

# qualitas

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTSSICHERUNG



## Weniger Antibiotika

Seit Beginn des Monitorings ist der Einsatz deutlich gesunken

## Mehr Biodiversität

Betriebe aus dem Obst- und Gartenbau können viel erreichen

## Viel Einfluss

Die Landwirtschaft ist entscheidend für das Gelingen des EU-Green-Deals



# WISSEN SICHERT QUALITÄT

## QS-Akademie – das Wissensportal rund um frische Lebensmittel

Die **QS-Akademie** macht Sie und Ihre MitarbeiterInnen fit für die zentralen Themen der Lebensmittelbranche. Unser Fokus liegt auf der **Qualitätssicherung** und der **Sicherheit frischer Lebensmittel** sowie auf den aktuellen Themen unserer Branche.

Die QS-Akademie unterstützt Ihre MitarbeiterInnen bei den täglich wachsenden Herausforderungen und bringt diese mit **praxisnahen Workshops, Schulungen und E-Learning-Modulen** schnell auf den neuesten Stand. Nutzen Sie jetzt unser **360-Grad-Wissensportal** und bilden Sie sich und Ihre MitarbeiterInnen optimal weiter, denn: **Wissen sichert Qualität.**

Die QS-Akademie ist Teil der QS Qualität und Sicherheit GmbH, dem führenden Standardgeber für sichere frische Lebensmittel in Deutschland.



**DAS WISSENSPORTAL RUND  
UM FRISCHE LEBENSMITTEL**

q-s-akademie.de



**QS  
AKADEMIE**

WISSEN SICHERT QUALITÄT



## **Liebe Leserinnen, liebe Leser,**

für die Prozesssicherheit über die gesamte Lebensmittelkette hinweg zu sorgen, das ist und bleibt die wesentliche Aufgabe der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Das QS-Prüfsystem hat mein Vorgänger Dr. Hermann-Josef Nienhoff mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von QS zu einer enormen Tiefe entwickelt. Wir werden auch in Zukunft hart daran arbeiten, das System weiterzuentwickeln und dabei unsere Systempartner auf allen Stufen mit unserer fachlichen Arbeit zu überzeugen.

Aufgrund der Entwicklungen in der Branche und aufgrund der vielfältigen gesellschaftlichen Debatten rund um die Erzeugung von Lebensmitteln stellen wir uns immer wieder neuen Aufgaben: So ist beispielsweise in der Fleischwirtschaft das Thema „Tiergesundheitsdatenbank“ intensiv diskutiert und gefordert. Wir arbeiten mit Hochdruck daran und möchten aus den daraus gewonnenen Erkenntnissen einen Mehrwert für unsere Systempartner auf allen Stufen schaffen. Der Blick auf die aktuellen Monitoring-Programme von QS stimmt uns zuversichtlich, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Auch im Bereich Futtermittel arbeiten wir an Weiterentwicklungen des Systems. So beschäftigen wir uns hier unter anderem mit Fragestellungen der Herkunft oder auch der Nachhaltigkeit bei der Produktion.

Das Thema Nachhaltigkeit treibt uns auch im Hinblick auf Obst, Gemüse und Kartoffeln um. Neben anderen Themen beschäftigt uns hier die Frage, welche Nachhaltigkeitsaspekte in der Erzeugung relevant sind und wie wir unsere Systempartner bei einer nachhaltigeren Erzeugung unterstützen können.

Und natürlich geht auch am QS-System die Bundestagswahl und damit die Relevanz von politischen Entscheidungen nicht vorbei. In dieser Ausgabe zeigt die EU-Parlamentarierin Marlene Mortler (CSU), die auch Mitglied unseres Kuratoriums ist, in der Rubrik „Weitblick“: Der Landwirtschaft kommt eine entscheidende Rolle dabei zu, wenn es darum geht, den Green Deal der EU zu einem Erfolg zu führen. Nachhaltigkeit selbst und der Umgang der deutschen und europäischen Politik mit diesem Thema werden die Unternehmen der Wertschöpfungskette sicherlich weiter herausfordern. Wir werden unseren Anteil leisten, um unsere Systempartner auf diesem Weg zu unterstützen.

**In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!**

Ihr

**Dr. Alexander Hinrichs**

Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH

# INHALT



## IMPRESSUM

### **qualitas**

Das Magazin der  
Qualitätssicherung  
SOMMER\_2021

#### **Herausgeber:**

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Alexander Hinrichs  
Schedestraße 1-3  
53113 Bonn  
www.q-s.de

#### **Redaktion:**

Nicole Ritter-Lüthy  
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

#### **Art Direction:**

SEQUOIA MEDIA GmbH  
www.sequoia-media.com

#### **Verlag:**

LPV GmbH  
Hülsebrockstraße 2-8  
48165 Münster

#### **Druck:**

Color Druck Solutions GmbH  
Gutenbergstraße 4  
69181 Leimen

## QS-EINBLICK

### **06 // Kompakt**

Preis für partnerschaftliches Handeln;  
Meilensteine des QS-Systems;  
QS-Wissenschaftsfonds; Spotaudits

### **08 // Fokus auf Sicherheit**

Der neue QS-Geschäftsführer  
Dr. Alexander Hinrichs über Aufgaben,  
Stärken und Perspektiven des Systems

### **10 // Immer weiter lernen**

Die Coronapandemie stellte die  
QS-Akademie im Jahr ihrer Gründung  
vor viele Herausforderungen

### **32 // Weitblick**

EU-Parlamentarierin Marlene Mortler  
über die Rolle der Landwirtschaft für  
Klimawandel und Umweltschutz

### **34 // Rückblick**

Award der Deutschen Fachpresse;  
Remote-Kontrollen in Deutschland  
und weltweit



**TIERHALTUNG,  
FLEISCH UND FLEISCHWAREN**

- 12 // Kompakt**  
Auditindices Rind und Geflügel;  
Tiergesundheitsdatenbank; ITW  
weitet Siegel aus; Ackerbauliste
- 14 // Massiver Zuwachs**  
Geschäftsführer Robert Römer  
über die weitere Entwicklung der  
Initiative Tierwohl (ITW)
- 15 // Es geht um die Wurst**  
Damit sich Listerien nicht ungehindert  
ausbreiten, sind die Hygiene-  
anforderungen besonders hoch
- 16 // Weniger Antibiotika**  
Seit Beginn des Antibiotika-  
monitorings ist ihr Einsatz in der  
Tierhaltung stark gesunken
- 18 // Zahlen und Fakten**  
Am QS-System teilnehmende  
Betriebe und Standardgeber  
im Ausland



**FUTTERMITTEL**

- 20// Kompakt**  
Aflatoxin-Grenzwerte überschritten;  
Brüssel diskutiert Grenzwerte für  
Mykotoxine; Hemmstofftest abgelöst
- 22 // Kontrollierte Wege**  
Seit fast 20 Jahren prüft QS  
alle Stufen im Herstellungsprozess  
der Futtermittelwirtschaft
- 24 // Zahlen und Fakten**  
Am QS-System teilnehmende  
Betriebe und Standardgeber  
im Ausland



**OBST,  
GEMÜSE UND KARTOFFELN**

- 26 // Kompakt**  
Infoposter zur Hygiene;  
QS-Akademie; kombinierte Audits;  
Nachhaltigkeit
- 28 // Blumen und Bienen**  
Biodiversität wird immer  
wichtiger. Was Betriebe für die  
Umwelt tun können
- 30// Zahlen und Fakten**  
Am QS-System teilnehmende  
Betriebe und Standardgeber  
im Ausland

# KOMPAKT

## CHECK-UP !

Den „Preis für partnerschaftliches Handeln“ haben der Lebensmittelverband Deutschland e. V., die Stiftung LV Münster und QS im Jahr 2020 erstmals ausgeschrieben. Der Ehrenpräsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes, Franz-Josef Möllers, stellt das Preisgeld in Höhe von 25.000 Euro bereit.



## Angesagt: partnerschaftliches Handeln

Mit mehr als 20 Bewerbungen stößt der „Preis für partnerschaftliches Handeln“ auf große Resonanz in der Branche. „Das Interesse an diesem Preis und die zahlreichen Bewerbungen bestätigen unseren Eindruck, dass der Zusammenhalt in der Wertschöpfungskette besser ist als sein Ruf“, ordnet Mitinitiator Josef

Sanktjohanser, Präsident des Handelsverbands Deutschland, die aktuelle Lage ein. „Natürlich gab es zuletzt viele Diskussionen zwischen Landwirten, Verarbeitern und Händlern, dennoch gibt es zahlreiche Beispiele, bei denen innerhalb

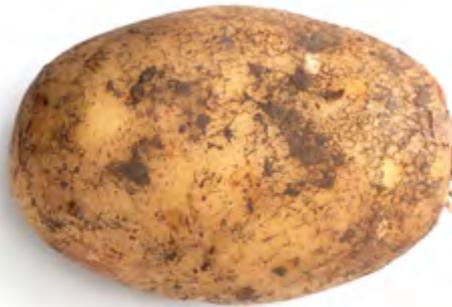
der Wertschöpfungskette auf Augenhöhe, mit Augenmaß und partnerschaftlich zusammengearbeitet wird – im Sinne aller Beteiligten.“ Franz-Josef Möllers, Initiator des Branchenpreises, umreißt die Ausrichtung: „Wir sind davon überzeugt, dass die Branche permanent an einem besseren Miteinander arbeitet. Deshalb zeichnen wir beispielgebende Projekte aus, bei denen die Partner besonders vertrauensvoll und verlässlich am gemeinsamen wirtschaftlichen Erfolg arbeiten.“ Besonders auszeichnungswürdige Projekte punkten mit starken Akzenten bei Umwelt- und Klimaschutz, Tierwohl, Regionalität und Arbeitsbedingungen.

[www.stiftung-lv-muenster.de/projekte/fairnesspreis/](http://www.stiftung-lv-muenster.de/projekte/fairnesspreis/)



# 20

Zuverlässigkeit zählt.  
20 Jahre QS.



## 20 Jahre QS: Meinungen und Meilensteine

Gemeinsam mit den Systempartnern und der Branche hat QS seit 2001 viel erreicht und Maßstäbe in der Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln und beim Thema Lebensmittelsicherheit gesetzt. Grund genug, das 20-jährige Jubiläum auch online zu feiern. Die Jubiläumsseite beleuchtet mit spannenden Interviews und Hintergrundberichten, vor welchen zukünftigen Herausforderungen das QS-System steht, und dokumentiert die wichtigsten Meilensteine der QS-Historie.

Daneben kommen langjährige Wegbegleiter und führende Köpfe der Branche zu Wort und erläutern in kurzen Video-Statements, welcher Mehrwert sich für die Wertschöpfungskette durch die Einführung des QS-Prüfsystems ergeben hat. [www.q-s.de/20-jahre-qs](http://www.q-s.de/20-jahre-qs)

## Wissenschaftsfonds: Forschung finanzieren

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln fördert in diesem Jahr drei Projekte mit rund 84.000 Euro. Forscher der Technischen Universität München gehen der Frage nach, wie steigende Temperaturen den Befallsverlauf der Alternaria-Dürrfleckenkrankheit und die Immunantwort der Kartoffelpflanze verändern. An der Universität Hohenheim geht es um biointelligente Pflanzenschutzmittel als nachhaltige Alternative zu chemischen Verfahren. Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf erhält eine Co-Finanzierung für die weitere Erforschung von NIR-Food-Scannern zur Bestimmung und Optimierung relevanter Qualitätsparameter. Der Wissenschaftsfonds Fleisch und Fleischwaren nimmt noch bis Mitte September Anträge entgegen. [www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds](http://www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds)

## Spotaudits: Indices für risikoorientierte Auswahl

Die Anzahl unangekündigter Spotaudits im QS-System nimmt im Jahr 2021 weiter zu. Die Prüfsystematik für die rinder- und schweinehaltenden Betriebe sieht neben unangekündigten Systemaudits auch 10 Prozent mehr Spotaudits vor. Die Zertifizierungsstellen sind angehalten, die im Rahmen der Spotaudits zu kontrollierenden Betriebe nicht nur zufällig, sondern in erster Linie risikoorientiert auszuwählen. Hierfür können sie ab sofort auf die Indices zur Tierhaltung (THI) und zur Biosicherheit (BSI) in der QS-Datenbank zurückgreifen. Die Indices ergeben sich aus 8 beziehungsweise 10 Prüfkriterien des letzten Audits. Grundlage der Tiergesundheitsindices sind die Ergebnisse der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

# „Der Fokus liegt auf Sicherheit“

Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind wichtige Lebensmittelthemen, die die Gesellschaft zunehmend umtreiben. Doch die Basis dafür liefert eine verlässliche Qualitätssicherung. Das soll so bleiben, sagt der neue QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs.



