



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



Pressemitteilung

20 Jahre QS: Salmonellenrisiko um über 70 Prozent gesunken

Bonn, 26.10.2021

- Salmonellenmonitoring 2003 im QS-System gestartet
- QS-Systematik sichert die gesamte Fleischproduktionskette ab
- Genereller Rückgang registrierter Salmonellen-Erkrankungen in Deutschland seit Start des QS-Systems

Mit Beginn des QS-Systems haben es sich alle Beteiligten zur Aufgabe gemacht, den Eintrag von Salmonellen in der Produktionskette von Fleisch und Fleischwaren auf ein Minimum zu reduzieren. Mit Erfolg: Die Anzahl positiver Proben nimmt kontinuierlich ab. Der Anteil der Schweinemastbetriebe mit hohem Salmonellenrisiko ist von 5,8 Prozent im Jahr 2005 auf 1,6 Prozent zu Beginn des Jahres 2021 gesunken. Das entspricht einem Rückgang von 72 Prozent und stellt den niedrigsten Stand seit Beginn des Salmonellenmonitorings im QS-System dar. Gleichzeitig ist auch die Anzahl jährlich an Salmonellose erkrankter Menschen in Deutschland in den letzten Jahren deutlich gesunken.

Erkrankten im Jahr 2001 nach Angaben des Robert Koch Instituts (RKI)¹ noch 76.990 Menschen an einer durch Salmonellen verursachten Magen-Darm-Erkrankung, wurden im Jahr 2020 nur noch 8.743 Fälle in den deutschen Gesundheitsämtern registriert. „Gerade weil Salmonellen eine der häufigsten Ursachen für schwerwiegende Magen- und Darmerkrankungen sind, ist die Fleischproduktionskette nach wie vor gefordert, bei den Eintragsrisiken von Salmonellen besonders aufmerksam zu sein,“ betont Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Als Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit dürfen wir uns auch nach 20 Jahren nicht auf der positiven Entwicklung ausruhen, sondern wollen weitere Maßnahmen entwickeln und Angebote machen, mit denen unsere Systempartner entlang der gesamten Produktionskette die Lebensmittelsicherheit absichern und verbessern können.“

Etablierte Anforderungen geben Sicherheit

Eintragsrisiken für Salmonellen beginnen bereits beim Futtermittel. Deshalb untersucht die Futtermittelwirtschaft im QS-System jährlich über 10.000 Proben auf Salmonellen im Rahmen des QS-Futtermittelmonitorings. Auch in der nächsten Stufe der Wertschöpfungskette wird untersucht: So werden jedes

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

¹ [Infektionsepidemiologisches Jahrbuch für 2020, erschienen am 20.09.2021](#)





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

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Jahr ca. 1,5 Mio. Fleischsaftproben an Schlachtschweinehälften für das Salmonellenmonitoring gezogen. Die Ergebnisse der Probenuntersuchungen aus den Schlachthöfen werden in der QS-Salmonellendatenbank erfasst und ausgewertet. Jeder QS-Schweinemäster erhält einmal im Quartal eine Auswertung über die Salmonellensituation in seinem Betrieb und muss bei erhöhten Werten Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung ergreifen. Auch die Geflügelhalter sind aktiv: Jeder Geflügelbetrieb muss sowohl bei der Einstellung der Küken als auch vor dem Ausstallen der Schlachttiere Ergebnisse von Untersuchungen auf Salmonellen vorlegen. Nur dann können diese Tiere im QS-System vermarktet werden.

Die Lösung heißt „stufenübergreifend“

Neben der Sensibilisierung für das Thema Salmonellen bei Futtermittelwirtschaft und Landwirtschaft setzen sich die Anforderungen an Salmonellenkontrollen in den Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben fort: Hackfleisch und Rohwürste gelten hier als besonders gefährdet. Sie stehen ganz oben auf der Liste der Produkte, die beprobt werden, bevor diese in die Regale des Einzelhandels gelangen. „Salmonellen sind ein gutes Beispiel dafür, wie erfolgreich sich die gesamte Wertschöpfungskette gemeinsam für ein Höchstmaß an Sicherheit bei frischen Lebensmitteln einsetzen kann, jeder für sich würde dies nicht schaffen,“ fasst Hinrichs das Engagement aller Beteiligten zusammen. „Die Reduzierung des Salmonellenrisikos in QS-Betrieben in Korrelation zu den registrierten Salmonellose-Erkrankungen bestärkt uns darin, dass wir auch zukünftig stufenübergreifend die zentralen Aufgaben der Prozessqualität und Lebensmittelsicherheit lösen können.“

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten 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.





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

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

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

Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de