

Qualitätssicherung Hand in Hand

Zusätzliche Maßnahmen der QS-Systempartner schließen potenzielle Eintragsquellen für Verunreinigungen in Futtermitteln aus

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH baut die Qualitätssicherung nach dem Dioxin-Fall weiter aus. In Planung ist unter anderem die Optimierung der Rückverfolgbarkeit durch Zuordnung der Futtermittel zu den Registrierungsnummern (VVVO-Nummern) der landwirtschaftlichen Betriebe.

Von Hermann-Josef Nienhoff

Die Unternehmen der Fleischwirtschaft wurden zu Beginn dieses Jahres auf eine harte Probe gestellt. Der Nachweis von erhöhten Dioxinwerten Ende Dezember 2010 zunächst in Legehennen- und später auch in Mischfuttermitteln für Schweine, Mastgeflügel und Milchvieh stürzte den Markt für Schweinefleisch, Geflügel und Eier für kurze Zeit in heftige Turbulenzen. Durch eine nicht immer sachliche Berichterstattung in den Massenmedien war der Verbraucher verunsichert und reagierte vorübergehend bei Eiern auch mit Kaufzurückhaltung. Die Verunsicherung der Märkte – gerade auch im Export – war groß, die Landwirtschaft musste kurzfristig erhebliche Erwerbseinbußen hinnehmen.

Zudem stellte die Krisenbewältigung die Betriebe von der Futtermittelwirtschaft über die Landwirtschaft bis zur Schlachtung/Zerlegung vor besondere organisatorische Herausforderungen. Verdächtige Partien mussten identifiziert und gesperrt, Lieferungen zurückverfolgt und Proben analysiert werden. Die Kommunikation mit den vor- und nachgelagerten Stufen der Vermarktungskette lief über mehrere Wochen auf Hochtouren. Gerade in dieser Krise hatte QS als von der Wirtschaft getragenes Qualitätssicherungssystem, das die Agrar- und Ernährungswirtschaft nach den schlimmen Erfahrungen mit der Rinderkrankheit BSE vor zehn Jahren in Eigeninitiative aufgebaut hat, seine Funktionstüchtigkeit und

Reaktionsschnelligkeit unter Beweis zu stellen.

Nicht nur, dass die Dioxinverunreinigung durch die Selbstkontrolle eines Systempartners überhaupt erst aufgedeckt wurde und nicht etwa durch amtliche Kontrollen. Das QS-Prüfsystem war auch in der Lage, dank seiner Datenbank zum Futtermittelmonitoring und der schnellen Verfügbarkeit von stufenübergreifenden Informationen den Störfall einzugrenzen, den Sachverhalt durch Sonderaudits aufzuklären und die

Chronologie der Ereignisse

Zunächst soll das Wirken von QS nachvollzogen werden, um die Leistungen, aber auch die Grenzen eines Qualitätssicherungssystems verständlich zu machen. Den Stein ins Rollen bringt eine betriebliche Eigenkontrolle der Firma Wulfa-Mast Mischfutterwerk GmbH in Dinklage. Am 22. Dezember 2010 stellt der QS-zertifizierte Mischfutterhersteller in zwei Proben von Legehennenfutter überhöhte Dioxinwerte fest.



Dr. Hermann-Josef Nienhoff ist seit November 2002 Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn. Der Volkswirt und Agrarökonom begann seine berufliche Laufbahn beim Deutschen Bauernverband. Es folgten elf Jahre beim Zertifizierungs- und Kontrollinstitut SGS in Hamburg. Nienhoff war außerdem Geschäftsführer des Unternehmens Natec Institut für naturwissenschaftlich-technische Dienste GmbH, Hamburg, und Vorsitzender der Beratungsgruppe „Qualität der Agrarerzeugung“ bei der Europäischen Kommission.

