

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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Ereignisse und Ergebnisse 2013



1	SYSTEMKETTE FLEISCH UND FLEISCHWAREN	3
1.1	AUS DER ARBEIT DER FACHBEIRÄTE	3
1.2	SYSTEMPARTNER, AUDITERGEBNISSE UND MONITORING	3
1.2.1	ANERKENNUNG STANDARDS, INTERNATIONALE KOOPERATION	5
1.2.2	AUDITERGEBNISSE	6
1.2.3	MONITORING FUTTERMITTEL, SALMONELLEN UND ANTIBIOTIKA	8
1.2.4	SANKTIONSVRFAHREN	8
1.2.5	EREIGNIS- UND KRISENMANAGEMENT	10
1.3	KOORDINIERUNG BRANCHENWEITER THEMEN	11
1.3.1	INITIATIVEN ZUM TIERWOHL	11
1.3.2	KOORDINIERUNGSPLATTFORM VERZICHT AUF FERKELKASTRATION	11
1.3.3	ARBEITSGRUPPE NACHHALTIGKEIT	11
2	SYSTEMKETTE OBST, GEMÜSE, KARTOFFELN	11
2.1	AUS DER ARBEIT DES FACHBEIRATS	11
2.2	SYSTEMPARTNER, AUDITERGEBNISSE UND MONITORING	12
2.2.1	ANERKENNUNG STANDARDS, INTERNATIONALE KOOPERATION	14
2.2.2	AUDITERGEBNISSE	14
2.2.3	RÜCKSTANDSMONITORING OBST, GEMÜSE, KARTOFFELN	15
2.2.4	SANKTIONSVRFAHREN	16
2.2.5	EREIGNIS- UND KRISENMANAGEMENT	17
3	AUDITOREN UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN, LABORE	17
3.1	AUDITOREN UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN	17
3.1.1	ZULASSUNG ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN	17
3.1.2	ZULASSUNG AUDITOREN	18
3.2	LABORE	19
3.2.1	ANERKANNTA LABORE	19
3.2.2	LABORKOMPETENZ	20
4	FACH- UND VERBRAUCHERKOMMUNIKATION	20
4.1	INFORMATIONEN FÜR SYSTEMPARTNER UND INTERESSIERTE	20
4.2	MESSEN/VERANSTALTUNGEN	21
4.3	INFORMATIONSKAMPAGNE QS-LIVE	21
5	GREMIEN UND ORGANISATION	22
5.1	GESELLSCHAFTER, KURATORIUM UND WISSENSCHAFTSFONDS	22
5.1.1	AUS DEN GESELLSCHAFTERVERSAMMLUNGEN	22
5.1.2	AUS DEM KURATORIUM	22
5.1.3	AUS DEN WISSENSCHAFTSFONDS	22
5.2	DATENMANAGEMENT	23
5.2.1	SOFTWARE-PLATTFORM UND MONITORING-DATENBANKEN	23
5.2.2	INFORMATIONSSICHERHEIT	23

1 Systemkette Fleisch und Fleischwaren

1.1 Aus der Arbeit der Fachbeiräte

- Präsident Johannes Röring (MdB) wurde im Januar 2013 zum Vorsitzenden des Fachbeirats Rind und Schwein gewählt. **Franz-Josef Möllers** konnte im Rahmen einer Festveranstaltung in Berlin der Dank für zehn Jahre als Vorsitzender des Fachbeirats ausgesprochen werden. Er wurde zum Sonderbotschafter des QS-Systems ernannt.
Alle Mitglieder des Fachbeirats Rind und Schwein wurden für weitere zwei Jahre bestätigt. Für den Fachbeirat Geflügel wurde neben der Bestätigung aller Mitglieder für weitere zwei Jahre zusätzlich Herr Rainer Wendt als Mitglied des Fachbeirats benannt.
- Der **Fachbeirat Rind und Schwein** sowie der **Fachbeirat Geflügel** haben in ihren Sitzungen u.a. **Beschlüsse** zu folgenden Themen gefasst:
 - Konsequenzen für QS aus den Aflatoxin-Funden in serbischem Mais (z.B. Verschärfung des Futtermittelkontrollplans für Futtermittelhersteller und -händler, Ad-hoc Monitorinplan Aflatoxin B1, Rückverfolgbarkeit als KO-Kriterium, Vorgaben zur Probenahme bei Schiffsanlieferungen)
 - Umsetzung des Tierwohlpakets für Geflügel einschließlich der Einbindung von Brütereien und Elterntierbetrieben
 - Antibiotikamonitoring (Ziel und Vorgehensweise, Umsetzung, Auswertungen)

Weitere aktuelle **Themen** wurden ausführlich erörtert:

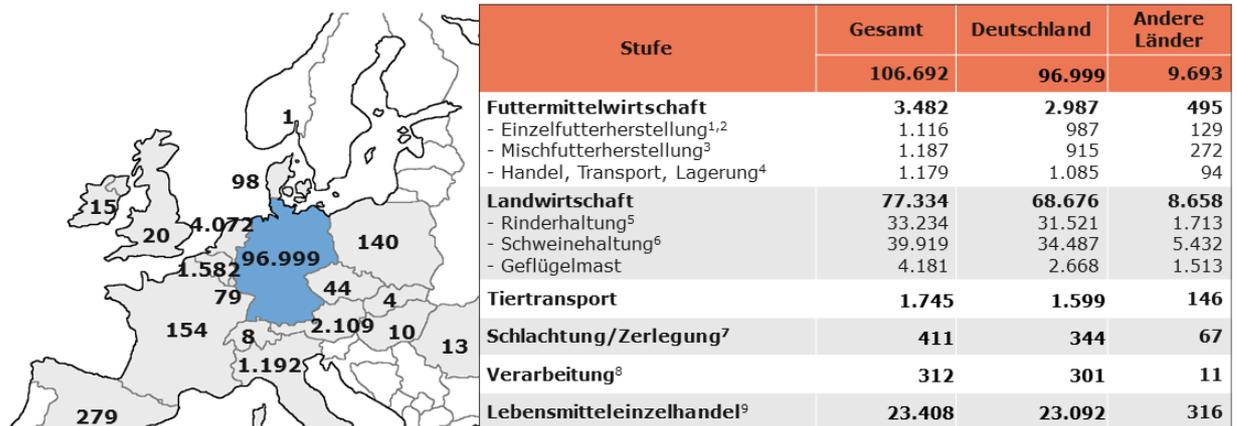
- Salmonellenmonitoring (Cut-off Wert)
- Befunddaten aus Schlachttier- und Fleischuntersuchungen
- Anerkennung der QM-Milch-Audits
- Sicherstellung nachhaltiger Fütterungsgrundlagen (Geflügel)
- Generelle Einführung unangekündigter Audits
- Kennzeichnung von Convenience-Produkten und Fertiggerichten
- Initiativen zum Tierwohl

1.2 Systempartner, Auditergebnisse und Monitoring

- Die Anzahl der **zugelassenen Standorte ist mit 106.692** (Stand: 31. Dezember 2013) im Vorjahresvergleich um 1,3 % gestiegen.
Im Bereich der Schweinehaltung, besonders in der Sauenhaltung, sind die Systempartnerzahlen rückläufig. Dies ist auf den Strukturwandel in der Landwirtschaft zurückzuführen. Im Bereich der Rinderhaltung konnte ein starker Zuwachs an Systempartnern registriert werden (+8,6 %). Ein Teil der Steigerung geht auf die im November letzten Jahres getroffene Vereinbarung zwischen der österreichischen AMA und QS zurück: Circa 1.700 Betriebe aus Österreich sind nun von AMA gebündelte QS-Systempartner. Aber auch bei deutschen Rinderhaltern gab es einen Zuwachs von ca. 1.100 Betrieben (+3,4 %), denn die Nachfrage

nach QS-Rindfleisch steigt. Schlachthöfe fordern immer häufiger eine QS-Zertifizierung ihrer Lieferanten.

