

qualitas

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTSSICHERUNG



Tiergesundheit

Die neue QS-Datenbank liefert
Benchmarks mit Mehrwert

Rückstandskontrolle

Das EU-weite Verbot von
Chlorpyrifos und seine Folgen

Düngemittel

Die Auswirkungen der neuen
Verordnung auf den Gemüseanbau



WISSEN SICHERT QUALITÄT

QS-Akademie – das Wissensportal rund um frische Lebensmittel



Die **QS-Akademie** macht Sie und Ihre MitarbeiterInnen fit für die zentralen Themen der Lebensmittelbranche. Unser Fokus liegt auf der **Qualitätssicherung** und der **Sicherheit frischer Lebensmittel** sowie auf den aktuellen Themen unserer Branche.

Die QS-Akademie unterstützt Ihre MitarbeiterInnen bei den täglich wachsenden Herausforderungen und bringt diese mit **praxisnahen Workshops, Schulungen und Online-Seminaren** schnell auf den neuesten Stand. Nutzen Sie jetzt unser **360-Grad-Wissensportal** und bilden Sie Ihre MitarbeiterInnen optimal weiter, denn: **Wissen sichert Qualität.**

Die QS-Akademie ist Teil der QS Qualität und Sicherheit GmbH, dem führenden Standardgeber für sichere frische Lebensmittel in Deutschland.



**DAS WISSENSPORTAL RUND
UM FRISCHE LEBENSMITTEL**

q-s-akademie.de



**QS
AKADEMIE**
WISSEN SICHERT QUALITÄT



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Sie halten die erste Ausgabe unserer „**qualitas** – Das Magazin der Qualitätssicherung“ in Ihren Händen. Hierin finden Sie künftig alle wichtigen Inhalte der zweimal jährlich erschienenen QS-Reporte Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln und der einmal jährlich veröffentlichten Monitoring-Reporte Futtermittel sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln. Von nun an bündeln wir alle Themen, Berichte und wichtigen Auswertungen im Magazin **qualitas**. Viermal im Jahr werden Sie künftig Wichtiges und Neues aus dem QS-System und der Welt darum lesen. Bestimmt gibt es Themen, die nur eine bestimmte Gruppe von Systempartnern direkt betreffen, aber vielleicht doch für viele interessant sind. Andere Themen betreffen mehrere Branchen und Stufen der Prozesskette. Alles dreht sich jedenfalls um die Qualitätssicherung in der Vieh- und Fleischwirtschaft, der Futtermittelwirtschaft und dem gesamten Sektor Obst, Gemüse und Kartoffeln. Auf den hinteren Seiten des Magazins werfen wir jeweils einen Blick über den eigenen Teller- rand hinaus; in dieser Ausgabe geht es im „Weitblick“ um Verbraucher- forschung. Professor Peter Kenning, Mitglied im QS-Kuratorium, hat uns zu diesem Thema mit seiner Expertise unterstützt.

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte. Wir wollen dieses Motto beherzigen und das Magazin **qualitas** nicht nur mit Daten, Fakten und Berichten interessant machen, sondern die Themen auch attraktiv aufbereiten. Fotos, Schaubilder und das moderne Layout bereiten Ihnen hoffentlich Freude beim Lesen.

Vielleicht fragen Sie sich, warum wir für **qualitas** die Printvariante gewählt haben und nicht alle Inhalte ausschließlich digital ausspielen. Aus der Medienforschung wissen wir, dass ein Magazin deutlich höhere Aufmerksamkeit erzielt als Online-Formate. Sie können **qualitas** anfassen, anschauen und in Ruhe weiterblättern.

Vielleicht nehmen Sie es öfter in die Hand und reichen es auch weiter. Und falls Sie es doch digital bevorzugen: Auch **qualitas** können Sie online lesen.

In diesem Sinn: Viel Freude bei der Lektüre!

Ihr

Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der
Qualitätssicherung
HERBST_2020

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1–3
53113 Bonn
www.q-s.de

Realisation:

BUNTEKUH Medien
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster
Telefon 02501/801 3271
www.buntekuh-medien.de

Art Direction:

SEQUOIA MEDIA GmbH
www.sequoia-media.com

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen

QS-EINBLICK

06 // **Kompakt**

Website, Wissenschaftsfonds,
Akademie – Neuigkeiten aus
dem QS-System

08 // **Höchste Sensibilität**

Die Coronapandemie stellt
die QS-Auditoren vor besondere
Herausforderungen

32 // **Weitblick**

QS-Kuratoriumsmitglied Prof. Dr. Peter
Kenning über das nachhaltige Verhalten
von Verbrauchern

34 // **Rückblick**

Webinare und Online-Schulungen
ersetzen seit einigen Wochen die
Präsenz-Seminare für Auditoren



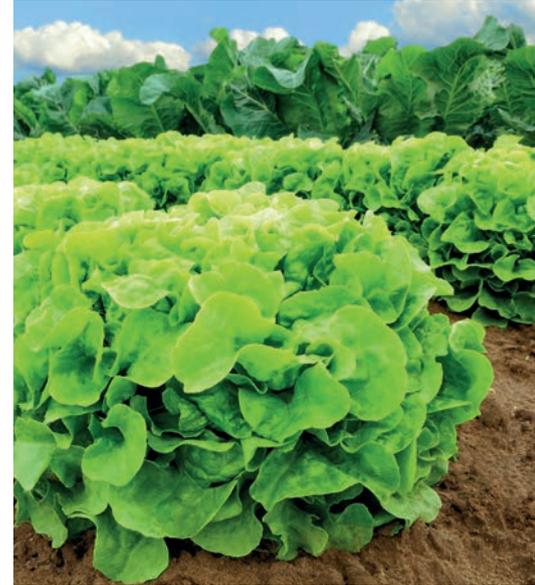
TIERHALTUNG, FLEISCH UND FLEISCHWAREN

- 12 // Kompakt**
Afrikanische Schweinepest, Tierschutz und eine zentrale Befunddatenbank für Rinder
- 14 // Alles gesund?**
Mit der Tiergesundheitsdatenbank liefert QS seinen Partnern künftig Benchmarks
- 16 // Zahlen und Fakten**
Gesundheitswerte für verschiedene Tierarten zeigen den Handlungsbedarf in den Betrieben auf



FUTTERMITTEL

- 18 // Kompakt**
Ersatz für den Hemmstofftest, eine übersichtlichere IDFT-Datenbank und geringere Schwermetallwerte
- 20 // Ohne Rückstand**
Das Verbot von Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl gilt ab November ohne Ausnahme
- 23 // Es ist gut, einen Plan zu haben**
Der neue Monitoringplaner QS-EasyPlan Futtermittel erleichtert es, Kontrollpläne zu erstellen
- 24 // Zahlen und Fakten**
Die Belastung von Futtermitteln geht weiter zurück. Aktuelle Auswertungen zu den wichtigsten Parametern



OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN

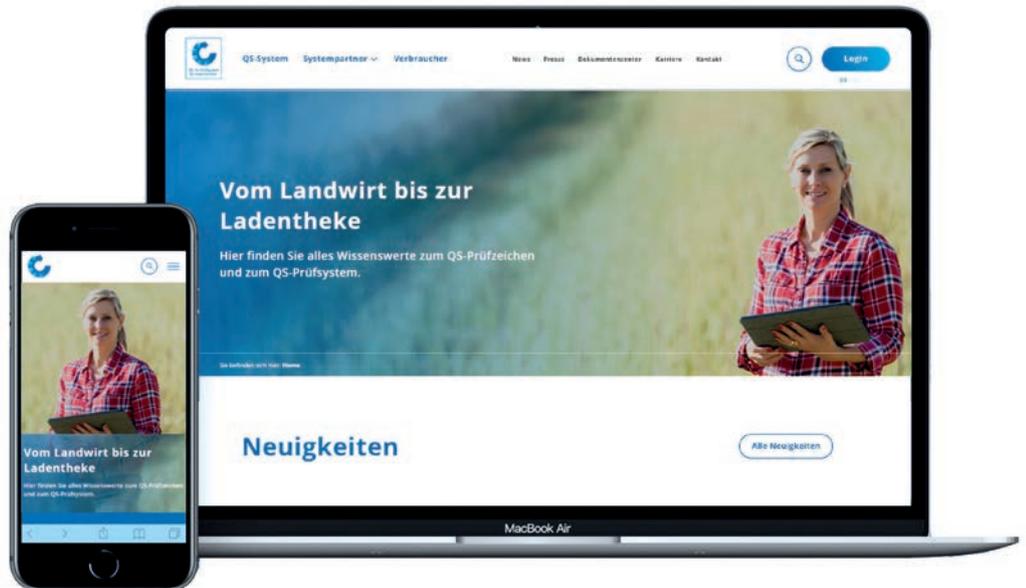
- 26 // Kompakt**
Neue QS-Arbeitshilfen und Leitfäden erleichtern die Dokumentation und die Risikoabschätzung
- 28 // Streitfall Stickstoff**
Die neue Düngemittelverordnung macht Betrieben im Gemüseanbau zu schaffen
- 30 // Zahlen und Fakten**
Die Nitratwerte in Gemüse und Salaten aus deutschem Anbau liegen deutlich unter den Höchstwerten

KOMPAKT



CHECK-UP !

Die neue QS-Website ist jetzt noch übersichtlicher. Aktuelle Informationen und wichtige Dokumente sind leichter zu finden als bisher.



QS-Internetseite: neueste Webtechnologie

Im Oktober 2020 präsentiert sich QS mit einer neuen Website. Das frische, moderne Design ist nun „responsive“. Das bedeutet: Die Darstellung passt sich auch den Eigenschaften von mobilen Endgeräten optimal an. „Das Arbeitsumfeld unserer Systempartner und Kunden wird immer digitaler – und mobiler. Das wurde auch durch die von uns durchgeführte Systempartnerumfrage im Jahr 2019 bestätigt“, erläutert der Projektverantwortliche Willem Jüngst. „Unsere ‚alte‘ Website war für viele Nutzer zu unübersichtlich und die mobile Darstellung ließ teilweise zu wünschen übrig.“ Das war für QS Anlass genug, die Website komplett zu überarbeiten. „Wir wollten sie vor allem den Bedürfnissen der Nutzer anpassen“, sagt Jüngst. Deutlich verschlankt wurde die Navigationsstruktur, wodurch die Übersichtlichkeit für die Nutzer optimiert werden konnte. Ein innovatives Verschlagwortungskonzept unterstützt die

überarbeitete Struktur: Systempartner finden auf den Unterseiten zu den einzelnen Stufen des QS-Systems jetzt alle relevanten Informationen, Dokumente und Neuigkeiten sowie Informationen zur Systemteilnahme und zu anerkannten Standards. Das Navigieren auf mehreren Unterseiten entfällt. Wer auf der Suche nach Dokumenten ist, hat es künftig ebenfalls leichter: Im Dokumentencenter wird auf die bisherigen Unterseiten verzichtet, stattdessen wurden neue Filter- und Downloadfunktionen implementiert. Sie sorgen dafür, dass alle benötigten Arbeitsunterlagen schneller zu finden sind und komfortabel heruntergeladen werden können. Nicht zuletzt ist die Trennung zwischen den B2B- und B2C-Plattformen aufgehoben. Künftig befinden sich alle Inhalte für Systempartner und Verbraucher auf einer gemeinsamen Webplattform: **www.q-s.de**



**QS
AKADEMIE**
WISSEN SICHERT QUALITÄT



QS-Wissenschaftsfonds: fördern neue Projekte

Auch in diesem Jahr fördern die beiden QS-Wissenschaftsfonds Fleisch und Obst, Gemüse und Kartoffeln Forschungsprojekte jeweils mit bis zu 30.000 Euro. Im Laufe des Sommers haben sich zahlreiche Wissenschaftler mit ihren Projekten beworben. Einsendeschluss der Förderanträge war der 30. September. Eine Entscheidung über die zu fördernden Forschungsvorhaben treffen die Vorstände der Wissenschaftsfonds Ende 2020. Den beiden QS-Wissenschaftsfonds floss seit 2013 aus Vertragsstrafen insgesamt knapp 1 Million Euro zu. Mit einer Summe von insgesamt rund 800.000 Euro wurden bisher 32 Forschungsprojekte zu Themen der Tiergesundheit, Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Pflanzenschutz und Nachhaltigkeit gefördert.

