



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



## Pressemitteilung

### QS registriert gesunkenes Salmonellenrisiko in den Schweinemastbetrieben

Bonn, 09.03.2020

- Anteil positiver Salmonellenproben rückläufig
- Eintrag über Futter zurückgegangen

**Mit umfangreichen Hygienemaßnahmen, einer erhöhten Achtsamkeit der Tierhalter sowie größtmöglicher Transparenz entlang der Lieferkette ist es gelungen, das Salmonellenrisiko in den Schweinemastbetrieben zu senken. Das belegen die Zahlen des aktuellen QS-Salmonellenmonitorings für das Jahr 2019. Die Schweinehalter im QS-System konnten trotz vereinzelt auftretender Salmonellenbelastungen in eiweißhaltigen Futtermitteln den Eintrag von Salmonellen in die Schweine verhindern.**

Die Anzahl der Schweinemastbetriebe mit erhöhtem Risiko für den Eintrag von Salmonellen, die in die Kategorie III eingestuft werden, lag zu Beginn des Jahres 2020 bei 2,7 Prozent. Im Vergleich dazu waren Ende 2019 noch 3,3 Prozent der Betriebe in Kategorie III eingestuft. Dies bedeutet einen deutlichen Rückgang der Betriebe mit hohem Salmonellenrisiko.

Dementsprechend sieht es gut bei den auf Antikörper untersuchten Proben von Schlachtschweinen aus: Hier sank der Anteil positiver Proben im genannten Zeitraum um gut 1 Prozent von 13,8 Prozent auf 12,7 Prozent. Basis der Auswertung im Februar bilden knapp 1.5 Mio. Proben aus über 20.000 Schweinemastbetrieben.

Schweinehalter im QS-System, die Tiere für die Schlachtung abgeben, sind dazu verpflichtet am QS-Salmonellenmonitoring teilzunehmen. Dazu werden Proben auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht. Tierhalter und Schlachtbetriebe erhalten so Auskunft darüber, ob der Schweinebestand während der Haltung Kontakt zu Salmonellen hatte. Ziel ist es durch zusätzliche Informationen den aktuellen Stand transparent zu machen und Maßnahmen zur weiteren Verbesserung der Lebensmittelsicherheit vorzunehmen.

**QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0  
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de  
www.q-s.de



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

Seite 2 von 2

## Pressemitteilung



---

### **QS Qualität und Sicherheit GmbH**

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

*Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualität der Produkte. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.*

#### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

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