## DR. ALEXANDER HINRICHS

... ist seit 1. Mai 2021 Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Der 46-Jährige folgt auf Dr. Hermann-Josef Nienhoff, der nach mehr als 18 Jahren als Geschäftsführer einen breit aufgestellten Standardgeber übergeben hat. Hinrichs ist seit Gründung der Initiative Tierwohl (ITW) im Jahr 2015 deren Geschäftsführer und hat diese erfolgreich im Markt etabliert. Er wird auch künftig einer von zwei ITW-Geschäftsführern sein. Für den promovierten Agrarökonom ist QS kein Neuland. Bereits 9 Jahre lang war er in verschiedenen Funktionen bei QS tätig, zuletzt als Leiter des Controllings.

### > Herr Dr. Hinrichs, Sie kehren nach sechs Jahren zu QS zurück. Wie schauen Sie heute auf das System, vielleicht etwas aus der Distanz?

So groß war die Distanz ja nicht. Ich habe QS nie aus dem Blick verloren und wir haben weiterhin sehr eng miteinander gearbeitet. QS war und ist ein tolles Unternehmen mit großartigen Kolleginnen und Kollegen. Daran hat sich nichts geändert. Was auch damals wie heute schon der Fall war und ist: QS ist hinsichtlich der Qualitätssicherung Maßstab bei frischen Lebensmitteln in Deutschland. Ohne ein Prüfsystem wie QS hätten wir eine ganz andere Situation. Gerade bei so sensiblen und anspruchsvollen Lebensmitteln wie Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Zudem stehen diese Lebensmittel im Fokus vieler gesellschaftlicher Debatten. Dass es hinsichtlich der Qualitätssicherung in den letzten 20 Jahren sehr viel ruhiger geworden ist, ist ein ganz großer Erfolg des QS-Systems.

### Wie wichtig ist es, dass sich die Akteure immer wieder neu für Lebensmittelsicherheit engagieren?

Es ist schön, dass die Lebensmittelsicherheit inzwischen in Deutschland als selbstverständlich wahrgenommen wird. Aber alles, was vermeintlich selbstverständlich ist, erfordert einen hohen Anspruch an sich selbst. Das weiß jeder, der Lebensmittel erzeugt, zur Genüge. Auch wir als QS-System müssen uns immer wieder prüfen und versuchen, noch ein Stückchen besser zu werden. Das gelingt nur im engen Austausch mit unseren Partnern, mit den Qualitätssicherern aus der Branche, Wissenschaftlern, Tierärzten und weiteren Experten. Natürlich gehört auch dazu, dass jeder Partner im QS-System einen praktischen Mehrwert auch der Leistung des QS-Systems hat und wir auch gegenüber der Öffentlichkeit darstellen, was hinsichtlich der Qualitätssicherung geleistet wird.

„ Ohne die Lebensmittelsicherheit hätten wir in der Gesellschaft ganz andere Themen und könnten uns nicht über Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Regionalität unterhalten.“

### **Welche Erkenntnisse erachten Sie aus der Zeit bei der ITW für QS für besonders wertvoll?**

Da gibt es einige. Um ein Beispiel zu nennen: Eine Stärke von QS und ITW ist der Ansatz, viele Marktbeteiligte einzubinden. Ein System ist umso besser und wirkungsvoller, wenn es große Teile der Branche integriert. Eine andere Erfahrung, die ich aus meiner ITW-Zeit mitnehme, ist, dass es manchmal notwendig ist, einen steinigten Weg zu gehen und um gangbare Lösungen für die Marktbeteiligten zu ringen. Wenn das gelingt, ist es meistens mit großen Fortschritten für das System und damit alle Partner verbunden. Es bringt keinem etwas, wenn sich einzelne Marktbeteiligte oder Programmteilnehmer übervorteilt sehen. Es muss für jeden einen Mehrwert haben, am QS-System teilzunehmen – auch wenn dieser manchmal nicht unmittelbar monetär ist.

Ein weiterer Punkt, den ich in Richtung QS mitnehme: Es braucht Geduld und Ausdauer, die Themen voranzubringen. Gerade wenn es Themen sind, die kritisch diskutiert werden. Wo es auch mal Gegenwind gibt. Das gehört dazu, und man braucht Ausdauer, wenn man davon überzeugt ist, dass man den richtigen Weg geht. Dafür muss man dann auch in der Öffentlichkeit geradestehen. Diese Erfahrungen haben wir mit der ITW in den letzten sechs Jahren zur Genüge gesammelt.

### **Rücken mit Ihrer Doppelfunktion nun die Systeme näher zusammen?**

Nein. Das ist nicht meine Intention. Es gab bereits in der Vergangenheit eine enge Zusammenarbeit, aber der Fokus beider Systeme ist verschieden. Bei QS liegt er ganz klar und präzise auf der Lebensmittelsicherheit, und das stufenübergreifend. Ohne die Lebensmittelsicherheit hätten wir in der Gesellschaft ganz andere Themen und könnten uns nicht über Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Regionalität unterhalten. Natürlich können wir prüfen, einzelne Themen modular im QS-System abzubilden – sofern in der Branche eine Notwendigkeit gesehen wird. Aber das Thema Tierwohl ist bei der ITW sehr gut aufgehoben.

### **Was ist Ihnen bei QS besonders wichtig, wo wollen Sie Schwerpunkte setzen?**

Ich habe den Eindruck, dass wir gut daran tun, QS etwas zu entideologisieren. Auch in den letzten Wochen bin ich hin und wieder mit Hinweisen konfrontiert worden, dass QS in einigen Aspekten „nicht viel mehr als der gesetzliche Standard“ sei. Wer das so betrachtet, der hat den Sinn und Zweck von QS nicht verstanden. QS geht es in erster Linie nicht darum, irgendwelche Extraschleifchen oberhalb des gesetzlichen Standards zu binden. QS geht es darum, die Dinge zu definieren und zu überprüfen, die für die Produkt- und Prozesssicherheit grundlegend sind. Und hier sind wir sehr gut aufgestellt. Das werden wir etwas pointierter darstellen.

Darüber hinaus möchte ich vier spezifische Punkte nennen, die für QS relevant sein werden. Ein erster Punkt ist der Ausbau der Monitoring-Programme. Hier geht es darum, diese inhaltlich weiterzuentwickeln, aber auch die daraus gewonnenen Erkenntnisse unseren jeweiligen Systempartnern noch gezielter zu ihren individuellen Nutzen zur Verfügung zu stellen. Ein zweites, noch junges Thema ist die QS-Akademie. Diese ist letztes Jahr erfolgreich gestartet. Die bislang angebotenen Veranstaltungen werden stark nachgefragt, und wir wollen das Angebot ausbauen. Der dritte Punkt betrifft das Thema Nachhaltigkeit, zum Beispiel bei Obst und Gemüse und bei Futtermitteln. Nachhaltigkeit muss, wie auch Qualitätssicherung, über die einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette hinaus geleistet werden. QS stellt hier die ideale Plattform dar.

Das vierte Thema ist das generelle Datenmanagement. Wie gehen wir zukünftig besser mit den Daten um, wie optimieren wir die Prozesse, wie machen wir die Digitalisierung anwenderfreundlicher? Wir müssen mit der Zeit gehen und hinterfragen, ob wir unseren Landwirten und unseren Auditoren weitere digitale Lösungen anbieten können, die das Leben etwas einfacher machen.

Und das Schöne ist: Darüber hinaus gibt es noch viele, viele weitere spannende Themen im QS-System.

# Immer weiter lernen

Als im Mai 2020 die QS-Akademie startete, waren die äußeren Umstände alles andere als planbar. Dennoch gab es eine Vielzahl von Veranstaltungen, die Resonanz war hervorragend, und die Ideen gehen den Akademie-Verantwortlichen nicht aus.



> Vor gut einem Jahr startete die QS-Akademie – zu einem Zeitpunkt, der ungünstiger kaum hätte sein können. Präsenzveranstaltungen waren aufgrund der Coronapandemie nicht möglich, wann sich dies ändern würde, wusste niemand. Letztendlich hat das der Akademie aber einen immensen Schub verliehen, berichtet Sabrina Melis, bei QS Bereichsleiterin und verantwortlich für die QS-Akademie. „Die ursprüngliche Idee, mit Präsenzseminaren zu beginnen und das Online-Angebot langsam aufzubauen, war obsolet, und wir waren gezwungen, schnell umzusteuern.“ Das Ergebnis kann sich sehen lassen: 35 Online-Schulungen für Auditoren

und Zertifizierungsstellen mit mehr als 600 Teilnehmenden, 28 fachspezifische Veranstaltungen mit 1.350 Teilnehmenden, zudem eine Reihe von Workshops zu Public Private Partnership für die amtliche Seite, so die Bilanz von 12 Monaten QS-Akademie.

## Formate für alle Systempartner

Waren die Referentinnen und Referenten zunächst etwas zögerlich, was den Einsatz digitaler Technik bei den Veranstaltungen anging, so gewöhnten sie sich schnell daran, das Arbeiten mit Kamera, Onlinepräsentationen und digitalen Räumen optimal für ihre Themen zu nutzen. „Bei Workshops mit aktiver

„ Es hat sich ausgezahlt, dass QS auch vor der Pandemie schon sehr gut vernetzt war.“

Sabrina Melis, Bereichsleiterin QS-Akademie



**Digital präsent:** Mit Laptops und Webcams entstand für die QS-Akademie ein kleines Online-Studio.

Gruppenarbeit haben wir die Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer bewusst begrenzt“, sagt Sabrina Melis. „Bei anderen Veranstaltungen, etwa einem Vortrag zu Tierschutzvorgaben, haben wir digital viel mehr Personen erreicht, als das in einem analogen Format möglich gewesen wäre.“ Und auch einige knifflige Themen haben die Verantwortlichen der QS-Akademie elegant geknackt: Wie beispielsweise führt man eine Probenahmeschulung durch, bei der die Teilnehmenden normalerweise gemeinsam durch einen Betrieb gehen? Wie demonstriert man die sichere Anwendung von Pflanzenschutzmitteln vor einer Studiokamera? Fazit: Es

geht. „Und wir hatten viel Spaß damit, bestimmte Situationen in unserem Studio in der Geschäftsstelle in Bonn realitätsgetreu nachzustellen“, berichtet Melis.

Die Rückmeldungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer bestätigen den Erfolg – die Reaktionen sind durchweg positiv, sagt Melis, auch wenn sich alle darauf freuen, wieder einmal zu einem Seminar vor Ort zusammenzutreffen.

„Das Netzwerken und den fachlichen Austausch beim Kaffee kann man eben nur schwer ersetzen.“ Was Melis nicht davon abhält, auch digital immer neue Formate zu ersinnen. „Wir beschäftigen uns derzeit damit, für welche Zielgruppen wir E-Learning-Formate anbieten können“,

berichtet sie. Auszubildende im Lebensmittelhandel seien da eine Zielgruppe mit Potenzial, ebenso Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die aus dem Ausland kommen, nur für eine begrenzte Zeit in einem Betrieb arbeiten, aber in bestimmten Bereichen wie etwa Hygiene verpflichtend geschult werden müssen.

