

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Tiergesundheit

Wie die Zusammenarbeit zwischen
HI-Tier und QS funktioniert

Lebensmittelsicherheitskultur

Welche Rolle das persönliche
Vorbild bei der Umsetzung spielt

Produktrückrufe

Warum es sich lohnt, genau auf die
Ursachen zu schauen



LIEFER- KETTEN- SORGFALTS- PFLICHTEN- GESETZ?!

QS-
Systempartner
sparen!

Mit unserer Hilfe verstehen Sie es
schneller, als Sie es lesen können.

Wissen sichert Qualität.
Jetzt das passende Seminar buchen!

www.q-s-akademie.de



**QS**
Akademie



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Kultur lebt vom Austausch. Denn dieser ermöglicht gegenseitiges Verständnis und gemeinsame Lösungen. Das zeigt sich in unserer täglichen Arbeit und in den Themen, die wir rund um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln diskutieren, immer wieder. Wenn Sie in dieser Ausgabe den Bericht zur Lebensmittelsicherheitskultur lesen, werden Sie erfahren: Kultur braucht Aufmerksamkeit. Im Werk der PHW-Gruppe in Donautal ist die Aufmerksamkeit für die Lebensmittelsicherheitskultur Chefsache – und das zeigt Wirkung, unter anderem mit dem griffigen Slogan: „Schau aufs Hendl!“

Wir alle kennen allerdings auch die negativen Formen von Aufmerksamkeit. Geht es nicht mehr um Gespräch und Verständigung, bewirken diese möglicherweise eine Form der Skandalisierung. Um das zu verhindern, neigen manche Unternehmen zu schnellen Rückrufen ihrer Produkte. Eigentlich ist ein Warenrückruf immer ein Zeichen der funktionierenden Qualitätssicherung. Warum das manchmal aber auch problematisch sein kann und im Widerspruch etwa zu Nachhaltigkeitszielen steht, erläutert uns Dr. Michael Lendle von AFC Risk & Crisis Consult im Interview zum Thema Risikomanagement und Krisenintervention. Hier zeigt sich: Aufmerksamkeit hat auch etwas damit zu tun, wie viel Zeit man sich für eine Sache nimmt. Im Zentrum unserer Aufmerksamkeit bei QS steht von Anbeginn die Tiergesundheit. Ein wesentlicher Bestandteil unserer Arbeit sind deshalb die Monitoringprogramme zu Antibiotika und Salmonellen. Wie wir zu diesen Themen mit der staatlichen HI-Tier-Datenbank zusammenarbeiten, erläutern wir im Blickpunkt dieser Ausgabe. Tierärztinnen und Tierärzte spielen dabei eine wesentliche Rolle. Sie geraten allerdings zunehmend unter Druck, weil ihnen die Novelle des Tierarzneimittelgesetzes aus dem vergangenen Jahr zusätzliche Dokumentationspflichten auferlegt – und dafür fehlt ihnen schlicht die Zeit.

Zudem mangelt es in der Tierärzteschaft an Nachwuchs. Diese Entwicklungen beobachten wir gemeinsam mit dem Bundesverband Praktizierender Tierärzte (bpt) aufmerksam. Wir unterstützen Tierärztinnen und Tierärzte in der Betreuung der landwirtschaftlichen Unternehmen wie auch in den Veterinärämtern im Sinne der gemeinsamen Aufmerksamkeit für Tierwohl und Tiergesundheit unter anderem mit den Analysen aus unseren Monitoringprogrammen.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre –
bleiben Sie im Gespräch!

Ihr

DR. ALEXANDER HINRICHS

GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
SOMMER_2023

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Laura Wittemann
Nicole Ritter-Lüthy
(BUNTEKUH Medien/LPV GmbH)

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



In der HI-Tier-Datenbank werden alle Nutztiere erfasst und erhalten dort ihre Ohrmarken.

16

BLICKPUNKT: TIERGESUNDHEIT

16 //

Gesundheit und Wohlbsein

Wie die HI-Tier-Datenbank und das QS-Antibiotikamonitoring ineinandergreifen

21 //

Der Nachwuchs fehlt

Warum es immer weniger Tierärztinnen und Tierärzte gibt und welche Folgen das hat

24 //

Zahlen und Fakten

Befunddatenmonitoring Rind

08



Die QS-Akademie bietet für alle Systempartnerinnen und -partner passende Seminare an.



Auch für Geflügel gibt es künftig einen Infobrief.

27

- 06 // **KOMPAKT**
Veranstaltungen; Anuga; Haltungsform; Innovationspreis Tierwohl
- 08 // Drei Fragen an QS-Mitarbeiterin Dr. Ragnhild Weber-Jonkheer; Qualitätssiegel; QS-Akademie
- 26 // Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN); REWE express; Salmonellen-monitoring Geflügel; Infobrief Geflügel-mast; QS-Leitfaden Convenience; Store-Checks
- 32 // **WEITBLICK**
Professorin Nicole Kemper über Tierwohl und Tierschutz bei Schweinen
- 34 // **RÜCKBLICK**
QS vor Ort; Umzug nach Bad Godesberg; F.A.Z.-Konferenz: Lass uns reden

EINBLICK

- 10 // **Wiedersehen macht Freude**
Schulungen für Auditorinnen und Auditoren an der QS-Akademie
- 12 // **„Es gibt einen Zielkonflikt“**
Dr. Michael Lendle von AFC Risk & Crisis Consult über Gründe und Häufigkeit von Rückrufen

- 30 // **Schau aufs Hendl!**
Lebensmittelsicherheitskultur in der Praxis der Geflügelverarbeitung bei der PHW-Gruppe



CHECK-UP

Unabhängige Zertifizierungsstellen und ihre Auditorinnen und Auditoren führen regelmäßige Kontrollen in den am QS-System teilnehmenden Unternehmen durch und prüfen die korrekte Umsetzung der QS-Anforderungen. Bündler sind ein wichtiges Bindeglied zwischen den Betrieben und dem QS-System.

QS – DIE BRANCHENPLATTFORM: VERANSTALTUNGEN FÜR BÜNDLER UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN

Im Spätsommer und Herbst ist QS Gastgeber von zwei Informationsveranstaltungen: einmal für Zertifizierungsstellen und einmal für Bündler im QS-System. Als Branchenplattform fördert QS jährlich den Austausch mit Partnerinnen und Partnern und unterstützt sie mit aktuellem Fachwissen rund um die Themen Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Aus diesem Anlass sind am 12. und 13. September Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von QS-Zertifizierungsstellen nach Bonn eingeladen. Nach einer zweitägigen QS-Veranstaltung treffen sich

am 14. September Mitarbeitende von ITW-Zertifizierungsstellen. Die Teilnehmenden erwartet an allen Veranstaltungstagen eine vielseitige Auswahl unterschiedlichster Themen, Gesprächspartnerinnen und -partner sowie Vortragenden. Darüber hinaus veranstaltet QS am 25. Oktober den jährlichen Workshop für Bündler, ebenfalls in Bonn. Am Nachmittag dieses Tages findet zudem ein Workshop für die Bündler der ITW statt. Das Augenmerk liegt bei beiden Veranstaltungen auf Revisionen, den aktuellen Entwicklungen im QS-System sowie der Initiative Tierwohl.





GEMEINSAM AUF DER BRANCHENPLATTFORM

Geht es um Qualitätssicherung oder Tiergesundheitsdaten, um Tierwohl, Haltungsform-Kennzeichnung oder um Tierwohlkriterien und -programme – zu den aktuell relevanten Branchenthemen finden Sie auf der diesjährigen Anuga in Köln Ihre Expertinnen und Experten auf der Branchenplattform von QS, ITW und der Haltungsform.

Nach zweimaliger Corona-Pause freuen sich die Kolleginnen und Kollegen umso mehr auf Ihren Standbesuch, Ihre Fragen und Anregungen. Diskutieren Sie und gestalten Sie die zukunftsrelevanten Aufgaben der Branche mit – dies geht nur stufenübergreifend und entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei QS und ITW. Sie finden uns vom 7. bis 11. Oktober 2023 auf der Anuga in der Halle 6.1 am Gang A, Stand 078

Fotos: QS, Kölnmesse

HALTUNGSFORM-KENNZEICHNUNG FÜR MARKENHERSTELLER

Auch Markenhersteller können die Haltungsform-Kennzeichnung in ihrer Unternehmenskommunikation und bei der Bewerbung ihrer Marken nutzen. Zudem dürfen sie die Kennzeichnungen auch auf den Markenprodukten selbst verwenden, sofern die Produkte an Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels gehen, die ebenfalls an der Haltungsform teilnehmen. Die Teilnahme lohnt sich: Laut einer repräsentativen forsa-Befragung ist die Haltungsform-Kennzeichnung mittlerweile bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern bestens etabliert und bekannter als das EU-Bio-Siegel.

Gesucht:
Erleuchtende Ideen
für mehr Tierwohl.



MIT ERFINDUNG DER GLÜHBIRNE GING THOMAS EDISON EINST EIN LICHT AUF.



INITIATIVE
TIERWOHL

**BEWIRB DICH JETZT MIT DEINER INNOVATION,
DIE EINFACH MEHR TIERWOHL BRINGT.**

INNOVATIONSPREIS-TIERWOHL.DE



INNOVATIONSPREIS
TIERWOHL

INNOVATIONSPREIS TIERWOHL: JETZT BEWERBEN!

Die Initiative Tierwohl (ITW) schreibt erneut den Innovationspreis Tierwohl aus: Ab sofort können Schweine-, Hähnchen- und Putenhalter sowie Expertinnen und Experten aus der Praxis Innovationen, die das Tierwohl und die Tiergesundheit für Schweine und Geflügel verbessern, einreichen. Wichtig: Tierhaltende können sich nur mit bereits umgesetzten Projekten bewerben. Zudem ist der Innovationspreis auch offen für wissenschaftliche Projekte mit Themen zur Verbesserung des Tierwohls. Einsendeschluss ist der 30. September 2023. Weitere Informationen unter: bit.ly/3Nv7p90



DREI FRAGEN AN:



DR. RAGNHILD WEBER-JONKHEER
Bereichsleiterin Datenmanagement & IT

Ihre Zeit bei QS in drei Worten?

Teamarbeit, Themenvielfalt, Tierwohl.

Welche spannenden Projekte stehen zukünftig im Bereich Datenmanagement & IT an?

Alle Weiterentwicklungen des QS-Systems haben Auswirkungen auf die Datenbankprozesse. Wir gehen neben der Modernisierung unserer Datenbanken und Entwicklung von Apps schrittweise immer weiter in die Auswertungen über das Datawarehouse. Beispielsweise entwickeln wir den Benchmarkbericht für den Lebensmitteleinzelhandel und bereiten weitere Berichte in anderen Bereichen vor.

