. Dazu kamen von den Nutzern viele Ideen und Anregungen. Beispielsweise werden Analyseprotokolle und Auditberichte übersichtlicher. Das geschah mit der Anpassung an das neue Design. Außerdem erfolgten umfassende interne Systemoptimierungen, die den Nutzern hauptsächlich in einer Hinsicht auffallen werden: Das System ist verschlankt und nochmals deutlich schneller geworden.

Darüber gaben Bündler und Zertifizierungsstellen-Nutzer sehr positive Rückmeldungen. Die übersichtlicheren Berichte erfreuten insbesondere die Auditoren.

Wie leistungsfähig die Datenbank sein muss, zeigt das Zugriffsvolumen: Neben den Systempartnern nutzen über 400 Auditoren und mehr als 40 Zertifizierungsstellen praktisch täglich die Datenbank, rund 1.200 Probenehmer greifen darauf zu sowie 150 Bündler und über 140 Labore. Eindrucksvoll lassen sich die Dimensionen auch beim Input skizzieren: 2010 kamen rund 42.000 Auditberichte zusammen und eine Fülle von Analysedaten: 7.000 aus dem Rückstandsmonitoring, 170.000 aus dem Futtermittelmonitoring und 1,8 Mio. Analysen aus dem Salmonellenmonitoring.

All diese Daten bilden die Steuerungselemente des QS-Systems und damit die Grundlage für die gesamte Qualitätssicherung in allen Produktions- und Vermarktungsstufen.



Internationale Vereinbarungen

Die Systempartner im QS-System agieren auf internationalen Märkten. Dadurch bekommen sie es mit einer Fülle von verschiedenen Regelungen und Standards zu tun. Grundlage für den grenzüberschreitenden Handel sind transparente und vor allem nachvollziehbare Qualitätsprozesse auf allen Stufen der Wertschöpfungsketten. Damit die Marktbeteiligten sich auf vergleichbare Qualitätsniveaus verlassen können, tauscht sich QS eng mit anderen europäischen Standardgebern aus, um die Systemkriterien zu harmonisieren. Bis heute hat QS mit insgesamt zwölf Standardgebern aus Belgien, Dänemark, Frankreich, Großbritannien, Niederlande und Österreich bilaterale Vereinbarungen unterzeichnet. Mit den Vereinbarungen reduziert sich der Aufwand durch doppelte Qualitätskontrollen für die Marktbeteiligten. Aktuell liefern über 19.000 ausländische

GFSI

QS ist Mitglied im Technical Committee der Global Food Safety Initiative (GFSI). Die Initiative bewertet und vergleicht internationale Qualitätsstandards mit dem Blick auf Kriterien der Lebensmittelsicherheit. Ziel ist es, die weltweite Akzeptanz dieser Kriterien zu steigern.

IFSA

Als Partner in der International Feed Safety Alliance (IFSA) ist QS auch in der Futtermittelwirtschaft auf europäischer Ebene aktiv, seinen Beitrag für den internationalen Standard zu leisten.

ICRT

Seit 2009 ist QS Mitglied im International Committee Road Transport (ICRT). Es hat zum Ziel, den internationalen Futtermitteltransport einfacher und sicherer zu machen.

Systempartner in das QS-System. Neben Qualitätsaspekten und Lebensmittelsicherheit kommen weitere Themen auf die Tagesordnung. Gerade im Umgang mit aktuellen Fragen wie dem Tierschutz ist der grenzüberschreitende Austausch wichtiger denn je.

Internationale Warenverfügbarkeit
Bilaterale Vereinbarungen mit 12 Standardgebern

Stufe	Vertragspartner	System/Standard	Anzahl im QS-System lieferberechtigter Standorte
Futtermittel			
Belgien	Ovocom Bemefa v.z.w.	Ovocom – GMP	80 Futtermittelbetriebe
Niederlande	GMP+ International	FSA GMP+B1	299 Futtermittelbetriebe
Österreich	Agrarmarkt Austria GmbH (AMA)	Pastus+	14 Futtermittelbetriebe
Großbritannien	Agricultural Industries Confederation Ltd. (AIC)	UFAS/ FEMAS	15 Futtermittelbetriebe
Frankreich	Qualimat Transport	Qualimat Transport	8 Transporteure Futter
Ferkel, Mastschweine, Schweinefleisch			
Belgien	Belpork v.z.w.	Certus	2.179 landwirtschaftliche Betriebe 57 Schlacht- und Zerlegebetriebe
	Codiplan v.z.w.	Codiplan Plus	123 Schweinehalter
Dänemark	Danish Agriculture and Food Council (DAFC)	QSG	7.567 landwirtschaftliche Betriebe 15 Schlacht- und Zerlegebetriebe
Niederlande	Centrum voor Bedrijfsdiensten CBD	IKB Varken	726 Schweinehalter 16 Schlacht- und Zerlegebetriebe
	De Groene Belangenbehartiger B.V.	IKB Nederland Varkens	6.936 Schweinehalter
Obst, Gemüse, Kartoffeln			
Belgien	Vegaplan.be	IKKB	1.761 Erzeuger
Länderübergreifend	FoodPLUS GmbH	GlobalG.A.P.	2.691 Erzeuger