Insgesamt, findet Melis, sei es bei allen unerwarteten Hürden gelungen, eine Plattform mit Angeboten für alle Bereiche zu schaffen, und damit einen hohen Mehrwert für das QS-System: „Es hat sich ausgezahlt, dass QS auch vor der Pandemie schon sehr gut vernetzt war.“ <



Informationen: [www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de)

## AKTUELLE TERMINE

**1. Juli 2021**

**Online-Seminar  
Fleischwirtschaft**

Listerien - Umweltmonitoring, Challenge-Test und Meldepflicht

**10. August 2021**

**Online-Workshop  
Futtermittelwirtschaft**

HACCP-Anforderungen richtig umsetzen

**24. August 2021**

**Online-Seminar Tierärzte**

Veterinärrechtliche  
Risikobewertungen

**24./25. August 2021**

**Online-Workshop Auditoren**

Grundlagen des  
Qualitätsmanagements und der  
Auditmethodik

**1./2. September 2021**

**Online-Seminar Obst- und  
Gemüsebranche**

Obst und Gemüse richtig  
kennzeichnen

**September/Oktober 2021**

**Online-Seminare**

**Futtermittelwirtschaft**

Futtermittel richtig kennzeichnen

Auswirkungen von  
unerwünschten Stoffen  
in Futtermitteln auf die  
Tiergesundheit

**Jederzeit**

**E-Learning für**

Schweinehalter und **weitere  
Online-Seminare**

# KOMPAKT

## CHECK-UP !

Tierhaltende Betriebe können mit den von QS bereitgestellten Auditindices für Biosicherheit (BSI) und Tierhaltung (THI) gegenüber den Veterinärämtern ihre Sorgfalt und Risikovorsorge belegen. Voraussetzung hierfür ist eine ausdrückliche schriftliche Einwilligung des jeweiligen Tierhalters an sein Veterinäramt und die Registrierung des Veterinäramtes in der QS-Datenbank.



## Rinder und Geflügel: Auditindices ab 1. Juli 2021

Seit 2019 berechnet QS für schweinehaltende Betriebe die Auditindices für Biosicherheit (BSI) und Tierhaltung (THI) und stellt den Tierhaltern die Ergebnisse in der QS-Datenbank zur Verfügung. Ab dem 1. Juli dieses Jahres werden auch rinder- und geflügelhaltende Betriebe die Möglichkeit haben, mit Auditindices Verbesserungspotenziale im eigenen Betrieb zu ermitteln und – wenn gewünscht – ihre Leistungen in den Bereichen Biosicherheit und Tierhaltung gegenüber dem Veterinäramt zu dokumentieren.

Die Auditindices BSI und THI ergeben sich aus den Bewertungen von bis zu acht beziehungsweise zehn ausgewählten Kriterien aus den QS-Systemaudits. Hierzu zählen unter anderem die Umsetzung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfung und -monitoring sowie die Überwachung und Pflege der Tiere. Die Indices zeigen Tier-

haltern auf den ersten Blick, ob es Verbesserungspotenziale oder sogar Handlungsbedarf bei Biosicherheit und Tierhaltung gibt. Ziel ist immer ein Index von 100, was bedeutet, dass alle herangezogenen Kriterien mit A bewertet wurden. Bündler können die Auditindices ihrer gebündelten Betriebe in der QS-Datenbank abfragen. Sie erhalten dadurch einen Überblick über die Umsetzung der Kriterien und können die Betriebe gezielt bei der Umsetzung der Anforderungen unterstützen.

Mit der Einwilligung der Tierhalter können die Auditindices BSI und THI sowie die Ergebnisse aus den QS-Monitoringprogrammen für Salmonellen, Antibiotika und Schlachtbefunde seit Januar 2020 auch den zuständigen Veterinärämtern zur Verfügung gestellt werden. So kann die amtliche Kontrolle die Ergebnisse auch für eine Risikobewertung der Betriebe berücksichtigen.



### Mehr Tiergesundheit, weniger Antibiotika

Um den Antibiotikaeinsatz der tierhaltenden QS-Betriebe weiter senken zu können, benötigen Tierhalter und Tierärzte Daten, anhand derer sie die Gesundheit des Tierbestands insgesamt im Blick haben. Wertvolle Hinweise hierzu liefern die Befunde aus der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung in der QS-Befunddatenbank. Jetzt gilt es, diese Daten mit weiteren Informationen aus der Tierhaltung zu verknüpfen, zu analysieren und so auszuwerten, dass die Betriebe frühzeitig Schwachstellen und Optimierungspotenziale daraus ableiten können. QS arbeitet mit Hochdruck an dieser Tiergesundheitsdatenbank mit dem Ziel, dass die Betriebe die Tiergesundheit weiter verbessern können und noch weniger Antibiotika einsetzen müssen. [www.q-s.de/antibiotikamonitoringbericht](http://www.q-s.de/antibiotikamonitoringbericht)

### ITW-Siegel für verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren

Ab dem 1. Juli 2021 startet die Initiative Tierwohl (ITW) damit, auch verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren mit dem nämlichen ITW-Siegel zu kennzeichnen. Voraussetzung dafür ist, dass diese Produkte einen Fleischanteil von mindestens 50 Prozent aufweisen. Mit diesem Schritt werden neben Schlacht- und Zerlegebetrieben, Fleischgroßhändlern und Vermarktern nun erstmals Verarbeitungsbetriebe in das Teilnehmerfeld der ITW eingebunden. Dies geschieht in der zweiten Jahreshälfte zunächst in einem Pilotprojekt. Die Menge der mit dem ITW-Siegel gekennzeichneten verarbeiteten Fleisch- und Wurstwaren wird deshalb auf ein Drittel des jeweiligen Sortiments im teilnehmenden Lebensmitteleinzelhandel begrenzt sein. [www.initiative-tierwohl.de](http://www.initiative-tierwohl.de)

### QS-zertifizierte Ackerbaubetriebe finden

Wenn im Juli die Sonne vom Himmel strahlt und der reife Weizen goldgelb schimmert, steht die Getreideernte an. Für eine problemlose Vermarktung der Feldfrüchte ist eine QS-Zertifizierung hilfreich. Denn die Zertifizierung zeigt, dass die Produkte von einem Betrieb stammen, der die gesamte Produktion neutral überprüfen lässt. Aussaat, Düngung und Pflanzenschutz, Ernte, Transport und Lagerung – alles wird von neutraler Seite kontrolliert. Und das ist für die Abnehmer von Drusch- und Hackfrüchten interessant: Sie suchen immer mehr nach Ackerbaubetrieben, die QS-zertifiziert sind. Auf unserer Unternehmensseite stellen wir deshalb eine Übersicht der QS-Ackerbaubetriebe für neue Geschäftskontakte zur Verfügung. [www.q-s.de/ackerbaubetriebe](http://www.q-s.de/ackerbaubetriebe)

# Massiver Zuwachs

Die Initiative Tierwohl (ITW) ist in die dritte Programmphase gestartet, unter anderem mit der Kennzeichnung verarbeiteter Waren. Der neue Geschäftsführer Robert Römer erläutert die weiteren Schritte für die kommenden Jahre.



## ROBERT RÖMER

... verantwortet seit Mai 2021 als Geschäftsführer der Initiative Tierwohl (ITW) die Bereiche Kriterienentwicklung, Clearingprozesse und Finanzen.

### > Wie ist der Stand der Dinge bei der ITW?

Wir sind sehr gut in die dritte Programmphase gestartet. Fast 7.000 Schweinemäster und Ferkelerzeuger haben sich angemeldet. Rund 2.400 Geflügelhalter machen ebenfalls mit. Insbesondere in der Schweinehaltung haben wir im Vergleich zum Programm 2018–2020 massiven Zuwachs. Die Anzahl der angemeldeten Ferkel hat sich verdoppelt, die Anzahl der Mastschweine ist von 12 Millionen Tieren jährlich auf mehr als 19 Millionen gestiegen.

### Was steht als Nächstes auf dem Plan?

Ab Mitte 2021 geht es endgültig mit der breitenwirksamen Nämlichkeit bei Schwein los. Das bedeutet für die Verbraucher, dass sie – genau wie sie das bei Geflügel bereits seit 2018 kennen – künftig auch Schweinefleisch an unserem Produktsiegel mit dem gelben Rahmen und dem blauen Häkchen erkennen können. Nach und nach will der Handel ganze

Sortimentsbereiche auf ITW-Ware umstellen. Darüber hinaus ist auch die Kennzeichnungsfähigkeit von verarbeiteter Ware gegeben. Zunächst sollte ab Juli 2021 nur frisches Schweinefleisch gekennzeichnet werden. Die Wirtschaftsbeteiligten haben sich jedoch mehrheitlich dafür ausgesprochen, die verarbeitete Ware ebenfalls hinzuzunehmen. Ab September 2021 darf auch mariniertes Schweinefleisch gekennzeichnet werden – das ITW-Siegel kann dann für die gesamte Angebotspalette von Fleisch und Wurstwaren genutzt werden.

Zudem werden weitere Tierarten in die ITW aufgenommen: Neben den schon verabschiedeten Kriterien für Pekingenten sind wir dabei, die Rahmenbedingungen und Inhalte für eine mögliche ITW-Rind mit den Beteiligten abzustimmen.

Aber auch bei der von uns verantworteten Haltungsform-Kennzeichnung geht es voran. Hier steht vor allem die Kennzeichnung von Trinkmilch und Milchprodukten ab 2022 im Fokus.

### Wie geht es denn nach 2023 weiter?

Derzeit arbeitet die ITW für die Schweinehalter noch mit zwei verschiedenen Finanzierungsmodellen. Für Ferkelerzeuger haben wir aktuell eine Fondslösung, während sich die Mast mit einem festgeschriebenen Tierwohl-Aufpreis über den Markt finanziert. Im aktuellen Programm 2021 bis 2023 haben wir dadurch einen ITW-Warenstrom von der Mast bis zum Verbraucher. Dieses Schweinefleisch kann mit unserem Siegel gekennzeichnet werden.

Ab 2024 wollen wir bei Schweinefleisch die durchgängige Nämlichkeit erreichen. Das bedeutet, dass dann nur noch Produkte unserer Siegel tragen dürfen, wenn die ITW-Mastschweine auch ITW-Ferkel waren. <

# Es geht um die Wurst

Sie stellen keine hohen Ansprüche an die Umgebung und überleben auch in einem Kühlschrank: Listerien. Und: Eine Listeriose ist prinzipiell lebensmittelbedingt. Es ist also besondere Aufmerksamkeit geboten.

> Warnmeldungen vor Listerien in Lebensmitteln wie „Wurst kann gefährliche Bakterien enthalten“ gibt es in den Medien leider immer wieder. „Listerien sind ein harter und unangenehmer Gegner“, sagt QS-Systempartner und Metzgermeister Stefan Tönebö. Sie sind sehr widerstandsfähig, wenig anspruchsvoll und in der Lage, sich im Temperaturbereich von minus 2 bis plus 45 Grad Celsius zu vermehren – mit oder ohne Sauerstoff. Sogar Tiefgefrieren und Trocknung überleben sie relativ gut. Listerien können Biofilme ausbilden und durch diesen Schutz auch längere Zeiträume überleben. Wegen der komplexen rechtlichen und betriebshygienischen Herausforderungen hat QS die Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention zusammen mit Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft entwickelt. Sie beschreibt darüber hinaus die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 und unterstützt Unternehmen der Fleischwirtschaft, das Listerien-Risiko im

eigenen Betrieb zu bewerten, gibt Best-Practice-Hinweise und beschreibt Hotspots.

## Seminare der QS-Akademie

Die QS-Akademie widmet sich diesem heiklen Thema in zwei Online-Veranstaltungen explizit für die Fleischwirtschaft. Die Anforderungen zur Umsetzung eines Umgebungsmonitorings auf Listerien von der Probenahme über den Untersuchungsauftrag, die laboranalytischen Methoden bis hin zur Interpretation der Ergebnisse stehen im Mittelpunkt des Seminars: „Listerien – Umgebungsuntersuchungen, Challengestests & Meldepflicht“. Das Seminar findet am 1. Juli 2021 statt und ist danach online verfügbar. Es ist von der Akademie für tierärztliche Fortbildung anerkannt. Um die besonderen Anforderungen in Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben geht es in dem online aufgezeichneten Seminar: „Jetzt geht es um die Wurst!“ <

## INFEKTION MIT LISTERIEN

Listerien sind weltweit verbreitet. Sie kommen überall in der Umwelt vor, insbesondere **in der Erde** und somit auch auf Pflanzen und im landwirtschaftlichen Bereich. Neben einer Vielzahl tierischer **Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Fisch, Milch und Milchprodukten** werden Listerien nicht selten auch **auf pflanzlichen Lebensmitteln** gefunden. Eine **Kontamination bzw. Rekontamination** dieser Lebensmittel mit Listerien kann dabei auf verschiedenen **Stufen der Gewinnung und Verarbeitung** erfolgen, z. B. während des **Schlachtprozesses** oder auch **einfach über die Arbeitsumgebung in nachgelagerten Produktionsschritten**.