QS damals und heute – was hat sich Ihrer Meinung nach am meisten verändert?

Als ich vor 21 Jahren zu QS kam, waren wir nur eine Handvoll Kolleginnen und Kollegen. Wir hatten keine Datenbank, alles kam per Fax. Jetzt arbeiten mehr als 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei QS und ITW. Ich habe drei Umzüge mitgemacht und wir haben uns strukturell stark verändert mit der kontinuierlichen Erweiterung der Aufgaben: Geflügel, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Monitoringprogramme bis hin zu Nachhaltigkeit. Für mich persönlich ist es besonders schön, daran mitzuwirken, dass die Erkenntnisse zu mehr Tierwohl in der Praxis Einzug finden.

QS ALS ARBEITGEBERIN:

19%

der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von QS sind länger als 15 Jahre im Unternehmen.

QUALITÄTSSIEGEL FÜR FLEISCH PUNKTEN IM AUSLAND

Fleisch aus Deutschland genießt im Ausland eine hohe Reputation und gilt als sehr vertrauenswürdig. Das ist ein Ergebnis eines Forschungsprojekts des Thünen-Instituts zu den Exportchancen von Schweine- und Geflügelfleisch aus Deutschland. Die Konsumentinnen und Konsumenten im Ausland vertrauen den deutschen Labeln und greifen zu deutschen Fleischprodukten, wenn die Qualität und der Geschmack besonders gut sind – und der Preis günstiger ist als das heimische Angebot.

Für Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, zeigen diese Ergebnisse, dass sich das Vertrauen in das QS-System nicht nur in Deutschland, sondern auch im Export durchsetzt. QS-Systempartner können auch ihre Exportware mit dem QS-Prüfzeichen kennzeichnen, wenn die Abnehmer ebenfalls QS-zertifiziert sind. Exporteure können darauf hinweisen, dass sie auch im Ausland den Anspruch der Verbraucherinnen und Verbraucher nach Qualität zu fairen Preisen bedienen.

In diesem Herbst wird es auch wieder Präsenz-Workshops der QS-Akademie geben.



QS-AKADEMIE: VERANSTALTUNGEN IM ZWEITEN HALBJAHR

Mit einer Vielzahl spannender Veranstaltungen geht die QS-Akademie ins zweite Halbjahr. Einige Termine stehen bereits fest; weitere Seminare und Seminarreihen sind in Planung.

So wird es in einem Online-Seminar um die Probenahme im Futtermittelmonitoring gehen. Weitere Seminare befassen sich mit entwaldungsfreien Lieferketten und geben Informationen zur Reinigung und Desinfektion in der Fleischwirtschaft. Auch unterschiedliche Fleischtechnologien (beispielsweise erhitzte und fermentierte Produkte), der Tierschutz bei der Schlachtung, der richtige Umgang mit Arzneimitteln und Impfstoffen für Tierhaltende sowie das Thema Biodiversität in der Erzeugung stehen auf der Agenda der kommenden Veranstaltungen.

Für Obst, Gemüse und Kartoffeln

5. Juli 2023:

Wareneingangskontrolle
(Online-Seminar)

Für Futtermittelwirtschaft

26. September 2023:

Bezug von **nachhaltig zertifiziertem Soja** (Online-Seminar)

5. Oktober 2023:

HACCP verstehen und richtig umsetzen
(Online-Workshop)

Für Auditoren und Zertifizierungsstellen

19.–20. September 2023:

Train-the-trainer – Schwierige Auditsituationen meistern (Workshop in Bonn)

17.–18. Oktober 2023: Grundlagen des **Qualitätsmanagements** und der **Auditmethodik** (Workshop in Bonn)

Weitere Informationen und Updates finden Sie online unter:
www.q-s-akademie.de



Wiedersehen macht Freude

Auditorinnen und Auditoren sind täglich vor Ort bei den Unternehmen im QS-System. Sie treffen sich regelmäßig zur Fort- und Weiterbildung und zum fachlichen Austausch.

> Ihre Aufgaben wollen sie keineswegs als die einer Prüfpolizei verstanden wissen, vielmehr sehen sie sich als Partnerinnen und Partner von Betriebsverantwortlichen: Die Rede ist von Auditorinnen und Auditoren, die regelmäßig Betriebe vor Ort besuchen. Sie sind Mitarbeitende von Zertifizierungsstellen, kommen also nicht alle von QS selbst, sondern aus verschiedenen Unternehmen. Umso wichtiger ist der Austausch und die Fortbildung von Auditorinnen und Auditoren, organisiert von QS. Besondere Bedeutung hat der persönliche Austausch – und der war über die lange Zeit der Corona-Pandemie erschwert.

Zugleich war diese aber eine Initialzündung, neue Formate zu finden, mit denen die Arbeit der Auditierenden unterstützt werden konnte. Entstanden ist ein Hybridmodell, das so erfolgreich war, dass es auch in Zukunft weitergeführt werden soll. Im aktuellen Schulungsjahr konnten auf diese Weise 37 Schulungen mit 745 Teilnehmerinnen und Teilnehmern erfolgen. Sie sind nicht nur online, sondern auch in persönlichen Treffen wiederzusehen, bereitet allen Beteiligten Freude. „Die Präsenzs Schulungen haben nach der langen Pause großen Anklang gefunden. Wir alle sind froh, dass der persönliche Austausch wieder möglich ist“, berichtet Dr. Iris Rudat-Schwarz, die bei QS als Teamleiterin für Auditorenschulungen verantwortlich ist.

AKTUELLE TERMINE

Spezielle Angebote für Auditorinnen und Auditoren wie themenspezifische Seminare und weitere Grundlagenseminare finden Sie auf der Website der QS-Akademie.

Unter anderem geht es in einem zweitägigen Workshop um den Umgang mit typischen Auditsituationen und Strategien zur Konfliktlösung.

Der Auditorenstammtisch SVZ für Auditierende aus dem Bereich Schlachtung, Verarbeitung und Zerlegung geht weiter, ein Termin im Herbst wird rechtzeitig bekannt gegeben.

www.q-s-akademie.de





**” Wir alle sind froh, dass
der persönliche Austausch
wieder möglich ist. “**

Dr. Iris Rudat-Schwarz, QS-Teamleiterin

Der gegenseitige Austausch und praxisnahe Bezug der Fallbeispiele sind für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfahrungsgemäß ein besonderer Gewinn, und der Nutzen der Schulungen für den Arbeitsalltag wird über alle Produktionsstufen hinweg als hoch eingeschätzt. So lobt ein Teilnehmer einer Schulung das „fundierte Fachwissen der Referentinnen und die praxistaugliche Vermittlung der Inhalte“. Auch Referentinnen und Referenten schätzen den Austausch. „Es kommt sehr deutlich bei uns an, dass die Auditorinnen und Auditoren sehr glücklich darüber sind, ihre Community wiederzusehen“, berichtet Dorothee Göttsche-Sowa, QS-Projektmanagerin im Bereich Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung.

Neue Angebote, neue Formate

Neue Angebote im QS-System wie die „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) für die Erzeuger und den Handel von Obst, Gemüse und Kartoffeln oder das Zusatzmodul „Bezug von entwaldungsfreiem Soja“ bringen auch neue Schulungen für Auditorinnen und Auditoren mit sich. Zu diesen Themen wird es weitere Termine geben, ebenso für die neue Systemkette Heimtierfutter. Zudem stehen zwei Termine für die Ersts Schulung von Auditorinnen und Auditoren auf der Agenda. <



„Es gibt einen Zielkonflikt“

Deutet die steigende Zahl von Rückrufen darauf hin, dass Lebensmittel zunehmend weniger sicher sind? Nein, sagt Dr. Michael Lendle von AFC. Vielmehr vermisst er die nötige Ruhe im Krisenfall – auch, um das unnötige Vernichten von Lebensmittelressourcen zu vermeiden.

DR. MICHAEL LENDLE ...

... ist Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult in Bonn, die Hersteller und Handelsunternehmen, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbände im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination und Krisenkommunikation berät. Beratungsschwerpunkte sind neben der Sicherstellung von Produktqualitäten und Vermeidung von Nachhaltigkeitsrisiken vor allem die strategische Kommunikation im Umgang mit öffentlicher Kritik, insbesondere durch NGOs, Presse und Social Media.

Die Zahl der Rückrufe steigt und das wird auch gern von Medien aufgegriffen. Woran liegen diese Zahlen? Ist die Branche zu nachlässig, Lebensmittelsicherheit zu selbstverständlich?

Wir haben eine Verpflichtung zur Marktentnahme, das heißt eine Rücknahme oder einen Rückruf aufgrund einer nicht festgestellten Sicherheit oder Gesundheitsgefahr. Es gibt eine Basisverordnung, die europaweit gilt. Bei Reklamationen von Verbraucherinnen und Verbrauchern oder behördlichen Beanstandungen regelt ein Paragraph, dass Unternehmen eine Risikobewertung vornehmen müssen, um die Sicherheit oder Gesundheitsgefahr des betroffenen Lebensmittels zu überprüfen. Bei Gesundheitsgefährdung ist es so, dass die Ware mit einer Rückrufaktion vom Markt genommen werden muss, weil Verbraucherinnen und Verbraucher geschützt werden müssen. Und dann gibt es die Lebensmittelsicherheitsbewertung aufgrund von Kontaminanten, die auftreten können. Das können Fremdstoffe sein, von denen aber nicht unmittelbar eine Gesundheitsgefahr ausgeht. Das nennen wir den vorsorglichen Rückruf im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes. Das heißt, letztendlich haben sich die Unternehmen nicht die Zeit genommen oder nicht nehmen dürfen, um das Risiko abschließend zu bewerten und rufen schon rein vorsorglich zurück. Das ist der Grund,

” Wir müssen überlegen, ob Verbraucherschutz vor Lebensmittelverschwendung geht oder umgekehrt. “

Dr. Michael Lendle, AFC

warum öffentliche Rückrufe, aber auch Rücknahmen, deutlich zugenommen haben. Das kann man auch voreiligen Gehorsam nennen und man kann es gutheißen, weil vielleicht am Ende herausgekommen wäre, dass das Produkt nicht mehr sicher ist. Man kann es aber auch als Hasardieren bezeichnen, nach dem Motto: lieber kurz und heftig als lang und mit viel Aufwand. Der Rückschluss, der gern gezogen wird, gerade von Verbraucherschutzorganisationen, dass eine größere Unsicherheit von Lebensmitteln im Raum steht – das ist nicht der Fall. Das ist meiner Ansicht nach Legendenbildung.

Wenn man solche Zahlen sieht, fragt man sich, ob wir in Deutschland besonders vorsichtig sind. Wie sieht das in anderen Ländern aus?