Der Infobrief bietet regelmäßig Aktuelles für beide Systemketten.



Anzeigen in den Fachmedien informieren über die Qualitätssicherung mit QS.



Die Unternehmenswebseite und das Verbraucherportal bieten Sachinformation und Hintergründe.

Kommunikation zum QS-Prüfzeichen:

Wer Qualität begreift, greift gezielt zu

Lebensmittelsicherheit wird heute von den Kunden in Deutschland als selbstverständlich vorausgesetzt. Sie erwarten Zuverlässigkeit – egal ob im SB-Regal oder der Bedientheke. Die durchgängige Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke, wie sie durch QS praktiziert wird, leistet hier einen ganz wesentlichen Beitrag.

Zentrale Aufgabe unserer Kommunikationsanstrengungen ist es, über alle Stufen der Erzeugung und Vermarktung hinweg Transparenz in der Qualitätssicherung zu schaffen und das Vertrauen in die Verantwortungskette nachhaltig zu steigern.

Kommunikation mit Systempartnern

Die Kommunikation mit unseren Systempartnern stützt sich auf regelmäßige Publikationen wie Newsletter und Infobriefe. Rundschreiben stellen den Informationsfluss zu aktuellen Themen innerhalb der Kette sicher. Insbesondere in Krisensituationen kommt die branchenübergreifende Kommunikationsrolle von QS zum Tragen: Das gilt in der Kommunikation an die Systempartner und weitere Wirtschaftsbeteiligte ebenso wie in der Vermittlung von Fachthemen an Journalisten, Meinungsbildner und Verbraucher.

Verbraucheransprache und Marketing

Immer mehr Kunden orientieren sich beim Einkauf von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse am QS-Prüfzeichen. Um die Wahrnehmung des Prüfzeichens als Einkaufshilfe noch stärker zu fördern, hat QS 2010 die Informationsplattform **www.qs-prüfsystem.de** geschaffen. Weitere Wege der aktiven Kunden- und Verbraucheransprache beschreitet QS in Kooperation mit den Landfrauen, anderen ernährungsbezogenen Interessengruppen und vor allem den Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel.

Kommunikationsservice für den Lebensmitteleinzelhandel

Der LEH spielt als Bindeglied in der QS-Systemkette und gleichzeitig als Schnittstelle zum Kunden eine besonders wichtige Rolle in der Verbraucheransprache. Auch 2010 hat QS das bestehende Serviceangebot für Marketingmaßnahmen zum QS-Prüfzeichen weiter ausgebaut. Die „ToolBox“ umfasst Maßnahmen für das Mitarbeitertraining, maßgeschneiderte Informationsbroschüren und Flyer. Spezifische Maßnahmen und individuell abgestimmte Konzepte erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Partnern im Lebensmitteleinzelhandel.

Presse und Öffentlichkeitsarbeit

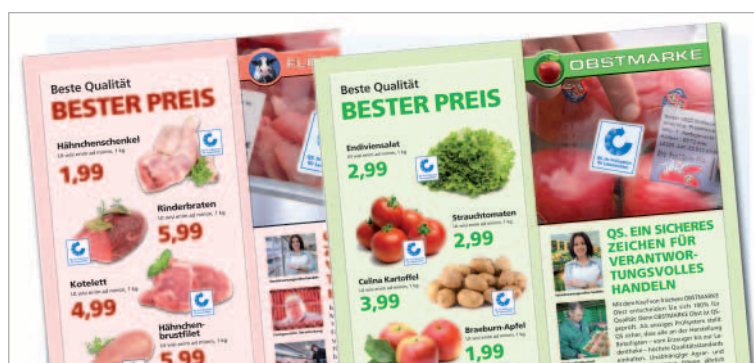
Kontinuierliche Pressearbeit, profunde Fachinformationen, aktive Öffentlichkeitsarbeit sowie breitenwirksames Marketing sind wesentliche Bausteine der QS-Kommunikation.

