

# QS-Report Fleisch und Fleischwaren 02/2019



Inhalt

- Neue Kennzahlen für mehr Tierwohl und Biosicherheit
- Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung rückläufig
- Befunddatenerfassung bei Rindern
- QS-Wissenschaftsfonds
- QS im Dialog mit der Branche
- Kurz und aktuell

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

BSI, THI, AMG – die Themenfelder von QS sind umfangreich und orientieren sich stets an der aktuellen Agenda der Branche.

In dieser Herbstausgabe des QS-Reports stellen wir deshalb die neuen Indices von QS zur Biosicherheit (BSI) und zur Tierhaltung (THI) vor. Wie diese bei der Risikobewertung im Rahmen der neuen EU-Kontrollverordnung behilflich sein können, erfahren Sie in unserer Titelgeschichte.

Und wie steht es um den Antibiotikaeinsatz in unseren Ställen? Das QS-Antibiotikamonitoring und der AMG (Arzneimittelgesetz)-Evaluierungsbericht bestätigen einen positiven Trend und damit einen rückläufigen Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung in den vergangenen Jahren.

Zahlreiche weitere Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe. Viel Freude bei der Lektüre wünscht Ihnen

Ihr QS-Team

Wenn wir aktuell wichtige Themen der Qualitätssicherung aus Ihrer Sicht vergessen haben, dann lassen Sie es uns wissen.

**Wir freuen uns über Ihre Anregungen.**

## Neue Kennzahlen für mehr Tierwohl und Biosicherheit

### Indices helfen bei der Risikobewertung für die neue EU-Kontrollverordnung

**Das QS-Prüfsystem verfügt über große Datenmengen – unter anderem aus den zahlreichen Auditberichten. Diese stellt QS seit November seinen Systempartnern noch übersichtlicher und extrahierter als valide Kennziffern zum eigenen Betrieb zur Verfügung. Sie dienen dem Landwirt als Vergleichswerte und Frühwarnsystem. Gleichzeitig können die Tierhalter ihre betriebs-eigenen Werte zur Risikobewertung gegenüber den Veterinärämtern einsetzen. Ein Plus an Information und Transparenz durch vorliegende Daten in mehrfacher Hinsicht.**

Die Ergebnisse der regelmäßig durchgeführten Audits kann jeder Tierhalter für seinen eigenen Betrieb in der QS-Datenbank einsehen. Da jedoch das Gesamtergebnis des Audits allein oft keine Rückschlüsse auf die Umsetzung der Kriterien in einzelnen Betriebsbereichen zulässt, ermittelt QS hierfür besondere Indices. Projektleiter **Thomas May** von QS erläutert: **„Aus den verschiedenen Daten der Auditberichte haben wir einzelne Merkmale extrahiert und hervorgehoben. Unser Ziel ist, Kennzahlen für jeden einzelnen Betrieb abzuleiten, die dem Landwirt oder seinem Tierarzt nicht nur als Vergleichszahl, sondern auch als Frühwarnsystem dienen.“** Da aktuell Biosicherheit und Tierhaltung besonders im Fokus

stehen, werden aus dem QS-Auditbericht alle Anforderungen, die die Biosicherheit und die Tierhaltung betreffen, gesondert ausgewertet und zusammengefasst. Seit November können die Tierhalter im QS-Verbund ihren betriebs-spezifischen Biosicherheitsindex (BSI) und Tierhaltungsindex (THI) jederzeit in der Datenbank einsehen.

#### ASP UND TIERHALTUNG IM FOKUS

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) stellt die Schweinehalter vor große Herausforderungen, denn eine hohe Biosicherheit ist wichtig, um einen Eintrag von Keimen in den Bestand zu verhindern. Der Biosicherheitsindex kann hier Unterstützung bieten: Ein Index-Wert unter 100 zeigt Betriebsleitern möglichen Handlungsbedarf auf. Gleiches gilt für den Bereich der Tierhaltung. Auch hier sollten die Anforderungen vollständig umgesetzt sein, um den Schweinen gute Haltungsbedingungen zu bieten. Die Auditindices Biosicherheit und Tierhaltung helfen, noch einfacher zu erkennen, ob und wo Handlungsbedarf besteht, und rechtzeitig zu reagieren.