# Weniger Antibiotika

Tierärzte liefern verlässliche Daten über die Verschreibung von Medikamenten. Die Ergebnisse zeigen: Der Antibiotikaeinsatz sank seit Beginn des Monitorings im QS-System um ein Drittel. Besonders erfolgreich sind schweinehaltende Betriebe.



## BREITE DATENBASIS

Die flächendeckende **Datengrundlage** zum Antibiotikaeinsatz in den landwirtschaftlichen Betrieben bildet eine wichtige Voraussetzung dafür, den Einsatz von **Antibiotika in der Nutztierhaltung** transparent zu machen, diesen zu optimieren und damit die Gefahr zu reduzieren, dass sich antibiotikaresistente Keime bilden.

Im **QS-Antibiotikamonitoring** sorgen die Tierärzte für eine verlässliche Datengrundlage, indem sie die Antibiotikaverschreibungen für Schweine, Geflügel und Rinder in der **QS-Antibiotikadatenbank** erfassen.

„ Mit einem Blick kann der Landwirt in jedem Quartal erkennen, wie sich sein Antibiotikaverbrauch entwickelt hat.“

**Katrin Spemann, bei QS verantwortlich für den Bereich Tierhaltung**

> Im Jahr 2012 startete QS mit seinem eigenen Antibiotikamonitoring. Das Ziel: eine belastbare Datengrundlage zum Einsatz von Antibiotika zu schaffen und Möglichkeiten der Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes aufzuzeigen. Die aktuelle Bilanz sieht positiv aus: Hoftierärzte verschreiben heute ein Drittel weniger Antibiotika als noch 2014.

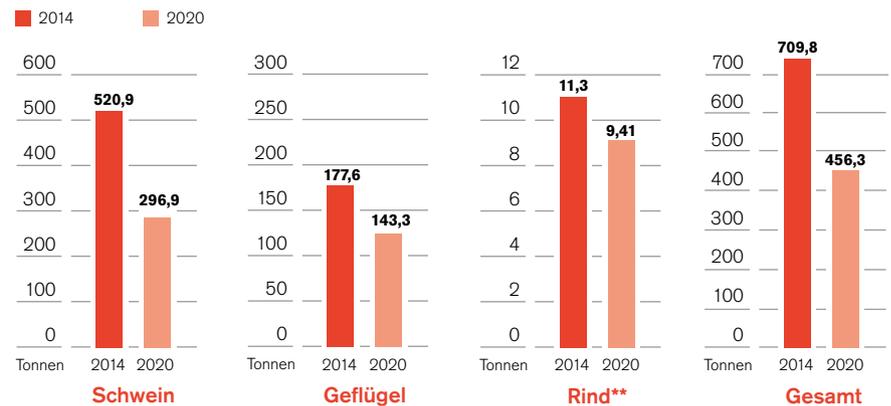
Seit dem Start des QS-Monitorings im Jahr 2014 sank der Antibiotikaverbrauch um insgesamt 35,5 Prozent. Dabei zeigen sich insbesondere die Schweinehalter erfolgreich, ihre Antibiotikareduktion liegt bei 43,1 Prozent. Auch die QS-Therapieindices bilden die positive Entwicklung ab.

### Hoftierärzte haben Einblick

„Jeder Landwirt erhält pro Tierart und Tiergruppe, die er hält, einen eigenen QS-Therapieindex. Mit einem Blick kann er in jedem Quartal erkennen, wie sich sein Antibiotikaverbrauch entwickelt hat“, erklärt Katrin Spemann, die das QS-Monitoring betreut. Auch der bestandsbetreuende Hoftierarzt kann über die QS-Datenbank auf die betriebsindividuellen Therapieindices zugreifen und so beispielsweise den Einsatz von kritischen Antibiotika im Auge behalten. „In seiner Funktion als Gesundheitsberater kann er die Quartalswerte für seine Bestandsbetreuung nutzen“, erläutert Spemann. Auch ein Vergleich zu anderen QS-Betrieben, die er betreut, ermöglicht ihm die Datenbank.

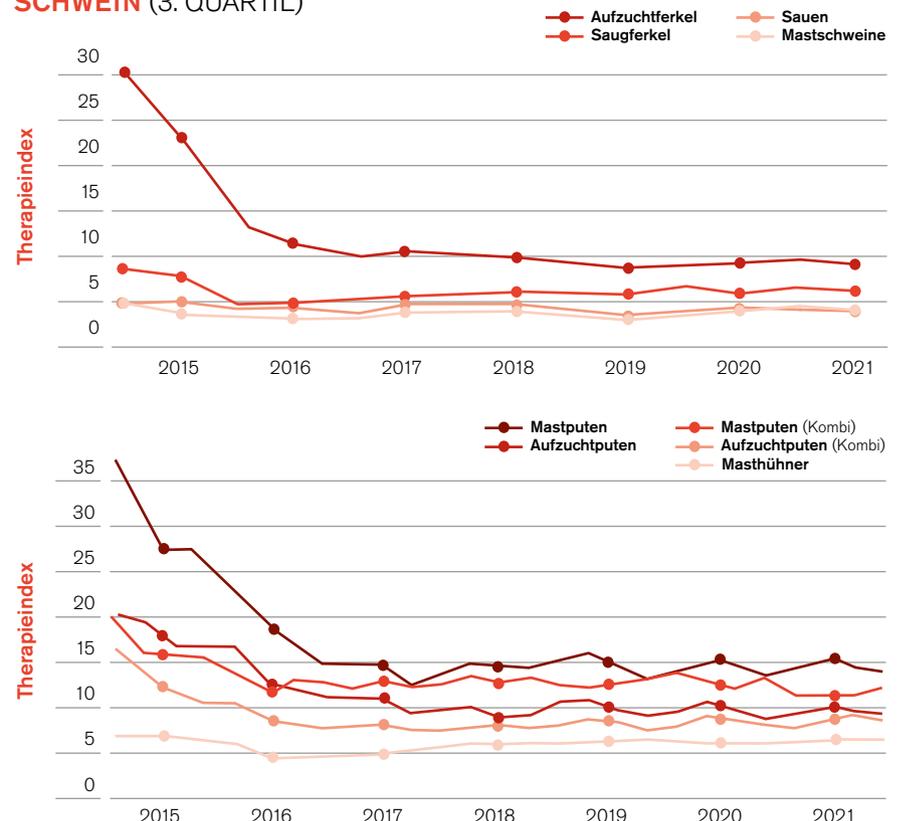
Die Antibiotikamengen, die innerhalb des QS-Systems zur Behandlung kranker Tiere eingesetzt werden und in die Datenbank einfließen, werden aktuell von 2.644 Hoftierärzten im Inland und 208 im Ausland erfasst. Die Antibiotikadatenbank umfasst 639 inländische und 698 ausländische Präparate. <

### VERGLEICH DER ANTI-BIOTIKAMENGEN\*



\* Daten beziehen sich auf Antibiotikamengen in Deutschland. \*\* Umfasst Daten für jeweils das 2. Halbjahr

### ENTWICKLUNG DER QS-THERAPIEINDICES GEFLÜGEL UND SCHWEIN (3. QUARTIL)\*\*\*



\*\*\* Wert, den 25 % der Betriebe überschreiten

# Weit verbreitet

Weltweit nehmen Betriebe der Fleischwirtschaft am QS-System teil. Außerhalb Deutschlands liegt in Europa der Schwerpunkt in Benelux und Dänemark.

## Anzahl zugelassener Betriebe im QS-System (weltweit)



**Geflügelhaltung/Brütereien**  
**5.713**



**Verarbeitung**  
**461**



**Rinderhaltung**  
**71.860**



**Tiertransport**  
**1.967**



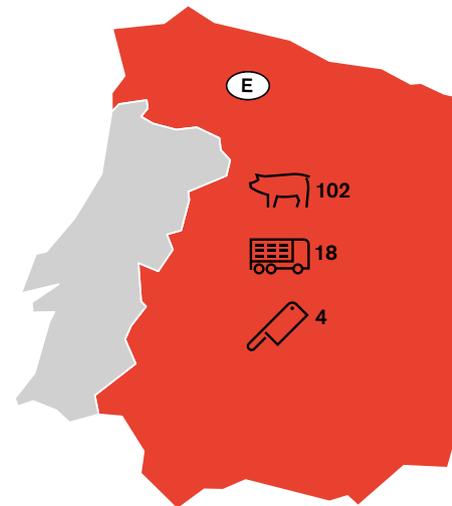
**Schweinehaltung**  
**41.784**

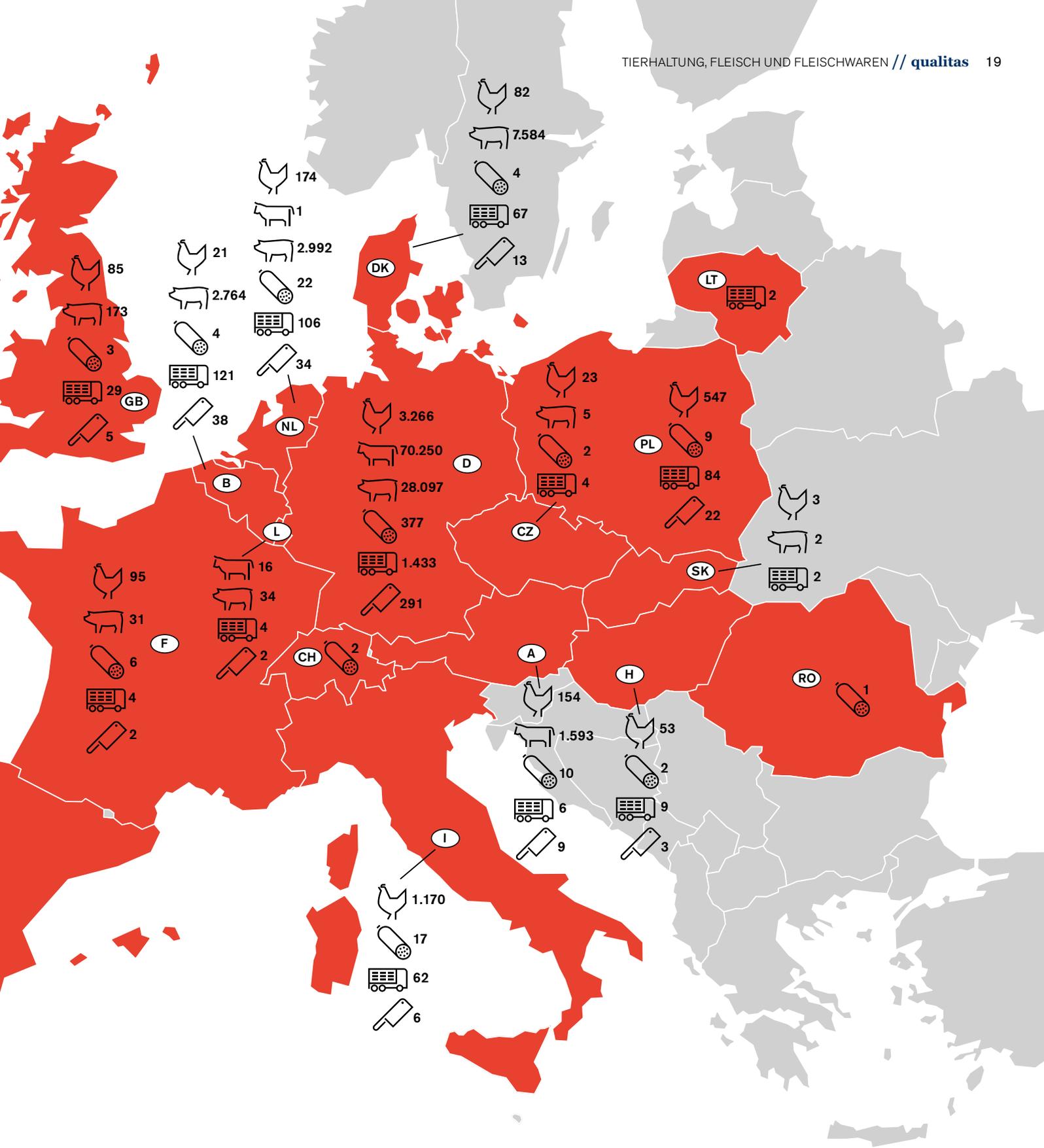


**Schlachtung/Zerlegung**  
**431**

## ÜBER ANERKANNTE STANDARDS AM QS-SYSTEM TEILNEHMENDE BETRIEBE IM AUSLAND

	Gesamt	Rinderhaltung	Schweinehaltung	Schlachtung/ Zerlegung
Standards	<b>14.993</b>	<b>1.593</b>	<b>13.337</b>	<b>63</b>
<b>Belgien</b>	<b>2.800</b>	-	<b>2.764</b>	<b>36</b>
Certus	36	-	-	36
Codiplan+	2.764	-	2.764	-
<b>Dänemark</b>	<b>7.592</b>	-	<b>7.584</b>	<b>8</b>
Global Red Meat Standard	8	-	-	8
QSG	7.584	-	7.584	-
<b>Irland</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>
Bord Bia	1	-	-	1
<b>Niederlande</b>	<b>3.007</b>	-	<b>2.989</b>	<b>18</b>
IKB - Landwirtschaft	2.989	-	2.989	-
IKB - Schlachtung/Zerlegung	18	-	-	18
<b>Österreich</b>	<b>1.593</b>	<b>1.593</b>	-	-
AMA Rind	1.593	1.593	-	-



