

Pressemitteilung

Tiergesundheitsindex Befunddaten Mastschweinehalter profitieren von schlachthofübergreifendem Feedback

- Erstmals werden Informationen aus verschiedenen Schlachthöfen systematisch zusammengefasst
- Verbessertes Überblick für die Tierhalter beim Betriebsmanagement durch neuen Tiergesundheitsindex
- Ergebnis jahrelanger erfolgreicher Zusammenarbeit mit der Universität Kiel

Bonn, 29. Januar 2024. Schweinehalter im QS-System können sich künftig deutlich einfacher und schneller einen Überblick über die Tiergesundheit ihrer Schlachtschweine anhand der Befunddaten aus den Schlachthöfen machen: Die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) hat einen Tiergesundheitsindex (TGI) Befunddaten entwickelt, der die Befunddaten aller Schlachthöfe, an die der Landwirt geliefert hat, systematisch zusammenfasst. In dem quartalsweise erscheinenden Infobrief erhält der Tierhalter künftig nur noch einen aussagekräftigen Wert für die TGIs Atemwegsgesundheit, sonstige Organgesundheit, Gliedmaßen-gesundheit sowie Unversehrtheit.

„Anhand der neuen und sehr umfangreichen Berechnung können wir nun die individuellen Abweichungen der einzelnen Schlachthöfe herausrechnen“, erläutert Katrin Spemann, Bereichsleiterin Tierhaltung und Futtermittel bei QS die Neuerung des TGI Befunddaten. „Die Tierhalter haben nun einen eindeutigen Wert für den jeweiligen TGI und müssen nicht mehr die einzelnen Werte der unterschiedlichen Schlachthöfe einordnen. Das verschafft Klarheit – für mehr Tiergesundheit.“

Die schlachthofübergreifende Berechnung des TGI Befunddaten hat QS in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Joachim Krieter vom Institut für Tierzucht und Tierhaltung an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel entwickelt. Der neue Wert ersetzt die bisherigen schlachthofspezifischen Tiergesundheitsindices im Informationsbrief an die Mastschweinehalter. Die bekannte grafische Darstellung der Ergebnisse im Infobrief bleibt davon unberührt.

Für die Berechnung der vier TGIs hat QS ausgewählte Kriterien herangezogen, die für die Beurteilung der Gesundheit der Tiere eines Betriebes von entscheidender Bedeutung sind. Die Indices helfen den Landwirten, die für ihre Betriebe erfassten Daten zu bewerten und für das Management im eigenen Betrieb zu nutzen. Die schweinehaltenden Betriebe können die einzelnen Befunddaten aus den jeweiligen Schlachthöfen auch nach wie vor detailliert in der QS-Datenbank einsehen.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de



QS Qualität und Sicherheit GmbH
Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH/www.q-s.d