Systempartner über alle Stufen der Lieferkette hinweg mit Informationen zur Sicherung einer einwandfreien Warenqualität zu versorgen. Damit konnte QS einen wesentlichen Beitrag zur Schadensbegrenzung leisten. Die Ereignisse zwischen dem 22. Dezember 2010 und dem 20. Januar 2011 waren zwar durch gesetzwidriges Handeln ausgelöst. Sie zeigten aber auch Potenzial auf, die bereits sehr straff organisierte QS-Lieferkette noch besser vor Risiken durch technisches oder menschliches Versagen zu schützen. Bereits zum 1. März 2011 sind konkrete Maßnahmen in den Leitfäden verankert worden, die die nachfolgende Kette noch besser gegen Schwachstellen schützen.

Wulfa-Mast informiert umgehend die zuständigen Behörden und QS. Die Futtermittel, rund 200 t, werden für die Vermarktung gesperrt. Das im QS-Prüfsystem fest verankerte, professionelle Krisenmanagement wird aktiviert. Als Ursache der Verunreinigung wird am 27. Dezember 2010 eine Charge von 500 t Futterfett der Firma Harles und Jentzsch GmbH in Uetersen identifiziert. QS wird darüber am selben Tag von dem Unternehmen in Kenntnis gesetzt. Nach Abstimmung mit Experten und Behörden wird von einem einmaligen Ereignis ausgegangen.

Am Vormittag des 3. Januar 2011, knapp eine Woche später, werden jedoch noch weitere ver-

dächtige Futterfettchargen gemeldet. Auf Anforderung von QS legt Harles und Jentzsch noch am selben Tag eine Liste von 24 belieferten Mischfuttermittelherstellern vor. QS leitet unverzüglich die Rückverfolgung der Warenströme bis zu den belieferten Landwirten ein. Harles und Jentzsch wird für das QS-System gesperrt. Am 5. Januar 2011 wird ein QS-Sonderaudit bei Harles und Jentzsch durchgeführt. Medien berichten erstmals, Harles und Jentzsch habe die Spedition Lübbe Transport & Logistik GmbH, Bösel, mit dem Transport ihrer Erzeugnisse beauftragt. Lübbe hatte keine futtermittelrechtliche Registrierung, betrieb eine unan gemeldete und demzufolge illegale Mischanlage und war für QS nicht zertifiziert.

Nach zunächst negativen Analyseergebnissen ergibt eine Probeschachtung in einem Schweinemastbetrieb in Verden eine geringfügige Grenzwertüberschreitung bei Schweinefleisch. QS sperrt vorsichtshalber sofort 15 Schweinehaltungen im Kreis Verden. Bis zum Abend werden die Sperren vorsorglich auf 187 Betriebe ausgedehnt. Schlacht- und Zerlegebetriebe im QS-System erhalten Zugang zur QS-Softwareplattform, um sich über die Sperren auf dem Laufenden halten zu können. Indes ist die Informationslage von behördlicher Seite unübersichtlich. Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) übermittelt QS nahezu täglich neue Listen gesperrter Landwirtschaftsbetriebe.

Am 15. Januar 2011 wird zudem bekannt, dass ein Mischfuttermittelhersteller die Belieferung von 934 landwirtschaftlichen Betrieben mit verdächtigter Ware nicht offengelegt hat. Auch in diesem Fall veranlasst QS noch am selben Tag ein Sonderaudit durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Das Er-

Qualitätssicherung Hand in Hand

gebnis entlastet den Mischfuttermittelhersteller, dessen vorläufige Sperre daraufhin am 18. Januar 2011 aufgehoben wird. Ein Sanktionsverfahren gegen den Betrieb wird eingeleitet. Nachdem alle Futtermitteluntersuchungen und Fleischanalysen bei den von QS gesperrten Betrieben abgeschlossen werden, können am 20. Januar 2011 alle schweinehaltenden Betriebe im QS-System wieder entsperrt werden.

Dienstleister und Prüfsystem

Welches Fazit muss aus diesen Ereignissen gezogen werden, die die gesamte Fleischwirtschaft fast vier Wochen in Atem hielten? Das QS-Prüfsystem ist als Dienstleister der Wirtschaft seiner Aufgabe nachgekommen, für die gesamte Kette der Fleischvermarktung in der Krise Klarheit zu schaffen. QS ist es gelungen, den Sachverhalt einzugrenzen und die Relevanz der Ereignisse für die Systempartner zu ermitteln. Die Mitarbeiter der Geschäftsstelle, die Qualitätsverantwortlichen der teilnehmenden Unternehmen, die Zertifizierer, alle am QS-System Beteiligten haben gemeinsam daran mitgewirkt, die relevanten Informationen stufenübergreifend, schnell und vollständig zusammenzutragen, sie den Systempartnern zur Verfü-

gung zu stellen und so zu einer zügigen sachlichen Aufklärung der Vorgänge beizutragen.