#### NEUE EU-KONTROLLVERORDNUNG BERÜCKSICHTIGT RISIKOKLASSEN

Die bei QS entwickelten Indices liefern aber nicht nur den Landwirten und Hoftierärzten ein umfassendes Bild von der Situation in einem

Betrieb. Die Kennzahlen können auch gegenüber den Veterinärämtern für Transparenz sorgen. Das ist im Rahmen der neuen EU-Kontrollverordnung 2017/625, die im Dezember in Kraft tritt, von Vorteil. Diese besagt, dass behördliche Kontrollen, auch in landwirtschaftlichen Betrieben, risikoorientiert und in angemessener Häufigkeit durchzuführen sind. Für die Risikobewertung sind alle Informationen über einen Betrieb relevant. Und für diesen Zweck kann die behördliche Seite auch die Audit-indices heranziehen. Je höher also

der BSI und THI ausfallen, umso geringer sollte die Risikoklasse des Betriebes sein, in den das Veterinäramt den Betrieb einstuft. Entsprechend seltener kündigen sich dann auch die amtlichen Kontrolleure an. Ein Zugang über die QS-Datenbank ist generell möglich und wird heute schon von 11 Veterinärämtern in Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Baden-Württemberg genutzt. Dies erfolgt natürlich nur, wenn der Tierhalter QS oder den Bündler dazu ermächtigt, der Behörde diese Information freizuschalten. ■



# Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung rückläufig

## QS-Antibiotikamonitoring und AMG-Evaluierungsbericht bestätigen positiven Trend

**Seit 2014 ist der Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung stetig zurückgegangen und auch die Resistenzlage hat sich verbessert. Zu diesem Ergebnis kommen sowohl der im Juni 2019 von QS veröffentlichte Statusbericht QS-Antibiotikamonitoring als auch der im gleichen Monat erschienene Evaluierungsbericht zur 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Beide Berichte bescheinigen Landwirten und Veterinären einen reduzierten und sorgfältigen Antibiotikaeinsatz und eine zunehmende Sensibilität in der Thematik.**

Mit dem Inkrafttreten der AMG-Novelle in 2014 legte die Bundesregierung ein Antibiotikaminimierungskonzept fest. Fünf Jahre später zeigt sich, dass die Maßnahmen greifen: Nach Angaben des Evaluierungsberichts sank zwischen 2011 und 2017 die Menge der Abgabe von Pharmaunternehmen an die Tierärzteschaft um 57 Prozent. Gleichzeitig verringerte sich die Wirkstoffmenge, die bei den sechs Nutztiergruppen (Aufzuchtferkel, Mastschweine, Masthühner, Mastputen, Mastkälber, Mastrinder) zum Einsatz kam, von 298 (2. Halbjahr 2014) auf 204 (2. Halbjahr 2017) Tonnen. Ein ähnlich positives Bild zeigen auch die Zahlen aus dem QS-Antibiotikamonitoring. Zwischen 2014 und 2018 sank in **QS-Betrieben** die erfasste Abgabe von Antibiotika in der Nutztierhaltung um insgesamt 253,2 Tonnen, was einer Reduktion von 35,7 Prozent entspricht.

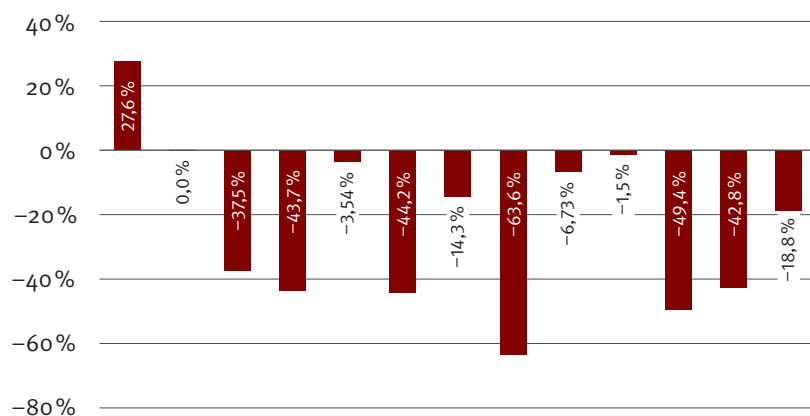
### EINSATZ VON RESERVEANTIBIOTIKA: KEINE VERSCHIEBUNG IN VORGELAGERTE BEREICHE

Der AMG-Evaluierungsbericht zeigt zudem, dass sich positive Effekte im Hinblick auf die Resistenzsituation ausgesuchter Bakterien bei den erfassten Nutzungsgruppen abzeichnen. Allerdings lässt sich nach Einschätzung des BMEL die Entwicklung der Resistenzlage aufgrund einer Vielzahl an Einflussfaktoren erst nach drei bis fünf Jahren genauer absehen. Einen deutlich rückläufigen Einsatz von Antibiotika, aber insbesondere auch von Reserveantibiotika (kri-

tische Antibiotika) in der Nutztierhaltung skizzieren ebenfalls die Zahlen aus dem QS-Antibiotikamonitoring. Sie widerlegen zudem die im Evaluierungsbericht geäußerte Vermutung, wonach eine Verschiebung in vorgelagerte Bereiche stattgefunden habe. Hierzu **Thomas May**, bei QS seit 2012 verantwortlich für das Antibiotikamonitoring: **„Anders als die staatliche HIT-Datenbank erheben wir mit dem QS-Antibiotikamonitoring auch die Verbrauchsmengen bei Sauen und Saugferkeln. Nach unseren Zahlen ist hier kein Anstieg,**

