

Pressemitteilung

Befunddatenerfassung Rind: Im QS-System nahezu vollständig erfasst

- Schlachtbetriebe schließen letzte Datenlücken
- Seit Januar ist die Befunddatenerfassung auditrelevant
- Schlachtbefunde sind zentraler Baustein zur Qualitätssicherung und Tiergesundheit

Bonn, 28.06.2023 – Die Schlachtbetriebe im QS-System übertragen seit Januar 2022 die Schlachtbefunde für die Tiergruppe Rind an die QS-Datenbank. Über 50.000 Rinderhalter im QS-System können seitdem die amtlich erhobenen und von QS ausgewerteten Schlachtbefunde zu den geschlachteten Tieren abrufen und daraus Hinweise über die Tiergesundheit in ihrem Bestand ableiten. Noch fehlen Daten einzelner Schlachtbetriebe, die aber bis Ende Juni nachgemeldet werden sollen. Die Befunddatenerfassung für Rinder ist für die Schlachtunternehmen im QS-System verpflichtend und muss im Audit auf dem Schlachtbetrieb nachgewiesen werden.

„Schlachtbefunddaten erfassen, auswerten und für die Tierhalter aufbereiten ist im QS-System ein zentraler Baustein zur Qualitätssicherung und Tiergesundheit“, erläutert Thomas May, Bereichsleiter Fleischwirtschaft bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) die Bedeutung der Befunderfassung. „Deshalb ist es für uns auch so wichtig, dass wirklich alle Schlachtbetriebe ihre Daten vollständig einpflegen und die Tierhalter regelmäßig ihre Befunde in der QS-Datenbank einsehen können.“

„Nur eine valide Datenbasis ermöglicht es den Tierhaltern, die Tiergesundheit im eigenen Betrieb zu bewerten und - sofern nötig - mit gezielten Maßnahmen auch zu optimieren“, erklärt Katrin Spemann, Bereichsleiterin Tierhaltung und Futtermittel bei QS.

Die QS baut mit diesen Auswertungen ihr Serviceangebot für Tierhalter regelmäßig weiter aus. Mittlerweile erfasst QS sämtliche Schlachtbefunddaten aller im QS-System abgedeckten Tierarten – hierzu zählen etwa Schweine, Hähnchen, Puten und Rinder. Bei Rind werden die Daten getrennt für Jungbullen, Schlachtkühe, Färsen sowie Mastkälber erfasst. Entsprechend erfolgt zukünftig auch die Auswertung für diese Tierkategorien separat. Dadurch können die Daten praxisgerecht mit anderen Betrieben der gleichen Tierkategorie verglichen werden. Voraussetzung für eine aussagekräftige Auswertung dieser Daten ist, dass die Erfassung für jeden landwirtschaftlichen Betrieb auf Einzeltiere bezogen ist. Erfasst werden Befunde zu: Verschmutzungsgrad, Organesundheit, Unversehrtheit, Teilschäden Schlachtkörper, Atemwegsgesundheit, Gelenkgesundheit/Knochen, Tauglichkeit des Tieres sowie Trächtigkeit.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de



QS Qualität und Sicherheit GmbH
Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.