

QS-Report Fleisch und Fleischwaren 01/2019



Inhalt

- Haltungsform-Kennzeichnung
- QS-Antibiotikamonitoring
- Befunddatenmonitoring
- Listeria monocytogenes
- QS-Wissenschaftsfonds
- Kurz und aktuell

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

seit April dieses Jahres setzen „die Großen“ des deutschen Lebensmitteleinzelhandels auf eine gemeinsame Haltungskennzeichnung mit vier Stufen. Wir haben mit Christof Mross, Geschäftsführer Einkauf Food von Lidl, über die neue Kennzeichnung gesprochen.

Für Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe hat QS jetzt erstmals eine Arbeitshilfe entwickelt, mit der sie das Risiko des Vorkommens von Listerien ermitteln und entsprechend senken können. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 3.

Diese Ausgabe des QS-Reports umfasst auch einen Einleger mit spannenden Zahlen und Fakten zu Systempartnern, Audits, Sanktionsverfahren und Monitoringprogrammen des Jahres 2018.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen
Ihr QS-Team



Haltungsform-Kennzeichnung

QS ist der Maßstab für die 1. Stufe

Die Handelsunternehmen ALDI Nord, ALDI Süd, EDEKA, Kaufland, Lidl, Netto Marken-Discount, PENNY und REWE kennzeichnen ihr Fleisch seit dem 1. April 2019 nach dem System „Haltungsform“. Damit schafft der Handel jetzt ein einheitliches und unternehmensübergreifendes System, das Klarheit darüber bringt, wie die Tiere, von denen das Fleisch stammt, gehalten wurden.

Die „Haltungsform“ ist kein neues Tierwohl-Siegel, sondern schafft angesichts der Vielfalt bestehender Qualitätsfleisch- und Tierwohl-Zeichen die von den Verbrauchern gewünschte Transparenz zur Haltungsform von Rindern, Schweinen, Hähnchen und Puten. Für Stufe 1 „Stallhaltung“ ist die Zulassung im QS-System erforderlich – für Schwein und Geflügel ab sofort,



Die 4 Stufen der „Haltungsform“

für Rind soll diese Voraussetzung ab Januar 2020 gelten. Die Stufe 2 „Stallhaltung plus“ entspricht den aktuellen Anforderungen der Initiative Tierwohl (ITW). Stufe 3 „Außenklima“ erfordert u.a. noch mehr Platz und Frischluft-Kontakt. Stufe 4 „Premium“ entspricht einem deutlich anspruchsvolleren Tierwohlniveau. Fleisch von Tieren aus ökologischer Tierhaltung wird generell Stufe 4 zugeordnet.

ERFÜLLUNG GESETZLICHER ANFORDERUNGEN NICHT AUSREICHEND

Eine Zulassung im QS-System ist Voraussetzung für die Stufe 1. Die Erfüllung gesetzlicher Anforderungen reicht nicht aus. Entscheidend ist auch die Teilnahme an den von QS organisierten Monitoringprogrammen. Über die Monitoringprogramme zu Futtermitteln, Salmonellen und Antibiotika werden wichtige Indikatoren ermittelt und überprüft. Zur Beurteilung der Tiergesundheit und des Tierwohls in den Ställen werden sämtliche Schlachtbefunde von QS ausgewertet und die Ergebnisse den Tierhaltern übermittelt.

