

Fleisch und Futtermittel:

Qualitätssicherung schafft Vertrauen beim Verbraucher

Insea Pewsdorf

Die Landwirtschaft steht als Gründungsmitglied der QS Qualität und Sicherheit GmbH als überzeugter Partner der Kette fest zum stufenübergreifenden Ansatz dieses Qualitätssicherungssystems. Große Vorteile werden dabei in der Kommunikation mit der Schlacht- und Verarbeitungsbranche, aber auch mit dem Lebensmitteleinzelhandel und letztlich dem Verbraucher gesehen. Das QS-Prüfsystem legt über alle Stufen der Lebensmittelproduktion, vom Trog bis zur Theke, strenge, nachprüfbarere Vorgaben für eine transparente und verlässliche Qualitätssicherung fest. Der Verbraucher vertraut auf das QS-Siegel, womit Absatz und Markt abgesichert sind.



Jeder dritte Verbraucher weiß das QS-Prüfzeichen zu deuten und sieht darin eine verlässliche Orientierungshilfe, so das Ergebnis einer Studie. Bei Schweine- und Geflügelfleisch sind bereits 95 Prozent QS-Ware, während Rindfleisch – derzeit 60 Prozent – kontinuierlich zunimmt.

Foto: Jörg Schulte-Domhof

Vor der Aufnahme im QS-System müssen die Stufen der Futtermittelwirtschaft, der Landwirtschaft, der Schlacht- und Zerlegeunternehmen, aber auch des Lebensmitteleinzelhandels zunächst ein umfangreiches Erstaudit vor akkreditierten Zertifizierungsstellen bestehen. Darüber hinaus führen Zertifizierer regelmäßige neutrale Kontrollen bei allen anerkannten QS-Betrieben durch und kontrollieren die Einhaltung der QS-Kriterien aus den jeweiligen Leitfäden.

Den Landwirten stehen die landwirtschaftlichen Bündler bei der Umsetzung der Eigenkontrollen und Auditprüfungen beratend zur Seite und helfen Verbesserungen im Betriebsmanagement umzusetzen. Sie organisieren die Durchführung der unabhängigen Kontrollen (Audits) in den von ihnen betreuten Betrieben und setzen die Teilnahme an den obligatorischen Monitoringprogrammen um. Sie küm-

mern sich im Ereignis- bzw. Krisenfall um ihre gebündelten landwirtschaftlichen Unternehmen. Zu den großen Bündlern in den norddeutschen Veredlungszentren gehören neben vielen Erzeugergemeinschaften und genossenschaftlichen Vermarktern u. a. die IQ-Agrar Service oder im Süden die landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern und Baden-Württemberg sowie der TBV-Service in Thüringen, um nur einige zu nennen. Die Wahl des Bündlers obliegt dem Landwirt. Eine Liste aller zugelassenen Bündler findet sich online bei der QS GmbH.

Über 95 Prozent bei Schweine- und Geflügelfleisch zertifiziert

Eine QS-zertifizierte Anerkennung der betriebseigenen Qualitätssicherung ermöglicht es derzeit 77.170 landwirtschaftlichen Betrie-

ben, Schweine, Rinder und Geflügel auf Basis ihrer Systemanerkennungen zu vermarkten. Der Anteil von QS-Ware bei Schweine- und Geflügelfleisch hat 95 Prozent erreicht und steigt für Rindfleisch (60 Prozent) kontinuierlich an.

QS-zertifizierte landwirtschaftliche Betriebe erfüllen die gesetzlichen Anforderungen an Hygiene, Sicherheit und Haltung, kommen aber auch heute schon gesellschaftspolitischen Vorgaben, wie beispielsweise dem Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration, mit Blick auf eine langfristige Marktabsicherung, vorausschauend nach.