**sondern vielmehr ein Rückgang zu verzeichnen. Somit können wir die vom BMEL vermutete Verlagerung von Antibiotikaanwendungen in vorgelagerte Nutzungsgruppen ausschließen.“**

Auch wesentlich besser als im AMG-Evaluierungsbericht fällt im QS-Antibiotikamonitoring die Antibiotikareduzierung bei Masthühnern (-14,7%) und bei Mastputen (-25,2%) aus (s. Abb.). Dies liegt auch darin begründet, dass sich die Betriebe im QS-System bereits länger und intensiv mit der Antibiotikareduzierung befassen. ■



	2014 (t)	7,51	0,00	4,11	0,84	4,80	28,7	61,8	0,11	3,42	39,8	5,99	17,3	174,4
	2018 (t)	9,58	0,00	2,57	0,49	4,63	16,0	53,0	0,04	3,19	39,2	3,03	9,90	141,6
Aminoglykoside														
Cephalosporine 1./2./3./4. Gen.														
Fluorchinolone														
Folsäureantagonisten														
Lincosamide														
Makrolide														
Penicilline														
Phenicole														
Pleuromutiline														
Polypeptide														
Sulfonamide														
Tetracycline														
Gesamt														

Abb. Vergleich der Antibiotikamengen (in Tonnen) bei Geflügel nach Wirkstoffgruppen für 2014 und 2018

# Befunddatenerfassung bei Rindern

## Pilotprojekt startet Ende 2019

Seit 2018 melden alle Geflügel- und Schweineschlachtbetriebe ihre Schlachtbefunde an die Befunddatenbank von QS. Ab dem kommenden Jahr plant QS auch die Befunddaten von Rinderschlachtbetrieben zentral zu erfassen. Aktuell befindet sich QS mit den Wirtschaftsbeteiligten in Abstimmung, welche Befundkriterien erfasst und für eine Ermittlung eines Tiergesundheitsindex für Rinder herangezogen werden sollen. Weitere Rückschlüsse auf die Kriterien, auf die Durchführung sowie auf die technischen Voraussetzungen für die Datenerfassung und -übermittlung soll ein Ende 2019 startendes Pilotprojekt liefern, das in mehreren Rinderschlachtbetrieben durchgeführt werden soll. Schlachtbefunddaten liefern für Veterinäre und Tierhalter wichtige Hinweise auf Erkrankungen der Tiere und stellen somit wichtige Indikatoren für den Tierschutz und die Tiergesundheit in den Betrieben dar. ■



## QS-Wissenschaftsfonds

### Sockentupferprobe zur Überprüfung der Flächendesinfektion in Geflügelställen geeignet

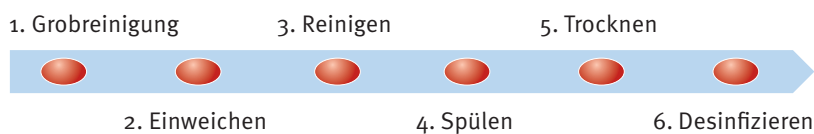
Die Reinigung und Desinfektion von Nutztierställen (s. Abb.) stellen wichtige Hygienemaßnahmen dar. Das Einhalten der verschiedenen Reinigungsschritte sorgt dafür, dass Krankheitserreger, Zoonoseerreger oder resistente Bakterien durch Kontaminationen nicht aus einem vorangegangenen Durchgang in den nächsten Produktionszyklus übertragen werden. Für QS-Betriebe ist es verpflichtend, zwischen Ausstallung und Wiederbelegung den Stall, die Einrichtungen und Gerätschaften sachgemäß zu reinigen und zu desinfizieren. Für eine Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs in Tierhaltungen

stehen derzeit noch keine deutschen Standards zur Verfügung. Die Tierärztliche Hochschule Hannover hat in einem Forschungsprojekt verschiedene Verfahren zur Beurteilung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen untersucht.