Wir haben sehr gute Vergleichszahlen aus Europa, USA und China. Innerhalb von Europa können wir feststellen, dass man hier in Deutschland vorsichtiger ist als in anderen Ländern. Das hat aber etwas damit zu tun, dass man sich hier anscheinend die Zeit nicht nehmen möchte für die von mir beschriebene Risikobewertung, weil man glaubt, vorher entdeckt werden zu können, egal durch wen. Das können reklamierende Verbraucherinnen und Verbraucher sein, die etwas in Facebook posten und sich wundern, dass zwei Tage lang nichts passiert, obwohl sie

eine Reklamation geschickt haben. Das könnte ein Testinstitut sein, das vorzeitig Ergebnisse veröffentlicht, und dann holt einen die Realität medial ein. Es kann aber auch die Behörde sein, die sagt, wir geben euch die Zeit nicht, auch wenn sie rechtlich zugesichert ist. Da sind wir in Deutschland sehr emotional unterwegs, das muss man ganz deutlich sagen.

Wir sind also eigentlich sehr vorbildlich, vielleicht sogar etwas streberhaft – und das wird letztlich nicht honoriert?

Das Problem ist, dass wir einen Zielkonflikt haben. Wir reden nicht von gesundheitsgefährdenden Produkten, da ist völlig klar, dass der Rückruf so schnell wie möglich erfolgen muss. Wenn es aber darum geht, dass Lebensmittel als nicht mehr akzeptabel eingestuft werden, ohne dass von ihnen eine Gesundheitsgefahr ausgeht, muss man sich meiner Ansicht nach überlegen, ob Verbraucherschutz vor Lebensmittelverschwendung geht oder umgekehrt. Denn aufgrund solcher vielleicht voreiligen Entscheidungen werden tonnenweise Produkte vom Markt genommen, die hätten verzehrt werden können. Und dann werden auch Lebensmittel vernichtet.

Auf der einen Seite wollen wir die Verbraucherinnen und Verbraucher vor einem unsicheren Lebensmittel schützen, auf der anderen Seite werfen wir Lebensmittel weg. Insofern sind wir gar nicht streberhaft, wir sind eher pauschal in der Anwendung der bewerteten Unsicherheit. Viel wichtiger wäre, dass wir uns möglichst schnell valide Ergebnisse besorgen, egal wie, um dann zu sagen, ob die Lebensmittelsicherheit gegeben ist oder nicht.

Was würden Sie denn Unternehmen in einem solchen Fall raten?

Im Fall der Verzehruntüchtigkeit wegen Unsicherheit würden wir raten, sich ein eigenes Bild zu machen von dem, was festgestellt wurde. Also: Behörde findet den Fremdstoff. Oder: Verbraucher reklamiert. Mittels eigener Analyse und gegebenenfalls einer toxikologischen Bewertung, wenn sie sein muss, kann man sich

„ Ein Rückruf interessiert Verbraucherinnen und Verbraucher nach kurzer Zeit nicht mehr. “

Dr. Michael Lendle, AFC

ein eigenes Bild zum Sachverhalt machen. Das nennen wir eine Risikobewertung. Aufgrund dieser Risikobewertung wird das Ganze lebensmittelrechtlich eingeordnet. Das passiert in Deutschland, wenn man das gut macht, binnen ein bis zwei Tagen. Deswegen bin ich manchmal irritiert, wenn Unternehmen diesen Weg nicht gehen, weil sie durch Dritte so unter Druck gesetzt werden, dass sie sich diese Zeit nicht mehr nehmen. Keiner liest eben gern in den Medien, dass er gerade sein Produkt vom Markt nehmen muss.

Also Kommunikation ermöglichen bedeutet für Sie nicht ein Maximum an Kommunikation.

Da gilt der Altherrenspruch: Die Dosis macht das Gift. Kommunikation heißt ja auch, dass man erst einmal intern kommuniziert. Das heißt, man kommuniziert, wir haben einen Hinweis bekommen. Das heißt, noch lange nicht, dass eine gesamte Produktcharge nicht mehr verzehrt werden kann, wenn es ein einmaliger Fall ist. Und dann muss man intern relativ schnell und gut kommunizieren, herausfinden, ob es der oft zitierte Einzelfall ist oder ob es ein systemisches Problem gibt. Dann kann man immer noch die richtige Entscheidung treffen. Ein weiteres Thema ist die Kommunikation mit der Behörde. Das heißt, die Behörde ist aufgrund der Annahme, dass es ein häufiger auftretendes Problem sein könnte, zu informieren. Dann müssen Kunden informiert werden. Wir sind aber immer noch in einer internen Kommunikation. Das muss alles durchdacht werden, bevor ich – gegebenenfalls auch freiwillig – die Öffentlichkeit über die Medien bis hin zum Filialaushang über den Rückruf informiere.

Gibt es nach Ihren Erfahrungen Bereiche, wo wir bei der Lebensmittelsicherheit nachschärfen müssten?

Im Betrieb hängt die Lebensmittelsicherheit von mehreren Faktoren ab: Lieferanten, die genau das liefern, was die Spezifikationen verlangen. Dann kommt es auch nicht zu Abweichungen. Im Unternehmen selbst eine sehr gute Qualitätssicherung. Da sagt unsere Erfahrung, dass Unternehmen heutzutage top aufgestellt sind. Das hängt damit zusammen, dass Standardgeber wie QS oder IFS

sich enorm weiterentwickelt haben. Wenn das System funktioniert, dass das liefernde Unternehmen sich daran hält, was ich vorgegeben habe, und dass ich Wareneingangskontrollen durchführe, dann kann ich mir sicher sein, dass ich nicht nur die gewünschten Qualitäten herstelle, sondern auch sichere Produkte. Nicht zuletzt wird das Qualitätssicherungssystem im Unternehmen auch über die Auditierung durch Qualitätsstandards sichergestellt. Und da sind wir in Deutschland sicherlich vorbildlich. Wenn es dann zu einer Unsicherheit kommt aufgrund eines Fremdkörpereintrags, dann erlangt man auch relativ schnell die Informationen, wie es dazu kommen konnte und wie groß das Ausmaß ist.

Da kommt dann auch das Thema Rückverfolgbarkeit ins Spiel.

Ja, und da können wir doch heute vom Acker beziehungsweise Stall bis auf die Ladentheke eine lückenlose Qualitätssicherung über Standardgeber garantieren. Ich behaupte, dass wir im europäischen Vergleich ganz weit vorn stehen, weil sich die Systeme nach den Anforderungen des Marktes entwickelt haben. Deswegen ist es auch sehr schade, dass man sich dann die ein, zwei, drei Tage Zeit nicht nimmt, um die Sicherheit festzustellen.

Wie viele Rückrufe sind wirklich eine Gesundheitsgefahr und wie viele sind nur vorsichtshalber erfolgt?

Da kann ich mit Zahlen nicht glänzen, aber es sind deutlich mehr Rückrufaktionen, die rein vorsorglich aufgrund einer vermutlich nicht gegebenen Lebensmittelsicherheit erfolgen, als Rückrufaktionen mit einer tatsächlichen Gesundheitsgefahr. Deswegen unterscheiden wir ja auch bei einer Pressemitteilung zu einem Rückruf zwischen einer Warnmeldung aufgrund einer bestehenden Gesundheitsgefahr und einer Verbraucherinformation aufgrund einer nicht gegebenen Lebensmittelsicherheit.

Können Sie feststellen, dass Unternehmen, die Sie kontinuierlich begleiten, solche Fälle eher vermeiden?

Wir haben vor 20 Jahren gesagt: Qualitätsstandards zu



Dr. Michael Lendle berät Unternehmen zum Management und zur Kommunikation.

haben ist wichtig. Es gab aber aus verschiedenen Gründen enorme Abweichungen davon. Wir wussten also: Die Basis ist super, aber die Umsetzung kann Probleme bereiten. Damals wie heute beraten wir anlassbezogen, im Krisenfall, aber auch präventiv. Früher wie heute ist das Schlimmste, was passieren kann, eine mikrobiologische Kontamination oder Fremdkörper, die eine Gesundheitsgefahr darstellen können. Heute ist das große Thema aber das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz. Da betreuen wir die Unternehmen auf die gleiche Weise, denn es ist nicht akzeptabel, wenn zum Beispiel Kinderarbeit bei der Erzeugung oder Herstellung der Produkte eine Rolle gespielt hat. Vor vielen Jahren waren nur wenige Unternehmen tatsächlich daran interessiert, sozial-ökologische Verantwortung zu übernehmen, und heute gibt es hierfür ein Gesetz, das Unternehmen verpflichtet, Verstöße gegen die Menschenrechte entlang eigener Lieferketten weitgehend auszuschließen. Da ist es gut, wenn man vorbereitet ist.

Wenn es dennoch zu Vorfällen kommt, wie lang ist das Gedächtnis von Verbraucherinnen und Verbrauchern wirklich?

Aus der Akzeptanzforschung wissen wir, dass Menschen gefallen wollen und deshalb bei Umfragen entsprechende Antworten geben, etwa wenn es um Tierwohl geht. Wir wissen aber auch, dass das Einkaufsverhalten etwas anderes zeigt. Wenn wir diese Information einmal

umdrehen, dann bedeutet das, dass ein Rückruf, der nicht zu einem Skandal aufgebaut wurde, Verbraucherinnen und Verbraucher nach kurzer Zeit nicht mehr interessiert. Wir haben also so etwas wie eine umgekehrte Akzeptanz.

Sollte es aber so sein, dass Unternehmen ungeschickt kommuniziert und damit die Medien oder NGOs angestachelt haben, zu recherchieren oder zu skandalisieren, dann kann das Markenimage nachhaltig Schaden nehmen und man muss enorm viel zur Wiederherstellung der Reputation investieren.

Wir erleben es in Deutschland zum Glück nicht allzu oft, dass Unternehmen ihre eigene Produktmarke oder ihre Unternehmensmarke riskieren. Die Transparenz macht es eben aus. In der Werbung, aber auch in der Krise. Denn vielleicht gibt es auch diese typisch deutsche Attitüde, die alles hinterfragt und genau wissen will, ob auch das im Produkt drin ist, was draufsteht.

In jeder Krise liegt auch eine Chance – sagt man. Wie kann man den Krisenfall „Rückruf“ auch als Chance nutzen?

Die Chance in der Krise ist, Haltung zu bewahren. Wenn man überführt wurde und dazu eine klare Haltung einnimmt und das, was passiert ist, ob es Tierquälerei war oder Glasbruch oder Etikettenschwindel oder Greenwashing, verständlich erklären kann, wenn man vielleicht sogar Verständnis entwickeln kann, wird man auch gehört. <

BLICKPUNKT





Foto: David Ebner/dpa

Gesundheit und Wohlsein

Um Tierwohl und Tiergesundheit zu sichern, gibt es viele Aktivitäten auf den unterschiedlichsten Ebenen. Eine wichtige Rolle spielen dabei Tierärztinnen und Tierärzte.

