



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



## Pressemitteilung

### QS erfasst Befunddaten von Pekingenten

Alle im QS-System zertifizierte Tierarten in der QS-Befunddatenbank abgebildet

- Seit dem 01.01.2022 müssen die Schlachtbefunddaten von Pekingenten an die zentrale QS-Datenbank gemeldet werden.
- Durch die Meldung und Auswertung der Befunddaten kann Handlungsbedarf schneller erkannt und bearbeitet werden.

**Seit Januar 2022 müssen alle Schlachtbetriebe die Befunddaten zu Pekingenten an QS melden. Damit werden nun sämtliche Schlachtbefunddaten aller im QS-System zertifizierten Tierarten – hierzu zählen etwa Schweine, Hähnchen, Puten und Rinder – in der QS-Befunddatenbank erfasst und ausgewertet.**

„Mit der Befunddatenerhebung bei Pekingenten schließt QS eine Lücke in der Dokumentation von Tiergesundheitsdaten“, fasst Thomas May, Bereichsleiter Fleischwirtschaft & Lebensmittelhandel der QS Qualität und Sicherheit GmbH, zusammen. „Dadurch können wir belastbare Rückschlüsse über die Tiergesundheit sowie Tierhaltung ziehen. Die Tierhalter erhalten durch die QS-Teilnahme die Möglichkeit, Schwachstellen im Vergleich zu Berufskollegen zu identifizieren und die Tiergesundheit in ihren Ställen weiterzuentwickeln. Gemeinsam mit den Tierhaltern und Schlachtern geht QS einen weiteren wichtigen Schritt in puncto Qualitätssicherung – auch für die Verbraucher.“

2021 startete ein QS-Pilotprojekt zur praxisgerechten Erfassung und Bewertung der Schlachtbefunddaten bei Pekingenten. Nach der positiven Beurteilung der Projektphase sind alle Entenschlachtbetriebe im QS-System seit dem 1. Januar 2022 dazu verpflichtet, die Befunddaten unter Angabe des Tierhalters und mit Bezug zur angelieferten Schlachtpartie zu melden.

Seit 2015 arbeitet QS für die Erfassung der Schlachtdaten mit einer zentralen Befunddatenbank. Die dort eingehenden Daten werden größtenteils im Rahmen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Veterinären in den Schlachtbetrieben erhoben. Dabei prüft QS regelmäßig die vorliegenden Daten auf Vollständigkeit und Plausibilität, um eine hohe Belastbarkeit der Datenbasis zu garantieren. Die Befunddaten werden praxisgerecht aufbereitet und die Ergebnisse abschließend den Tierhaltern zur Verfügung gestellt. Diese haben dadurch die Möglichkeit, sich mit allen anderen Betrieben zu vergleichen, um die eigenen Ergebnisse besser einschätzen und bewerten zu können. Infolgedessen werden Schwachstellen leichter und auch schneller erkannt sowie bearbeitet.

Bonn, 08.03.2022

**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 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.*

#### **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](mailto:presse@q-s.de)  
Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)