Tabelle 1: **Anzahl Systempartner Systemkette Fleisch und Fleischwaren**
(Stand: 31. Dezember 2013)

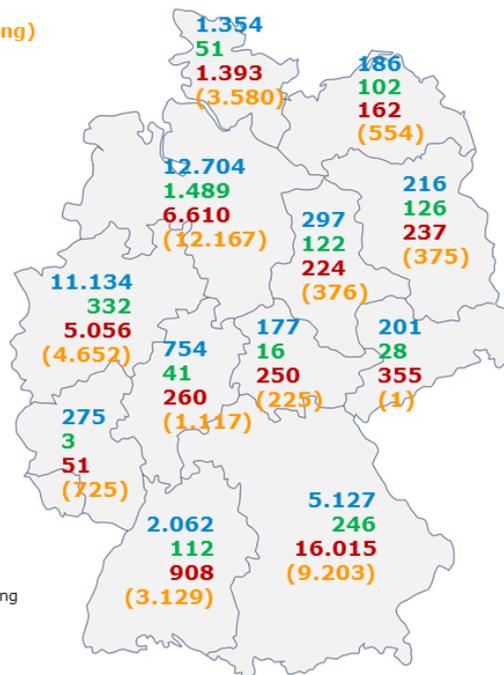


¹ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 303 Betriebe
² Inklusive 60 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
³ Inklusive 512 fahrbare Mahl- und Mischanlagen
⁴ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 3.756 Betriebe
⁵ Zusätzlich registriert für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 36.104 Betriebe, davon 33.846 tagesaktuell lieferberechtigt
⁶ Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 6.617 Betriebe, Certus (B): 2.190 Betriebe
⁷ Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 14 Betriebe, Certus (B): 44 Betriebe
⁸ Inklusive 70 Fleischerhandwerksbetriebe
⁹ Inklusive 143 Betriebe Fleischgroßhandel

Tabelle 2: **Anzahl Systempartner Landwirtschaft Tierhaltung**
(Stand: 31. Dezember 2013)

Blau: Systempartner Schweinehaltung
Grün: Systempartner Geflügelmast
Rot: Systempartner Rinderhaltung
(Orange: Registriert für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung)

Gesamt	122.245		
	Rinderhaltung	Schweinehaltung	Geflügelmast
Deutschland	67.625¹	34.487	2.668
Andere Länder	1.713	14.239	1.513
davon Dänemark		6.617 ²	16
Niederlande	1	3.858	53
Belgien		3.652 ³	3
Italien			1.106
Österreich	1.712		119
Polen			113
Frankreich		19	55
Luxemburg		56	
Spanien		32	
Tschechien		2	32
Slowakei		2	

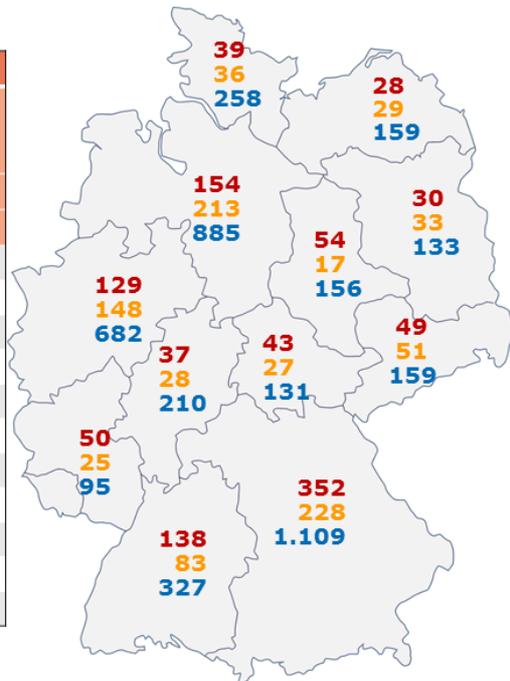


¹ Inkl. 36.104 Betriebe registriert für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung
² Lieferberechtigt für Schweine und Schweinefleisch über Anerkennung QSG-System
³ Inkl. 2.190 Betriebe lieferberechtigt für Schweine und Schweinefleisch über Anerkennung Certus-System

Tabelle 3: **Anzahl Systempartner Futtermittelwirtschaft**
(Stand: 31. Dezember 2013)

Rot: Einzelfutterherstellung
Orange: Mischfutterherstellung
Blau: Handel, Transport, Lagerung

Gesamt		7.541		
	Einzelfutterherstellung ¹	Mischfutterherstellung ²	Handel, Transport, Lagerung	
Deutschland	1.103	915	4.304	
Andere Länder	316	272	631	
u.a. Niederlande	62	114	244	
Belgien	54	38	31	
Österreich	31	29	49	
Italien	9	8	102	
Frankreich	59	26	29	
Tschechien	6	6	53	
Polen	12	9	39	
Dänemark	11	6	20	
Luxemburg	4	12	8	
Großbritannien	9	8	4	
Spanien	14	2	4	



¹ Inklusive 123 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
² Inklusive 512 fahrbare Mahl- und Mischanlagen

1.2.1 Anerkennung Standards, Internationale Kooperation

■ QS und **Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA)** haben ihre **gegenseitige Anerkennung für Futtermittel** ausgeweitet. Neben der bereits seit 2007 bestehenden gegenseitigen Anerkennung für die Herstellung von Mischfuttermitteln sind nun auch folgende Betriebsarten eingebunden:

- Herstellung von Einzelfuttermitteln
- Handel mit Futtermitteln
- Lagerung und Umschlag von Futtermitteln
- Fahrbare Mahl- und Mischanlagen

Die Herstellung von Zusatzstoffen und Vormischungen sowie der Transport von Futtermitteln sind von dieser Regelung ausgenommen, da dafür derzeit im pastus-Standard keine Anforderungen definiert sind.