Revision 2021: Start der Kommentierungsphase

Am 19. Oktober 2020 startet die diesjährige Kommentierungsphase für das QS-Systemhandbuch. Ziel ist es, Stakeholder in das QS-System einzubinden. Bis zum 1. November besteht die Möglichkeit, die ab Januar 2021 gültigen QS-Leitfäden zu kommentieren. Auf diese Weise haben Interessierte die Möglichkeit, an der Weiterentwicklung der Anforderungen mitzuwirken. Zudem wird mit der öffentlichen Kommentierung eine Anforderung aus der EU-Leitlinie für Zertifizierungssysteme erfüllt. Zielgruppen der öffentlichen Kommentierung sind Systempartner, Auditoren, NGOs, Medien sowie interessierte Verbraucher. Alle Hinweise werden aufgenommen und beantwortet. Die Teilnahme erfolgt über:
www.q-s.de/revision

Fortbildungsangebote: rund um die Qualitätssicherung

Die QS-Akademie ist das Wissensportal rund um die Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln. In praxisnahen Workshops, Schulungen und Online-Seminaren geht es um die zentralen Themen der Lebensmittel- und Futtermittelbranche. Durch den täglichen Austausch mit den Systempartnern kann die QS-Akademie ihr Programmangebot schnell und flexibel auf sich ändernde Fortbildungsbedürfnisse anpassen. Aktuelle Beispiele: das Online-Seminar zur Listerien-Prävention für die Fleischwirtschaft oder der Futtermittelworkshop zum Thema „HACCP-Anforderungen richtig umsetzen“ am 19. November 2020. Diese und weitere Fortbildungsangebote finden Sie auf:
www.q-s-akademie.de

Höchste Sensibilität

Es sind besondere Zeiten. Die Auditoren des QS-Systems mussten nach Ausbruch der Coronapandemie zunächst auf Betriebsbesuche verzichten. Wie sie unter erschwerten Bedingungen ihre Arbeit wieder aufgenommen haben, welche Erfahrungen Betriebe machen, worauf es jetzt ankommt und wie es weitergeht.



> Fast zwei Monate lang herrschte beinahe Stille. Wer konnte, arbeitete im Homeoffice. Viele Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer wurden in Kurzarbeit geschickt. In der Landwirtschaft bangte man um Ernte- und andere Arbeitshilfen. Der Himmel wurde blauer und blauer, die Luft reiner und reiner. Manche Menschen konnten das genießen. Andere bekamen die Auswirkungen der weltweiten Ausbreitung des neuartigen Coronavirus und seine Folgen unmittelbar zu spüren: als Patienten, Ärzte und Pfleger, als Geschäftsleute. Und bei QS, dort, wo es um die Sicherheit von Lebensmitteln geht, war schnell klar: Wir müssen reagieren. Eine zentrale Frage war, wie es mit der Auditierung von QS-Betrieben weitergehen sollte. „Die Entscheidung über eine Auditdurchführung liegt grundsätzlich im Ermessen der Zertifizierungsstellen und der zu auditierenden Betriebe. Ende März haben wir jedoch empfohlen, für die kommenden zwei Monate ganz auf die Durchführung zu verzichten“, berichtet QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff. Kurze Zeit später entschieden die QS-Gremien, alle QS-Lieferberechtigungen zu verlängern, sodass ein Verschieben von Audits ohne Nachteile für die Systempartner ermöglicht wurde.

Das bedeutete allerdings keineswegs, dass die Auditoren nun alle dauerhaft im Homeoffice blieben. „Im Gegensatz zu anderen Standardgebern haben wir uns dagegen entschieden, generell sogenannte Remote-Audits durchzuführen“, berichtet Nienhoff. Bei diesen Prüfungen aus der Ferne werden zwar moderne Kommunikationsmittel genutzt. „Auf landwirtschaftlichen Betrieben beispielsweise kann die Tierhaltung ohne eine Bege-

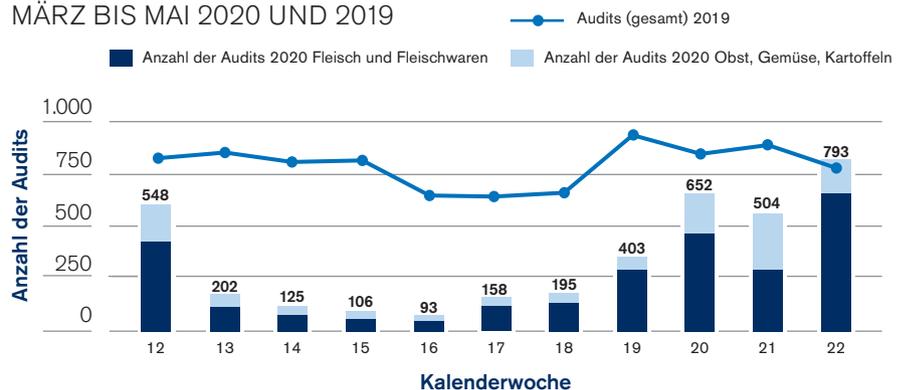
hung vor Ort aber nicht ausreichend erfasst werden.“ Remote-Audits könnten die regulären Besuche allenfalls ergänzen, niemals ersetzen. Unter den erschwerten Produktionsbedingungen der Pandemielage zeigt sich, dass die Qualitätssicherung, insbesondere im Hygienemanagement, die Grundlage für die notwendigen betrieblichen Maßnahmen bildet. „Das belegen unter anderem die erfolgreich bestandenen Erntehygieneaudits, die QS seit einigen Jahren unangekündigt durchführt.“ Nach einer zweimonatigen Pause, mit einer starken Reduktion der durchgeführten Audits, laufen seit Ende Mai die regulären QS-Audits wieder, wenn auch unter einem besonders strengen Reglement.

Bei Anna Koch laufen die Fäden des wachsenden Teams der QS-Sonderauditoren zusammen. Sie ist selbst als Auditorin tätig und ist zugleich zentrale Ansprechpartnerin für dieses Team im Bereich Systemmanagement von QS. „Sowohl wir als auch die für Zertifizierungsstellen tätigen Auditoren tref-

3.779 AUDITS IM ZEITRAUM 20. MÄRZ BIS 31. MAI 2020

- 2.749** Audits in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren
- 1.030** Audits in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln
- 8.309** Audits (gesamt) im gleichen Zeitraum 2019

QS-AUDITS IM JAHRESVERGLEICH MÄRZ BIS MAI 2020 UND 2019



Ernte mit Abstand:

Auf den Feldern gelten erhöhte Sicherheitsstandards. Auch muss der Abstand zwischen den Erntehelfern groß sein, die Ernteteams sollten getrennt voneinander arbeiten und sich an keinem Ort mischen.



„ Gerade in Krisensituationen sind stetige und umfassende Informationen unerlässlich.“

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, QS-Geschäftsführer

fen auf eine hohe Sensibilität in den Betrieben“, berichtet sie. Jeder Betrieb hat seine eigene Geschichte zu erzählen: Zunächst bangten sie darum, überhaupt genügend Erntehelfer zu bekommen, später galt es, die Einreise unter erschwerten Bedingungen zu organisieren und für Corona-konforme Unterkünfte und Arbeitsbedingungen zu sorgen.

Aufwendige Planung

Auch für sich selbst sorgen die QS-Auditoren gut: „Wasserkarbid, Seife, Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel haben wir nun im Auto immer dabei.“ Dokumente prüfen sie am liebsten unter freiem Himmel, bei ihrer Tourenplanung bemühen sie sich darum, möglichst nur ein Hotel zu nutzen. Und immer gilt: Das aktuelle Geschehen im Auge behalten und nachsehen, was es auf der Website des Robert-Koch-Instituts Neues gibt.

In den Betrieben ist nicht nur die Sensibilität hoch, sondern auch das Engagement. Eine Betriebsleiterin hat schon früh Masken für die Erntehelfer nähen lassen, ein Geschäftsführer

ein System unterschiedlicher bunter Käppis eingeführt, damit sich alle Mitarbeiter schon von Weitem erkennen können. Eine Maßnahme, die immer dort hilft, wo Gruppen zusammen- und von anderen Gruppen möglichst getrennt bleiben sollen: in der Kantine, auf dem Feld, beim Transport. Um Helfern, die oft nur für ein paar Wochen oder Monate in einem Betrieb sind, die Orientierung zu erleichtern, haben sich zentrale, große Informationstafeln bewährt, die frei zugänglich und möglichst prominent zwischen Unterkünften, Kantinen und Betriebsstätten platziert sind. Alle Aushänge in den jeweiligen Landessprachen der Mitarbeiter zu übersetzen und auch die Hinweisschilder zu Hygienemaßnahmen für den Infektionsschutz im gesamten Betrieb bzw. Standort – ja, das sollte sich eigentlich von selbst verstehen. „Aber man darf auch nicht vergessen, dass es eben auch nur Menschen sind. Da kann die Maske auch mal unter die Nase rutschen oder im Bus sitzen dann doch zwei Mitarbeiter direkt nebeneinander – ohne Maske. Wichtig ist, dass man fortlau-



fend sensibilisiert und achtsam bleibt“, betont Anna Koch. Ebenso, dass den zusammengehörenden Gruppen nicht nur gemeinsame, ausreichend große und den Hygieneregeln entsprechend ausgestattete Unterkünfte zur Verfügung stehen, sondern auch nach Arbeitsgruppen getrennte Toiletten auf dem Feld.

Zusätzliches Infoportal

Bei QS wurden alle diese Beobachtungen zusammengetragen, bewertet und entsprechende Maßnahmen entwickelt: Seit 1. April steht ein Infoportal zum Coronavirus auf der QS-Website zur Verfügung. Hier sind alle wichtigen Informationen, Infektionsschutzregeln für die einzelnen Branchen, Merkblätter und Arbeitsmittel zusammengestellt. Niemand muss mehr lange suchen, um die notwendigen Informationen von den Portalen der Ministerien, Instituten und Versicherungen zusammenzutragen. Und es geht hier nicht nur um die Theorie von Auflagen und Maßnahmen, sondern auch um die Praxis: Gestaltete Poster mit Hygieneregeln können sich Unternehmer hier ebenso

herunterladen wie Schulungsvideos, Hinweise zum Arbeitsschutz oder Anmeldeunterlagen für Saisonarbeiter.

„Gerade in Krisensituationen sind stetige und umfassende Informationen unerlässlich“, sagt Nienhoff. Ein gesundes System lebt von dem guten und kontinuierlichen Austausch mit Systempartnern, Zertifizierungsstellen und Branchenvertretern. Und: „Der Praxisbezug darf niemals verloren gehen.“ Fazit nach einem guten halben Jahr Ausnahmesituation: „Die Entwicklung von Service-Angeboten und -Tools für die tägliche Praxis wird sehr gut angenommen. Die klaren Handlungsempfehlungen zur Auditdurchführung unter Beachtung des aktuellen Corona-Geschehens, die wir erstellt haben, ergänzen die umfassenden Maßnahmen der Zertifizierungsstellen und bieten den Auditoren eine gute Orientierung für die tägliche Praxis.“



Zum Corona-Portal: www.q-s.de/corona

STICHPROBENAUDITS 2020

Die Ausbreitung des Coronavirus ist noch nicht beendet. Entsprechend ist weiterhin eine flexible Vorgehensweise erforderlich. Für die diesjährigen Stichprobenaudits gilt:

- **Der Durchführungszeitraum läuft bis zum 15. November 2020.**
- **Auf Stichprobenaudits im Ausland wird verzichtet.**
- **Zertifizierungsstellen wird eine feste Anzahl an zu auditierenden Standorten benannt, die diese dann selbst risikoorientiert auswählen.**
- **Anlassbezogen beauftragt QS verbindlich für einzelne Standorte die Durchführung von Stichprobenaudits.**

KOMPAKT



CHECK-UP !

Die ASP-Risikoampel ist ein digitales Servicetool und bietet Landwirten die Möglichkeit, anonym die individuelle betriebliche Biosicherheit zum Schutz vor der Afrikanischen Schweinepest (ASP) kostenlos bewerten zu lassen. Die Entwicklung dieses Tools wurde von QS gefördert.
www.risikoampel.uni-vechta.de



Afrikanische Schweinepest: Auswirkungen eingrenzen

Am 9. September wurde wenige Kilometer von der deutsch-polnischen Grenze entfernt im Spree-Neiße-Kreis (Brandenburg) ein Wildschweinkadaver gefunden. Es stellte sich heraus, dass das Tier mit der Afrikanischen Schweinepest (ASP) infiziert war. Deutschland gilt damit nicht mehr länger als seucheneutral.

Das ASP-Virus ist nur für Schweine sehr gefährlich, Menschen und andere Tiere können sich nicht damit anstecken. Da die Symptome der ASP sehr unspezifisch sind, das Virus aber hochinfektiös ist und bislang noch kein Impfstoff existiert, sind rechtzeitige Vorsorgemaßnahmen entscheidend, um zu verhindern, dass sich das Virus auf Haus- und Nutztiere ausbreitet. Tierhalter, aber auch Jäger, Tierärzte, Lieferanten, Besucher, Auditoren und jede andere Person, die einen schweinehaltenden Betrieb betritt, sollte unbedingt alle seuchenhygienischen Maßnahmen beachten, die zur Vermeidung des Seucheneintrags empfohlen werden.