Aktuelle Informationen rund um das QS-System und zu branchenrelevanten Themen werden aktiv über Pressemeldungen kommuniziert. Über die Website www.q-s.de sind jederzeit alle verfügbaren Pressemitteilungen und viele weitere Informationsmaterialien zugänglich. Ergänzend dazu war QS auch 2010 wieder auf diversen Messen und Branchenveranstaltungen, wie z. B. der Grünen Woche, der Fruit Logistica oder der Intermeat vertreten.

Das Serviceangebot zum QS-Prüfsystem: Der Markenlehrbrief



Er hilft dabei, die Fachkompetenz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Handel durch gezielte Schulungen weiter zu steigern. So verbessert sich die Beratungskompetenz und der aktive Kundendialog am POS wird gefördert. Speziell für Auszubildende im Handel gibt es daher seit kurzem den „Markenlehrbrief“, der kompakt Wissenswertes zum QS-Prüfzeichen vermittelt.



Der Lebensmitteleinzelhandel wirbt in seinen Handzetteln bei den Kunden für Produkte mit dem QS-Prüfzeichen.



Das QS-Prüfzeichen rückt durch Marketing- und Kommunikationsaktivitäten mehr und mehr ins Bewusstsein der Verbraucher.



Durch die Präsenz auf Fachmessen ist QS regelmäßig im direkten Austausch mit Systempartnern und der Fachwelt.

Das Interview zum Dioxingeschehen

„QS hat in der Krise funktioniert“

Originaltext: LAND & Forst, Nr. 15, 14. April 2011
Ralf Stephan, Chefredakteur

Dioxingeschehen Für die QS Qualität und Sicherheit GmbH galt es nach den Dioxinfunden in Futtermitteln zu Jahresanfang eine enorme Bewährungsprobe zu bestehen. Welche Schlussfolgerungen die Verantwortlichen aus dem Krisenverlauf inzwischen zogen, erfragte LAND & Forst beim Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, Dr. Hermann-Josef Nienhoff.

Kann man aus QS-Sicht einen Schlusstrich unter das jüngste Geschehen um Dioxinrückstände im Futter ziehen?

Nienhoff: Das aktive Ereignismanagement, das uns über den Jahreswechsel rund vier Wochen intensiv beschäftigte, ist zwar abgeschlossen. Deshalb ziehen wir aber keinen Schlusstrich. Uns geht es darum, das Geschehen sorgfältig aufzuarbeiten. Der QS-Fachbeirat beschloss schon Ende Januar ergänzende Vorgaben für die Futtermittelwirtschaft. Diese sind überwiegend zum 1. März 2011 in Kraft getreten. Als Beispiel will ich hier nur die vollständige Trennung der Warenströme für Futtermittel und futtermittelfremdes Material sowie den Ausschluss von Recyclingfett nennen. Die aus meiner Sicht wichtigste Konsequenz ist die Verpflichtung zur chargenbezogenen Freigabeuntersuchung für Mischfette und Mischöle. Sie greift ab dem 1. Juli 2011. Im Mai werden die Fachbeiräte weitere Maßnahmen beschließen. Dabei geht es um das Futtermittelmonitoring, die Rückverfolgbarkeit, die Auditierung und eine bessere Koordinierung zwischen Wirtschaft und amtlicher Überwachung. Zur Aufarbeitung gehört auch, dass der QS-Sanktionsbeirat gegen fünf Mischfutterhersteller Sanktionsverfahren eingeleitet und harte, aber notwendige Sanktionen ausgesprochen hat.

Aus der Distanz zurück geschaut: Was ist eigentlich passiert, was Verbraucher hätte gefährden können?

Nienhoff: Die Bewertung von Gesundheitsrisiken aus Lebensmitteln ist Aufgabe des Bundesinstituts für Risikobewertung. Das Institut hat zahlreiche Proben von Fleisch, Eiern, Milchprodukten und Futtermitteln ausgewertet. Die Ende Januar bekannt gegebene Einschätzung lautet, für die Verbraucher bestand keine Gesundheitsgefährdung, selbst wenn jemand über einen längeren Zeitraum Eier oder Schweinefleisch mit den höchsten gemessenen Dioxinwerten verzehrt hätte. Als Qualitätssicherungssystem für Fleisch und Wurst sowie für Obst und Gemüse gehört es ja zu unseren Kernaufgaben, Krisen abzuwehren und die Lebensmittelkette bis hin zum Verbraucher vor Schaden zu bewahren. Nach allem, was wir wissen, sind

von Produkten im Lebensmitteleinzelhandel, die das QS-Prüfzeichen tragen, zu keiner Zeit Gefahren für den Verbraucher ausgegangen, denn es gab keinerlei Grenzwertüberschreitungen bei Dioxin.