- Für **Rinderhalter**, die am österreichischen **AMA-Gütesiegelprogramm** teilnehmen, besteht seit Oktober 2013 die Möglichkeit, über eine Bündelung durch AMA QS-Systempartner zu werden. Der österreichische AMA-Standard wird anerkannt. Bei Milchviehbetrieben muss ergänzend zum AMA-Audit eine QS-Zusatzcheckliste erfüllt werden.
- **Belpork vzw**, Standardgeber des belgischen **Certus**, und **QS** haben im Oktober 2013 die Fortführung der seit 2004 andauernden Zusammenarbeit vertraglich besiegelt. Schweine- und Sauenfleisch aus dem Certus-System kann auch über 2013 hinaus in das QS-System geliefert werden. Zukünftig sollen die grundlegenden Parameter der Qualitätssicherung gemeinsam weiter entwickelt werden. Dazu gehören u. a. das Antibiotikamonitoring und Tiertransporte.



- Die internationale Bedeutung des **ICRT** (Internationales Komitee für Straßentransport) wächst. Drei neue Mitglieder sind dem ICRT beigetreten: Die Standardgeber AIC (Agricultural Industries Confederation), GTPcode und Gafta (Grain and Feed Trade Association) aus Großbritannien. Der Kreis der Teilnehmer ist damit auf sieben Standardgeber gewachsen. Die bisherigen Mitglieder sind Ovocom (Belgien), GMP+ Int. (Niederlande), Qualimat (Frankreich) und QS Qualität und Sicherheit GmbH.

1.2.2 Auditergebnisse

- 2013 wurden knapp **35.000 Systemaudits** durchgeführt. Damit hat sich die Zahl der Systemaudits im Vergleich **zum Vorjahr um 16,4% erhöht**. Besonders im Bereich des Tiertransports und der Rinderhaltung wurden wesentlich mehr Systemaudits durchgeführt als 2012. In diesen Bereichen kann die 3-jährige Auditfrequenz beobachtet werden: Die Anzahl der 2010 durchgeführten Audits ist mit 13.601 bzw. 1.282 mit den aktuellen Zahlen vergleichbar. Im Bereich der Schweinehaltung ist ein geringfügiger Rückgang in der Anzahl der Systemaudits zu vermerken, der sich auch in der Anzahl der Systempartner widerspiegelt.

Tabelle 4: **Anzahl der Systemaudits Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2012 und 2013**

Stufe	2013			2012		
	Anzahl Systemaudits	davon K.O./ keine Zulassung		Anzahl Systemaudits	davon K.O./ keine Zulassung	
Gesamt	34.987	692	(2,0 %)	30.056	608	(2,0 %)
Futtermittelwirtschaft	1.309 ¹	41	(3,1 %)	1.346	45	(3,3 %)
Landwirtschaft	26.116	292	(1,1 %)	21.838	200	(0,9 %)
■ Rinderhaltung	14.107	117	(0,8 %)	7.424	66	(0,9 %)
■ Schweinehaltung	10.277	140	(1,4 %)	12.816	110	(0,9 %)
■ Geflügelmast	1.732	35	(2,0 %)	1.598	24	(1,5 %)
Tiertransport	1.243	10	(0,8 %)	335	1	(0,3 %)
Schlachtung/Zerlegung	202	6	(3,0 %)	253	3	(1,2 %)
Verarbeitung	154	2	(1,3 %)	156	8	(5,1 %)
Fleischgroßhandel	113	-	(-)	128	-	(-)
Lebensmitteleinzelhandel	5.850	341	(5,8 %)	6.000	351	(5,9 %)

¹ Davon 469 Inspektionen (Kleinstenzeuger u. fahrbare Mahl- und Mischanlagen)

- Der Anteil der Audits mit **K.O.-Bewertungen** bzw. einem Ergebnis, das keine Zulassung erlaubt, liegt mit 2% auf dem Vorjahresniveau. Zu den Anforderungen mit häufigen C-/D-Bewertungen gehörten das Ermitteln von Risiken (HACCP), die Umsetzung der Bestandsbetreuung oder die Umsetzung und Dokumentation der Eigenkontrolle.



Tabelle 5: Häufige C-/D-Bewertungen Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2013

Stufe	Anzahl System-audits	Anforderungen mit häufigen C-/D-Bewertungen	Anzahl	
			C	D
Futtermittel-wirtschaft	1.309 ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erstellung/ Einhaltung des QS-Kontrollplans (K.O.) ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (K.O.) ■ Ermittlung von Risiken (HACCP) 	116 79 82	11 2 2
Landwirtschaft				
■ Rinderhaltung	14.107	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betreuungsvertrag Hoftierarzt (K.O.) ■ Umsetzung der Bestandsbetreuung (K.O.) ■ (Dokumentation) Arzneimittel und Impfstoffe (K.O.) 	825 732 692	20 58 11
■ Schweinehaltung	10.277	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stalleinrichtung und Anlagen ■ Anforderungen an Stallböden ■ Allgemeine Haltungsanforderungen (K.O.) 	772 1.223 1.101	44 123 36
■ Geflügelmast	1.732	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spezielle biosichernde Maßnahmen ■ Gebäude und Anlagen ■ Einhaltung der Besatzdichte (K.O.) 	110 92 62	10 5 9
Tiertransport	1.243	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung/Dokumentation der Eigenkontrolle (K.O.) ■ Desinfektionskontrollbuch 	17 8	3 -
Schlachtung/ Zerlegung	202	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (K.O.) ■ HACCP-Konzept (K.O.) ■ Hygieneschleuse (K.O.) 	28 16 17	3 1 -
Verarbeitung	154	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fremdkörpermanagement (K.O.) ■ Allgemeine Verhaltensvorschriften ■ Information/Schulung über das QS-System 	12 9 -	- 1 7
Lebensmittel-einzelhandel	5.963 ²	<ul style="list-style-type: none"> ■ Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene ■ Hygieneschulung/IfSG (K.O.) ■ Wareneingangskontrolle (K.O.) 	460 341 224	45 87 123

¹ Davon 469 Inspektionen (Kleinsterzeuger u. fahrbare Mahl- und Mischanlagen)

² Davon 113 Audits Fleischgroßhandel

- Seit Juli 2013 überprüfen die Auditoren die Betriebe und Unternehmen unangekündigt. Die Betriebe müssen sich dabei für **unangekündigte Spotaudits**, die zusätzlich zu den regulären Systemaudits durchgeführt werden, oder **unangekündigte Systemaudits** entscheiden. Landwirtschaftliche Betriebe haben sich überwiegend für unangekündigte Systemaudits entschieden, während alle anderen Wirtschaftsgruppen sich größtenteils für zusätzliche unangekündigte Spotaudits entschieden haben. Im zweiten Halbjahr 2013 wurden bereits 23.009 unangekündigte Systemaudits und 634 unangekündigte zusätzliche Spotaudits durchgeführt. Mit der Einführung zusätzlicher unangekündigter Audits geht QS über die Anforderungen der EU-Leitlinie für eine gute Praxis für freiwillige Zertifizierungssysteme hinaus.