EINHEITLICHE HALTUNGSKENNZEICHNUNG - AUCH LIDL STELLT UM

Mehrere LEH-Unternehmen hatten sich im Jahr 2018 für eigene Haltungskennzeichen entschieden. Dank des gemeinsamen Kennzeichensystems werden die bisherigen unterschiedlichen Label der LEH-Unternehmen nun in eine einheitliche Form überführt. Lidl hatte als erstes deutsches Handelsunternehmen eine eigene Haltungskennzeichnung veröffentlicht. Mit der Beteiligung an der gemeinsamen „Haltungsform“ überführt das Unternehmen nun seine bisher erfolgreich im Markt eingeführte Haltungskennzeichnung in das einheitliche System. **„Als Gründungsmitglied der Initiative Tierwohl, die 2015 unter Koordination der QS Qualität und Sicherheit GmbH erfolgreich**

gestartet ist und sich mittlerweile sehr gut im Markt etabliert hat, beteiligt sich Lidl auch an der vom Einzelhandel gemeinsam entwickelten Haltungskennzeichnung. So bieten wir Verbrauchern mehr Transparenz und Einheitlichkeit bei der Kennzeichnung von Frischfleisch“, erklärt **Christof Mross**, Geschäftsführer Einkauf Food von Lidl Deutschland. „**Da die Haltungskennzeichnung allein keine Tierwohlstandards anhebt,**

haben wir uns bereits mit der Einführung des Lidl-Haltungskompass im vergangenen Jahr konkrete Ziele für eine tierwohlgerechtere Sortimentsgestaltung gesetzt. In unseren Filialen finden die Kunden heute schon jedes zweite Fleischprodukt auf Stufe 2 „Stallhaltung plus“ oder höher. Langfristig planen wir, Stufe 2 als Lidl-Mindeststandard für unser Frischfleischsortiment zu etablieren“, betont Mross weiter.

ZUORDNUNG IN DIE EINHEITLICHE HALTUNGSFORM-KENNZEICHNUNG

Die Zuordnung in die Stufen 1 bis 4 der Haltungskennzeichnung erfolgt über die Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH, die zugleich auch Trägerin der Brancheninitiative Tierwohl ist. Die Gesellschaft veröffentlicht die Anforderungsprofile für die Stufen und ordnet einzelne Programme auf Antrag des teilnehmenden LEH der jeweiligen Stufe der Haltungskennzeichnung zu. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH unterstützt die ITW in der Geschäftsbesorgung mit der Organisation der Auditierung sowie beim Datenmanagement. ■

QS-Antibiotikamonitoring

Antibiotikaabgabe bei Schwein und Geflügel weiter rückläufig

Im QS-System setzen Tierärzte und Tierhalter Antibiotika verantwortungsvoll ein. Das belegen die aktuellen Zahlen aus dem QS-Antibiotikamonitoring: Bei fast allen Wirkstoffgruppen und insbesondere bei den kritischen Antibiotika, ist die eingesetzte Antibiotikamenge in Betrieben, die Schweine und Geflügel halten, weiter rückläufig.

Betrachtet man die aktuellen Auswertungen aus dem QS-Antibiotikamonitoring liegt die Gesamtmenge der eingesetzten Antibiotika in den 29.864 Schweine- und 3.184 Geflügel haltenden QS-Betrieben mit knapp 464 Tonnen um 4,8 Prozent niedriger als im Vorjahr. Auch beim Einsatz von kritischen Antibiotika ist ein deutlicher Mengenrückgang zu verzeichnen. Dies steht im Gegen-

satz zu dem von einigen Experten geäußerten Vorwurf, die Tiermedizin sei von klassischen Wirkstoffen mit größerem Mengenvolumen auf modernere, hochwirksame und niedrig dosierbare Wirkstoffe umgestiegen. Dazu **Thomas May**, verantwortlich bei QS für das Antibiotikamonitoring: „**Die aktuellen Auswertungen belegen, dass die Verabreichung von so genannten Reserveantibiotika in der Nutztierhaltung weiterhin sehr zurückhaltend erfolgt. Während 2017 noch 0,4 Tonnen Cephalosporine der 3. und 4. Generation verabreicht wurden, sind es aktuell mit 0,28 Tonnen rund 30 Prozent weniger. Gleiches gilt für die Verbrauchsmenge an Fluorchinolonen, welche um fast 20 Prozent von 4,75 Tonnen auf 3,81 Tonnen im Jahr 2018 gesenkt wurde.**“ ■