Hat sich QS während der Krise bewährt?

Nienhoff: Eindeutig ja. Die Verunreinigung im Tierfutter ist durch die Eigenkontrolle eines QS-Systempartners aufgedeckt worden, nicht etwa durch amtliche Kontrollen. Das zeigt, die Qualitätssicherung wirkt. Wir haben dann mit unseren Daten aus dem Futtermittelmonitoring sehr schnell dazu beigetragen, das Risiko zu bewerten und das Geschehen einzugrenzen. Ohne die Rückverfolgbarkeit im QS-System hätten die Behörden zweifellos deutlich mehr landwirtschaftliche Betriebe vorsorglich gesperrt. Die Sperren wären länger aufrechterhalten worden. Eine wichtige Leistung des QS-Krisenmanagements bestand zudem darin, die Systempartner ständig über die aktuelle Entwicklung zu informieren. Vor allem der Einzelhandel war zeitweilig hochgradig verunsichert. Niedersächsisches Schweinefleisch stand vorübergehend kurz vor der Auslistung. Wir haben das gemeinsam mit den Unternehmen der Fleischwirtschaft verhindern können. Außerdem standen wir den Medien bei zahlreichen Presseanfragen für eine sachliche Information zur Verfügung.

Trotzdem wurden inzwischen eine Reihe Veränderungen vorgenommen. Waren Sie wirklich gut genug aufgestellt?

Nienhoff: Unser Krisenmanagement hat funktioniert. Und das Futtermittelmonitoring hat sich ausgezahlt. Aber kein System ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Das Geschehen hat mögliche Eintragspfade für Schadstoffe in die Lebensmittelkette aufgedeckt, denen bisher nicht genug Aufmerksamkeit zuteilwurde. Darum haben wir die Leitfäden für die Futtermittelwirtschaft überarbeitet. Die Ereignisse haben außerdem gezeigt, dass die Qualität der Audits noch weiter verbessert werden kann.

Was würden Sie anders machen, wenn heute der 23. Dezember 2010 wäre und Sie über Dioxinfunde informiert würden?

Nienhoff: Die vom Unternehmen Wulfa Mast gemeldete Grenzwertüberschreitung betraf zwei Proben von Legehennenfutter, insgesamt 200 t. Die Auslieferung wurde gestoppt und die Behörden wurden informiert. Da die Eierzeugung nicht Teil des QS-Systems ist, schien die weitere Bearbeitung des Ereignisses zunächst ein Fall für das KAT-System zu sein. Erst nach den Weihnachtstagen meldete die Harles & Jentsch GmbH, die Wulfa Mast beliefert hatte, eine Grenzwertüberschreitung in Futterfett. Daraufhin haben wir Harles & Jentsch am 4. Januar 2011 für das QS-System gesperrt und am Tag darauf ein Sonderaudit eingeleitet. Für die Zukunft lautet die Konsequenz, jede Ereignisfallmeldung so zu behandeln, als ob sie im Kern das QS-System betrifft, auch wenn es zunächst nicht danach aussieht.

Wie konnte es passieren, dass die Panscherei eines QS-geprüften Unternehmens (Harles & Jentzsch) durch die Maschen rutscht?

Nienhoff: Harles & Jentzsch gehörte dem QS-System seit 2003 an. In dieser Zeit wurde das Unternehmen fünf Mal ohne Abweichungen auditiert. Es galt bei uns und seinen Handelspartnern als ordentlicher Betrieb. Die illegale Beimischung von belasteten Fettsäuren in Futterfette fand jedoch bei einem Transportdienstleister von Harles & Jentzsch statt, der Lübbecke Transport & Logistik GmbH in Bösel. Dieses Unternehmen war weder futtermittelrechtlich registriert noch von QS zertifiziert. Lübbecke verfügte über ein Zertifikat von GMP+, ein Standard, der von QS anerkannt wird. Nach unserer Einschätzung hätte die illegale Mischanlage auf dem Lübbecke-Betriebsgelände den Auditoren jedoch auffallen müssen. Wir werden daher die Anforderungen an die Zulassung von Auditoren und Zertifizierungsstellen verschärfen. Allerdings darf eines nicht vergessen werden: Der vorliegende Fall wurde durch bewusst kriminelles Handeln verursacht. Einen hundertprozentigen Schutz vor solchen Machenschaften kann es nicht geben.