1.2.3 Monitoring Futtermittel, Salmonellen und Antibiotika

Futtermittelmonitoring

- Am Futtermittelmonitoring haben 5.107 Futtermittelbetriebe teilgenommen. Obwohl die Anzahl der Betriebe im Vergleich zu 2012 leicht abgenommen hat, erhöhte sich die Probenanzahl auf 24.039 (+ 6,8 %). Insgesamt **400.733 Analyseergebnisse** sind in die Futtermitteldatenbank eingepflegt worden. Mit 30 Fällen war die Anzahl der Überschreitungen sehr gering. 64 Labore sind für die Durchführung von Analysen zugelassen (s. S. 19).
- Um die Effektivität des Futtermittelmonitorings zu erhöhen, können seit Mai 2013 in Verdachtsfällen **Ad-Hoc Monitoringpläne** von QS erstellt werden, wie bereits im Fall Aflatoxin B1 geschehen. Des Weiteren ist die Angabe des Ursprungslands in der Futtermitteldatenbank verpflichtend geworden.

Salmonellenmonitoring Schwein

- Zur Teilnahme am QS-Salmonellenmonitoring waren 24.104 Schweinemastbetriebe in Deutschland verpflichtet. Das waren 3,7 % weniger als im Vorjahr. Insgesamt **1,72 Mio. Proben** (-2,3 %) wurden für die Untersuchungen auf Salmonellenantikörper gezogen. Der Anteil positiver Proben lag bei 15,2 % und hat sich damit um 1,8 Prozentpunkte erhöht. 110 Schlachtbetriebe und mehr als 400 Tierärzte sind als Probenehmer registriert. 28 Labore sind für die Untersuchungen zugelassen (s. S. 19).
- Das QS-Salmonellenmonitoring haben auch 1.242 nicht QS-Betriebe aus Deutschland genutzt. Von diesen Betrieben sind 60.216 Untersuchungsergebnisse in der QS-Salmonellendatenbank hinterlegt.

Antibiotikamonitoring

- In der Antibiotikadatenbank wurden Antibiotikaverschreibungen von 2.600 Geflügel- und 25.000 Schweinemastbetrieben in Deutschland erfasst. **151.00 Behandlungsbelege wurden 2013 in die Antibiotikadatenbank** eingegeben. Für 74 % der Hähnchenmastbetriebe konnte der Therapieindex (Vergleichsmaß für die Intensität des Antibiotikaeinsatzes) berechnet werden. Mastschweine und Puten haltende Betriebe haben erst später mit der Datenerfassung begonnen.
- Mit **1.647 Tierärzten** aus 1.230 Tierarztpraxen wurden **schriftliche Vereinbarungen** (Verpflichtungserklärungen) zur Nutzung der Antibiotikadatenbank getroffen.

1.2.4 Sanktionsverfahren

- 2013 wurden in **274 Fällen** Verstöße gegen die QS-Anforderungen bearbeitet. Zu diesen gehören: Überwachung und Pflege der Tiere, Einhaltung der Besatzdichte, Warentrennung oder Kennzeichnung der QS-Ware.



Tabelle 6: **Häufige K.O.-Bewertungen Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2013**

Stufe	Häufige K.O.-Bewertungen
Futtermittelwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung des Futtermittelmonitorings (Kontrollplan, Laborauswahl, Dateneingabe) ■ Kennzeichnung und Deklaration von Futtermitteln ■ Warentrennung
Landwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> ■ Überwachung und Pflege der Tiere / Tierschutz ■ Einhaltung der Besatzdichte ■ Ferkelkastration / Gruppenhaltung von Sauen ■ Beschäftigungsmaterial ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen ■ Futtermittel-/ Ferkelbezug / Dienstleistungen ■ Alarmanlage, Notstromversorgung ■ Dokumentation (Eigenkontrolle, Bestandsregister, Arzneimittel, tierärztliche Bestandsbetreuung)
Schlachtung/Zerlegung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen ■ Kennzeichnung von QS-Ware ■ Warentrennung
Verarbeitung/ Fleischerhandwerk	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wareneingangs- und Temperaturkontrollen ■ Kennzeichnung von QS-Ware ■ Reinigung und Desinfektion eigener Fahrzeuge
Lebensmitteleinzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wareneingangs- und Temperaturkontrollen ■ Nachweis von (Hygiene-) Schulungen ■ Eigenkontrollkonzept

- Mit **130 Verstößen** beschäftigte sich der **Sanktionsbeirat** ausführlich. In 35 Fällen beschränkte sich die verhängte Sanktion auf das Aussprechen einer Abmahnung, in 72 Fällen wurde zusätzlich zur Abmahnung eine Vertragsstrafe verhängt und in 21 Fällen wurden andere Strafen ausgesprochen (ggf. zusätzlich zur Abmahnung/Vertragsstrafe), wie Sperrungen für Lieferungen in das QS-System oder erhöhte Auditfrequenzen. Zwei Verfahren wurden eingestellt.

1.2.5 Ereignis- und Krisenmanagement

- 88 Meldungen von Systempartnern, Dritten oder aus den Medien wurden im Ereignis- und Krisenmanagement bearbeitet. Mehr als 95 % der Meldungen waren Routinefälle.

Tabelle 7: **Anzahl Meldungen im Ereignis- und Krisenmanagement Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2013**

	Meldungen zu Themen (88)
84 Routinefälle	<ul style="list-style-type: none"> ■ Futtermittel (56x) ■ Tierschutz/Tiergesundheit (14x) ■ Medienberichterstattung (6x) ■ andere (8x)
3 Ereignisfälle	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aflatoxin B1 im Mais aus Südosteuropa ■ Pferdefleisch in TK-Gerichten ■ TV-Bericht: Tierschutzverstöße in Hähnchenmastbetrieben
kein Krisenfall	<ul style="list-style-type: none"> ■ Teilnahme an der Krisenmanagementübung des Bundes und der Länder LÜKEX 2013

- Gemeinsam mit mehr als 2.000 Teilnehmern aus Unternehmen, Behörden und Verbänden hat das QS-Krisenmanagementteam im November 2013 an der länderübergreifenden **Krisenmanagementübung des Bundes und der Länder LÜKEX 2013** teilgenommen. LÜKEX 2013 war zwei Jahre lang intensiv vorbereitet worden. Vor dem Hintergrund einer angenommenen außergewöhnlichen biologischen Bedrohungslage wurde die Zusammenarbeit von Behörden, Verbänden und Wirtschaft in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz geübt. Simuliert wurde unter anderen die Kontamination einer Geflügelsalami mit dem hochgiftigen Protein Rizin. Nach Aufklärung von Lieferwegen und Verbleib der kontaminierten Wurst hat QS mit der Abfrage und Vermittlung von Laborkapazitäten sowie der Krisenkommunikation über eine virtuelle QS-Homepage, über Pressemeldungen und Rundschreiben zur Bewältigung der Krise beigetragen.
- Der **Ereignisfall Aflatoxin in serbischem Mais** hat zu weitreichenden Konsequenzen im QS-System geführt:
 - Verschärfung von Anforderungen im Futtermittelmonitoring und zur Rückverfolgbarkeit
 - Anpassung bilateraler Vereinbarungen mit anderen Standardgebern um direkte Auskunfts- und Zutrittsrechte sowie Registrierungspflicht aller lieferberechtigten Betriebe in der QS-Datenbank
 - Erweiterung des Krisentagebuchs um eine zusätzliche Spalte, die zur Veröffentlichung QS-eigener Schnellwarnmeldungen für Systempartner genutzt werden soll
 - GMP+ International, Ovocom/Bemefa, AIC und QS wollen in Orientierung am QS-Krisentagebuch ein gemeinsames System zum Informationsaustausch im Ereignis- und Krisenfall betreiben.