QS hat alle Systempartner im Bereich Schlachtung bzw. Zerlegung, Verarbeitung und den Fleischgroßhandel umgehend informiert und wichtige Informationen und Vorschriften auf der Website zusammengestellt.

Die zuständigen Behörden arbeiten daran, mit der Definition von Restriktionsgebieten die Ausbreitung des Virus zu verhindern und so die negativen Auswirkungen auf die gesamte Produktionskette vom Landwirt bis zum Verbraucher auf ein Minimum zu beschränken. So kann beispielsweise jedes einzelne Schwein aus betroffenen Gebieten untersucht werden, damit die Anzahl der Tiere, die nicht vermarktet werden dürfen, möglichst gering bleibt. Die Entwicklungen für den internationalen Markt sind dennoch schwer abzuschätzen. Die Bundesregierung strebt eine „Regionalisierung bzw. Kompartimentierung des Schweinefleischexports“ an. Aktuelle Informationen finden Sie unter: www.q-s.de/ASP



Woran erkennt man ein gesundes Huhn?

Im Tierschutzgesetz ist das klar definiert. Zugrunde liegen die „fünf Freiheiten“, die für alle Tiere gelten: Sie sollen frei von Hunger, Durst und Fehlernährung sein, ohne Angst, Schmerz und Unbehagen leben können und die Freiheit haben, ihr natürliches Verhalten auszuleben. Geprüft wird auf Indikatoren wie gesunde Fußballen, anatomische Veränderungen oder die Mortalität im Bestand. In der QS-Befunddatenbank erfassen Schlachtbetriebe Daten, die Hinweise auf mögliches Optimierungspotenzial geben. Die Daten werden harmonisiert und statistisch aufbereitet. Tierhalter erhalten ab 2021 quartalsweise einen Informationsbrief, in dem ihre Daten mit den Durchschnittswerten der anderen Betriebe verglichen werden.

Was steht in der zentralen Befunddatenbank für Rinder?

Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels hat festgelegt, welche Befunde aus der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung von Rindern zukünftig in einer zentralen Befunddatenbank im QS-System erfasst werden sollen. In einem Pilotprojekt wurden zunächst die Daten aus sechs Schlachtbetrieben bewertet. Nun soll das Pilotprojekt bis Ende 2021 fortgesetzt und auf alle Schlachtbetriebe im QS-System ausgeweitet werden. Die Daten sollen mit Bezug auf einzelne Tiere sowie den landwirtschaftlichen Betrieb erfasst werden. Rinderhalter können zukünftig ihre Ergebnisse mit denen anderer Betriebe vergleichen. Dafür werden die Befunde getrennt für Schlachtkühe, Bullen, Färsen und Mastkälber geführt.

Was ändert sich bei der ITW für Schweinemäster?

Schweinemäster haben die Möglichkeit, sich jetzt für die 2021 startende nächste Programmphase der Initiative Tierwohl (ITW) anzumelden und sich dadurch Vorteile zu sichern. Das Vertrauen der Verbraucher in den Ansatz der ITW wurde mehrfach in repräsentativen Umfragen bestätigt, und der Handel hat sich zur Umstellung ganzer Sortimentsbereiche bei Schweinefleisch verpflichtet. Dieser Weg ist bei Geflügel bereits seit 2018 erfolgreich beschritten worden. Durch ein neues Finanzierungsmodell und die Nämlichkeit bei Schwein bietet die ITW Schweinemästern jetzt die Möglichkeit der Gesellschaft zu zeigen: Tierwohl wird von Landwirten gemacht! Alle Infos finden Interessierte auf der ITW-Website www.initiative-tierwohl.de

Alles gesund?

Wie geht's der Kuh? Was macht das Schwein? Tiergesundheit und Tierwohl rücken immer mehr in den Fokus von Medien, Verbrauchern und Tierhaltern. Letztere können künftig in der neuen QS-Tiergesundheitsdatenbank ihre Benchmarks prüfen.



FAKTEN UND ZAHLEN

21.315 Auditberichte aus schweinehaltenden Betrieben liefern die Daten für die beiden Auditindizes BSI (Biosicherheitsindex) und THI (Tierhaltungsindex) von QS.

50,6 % der Betriebe haben im BSI nur A-Bewertungen, **69,2 %** beim THI.

> Landwirtin Lena Hennig schaut gern in glückliche Gesichter. „Man kann die Schweine einfach nur versorgen – oder eben dabei genau beobachten, wie es ihnen geht.“ Auf dem Familienbetrieb im hessischen Großlüdern dreht sie jeden Tag ihre Runden durch den Stall und sieht nach, ob es den Sauen und Ferkeln auch gut geht. Der tägliche Stallrundgang ist das A und O für die Landwirte, um die Gesundheit ihrer Tiere zu prüfen und zu bewerten.

Zur Bewertung der Tiergesundheit ist es aber auch wichtig, Daten zu erheben und bereits vorliegende Daten zu nutzen. Geht es nach dem Willen der Agrarminister, so werden solche Daten künftig in einer staatlichen Tiergesundheitsdatenbank erfasst. Einen entsprechenden Beschluss haben die Minister im Herbst 2019 gefasst und die Umsetzung an die Landesministerien delegiert. So stellte beispielsweise das Land Nordrhein-Westfalen

Ende 2019 den Prototypen einer Tiergesundheitsdatenbank vor. Ende Juni 2020, so heißt es aus dem zuständigen Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MULNV), konnte das Projektteam die Grundfunktionalitäten demonstrieren. Zum Jahresbeginn 2021 sei geplant, mit zwei Kreisordnungsbehörden in einen Pilotbetrieb zu gehen. „Für die Tiergesundheitsdatenbank werden grundsätzlich keine neuen Daten erhoben“, erläutert Nina Gerstenberg vom MULNV.

QS verknüpft vorliegende Daten

QS setzt bei der Verknüpfung von Daten auf mehr Service für die Landwirte. Viele Daten, die für die Bewertung der Tierhaltung und der Tiergesundheit wichtig sind, werden im Rahmen der Qualitätssicherung im QS-System bereits seit Jahren erfasst. Die Ergebnisse aus den regelmäßig durchgeführten QS-Audits in den landwirtschaftlichen Betrieben, die Ergebnisse aus den Monitoringprogrammen zu Salmonellen und Antibiotika sowie den Befunden aus den teilnehmenden Schlachtbetrieben laufen im QS-System zusammen. Alle Daten stehen den Tierhaltern zur Einsicht heute schon in der QS-Datenbank zur Verfügung.

Kein Mehraufwand, nur Mehrwert

„Die Daten, die wir heute schon zusammentragen, werden wir jetzt zielführend verknüpfen“, erläutert Thomas May, bei QS zuständig für die Monitoringprogramme. Die Verknüpfung von Daten aus unterschiedlichen Datenquellen ist kein Neuland für den Standardgeber. In einem gemeinsamen Projekt mit der Tierärztlichen Hochschule Hannover hat QS nun zeigen können, dass eine Verknüpfung von Daten aus dem Salmonellenmonitoring, dem Antibiotikamonitoring, den Schlachtbefunddaten und Angaben zur Mortalität zu einem Betriebsindex gute Hinweise auf Tiergesundheit und Tierhaltung im landwirtschaftlichen Betrieb zulassen. Die Betriebe lassen sich dadurch gut miteinander vergleichen und Auffälligkeiten feststellen. „Wir haben diese erweiterte Systematik auf die Daten, die im QS-System erhoben werden, angewandt. Die Ergebnisse haben wir in Praxistests überprüft und die Erkenntnis-

„Die Daten, die wir zusammentragen, werden zielführend verknüpft.“

Thomas May, Projektmanager bei QS

se waren sehr gewinnbringend“, sagt May. „Die verwendeten Daten haben eine maximale Aktualität, da sie sich nur auf das vergangene halbe Jahr beziehen. Sie können somit sehr hilfreich für das Betriebsmanagement genutzt werden.“

Künftig werden alle Daten in der QS-Tiergesundheitsdatenbank zusammengeführt, um eine praxisgerechte und für den Tierhalter übersichtliche Darstellung und Nutzung aller relevanten Daten zu ermöglichen. „So unterstützen wir aktiv die Tierhalter“, sagt May. Die Ergebnisse aus den Monitoringprogrammen für die jeweils letzten zwei Kalenderquartale werden so aufbereitet, dass sie in einem einzigen Wert, dem sogenannten Betriebswert oder „Risikoscore“, zusammengefasst werden können. Der Landwirt kann sie dann selbst von der Datenbank abrufen und erkennt auf einen Blick, wie er im Vergleich mit anderen Betrieben dasteht. Betriebe, die Auffälligkeiten in der Tierhaltung oder Tiergesundheit aufweisen, können auf die Ergebnisse der einzelnen Monitoringprogramme oder den Auditbericht zurückgreifen und prüfen, in welchen Bereichen Verbesserungen nötig sind. Sie haben auch die Möglichkeit, ihrem Hoftierarzt oder dem zuständigen Veterinäramt Einblick in die Daten zu geben. Dadurch können die Daten in die tierärztliche Bestandsbetreuung einbezogen werden und durch ihre Übersichtlichkeit zur Vorsorge und Verbesserungsmaßnahmen beitragen. Wenn kritische Daten vorliegen, erhalten die Tierhalter zudem einen Hinweis in der Datenbank und können direkt geeignete Maßnahmen einleiten, um Probleme zu beseitigen.

EXTERNE STUDIE

Inwiefern sich die bei QS bereits vorliegenden Daten zielführend verknüpfen lassen, war auch Gegenstand eines dreijährigen Forschungsprojektes, das unter anderem das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung gefördert hat. Die Ergebnisse der Studie „PPP-InfoS“ wurden nach Prüfung externer Experten in einer international anerkannten wissenschaftlichen Zeitschrift veröffentlicht und stehen online zur Verfügung. Die Berechnung eines „Risikoscores“ aus den bei QS verfügbaren Daten ist wissenschaftlich fundiert möglich und kann Tierhalter in ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Denn in glückliche Schweinegesichter zu schauen ist gut, verlässliche Daten zu haben aber noch ein bisschen besser.

Prof. Lothar Kreienbrock von der Tierärztlichen Hochschule Hannover hat diese Score-Entwicklung wissenschaftlich koordiniert: „In diesem Projekt ist es erstmalig gelungen, einen in Deutschland entwickelten Score international zu publizieren, der Daten aus unterschiedlichen Datenquellen so verknüpft, dass sich daraus eine gesamtbetriebliche Bewertung ergibt, die Betriebsvergleiche ermöglicht. Unsere gemeinsame Arbeit hat mittlerweile eine hohe Beachtung und Zustimmung in der Wissenschaft erhalten.“

 Ihr Weg zur Studie PPS-InfoS:
<https://t1p.de/1uds>

Tiergesundheit

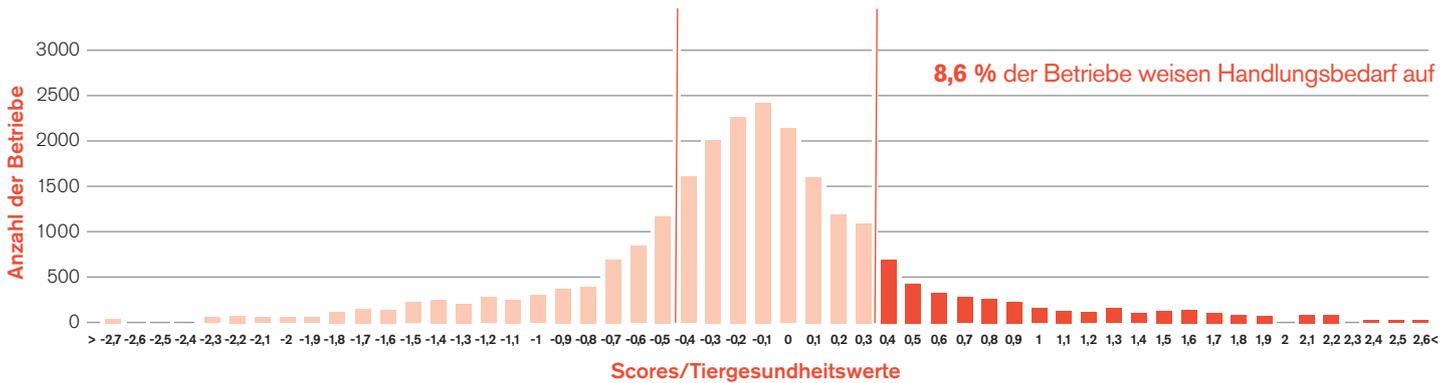
Ein Blick, ein Wert: Der Risikoscore zeigt an, ob in einem Betrieb Handlungsbedarf besteht. Als kritisch gelten Werte, die vom Mittelwert nach oben abweichen.



