



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



Pressemitteilung

QS berechnet Tiergesundheitsindices für Schlachtschweine

Schweinemäster erhalten aussagekräftige Ergebnisse über die Schlachtbefunde

Zum zweiten Mal hat QS für Schweinemastbetriebe die betriebsindividuellen Tiergesundheitsindices berechnet. Auf Grundlage der Schlachtbefunddaten des 2. und 3. Quartals 2018 wurden Indices für die Befundgruppen Atemwegsgesundheit, Organgesundheit, Gelenkgesundheit und Unversehrtheit des Schlachtkörpers ermittelt. Sie ermöglichen den Schweinehaltern eine kompakte Bewertung der Schlachtbefunde und den direkten Vergleich mit anderen Betrieben, die an den gleichen Schlachthof geliefert haben. Grundlage der Tiergesundheitsindices sind die Ergebnisse der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Sie sind für Tierhalter und Tierärzte wichtige Indikatoren für Tierschutz und Tiergesundheit im Betrieb, denn sie liefern wertvolle Hinweise auf Erkrankungen der Tiere und auf mögliche Defizite im Stall.

Knapp 20.000 Schweinemastbetriebe haben in mindestens einer der vier Befundgruppen einen Index erhalten. **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, sieht einen entscheidenden Vorteil in der zentralen Erfassung und Auswertung: *„Die Übermittlung der Befunddaten aus der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung in unsere QS-Datenbank versetzen uns in die Lage, den Schweinemästern eine Rückmeldung zu den Befunden zu geben, die sie für die Bewertung der Tiergesundheit in ihren Ställen nutzen können.“*

Alle Schweinemäster im QS-System haben Zugang zur Befunddatenbank. Sie können dort Einzeltierbefunde, Ergebnisse einzelner Schlachtpartien und Auswertungen über ausgewählte Zeiträume einsehen. Zudem können sie die betriebsindividuellen Tiergesundheitsindices für die einzelnen Befundgruppen anhand der Kennzahlen Median (Wert, den 50 % der Tierhalter unterschreiten) und 1. Quartil (Wert, den 25% der Betriebe mit den häufigsten Auffälligkeiten unterschreiten) bewerten und einordnen.

Bonn, 12.12.2018

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Ihre Ansprechpartner:
Willem Jüngst

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-154
presse@q-s.de
www.q-s.de



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Die jetzt ermittelten Tiergesundheitsindices zeigen, dass eine große Anzahl angelieferter Schweine in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung „ohne Befund“ sind. Allerdings gibt es auch Betriebe, für die wiederholt Befunde ermittelt worden sind. *„Diese Betriebe sollten die Möglichkeiten der Verbesserungen in den Ställen prüfen. Die Tiergesundheitsindices können regelmäßig als Vergleich mit anderen Tierhaltern und für die Entwicklung im eigenen Betrieb herangezogen werden“*, betont Dr. Nienhoff.

Unterschiedliche Aussagen in wissenschaftlichen Untersuchungen

In wissenschaftlichen Untersuchungen zur Häufigkeit von Schlachtbefunden sind zum Teil deutlich höhere Befundraten publiziert worden, die im QS-System so nicht bestätigt werden. Zurückzuführen sind diese Differenzen u.a. auf die Methodik der Erhebung und die Stichprobe der ausgewählten Betriebe. Die von einzelnen Wissenschaftlern vorgenommenen Begutachtungen unterscheiden sich in der Untersuchungstiefe und in ihrem Umfang von der Befunddatenerhebung, wie sie von amtlicher Seite im Schlachtalltag durchgeführt wird. Häufig konzentriert sich die Wissenschaft auf eine begrenzte Zahl von Schlachtkörpern. Daher müssen die Ergebnisse unterschiedlicher Studien genau eingeordnet werden. Die Bemühungen um eine schrittweise schlachthofübergreifende Standardisierung der Schlachthofbefunde pro Einsendebetrieb werden verfolgt und die vielfältigen einschlägigen wissenschaftlichen Ergebnisse mit den Experten diskutiert und verglichen.

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.