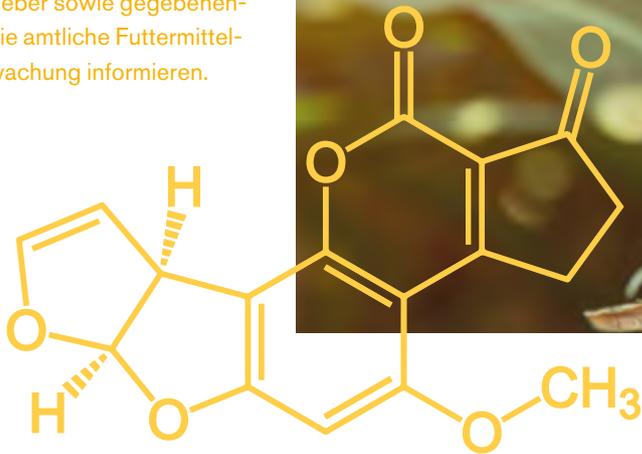


# KOMPAKT



## CHECK-UP !

Bei Überschreitung eines Grenzwertes besteht eine Meldepflicht. Abnehmer und Kunden müssen QS als Standardgeber sowie gegebenenfalls die amtliche Futtermittelüberwachung informieren.



## Aflatoxin B1: Grenzwerte überschritten

Im QS-Futtermittelmonitoring werden die Herkunftsländer des Mais in verschiedene Risikokategorien eingeteilt, nach hohem, mittlerem und geringem Risiko. Die Einteilung basiert auf Erkenntnissen zu Witterungsbedingungen im jeweiligen Anbaugebiet sowie auf Analyseergebnissen und Meldungen im EU-Schnellwarnsystem. Über diese Risikobetrachtung hinaus besteht immer zusätzlich die Gefahr, dass durch die Verarbeitung und die Einlagerung von Mais der Gehalt des Mykotoxins Aflatoxin B1 zunimmt, was zu einer Überschreitung von Grenzwerten führen kann. Dies zeigt beispielsweise der Fall im ersten Quartal dieses Jahres, bei dem in französischem Maiskleberfutter und Maisquellwasser erhöhte Gehalte an Aflatoxin B1 festgestellt wurden. Der unverarbeitete Mais hingegen wies zum Zeitpunkt der

Analyse keine Überschreitung auf. Die Verarbeitungsprodukte, bei denen eine Überschreitung des Gehalts festgestellt wurde, wurden über die Niederlande unter anderem nach Deutschland geliefert. Umso wichtiger ist es daher, diese Faktoren auch in der eigenen Risikobetrachtung und im Monitoring zu berücksichtigen und so auch Mais nach der Einlagerung beziehungsweise Verarbeitung zu analysieren. Für Einzelfuttermittel sind laut Anhang der Richtlinie 2002/32/EG über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung maximal 0,02 mg/kg Aflatoxin B1 zulässig. Darüber hinaus gibt es im QS-System einen Richtwert von 0,001 mg/kg für Misch- und Einzelfuttermittel, der für den Einsatz in QM-Milch-Betrieben bestimmt ist.



## EU: lockerer bei Tiermehl, strenger bei Mykotoxinen

In Brüssel werden von der EU-Kommission aktuell mögliche Grenzwerte für Mykotoxine diskutiert. Die Orientierungswerte für Alleinfuttermittel sollen durch Höchstgehalte ersetzt und strengere Richtwerte für einige Einzelfuttermittel definiert werden. Die Futtermittelwirtschaft sprach sich in einer Stakeholder-Konsultation nachdrücklich gegen die geplanten Grenzwerte aus.

Auch die Lockerung des Verfütterungsverbot von Tiermehlen wird aktuell in Brüssel diskutiert. Die EU will das Füttern von Schweinemehlen an Geflügel und den Einsatz von Geflügelmehl im Schweinefutter erlauben. Nach Ansicht des Referatsleiters in der Generaldirektion Gesundheit der EU-Kommission, Eric Thévenard, soll die angestrebte Kreislaufwirtschaft tierische Proteine verstärkt nutzen.

## Hemmstofftest erfolgreich abgelöst

Vor genau einem Jahr wurde im QS-Futtermittelmonitoring das Untersuchungsverfahren auf antibiotisch wirksame Substanzen umgestellt: Anstelle des Hemmstofftests lassen Unternehmen seit dem 1. Juli 2020 quantitative Untersuchungen mittels LC MS/MS-Verfahren (HPLC) durchführen. Die Vorteile des LC MS/MS-Verfahrens sind eindeutig. Das Verfahren bietet verlässlichere und präzisere Aussagen über eine mögliche Verschleppung antibiotisch wirksamer Substanzen im landwirtschaftlichen Betrieb oder im Futtermittel. Es kann ein breiteres Spektrum von Wirkstoffen nachweisen; unerwünschte Wirkstoffe können so zielgerichteter aufgedeckt werden. Zudem liegen mittels des LC MS/MS-Verfahrens keine falsch positiven Ergebnisse mehr vor.

### Hemmstofftest (01.07.2019 – 30.06.2020)

Proben analysiert auf awS	783
Anzahl der Proben mit positiven Hemmstofftests und nachgewiesenen awS	2
Anzahl Proben falsch positiver Hemmstofftests	39

**Nachgewiesene Wirkstoffe:** Amoxicillin  
awS= antibiotisch wirksame Substanzen

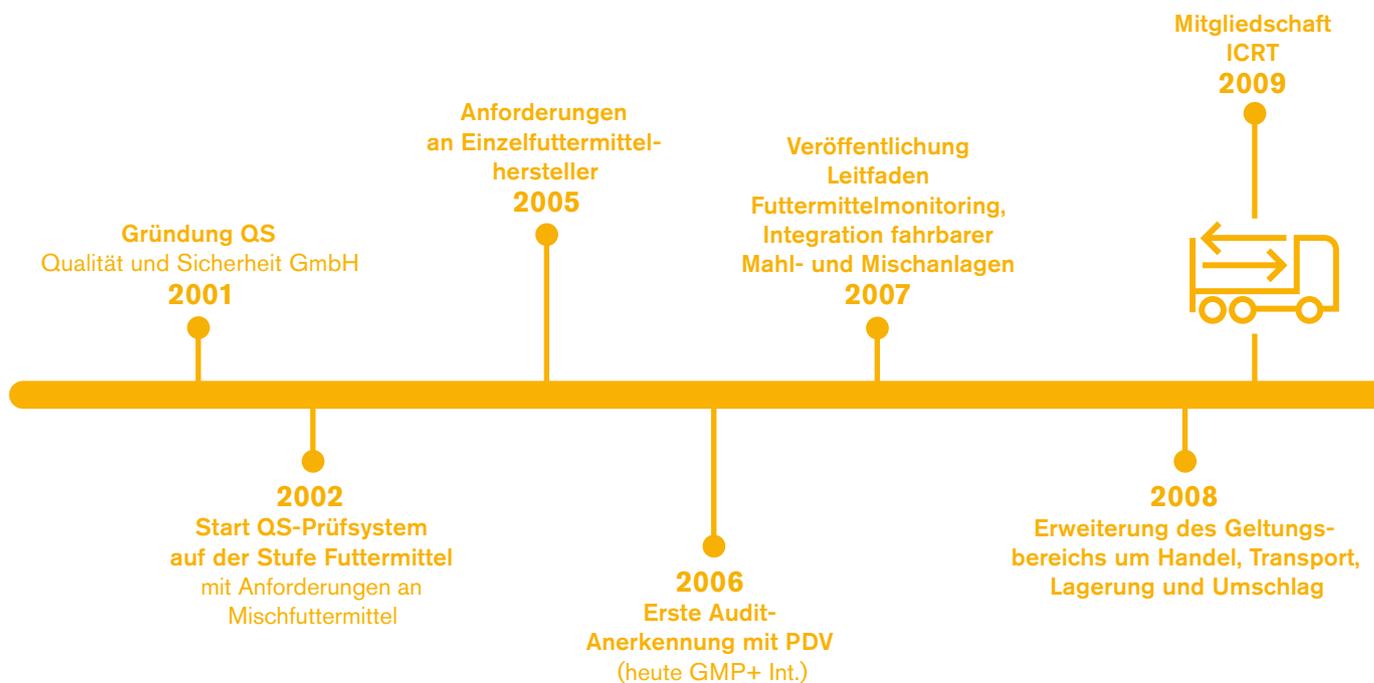
### LC MS/MS (01.07.2020 – 30.04.2021)

Proben analysiert auf awS	541
Anzahl der Proben mit Nachweis awS	11
davon Grenzwertüberschreitungen/unerlaubte Substanzen	9

**Nachgewiesene Wirkstoffe:** Amoxicillin, Doxycyclin, Florfenicol, Trimethoprim, Tylosin, Salinomycin-Natrium

# Kontrollierte Wege

Futtermittel sind ein zentrales Element in der Prozesskette für Lebensmittel: Ohne Futter für die Tiere keine Milch, Fleisch oder Eier für den Menschen. Die Branche ist international und komplex, und ihre Prüfstandards sind es ebenso.



> Was Rind, Huhn und Schwein in Raufe, Napf oder Trog gefüllt bekommen, ist ein zentrales Thema für das QS-System. Schließlich war als Auslöser für die BSE-Krise vor 20 Jahren das Tierfutter ausgemacht worden und die BSE-Krise wiederum Grund für die Gründung eines eigenen, die gesamte Prozesskette abbildenden Prüfsystems für sichere Lebensmittel. Konsequenterweise entwickelte QS nach den ersten Standards für die Fleischwirtschaft auch Kriterien, um die Futtermittelwirtschaft zu integrieren. Die ersten Anforderungen für die Herstellung von Mischfuttermitteln gibt es seit dem Jahr 2002. Und die Aufgabe

ist keineswegs banal: Futtermittel werden von zahlreichen Branchen hergestellt.

