

20 Jahre QS-System

Ohne Lebensmittelsicherheit ist alles nichts

Dr. Alexander Hinrichs

Lebensmittelsicherheit ist ein hohes Gut, über das wir in Deutschland selten sprechen. Die Sicherheit unserer Lebensmittel scheint zu einer Selbstverständlichkeit geworden zu sein. Große Lebensmittelskandale sucht man zum Glück vergeblich in den Schlagzeilen. Der Fokus der öffentlichen Debatten liegt heute auf Themen wie Tierwohl und Nachhaltigkeit. Dies ist möglich, weil wir uns auf die Lebensmittelsicherheit in Deutschland verlassen können. Das ist aber keine Selbstverständlichkeit, sondern das Ergebnis sorgfältiger Arbeit der Landwirte gemeinsam mit den anderen Partnern im QS-System - und zwar jeden Tag.

Mit dem QS-System betreibt die Wirtschaft in Deutschland seit 20 Jahren einen Standard für Lebensmittel- und Prozesssicherheit, der weltweit einzigartig ist. Alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette für Fleisch, Fleischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln übernehmen gleichermaßen Verantwortung. Und diese Verantwortung wird ernst genommen: Neben den regelmäßigen Audits auf allen Stufen wurden in den letzten Jahren – da wo es notwendig erschien – weitere zielführende Maßnahmen eingerichtet. So wird mit dem Salmonellenmonitoring der Eintrag von Salmonellen in der Produktionskette von Fleisch und Fleischwaren auf ein Minimum reduziert. Mit Hilfe des Monitorings ist der Anteil der Schweinemastbetriebe mit hohem Salmonellenrisiko von 5,8 Prozent im Jahr 2005 auf 1,6 Prozent im Jahr 2021 gesunken. Das entspricht einem Rückgang von 72 Prozent. Gleichzeitig ist auch die Anzahl jährlich an Salmonellose erkrankter Menschen in den letzten Jahren deutlich gesunken. Ein Erfolg der sorgfältigen Arbeit der Systempartner.



Dr. Alexander Hinrichs ist Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH.

Foto: Peter Eilers



Foto: TomWreden/pixabay

Im Rahmen des QS-Monitorings ist der Anteil der Schweinemastbetriebe mit hohem Salmonellenrisiko von 5,8 Prozent im Jahr 2005 auf 1,6 Prozent im Jahr 2021 gesunken.

Transparenz und Sicherheit durch Antibiotikamonitoring

Auch das Antibiotikamonitoring hat sich als wichtiger Baustein der Lebensmittelsicherheit im QS-System etabliert. Die verabreichten Mengen sanken insbesondere in den Anfangsjahren deutlich und stabilisieren sich mittlerweile über alle Bereiche hinweg auf einem niedrigen Niveau. Die Einbindung immer weiterer Tiergruppen in das QS-Monitoring führt zu mehr Transparenz und Sicherheit entlang der Wertschöpfungskette. Gleiches gilt für die Erfassung von Befunddaten an Schlachtkörpern und die daraus ermittelten Tiergesundheitsindizes: Durch die Auswertungen können die Systempartner ihre eigenen Betriebsabläufe laufend verbessern. Schwachstellen werden identifiziert und die Tiergesundheit gezielt verbessert.

Auswertungen belegen achtsamen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

Für Obst, Gemüse und Kartoffeln wurde ein Rückstandsmonitoring aufgebaut. Die Auswertungen belegen den achtsamen Umgang der Erzeuger im QS-System mit Pflanzenschutzmitteln. Hier konnten die Erzeuger auch europaweit Standards setzen: Mehr als 99,5 Prozent aller überprüften Produkte aus der EU im Jahr 2021 haben alle Grenzwerte eingehalten, meist sogar deutlich unterschritten.

Vertrauen schaffen durch gute Zusammenarbeit aller Akteure

Diese Beispiele, aber noch viele Punkte mehr sind ein Zeichen für die sorgfältige und qualitativ hochwertige Arbeit, die die QS-Systempartner – von der Futtermittelproduktion bis zur Ladentheke – jeden Tag leisten. Während wir aktuell über viele gesellschaftlich gewünschte Themen debattieren, sollten wir diese Leistung nicht unterschätzen. Das Vertrauen in die Qualität und in die Sicherheit der in Deutschland hergestellten Lebensmittel kann zu Recht groß sein. Das ist die Grundvoraussetzung für die Lösung der Herausforderungen, die aktuell und in der nächsten Zeit gemeinsam gemeistert werden müssen.