Beteiligung von Praktikern erwünscht

In die Leitfäden Landwirtschaft sowie dazugehörige Checklisten zur Eigenkontrolle fließen die gesetzlich vorgegebenen Anforderungen und Standards an Haltung, Fütterung und besonders die Hygiene ein. Diese, aber auch solche aus dem verbraucherpolitischen Umfeld, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen, finden nach intensiver Prüfung durch den Berufsstand Eingang in die Leitfäden. Im DBV werden die eingebrachten Anmerkungen zu den Revisionen aller Landesbauernverbände und der landwirtschaftlichen Bündler in gemeinsamen Telefonkonferenzen abgestimmt. Die Landesverbände bringen darin die von ihren Mitgliedern eingebrachten Vorschläge ein. Nach Annahme durch die jeweiligen DBV-Praktikergruppen Schwein und Rind gehen diese zur Beschlussfassung an die QS-Fachbeiräte. Die Fachbeiräte verabschieden in den Septembersitzungen die Änderungen der Leitfäden. QS stellt danach die Revisionen und neuen Leitfäden – erstmals seit 2010 – im Oktober zur Kommentierung ins Internet. Jeder Landwirt und Praktiker hat mit diesem offenen Verfahren die Gelegenheit, seine Anregungen für die nächste Revision direkt vorzubringen. So konnte ein Maximum an Beteiligung erreicht werden.

QS-Krisenmanagement ermöglicht schnelle Reaktion

Schäden durch Absatzeinbrüche treffen die Landwirtschaft unmittelbar und oft auch unverschuldet. Verbraucher verweigern sich oder weichen auf importierte Produkte aus. Umso wichtiger ist es, im engen Schulterschluss mit der gesamten Ernährungsbranche gegenüber dem Verbraucher die hohe Qualität und den exzellenten Standard deutlich zu machen, um den

Standort Deutschland für qualitätsgesichertes Fleisch zu sichern.

Hinsichtlich Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung bieten spezielle mit der Kette abgestimmte Standards ein hohes Maß an Sicherheit im Krisenfall. Mit dem QS-Krisenmanagement ist es daher in der Vergangenheit meist gelungen, Ursachen oder Quellen von Gammelfleisch und andere Mängeln kurzfristig aufzudecken und das Verbrauchervertrauen rasch wiederherzustellen. Dazu ist es unerlässlich, über die Formulare „Ereignismeldungen“ Vorermittlungen sofort und direkt an QS zu melden.

In Krisen, wie bei Dioxin zu Jahresbeginn, ist QS der Kette als Partner zur Seite gestanden und hat durch Kommunikation mit der Öffentlichkeit, den Behörden und der Politik kompetent, glaubwürdig und schnell dazu beigetragen, dass unverschuldet betroffene und gesperrte landwirtschaftliche Betriebe rasch wieder lieferfähig wurden.

Als Lehre aus dem Dioxinfall soll zukünftig die VVVO-Nummer vom Landwirt an die Futtermittellieferanten weitergegeben werden. Dieser Schritt ist dringend notwendig, damit über den Lieferschein eine schnelle Rückverfolgbarkeit zum tatsächlichen Ort der Warenlieferung per Datenbankabfragen der QS möglich wird. Nur so können Betriebe vor ungerechtfertigten Sperren geschützt bleiben.

Ebenso wurden nach jüngsten Meldungen von abgebrannten Ställen und Lüftungsausfällen das Fehlen von Alarmanlagen oder Funktionsunfähigkeiten bei den QS-Audits künftig als K.-o.-Kriterium aufgenommen.

Auf sichere Futtermittel muss Verlass sein

Die erste Stufe im System sind die Futtermittel, auf die ein ganz entscheidender Teil der Qualitätssicherung für die Erzeugung von Lebensmitteln tierischer Herkunft entfällt. Der Qualitätssicherung im QS-System sind 3.643 Einzel- und Mischfuttermittelhersteller – 100 Prozent der gesamten Mischfuttermittelproduktion – angeschlossen. Für Händler und Transporteure gelten spezielle Regeln zur Einhaltung der Futtermittelsicherheit. Zudem stützt die Mischfuttermittelindustrie ihre Qualitätssicherung über ein umfangreiches Netz von Eigenkontrollen und unternehmensspezifischen HACCP (kritischen Kontrollpunkten).

Sie führen im Rahmen ihrer vorgeschriebenen Eigenkontrollen umfangreiche Lieferantenbewertungen durch und fordern von den Zulieferern der Einzelfuttermittel für bestimmte Risikoprodukte Zertifikate über möglicherweise enthaltene unerwünschte und verbotene Stoffe.

QS schreibt darüber hinaus im Leitfaden Futtermittel jedem Unternehmen die Einhaltung ganz spezifischer Eingangskontrollen und Dokumentationen ihrer Verarbeitungsprozesse vor. Alle Daten vorgegebener, produktbezogener Kontrollpläne auf Mykotoxine, Pflanzenschutzmittelrückstände, Schwermetalle oder Salmonellen sind darüber hinaus im zusätzlich verbindlichen Leitfaden Futtermittelmonitoring beschrieben. Ergebnisse der Laboruntersuchungen müssen in die QS-Futtermitteldaten-

bank eingegeben werden. Auch diese Kontrollpläne werden brancheneigene weiterentwickelt und mit der Kette abgestimmt.