## Komplexes System

Manche Rohstoffe der Futtermittelherstellung werden weltweit bezogen, heimische landwirtschaftliche Primärprodukte gelangen über den Erfassungshandel ins System. Es gibt hochspezialisierte Betriebe wie Mischfutter- oder Zusatzstoffhersteller und Lebensmittelhersteller, die wertvolle Koppelprodukte als Futtermittel vermarkten. Dazwischengeschaltet sind oftmals Händler und verschiedene Dienstleistungsunternehmen, die beispielsweise den



Transport der Futtermittel übernehmen. Um die Komplexität dieses international verzweigten Systems in einem Prüfstandard zu erfassen, ist es also notwendig, verschiedenste Bereiche zu betrachten: Terminals, Produktionsstätten und -anlagen, Lager und Transportmittel. „Die Entwicklung steht nie still“, berichtet Claudia Brill, Teamleiterin bei QS. „Von den Anforderungen an die Mischfutterherstellung über die Erweiterung auf alle Branchenbeteiligten bis hin zur internationalen Anerkennung sind wir sehr viele Schritte gegangen“, sagt sie. Und zwar bis heute. Erst im Jahr 2020 wurde der QS-Geltungsbereich auf alle Futtermittel

für Tiere ausgeweitet, deren Fleisch für die Lebensmittelproduktion verwendet wird. Konkret heißt das: „Auch das Futter für Schafe, Ziegen und Kaninchen kann als QS-Ware ausgelobt werden, sofern das Unternehmen es in seine QS-Zertifizierung aufnimmt und QS-konform herstellt“, erläutert Brill. Denn die internationale Nachfrage nach zertifizierten Futtermitteln steigt. Als nächstes großes Projekt werden die QS-Futtermittelexperten die Nachhaltigkeit der Produkte und Prozesse in den Blick nehmen. <



**Info:** Daten und Fakten zur internationalen Futtermittelbranche auf Seite 24/25

## **20 JAHRE ZERTIFIZIERUNG**

Auf den Aufbau des Prüfsystems für Fleisch und Fleischwaren folgte ab dem Jahr 2002 die Futtermittelwirtschaft. Die Herkunft der Rohwaren, ihre Verarbeitung, Transport und Lagerung stehen im Fokus der Zertifizierung.

# Breit verteilt

Die Betriebe der Futtermittelwirtschaft innerhalb des QS-Systems verteilen sich weltweit insbesondere über ganz Europa, ebenso die Standardgeber.

## Anzahl zugelassener Betriebe im QS-System (weltweit)



**Einzel Futtermittelherstellung**  
**2.112**



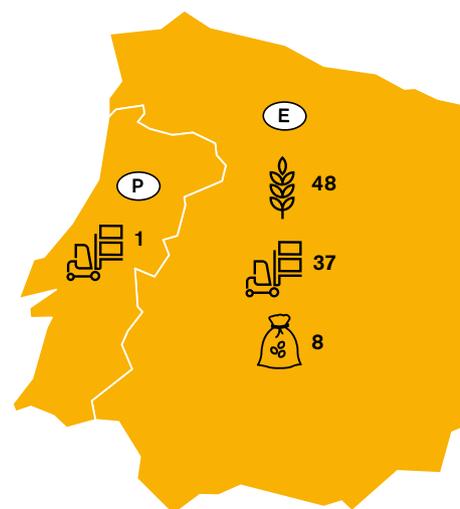
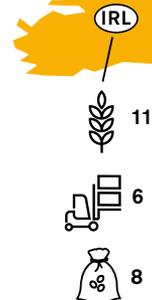
**Handel, Transport, Lagerung**  
**8.860**

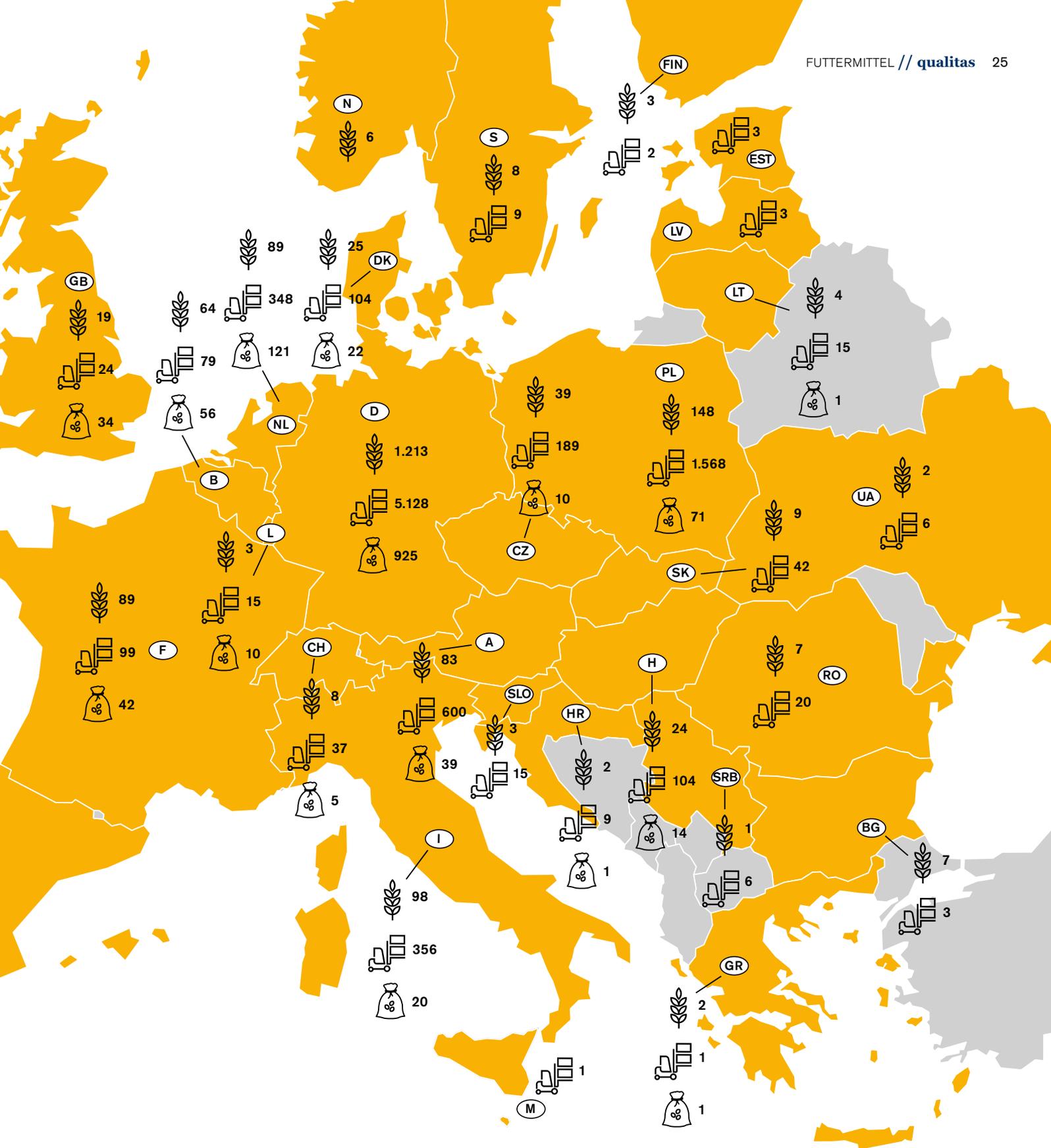


**Mischfuttermittelherstellung**  
**1.390**

## ÜBER ANERKANNTE STANDARDS AM QS-SYSTEM TEILNEHMENDE BETRIEBE DEUTSCHLAND / AUSLAND

	gesamt	Einzel Futtermittelherstellung	Handel, Transport Lagerung	Mischfuttermittelherstellung
Standards	<b>3.938 / 4.721</b>	<b>225 / 809</b>	<b>3.604 / 3.539</b>	<b>109 / 393</b>
AIC	- / 85	- / 25	- / 17	- / 43
AMA	2 / 60	- / 20	- / 22	2 / 18
EFISC-GTP	19 / 115	16 / 44	3 / 71	-
FAMI-QS	37 / 186	19 / 133	17 / 50	1/3
GMP+ Int.	3.874 / 3.968	189 / 494	3.580 / 3.243	105 / 231
OVOCOM	6 / 274	1/93	4 / 103	1 / 78
QUALIMAT	- / 33	-	- / 33	-





# KOMPAKT



## CHECK-UP !

Für das QS-Rückstandsmonitoring sind korrekt entnommene Proben elementar. Die QS-Akademie bietet deshalb speziell zur korrekten Probenentnahme im Feld, in Lagern oder bei Fresh-Cut-Produkten Seminare an.



## Neue Seminare für die Obst- und Gemüsebranche

Für Großhändler und Betriebe, die Obst, Gemüse oder Kartoffeln verarbeiten, veranstaltet die QS-Akademie im September **Online-Seminare zur korrekten Kennzeichnung von be- und verarbeiteten Obst- und Gemüseprodukten**. Diese liefern einen umfassenden Überblick zu den Rechtsgrundlagen sowie zu den geltenden Verordnungen. Zusätzlich erhalten die Teilnehmenden Hinweise zur Allergen Kennzeichnung sowie zu produktspezifischen Anforderungen, deren konkrete Umsetzung im Betrieb anhand von praxisnahen Beispielen dargestellt wird. Insbesondere für Obst- und Gemüseerzeuger, Auditerende, Labormitarbeiterinnen und -mitarbeiter und den Großhandel ist eine korrekte Durchführung der Probenahme im Zuge mikrobiologischer Analysen das A und O. Worauf es beim Ziehen von Produktproben auf

dem Feld, im Lager oder bei Fresh-Cut-Produkten ankommt, welche gesetzlichen Regelungen gelten sowie weitere Hintergründe zur Methodik der Probenahme, erläuterte das von der QS-Akademie im Juni veranstaltete Online-Seminar **„Produkt- und Umfeldproben für die mikrobiologische Untersuchung“**. Auch die Validität der Analyseergebnisse für das QS-Rückstandsmonitoring steht und fällt mit der Durchführung der Probenahme. In einem **Online-Seminar zur korrekten Durchführung der Probenahme für das Rückstandsmonitoring** im Juni erhielten die Teilnehmenden konkrete Hinweise für eine repräsentative Probenahme sowie Informationen zu typischen Fehler- und Kontaminationsquellen. Beide Seminare zur Probenahme stehen unter [www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de) zur Verfügung.



## Infoposter zur Arbeits- und Handhygiene

Strenge Hygienevorschriften und Präventionsmaßnahmen zum Schutz der Saisonarbeitskräfte: Auch in diesem Jahr stellt die Coronapandemie Erzeugerbetriebe vor enorme Herausforderungen. Zur Unterstützung der Betriebe in der Erntesaison bietet QS Infoposter in sieben verschiedenen Sprachen an. Die Poster beinhalten in kompakter Form alle wesentlichen Anforderungen zur Prävention, zur Hygiene und zum Infektionsschutz für Hilfskräfte und Erntehelferinnen und Erntehelfer. Dass Erzeugerbetriebe im QS-System schon jetzt Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen zum Schutz ihrer Mitarbeitenden akribisch umsetzen, zeigen die ersten Auswertungen aus den Stichprobenaudits zur Erntehygiene, die QS seit dem Frühjahr durchführt. Kostenloser Download unter: [www.q-s.de/infoposter](http://www.q-s.de/infoposter)

## Arbeitshilfen für kombinierte Audits

Nach Rücksprache mit ihrer Zertifizierungsstelle haben QS-Systempartner der Stufe Großhandel die Möglichkeit, QS- und IFS-Audits miteinander zu verbinden. Voraussetzung ist, dass die beauftragten Zertifizierungsstellen und Auditoren eine Zulassung für beide Systeme besitzen und im Audit die Checklisten von IFS und QS vollumfänglich bewertet werden. Wertvolle Unterstützung für die betriebsinterne Vorbereitung auf diese Kombi-audits liefern zwei von QS veröffentlichte Arbeitshilfen. Beide Dokumente bieten eine Übersicht, welche QS-spezifischen Kriterien über die Anforderungen der Standards IFS Food, IFS Cash & Carry/Wholesale bzw. IFS Broker hinausgehen. Die Arbeitshilfen finden Sie unter: [www.q-s.de/arbeitshilfen-ifs](http://www.q-s.de/arbeitshilfen-ifs)

## Fachbeirat fördert Nachhaltigkeit

Der Fachbeirat hat sich auf die Durchführung eines Konzepts zur Umsetzung betriebsspezifischer Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf Basis freiwilliger, stufenübergreifender Angebote in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln verständigt. Hierzu sollen Arbeitsgruppen produktions- und stufenspezifische Arbeitshilfen entwickeln, die für Unternehmen praktische Tipps zur Umsetzung konkreter Nachhaltigkeitsmaßnahmen beinhalten. Gleichzeitig sollen die Arbeitshilfen die Unternehmen bei der Umsetzung individueller Lösungsansätze und der Dokumentation umgesetzter Nachhaltigkeitsmaßnahmen unterstützen. In einem anschließenden Pilotprojekt können interessierte Betriebe die entwickelten Arbeitshilfen auf Praktikabilität testen.