Sehr viele Landwirtschaftsbetriebe konnten anhand der Daten aus dem QS-Futtermittelmonitoring vor einer Sperre bewahrt beziehungsweise zügig entsperrt werden. Die Rückverfolgbarkeit im QS-System grenzte den Kreis der betroffenen Betriebe ein. Ohne Risiko für die Lebensmittelsicherheit konnten umfangreiche Rückrufaktionen von Fleisch und Fleischwaren vermieden werden. Eine weitere, noch über die ohnehin kritische Medienberichte hinausgehende Verunsicherung der Verbraucher wurde dadurch verhindert. Dem teilweise entstehenden Informationschaos begegnete das strukturierte Krisenmanagement von QS zudem mit E-Mail-Informationen und Rundschreiben an die Systempartner. In Telefonkonferenzen koordinierte der Krisenmanagementstab das Vorgehen. Zahlreiche Anfragen von Publikumsmedien wurden mit dem aktuellen Sachstand, Hintergrundinformationen und Interviews bedient.

QS zieht Konsequenzen

Dennoch, die Ereignisse machen auch klar: Kein Qualitätssicherungssystem kann eine

Die **QS-Systempartner** unternahmen große Anstrengungen, um die Qualitätsstandards durchgehend zu sichern, zu denen sie sich freiwillig verpflichtet haben. Im vergangenen Jahr wurden fast 170 000 Futtermitteluntersuchungen durchgeführt, davon waren allein knapp 4000 Dioxinuntersuchungen. In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren wurden 33 500 Audits durchgeführt. Dass 88 Prozent dieser Audits mit einem Ergebnis in der bestmöglichen Bewertungsstufe abgeschlossen wurden, belegt den hohen Qualitätsstandard der deutschen Veredlungswirtschaft vom Futtermittel über die Landwirtschaft bis in die Betriebe der Fleischwirtschaft.

Dennoch sei darauf hingewiesen, dass 493 Audits für die überprüften Betriebe ohne die angestrebte Systemzulassung endeten. Die konsequente Prüfung durch unabhängige Zertifizierer schützt die Wertegemeinschaft der QS-Teilnehmer, die ein gemeinsames Verständnis einer hohen Lebensmittelsicherheit und Prozessqualität auszeichnet. Dass dies konsequent praktiziert wird, zeigen auch die 197 Sanktionsfälle, die der Sanktionsbeirat im vergangenen Jahr wegen Verstößen gegen die QS-Bestimmungen zu behandeln hatte; davon waren übrigens nur in 13 Fällen Schlacht- und Zerlegebetriebe betroffen.

 www.q-s.de



Damit Sie vor Überraschungen sicher sind!

Qualitäts- und Prozesskontrolle in der Fleischindustrie

MESSUNG VON FETT, EIWASSER, BEFFE, WASSER UND PH-WERT



Prozessoptimierung mit MCS 600/ARMOR und CORONA PLUS

- Echtzeitmessung – schnelle Aufnahme der Spektren und sofortige Angabe der Qualitätsparameter
- Prozesstauglich – einfache Integration in lokale Steuersysteme zur automatischen Regelung und Optimierung der Prozesse
- Bedienerfreundlich
- Vollständige Datenrückverfolgbarkeit



Laboranalyse mit CORONA PLUS/TURNSTEP und GROMA carne

- Einfachste Probenvorbereitung
- Hoher Probendurchsatz durch schnelle Messungen in nur 15 Sekunden
- Hohe Reproduzierbarkeit der Messergebnisse auch bei inhomogenem Probenmaterial
- Leichte Bedienbarkeit durch speziell für die Produktion konzipierte Software