1.3 Koordinierung branchenweiter Themen

1.3.1 Initiativen zum Tierwohl

- Für Schweinefleisch wie auch für Geflügel ist QS mit der Koordination der von Spitzenvertretern der Wirtschaft und den führenden Verbänden des Lebensmitteleinzelhandels, der Fleischwirtschaft und der Landwirtschaft gegründeten Initiative zum Tierwohl beauftragt worden. 2013 hat QS die Verständigung auf ein Organisations- und Finanzierungsmodell sowie die Erarbeitung von Tierwohlkriterien koordiniert. Am 5. September 2013 haben Spitzenvertreter der Branche die Umsetzung der Initiative vereinbart.

1.3.2 Koordinierungsplattform Verzicht auf Ferkelkastration

- Im Juni 2013 hat QS gemeinsam mit dem Bundesministerium die **Fachtagung „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration - Praxiserfahrungen und Perspektiven“** in Berlin ausgerichtet. 200 Vertreter aus Forschung, Politik und Praxis zogen das Fazit, dass die Branche seit der Düsseldorfer Erklärung 2008 deutlich vorangekommen ist. Die Vertreter der Branche sind überzeugt, mit konzentriertem Vorgehen den Ausstieg fristgerecht zu vollziehen.
- Der **Kompass Jungebermast** (Auflage 5.000 Stück), ein Praktiker-Handbuch für Mäster mit Empfehlungen zur Jungebermast, wurde auf der Jahrespressekonferenz vorgestellt. Die Verteilung erfolgt über die landwirtschaftlichen Bündler, die bei QS das Handbuch gut nachfragen.

1.3.3 Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit

- Die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit hat in ihrer Sitzung im Mai 2013 das Dokument **„Nachhaltig und glaubwürdig handeln“** verabschiedet. Darin sind die wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen für die Wertschöpfungskette Fleisch sowie Anregungen zum weiteren Umgang mit dem Thema festgehalten. Die Arbeitsgruppe hat angeregt, die Übertragung der zunächst für die Wertschöpfungskette Schweinefleisch gewonnenen Erkenntnisse auch auf Geflügel und Rindfleisch zu prüfen. Der Fachbeirat hat beschlossen, den Fokus zunächst auf die Umsetzung der Initiative zum Tierwohl zu legen. Das Thema Nachhaltigkeit soll im Verlauf des Jahres 2014 wieder aufgenommen werden.

2 Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

2.1 Aus der Arbeit des Fachbeirats

- Der **Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln** hat in seinen Sitzungen u.a. **Beschlüsse** zu folgenden Themen gefasst:
 - **Arbeits- und Sozialkriterien:** Die „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen“ wurde beschlossen. Eine Prüfung nach den Zusatzerfordernungen ist seit Januar 2014 möglich. Nach einer Pilotphase erfolgt zur Herbstsitzung 2014 eine Auswertung/Beurteilung des Standards und bei Bedarf Anpassungen im Rahmen einer Revision.
 - **Nachhaltigkeit:** Um ein gemeinsames Verständnis von Nachhaltigkeit herzustellen und die für die gesamte Wertschöpfungskette relevanten Nachhaltigkeitskriterien zu

identifizieren, wurde die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf mit der Erstellung eines Angebots und Konzepts beauftragt. Es sollen sowohl die unterschiedlichen klimatischen Räume als auch unterschiedliche Produktionssysteme berücksichtigt werden. Die Studie wird in enger Zusammenarbeit mit dem Fachbeirat und der zu gründenden Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit durchgeführt.

- **Anerkennung IFS-Audits mit QS-Zusatzcheckliste:** IFS Cash&Carry/Wholesale Audits unter Anwendung der QS-Zusatzcheckliste werden anerkannt. Außerdem sollen definierte Anforderungen in die Zusatzcheckliste für das Kombiaudit nach den Standards IFS Food und IFS Cash&Carry/Wholesale aufgenommen werden. Auch IFS-Audits nach dem Standard IFS-Broker werden künftig unter Anwendung einer neuen QS-Zusatzcheckliste für QS-Agenturen anerkannt.

Des Weiteren wurden die Themen Perchlorat, Mikrobiologie und Anerkennung GlobalG.A.P. Option 1-Audits intensiv erörtert.

2.2 Systempartner, Auditergebnisse und Monitoring

- Die Zahl der zugelassenen **Standorte ist mit 28.973** (Stand: 31. Dezember 2013) im Jahresvergleich stark gestiegen (+17,2%). Mit Netto Marken-Discount AG & Co. KG konnte ein wichtiger LEH-Partner gewonnen werden, so dass sich die Zahl der LEH-Filialen, in denen Produkte mit dem QS-Prüfzeichen angeboten werden können, stark erhöht hat. Auch in den anderen Bereichen konnte weiterer Zuwachs verzeichnet werden. 38% aller Erzeugerbetriebe von Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen aus dem Ausland.

Tabelle 8: **Anzahl Systempartner Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln**
(Stand: 31. Dezember 2013)