TIERGESUNDHEITSWERTE VERTEILUNG SCHWEIN

(FEBRUAR 2020) (N=21.244)

■ Betriebswert im Normalbereich ■ Betriebswert erhöht = Handlungsbedarf

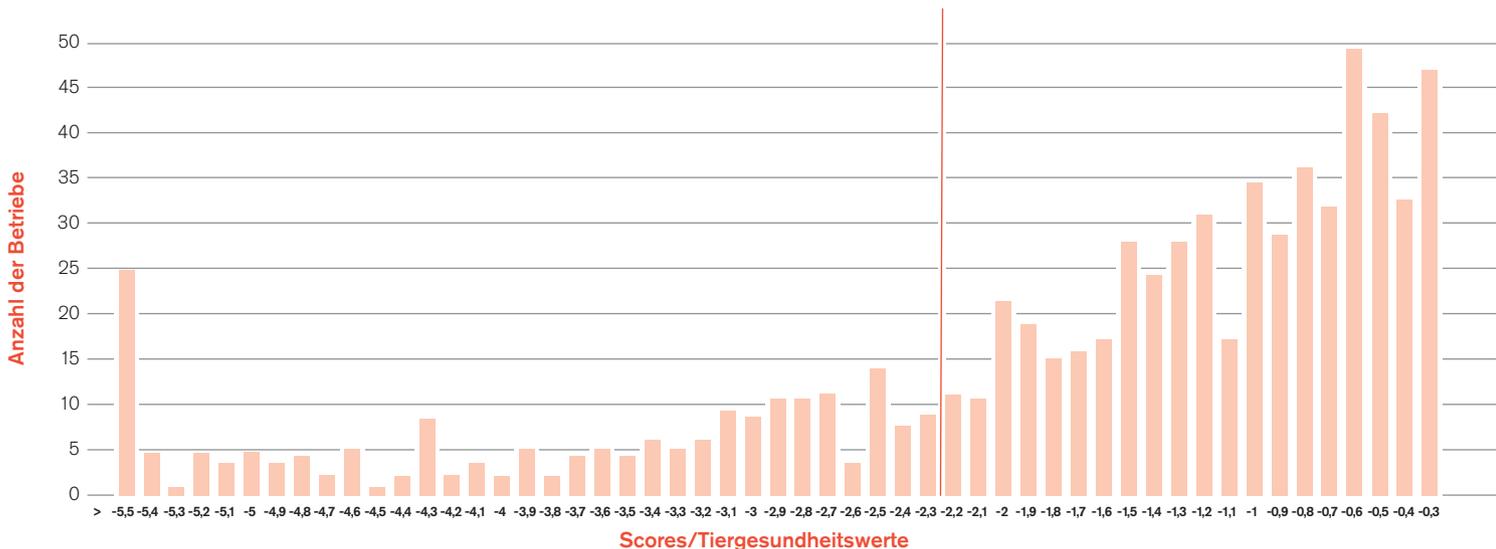


Die Betriebswerte (Risikoscores) setzen sich **bei Schweinen** zusammen aus den Einzeltierbefunden des Tierhalters (Schlachtbefunddaten), dem Antibiotikaeinsatz, den Werten aus dem Salmonellenmonitoring und den Auditindizes (BSI/THI).

TIERGESUNDHEITSWERTE VERTEILUNG PUTE

(FEBRUAR 2020) (N= 1.517)

■ Betriebswert im Normalbereich ■ Betriebswert erhöht = Handlungsbedarf





Tiergesundheitswerte

Anzahl der Betriebe im QS-System

21.244

Betriebe halten Schweine

2.692

Betriebe halten Hähnchen

1.517

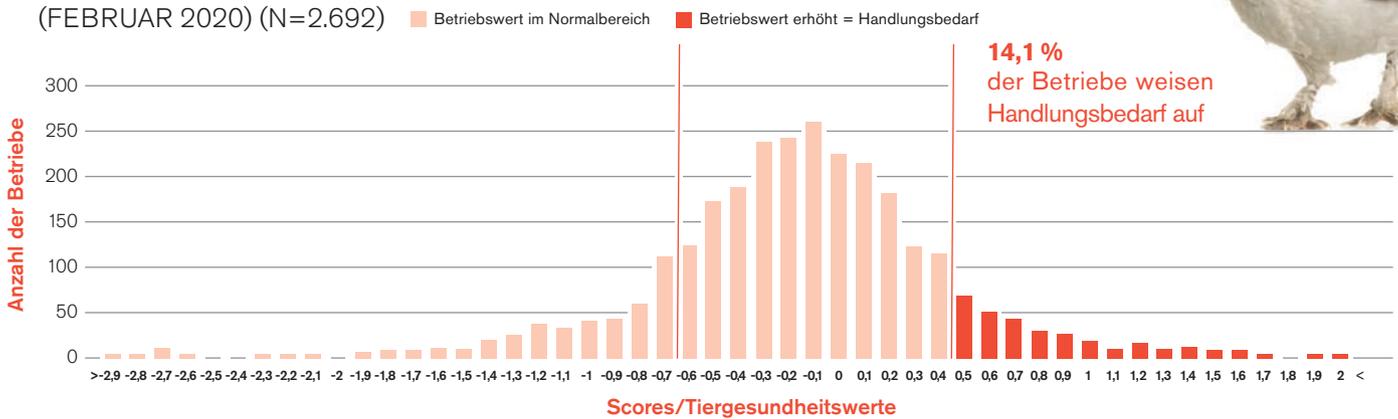
Betriebe halten Puten

Aus diesen Informationen wird mittels unterschiedlicher Verfahren ein Wert ermittelt. Um die Werte einzuteilen, werden Grenzwerte benötigt. Dazu errechnet man über alle erreichten Werte der Tierhalter (je Tierart) den Mittelwert. Von dem Mittelwert aus wird eine Standardabweichung abgezogen bzw. addiert. Auf diesem Weg erhalten wir drei Kategorien an Betrieben. Die „auffälligste“ Kategorie ist rot markiert.

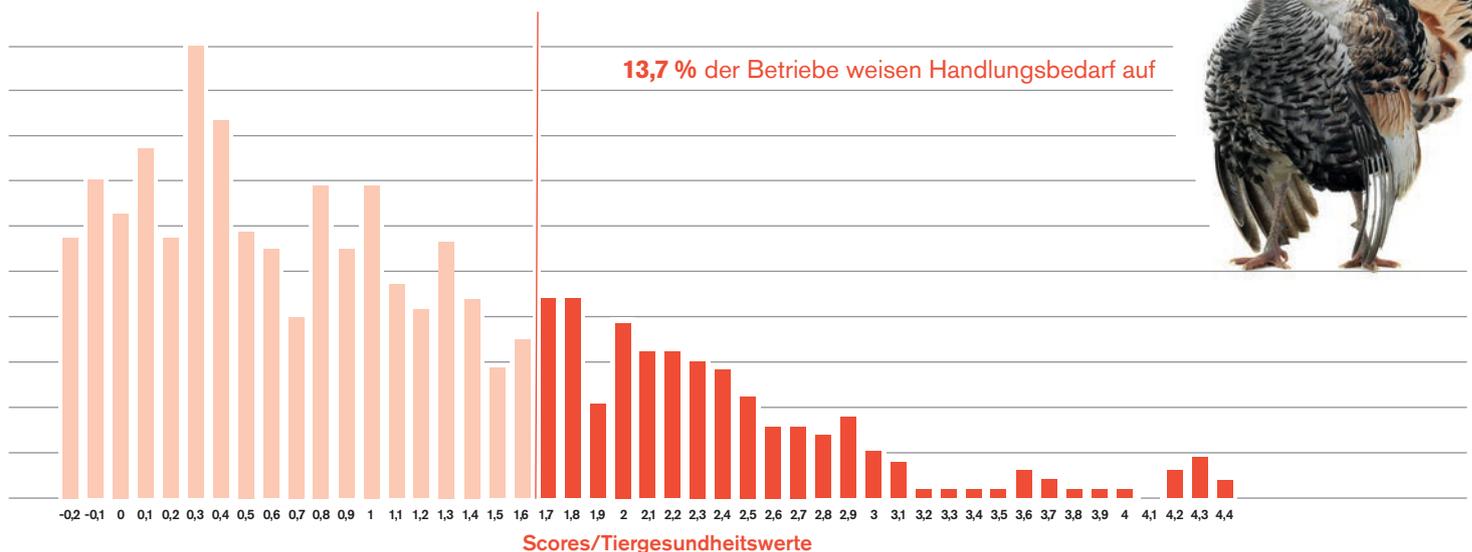


TIERGESUNDHEITSWERTE VERTEILUNG HÄHNCHEN

(FEBRUAR 2020) (N=2.692)



Die Betriebswerte (Risikoscores) setzen sich **bei Geflügel** zusammen aus dem Antibiotikamonitoring, dem Fußballenscore, der Mortalität und der Anzahl der beim Transport verendeten Tiere.



KOMPAKT



4.310
Teilnehmer



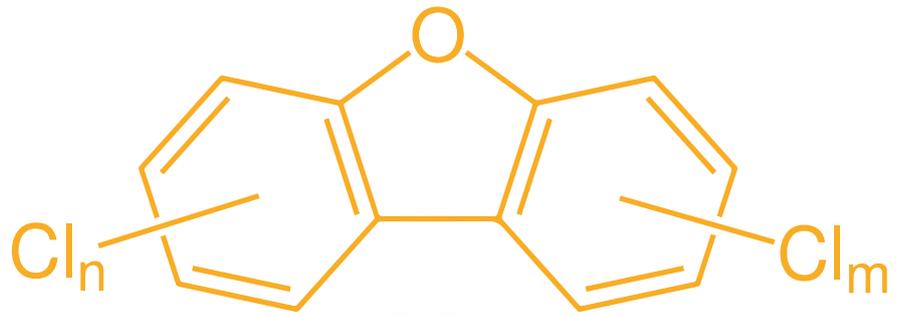
22.469
Proben



506.012
Analysen



323
Überschreitungen



Dreijahresvergleich unerwünschter Stoffe

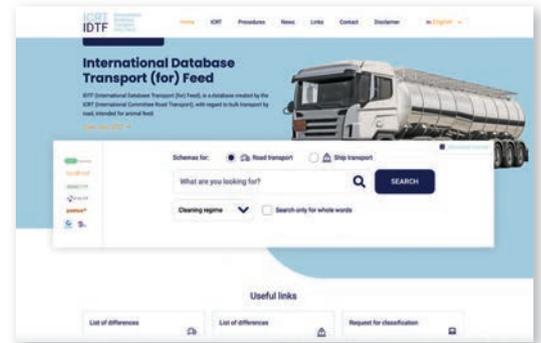
Der Vergleich von zwölf Parametern über die Jahre 2017 bis 2019 zeigt unterschiedliche Trends im Monitoring unerwünschter Stoffe. So sind die Messwerte der Dioxine und dl PCB, gemessen an 50 Prozent des strengsten Grenzwertes, im Jahr 2019 gesunken. Ebenso wurden 2019 weniger Rückstände bei Chlorpyrifos-methyl nachgewiesen. Bei Pirimiphos-methyl blieben die Messwerte im Vergleich zum Vorjahr fast unverändert. Bei den Parametern ndl PCB und Quecksilber ist ein steigender Trend von Messwerten oberhalb der 50 Prozent des strengsten Grenzwertes zu erkennen. Antibiotisch wirksame Substanzen wurden 2019 häufiger nachgewiesen als in den Vorjahren. Allerdings gilt: Ein steigender Trend bedeutet nicht zwangsläufig, dass die Futtermittel stärker belastet sind. Oft liegt eine verfeinerte Analytik zugrunde, die auch kleinste Mengen unerwünschter Stoffe in Futtermitteln nachweisen kann.

TREND 2017 – 2019

Parameter im Dreijahresvergleich	Wert oberhalb Nachweis-/Bestimmungsgrenze	≥ 50 % vom strengsten Grenzwert
Dioxine	→	↓
dl PCB	→	↓
Summe Dioxine u. dl (PCB)	→	↓
ndl PCB	↑	↑
Arsen	→	→
Blei	↓	→
Cadmium	→	↓
Quecksilber	→	↑
Salmonellen*	→	–
Antibiotisch wirksame Substanzen*	↑	–
Pirimiphos-methyl	→	→
Chlorpyrifos-methyl	↓	↓

↑ steigend ↓ fallend → gleichbleibend

*nur Positiv-/Negativ-Befunde



Wo ist der Monitoringreport?