Antibiotikamonitoring wird konkreter für Rinder haltende Betriebe

Aktuell berät die QS-Arbeitsgruppe Antibiotika über die Machbarkeit der Erfassung von Antibiotikagaben an Rinder. Der Koordinierungsbeirat Antibiotikamonitoring hält eine Einbindung der Rinderwirtschaft in das Antibiotikamonitoring des QS-Systems für sinnvoll. Der Bundesverband für praktizierende Tierärzte (bpt) weist darauf hin, dass mit der Evaluierung des Arzneimittelgesetzes (AMG) eine Verpflichtung der Milchviehbetriebe zur Meldung des Antibiotikaeinsatzes möglich werden könnte. Derzeit werden im QS-System verpflichtend die Antibiotikagaben bei Mastkälbern erfasst, rund 900 Rinderhalter nutzen die QS-Datenbank bereits aus eigenem Interesse zur Erfassung und Weiterleitung der Daten an die HIT-Datenbank. Ziel ist eine Erfassung aller Antibiotikagaben bei sämtlichen Rindern in einer zentralen Datenbank. Als nächster Schritt findet hierzu ein Fachaustausch mit Vertretern aus der Rinderhaltung und der Tierärzteschaft statt, um gemeinsam ein Konzept zu erarbeiten. ■



Umfrage: AMG-Novelle hat zur weiteren Sensibilisierung im Umgang mit Antibiotika beigetragen

Eine im Auftrag des BMEL durchgeführte Evaluierung zur Antibiotikareduktion, im Zuge der Umsetzung der 16. AMG-Novelle, zeigt, welche Maßnahmen bevorzugt umgesetzt wurden. Die meisten Tierärzte und Tierhalter gaben an, dass die Novelle bei ihnen zu einer weiteren Sensibilisierung im Umgang mit Antibiotika beigetragen habe. Als häufigste Maßnahmen wurden der verstärkte Einsatz von Impfungen, eine weitere Optimierung der Haltungsbedingungen sowie die Umsetzung zusätzlicher Hygienemaßnahmen genannt. Kritisch bewerteten die Befragten bei der Erfassung der Antibiotikaabgaben die Unverbindlichkeit der Wirktage (Anwendungsdauer) sowie die Berechnung der Therapiehäufigkeit und die damit verbundene regelmäßige Verpflichtung für 25 % aller Betriebe, einen Maßnahmenplan zur Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes zu erstellen.

Befunddatenmonitoring

Befunddatenmeldung bei Geflügel erweitert

Seit dem 1. Januar 2018 melden alle Geflügel-Schlachtbetriebe im QS-System ihre Daten aus der amtlichen Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung an die QS-Befunddatenbank. Mit Wirkung zum 1. März 2019 hat QS die Anforderungen zur Befunddatenmeldung in der Geflügelschlachtung um zwei Indikatoren erweitert.

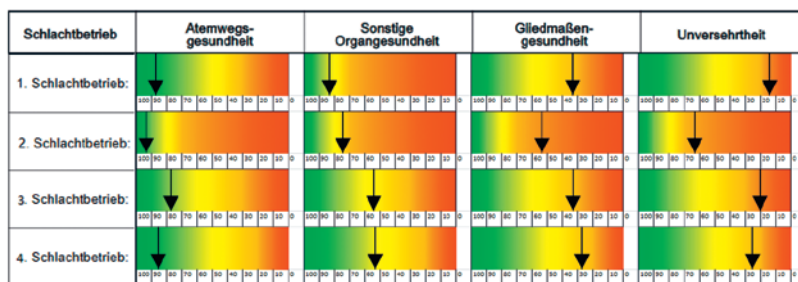
Neu aufgenommen in den Leitfaden Befunddatenerfassung in der Geflügelschlachtung wurden die Meldung von verworfenen Tieren (mit Hauptverwurfsgründen) und von Brusthautveränderungen bei Putenhähnen. Zudem wurden Vorgaben zum Betrieb der Kamerasysteme definiert. Zur besseren Vergleichbarkeit der Ergebnisse wurden Beispielbilder für unterschiedliche Ausprägungen von Fußballenveränderungen bei Hähnchen und Pute in den Leitfaden aufgenommen - unter Angabe der Stufe bzw. des Score. Im Zuge der Revision wurden die Schlachtbetriebe dazu aufgefordert, die bereits in der Befunddatenbank Geflügel erfassten Daten für 2019 um die neuen Befunde zu ergänzen und zu übertragen. Ab dem 1. Juli 2019 werden in der Befunddatenbank nur noch Datensätze akzeptiert, die die Angaben zu den neuen Befunden enthalten. ■