Wie sie mit tierhaltenden Betrieben und verschiedenen Kontrollsystemen wie der HI-Tier und den Monitoring-systemen von QS zusammenarbeiten und warum es so brisant ist, dass es immer weniger von ihnen gibt.



Rinderhaltende Betriebe
der Haltungsstufe 2
nehmen seit April 2022 am
QS-Antibiotikamonitoring
teil.

> Das Ziel ist klar definiert: Nutztiere sollen nur so viel Arzneimittel wie therapeutisch notwendig verabreicht bekommen. Vor allem die Gabe von Antibiotika soll möglichst gering sein, um das Risiko, dass sich antibiotikaresistente Keime entwickeln, zu minimieren. Bereits im Jahr 2012 startete QS deshalb damit, Antibiotikadaten von QS-zertifizierten Schweine- und Geflügelmastbetrieben zu erfassen. In diesem Jahr kamen die Betriebe der Rindermast hinzu. Seit mehr als zehn Jahren sorgen Tierhaltende, Veterinärinnen und Veterinäre sowie Bündler gemeinsam im Rahmen des QS-Antibiotikamonitorings dafür, dass aussagekräftige Daten zusammengetragen werden. Sabrina Heß, bei QS zuständig für die Monitoringprogramme, erläutert: „Wir haben das Antibiotikamonitoring wie auch unsere anderen Monitoringprogramme systematisch so ausgebaut, dass tierhaltende Betriebe diese für ihr Management nutzen können.“

Um die Gesundheit ihrer Tiere beurteilen zu können, bekommen Tierhalterinnen und Tierhalter die Informationen über alle Monitoringprogramme aus einer Hand. Anonyme Betriebsvergleiche in einem Benchmarkbericht zeigen, wo der eigene Betrieb im Vergleich mit anderen steht. Im Falle des Antibiotikamonitorings gibt es außerdem einen separaten Bericht zu kritischen Antibiotika sowie eine Trendanalyse, die den Einsatz von Antibiotika in den vergangenen Monaten aufzeigt. „Das ermöglicht es, frühzeitig gegenzusteuern“, sagt Sabrina Heß. Ein besonderes Augenmerk bei den Datenbanken liegt darauf, dass Tierhaltende und Tierärzte möglichst wenig Aufwand haben. „Es ist immer unser Ziel, die Arbeit unserer Systempartner zu unterstützen“, betont Heß. Aus diesem Grund arbeitet QS kontinuierlich an einer



„ Es ist unser Ziel, die Arbeit unserer Systempartner zu unterstützen. “

Sabrina Heß, QS-Teamleiterin

sinnvollen Verknüpfung der Datenbanken und dem praktischen Datenaustausch.

Individueller Nutzen für die Systempartner

Ein wichtiger Baustein des QS-Monitorings ist die Zusammenarbeit mit der HI-Tier-Datenbank. Das Herkunftssicherungs- und Informationssystem (HI) für Tiere führt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. HI-Tier ist die Informationsplattform für die Veterinärverwaltung. Grundlage dafür ist unter anderem die Viehverkehrsverordnung. In der Datenbank sollen die Herkunft und die verschiedenen Aufenthaltsorte der Tiere zurückverfolgt werden können. Deshalb müssen alle, die Schafe, Ziegen, Schweine, Rinder oder Geflügel halten, ihre Tiere hier registrieren und diese erhalten dann beispielsweise auch die berühmten Ohrmarken. Auf diese Weise ist eindeutig dokumentiert, woher die Tiere stammen, wo sie aufgezogen und schließlich geschlachtet werden.

Neue Services

Seit 2015 speist QS die nach dem Tierarzneimittelgesetz geforderten Daten aus dem Antibiotikamonitoring in die HI-Tier ein – sofern Tierärzte und -ärztinnen QS dazu berechtigt haben – was sich als sinnvoll erweist. „Sie müssen die Weiterleitung der Daten nur einmal einrichten“, erklärt Sabrina Heß. Damit ist auch die Pflicht von Tierärztinnen und Tierärzten abgedeckt, an die HI-Tier zu melden, wenn sie Rindern, Schweinen, Hühnern oder Puten Antibiotika verabreichen. Die Meldepflicht war in der Vergangenheit von der Nutzungsrichtung und der Anzahl der gehaltenen Tiere abhängig. Diese hat

QS-ANTIBIOTIKAMONITORING: STATUS QUO

Seit Beginn des QS-Antibiotikamonitorings ist der Einsatz von Antibiotika bei den QS-Systempartnern signifikant zurückgegangen und hat sich seit Jahren auf einem Niveau eingependelt, das dem therapeutisch erforderlichen Minimum entsprechen dürfte. So wurden beispielsweise bei Schweinen und Geflügel die Mengen an verabreichten Antibiotika deutlich reduziert.

Seit April 2022 können rinderhaltende Betriebe, die einem Tierwohlprogramm der Haltingstufe 2 beispielsweise der Initiative Tierwohl (ITW) angehören, auch am QS-Antibiotikamonitoring teilnehmen. Die entsprechende Erweiterung der Datenbank umfasst auch die Milcherzeugung. Betriebe, die Mastrinder halten, nehmen seit dem 1. Januar 2023 verbindlich am QS-Antibiotikamonitoring teil. Wie das QS-Antibiotikamonitoring im Detail funktioniert, erklärt auch dieser Film:

www.q-s.de/abm/erklaeerfilm





Auch für geflügelhaltende Betriebe gibt es seit 2023 einen Infobrief zu den von ihnen gemeldeten Schlachtbefunden.

„ Tierärztinnen und Tierärzte können von der Unterstützung durch die QS-Datenbanken profitieren. “

Dr. Katrin Wissing, QS

sich mit der Novelle zu 2023 noch einmal verändert. Beispiel Schwein: Früher galt die Meldepflicht nur für Mastschweine und Aufzuchtferkel, seit 2023 sind auch Zuchttiere sowie Sauen und Saugferkel dabei. Inzwischen gilt dies auch für die sogenannten Nullmeldungen nach dem Tierarzneimittelgesetz. Danach müssen tierhaltende Betriebe auch eine Nullmeldung abgeben, wenn in einem Kalenderjahr keine Arzneimittel abgegeben wurden.

Nach der jüngsten Novelle erlegt das Tierarzneimittelgesetz auch Tierärztinnen und Tierärzten neue Dokumentations-

pflichten auf. Auch daran hat QS sein Antibiotikamonitoring in Zusammenarbeit mit der HI-Tier-Datenbank angepasst. Es ist nun möglich, die HIT-Betriebsnummern des einzelnen Tierarztes und die Packungs-ID von Medikamenten anzugeben. Zusätzlich wurde die Auswahl der Tiergruppen erweitert, da in der HI-Tier ebenfalls neue Tiergruppen hinzugekommen sind. Tierärztinnen und Tierärzte können nun die passende Tiergruppe für die HI-Tier in der QS-Antibiotikadatenbank auswählen beziehungsweise einschränken, welche HIT-Nutzungsarten nicht von QS an die HIT-Datenbank weitergeleitet werden sollen.

Dies gilt etwa, wenn sie Milchviehbetriebe betreuen. „Durch die Weiterleitung an die HIT-Datenbank können Tierärztinnen und Tierärzte einen doppelten Meldeaufwand vermeiden und die Unterstützung von QS bei der Datenmeldung nutzen. Besonders diejenigen, die bisher an keinem Antibiotikamonitoring teilgenommen haben, können von dieser Unterstützung profitieren“, erläutert Dr. Katrin Wissing aus dem Team Tiergesundheit von QS. Angesichts des deutlichen Anstiegs von Milchviehbetrieben im QS-Antibiotikamonitoring ist sie zuversichtlich: „Diese schaffen die wichtige Datengrundlage, um aussagekräftige Auswertungen zu entwickeln.“ <

Der Nachwuchs fehlt

Es gibt zu wenige Tierärztinnen und Tierärzte, vor allem für die Betreuung von Nutztieren. Welche Konzepte es dagegen gibt und wie QS-Datenbanken helfen können, Engpässe aufzufangen.



Die Zahl der niedergelassenen Tierärztinnen und Tierärzte ist dramatisch gesunken.

> Beim Neujahrsempfang seines Verbandes in Berlin sprach Dr. Siegfried Moder deutliche Worte: „Wenn Sie, sehr geehrte Bundestagsabgeordnete, meinen, Sie wissen es besser als diejenigen, die bereits zu einer Reduktion des Antibiotikaverbrauchs von über 60 Prozent beigetragen haben, dann sparen Sie sich und uns die Zeit für Alibiveranstaltungen!“ Und der Präsident des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte (bpt) meinte damit nicht nur die Missachtung der Verbandsmeinung in Bezug auf die Novelle des Tierarzneimittelgesetzes. Vor allem erbost ihn, dass Tierärztinnen und Tierärzte mit immer mehr bürokratischen Aufgaben befasst werden – obwohl es immer weniger von ihnen gibt. „Der Nachwuchs fehlt“, hatte bpt-Geschäftsführer Dr. Heiko Färber

bereits anlässlich der Fachmesse EuroTier im vergangenen Herbst beklagt.

Und diese Klage ist nicht neu. Die Entwicklung war absehbar und ist dramatisch: In den vergangenen 10 Jahren ist die Zahl der Nutztierärztinnen und -ärzte um fast 40 Prozent gesunken. Im Jahr 2021 praktizierten von insgesamt rund 12.000 niedergelassenen Tierärztinnen und Tierärzten in Deutschland noch etwas mehr als 1.000 ausschließlich an Nutztieren (einschließlich Pferden).

Die Gründe dafür sind vielfältig: Der Wunsch, in oder zumindest in der Nähe einer (Groß-)Stadt zu arbeiten und somit auch zu leben, trifft die Tierärzteschaft wie viele andere Berufsgruppen im ländlichen Raum.



Auch die Arbeitsbedingungen sind für Menschen, die sich um die Gesundheit von großen Tieren kümmern, nicht immer rosig. Ein Notfall in einem Schweinestall im Weserbergland oder auf einer Alm in den Voralpen in der Nacht oder am Wochenende – das ist heutzutage nicht unbedingt der Traum junger Menschen. „Die flächendeckende tierärztliche Versorgung wird, wenn das alles so bleibt, schon bald nicht mehr gewährleistet werden können“, prognostiziert Färber. „Wenn aber kranke oder verletzte Tiere wegen mangelnder tierärztlicher Kapazitäten nicht mehr adäquat behandelt werden können, ist das eindeutig tierschutzrelevant.“

bpt-Präsident Moder befürchtet: „Strukturelle Veränderungen bedrohen die Tiergesundheit“, und stellt die bange Frage, wie eine angemessene Prävention im Stall überhaupt gewährleistet werden soll.