Online. In bewährter Weise hat QS auch in diesem Sommer aktuelle Analyseergebnisse zu Kontaminanten in Futtermitteln ausgewertet. Den Jahresvergleich der Belastung mit einzelnen Kontaminanten von Futtermitteln finden Sie in dieser Ausgabe grafisch aufbereitet auf den Seite 24/25. Mit dem Erscheinen der **qualitas** veröffentlichten wir Ergebnisse des Futtermittelmonitorings nun in einer neu gestalteten Form. Sie finden künftig in jeder Ausgabe von **qualitas** grafisch aufbereitete Statistiken aus dem Bereich Futtermittel – also viermal statt wie bisher nur einmal im Jahr. Aktuelle Auswertungen aus dem Futtermittelmonitoring finden Sie auch in Tabellenform unter www.q-s.de/zahlen-fakten-futtermittel

Was bringt der LC MS/MS-Test?

Sicherheit. Seit dem 1. Juli 2020 entfällt deshalb die Möglichkeit, den Parameter ‚antibiotisch wirksame Substanzen‘ wie bisher mit dem 4-Platten-Hemmstofftest zu analysieren. Der Parameter ist nun ausschließlich mittels LC MS/MS zu analysieren. Außerdem wurde die Liste aktualisiert, der zu entnehmen ist, auf welche Antibiotika bzw. Kokzidiostatika die Proben untersucht werden sollen. Grund für die neue Testmethode ist die Ungenauigkeit des bisherigen Hemmstofftests, der mit 94,93 Prozent eine hohe Quote falsch positiver Ergebnisse lieferte.

Wie funktioniert die neue IDTF-Datenbank?

Besser. Gemeinsam mit den Standardgebern anderer europäischer Länder hat QS im International Committee Road Transport (ICRT) länderübergreifende Anforderungen für den Straßentransport festgelegt. Die Reinigungsvorgaben und Präventivmaßnahmen sind in der mehrsprachigen Datenbank (IDTF) öffentlich zugänglich. Anfang 2020 wurde die Datenbank in einer Online-Umfrage evaluiert. Auf Basis der Umfrageergebnisse wurde die Datenbank neu gestaltet: Die Nutzer finden künftig auf jeder Produktseite ein Suchfeld und eine verbesserte Suchmaschine. Sie können nach Produktkategorien suchen und erhalten eine verbesserte Darstellung der Suchergebnisse. Neu hinzugekommen ist ein Modul zu Reinigungsanforderungen für die Binnenschifffahrt. www.icrt-idtf.com



Pflanzenschutz: Ist erlaubt – doch nicht mit jedem Mittel.



Kontrolle: Ist notwendig und beginnt auf dem Feld.

Ohne Rückstand

Seit Januar 2020 ist EU-weit der Einsatz der Insektizide Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl verboten. Ab November gilt als Grenzwert die Nachweisgrenze. Was jetzt zu beachten ist.

HINTERGRUND

Zwischen **1.1.2016** und **30.6.2020** wurden im Rahmen des Futtermittelmonitorings **18.405** Proben auf Chlorpyrifos und **20.988** Proben auf Chlorpyrifos-methyl untersucht. Darin lagen **17.954** (Chlorpyrifos) und **20.564** (Chlorpyrifos-methyl) Proben unter der Nachweisgrenze. In **0,73 %** (Chlorpyrifos) bzw. **1,05 %** (Chlorpyrifos-methyl) der Proben wurden Rückstände über **0,05 mg/kg** nachgewiesen.

> Mit dem Verbot der beiden Pflanzenschutzmittel ergeben sich neue gesetzliche Vorgaben für den Rückstandshöchstgehalt (RHG) in Futtermitteln. Dieser ist nun für alle Futtermittel auf **0,01 mg/kg** gesenkt worden – das entspricht der Nachweisgrenze. Der Rückstandshöchstgehalt gilt ab dem **13. November 2020** sowohl für Futtermittel aus der EU als auch für Importwaren. Rohware mit Rückständen über **0,01 mg/kg** ist nur noch bis zum **12. November** verkehrsfähig.

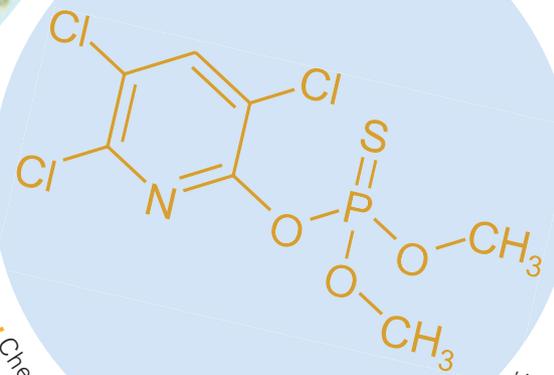
In Deutschland ist der Einsatz des Insektizids Chlorpyrifos bereits seit 2009 verboten, in anderen Ländern fand es aber unter

anderem zur Bekämpfung von Bodenschädlingen in zahlreichen landwirtschaftlichen Kulturen noch Anwendung. Neben dem Einsatz als Pflanzenschutzmittel wurde Chlorpyrifos-methyl auch im Vorratsschutz in Getreidespeichern und Lagerhäusern zur Leerraumbehandlung genutzt.

Es muss also noch immer mit belasteter Ware am Markt gerechnet werden. Eine Auswertung der Analysen aus dem QS-Futtermittelmonitoring zu Chlorpyrifos ergab in insgesamt **18.405** Analyseergebnissen **451** Werte oberhalb der Nachweisgrenze und somit des neuen Rückstandshöchstgehalts. >



Analyse: Futtermittel werden genauestens auf Rückstände untersucht.



Verboten: Chemisch ist Chlorpyrifos ein Thiophosphorsäureester.

Chlorpyrifos in ...	> 0,01 mg/kg	Anteil an der Gesamtanzahl der Analysen in %
Weizen	37	0,20
Obsttrester, entpektinisiert	31	0,17
Gerste	28	0,15
Weizenkleie	23	0,12
Pflanzenöl oder Pflanzenfett	18	0,10
Zitrustrester, (teil-)entpektinisiert	14	0,08
Weizenfuttermehl	12	0,07
Mais	11	0,06
Fettsäuren a. d. chem. Raffination	10	0,05
Sonnenblumenextraktionsschrot	7	0,04

Chlorpyrifos-methyl in ...	> 0,01 mg/kg	Anteil an der Gesamtanzahl der Analysen in %
Weizen	103	0,49
Weizenkleie	38	0,18
Weizenfuttermehl	28	0,13
Gerste	25	0,12
Mais	19	0,09
Malzkeime	12	0,06
Weizengrießkleie	11	0,05
Biertreber	9	0,04
Schlempe	8	0,04
Maiskleber	7	0,03

Birgit Maier-Stein: „Eine sehr kurze Übergangszeit“

> **Wie beurteilen Sie die Brüsseler Entscheidung zu den gesetzlichen Rückstandshöchstgehalten?**

Sie wird natürlich respektiert, das ist gar keine Frage. Für die Entscheidung ist und bleibt der vorsorgende Verbraucherschutz die Basis. Mit dem Green Deal hatte die EU-Kommission bereits Ende letzten Jahres die Verringerung des Einsatzes und Risikos chemischer Pestizide angekündigt. In der kürzlich veröffentlichten Farm-to-Fork-Strategie wurde sie konkreter und nennt die Halbierung bis 2030 als Zielvorgabe. Pflanzenschutzmittelwirkstoffe stehen also auf dem Prüfstand. Das wirkt sich letztendlich auch auf Rückstandshöchstgehalte für Lebens- und Futtermittel aus.

Was bedeutet das für die Branche?

Die Entscheidung stellt uns vor größere Herausforderungen. Beide Wirkstoffe sind zwar in Deutschland bereits seit Langem nicht mehr im Einsatz, in der gesamten Europäischen Union lief die Zulassung der Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln aber erst in diesem Frühjahr aus und überall sonst in der Welt ist ihr Einsatz völlig legal. Da Futtermittelkomponenten auch international eingekauft werden, die neuen Rückstandshöchstgehalte aber sowohl für europäische Ware als auch für Produkte, die in die EU eingeführt werden, gelten, müssen wir diese Parameter sehr genau im Auge behalten. Dazu dient insbesondere das enge Rückstandsmonitoring bei pflanzlichen Rohwaren, das Futtermittelunternehmen durchführen. Anhand der Analyseergebnisse aus der QS-Datenbank wissen wir, welche Belastungen bei den einzelnen Produkten vorliegen. Dabei ist eines festzuhalten: In der Vergangenheit lagen keine Ergebnisse für Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl über den bisher geltenden Rückstandshöchstgehalten.

Es befindet sich weiterhin Ware im Umlauf aus vergangenen Ernten. Welche Gefahren sehen Sie für die Unternehmen?

Die neuen Rückstandshöchstgehalte treten mit einer sehr kurzen Übergangszeit in Kraft. Au-

ßerdem werden sie auch für Ernteprodukte aus Vorjahren gelten, bei deren Anbau, beispielsweise in Europa, beide Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln völlig legal eingesetzt worden sind. Wir hatten diese Entscheidung im Vorfeld kritisiert, weil Waren unter anderen gesetzlichen Vorgaben eingekauft wurden. Außerdem können Belastungen aufgrund von Kreuzkontaminationen oder Ausdünstungen in Lagerräumen nicht ausgeschlossen werden.

Welche Konsequenzen hat das?

Wir hatten den Futtermittelunternehmen bereits sehr früh empfohlen, Vorgaben zu Rückständen von Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl in die Einkaufskontrakte aufzunehmen. Die Information der Lieferanten über die Kette hinweg ist sehr wichtig, besonders dann, wenn Produkte von außerhalb der EU kommen und unter anderen rechtlichen Produktionsbedingungen erzeugt werden.

Außerdem werden wir zur Bewertung von möglichen Rückständen in verarbeiteten Futtermitteln sogenannte Verarbeitungsfaktoren heranziehen, wie sie in der europäischen Pestizidverordnung festgeschrieben sind. Ein Verarbeitungsfaktor gibt das Verhältnis des Rückstands im verarbeiteten Produkt zu dem im entsprechenden unverarbeiteten Erzeugnis an. Das ist immer dann wichtig, wenn sich durch die Be- oder Verarbeitung der Rohwaren die Höhe der enthaltenen Rückstände von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen verändert. Verarbeitungsfaktoren finden sich in den Datenbanken des Bundesinstituts für Risikobewertung und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA, außerdem können wir auf Faktoren einzelner Branchen zurückgreifen.

Wie ist der aktuelle Stand?

Die Verordnung zur Änderung der Rückstandshöchstgehalte für Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl wurde Ende Juli im Amtsblatt der EU veröffentlicht. Nach einer sehr kurzen Übergangsfrist von drei Monaten, das heißt ab dem 13. November 2020, gelten die neuen Höchstgehalte in allen unverarbeiteten Lebens- und Futtermitteln. <

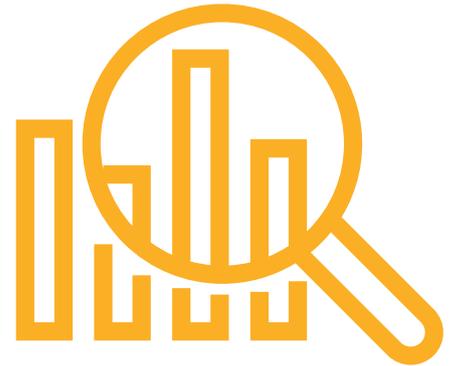
Birgit Maier-Stein

ist beim Deutschen Verband Tiernahrung (DVT) zuständig für Qualitätsmanagement, Gentechnik und Standards und bei QS Gast im Fachbeirat Rind und Schwein.



Es ist gut, einen Plan zu haben

Mit dem digitalen Instrument „**QS-EasyPlan Futtermittel**“ lassen sich Kontrollpläne für das Futtermittelmonitoring leicht und schnell zusammenstellen: ein neues QS-Arbeitsmittel im Digitalformat.



> Sie stellen Einzelfutter oder Mischfutter her, Zusatzstoffe oder Vormischungen und handeln diese weltweit. Es gibt Markenhersteller und andere, die unter Private Labels für Markenartikler produzieren. Ob groß oder klein, alle QS-Futtermittelhersteller und Händler nutzen das QS-Futtermittelmonitoring. In branchenspezifischen Kontrollplänen ist festgelegt, auf welche Parameter die Futtermittel mindestens untersucht werden müssen, und zwar über das gesamte Jahr verteilt. Klingt einfach, ist es aber oft nicht: Die Systempartner müssen zunächst anhand des QS-Leitfadens aus mehr als 50 Kontrollplänen die für ihre Produktion relevanten Pläne für die eigene Produktion herausuchen und dann anhand ihrer Jahrestonnage pro Standort zusammenstellen.