Infolge des Dioxingeschehens ist zusätzlich seit dem 1. Juli 2011 eine Freigabeuntersuchung bei Raffinations- und Destillationsfettsäuren, rohem Kokosöl, roher Kakaobutter und auch Fischöl, verpflichtend. Kann diese nicht vorgewiesen werden, erfolgt eine K.-o.-Einstufung und die Lieferberechtigung entfällt.

Alle Analysenergebnisse sind in die QS-Datenbank (max. 10 Tage) einzustellen. Auch die Trennung der Produktionsströme für technische und für Futterzwecke, die Zulassungspflicht für Fetthersteller und die Meldepflicht der Labore gilt innerhalb des QS-Systems.

In den Qualitätssicherungssystemen QS und QM Milch sind grundsätzlich nur Futtermittel zugelassen, die in der deutschen Positivliste oder der niederländischen Futtermittel-Datenbank FSD der GMP+ gelistet sind. Die Beurteilung, ob ein neues am Markt angebotenes Einzelfuttermittel unbedenklich und sinnvoll für die Fütterung von landwirtschaftlichen Nutztieren ist, erfolgt über genau vorgegebene Prüfkriterien der Normenkommission des ZDL. Dieses unabhängige Expertengremium prüft Herstellungsverfahren sehr genau daraufhin, ob von dem Endprodukt bzw. den eingesetzten Rohstoffen möglicherweise Gefahren beim Einsatz in der Nutztierfütterung ausgehen. Im Vergleich zu dem neuen europäischen Einzelfuttermittelkatalog, werden die in der Positivliste aufgeführten 350 Produkte einer Sicherheitsbetrachtung unterzogen.

Kommentar

QS-Prüfzeichen muss noch bekannter werden

QS steht für Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke, und zwar stufenübergreifend von der Futtermittelproduktion bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Der Landwirt ist ein zentrales Glied in dieser Kette. Für den Landwirt ist die Teilnahme am QS-System aber auch eine wichtige Hilfe in der Betriebsorganisation. Die dem Landwirt zur Verfügung gestellten Leitfäden berücksichtigen alle wichtigen gesetzlichen Anforderungen. Die Checklisten sind dabei auf das Wesentliche beschränkt. Außerdem berücksichtigt die Umsetzung der QS-Kriterien auch die Cross Compliance-Auflagen. Egal, ob es um die Verbesserung von Arbeitsabläufen, um die Dokumentation bei Futter- und Arzneimitteln, die Kommunikation oder die Hygiene geht – das QS-System unterstützt, informiert und integriert den Landwirt! Achtet der Landwirt mit der Teilnahme an QS auf die gesicherte Herkunft von Futtermitteln oder Ferkeln, leistet er einen Beitrag zum aktiven Verbraucherschutz

– und zur Absatzsicherung seiner eigenen Produkte! Eine Studie aus dem Jahr 2010 zeigt, dass der Bekanntheitsgrad bei den Verbrau-



Franz-Josef Möllers

Foto: Frank Ossenbrink/ DBV-Archiv

chern zunimmt. Demnach weiß etwa jeder Dritte das QS-Prüfzeichen zu deuten. Man sieht darin eine verlässliche Orientierungshilfe. Wir arbeiten hier eng mit dem Einzelhandel zusammen, der die Verbraucher verstärkt über uns informiert.

In den letzten Jahren war die Entwicklung zwar eine Erfolgsstory, dennoch muss das QS-Prüfzeichen noch bekannter werden. In naher Zukunft aber wird QS für den gesamten Lebensmitteleinzelhandel Standard sein. In der Landwirtschaft hat das System schon jetzt eine überragende Bedeutung. Ich hoffe, dass wir alle Produktionsrichtungen unter dem Dach QS bündeln können. Wir tun alles dafür, dass die ganze Wertschöpfungskette vertrauensvoll zusammenarbeitet. Das ist die Voraussetzung für den weiteren Erfolg von QS.

Franz-Josef Möllers, Vizepräsident des DBV und Vorsitzender des QS-Fachbeirates Rind-, Kalb- und Schweinefleisch