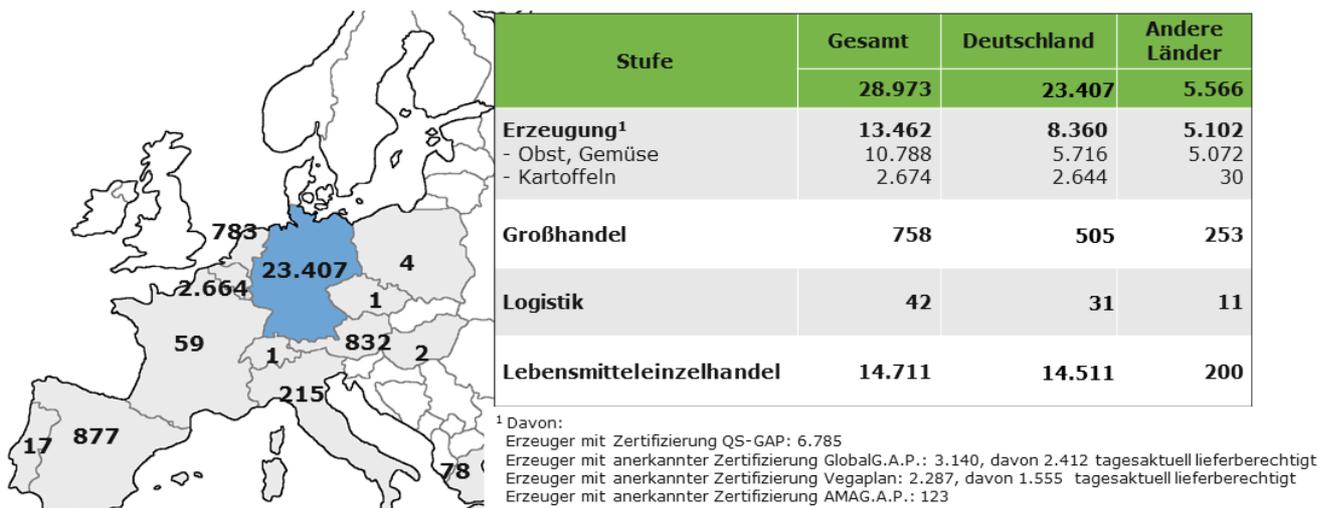
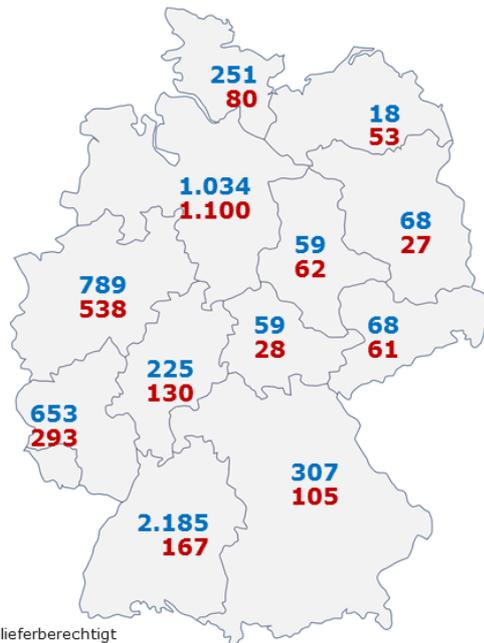


Tabelle 9: **Anzahl Systempartner Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln**
(Stand: 31. Dezember 2013)

Blau: Systempartner Erzeugung Obst, Gemüse
Rot: Systempartner Erzeugung Kartoffeln

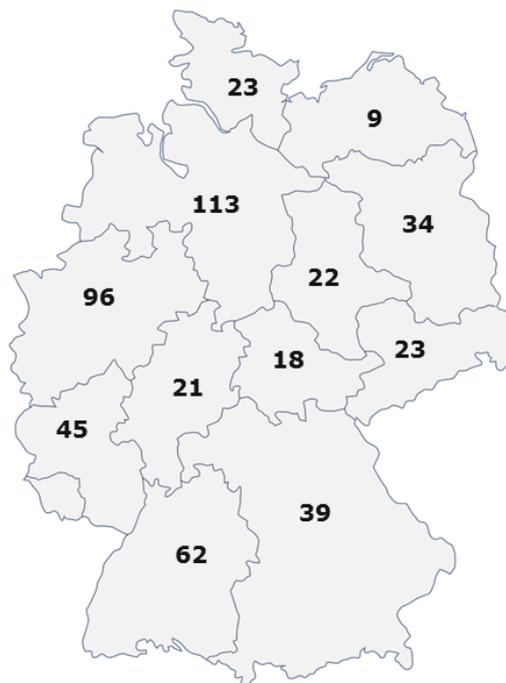
Gesamt		13.462¹	
		Erzeugung Obst, Gemüse	Erzeugung Kartoffeln
Deutschland		5.716	2.644
Andere Länder		5.072	30
u.a.	Belgien	2.648	1
	Spanien	748	21
	Niederlande	738	1
	Österreich	612	
	Italien	166	
	Griechenland	69	
	Frankreich	46	1
	Portugal	10	6
	Marokko	4	
	Neuseeland	4	
	Polen	3	



¹ Davon:
Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.785
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 3.140, davon 2.412 tagesaktuell lieferberechtigt
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung Vegaplan: 2.287, davon 1.555 tagesaktuell lieferberechtigt
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 123

Tabelle 10: **Aktuelle Anzahl Systempartner Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln**
(Stand: 31. Dezember 2013)

Gesamt		758
Deutschland		505
Andere Länder		253
davon	Spanien	106
	Italien	47
	Niederlande	43
	Österreich	16
	Belgien	15
	Frankreich	9
	Griechenland	8
	Marokko	2
	Ungarn	1
	Argentinien	1
	Portugal	1
	Schweiz	1
	Neuseeland	1
	Polen	1
	Israel	1





2.2.1 Anerkennung Standards, Internationale Kooperation

- Zum Informationsaustausch haben sich im Februar und September 2013 die europäischen Standardgeber im **A-NET** getroffen. Zu den Themen gehörten Nachhaltigkeit, Mikrobiologie, Perchlorat, bilaterale Abkommen und Entwicklungen der Standards. Auf diese Weise wird eine gleichgerichtete Weiterentwicklung erreicht, die Doppelauditierungen und spätere Korrekturen verhindert.
- Verschiedene Themen wurden mit Vertretern von **GlobalG.A.P** beraten. Schwerpunkte waren die Audit- und Datenbankschnittstellen, die Komplexität der GlobalG.A.P-Gruppenzertifizierung und die Inspektion der Sozialkriterien.

2.2.2 Auditergebnisse

- 2013 wurden insgesamt 12.366 **Systemaudits** durchgeführt. Im Vorjahresvergleich ist die Anzahl damit um ca. 1,9% gestiegen. Die meisten Systemaudits bei Erzeugerbetrieben sind QS-GAP-Audits (ca. 93%).

Tabelle 11: **Anzahl der Systemaudits**
Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 2012 und 2013

Stufe	2013			2012		
	Anzahl Systemaudits	davon K.O./ keine Zulassung		Anzahl Systemaudits	davon K.O./ keine Zulassung	
Gesamt	12.366	422	(3,4%)	12.140	405	(3,3%)
Erzeugung (QS)	471	7	(1,5 %)	597	7	(1,2%)
■ Obst und Gemüse	377	3	(0,8 %)	443	3	(0,7%)
■ Kartoffeln	94	4	(4,3 %)	154	4	(2,6%)
Erzeugung (QS-GAP)	6.707	127	(1,9 %)	6.480	123	(1,9%)
■ Obst und Gemüse	4.453	83	(1,9 %)	4.313	77	(1,8%)
■ Kartoffeln	2.254	44	(1,9 %)	2.167	46	(2,1%)
Großhandel	371	12	(3,3 %)	468	15	(3,2%)
Lebensmitteleinzelhandel	4.817	276	(5,7 %)	4.595	260	(5,7%)

- Der Anteil der Audits mit **K.O.-Bewertungen** bzw. einem Ergebnis, das keine Zulassung erlaubt, liegt mit 3,4% auf Vorjahresniveau. Zu den Anforderungen mit den häufigsten C-/D-Bewertungen 2013 gehörten bspw. Risikoanalysen, Erste-Hilfe-Kästen, -Schulung, Schädlingsmonitoring oder Wareneingangskontrollen.