Detailfragen zum Produktionsprozess

Die Auswahl des richtigen Kontrollplans und der passenden Parameter wird nun mit dem Monitoringplaner QS-EasyPlan Futtermittel wesentlich einfacher für die Unternehmen. Und der funktioniert so: Das Unternehmen gibt seine Produktionsart, ein oder mehrere Futtermittel, die hergestellt oder gehandelt werden, sowie die Jahrestonnage in die Maske des Monitoringplaners QS-EasyPlan Futtermittel ein. Mitunter gibt es für bestimmte Futtermittel noch weitere Detailabfragen zu Produktionsprozess und eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffen. Sind die Daten hinterlegt, generiert dieser den

standortspezifischen Kontrollplan für das Unternehmen. Zusätzlich von Vorteil ist, dass der QS-EasyPlan Futtermittel Tonnagen unterschiedlicher Einzelfuttermittel, denen der gleiche Kontrollplan zugrunde liegt, automatisch summiert und in einem Kontrollplan darstellt. Abspeichern, ausdrucken – und los geht's.

Kontrollplan mit wenigen Klicks

Auch im Audit lassen sich die perfekt vorbereiteten Kontrollpläne nutzen. „Unternehmen können also künftig vereinfacht ihre eigenen Kontrollpläne mit nur ein paar Klicks erstellen und sind zusätzlich immer optimal auf das Audit vorbereitet – das erspart Zeit und Aufwand“, sagt Lisa Veller von QS.

Und was tun, wenn der Planer kein Ergebnis ausspuckt? „Dann muss das Unternehmen bei QS einen standortspezifischen Kontrollplan beantragen“, erläutert Veller. Der Monitoringplaner QS-EasyPlan Futtermittel weist den Nutzer direkt zu einem entsprechenden Formular, mit dem eine Anfrage für einen standortspezifischen Plan gestellt wird.

Wie alle Leitfäden und Dokumente des QS-Systems ist auch der neue Monitoringplaner QS-EasyPlan Futtermittel frei zugänglich. Auch wer nicht Systempartner von QS ist, kann ihn also nutzen – und sich so von der Stärke des Systems überzeugen.

HINTERGRUND

Mit **23,76 Tonnen** sind die deutschen Unternehmen zweitgrößte Mischfutterhersteller Europas nach Spanien.

 Ihr Weg zum Planer:
<http://qs-easyplan.de>

Selten zu hoch

Futtermittel werden im QS-Monitoring auf die Überschreitung von Grenzwerten hin geprüft. Nur ein geringer Anteil der Proben bzw. Analysen überschreitet die Grenzwerte.



Überschreitung von Grenzwerten

Proben mit Überschreitung
323

Überschreitungsquote (von 22.469 Proben)
1,4 %

Gesamtzahl der Analysen (01.07.2019 – 30.06.2020)
506.012

Überschreitungsquote (Analysen)
0,0638 %



Parameter	Analysen	Überschreitung des gesetzlichen Höchstgehalts/ Aktionsgrenzwerts/ EU-Orientierungswerts	Überschreitung des QS-Richtwerts	Futtermittel mit Überschreitung
Aflatoxin B1	4.523	1	220	Mais/-nebenprodukte (209x) Grob- und Grünfuttermittel (5x) Dinkelspelzen (4x) Sonnenblumenkuchen (2x) Weizenkleie (1x)
Antibiotisch wirksame Substanzen	1.081	45*	–	Bier/-hefe (12x) Grob- und Grünfuttermittel (8x) Rinder- und Milchviehfutter (8x) Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse (4x) Vormischungen (4x) Geflügelfutter (3x) Sauen- und Mastschweinefutter (3x) Milcherzeugnisse (2x) Ergänzungsfuttermittel für alle Tierarten (1x)
Deoxynivalenol, Vomitoxin (DON)	5.590	6	–	Sauen- und Mastschweinefutter (5x) Gerstenfuttermehl (1x)
Dioxine	4.060	0	–	
PCB (dioxinähnliche PCB)	3.854	0	–	
PCB (nicht-dioxinähnliche PCB)	3.720	0	–	
Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB	2.452	0	–	
Ochratoxin A (OTA)	2.662	0	–	
PAK	536	–	0	



TOP 10 ROHWAREN

Anzahl beprobter Rohwaren: 232

Zeitraum: 01.07.2019 – 30.06.2020



Futtermittel	Anzahl Proben
Mais	2.374
Weizen	2.126
Gerste	979
Maispflanzen (frisch, siliert oder getrocknet)	633
Roggen	355
Biertreber	345
Weizenkleie	338
Rapsextraktionsschrot	299
Rapskuchen	268
Triticale	223

TOP 10 HERKUNFTSLÄNDER

Anzahl Herkünfte der Rohwaren: 59

Zeitraum: 01.07.2019 – 30.06.2020

Herkünfte	Anzahl Proben
Deutschland	9.368
Italien	1.081
Polen	535
Ungarn	338
Kroatien	301
Österreich	275
Serbien	236
Thailand	168
Ukraine	161
Frankreich	117



Parameter	Analysen	Überschreitung des gesetzlichen Höchstgehalts/ Aktionsgrenzwerts/ EU-Orientierungswerts	Überschreitung des QS-Richtwerts	Futtermittel mit Überschreitung
Pflanzenschutzmittelrückstände	436.742	5**	–	Mais (3x) Roggen (1x) Gerste (1x)
Salmonellen	10.242	22	–	Sauen- und Mastschweinefutter (6x) Geflügelfutter (5x) Milchviehfutter (2x) Sojabohnenextraktionsschrot und -kuchen (2x) Rapsextraktionsschrot (2x) Sonnenblumenextraktionsschrot (1x) Obsttrester (1x) Zuckerrübenschnitzel (1x) Kakaoschalen (1x) Reiskleie (1x)
Arsen (As)	5.901	0	–	
Blei (PB)	5.905	0	–	
Cadmium (Cd)	5.905	0	–	
Quecksilber (Hg)	5.899	0	–	
Tierische Bestandteile	1.769	0	–	
Verpackungsmaterial	90	–	0	
Zearalenon (ZEA)	5.136	3	21	Zuckerrübenschnitzel (21x) Sauenfutter (3x)

* 43x positiver Hemmstofftest ohne Nachweis antibiotisch wirksamer Substanzen (falsch positiv); 2x Amoxicillin in Sauen- und Mastschweinefutter

** 3x Pirimiphos-methyl; 1x Permethrin; 1x Biphenyl

Legende: –: Es existieren keine entsprechenden Grenzwerte; 0: Es wurden keine Überschreitungen festgestellt.



KOMPAKT

CHECK-UP !

Die Risikoanalyse zu Fragen der Hygiene ist in diesen Zeiten besonders wichtig. Die QS-Arbeitshilfe „Beurteilung und Reduktion mikrobiologischer Risiken bei Obst und Gemüse“ hilft, mögliche Kontaminationsquellen zu identifizieren.



Sicher in unsicheren Zeiten

Angesichts des aktuellen Corona-Geschehens wurde bei den diesjährigen Stichprobenaudits neben den spezifischen Hygienemaßnahmen ein Schwerpunkt auf die Regelungen zum Schutz der Mitarbeiter vor möglichen Infektionen gelegt. Es wurde geprüft, ob die zur Ernte eingesetzten Mitarbeiter ausreichend geschult sind und die Anweisungen entsprechend umsetzen. Das Fazit: Die Erzeuger sind sich der Verantwortung, die Versorgung der Bevölkerung mit sicherem Obst und Gemüse jederzeit zu gewährleisten, bewusst. Sie zeigen eine hohe Fürsorgepflicht und haben kreative Konzepte zum Infektionsschutz entwickelt, die vorbildlich umgesetzt wurden. Auch QS-Sonderauditor Pablo Schucht Lessa zeigte sich mit dem Resultat der Stichprobenaudits zufrieden:

„Alle Betriebsleiter waren sich der Bedeutung von Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen bewusst, was sich auch an der Umsetzung zeigte. Die im Audit aufgezeigten Verbesserungspotenziale wurden positiv aufgenommen und rasch umgesetzt.“

 **Handhygiene ist wichtig!**

Waschen Sie gründlich Ihre Hände...

-  vor Beginn der Arbeit.
-  nach Kontakt mit verderbten Produkten.
-  nach WC-Nutzung.
-  nach Pausen, essen/trinken.
-  nach dem Rauchen.
-  nach dem Niesen oder Husten.

30 Sekunden einschäumen und waschen

 Hände nass machen

 Seife auftragen

Nicht vergessen: zwischen den Fingern, unter den Nägeln und Handrücken waschen

 30 Sekunden abrubbeln

 Gut abtrocknen mit Papierhandtüchern

 Wasserhahn mit Papierhandtuch schließen

Mehr Infos gibt's hier: www.q-s.de
 Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.
 QS Qualität und Sicherheit GmbH
 Schafelstraße 5-5, 53113 Bonn
 +49 (0) 228 3568-0, info@q-s.de

In Kooperation mit dem
 Fachverband Gemüse
 Züchtung (FVG)



Mikrobielle Risiken: neue Arbeitshilfen

Krankheitskeime in und auf Lebensmitteln sind eine potenzielle Gefahr für Verbraucher. Auch frisches Obst und Gemüse kann einen Krankheitsausbruch verursachen. Um dies zu vermeiden, ist es wichtig, schon bei der Erzeugung Risiken zu identifizieren und zu reduzieren. In einem Forschungsprojekt, das der QS-Wissenschaftsfonds gefördert hat, wurden Kontaminationswege und -quellen identifiziert. Auf dieser Basis ist eine neue Arbeitshilfe entstanden. Sie bietet ein praktikables Tool zur Einschätzung des mikrobiologischen Risikos und zeigt Möglichkeiten auf, dieses zu verringern. Die Anwendung der Arbeitshilfe ist freiwillig. Sie ist in einer anwenderfreundlichen Tabelle gestaltet:

www.q-s.de/arbeitshilfe-mikrobiologie-ogk

QS-Wissenschaftsfonds: drei neue Projekte

Drei Forschungsprojekte erhalten Förderung von mehr als 80.000 Euro vom QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln. Die Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen befasst sich damit, wie die mikrobiologische Qualität und Sicherheit von verpackten pflanzlichen Frischeprodukten wie Schnittsalat oder Sprossen verbessert und ihre Haltbarkeit verlängert werden kann. Wissenschaftler des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie untersuchen essbare Überzüge, sogenannte Coatings. Wie Blattläuse beim Anbau von Gemüsepaprika im Gewächshaus effektiv bekämpft werden können, ist das Thema einer Forschergruppe an der Humboldt-Universität zu Berlin.

K.O.-Kriterien: Fokus neu justieren

Der QS-Fachbeirat hat beschlossen, die Anzahl der K.O.-Anforderungen in den Leitfäden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln und QS-GAP zu reduzieren. Die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Anforderungen rücken damit noch stärker in den Fokus. Die Anzahl der K.O.-Anforderungen verringert sich beim Leitfaden QS-GAP um 10 und bei QS-Erzeugung um 4. Werden K.O.-Anforderungen nicht erfüllt, gilt das Audit als nicht bestanden. Auch Abweichungen bei Nicht-K.O.-Kriterien müssen nach den Regeln von QS kurzfristig korrigiert werden. Damit bleibt das hohe Niveau der QS-Zertifizierung auch bei einer geringeren Anzahl von K.O.-Kriterien erhalten und der Blick der Erzeuger für die relevanten Anforderungen wird geschärft.

Streitfall Stickstoff

Deutlich strengere Düngenvorschriften und rote Gebiete sollen dafür sorgen, dass die Nitratbelastung des Trinkwassers – häufig verursacht durch die Landwirtschaft – sinkt. Der Gemüseanbau steht vor großen Herausforderungen.



WAS SICH IM QS-LEITFADEN ÄNDERT

- **Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen** mit Angabe der ausgebrachten Nährstoffe (Stickstoff, Phosphat) innerhalb von zwei Tagen.
- **Nährstoffvergleich** wird gestrichen.
- **Neu:** Gegenüberstellung von Düngbedarf und Nährstoffeinsatz.
- **Ausbringung von Düngemitteln:** Aktualisierung der Sperrfristen für Festmiste und Komposte; Ergänzung um Sperrfrist für die Ausbringung von Düngemitteln mit einem wesentlichen Gehalt an Phosphat.