Tiergesundheitsindex Schwein: Darstellung der Ergebnisse im Infobrief weiter optimiert

Der Infobrief zum TGI Schwein informiert künftig mittels anschaulicher Farbgraphik über die Einordnung der betrieblichen Befundergebnisse.

Die nächste Berechnung der TGIs wird im Mai 2019 vorgenommen. Der dann von den Bündlern an die Schweinehalter versendete Infobrief wird eine zusätzliche grafische Darstellung beinhalten, die den Tierhaltern eine noch einfachere

und schnellere Einordnung der Schlachtbefunddaten für ihren Betrieb ermöglicht (s. Abb.). Wird in der Darstellung der schwarze Pfeil im grünen Bereich angezeigt, ist alles in Ordnung; liegt er dagegen im gelben bzw. roten Bereich, sollte der Tierhalter in Absprache mit dem Hoftierarzt prüfen, ob bei den Tieren mögliche Erkrankungen oder z. B. Defizite in der Fütterung beziehungsweise im Stall-Management vorliegen. ■



Optimierte Darstellung der vier Teilindizes

Harter Gegner: Listeria monocytogenes

QS bietet Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention an

QS hat eine Arbeitshilfe für Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe entwickelt, um das Risiko des Vorkommens von *L. monocytogenes* zu ermitteln. Sie zeigt, wie das Risiko des Listerien-Eintrags anhand der Produkte, der Prozesse und der baulichen Gegebenheiten mittels einer systematischen Eigenbewertung beurteilt und bei Bedarf verringert werden kann. Außerdem werden Handlungsempfehlungen gegeben und praxisnahe Beispiele genannt, die im Falle von identifizierten Risiken oder bei positiven Ergebnissen als Anhaltspunkte für Anpassungen dienen.

Schmeckt gut, riecht gut, sieht gut aus – doch auch wenn der Wurst auf dem Brötchen äußerlich nichts anzumerken ist, kann sie Bakterien enthalten, die für die Gesundheit eine ernsthafte Gefahr darstellen können. Eine besonders tückische Art sind *Listeria monocytogenes*. Lebensmittelbetriebe haben die Verantwortung, eine Kontamination ihrer Produkte mit diesem pathogenen Keim zu vermeiden. *Listeria monocytogenes* kommt in der Natur fast überall

vor: in der Erde, im Wasser sowie auf Pflanzen. Das Bakterium ist sehr widerstandsfähig, wenig anspruchsvoll und kann sich im Temperaturbereich von -2 °C bis 45 °C vermehren – also auch bei Kühlschranktemperaturen. Ebenso besitzen die Bakterien die Fähigkeit, sich sowohl in einer sauerstoffhaltigen Atmosphäre als auch unter Sauerstoffausschluss zu vermehren. Sogar das Tiefgefrieren und die Trocknung überleben sie relativ gut. Aufgrund dieser Eigenschaften – die Fachleute als „Persistenz“ bezeichnen – zählen *Listeria monocytogenes* zu den sogenannten „Nischenkeimen“. In den Betrieben der Lebensmittelproduktion gelten sie als besonders harter Gegner.

