



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Informationen aus dem QS-System

Veröffentlichung des ÖKO-TEST-Magazins Ausgabe 1/2012 zum Thema „Putenfleisch“

Bonn, 30.12.2011

QS-System leistet Beitrag zur Lebensmittelsicherheit

Das ÖKO-TEST-Magazin berichtet in der heute erscheinenden Ausgabe Januar 2012 über das Ergebnis einer Untersuchung von Putenfleisch. Das Magazin hatte Fleischproben auf Arzneimittelrückstände, insbesondere auf Antibiotika, sowie auf antibiotikaresistente Keime untersuchen lassen. Zudem wurden Informationen zu den Haltungsbedingungen der Tiere erfasst.

Die veröffentlichten Untersuchungsergebnisse sollen hier nicht kommentiert oder bewertet werden. Hervorgehoben werden soll aber, welche Bedeutung eine konsequente Qualitätssicherung für die Sicherheit von Lebensmitteln hat.

Im QS-System werden zahlreiche Anforderungen an die Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln gestellt. Mit der Umsetzung dieser Anforderungen auf allen Stufen der Lebensmittelkette (Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Lebensmitteleinzelhandel) leisten die am QS-System teilnehmenden Betriebe einen erheblichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Dies gilt auch für die Betriebe der Geflügelwirtschaft.

Unabhängige Zertifizierungsstellen überwachen im Rahmen regelmäßiger Audits, ob die Anforderungen an die Produktion und Vermarktung von Geflügelfleisch eingehalten werden. Ihre Kontrollen umfassen unter anderen die folgenden Anforderungen:

- **Die gesetzlichen Vorschriften und die QS-Anforderungen für den Einsatz von Tierarzneimitteln (insbesondere Antibiotika) müssen eingehalten werden.**

Wenn kranke Tiere behandelt werden und der Tierarzt Tierarzneimittel verschreibt, wird für jedes verabreichte Medikament zeitgleich eine Wartezeit festgelegt. Sie bestimmt, wann das Medikament spätestens abgesetzt sein muss, damit der eingesetzte Wirkstoff zum Zeitpunkt der Schlachtung vollständig abgebaut ist.

Tierarzneimittel dürfen nur vom Tierarzt verschrieben und von ihm selbst oder nach seiner genauen Anweisung durch den Tierhalter verabreicht werden. Die Dokumente über Verschreibung und Verabreichung von Arzneimitteln sowie die Einhaltung von Wartezeiten werden im QS-Audit überprüft.

**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 3



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Informationen aus dem QS-System

Auf den Einsatz von Antibiotika zur Bekämpfung von Tierkrankheiten kann in konventionell geführten Betrieben genauso wenig wie in Bio-Betrieben grundsätzlich und vollständig verzichtet werden, denn kranke Tiere müssen aus Tierschutzgründen behandelt werden. Antibiotika sind bei Tier und Mensch Teil des Gesundheitsmanagements. Der Einsatz von antibiotisch wirksamen Substanzen als Leistungsförderer ist EU-weit seit 2006 verboten.

Nach den jüngsten Diskussionen um den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung sind die Verschreibungspraxis von Antibiotika und die Entwicklung möglicher Resistenzen jetzt Gegenstand eines Maßnahmenplans der Geflügelwirtschaft. Unter dem Dach des QS-Systems soll ein Antibiotikamonitoring aufgebaut werden, das alle Verschreibungen in einer zentralen Datenbank erfasst. Das Antibiotikamonitoring gibt Tierhaltern und Tierärzten zusätzliche Orientierung. Diejenigen Betriebe, die häufiger oder mehr Antibiotika einsetzen als andere, sollen Maßnahmen zur Optimierung und Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes einleiten. Das Antibiotikamonitoring kann damit auch einen entscheidenden Beitrag zur Vermeidung der Bildung resistenter Keime leisten.

■ **Die Haltungsbedingungen für die Tiere müssen mindestens den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.**

Für die Putenhaltung gibt es weitergehende Anforderungen in den sogenannten Bundes einheitlichen Eckwerten, auf die sich die Geflügelwirtschaft verständigt hat und die im QS-System verpflichtend sind.

Im QS-Audit werden im Hinblick auf die Haltungsbedingungen insbesondere die folgenden Punkte kontrolliert:

- Die Belegungsdichte muss eingehalten werden. Die Obergrenze liegt dabei bei 52 kg/m² für Putenhennen und 58 kg/m² für Putenhähne. Diese Gewichtsobergrenzen gelten allerdings nur, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden. Hierzu gehört unter anderen die monatliche Bestandskontrolle durch einen Fachtierarzt. Ansonsten ist die Belegungsdichte auf 45 kg bzw. 50 kg/m² begrenzt.
- Die Haltung im Stall oder im Freiland muss den QS-Anforderungen entsprechen. Zu beachten ist, dass für die Freilandhaltung besondere Anforderungen an die Beschaffenheit der Böden im Auslauf gelten. Diese müssen aus hygienischen Gründen befestigt, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Für das Kürzen von Schnäbeln muss eine behördliche Genehmigung vorliegen. Diese Genehmigung kann auf Antrag vom zuständigen Veterinäramt erteilt werden, um der gegenseitigen Verletzung der Tiere durch Bepicken vorzubeugen. Das Kürzen der Oberschnäbel wird in der Regel bei Eintagsküken durch die Brüterei vorgenommen.



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

Seite 3 von 3



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Informationen aus dem QS-System

■ **Die Geflügelbestände und das Geflügelfleisch im Schlachthof müssen auf Keimbelastung untersucht werden.**

Die geflügelhaltenden Betriebe müssen am QS-Salmonellenmonitoring teilnehmen. Dazu wird jede Herde vor der Schlachtung auf Salmonellen untersucht. Bei positiven Untersuchungsergebnissen müssen die Schlachtpartien gesondert behandelt werden (logistisches Schlachten). Die Schlachtunternehmen müssen Geflügelfleisch im Schlachtprozess auf Salmonellen und andere Keime untersuchen.

Die geflügelhaltenden Betriebe im QS-System werden ab dem Jahr 2012 noch häufiger von unabhängigen Zertifizierungsstellen überwacht: Die Auditfrequenz wird von drei auf maximal zwei Jahre reduziert. Zusätzlich werden unangekündigte Spotaudits eingeführt, bei denen der Tierschutz und die Hygiene im Vordergrund stehen.

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. Mehr als 107.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihr Ansprechpartner:

Oliver Thelen

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-130
Fax +49 (0) 228 35068-16130

E-Mail oliver.thelen@q-s.de
Internet www.q-s.de