# Blumen und Bienen

---

Mit der neuen Förderperiode der Gemeinsamen Agrarpolitik in der EU gewinnen Maßnahmen für den Umweltschutz und die Biodiversität weiter an Bedeutung. Schon jetzt können Betriebe vieles für mehr Nachhaltigkeit tun.

---



## EXPERTISE IN DER QS-AKADEMIE

---

Lisa Klophaus und Peter Gräßler, die diesen Beitrag verfasst haben, sind bei der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen im Bereich **Biodiversität und Artenschutz** tätig.

Die Landwirtschaftskammer NRW berät und begleitet Betriebe bei der Umsetzung von Biodiversitätsmaßnahmen. Im Rahmen des **Online-Seminars der QS-Akademie „Biodiversität in Landwirtschaft und Gartenbau fördern“** geben Klophaus und Gräßler als Referenten wertvolle **Tipps für Erhaltungs- und Fördermaßnahmen** der Biodiversität in Landwirtschaft und Gartenbau. Das Online-Seminar können Sie online buchen:

[www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de)

> Eine umweltfreundliche und nachhaltige Produktion ist für Landwirtschaft und Gartenbau ein zentrales Thema – aus eigenem Anspruch, aber auch aufgrund der wachsenden gesellschaftlichen Forderungen danach. Auch die Agrarpolitik der Europäischen Union (EU) treibt das Thema voran: In der neuen Förderperiode ab 2023 spielen umweltbezogene Leistungen eine entscheidende Rolle in der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der EU.

### **Vielfältige Möglichkeiten**

Bund und Länder fördern bereits heute Greening- und Agrarumweltmaßnahmen sowie den Vertragsnaturschutz. Viele Betriebe säen Blühstreifen aus oder bewirtschaften ganze Flächen so, dass sie Insekten als Nahrungsquelle oder anderen Lebewesen als Schutz dienen. Die Betriebe schützen auf diese Weise Flora und Fauna, aber beispielsweise auch Gewässer. Hierfür können sie auch Flächen nutzen, die aufgrund von Nässe, Schatten oder einem ungünstigen Zuschnitt nur schwer zu bearbeiten, aber ideal als Fläche für Naturschutzmaßnahmen geeignet sind. Nicht zuletzt dient dieser Einsatz für die Natur auch dem Image in der Öffentlichkeit.

Die Biodiversitätsmaßnahmen stiften Lebensräume für gefährdete Tier- und Pflanzenarten. Der Kiebitz beispielsweise kann als Bodenbrüter auf Brachen Nester anlegen und zur Aufzucht einen nahegelegenen, licht eingesäten Blühstreifen nutzen, der mit seinen angelockten Insekten eine Nahrungsquelle für ihn bietet.

Mit dem Einsäen einer solchen Fläche ist es allerdings nicht getan: Neben der Neuanlage ist die optimierte Pflege wichtig. So sollten über Winter Strukturen und Deckung –

sei es auf dem Wegrain, dem Blühstreifen oder der Brache – unbearbeitet und ungepflegt bleiben.

Einen guten Überblick und neue Perspektiven auf eine für Biodiversitätsmaßnahmen angedachte Fläche und angrenzende Strukturen bieten Luftbilder. Für Informationen zum regionalen Artenvorkommen kann ein Kontakt zum Naturschutz vor Ort helfen. Ergänzend zu großflächigen Maßnahmen gibt es zahlreiche Möglichkeiten, auf dem Betriebsgelände oder in Dauerkulturen wie Obstanlagen Insekten und Vögel beispielsweise mit Nisthilfen, Lesesteinhaufen oder Tränken zu unterstützen.

### **Landwirtschaftskammer berät**

Die Entwicklung von Biodiversitätsmaßnahmen in der Landwirtschaft ist noch nicht abgeschlossen. Besonders im Bereich des Gartenbaus und den Sonderkulturen gibt es Projekte und Versuche, wie Naturschutz mit der Produktion kombinierbar ist.

In Nordrhein-Westfalen steht den Betrieben die Biodiversitätsberatung der Landwirtschaftskammer NRW zur Seite. Auch andere Bundesländer bieten Unterstützung an. Fragen Sie bei Ihrem Landwirtschaftsamt, Ihrer Landwirtschaftskammer, der Naturschutzbehörde und/oder einem Landschaftspflegeverband nach.

Biodiversitätsmaßnahmen sind vielfältig. Viele Maßnahmen lassen sich gut in die Produktionsabläufe integrieren, sodass das Engagement in jedem Betrieb möglich ist. <

### **GAP: KONDITIONALITÄT UND ECO-SCHEMES**

Die **Gemeinsame Agrarpolitik der EU (GAP)** regelt die Landwirtschaft und fördert mit **Prämien die Einhaltung der Auflagen** sowie zusätzliche Naturschutzmaßnahmen. Dabei umfasste die GAP im Jahr 2019 36 Prozent des Gesamthaushaltes der EU. Derzeit laufen noch die Diskussionen zur **Neuausrichtung der GAP**, die voraussichtlich ab 2023 in Kraft tritt. Parallel finden Abstimmungen auf nationaler Ebene statt, da die Rahmenvorgaben der EU schließlich in **naionale Strategiepläne** einfließen müssen. Die Basisprämie wird voraussichtlich sinken und die GAP insgesamt „grüner“ werden.

Die **Konditionalität** umfasst die Vorgaben, die zukünftig zum Erhalt der Basisprämie eingehalten werden müssen. Sie integriert die bisherigen **Greening-Vorgaben** und die **Cross-Compliance-Regelungen**, die jedoch bei der Neuausrichtung jeweils neu angepasst werden.

Die **Eco-Schemes** bzw. Ökoregelungen sind **umweltbezogene freiwillige Fördermaßnahmen**, die in der ersten Säule der GAP gefördert werden sollen. Derzeit diskutiert werden hierfür unter anderem Blühstreifen, Altgrasstreifen und der Anbau vielfältiger Kulturen.



Eine Auswahl der für Sie zuständigen Organisationen finden Sie unter:  
[www.landwirtschaftskammern.de](http://www.landwirtschaftskammern.de)

# Klar verortet

In Deutschland, Belgien und den Niederlanden befinden sich die meisten QS-Erzeuger für Obst, Gemüse und Kartoffeln in Europa.

## Zugelassene Betriebe im QS-System

(nach Stufen, alle Länder)



Erzeugung  
**14.131**

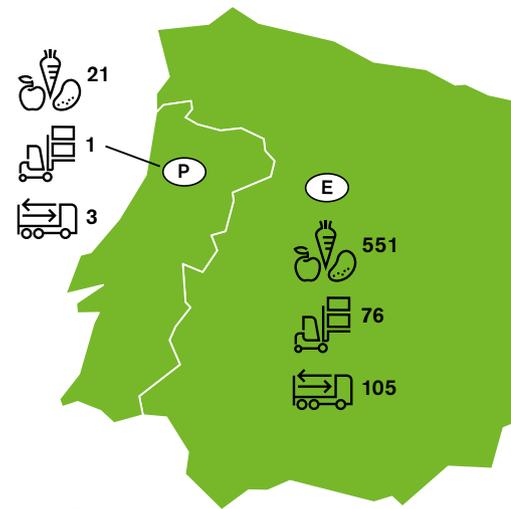
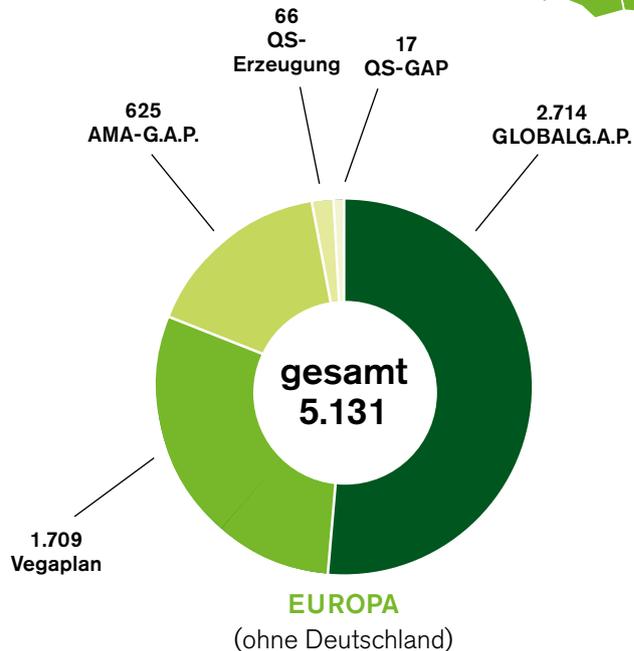
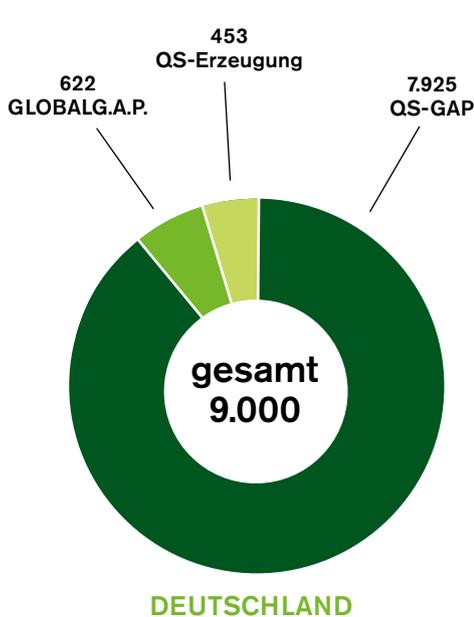


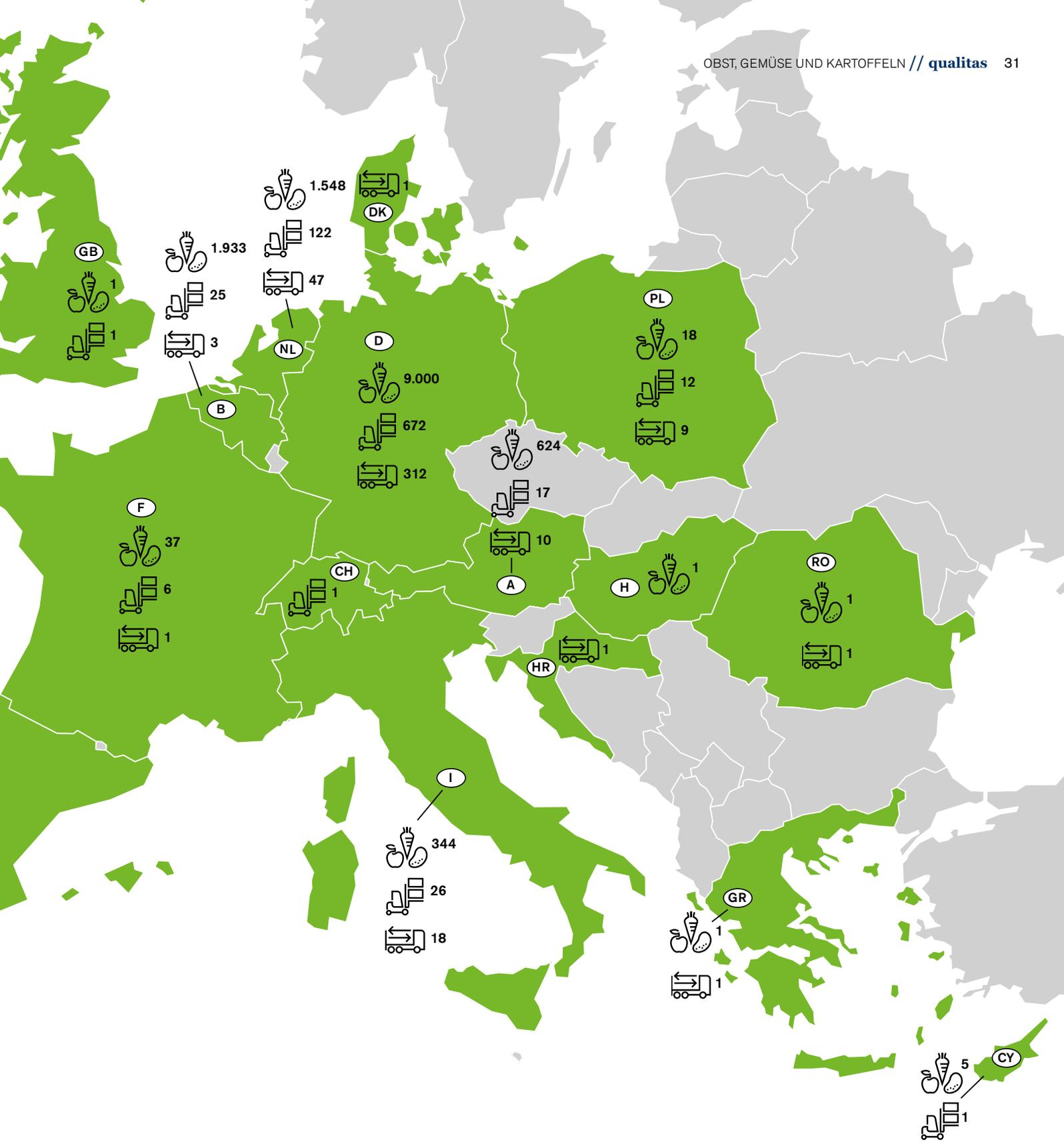
Großhandel,  
Be-/Verarbeitung  
**968**