Das durch den QS-Wissenschaftsfonds geförderte Projekt „Sockentupferprobe“ verfolgte zwei wesentliche Ziele: zu testen, ob die Sockentupferprobe dafür geeignet ist, die Reinigung und Desinfektion von Nutztierställen sicher zu überprüfen, und ob sie als Schnelltest in Nutztierställen fungieren kann. Mithilfe der Sockentupferprobe können

große Flächen einfach abgeschritten und Ställe rasch beprobt werden. Ein Schnelltest ermöglicht ohne das Einsenden von Proben an Labore den Erfolg der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nahezu in Echtzeit und direkt vor Ort.

Die Ergebnisse des Vorhabens zeigen, dass die Sockentupferprobe dazu geeignet ist, den Reinigungs- und Desinfektionserfolg in Geflügelställen aufzuzeigen. Auf strukturierten Oberflächen, wie Spaltenböden in Schweineställen, ist das Verfahren jedoch weniger geeignet, da mikrobielle Kontaminationen in den Spalten nicht erfasst werden. Der überprüfte Schnelltest erwies sich aus verschiedenen Gründen als nicht anwendbar. Projektleiter PD Dr. Schulz plädiert für die Weiterentwicklung und Evaluierung alternativer Schnelltests. Innerhalb des Projektes konnte teilweise eine hohe Keimbelastung auch nach Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Ställen nachgewiesen werden. Praktikable Schnelltests könnten den Tierhaltern hier zeitnah weiteren Handlungsbedarf aufzeigen, um so die Hygiene in der Tierhaltung weiter zu verbessern. Den Abschlussbericht des Projekts inkl. aller Ergebnisse finden Sie hier: [www.q-s.de/Abschlussbericht-Sockentupferprobe](http://www.q-s.de/Abschlussbericht-Sockentupferprobe) ■



## QS im Dialog mit der Branche

### Anuga 2019 und Co.

Anfang Oktober fand in Köln die weltweit größte Fachmesse der Ernährungsbranche Anuga statt. Unter dem Motto „QS – Mehr als der Standard. Gemeinsam im Markt.“ lud QS an ihren neu gestalteten Messestand in Halle 6.

Der QS-Stand bot die perfekte Plattform, um in den Dialog mit der Branche zu treten. Neben der Branchenvereinbarung zum Tierwohl und der Haltungsform-Kennzeichnung bildete die Zukunft der Fleischwirtschaft ein zentrales Themenfeld in den zahlreich

geführten Gesprächen. Experten der Initiative Tierwohl und von Haltungsform.de waren ebenfalls vertreten. Hierzu QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Der offene Dialog mit unseren Partnern und anderen Branchenvertretern auf der Anuga hat wichtige Impulse geliefert. Nur gemeinsam können wir die guten Standards weiter verbessern und für die Branche mehr erreichen.“ Eigens für die Anuga hatte QS ein interaktives Themenuniversum entwickelt, über das sich die Messebesucher zu allen

Bereichen des QS-Prüfsystems – von der ASP-Risikoampel bis zur Zertifizierung – informieren konnten. Das unangefochtene Highlight der Veranstaltung war aber die traditionell am Montagabend am QS-Stand stattfindende „Blaue Stunde“. Hier konnten Geschäftspartner und Mitaussteller bei blauen Cocktails, erlesenen Leckereien und guten Gesprächen den dritten Messetag ausklingen lassen.

### ICOMST UND FORUM DER FLEISCHWIRTSCHAFT – QS ALS SPONSOR MIT INFOSTAND VERTRETEN

Weitere Veranstaltungshighlights in der zweiten Jahreshälfte bildeten die Teilnahmen von QS am International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) in Potsdam sowie das Forum der Fleischwirtschaft in

Quakenbrück. Auf der ICoMST (4. – 9. August 2019) war QS erstmals mit einem Infostand vertreten und fungierte zudem als Sponsor der Veranstaltung. Der Kongress, der in diesem Jahr unter dem Motto „Fleisch für diversifizierende Märkte“ stand, bot den Kongressteilnehmern ein breites Rahmenprogramm aus zahlreichen Vorträgen, Workshops und Podiumsdiskussionen zu aktuellen Themen aus der gesamten Lieferket-

te. Als Sponsor unterstützte QS auch die diesjährige Ausgabe des Forums der Fleischwirtschaft, das am 4. und 5. September 2019 stattfand. Beim Branchentreff der Fleisch- und Fleischwarenindustrie, der jährlich von der Allgemeinen Fleischer Zeitung (afz) ausgerichtet wird, diskutierten Experten über die Themen Digitalisierung, Tierwohl, das neue Verpackungsgesetz und aktuelle Produktrends. ■