> Ein wichtiger Parameter für die Ausbildung aller Qualitätsmerkmale bei Obst und Gemüse ist die ausreichende Versorgung der Pflanzen mit pflanzenverfügbarem Stickstoff (Nitrat). Wird dieser nicht von den Pflanzen aufgenommen, kann er ausgewaschen werden und damit zu einer Belastung des Grundwassers führen. EU-weit gelten deshalb strenge Grenzwerte für Nitrat in Grund- und Trinkwasser und in Deutschland eine neue, viel diskutierte Düngeverordnung. Sie verlangt unter anderem, dass ab 1. Januar 2021 in sogenannten „roten Gebieten“ 20 Prozent unter dem ermittelten Stickstoffbedarf gedüngt wird. „Das wird nicht ganz ohne Ertrags- und Qualitätsverluste funktionieren. Stickstoff ist ein wichtiger Baustein der Proteine und des Chlorophylls. Er ist Wachstumsmotor, fördert die Blatt- und Stängelentwicklung und sorgt für eine frischgrüne Farbe. Bereits geringe Mängel führen zu einer deutlichen Verringerung von Wachstum und Ertrag“, erläutert Kerstin Mahler vom DLR Rheinland Pfalz. Zu den strengeren Düngeauflagen kommen „rote Gebiete“ mit noch strengeren Kriterien. Die Gemüseanbauer stellt das vor neue Herausforderungen: „Grundsätzlich ist der Ansatz in Ordnung, jede Luxusversorgung mit Dünger und Auswaschungen von Nährstoffen zu vermeiden. Die neue Verordnung orientiert sich dabei aber sehr an den landwirtschaftlichen Kulturen“, sagt Dr. Georg Mevenkamp, Geschäftsführer der AMG Agrarmanagement GmbH. Gemüsekulturen wie Salat und Brokkoli jedoch haben andere Ansprüche an die Nährstoffverfügbarkeit. „Freiland-Feldsalat wird unter den neuen Bedingungen schwer zu produzieren sein“, prognostiziert Kerstin Mahler für die Anbaugebiete in ihrer Region. „Auch Kohlgemüse mit seinem hohen Stickstoffbedarf steht unter der neuen Düngeverordnung unter einem hohen Druck.“

Was den Boden entlastet

Gemüsepflanzen reagieren unterschiedlich empfindlich auf eine zu geringe Stickstoffversorgung – Wurzelgemüse beispielsweise kommen damit besser zurecht, weil sie sich aus tieferen Bodenschichten versorgen können. Fruchtgemüse werden häufig mit

Tropfbewässerung gezielt mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Und Leguminosen wie Erbsen und Bohnen können Stickstoff sogar aus der Luft binden – das entlastet den Boden, erläutert Kerstin Mahler vom DLR. Umgekehrt gilt jedoch: „Eine nicht bedarfsgerechte Düngung ist in roten Gebieten nicht wirklich zielführend. Sie erhöht das Risiko, stickstoffsensible Gemüsekulturen unter Umständen nicht mehr vermarkten zu können. Bei deren Umbruch werden große Stickstoffmengen unkontrolliert frei, was wir ja durch hohe Aberntequoten vermarktungsfähiger Ware eigentlich vermeiden wollen.“

Welche Rolle die Kultur spielt

Die Experten sind sich einig, dass eine Extensivierung der Flächen kaum zu vermeiden sein wird. „Damit Gemüsekulturen ausreichend gedüngt werden können, müssen Teilflächen in der Düngung reduziert werden“, erläutert Mevenkamp. „Wer landwirtschaftliche Kulturen, zum Beispiel Getreide, hungern lassen kann, hat in diesem Fall einen Vorteil.“ Bedarfsgerechte Düngung spielt im integrierten Gemüseanbau schon lange eine Rolle, sagt Mevenkamp, schon deshalb, weil der Effizienzdruck hoch sei.

Wissenschaftliche Projekte bestätigen die Erfahrungen des Praktikers: „Ob ein Betrieb die von der Düngeverordnung geforderten 20 Prozent Düngung unter Bedarf im Betriebsschnitt auf nitratsensiblen Flächen einsparen kann oder nicht, hängt primär von den angebauten Kulturen und nur sekundär von seinen Düngemethoden ab“, sagt auch Christine Lessmann von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen. Bereits seit 1989 gibt es in NRW Wasserschutzkooperationen mit Landwirten und Gartenbaubetrieben. Mit differenzierter Anbau- und Düngeplanung ist es möglich, auch den weiter verschärften Anforderungen gerecht zu werden. Aber: „Veränderungen im Grundwasser sind aufgrund des langen Gedächtnisses des Bodens nur über viele Jahre zu erreichen“, sagt Lessmann und: „Wasserschutz ist kein Sprint, sondern ein Langstreckenlauf.“



Weitere Informationen unter:
www.landwirtschaftskammer.de

VORGABEN DER NEUEN DÜNGEVERORDNUNG

1. Düngebedarfsermittlung
2. Aufzeichnung jeder Dünge-
maßnahme spätestens zwei
Tage nach Aufbringung
3. Erhöhung der N-Mindest-
wirksamkeit von Rinder-,
Schweinegülle und flüssigen
Gärrückständen um 10 Prozent
4. Keine Ausbringung von
N- oder P-haltigen Stoffen auf
gefrorenem Boden
5. Einstündige Einarbeitungsfrist
für organische Düngemittel mit
wesentlichem Gehalt an verfü-
gbarem Stickstoff auf unbestelltem
Acker ab 01.02.2025
6. Sperrfrist für die Aufbringung
von Festmist von Huf- oder Klau-
entieren und Kompost auf Acker-
und Grünland vom 1.12. bis 15.01.
7. Sperrfrist für die Aufbringung
von P-haltigen Düngemitteln
auf Acker- und Grünland vom
1.12. bis 15.01.
8. Bei der Berechnung der
170er-N-Obergrenze für den Ein-
satz organischer Dünger Abzug
bzw. Teilanrechnung aller Flächen,
die Düngungsverbieten oder -ein-
schränkungen unterliegen
9. Neue Abstandsregelungen zu
Gewässern und in Hanglagen

Nitratwerte

Die Analyse ausgewählter Kulturen zeigt: Erhöhte Nitratgehalte werden bei den im QS-System angebauten Salaten und Blattgemüsen kaum noch festgestellt.



Analysierte Proben 2019 international

Niederlande

76

Italien

81

Belgien

85

Spanien

335

Deutschland

1710

Gesamt

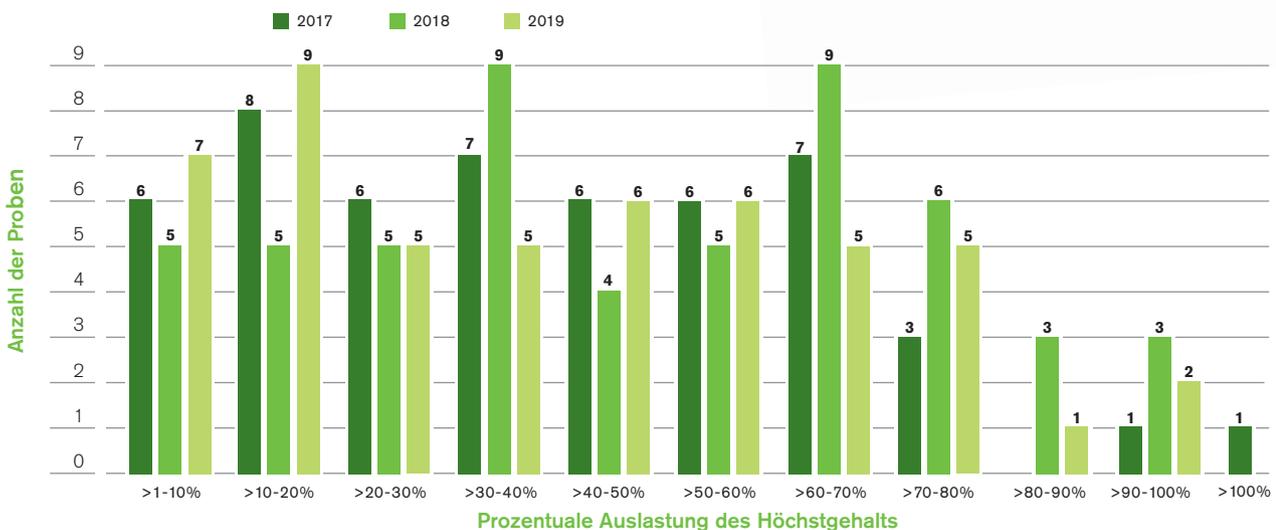
2331

Überschreitungquote gesamt

0,30 %



SPINAT: PROZENTUALE AUSLASTUNG DES HÖCHSTGEHALTS



In Spinat wurde in den letzten drei Jahren nur eine Überschreitung des Höchstgehaltes von 3.500 mg NO₃/kg festgestellt. Die Auslastung des Höchstgehaltes ist homogen verteilt.

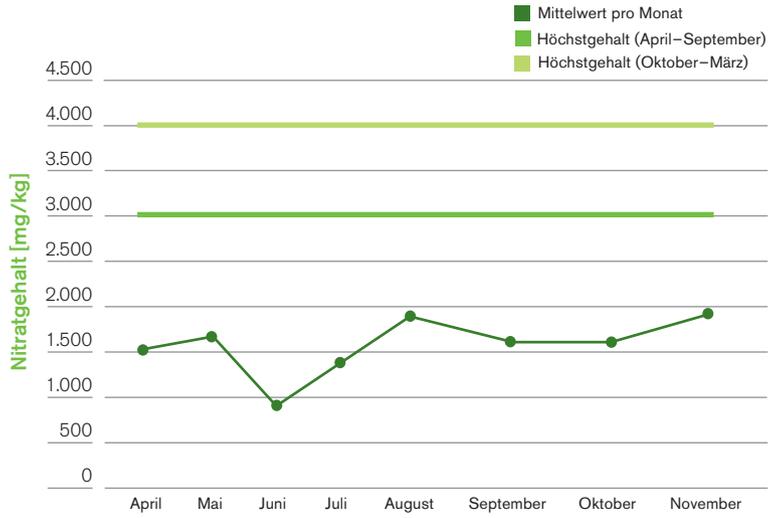


PROBEN DEUTSCHLAND 2019 – TOP 10

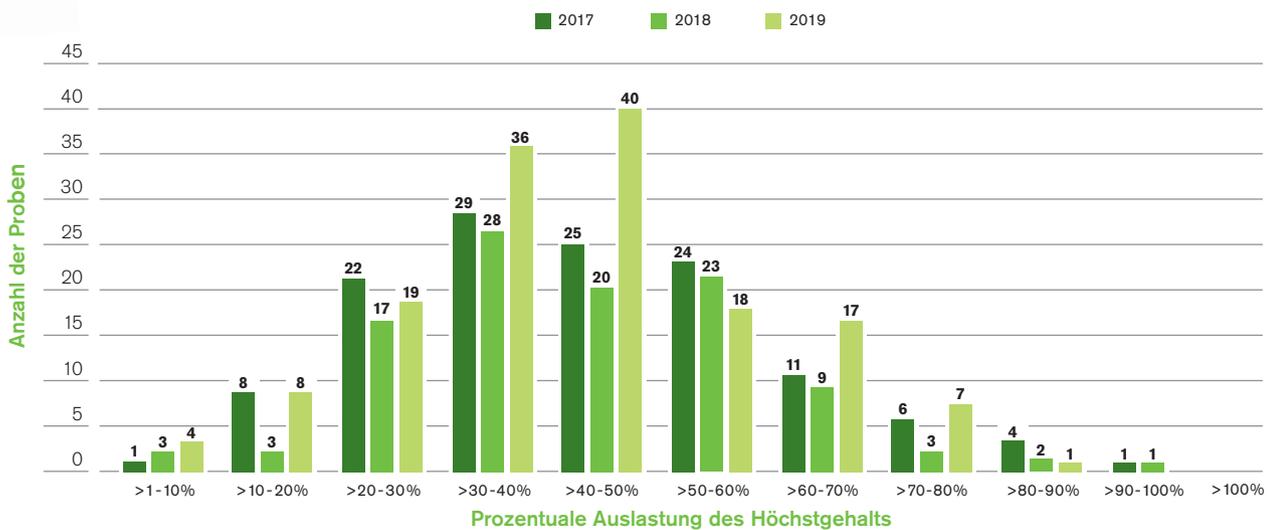
Am häufigsten wurde Nitrat beprobt in:

Produkte	Anzahl Proben
Kartoffeln	369
Bunte Salate (Lollo, Eichblatt, Batavia)	175
Kopfsalat	162
Salat Romana	156
Eisbergsalat	155
Rucola, Rauke	135
Feldsalat	99
Basilikum	57
Eskariol/breitblättrige Endivie (Radicchio, Endivie etc.)	54
Spinat	51

NACHWEISE IN BUNTEN SALATEN (FREILAND) 2019



EISBERGSALAT (FREILAND): PROZENTUALE AUSLASTUNG DES HÖCHSTGEHALTS



In Eisbergsalat (Freiland) wurde in den letzten drei Jahren keine Überschreitung des Höchstgehaltes von 2.500 NO₃mg/kg festgestellt. Der Großteil der Proben lag bei einer Auslastung des Höchstgehalts von 30 – 50%.