Wie schätzen Sie die Zusammenarbeit mit den niedersächsischen Stellen ein? Nach unserem Eindruck haben die zuständigen Landkreisbehörden sehr unterschiedlich und damit wenig abgestimmt reagiert.

Nienhoff: In der Zusammenarbeit mit den Landesbehörden, den Kreisen und Kommunen gibt es zweifellos Verbesserungsbedarf. Das gilt aber nicht nur für Niedersachsen. Das Dioxingeschehen wäre vor allem in den ersten Tagen des Ereignisses deutlich besser einzugrenzen und zu bewältigen gewesen, wenn alle Beteiligten nach einheitlichen Standards und aufeinander abgestimmt agiert hätten. Klar definierte Kommunikations- und Handlungskompetenzen sowie eine engere Verzahnung zwischen den öffentlichen Stellen und privaten Kontrollsystemen sind zentrale Schlussfolgerungen, die aus dem Geschehen gezogen werden müssen.

QS ist im Herbst dieses Jahres zehn Jahre alt und im Fleischbereich nicht mehr wegzudenken. Wären Sie nicht die geborene Instanz, um die Führung in der jetzt viel diskutierten Branchenkommunikation zu übernehmen?

Nienhoff: Der Gedanke liegt auf den ersten Blick nah. Immerhin sitzen bei QS alle Wirtschaftspartner der Wertschöpfungskette Fleisch an einem Tisch. Das wäre zunächst einmal eine gute Grundlage für Gespräche. Bei genauerem Hinsehen passen die Aufgaben Qualitätssicherung und Branchenkommunikation aber nicht unmittelbar zusammen. Eine Organisation kann nicht einerseits unabhängig und nach objektiven Kriterien die Qualitätssicherung in der Kette durchsetzen und andererseits offensiv Öffentlichkeitsarbeit für dieselbe Branche leisten. Das würde unser größtes Kapital, unsere Glaubwürdigkeit, in Frage stellen.

Welche wesentlichen Fortschritte bei der Gewährleistung von Qualität und Sicherheit in der Lebensmittelkette halten Sie der Wirkung von QS zugute?

Nienhoff: Seit der Gründung von QS vor zehn Jahren haben wir ein stufenübergreifendes System der Qualitätssicherung mit mehr als 132.000 Partnern im In- und Ausland aufgebaut. Dieses System hat viel erreicht. Unser Salmonellenmonitoring hat zweifellos einen wesentlichen Anteil am erheblichen Rückgang der Salmonellenbelastung in den deutschen Schweinehaltungen. Die Zahl der beim Robert Koch-Institut gemeldeten Salmonellenerkrankungen wurde seit 2006 halbiert. Im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln trägt das QS-Rückstandsmonitoring zur Einhaltung der Grenzwerte bei. Eine aus meiner Sicht ganz wesentliche Leistung von QS liegt im Verborgenen: Das ist die Vielzahl von Ereignismeldungen, die wir aufgrund der Rückverfolgbarkeit und Datengrundlage im System eingrenzen können, bevor daraus ein medienwirksamer Aufreger wird. So haben wir allein im Januar und Februar dieses Jahres 16 aktuelle Meldungen unschädlich abarbeiten können.

Wo wird, wo soll QS in fünf Jahren stehen?

Nienhoff: In fünf Jahren soll das blaue QS-Prüfzeichen noch mehr als heute das zuverlässige Erkennungsmerkmal sein, nach dem der Verbraucher seine Einkaufsentscheidung trifft. Dazu müssen wir weiter an der Stabilität, Glaubwürdigkeit und Zuverlässigkeit der Qualitätssicherung der Partner im QS-System arbeiten, ganz nach dem Motto „Lebensmittel aus guten Händen“. Außerdem wollen wir unsere Öffentlichkeitsarbeit stärken. Wir sind beim Verbraucher, in der öffentlichen Wahrnehmung, aber speziell auch in der Agrarpresse noch nicht ausreichend präsent. Was die Marktdurchdringung von QS anbelangt, sind wir sehr weit vorangekommen. Beim Rindfleisch besteht allerdings noch Potenzial, und das Interesse der verarbeitenden Unternehmen an einer höheren QS-Präsenz ist groß. Ein weiteres Vorhaben für die nächsten fünf Jahre wird sein, noch internationaler zu werden.





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestr. 1-3

53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068 - 0

Telefax: + 49 (0) 228 35068 - 10

E-Mail: info@q-s.de

Internet: www.q-s.de



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**