## QS-Veranstaltungskalender 2020

- ▶ **17. – 26.01.2020**  
Internationale Grüne Woche, Berlin
- ▶ **19.02.2020**  
28. Deutscher Fleischkongress, Königswinter
- ▶ **19. – 27.09.2020**  
Bayerisches Zentral-Landwirtschaftsfest, München
- ▶ **21.11.2020**  
bpt-Kongress 2020, Hannover

## Kurz und aktuell

### LEBENSMITTELEINZELHANDEL: ZUSATZMODUL FÜR DEN ONLINEHANDEL

Ab dem 1. Januar 2020 steht im QS-System ein Zusatzmodul für den Onlinehandel zur Verfügung. Das Modul kann von den QS-Systempartnern in der Datenbank optional ausgewählt werden. Im Rahmen der QS-Audits werden dann die spezifischen Anforderungen mit überprüft. Das Zusatzmodul richtet sich an Systempartner, die QS-Ware überwiegend über den Onlinehandel anbieten. Dementsprechend werden die QS-Checklisten und die Leitfäden des Lebensmitteleinzelhandels zum nächsten Jahr revidiert. Der Onlinehandel wird somit nicht weiter in den Leitfäden, sondern in einer entsprechenden Anlage veröffentlicht. ■

### SCHLACHTUNG/ZERLEGUNG: QS-ARBEITSHILFE ZUR LISTERIEN-PRÄVENTION ERFÄHRT HOHE RESONANZ

Mitte des Jahres hat QS eine Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention veröffentlicht, die Systempartner in den Bereichen der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bei der Einschätzung des Listerien-Risikos im eigenen Betrieb sowie der Umsetzung geeigneter Präventionsmaßnahmen unterstützt. Die Arbeitshilfe steht den QS-Systempartnern auf der QS-Website kostenlos zum Download zur Verfügung. Bis dato wurde die Arbeitshilfe über 2.800-mal heruntergeladen. In Kürze wird hier auch eine englischsprachige Version veröffentlicht. Auch



für **Dr. Marcus Langen** vom Dr. Berns Laboratorium GmbH und Co. KG stellt die QS-Arbeitshilfe eine wertvolle Unterstützung der Unternehmen bei der Listerien-Prävention dar: **„Die QS-Arbeitshilfe enthält in kompakter Form eine Reihe von nützlichen Informationen zum Thema *Listeria monocytogenes* und gibt praxisnahe, umsetzbare Handlungsempfehlungen zur Listerien-Prävention. Die Berichte der letzten Monate zeigen deutlich, wie wichtig es für Lebensmittelunternehmer ist, sich nicht erst in der Krise mit der Thematik auseinanderzusetzen.“** ■

### LAGER FÜR FLEISCHWAREN: QS ERKENNT BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY AN

Seit August 2019 erkennt QS für Lagerunternehmen von Fleisch und Fleischwaren den BRC Global Standard for Food Safety als gleichwertigen Standard an. Durch die Anerkennung wird unnötiger Mehraufwand durch Dop-

pelaudierungen vermieden und ein höheres Maß an Praktikabilität für die Lagerunternehmen gewährleistet. Darüber hinaus sind im QS-System für die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren die Standards IFS Logistics, IFS Food, IFS Wholesale/Cash & Carry sowie BRC Storage & Distribution anerkannt. ■

### FUTTERMITTEL: ICRT FÜHRT ONLINE-UMFRAGE ZUR IDTF-DATENBANK DURCH

Mit der International Database Transport for Feed (IDTF) hat das International Committee Road Transport (ICRT) eine Datenbank eingerichtet, welche die Mindestreinigungsanforderungen von sieben internationalen Zertifizierungssystemen (Qualimat, OVOCOM, GMP+ International, EFISC-GTP, AIC, AMA und QS) für den Straßentransport von Futtermitteln zusammenfasst. Um die Datenbank für ihre Nutzer weiter zu optimieren, führt das ICRT noch in diesem Jahr eine Online-Umfrage durch. Ihr Feedback ist uns wichtig! ■

## ASP- & AI-Risikoampel

Vorsorgen ist besser als Räumen

Ermitteln Sie jetzt das Eintragsrisiko für die Afrikanische Schweinepest (ASP) und die Geflügelpest / Aviäre Influenza (AI) für Ihren Betrieb. Checken Sie, wie gut Ihr Betrieb in einem Seuchenfall geschützt ist.

**KOSTENFREI – SCHNELL – ANONYM**

▶ [Risikoampel.uni-vechta.de](http://Risikoampel.uni-vechta.de)



### 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](mailto:info@q-s.de)

[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