Ein Dilemma, denn regelmäßige und engmaschige Bestandsbesuche leisteten sowohl für das Tierwohl als auch für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und die rechtliche Absicherung von Landwirtinnen und Landwirten als Lebensmittelproduzenten wertvolle Dienste. Und genau das wollen ja unter anderem die Abgeordneten des Neujahrsempfangs, die wenige Wochen zuvor die Novelle des Tierarzneimittelgesetzes beschlossen hatten.

Qualifikation im Tiergesundheitsmanagement

Es geht also zunächst einmal darum, dafür zu sorgen, dass landwirtschaftliche Betriebe mit Tierärztinnen und Tierärzten ausreichend versorgt sind. Für ländliche Regionen gibt es bereits eine Reihe von Ansätzen: So bietet die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf seit dem Wintersemester 2021/22

Mobile Tierärztinnen und Tierärzte schließen die Versorgungslücken auf dem Land.

einen Masterstudiengang Tiergesundheitsmanagement für Veterinärinnen und Veterinäre an. Außerdem versucht das Land Bayern, mit Niederlassungsprämien und innovativen Praxismodellen die Versorgungslage im ländlichen Raum zu verbessern. Die tierärztlichen Fakultäten verschiedener Hochschulen bieten Studierenden schon früh Praktika in der Landwirtschaft an, um ihnen die Arbeit mit großen Tieren nahezubringen und sie für die Anforderungen der tierhaltenden Betriebe zu sensibilisieren. Die Stiftung Tierärztliche Hochschule (TiHo) Hannover hat eine Koordinationsstelle für berufsbegleitende Studienangebote in der Veterinärmedizin (BEST-VET) etabliert. Die Teilnehmenden können sich über einen Zeitraum von zwei Jahren in einzelnen Modulen in einem Masterstudiengang zum M. Sc. Veterinary Public Health qualifizieren.

QS-Datenbanken nutzen

Im Alltag gibt es von der mobilen Arztpraxis über die Rotation von Diensten in Praxisnetzwerken bis hin zu Überlegungen, ähnlich dem Hausärzte-Modell auch für Tierärztinnen und Tierärzte Niederlassungsprämien in Aussicht zu stellen, schon einige Ansätze, Versorgungslücken entgegenzuwirken. Angesichts der neuen Auflagen durch das Tierarzneimittelgesetz ist das kurzfristig aber alles nicht genug, und es stellt sich die Frage, was passiert, wenn Tierhaltende einfach keinen Tierarzt, keine Tierärztin mehr für die Betreuung ihrer Herden finden. Ein wichtiger Baustein wäre beispielsweise eine einheitliche Tiergesundheitsdatenbank, um Krankheitsursachen frühzeitig erkennen zu können – eine Forderung, die die Bundestierärztekammer angesichts der Gesetzesnovelle erneut vorgebracht hatte.

Eine Datenbank würde die Risikoeinstufung eines Betriebs durch das Veterinäramt transparenter machen, ist sich Dr. Albert Groeneveld, ehemaliger Leiter des Veterinäramtes in Kreis Borken, sicher. Und er empfiehlt Landwirtschaft und Behörden, ihre Datenbestände gegenseitig zu nutzen. In den übersichtlichen Indices für Biosicherheit und Tierhaltung stellt QS den Veterinärämtern diese Auditergebnisse bereits kostenfrei zur Verfügung. Einzige Voraussetzung dafür ist, dass tierhaltende Betriebe ihre Daten freigeschaltet haben. Eine gute Möglichkeit, Veterinärämter nicht nur bei personellen Engpässen zu unterstützen, findet bpt-Präsident Moder. „Schließlich handelt es sich um valide Daten, die sich auf den potenziellen Handlungsbedarf in den landwirtschaftlichen Betrieben fokussieren.“ <



„ Strukturelle Veränderungen bedrohen die Tiergesundheit. “

Dr. Siegfried Moder, bpt

DATENBANKEN: QS UND HI-TIER

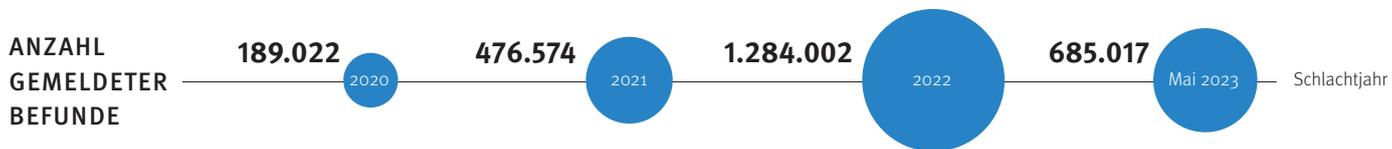
Seit Mai 2015 überträgt QS Daten aus dem Antibiotikamonitoring an die HIT-Datenbank. Bisher wurden mehr als 2,2 Millionen Belegdaten übermittelt. Übertragen werden die Behandlungsbelege aus dem Antibiotikamonitoring von Geflügel, Schweinen und Rindern, der Tierbestand für Geflügel sowie Nullmeldungen für Geflügel, Schweine und Rinder. Die Übertragung der Daten erfolgt nur auf Wunsch von Tierärztinnen und Tierärzten beziehungsweise des tierhaltenden Betriebes.



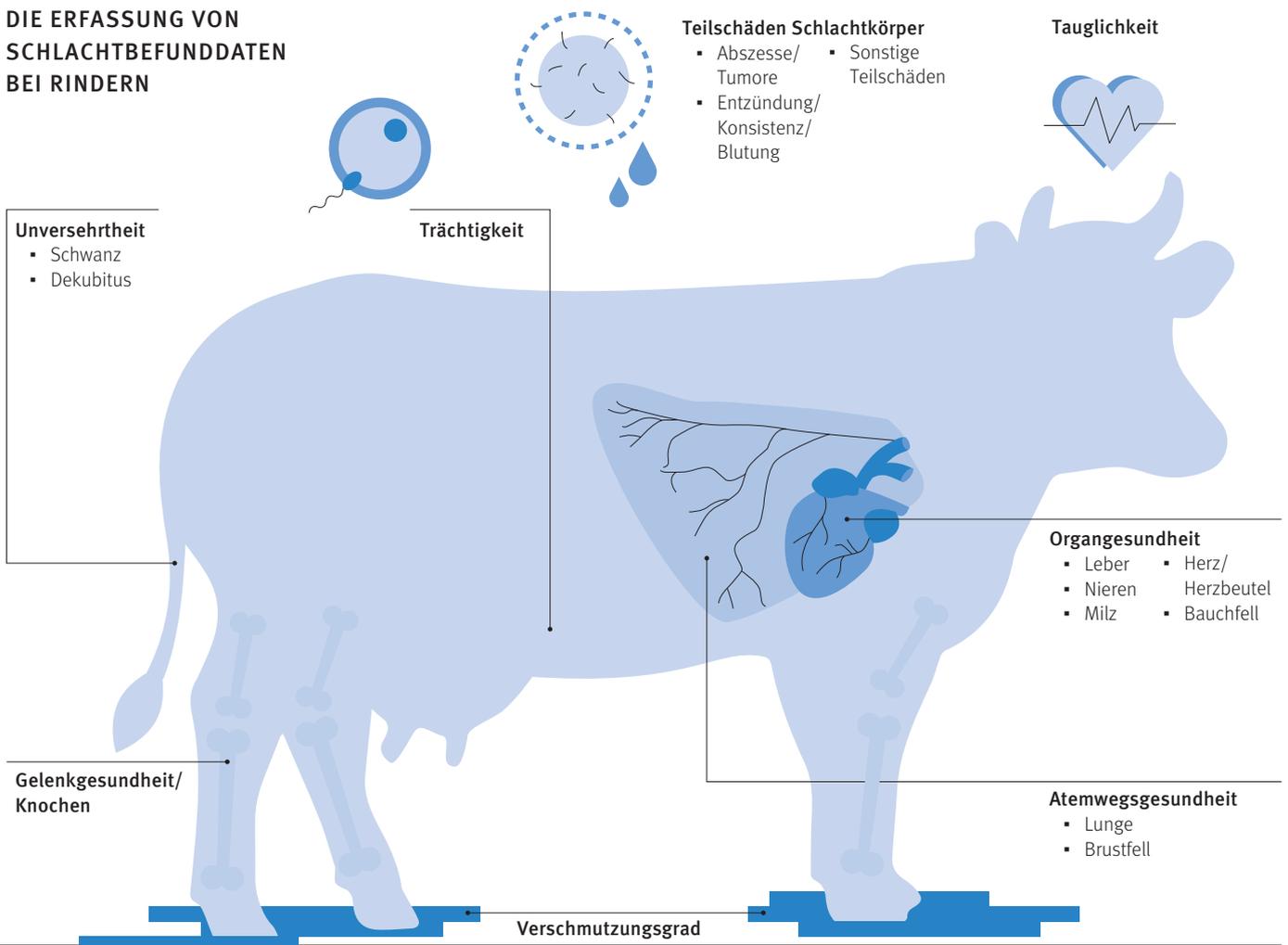
SCHLACHTBEFUND DATEN

Gesundheit von Rindern

Die Schlachtbefunde von Rindern geben Auskunft über den Gesundheitszustand der Tiere und liefern wichtige Hinweise für die Tierhaltung in den Betrieben.