L. MONOCYTOGENES SIND HAUPTQUELLE FÜR KONTAMINATIONEN

Eine Studie der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) belegt, dass mehr als 90 Prozent der humanen Listerien-Infektionen (Listeriose) durch verzehrfertige Lebensmittel verursacht wurden. Fleisch und Fischereierzeugnisse stellen nach Fisch und Fischereierzeugnissen die zweit-



häufigste Ursache für eine Listeriose dar. Nach wie vor gilt die Persistenz von *L. monocytogenes* als wichtigster Faktor für Kontaminationen von verzehrfertigen Lebensmitteln. Die Ursachen dafür sind zum einen unzureichende Hygienebedingungen, zum anderen das hohe Adaptionsvermögen des Bakteriums an physikalisch-chemische Faktoren. Listerien können unter Umständen sogar Biofilme ausbilden. Durch diesen Schutz kann das Bakterium auch längere Zeiträume überdauern. In der Praxis ist es daher wichtig, alle möglichen Eintragsquellen in der Wertschöpfungskette zu betrachten, um potenzielle Risiken zu erkennen und diese möglichst frühzeitig einzudämmen. ■

QS-Systempartner können die Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention im passwortgeschützten Bereich downloaden. Alle weiteren interessierten Personen können sie ab sofort auf der QS-Homepage bestellen: <https://www.q-s.de/arbeitshilfe-listerien>.

QS-Wissenschaftsfonds

Online-Plattform zur betriebsindividuellen Risikoeinschätzung der Afrikanischen Schweinepest

Der QS-Wissenschaftsfonds fördert aktuell ein Forschungsprojekt an der Universität Vechta, bei dem ein Online-Tool zur einzelbetrieblichen Risikobewertung für den Eintrag von Tierseuchenerregern, insbesondere der Afrikanischen Schweinepest (ASP), entwickelt werden soll.

Schweinehalter müssen ihre Bestände vor der Einschleppung von Tierseuchen schützen. Grundlage für eine hohe Biosicherheit ist die konsequente Einhaltung der Hygieneverordnung für die Schweinehaltung. Angesichts des aktuellen ASP-Seuchenverlaufs ist es besonders wichtig, dass

Schweinebetriebe alle notwendigen Biosicherheitsvorkehrungen treffen, um das Eintragsrisiko so gering wie möglich zu halten. Bereits 2018 entwickelte die Universität Vechta gemeinsam mit Experten aus der Geflügelbranche, und ebenfalls gefördert durch den QS-Wissenschaftsfonds, ein Online-Tool für die Risikoeinschätzung der Aviären Influenza, die „AI-Risikoampel“. Basierend auf diesen Erkenntnissen und Erfahrungen sowie dem bundesweiten Erfolg des Online-Tools, wird derzeit eine Online-Plattform für das ASP-Risiko in Schweinehaltenden Betrieben entwickelt. Landwirte werden diese Online-Plattform

künftig kostenfrei nutzen können. Auf Basis eines Online-Fragebogens erhalten sie eine als Ampel dargestellte Auswertung mit einer Risikoeinschätzung ihres Betriebs. Zusätzlich werden dem Tierhalter, über eine Analyse der identifizierten Risikofaktoren, Optimierungsansätze aufgezeigt und als To-Do-Liste zum Download angeboten. Alles kann selbstverständlich anonym genutzt werden. Grundsätzlich dienen die Risikobewertung und Verbesserungsvorschläge dazu, das Eintragsrisiko von ASP im Betrieb zu vermindern. Außerdem können sie auch als Vorbeugung gegen die Verbreitung anderer bestandsbedrohender Erkrankungen im Betrieb genutzt werden. Die Erstellung der Fragen und die Bewertung der epidemiologischen Risikofaktoren von ASP-Erregern erfolgten im Rahmen einer Delphi-Studie unter Mitwirkung eines bundesweiten Expertenpanels aus Forschung, Wissenschaft, Wirtschaft sowie landwirtschaftlicher und veterinärmedizinischer Praxis. Im Juni dieses Jahres werden die Ergebnisse im Rahmen eines Symposiums in Osnabrück präsentiert. Eine Anmeldung ist unter dem folgenden Link möglich: www.transformationsforschung-agrar.de ■