Carl Zeiss MicroImaging GmbH
07740 Jena, Deutschland

Industrial | Standort Jena
Telefon : + 49 3641 64 2838
Telefax : + 49 3641 64 2485
E-Mail : info.spektralsensorik@zeiss.de

www.zeiss.de/spektral



We make it visible.

hundertprozentige Sicherheit gewährleisten. Vor kriminellen Machenschaften schützt kein noch so aufwändiges Sicherheitssystem. Das bedeutet wiederum nicht, QS könnte aus den Vorgängen keine Schlüsse ziehen, die zu mehr Zuverlässigkeit und Sicherheit beitragen. Die QS-Fachbeiräte begannen schon unmittelbar nach der akuten Phase des Vorfalls, die Ereignisse zu analysieren, um daraus Konsequenzen für die Zukunft zu ziehen. Bereits am 26. Januar 2011 beschlossen sie wesentliche Anpassungen. Altfette dürfen im QS-System nicht mehr verarbeitet werden. Die Warenströme für Futtermittel und futtermittelfremdes Material müssen strikt getrennt werden. Für Futterfette wird ein separater, intensiver Kontrollplan eingeführt. Im Mittelpunkt steht die Untersuchung auf Dioxine. Die Parallelproduktion von Fetten für Lebens- und Futtermittel und für andere Zwecke in ein und derselben Anlage wird untersagt.

Außerdem müssen die Hersteller von Einzel- und Mischfuttermitteln alle Informationen zur Rückverfolgbarkeit innerhalb von vier Stunden elektronisch aufbereitet zur Verfügung stellen können. Die Sanktionen bei Verstößen werden verschärft. Betriebe der Futtermittelwirtschaft können bei schwerwiegenden Verstößen gegen die QS-Anforderungen sofort gesperrt werden. Vorsorgliche Sperren können in einer Gefahrenlage bis zu vier Wochen statt bisher nur zwei Wochen aufrecht erhalten werden. Diese Maßnahmen traten bereits zum 1. März 2011 in Kraft.

Ab dem 1. Juli 2011 müssen die Hersteller von Mischfetten, Fettsäuren und Mischfettsäuren darüber hinaus nachweisen, dass jede Charge auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit hin untersucht wurde. Weitere Beschlüsse, deren technische Einzelheiten eingehender Beratung erfordern, werden die Fachbeiräte voraussichtlich im Mai fassen. Alle Kontrollpläne für das Futtermittelmonitoring

werden nochmals überprüft. Gegebenenfalls werden die zu untersuchenden Parameter und die Analysehäufigkeit angepasst. Die Frist von der Probenahme bis zur Hinterlegung der Ergebnisse in der QS-Datenbank wird begrenzt. Zur eindeutigen Identifizierung von Lieferadressen werden Vorgaben zur Angabe der Registrierungsnummern von Landwirtschaftsbetrieben (VVVO-Nummer) auf den Lieferpapieren und in der Dokumentation erarbeitet. Die Fachbeiräte stellen außerdem Risikobewertungen für weitere Produkte und kritische Prozesse an. Dabei geht es insbesondere darum, Stoffe zur Entsorgung beziehungsweise zur technischen Verwendung vollständig aus dem QS-System auszuschließen.

Diese zusätzlichen freiwilligen Maßnahmen der QS-Systempartner schließen potenzielle Eintragsquellen für Verunreinigungen in Futtermitteln aus. Sie tragen dazu bei, die Lebensmittelkette künftig noch besser vor unerwünschten Qualitätsabweichungen zu schützen. Denn kein System ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Die QS-Beteiligten setzen mit ihren Beschlüssen Maßstäbe in der Qualitätssicherung. Die Anpassungen greifen deutlich schneller als die von der Politik angekündigten gesetzlichen Maßnahmen und gehen über diese teilweise beträchtlich hinaus. Somit wird QS auch künftig dafür Sorge tragen, im Interesse der Systempartner und der Verbraucher ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Sicherheit in der Lebensmittelkette zu gewährleisten. Darin liegt der Mehrwert eines Qualitätssicherungssystems für seine Teilnehmer. Das charakterisiert die Wertegemeinschaft. Dieser Aufgabe wird sich QS weiterhin konsequent widmen.