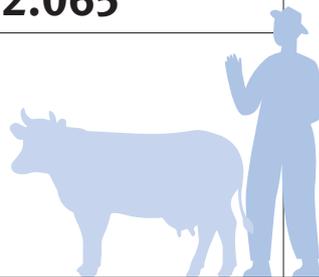


DIE ERFASSUNG VON SCHLACHTBEFUND DATEN BEI RINDERN

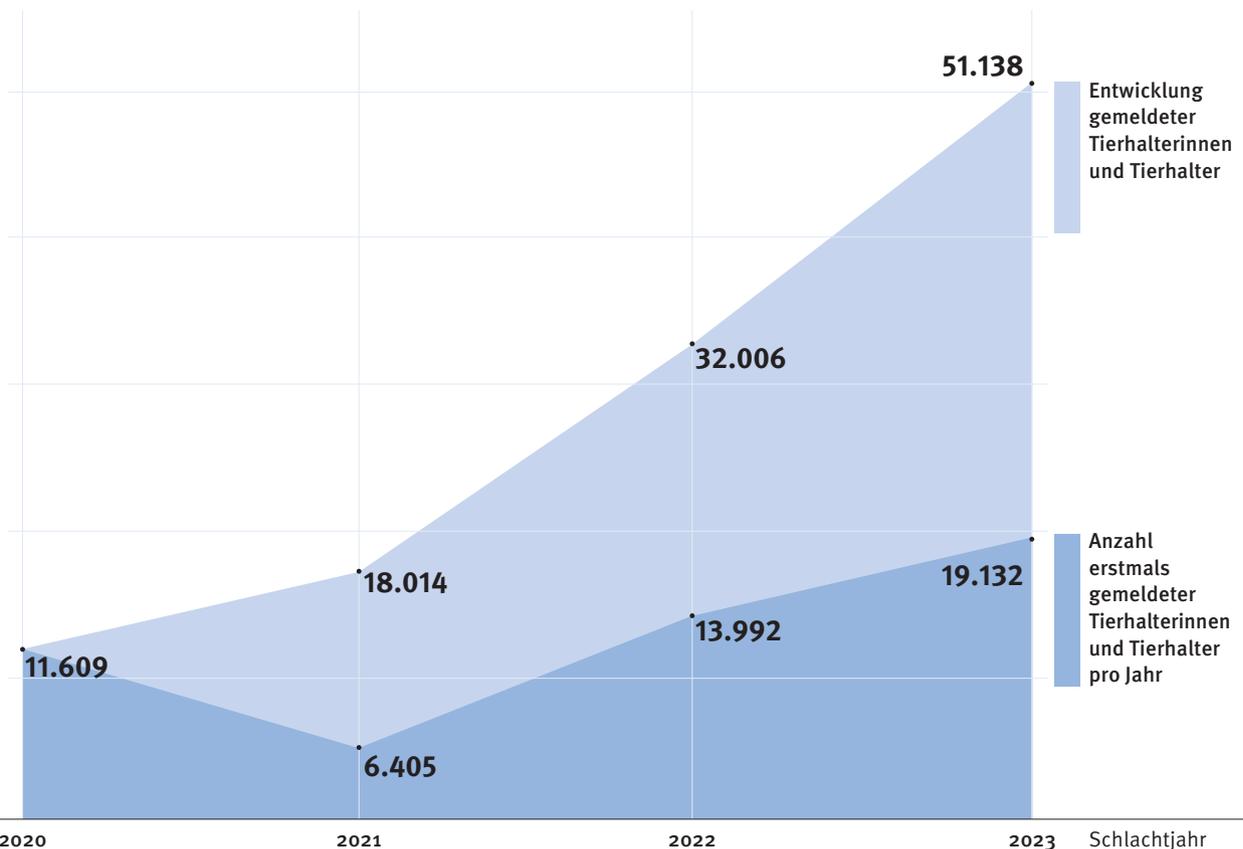




SCHLACHTBEFUNDE NACH TIERKATEGORIEN

Jungbullen	Gesamt 1.395.252	Bullen	Gesamt 27.334
Kühe	Gesamt 625.426	Ochsen	Gesamt 8.118
Färsen	Gesamt 305.337	Jungrinder	Gesamt 2.065
Kälber	Gesamt 271.083	<p>Über die Befunddatenbank Rind können Tierhaltende zukünftig deutlich einfacher die Befunde ihrer Tiere und deren Gesundheit bewerten und diese mit anderen Betrieben der gleichen Tierkategorie vergleichen.</p> 	

FÜR IMMER MEHR TIERHALTENDE LIEGEN BEFUNDDATEN VOR





CHECK-UP

Mit der freiwilligen Teilnahme an der FIN können Unternehmen aus dem OGK-Bereich ihr betriebliches Engagement im Bereich Nachhaltigkeit bewerten, ausbauen und gegenüber Marktteilnehmern sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern transparent und nachvollziehbar dokumentieren.



OBST- UND GEMÜSE UND KARTOFFELN: PILOTPHASE FÜR DAS QS-NACHHALTIGKEITSMODUL STARTET IM HERBST

Welche Ziele verfolgt QS mit der Einführung der Freiwilligen Inspektion Nachhaltigkeit, kurz: FIN?

Wilfried Kamphausen: Ziel war und ist ein einheitlicher, benutzerfreundlicher Lösungsansatz für die gesamte Wertschöpfungskette Obst, Gemüse und Kartoffeln, der innerhalb der Branche und des Handels auf breite Akzeptanz stößt. Wir wollen die teilnehmenden Unternehmen bei der Vorbereitung und Umsetzung sowie bei der Bewertung und Optimierung bereits umgesetzter Nachhaltigkeitsmaßnahmen unterstützen.

Wie ist die FIN aufgebaut?

FIN ist modular aufgebaut, sodass die teilnehmenden Betriebe und

Unternehmen auf freiwilliger Basis und nach ihren Bedürfnissen die für sie passenden Handlungsfelder auswählen können. Vorangestellt ist ein stufenspezifischer Nachhaltigkeitscheck, der den Systempartnern einen fundierten Überblick darüber liefert, wie sie bei der Umsetzung bestimmter Handlungsfelder aufgestellt sind. QS startet mit der Einführung des Handlungsfelds „Biodiversität“ für Erzeugerbetriebe und einem Nachhaltigkeitsmanagementsystem für die Stufen Großhandel und Lebensmittel-einzelhandel und stellt seinen Systempartnern für die Umsetzung umfangreiche Arbeitshilfen und Mustervorlagen sowie Fort- und Weiterbildungsangebote der QS-Akademie zur Verfügung. Vorteil ist, dass die Umsetzung der Maßnahmen im

Rahmen der regulären QS-Audits überprüft werden kann.

Wann startet QS mit der Pilotphase und wie lange wird sie dauern?

Sobald die technischen und organisatorischen Voraussetzungen erfüllt sind, kann es losgehen – angepeilt ist Herbst 2023. Die Pilotphase nutzen wir, um weitere Erkenntnisse zur Praxistauglichkeit der Anforderungen zu sammeln. Diese werden wir im Anschluss gemeinsam mit Systempartnern, Expertinnen und Experten sowie und Zertifizierungsstellen evaluieren und der Fachbeirat wird sie bewerten.

Wilfried Kamphausen ist bei QS verantwortlich für die Systemkette OGK.

REWE EXPRESS IST NEUER QS-SYSTEMTEILNEHMER

REWE express ist neuer QS-Systemteilnehmer. Das Shopkonzept wird aktuell von EG Group und REWE Group an Esso-Tankstellen getestet und ist für den wachsenden Markt der unterwegsversorgung konzipiert. Verantwortet und gesteuert wird es von Lekkerland, der Convenience-Sparte der REWE Group. Das Shopkonzept REWE express richtet sich an Kundinnen und Kunden, die ihren Tankstellenbesuch für einen schnellen und bequemen Einkauf nutzen möchten. Die Produktpalette von REWE express umfasst unter anderem frische, für den sofortigen Verzehr konzipierte Produkte wie Sandwiches, Salate, Obst, Wraps sowie herzhaftes und süßes Backwaren. Mit der QS-Systemteilnahme wird dokumentiert, dass REWE express bei den angebotenen Produkten auf die praxisgerechten QS-Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung setzt, deren Einhaltung regelmäßig von unabhängigen Auditorinnen und Auditoren überprüft wird. Auch die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte ist so gewährleistet.



Gesundheitsdaten sind Grundlage für den Infobrief Geflügel.

SALMONELLEN: ÜBERBLICK FÜR SCHLACHTBETRIEBE

Im Rahmen eines bis zum Jahresende laufenden Pilotprojekts können Geflügel-Schlachtbetriebe ihre Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring in der QS-Befunddatenbank für Geflügel erfassen. In der Datenbank können künftig die Salmonellenkategorien bei Mastgeflügel gemäß Geflügel-Salmonellen-Verordnung und QS-Leitfaden Salmonellenmonitoring Geflügel eingegeben und eine Einteilung in die Kategorien 0 = negativ, I = positiv (Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium) und II = positiv (sonstige Serovaren) vorgenommen werden. Entsprechend kann die Meldung der Daten über die betreffende Onlinemaske, den Upload einer csv-Datei oder über die Schnittstelle zur betriebsindividuell eingesetzten Schlachthof-EDV erfolgen. Mit der Möglichkeit, Untersuchungsergebnisse zentral zu erfassen, erhält die Geflügelwirtschaft erstmals einen umfassenden und branchenweiten Überblick über das Salmonellen-Geschehen.

NEUER INFOBRIEF ZUR GEFLÜGELMAST

Seit dem 1. Mai 2023 erhalten Halterinnen und Halter von Mastenten sowie von Mastelertieren für Hähnchen und Puten regelmäßig einen Infobrief über die zu ihrem Betrieb gemeldeten Schlachtbefunde. Mithilfe der neuen Infobriefe zur Tiergesundheit können sich die Geflügelhaltenden nun anonym mit anderen Tierhalterinnen und Tierhaltern unter anderem zur Mortalität im Bestand sowie transporttoten Tieren vergleichen. Erstmals werden in den Infobriefen auch für alle Geflügelhaltenden die Hauptverwurfsgründe dargestellt.



QS-PRÜFZEICHEN: SPEZIELLER LEITFADEN FÜR CONVENIENCE-HERSTELLER

Convenience-Produkte sind bequem und zeitsparend in der Zubereitung und erfreuen sich einer stetig wachsenden Popularität. Bereits seit 2017 können zusammengesetzte Convenience-Produkte, die einen definierten Mindestanteil an QS-Ware enthalten, mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden. Um die Anforderungen der Convenience-Hersteller zukünftig noch besser abzubilden, sollen die Anforderungen an diese spezialisierten

Unternehmen zukünftig auch in einem eigenen Leitfaden zusammengestellt werden. Mit dem geplanten Leitfaden für Convenience-Produkte will QS den Convenience-Herstellern eine praxisgerechte Lösung anbieten, die die relevanten Produkte und Produktionsprozesse berücksichtigt und die QS-Zeichennutzung für Convenience-Produkte ermöglicht, die bisher noch nicht im QS-System gekennzeichnet werden konnten.



Schnell auf die Hand:
Convenience-Produkte sind beliebt.