Tabelle 12: Häufige C-/D-Bewertungen Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 2013

Stufe	Anzahl System-audits	Anforderungen mit häufigen C-/D-Bewertungen	Anzahl	
			C	D/K.O.
Erzeugung (QS)				
■ Obst und Gemüse	377	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hygiene (-checkliste, -anforderungen) ■ Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen, -eignung ■ Risikoanalyse (Flächen, org. Dünger) 	45 45 76	13 2 4
■ Kartoffeln	94	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundlegender Anwenderschutz ■ Notfallplan ■ Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle (K.O.) 	4 5 5	6 3 1
Erzeugung (QS-GAP)				
■ Obst und Gemüse	4.453	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste-Hilfe-Kästen, -Schulung ■ Grundlegender Anwenderschutz (K.O.) ■ Bestandsliste/ Gefahrenstoffverzeichnis 	77 130 24	247 3 158
■ Kartoffeln	2.254	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste-Hilfe-Kästen, -Schulung ■ Vorkehrungen f. Verschütten/Auslaufen (PSM) ■ Bestandsliste/ Gefahrenstoffverzeichnis 	65 16 10	209 81 121
Großhandel	371	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schädlingsmonitoring ■ Teilnahme am Rückstandsmonitoring (K.O.) ■ Prüfmittelüberwachung 	2 25 23	32 4 -
Lebensmittel-einzelhandel	4.817	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gesetzliche Kennzeichnung im Verkaufsraum ■ Wareneingangskontrolle (K.O.) ■ Information / Schulung über das QS-System 	42 183 160	503 102 83

2.2.3 Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln

- Der Probenumfang im Rückstandsmonitoring hat sich im Vergleich zum Vorjahr kaum verändert. Analyseergebnisse von **11.068 Proben** (2012: 11.158 Proben) sind an die Rückstandsdatenbank übermittelt worden. Insgesamt 156 verschiedene Produkte aus 35 Ländern haben die Systempartner von den QS-anerkannten Laboren untersuchen lassen. Gut 68 % der Proben stammten aus Deutschland. Am häufigsten wurden Blattgemüse, Fruchtgemüse und Kernobst untersucht. Es wurden 142 Proben beanstandet (2012 lag die Anzahl der Beanstandungen bei 207).
77 Labore waren für die Untersuchungen zugelassen (s. S. 19).
- Zusätzlich zu dem regulären Rückstandsmonitoring hat QS rund 2.200 Untersuchungsbefunde zu **Perchlorat** bei Obst- und Gemüseprodukten und Betriebsmitteln zusammengefasst. Die Ergebnisse waren von Systempartnern, dem Deutschen Fruchthandelsverband e.V. sowie weiteren Wirtschaftsbeteiligten an QS übermittelt worden.



- Der **Monitoringreport**, eine gemeinsame Veröffentlichung mit dem Deutschen Fruchthandelsverband e. V. zu den Ergebnissen des Rückstandsmonitorings, erschien wie auch in den Jahren zuvor zu Beginn der Fruit Logistica. Die Internationalität im Obst- und Gemüsebereich zeigt sich auch bei der Anzahl Downloads. Der Monitoringreport in englischer Sprache wurde mit 977 Downloads häufiger abgerufen als die deutsche Version (534 Downloads).

2.2.4 Sanktionsverfahren

- **Verstöße** gegen QS-Anforderungen wurden im Rahmen von Audits (52 %) sowie im Rahmen des Rückstandsmonitorings (48 %) festgestellt. Zu den häufigsten QS-Anforderungen, gegen die verstoßen wurde, gehören die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalten, die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit oder die Warentrennung.

Tabelle 13: **Häufige K.O.- Bewertungen Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 2013**

Stufe	Häufige K.O.-Bewertungen
Erzeugung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Einhaltung von Rückstandshöchstgehalten ■ Einsatz zugelassener Wirkstoffe/ Pflanzenschutzmittel ■ Einhaltung der maximal zulässigen Anzahl von Pflanzenschutzmittelanwendungen ■ Einhaltung der Wartezeit ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen ■ Betriebsdaten ■ Wasseranalyse
Großhandel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung des Rückstandsmonitorings ■ Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit ■ Warentrennung ■ Kennzeichnung von QS-Ware / Deklaration ■ Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
Lebensmitteleinzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gesetzliche Kennzeichnung von Obst und Gemüse ■ Warentrennung

- Durch den Sanktionsbeirat wurden im vergangenen Jahr **114 Verstöße** gegen die QS-Anforderungen bearbeitet (davon neun Einsprüche). In 19 Sanktionsfällen erfolgte eine Abmahnung und in 83 Fällen wurde zusätzlich zur Abmahnung eine Vertragsstrafe verhängt. Drei Verfahren wurden eingestellt.
Bei weiteren 92 Verstößen wurden Systempartner mit einer Ermahnung auf die Einhaltung der QS-Anforderungen hingewiesen. Bei künftigen Verstößen von ermahnten Betrieben erfolgt eine verstärkte Sanktionierung durch den Sanktionsbeirat.



2.2.5 Ereignis- und Krisenmanagement

- Die **Ereignisse** um **Perchlorat- und Chloratnachweise** in Obst und Gemüse bestimmten die Aktivitäten im Ereignis- und Krisenmanagement. Mit den über QS gesammelten Daten zu Perchlorat hat die Wirtschaft einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung der Perchlorat-Situation beigetragen. So konnten diese Daten in der Diskussionsrunde zwischen Wirtschaftsbeteiligten und den zuständigen Behörden über mögliche Eintragsquellen und Vermeidungsstrategien sowie den rechtlichen Umgang mit Perchlorat einfließen.
- Weiterhin wurden drei **Routinefälle** (Überschreitung Rückstandshöchstgehalt, Einsatz nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel) bearbeitet.

3 Auditoren und Zertifizierungsstellen, Labore

3.1 Auditoren und Zertifizierungsstellen

- Alle Auditoren und Zertifizierungsstellen** haben sich durch Unterzeichnung einer Zustimmungserklärung **zu dem Verhaltenskodex im QS-System bekannt**. Der Verhaltenskodex war 2012 von den QS-Gesellschaftern beschlossen worden. Er hält die grundlegenden Prinzipien und Verhaltensregeln für die gemeinsame Arbeit im QS-System fest.

3.1.1 Zulassung Zertifizierungsstellen

- Von den insgesamt **38 zugelassenen Zertifizierungsstellen** im QS-System sind 32 für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren zugelassen und 30 für die Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln. Eine deutsche Zertifizierungsstelle hat den Vertrag mit QS gekündigt, einer weiteren wurde die Zulassung aufgrund der unzureichenden Auditanzahl entzogen. Im Vergleich zum Vorjahr hat sich die Anzahl der **ausländischen Zertifizierungsstellen** um zwei erhöht.