Logistik  
**511**

### STUFE ERZEUGUNG: ANZAHL ZUGELASSENER BETRIEBE NACH ZERTIFIZIERUNG





# Die Landwirtschaft ist Teil der Lösung

Die Europäische Union hat mit dem Green Deal ambitionierte Ziele formuliert. Für Marlene Mortler ist klar: Land- und Forstwirtschaft sind für die zukünftige Entwicklung entscheidend, denn sie arbeiten mit den wichtigsten Ressourcen der Erde.



## **MARLENE MORTLER (CSU)**

... ist seit 2019 Mitglied des EU-Parlaments. Sie ist unter anderem Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI). Zentrale Aufgabe des AGRI ist die Gestaltung der gemeinsamen Agrarpolitik der EU (GAP). Marlene Mortler ist außerdem Mitglied des QS-Kuratoriums.

> Die Europäische Union nimmt sich für die Zukunft viel und Wichtiges vor: Unser Leben soll stärker in Einklang mit den planetaren Grenzen unserer Erde gebracht werden. Wie dies gelingen kann und soll, hat die EU-Kommission im Green Deal festgehalten. Er beinhaltet eine Vielzahl an Initiativen. Das Ziel ist, eine Kreislaufwirtschaft in der Europäischen Union zu schaffen, in der ressourcenschonende Verarbeitung und Wiederverwertung zentral sind, um ein nachhaltiges Wachstum zu ermöglichen. Die politischen Ansätze zur Erreichung dieses Ziels sind jedoch sehr unterschiedlich. Manche gehen ideologisch an die Sache heran, andere eher pragmatisch und realistisch. Eine Folgenabschätzung lässt die Kommission bis heute offen.

## **Mehr Forschung und Entwicklung**

Für mich bedeutet Nachhaltigkeit, die drei Säulen – Ökologie, Ökonomie und Soziales – in der Waage zu halten. Aus diesem Grund finde ich es besser, Problemen und Herausforderungen nicht mit Verboten zu begegnen, sondern nach Lösungen zu suchen. Ich bin überzeugt, dass höhere Klima- und Umweltziele nur durch gezielte Forschung und Entwicklung auf wissenschaftlicher Basis erreicht werden können. Das gilt für alle Wirtschaftssektoren und natürlich auch für die Landwirtschaft.

Als Agrar- und Ernährungspolitikerin ist für mich die Bedeutung unserer Land- und Forstwirtschaft für den Green Deal elementar. Die Farm-to-Fork-Strategie, die Teil des Green Deals ist, kann eine große Chance sein, wenn unsere Landwirtschaft als Teil der Lösung angesehen wird. Wenn weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden sollen, brauchen wir geeignete Alternativen, realistische

„ Die Landwirtschaft ist der zentrale Kristallisationspunkt von Klimapolitik und zählt gleichzeitig bei der EU-Kommission zum am meisten unterschätzten Handlungsfeld.“

Übergangsperioden und praxistaugliche Innovationen. Neue Züchtungstechniken, krankheitsresistentes Saatgut und Digitalisierung sind absolut notwendig für die Erreichung möglicher Reduktionsziele. Wissenschaft, angewandte Forschung und Beratung müssen schneller und besser mit der praktischen Landwirtschaft verzahnt, vernetzt und geteilt werden. Denn wir wollen weltweit die höchsten Standards setzen und gleichzeitig wettbewerbsfähig bleiben.

### Landwirte als Klimaschützer

Es hat seinen Grund, warum die Landwirtschaft stets ein zentrales Element in den Initiativen der EU spielt, wie bei der Farm-to-Fork-Strategie oder der Biodiversitätsstrategie. Für mich ist die Land- und Forstwirtschaft der zentrale Kristallisationspunkt von Klimapolitik. Gleichzeitig zählt sie aufseiten der EU-Kommission und anderen zum am meisten unterschätzten Handlungsfeld.

Wir alle sind von den natürlichen Ressourcen abhängig, wir schöpfen, bewirtschaften, pflegen und konsumieren diese. Unsere Land- und Forstwirtschaft ist die einzige Branche, die Sauerstoff produziert und Kohlenstoffdioxid bindet. Sie wird dadurch zu einer Wunderwaffe im Kampf gegen den Klimawandel, wenn wir die richtigen und verlässliche Rahmenbedingungen setzen.

### Aufklärung zu mehr Nachhaltigkeit

Genauso wichtig ist, nicht nur die Angebotsseite, sondern auch die Nachfrageseite zu betrachten. Bioprodukte werden nicht zu einer nachhaltigeren Gesellschaft beitragen, wenn die Produkte nicht entsprechend angenommen und nachgefragt werden. Bioprodukte sind auch nicht per se gut, wenn der Bauer seine Hausaufgaben nicht macht und konventionelle Erzeugnisse nicht automatisch schlechter, wenn der Bauer seine Hausaufgaben macht.

Selbst vermeintlich seriöse Schulbücher sind hier mit einseitigen Aussagen grenzwertig unterwegs. Wenn wir es schaffen, nachhaltige Produkte entsprechend attraktiv zu gestalten und die Menschen aufzuklären über bestehende Qualitätskriterien, unsere Prüfsysteme entlang der Lebensmittelkette, die heimischen und europäischen Standards und die Bedeutung regionaler und europäischer Produkte, bin ich mir sicher, dass dies weitere Investitionen zur Erreichung der Ziele des Green Deals freisetzen kann.

### Kooperation statt Konfrontation

Mitteleuropa gilt als einer von drei Gunststandorten für Agrarproduktion weltweit. Dieses Potenzial müssen wir nutzen. Die Landwirtschaft ist systemrelevant – das hat uns die Coronapandemie deutlich vor Augen geführt. Deshalb wollen wir, dass uns unsere Bauern auch in Zukunft mit ausreichend qualitativ hochwertigen und vielfältigen Nahrungsmitteln versorgen.

Mein Ansatz bei allen politischen Entscheidungen ist dabei immer: Kooperation statt Konfrontation, Gebote statt Verbote und Lösungen statt Schuldzuweisungen. Wir müssen unsere eigene europäische Ernährungsvorsorge sicherstellen. So verfügen wir auch weiterhin über die sichersten und qualitativ hochwertigsten Lebensmittel überhaupt. Auch wenn eine pflanzenbetonte Ernährungsweise zunimmt, kann Grünland auch in Zukunft am besten durch die Haltung von Wiederkäuern nutzbar gemacht werden.

Und wir werden in Europa schnell erkennen, dass der Ruf nach einer energie- und proteinautarken Landwirtschaft lauter wird. Denn auf unserer Erde liefert die Photosynthese Nahrung, Energie, Baumaterialien, chemische Grundstoffe, und sie ist für 98 Prozent unseres Lebens zuständig. Der (eigentliche) unverfälschte Grundgedanke des Green Deals!



# RÜCKBLICK



## Die QS-Geschäftsstelle

Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter  
**74**

Durchschnittsalter

**38,23**

Vollzeit

**55**

Teilzeit

**19**

Mitarbeiterinnen

**59**

Mitarbeiter

**15**

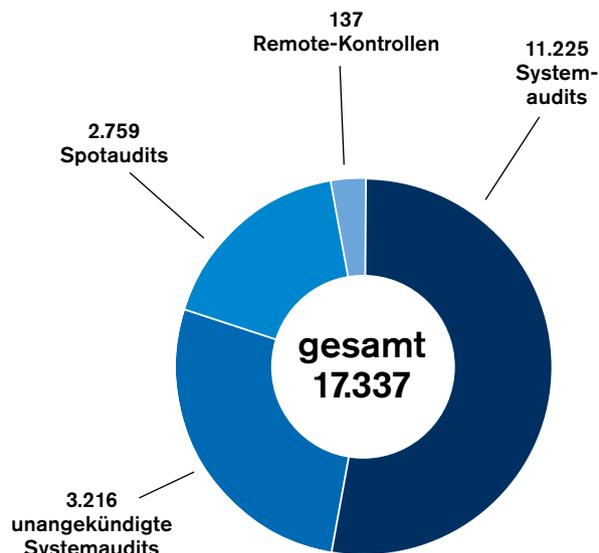
## Remote-Kontrollen absolute Ausnahme

Im QS-System sind aufgrund der nach wie vor aktuellen Gefährdungslage durch das Coronavirus, die Afrikanische Schweinepest (ASP) und die Geflügelgrippe auch Remote-Kontrollen möglich. Diese Regelung gilt bereits seit Mitte November letzten Jahres. Insgesamt führten die Zertifizierungsstellen im letzten Halbjahr bei 137 Systempartnern die digitale Alternative zu einem Audit vor Ort durch. In Deutschland waren es lediglich

16 Betriebe (12 Prozent). 35 Prozent aller Remote-Kontrollen im Ausland fanden in Betrieben in Großbritannien statt.

Trotz angespannter Infektionslage bleiben die Remote-Kontrollen im QS-System also eine seltene Ausnahme. Im Vergleich zur Gesamtau-ditzahl im vergangenen Halbjahr führten die Zertifizierungsstellen weniger als 1 Prozent ihrer Audits als Remote-Kontrollen durch.

### Audits im ersten Halbjahr 2021



## Award der Deutschen Fachpresse für „qualitas“

Das Magazin „qualitas“ wurde als „Fachmedium des Jahres“ in der Kategorie „Bestes Corporate Media-Produkt“ ausgezeichnet. „Mit dem Magazin ‚qualitas‘ hat der Auftraggeber QS Qualität und Sicherheit GmbH entgegen dem Digitaltrend auf die kommunikative und integrative Stärke einer Printpublikation gesetzt. Klar gegliedert, mit anspruchsvollen Beiträgen, einer einprägsamen Bildsprache und aufwändigen Grafiken erreicht ‚qualitas‘ sein Ziel, Qualitätssicherung als übergreifendes System darzustellen“, so die Jury in ihrer Begründung. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Wir bringen die vielfältigen Themen von der Landwirtschaft bis an die Ladentheke zusammen und zeigen die Tiefe und Stärke des QS-Systems. Die gute Resonanz aus der Branche und nun auch der Preis freuen uns sehr“, kommentiert QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs die Auszeichnung.

## > Herbst\_2021

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2021.

### Geplante Schwerpunkte:

- **Jubiläum**  
QS feiert im Oktober den 20. Geburtstag
- **Tierschutzbeauftragte**  
Aufgaben in den Schlachtbetrieben
- **Futtermittelmonitoring**  
Auswertungen für 2021



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermischen Sie? Schreiben Sie uns an [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



**qualitas** gibt es auch als E-Paper unter [www.q-s.de/qualitas](http://www.q-s.de/qualitas).



[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