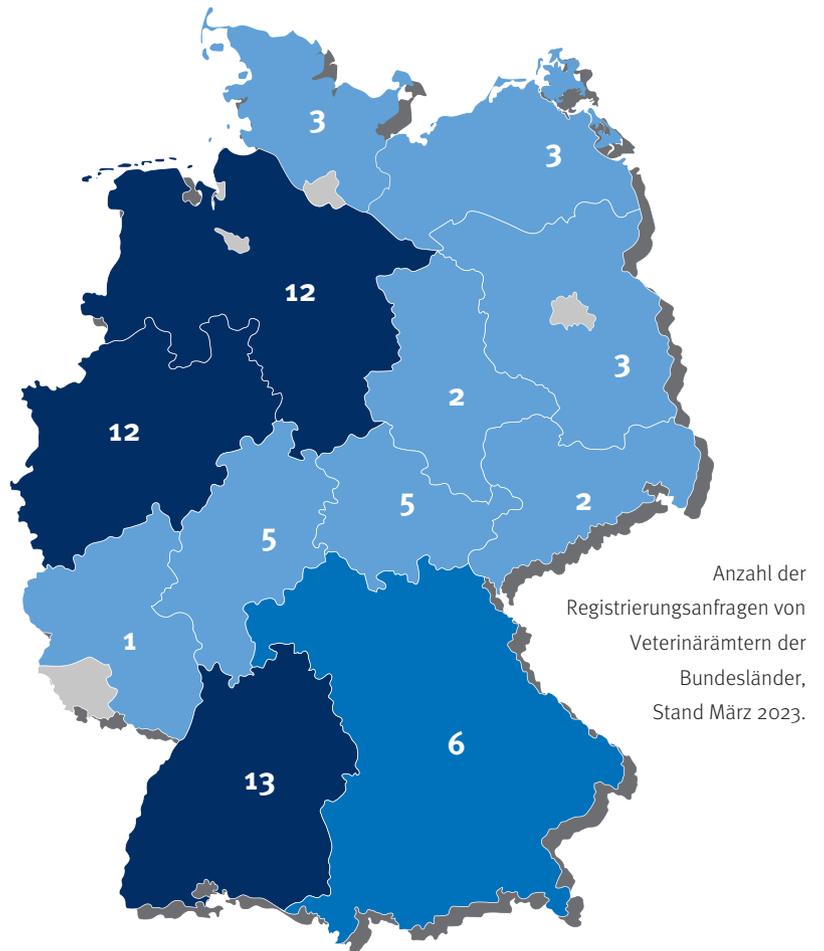
Deutsche und französische
Futtermittelunternehmen
profitieren von der Anerkennung
der Standards.

STANDARDS QS UND OQUALIM VEREINBAREN ANERKENNUNG

QS und der französische Standardgeber Oqualim unterzeichneten einen Vertrag über die gegenseitige Anerkennung. Dieser gilt ab sofort für die Herstellung und den Handel von Mischfuttermitteln und Vormischungen. Auch QS-zertifizierte Hersteller und Händler von Einzelfuttermitteln sowie Private Labeller von Mischfuttermitteln und Vormischungen können die Anerkennung durch Oqualim nutzen. Durch die gegenseitige Anerkennung können entsprechende Betriebe der Futtermittelwirtschaft ihre Produkte auf Grundlage einer erfolgreichen Zertifizierung nach dem Oqualim-Standard ohne zusätzliche Audits in das QS-System liefern und umgekehrt. Entsprechend wurde die Anlage 9.1 Anerkannte Standards (Version: 01.01.2023 rev01) des Leitfadens Futtermittelwirtschaft revidiert und die Anerkennung aufgenommen. Dieser können Futtermittelproduzenten weitere Details entnehmen.

MEHR SERVICE FÜR DIE TIERGESUNDHEIT

QS erhebt Daten, wertet sie aus und macht sie für Tierhalter und Tierärzte nutzbar. So kommen die nach dem durchgeführten QS-Audit errechneten Auditindices für Biosicherheit und Tierhaltung sowohl Tierhaltenden als auch amtlichen Tierärztinnen und -ärzten zugute. Veterinärämter können sie kostenlos für die risikobasierte Durchführung von Kontrollen nutzen, sofern der Tierhalter oder die Tierhalterin sie dafür freigeschaltet hat. Der Vorteil liegt auf der Hand: Die Indices bieten den Veterinärämtern gute Hilfen bei der vergleichenden Einstufung der Betriebe. Dadurch können sie sich gezielter und effektiver auf die Betriebe mit potenziellem Handlungsbedarf im Bereich Biosicherheit und Tierhaltung fokussieren. Tierhaltende wiederum können durch die Freischaltung der Indices ihre Sorgfalt und Risikovorsorge gegenüber den Veterinärämtern dokumentieren. Dies unterstützt eine vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Tierhaltenden und Veterinärinnen und Veterinären.



LEH-STORE-CHECKS: KAUM BEANSTANDUNGEN



Ob Fleisch und Fleischwaren mit den QS-Prüfzeichen korrekt gekennzeichnet sind, prüft QS im Lebensmitteleinzelhandel in Stichprobenaudits. Die Store-Checks zu Jahresbeginn kamen zu einem positiven Ergebnis: In nahezu allen überprüften Filialen ist das QS-Prüfzeichen auf frischen und abgepackten Fleisch- und Wurstwaren sowie im Bereich TK-Convenience zu finden. Gleichzeitig fiel die Anzahl der Produkte, die eine

fehlerhafte Deklaration aufwiesen oder nicht den QS-Vorgaben entsprechend gekennzeichnet waren, sehr gering aus. Gleiches galt für die Verwendung des Logos der Initiative Tierwohl (ITW) und des Haltungsform-Kennzeichens. Auch der regelkonforme Einsatz dieser Label war Teil der Store-Checks. Alle festgestellten Abweichungen wurden von den betroffenen Unternehmen im Anschluss umgehend behoben.

Schau aufs Hendl!

> Hygieneschulungen, Informationsschriften in mehreren Sprachen, ein QM-Team mit entsprechender Power – das ist in einem Betrieb wie dem Schlachthof der PHW-Gruppe im bayrischen Bogen eigentlich nichts Neues. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Thema Lebensmittelsicherheitskultur aber wirklich mitnehmen – wie macht man das?

„Das Thema beschäftigt uns noch einmal in besonderer Weise, seit wir in unserem Betrieb ausschließlich eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben und sie nicht mehr von Werkvertragspartnern eingestellt werden“, sagt Standortleiter Simon Blank. Dass er selbst erst kurz zuvor ins Werk kam, machte die Sache für Blank leichter, bestätigt Dr. Michael Südbeck, seit 2007 bei der PHW-Gruppe verantwortlich für das Qualitätsmanagement. „Wenn jemand neu ins Unternehmen kommt wie Herr Blank, bringt er auch immer frische Ideen mit.“ Blanks Input kam aus anderen großen Fleisch-



„Lebensmittelsicherheitskultur“ – diesen sperrigen Begriff mit Leben zu füllen, ist eine Challenge. Bei Donautal Geflügelspezialitäten in Bogen hat man sie ganz bewusst angenommen. Ein Blick in die Alltagskultur des Wiesenhof-Werks.

verarbeitungsbetrieben, in denen er zuvor tätig war, auch aus dem Ausland. In Bogen macht er das Thema Lebensmittelsicherheitskultur zur Chefsache. „Beim Thema Kultur geht es darum, gemeinsame Werte zu kommunizieren“, ist der gebürtige Münchner überzeugt. „Je nachdem, wie wir sie leben, wird Basisverhalten daraus. So wie wir zum Gäubodenfest heute wieder Dirndl oder Lederhose anziehen.“

Das Rad nicht neu erfinden

Und so erfand er mit einem Team von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus dem Qualitätsmanagement den griffigen Slogan „Schau aufs Hendl!“ und definierte ein Basisprogramm für die Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb: Gemeinsam wurden eine Vision und entsprechende Ziele festgelegt und daraus Maßnahmen und Aktionen abgeleitet. Das Hendl ist auf allen Kommunikationsmitteln präsent.



„ Wichtig ist, dass wir unsere Kultur vorleben. “

Simon Blank, PHW-Gruppe

Ansonsten setzt Blanks Team auf einfache Mittel. „Man muss das Rad nicht neu erfinden und auch keinen neuen HACCP-Park aufbauen“, findet der gelernte Metzger. Auch die Übersetzung von Informationsmaterial in zig Sprachen hält er nicht für die entscheidende Maßnahme. „Wichtig ist, dass wir unsere Kultur vorleben und zur Teamarbeit machen.“ Bestrafung sei fehl am Platz. Erfolge erziele man durch das gute Vorbild anstelle von Sanktionen. Auch eine gewisse Zwangsführung könne helfen – beispielsweise, wenn die Mitarbeitenden immer wieder an Waschbecken vorbeikommen. Da falle das ständige Händewaschen automatisch leichter.

Wichtige Botschaften vermittelt sein Team über neue Medien, etwa Spots auf großen Monitoren in den Kantinen. „Ein großer Erfolg waren unsere Aktionstage“, berichtet Blank. Da machte das Team um QM-Bereichsleiter Michael Freiling mit einfachen Tools sichtbar, was bei der Händedesinfektion

passiert, oder zeigte anschaulich, wie ein Fremdkörper wie etwa ein Haar oder ein Stück Plastik in einem Fleischprodukt aussieht – und welche Konsequenzen das auf Verbraucherinnen und Verbraucher haben kann. Wichtig sei auch, die gemeinsamen Erfolge zu kommunizieren: „Wir zeigen, was wir bei der Reinigung oder beim Reduzieren von Fremdkörpern erreicht haben und dass wir gemeinsam immer besser werden.“

Zudem hat das Unternehmen in die Ausrüstung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter investiert. Alle haben einen Umhängebeutel für persönliche Gegenstände wie Ausweise und Schlüssel bekommen und warme Mützen, die nicht mehr unter der Hygienekleidung hervorschauen. „Das sind Kleinigkeiten, mit denen wir zeigen, dass wir alles tun, damit die Mitarbeitenden es einfach haben, sich richtig zu verhalten.“ Alle Maßnahmen hat das QM-Team mit Fragebögen evaluiert, um Informationen zu erhalten, wie die Mitarbeitenden das Thema Lebensmittelsicherheit selbst einschätzen und für wie wichtig sie etwa das Verhalten der Vorarbeiter erachten. Wer mitmachte, erhielt einen Kantinengutschein. „Daraus konnten wir sehr gut ablesen, dass die Mitarbeitenden wahrnehmen, wie wichtig das Thema Lebensmittelsicherheit für uns alle ist. Es wird spannend, wie sie selbst die Fortschritte im nächsten Jahr bewerten, wenn wir die Umfrage wiederholen.“

Arbeit auf der Langstrecke

Beim PHW-Gruppenverantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit fielen die Bogener Initiativen auf fruchtbaren Boden. „Die Menschen beim Umgang mit den Produkten, aber auch mit den anderen Menschen einzubinden, ist ein entscheidender Erfolgsfaktor beim Thema Lebensmittelsicherheitskultur“, bestätigt Dr. Michael Südbeck. „Ich kann mir gut vorstellen, dass wir die Ideen des Bogener Teams auch in anderen Betrieben umsetzen.“ <

DONAUTAL GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Das Wiesenhof-Werk in Bogen an der Donau ist eine von sechs Geflügelschlachtereien der PHW-Gruppe in Deutschland. Nach einem Brand im Jahr 2015 wurde der Betrieb 2016 komplett neu aufgebaut. Von den mehr als 1.000 Mitarbeitenden sind rund drei Viertel langfristig dort beschäftigt. Der Betrieb ist auch mit seinen Produkten regional gut verankert, beispielsweise mit dem Regionalfenster und dem Siegel Geprüfte Qualität Bayern. Der gelernte Metzgermeister und Betriebswirt Simon Blank ist seit 2022 dort geschäftsführender Prokurist.



