



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### Landwirte und Tierärzte schaffen Transparenz

#### QS präsentiert erste Ergebnisse zum Antibiotikaeinsatz

Frankfurt/Main, 23.05.2013

**Die Partner im QS-System haben sich verpflichtet, alle Antibiotikaverreibungen in der Nutztierhaltung zu erfassen. Erste Auswertungen zeigen: In der Schweinemast führten 24 Prozent der bislang erfassten Betriebe keine Antibiotikabehandlungen durch.**

Seit 2012 legen alle 2.600 Geflügel haltenden QS-Betriebe in Deutschland ebenso wie die 25.000 QS-zertifizierten Schweinemäster offen, wie viel und wie häufig sie in ihren Betrieben Antibiotika einsetzen. „Damit machen wir den Antibiotikaeinsatz der deutschen Schweine- und Geflügelfleischproduktion transparent“, erklärt Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, anlässlich der Jahrespressekonferenz am 23. Mai 2013 in Frankfurt am Main.

Insgesamt 6.188 Masthähnchenherden wurden seit Mai 2012 im QS-Antibiotikamonitoring erfasst. Der Einsatz von Antibiotika beschränkte sich im Durchschnitt auf weniger als ein Viertel der Mastdauer. Die Schweinemastbetriebe im QS-System haben im September 2012 mit der Datenerfassung begonnen. Bei den 7.415 Betrieben, für die schon jetzt vollständige Daten vorliegen, betrug die durchschnittliche Behandlungszeit weniger als sechs Tage.

Künftig erhalten die Tierhalter im QS-System regelmäßig Rückmeldung zu ihrem Antibiotikaeinsatz. Anhand des sogenannten Therapieindex erhält der Landwirt die Information, wo er im Vergleich zu allen anderen Betrieben steht. Bei einem erhöhten Therapieindex werden gemeinsam mit dem Tierarzt Maßnahmen ergriffen, um eine Reduzierung zu erreichen.

Ein weiterer Schritt zum Verzicht auf Ferkelkastration ist der neu erschienene Kompass Jungebermast. „Landwirte sollten sich frühzeitig auf das gesetzliche Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration ab 2019 vorbereiten“, sagt Heinrich Dierkes, Vorsitzender der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands am Rande der Pressekonferenz. „Mit dem Kompass Jungebermast wollen wir Schweinehalter bei der Entscheidung unterstützen, welchen Weg sie künftig einschlagen können.“

Anlässlich der Jahrespressekonferenz wurde auch der aktuelle Jahresbericht „Starke Partner. Hand in Hand für sichere Lebensmittel“ vorgestellt. Er fasst die Ergebnisse der gemeinsamen Qualitätssicherung 2012 zusammen und zeigt auf, welche Aufgaben und Projekte die Partner im QS-System 2013 gemeinsam angehen.

**QS Qualität und  
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0  
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de  
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## **Pressemitteilung**

*Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Annähernd 105.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 25.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

Ihre Ansprechpartnerin:

Mareike Kistemaker

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 - 3

53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140

Fax +49 (0) 228 35068-16140

E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

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