Anschrift des Verfassers

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, QS Qualität und Sicherheit GmbH, Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Importhindernisse bleiben bestehen

Die Dioxin-Krise in Deutschland wurde offenbar von mehr Ländern zum Anlass genommen, zusätzliche Handelsauflagen einzuführen, als bislang bekannt. Laut EU-Kommission waren Einfuhrbeschränkungen in Weißrussland und China für bestimmte tierische Produkte aus Deutschland zuletzt nach wie vor in Kraft. Moldawien beharrt auf zusätzlichen Zertifizierungsbelegen, was dem Fortbestehen der Importsperrung gleichkommt. Argentinien, Japan, Oman, Russland, Singapur, Südkorea, Taiwan und die Ukraine führen Dioxintests durch, bevor Ware ins Land gelangt. Die Kommission bezeichnete diese Auflagen als ungerechtfertigte, ernsthafte Handelsbeschränkungen. Hong Kong, die Philippinen und Serbien dagegen erklärten sich bereit, die Einfuhrbeschränkungen aufzuheben.

Preishoch sorgte für starke Einbrüche

Der Absatz von Fleisch litt im Januar unter dem Dioxinskandal. Nach Daten der Verbraucherforschung der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) auf Basis des GfK-Haushaltspanels blieben die Einkäufe der Privathaushalte deutlich unter dem vergleichbaren Niveau des Vorjahresmonats. Insbesondere frisches Schweinefleisch (-9,8%) und Geflügelfleisch (-7,9%) waren wenig gefragt. Neben dem Hauptfaktor Dioxin dürfte auch das gestiegene Verbraucherpreisniveau ein Grund für den schwächeren Absatz gewesen sein. Im Schnitt wurden Schweinefleisch 4,3% und Geflügelfleisch 5,7% teurer als im Vorjahresmonat angeboten. Relativ unbeeindruckt vom Dioxingeschehen zeigte sich der Markt für Wurst und Fleischwaren. Eindeutiger Sieger im Monat Januar war das Rindfleisch, das nahezu unverändert eingekauft wurde, obwohl der Einzelhandelspreis im Schnitt um 8,6% über dem Vorjahresniveau lag.

Dioxinskandal ändert Einkaufsgewohnheiten

Die Reaktionsmuster auf den Dioxinskandal hat eine vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) bei der Agrifood Consulting (Göttingen) beauftragte Umfrage genauer untersucht. Die Online-Befragung von 318 deutschen Verbrauchern mit repräsentativem Bevölkerungsquerschnitt ergab, dass knapp ein Viertel der Befragten ihr Verhalten geändert haben: 18% haben ihren Eier- und Fleischkonsum reduziert; 11% sind auf Bio-Produkte umgestiegen. 19% aller Befragten vertrauen dem Naturkosthandel uneingeschränkt, dicht gefolgt von Fleischer-Fachgeschäften mit 15%. Zum Vergleich: Die Werte für den konventionellen LEH liegen zwischen 5 und 7%. Für 10% der Befragten waren die Dioxinrückstände in Eiern und im Fleisch Anlass, erstmalig im Bio-Laden einzukaufen.

EU-Staaten loben deutschen Umgang

Die EU-Partnerländer haben Bund und Ländern Deutschlands für die Handhabung der Krise um Dioxin in Futtermitteln ausdrücklich den Rücken gestärkt. Auf einer Sitzung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (SCoFAH) verabschiedeten die nationalen Experten eine Erklärung, in der der Bundesrepublik ein effizienter Umgang mit den Vorfällen bescheinigt wird. Die Behörden hätten sehr strenge Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um ein hohes Maß an Futter- und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Es bestehe kein Risiko, dass möglicherweise verschmutzte Futter- oder Lebensmittel auf den Binnenmarkt gelangten oder nach Drittstaaten versandt würden. Die Behörden der anderen Mitgliedstaaten seien täglich im Detail über den Sachstand sowohl des Vorfalls als auch der getroffenen Maßnahmen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit über das EU-Schnellwarnsystem (RASFF) informiert worden.