Kurz und aktuell

VEREINFACHUNG FÜR MISCHFUTTERHERSTELLER: KAT ERKENNT QS-AUDITS AN

Ab sofort können QS-zertifizierte Mischfutterhersteller auf Basis ihrer QS-Lieferberechtigung Legehennenfutter an Landwirte liefern. Ein zusätzliches Zertifizierungsaudit nach KAT ist nicht mehr erforderlich. Darauf haben sich QS und der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. (KAT) verständigt. QS-zertifizierte Mischfutterhersteller, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen wollen, unterzeichnen mit KAT einen Markennutzungsvertrag und hinterlegen ihren Anerkennungswunsch in der QS-Datenbank. Dazu loggen sie sich in die QS-Datenbank ein, wählen dort den betreffenden Standort aus und setzen unter dem Reiter „Anerkennungen“ einen Haken bei „Teilnahme KAT“. ■



UNANGEKÜNDIGTE AUDITS JETZT AUCH IN GMP+

Aktuell hat GMP+ Int. über den Beschluss zur Verpflichtung unangekündigter Audits informiert. Demnach müssen

GMP+-zertifizierte Futtermittelhersteller, die ihren Sitz in Europa haben, zukünftig unangekündigte Audits durchführen. Für eine reibungslose Implementierung wurden folgende Fristen festgelegt: Das unangekündigte Überwachungsaudit muss spätestens am 31.12.2019 im Zertifizierungsvertrag zwischen Zertifizierungsstellen und Herstellern mit Sitz in Deutschland festgelegt sein. Für den Rest Europas gilt der 31.12.2020 als Frist. QS begrüßt den Schritt von GMP+ International nachdrücklich. **„Damit wird der hohe Anspruch der Audits untermauert, auf den QS schon seit mehreren Jahren erfolgreich setzt“**, betont **Claudia Brill**, bei QS verantwortlich für die Futtermittelwirtschaft. **„Die unterschiedliche Handhabung unangekündigter Audits in den beiden Systemen führte in der Vergangenheit zu Marktdifferenzen, die nun beseitigt werden.“** ■



LAGERUNG VON FLEISCH UND FLEISCHWAREN – QS-LIEFERBERECHTIGUNG SEIT JANUAR ERFORDERLICH

Seit Anfang 2019 müssen Unternehmen, die im Auftrag anderer Unternehmen QS-Fleisch und Fleischwaren lagern, eine QS-Lieferberechtigung in

der QS-Datenbank besitzen. Um diese zu erhalten, stehen zwei Optionen zur Verfügung:

1. QS-Zertifizierung nach dem Standard „Lagerung von Fleisch und Fleischwaren“
2. Teilnahme über einen anerkannten Standard, der vergleichbare Anforderungen an die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren berücksichtigt (IFS Food, IFS Logistics, IFS Wholesale/Cash & Carry und BRC Storage & Distribution)

Im zweiten Fall erfolgt die Anerkennung über eine Zertifizierungsstelle, mit der die Unternehmen eine Teilnahmeerklärung abschließen. Hierfür melden sich die Lagerunternehmen in der QS-Datenbank an und wählen eine Zertifizierungsstelle aus. Nachdem das Unternehmen die unterzeichnete Teilnahmeerklärung der ausgewählten Zertifizierungsstelle zugeschickt hat, trägt diese die Laufzeit des entsprechend anerkannten Zertifikates in der QS-Datenbank ein. Das Unternehmen ist bis zum Ende der Zertifikatslaufzeit im QS-System für die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren berechtigt. ■

Impressum

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Geschäftsführer
Schedestr. 1–3, D-53113 Bonn
Telefon: +49 228 35068-0
Telefax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de