„Viele wünschen sich moralische Entlastung“

Führt die Coronapandemie womöglich zu einer nachhaltigeren Lebensweise?

Unter welchen Umständen ändern Verbraucher ihr Verhalten?

Und wie halten wir es mit der Ethik? Ein Blick in die Verbraucherbefragung.



PROF. DR. PETER KENNING

Prof. Dr. Peter Kenning ist seit 2014 Professor für BWL, insbesondere Marketing, an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. Er ist Mitglied des QS-Kuratoriums. Das 37-köpfige Gremium berät die Geschäftsführung und die Fachbeiräte von QS in grundlegenden Fragen. Repräsentanten aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz führen dabei stellvertretend für diese Gruppen den Dialog.

> Wie werden sich möglicherweise Märkte verändern durch die Coronapandemie?

Es gibt eine intensive Diskussion um die Globalisierung von Lieferketten und Warenströmen. Ob eintritt, was zu Anfang der Pandemie diskutiert wurde, nämlich eine Re-Globalisierung, ist noch offen. Dazu gibt es in der Wissenschaft sehr unterschiedliche Perspektiven. Ursprünglich gelten lange Wertschöpfungsketten als problematisch, weil viele Glieder dazu führen, dass man, wenn eines ausfällt, in Schwierigkeiten gerät, die Produktion aufrecht zu erhalten. Auf der anderen Seite ist es aber so, dass wir durch die Globalisierung unser Risiko streuen. In Bezug auf kritische Infrastrukturen wird man sich stärker mit dem Begriff der Resilienz befassen müssen. Und Resilienz steht ein wenig im Widerspruch zur Effizienz, weil sie dazu führt, dass wir in verschiedenen Bereichen Puffer vorhalten müssen.

Rechnen Sie mit einer stärkeren Hinwendung der Konsumenten zu nachhaltigen Produkten?

Es wird dem individuellen Verbraucherverhalten viel Verantwortung zugeschrieben. Aber der Verbraucher ist oft eingebettet in Strukturen, die ohne Weiteres gar keine signifikante Veränderung seines Verhaltens erlauben. Wir sehen zum Beispiel beim Tierwohl, dass bestimmte Produkte beziehungsweise bestimmte Haltungsformen noch gar nicht angeboten werden. Und wir beobachten generell, dass die Menschen oft gar nicht wissen, welches das nachhaltigere Produkt ist.

Hinzu kommen Effizienzasperte: Man muss sich die nachhaltigeren Produkte, die dann möglicherweise teurer sind, auch leisten können. Das ist eine nicht unerhebliche Frage, wenn man bedenkt, dass wir im Moment etwa noch 10 Millionen Menschen in Kurzarbeit haben und 650.000 Arbeitslose mehr als vor der Krise. Als ein wesentlicher Faktor kommt hinzu, was wir in der psychologischen Forschung Involvement nennen. Damit gemeint ist der Ich-Bezug, den eine bestimmte Entwicklung hat. Wir sehen in Krisen: Wenn das individuelle gesundheitliche Risiko unmittelbar

mit den Ereignissen verbunden ist, dann erhöht sich temporär auch das Involvement und das Nachfrageverhalten verändert sich. Bei bestimmten Prozessqualitäten wie beispielsweise der Nachhaltigkeit oder dem Tierwohl ist der Ich-Bezug für den Einzelnen aber gar nicht so klar erkennbar.

Also hilft doch nur die Tierwohlabgabe ...

Ich kann mir vorstellen, dass eine dauerhafte Wirkung von Corona ausgehen könnte, wenn man das Thema Tierwohl damit verbindet, und das ist ja geschehen. Es leuchtet mir allerdings nicht ein, dass die Bedingungen in einem Schlachtbetrieb dazu führen müssen, dass man eine Tierwohlabgabe braucht, die die Haltungsbedingungen bei den Masttieren verändern soll. Das Geld soll ja bei denjenigen ankommen, die moderne Ställe bauen. Aber wenn man das nun tut, und im Moment wird ja alles in den Kontext von Corona gestellt, und bekäme somit die Tierwohlabgabe, dann hätte man eine dauerhafte Veränderung des Verbraucherverhaltens zu erwarten.

Geht ein derartiger öffentlicher Skandal weit genug, dass Verbraucher sich betroffen genug fühlen, um ihr Verhalten zu ändern?

Involvement hat immer drei Facetten. Es kann einmal situativ sein – jemand sagt: So geht es nicht weiter. Dann gibt es persönliches Involvement, also Menschen, die schon eine entsprechende Grundeinstellung haben, Veganer zum Beispiel. Und dann gibt es das objektbezogene Involvement gegenüber bestimmten Produkten, die einen besonders interessieren. Im Moment sehen wir, dass das situative Involvement hoch ist. Das heißt aus psychologischer Perspektive, dass das Thema Tierwohl im Moment durch den Coronabezug relevant für die einzelnen Verbraucher ist. Ob diese Relevanz dauerhaft ist, erscheint allerdings fraglich.

Da sind wir beim Thema des mündigen Verbrauchers – welche Informationen braucht er, bekommt er und was kann er überhaupt verarbeiten?

Viele Menschen wünschen sich eine moralische Entlastung. Wenn wir uns die Verteilung der Verbraucher ansehen, so sind es etwa 10 bis 15 Prozent, die dem Idealtypus des mündigen Verbrauchers entsprechen, der eine informierte Entscheidung trifft. Die meisten, etwa 60 bis 65 Prozent, sind sogenannte vertrauende Verbraucher. Die wollen sich darauf verlassen, dass wenn etwas nicht in Ordnung ist, sich irgendjemand darum kümmert, dass es in Ordnung gebracht wird, und zwar durch den Markt oder den Staat.

Sie haben sich im Social-Lab-Projekt unter anderem mit dem Bild der Verbraucher von der Landwirtschaft beschäftigt.

Für uns war es interessant zu sehen, welche Bilder die Menschen von der Tierhaltung haben und inwiefern diese Bilder sui generis zu Konflikten führen können. Unsere Bonner Kollegen haben einen sehr schönen Begriff geprägt: Sie sprechen von einer musea-

„Man muss sich die nachhaltigeren Produkte, die dann möglicherweise teurer sind, auch leisten können.“

len Landwirtschaft. Das heißt, die meisten Menschen glauben, wenn sie an Landwirtschaft denken, an Bilder, die Markennamen wie „Bauernglück“ wecken. Sie sind entsetzt, wenn sie sehen, wie es wirklich ist. Dieses Verdrängungselement ist eine zweite Facette, die wir uns angesehen haben: Kann man den Fleischkonsum ethisch rechtfertigen? Das geht nur, wenn man sagen kann, das Tier hatte es bis zu seinem Tod gut. Dann sind wir wieder beim Thema Tierwohl.

Wir haben analysiert, welche Rolle die Medien spielen. Man hat oft die Vermutung, dass die gesellschaftliche Akzeptanz abhandengekommen ist, weil die Medien ein falsches Bild zeichnen. Wir haben aber gesehen, dass das gar nicht so ausgeprägt ist. Es ist nicht so, dass nur negativ über die Landwirtschaft berichtet wird. Es gibt auch eine ganze Reihe von positiven Berichten, in denen auch den Landwirten Raum gegeben wird. Was noch wichtig ist: Kommunikation dient dazu, gesellschaftliche Akzeptanz herbeizuführen. Wenn Landwirte in direkten Kontakt treten mit Konsumenten, dann wird klarer, warum man Dinge, die als problematisch wahrgenommen werden, eigentlich so macht. Zum Beispiel bei den Themen Abferkeln oder Kupieren.

Gibt es ein Folgeprojekt?

Derzeit arbeiten wir daran, einen Indikator zu entwickeln, mit dem man die gesellschaftliche Akzeptanz der Landwirtschaft dauerhaft messen könnte. Es gibt bisher zwar den Ernährungsreport des BMEL, aber es gibt keinen Akzeptanzbericht zum Thema Tierhaltung. Daneben beschäftigen wir uns mit der Frage, wie man mit Innovationen am Point of Sale die Vermarktung verbessern kann. In Kooperation mit der Edeka untersuchen, entwickeln und testen wir innovative Marketingkonzepte. Wir wollen schauen, ob die zusätzliche Zahlungsbereitschaft, die notwendig ist, um höhere Kosten für das Tierwohl zu refinanzieren, auch in einem marktwirtschaftlichen Kontext realisiert werden kann oder ob man wirklich die Abgabe braucht.

Das Interview führte Nicole Ritter.



Eine Langfassung des Interviews können Sie lesen auf: www.q-s.de

RÜCKBLICK



Marktpräsenz von QS

Teilnehmer im Lebensmittelhandel

25.650

Tierhalter im QS-System

120.400

Betriebe der Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft

15.580

Betriebe der Futtermittelwirtschaft

12.070

Betriebe der Fleischwirtschaft

2.350

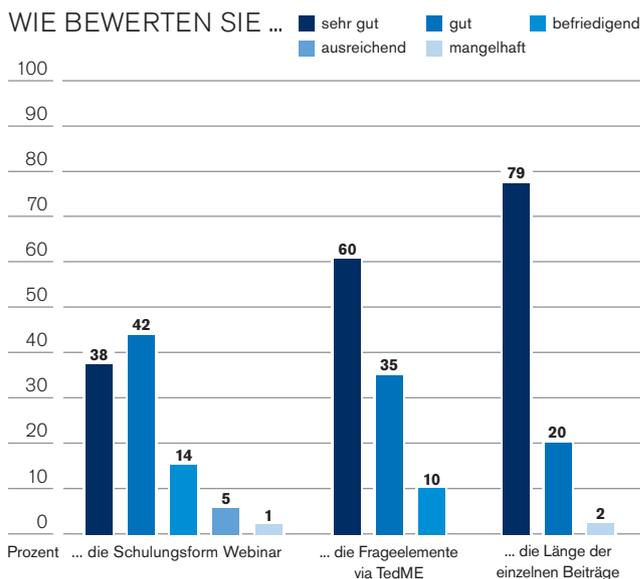
Positives Feedback für Webinare

Fast 700 Teilnehmerinnen und Teilnehmer trafen sich aufgrund des Corona-Lockdowns in Online-Trainings und Live-Webinaren anstatt vor Ort. Weniger störende Einflüsse, kein Reisetstress, Zeit und Kosten sparen – in der Summe konnten sie den Online-Formaten manches abgewinnen. Nur der persönliche Austausch fehlte vielen: „Es kommen eben doch auch immer nette (Fach-)gespräche in den Pausen auf“, resümierte ein Teilnehmer. Für manche war es regelrecht eine Rettung: „Als letzte Schulung für jene Auditoren, die

zum ursprünglich gemeldeten Termin verhindert waren, eine gute Alternative.“

Auch für Gastreferent Prof. Dr. Marc Boelhauve war es eine wertvolle Erfahrung, online zu unterrichten: „Mir haben die Veranstaltungen sehr viel Spaß gemacht, die Organisation und Durchführung war super. Auch die Auditoren haben sich sehr schnell umgestellt.“

FEEDBACK ZU WEBINAREN 2020:



Gütesiegelmonitor: QS punktet bei Verbrauchern

Immer mehr Verbraucher vertrauen dem blauen QS-Prüfzeichen. Der Gütesiegel Monitor 2020 des Marktforschungsinstituts Splendid Research attestiert dem QS-Zertifikat eine Bekanntheit von 44 Prozent – ein Zuwachs von 19 Prozent in den vergangenen zwei Jahren. 63 Prozent der Verbraucher, die das QS-Prüfzeichen kennen, gaben außerdem an, dass sie ihm auch vertrauen. Und 55 Prozent hatten in den letzten sechs Monaten mindestens ein QS-zertifiziertes Produkt in ihrem Einkaufswagen. Die Umfrage bei 2.500 Personen ergab, dass Verbraucher auf Gütesiegel achten, um mehr über die Produktqualität oder Produktionsstandards zu erfahren, und sich vor allem bei Lebensmitteln klare und unabhängige Bewertungen wünschen. Besonders hohe Glaubwürdigkeit genießen private Testinstitute ohne Gewinnabsicht – zu diesen gehört auch das QS-Prüfsystem.

> Winter_2021

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2021.

Geplante Schwerpunkte:

- **Rückstandsmonitoring** bei Obst, Gemüse und Kartoffeln
- **Neue EU-Kontrollverordnung** und die Berücksichtigung privatwirtschaftlicher Standards
- Konsequenzen aus der **neuen Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung**
- Ergebnisse des Laborkompetenztests **für das Futtermittelmonitoring**



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.



www.q-s.de