Wohlbefinden von Mensch und Tier

Die artgerechte Haltung von Schweinen steht im Zentrum der Tierwohldebatte. Professorin Nicole Kemper setzt sich in ihren Forschungsarbeiten seit Langem dafür ein.

PROF. DR. NICOLE KEMPER ...

... ist seit 2013 Leiterin des Instituts für Tierhygiene, Tierschutz und Nutztierethologie an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo) und erhielt in diesem Jahr für ihr wissenschaftliches Lebenswerk zur tiergerechten Schweinehaltung den Felix-Wankel-Tierschutz-Forschungspreis. Einige ihrer Forschungsprojekte wurden auch vom QS-Wissenschaftsfonds unterstützt.

> Die landwirtschaftliche Tierhaltung in Deutschland befindet sich in einem Umbauprozess und hat große Herausforderungen zu bewältigen. Vor allem bei Tierschutzaspekten muss entscheidend nachgebessert und auch umgestaltet werden. Der größte Handlungsbedarf liegt dabei in der Schweinehaltung, die in Deutschland eine lange und erfolgreiche Tradition hat, sich aktuell aber in einem massiven Umbruch befindet. Über die „K-Fragen“ (Kastration, Kupieren, Kastenstand) hinaus existieren eine Reihe weiterer Themen, die zwingend bearbeitet und umfassend in die Praxis umgesetzt werden müssen.

Waren bei der Gestaltung der Schweinehaltung bislang vor allem Leistung, Effizienz, Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie Biosicherheit entscheidend, so sind zukünftige Haltungssysteme auf Grundlage der Anforderungen, die sich aus dem Tierverhalten ergeben, zu planen. Zudem muss sich eine zukunftsorientierte Schweinehaltung auf Nachhaltigkeit, am besten entlang der gesamten Wertschöpfungskette, ausrichten. Dies bedeutet, dass die Tierhaltung gesellschaftlich akzeptiert wird und ökologische und ökonomische Aspekte miteinander in Einklang gebracht werden müssen. Neben der Ressourceneffizienz ist in zukunftsfähigen Schweinehaltungssystemen der Tier- und Umweltschutz noch stärker zu

„ Lösungen müssen in der Praxis problemlos umsetzbar sein. “

Prof. Nicole Kemper, TiHo Hannover

berücksichtigen. Sie müssen tierfreundlich, umweltgerecht, klimaschonend, verbraucherorientiert und wettbewerbsfähig sein. Die Digitalisierung kann dabei, beispielsweise in Form eines kontinuierlichen Monitorings oder hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit, neue Ansätze ermöglichen.

Interdisziplinäre Lösungen

Zur Umgestaltung leistet die Wissenschaft einen entscheidenden Beitrag. Zwar liegen aus wissenschaftlicher Sicht schon viele Erkenntnisse zu den Anforderungen an eine tiergerechte Schweinehaltung vor und es hapert eher an der Umsetzung, aber gerade bei der ganzheitlichen Betrachtung der Auswirkungen geänderter Haltungsbedingungen besteht noch erheblicher Forschungsbedarf. Praxistaugliche Lösungen lassen sich nur interdisziplinär erarbeiten. Dazu müssen beispielsweise Agrarwissenschaften und Veterinärmedizin eng und anwendungsorientiert zusammenarbeiten.

Eine entsprechende Wirtschaftsbeteiligung in Forschungsprojekten gewährt einen hohen Innovationsgrad. Ein äußerst wichtiger Punkt ist zudem, dass wissenschaftsbasierte Lösungen in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft erarbeitet werden. Lösungen müssen in der Praxis problemlos umsetzbar sein, da nur gemeinsam mit den Tierhalterinnen und Tierhaltern ein hoher Tierschutzstandard erreicht werden kann.

Verschiedene Aspekte der Anforderungen, welche das Schwein an seine Haltungsumwelt stellt, müssen abgedeckt sein, damit eine tiergerechte Unterbringung von Schweinen gewährleistet ist. Diese Aspekte umfassen die Anpassung an die Bedürfnisse nach Ruhen, Bewegung, Fressen, Wasseraufnahme, Ausscheidung und Komfortverhalten. Ein höheres Platzangebot stellt dabei nur einen von vielen Faktoren dar. Mindestens genauso wichtig sind Möglichkeiten der Strukturierung und das Angebot von Beschäftigungsmaterial. Für Zielkonflikte, beispielsweise zwischen Tierwohl, Emissions- und Seuchenschutz bei Haltungssystemen mit Auslauf, müssen und können konstruktive Lösungsmöglichkeiten gefunden werden. Der Auslauf ist beispielsweise so zu gestalten, dass die Verschmutzung und somit die Größe von emittierenden Oberflächen minimiert wird. Flexible Haltungssysteme müssen auch ohne den Zugang zum Auslauf in Zeiten von Tierseuchen funktionsfähig sein.

Erhebliche Investitionen

Die Änderungen der gesetzlichen Rahmenbedingungen, insbesondere der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung,

beschleunigen die Transformation, die in der deutschen Schweinehaltung aktuell vor allem durch einen massiven Rückgang der schweinehaltenden Betriebe charakterisiert ist. Erhebliche notwendige Investitionen und die fehlende Planungssicherheit zwingen viele Landwirtinnen und Landwirte zur Betriebsaufgabe. Die wesentliche Herausforderung bei der Gestaltung des Umbaus der Schweinehaltung liegt in der Ökonomie begründet. Es müssen tragfähige, finanzierbare Lösungen gefunden werden, um den Um- und Neubau zukunftsfähiger Haltungssysteme zu ermöglichen. Auch eine Abstimmung bei der Neugestaltung tiergerechter Ställe zwischen Bau- und Umweltrecht ist erforderlich.

Ein zukunftsfähiges Haltungssystem für Schweine ist so zu gestalten, dass Wohlbefinden und Gesundheit von Tier und auch Mensch realisiert werden. Im Idealfall ermöglicht ein solches System die Haltung von unkupierten Schweinen, die Vermeidung von Verhaltensstörungen und eine optimale Tiergesundheit. Des Weiteren müssen arbeitswirtschaftliche Aspekte, verfahrenstechnische Machbarkeit, Biosicherheit und die ökonomischen Anforderungen berücksichtigt werden. Nicht nur angepasste Haltungssysteme, sondern auch das Management und die Zucht (zum Beispiel über die stärkere Berücksichtigung funktionaler Merkmale) tragen zu einer nachhaltigen Umgestaltung der Schweinehaltung bei und müssen wissenschaftlich weiter integrativ bearbeitet werden.

Transparente Kommunikation

Ein optimiertes betriebliches Tiergesundheitsmanagement verringert dabei indirekt über eine bessere Futterverwertung sowie geringeren Medikamenteneinsatz die Umweltbelastung. Bezüglich möglicher Zielkonflikte zwischen tierwohlorientiertem Bauen und Umweltwirkungen bedarf es weiterer wissenschaftlicher Erkenntnisse und eines klaren rechtlichen Rahmens. Insbesondere aber müssen die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Investitionen zur zukunftsfähigen Umgestaltung der Schweinehaltung und die langfristige Perspektive klar definiert werden. Dass dies alles andere als eine leichte Aufgabe ist und Tierhaltung entsprechende Expertise erfordert, muss – auch unter prägnanter Beteiligung der Wissenschaft – transparent und eindeutig kommuniziert werden, um die Wertschätzung für das Produkt Fleisch und auch für die Tierhalterinnen und Tierhalter wieder zu steigern. Nur so kann eine tiergerechte Haltung von Schweinen, von der Geburt bis zur Schlachtung, in Deutschland langfristig realisiert und den zunehmenden Ansprüchen von verschiedensten Seiten gerecht werden. <

RÜCKBLICK



HALLO, BAD GODESBERG! QS IST UMGEZOGEN

Viele Monate lang beschäftigte uns der Umbau, die Umzugsplanung, -vorbereitung und -durchführung. Umso mehr freuen wir uns nun über das Ergebnis: mehr Platz, viel Licht und zahlreiche Möglichkeiten

Die neue Adresse der QS Qualität und Sicherheit GmbH, der QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH und QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH ist ab sofort:

**QS Qualität und Sicherheit GmbH,
Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn.**

für Besprechungen und den direkten Austausch miteinander. Anfang April ist QS nun endlich umgezogen: Die bisherigen Geschäftssitze der QS Qualität und Sicherheit GmbH in der Schedestraße und in der Adenauerallee in Bonn wurden aufgelöst und zum 5. April sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am neuen, gemeinsamen Standort in Bonn-Bad Godesberg eingezogen. Sämtliche aktuelle Kontaktdaten Ihrer Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner bei QS (E-Mail-Adressen, Telefon- und Faxnummern) bleiben in der bekannten Form bestehen.



LASS UNS REDEN: ÜBER DIE SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN

Nie zuvor war die Vielfalt an Lebensmitteln größer als heutzutage. Doch ist das, was wir essen, auch sicher und gesundheitlich unbedenklich? Am 6. Juni 2023 brachten F.A.Z.-Konferenzen und top agrar gemeinsam mit QS Bürgerinnen und Bürger, Landwirtinnen und Landwirte sowie Fachleute zusammen und diskutierten diese Frage. Dabei ging es um die gesamte Lebensmittelproduktion – vom Trog bis auf den Teller. Rede und Antwort standen unter anderem Georg Abel von

der Verbraucherinitiative, Dr. Silke Bollmohr, Referentin für Welternährung und globale Landwirtschaft bei INKOTA-netzwerk e.V., Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel vom Bundesamt für Risikobewertung, Dr. Alexander Hinrichs von QS und Regina Selhorst, landwirtschaftliche Unternehmerin von Hof Selhorst. Die Diskussion war Teil der Reihe „Lass uns reden“ zur Zukunft der Landwirtschaft. Der 4. und letzte Teil der Veranstaltungsreihe beschäftigt sich am 5. September 2023 mit dem Thema „Rohstoffe und Futter statt Weizen und Gemüse: Können wir uns das noch leisten?“ Sie können live dabei sein in Berlin oder online folgen und auch die zurückliegenden Veranstaltungen noch ansehen unter: www.faz-konferenzen.de/zukunft-der-landwirtschaft/



Zum Welttag der Lebensmittelsicherheit am 7. Juni diskutierte QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs (2.v.r.) in Berlin mit Expertinnen und Experten.



Herbst_2023

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2023.

Geplante Schwerpunkte:

- **QS-Studie**
Wie sicher essen die Deutschen?
- **Pilotphase**
Freiwillige Inspektion
Nachhaltigkeit (FIN) startet
- **Tierhaltung**
Gestaltung von Genesungsbuchten



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