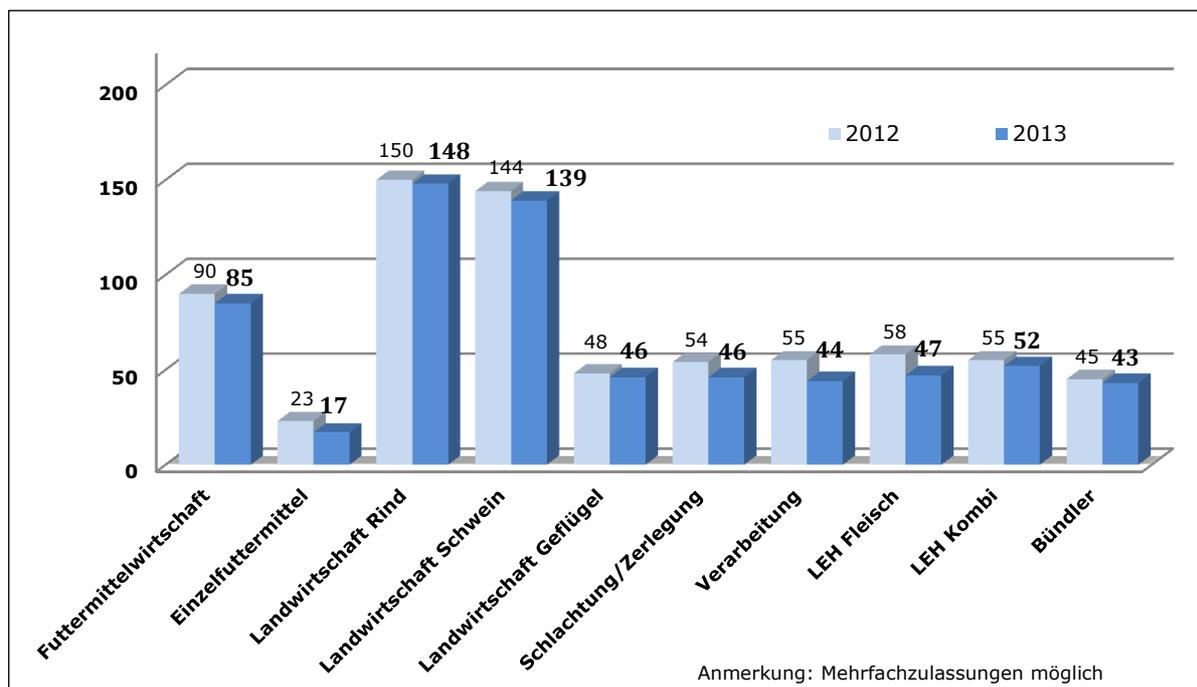
Tabelle 14: **Zugelassene Zertifizierungsstellen 2010-2013**

	Zugelassene Zertifizierungsstellen							
	2013		2012		2011		2010	
	Inland	Ausland	Inland	Ausland	Inland	Ausland	Inland	Ausland
Gesamt	38		38		40		41	
■ Fleisch und Fleischwaren	27	5	27	4	29	3	32	4
■ Obst, Gemüse, Kartoffeln	21	9	22	8	23	10	26	9

3.1.2 Zulassung Auditoren

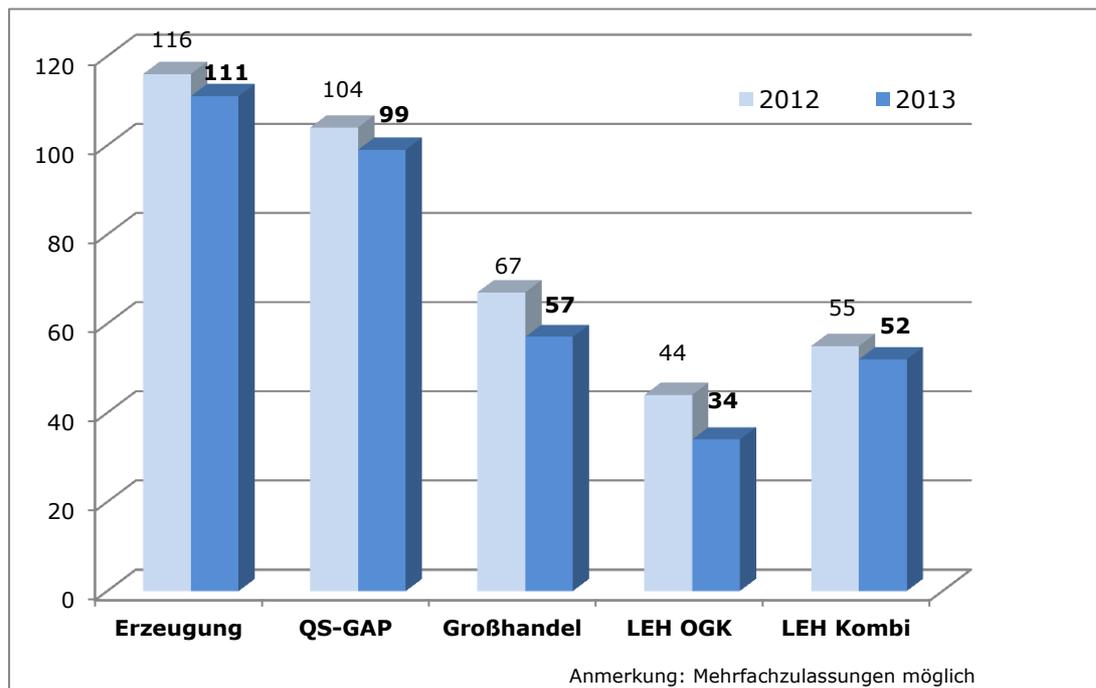
- Für die 38 Zertifizierungsstellen waren insgesamt **424 Auditoren** tätig (2012: 436). 342 von diesen haben Zulassungen für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren, 201 für die Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln (Mehrfachzulassungen möglich).
- In der Systemkette **Fleisch und Fleischwaren** liegen die meisten Zulassungen für die Landwirtschaft vor. Im Vorjahrsvergleich hat die Anzahl der Auditorenzulassungen leicht abgenommen, besonders für die Stufen Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel kann ein Rückgang verzeichnet werden.
- Für die Aufrechterhaltung der stufenspezifischen Zulassungen und auch für die Neuzulassung müssen Auditoren an QS-Schulungen teilnehmen und Tests absolvieren. 2013 fanden insgesamt **33 Auditorenschulungen** statt, an denen **685 Auditoren** teilgenommen haben (Vorjahr 652). Es wurden 1.239 **Tests** geschrieben.

Abbildung 1: **Anzahl der Auditorenzulassungen Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2012 und 2013**



- In der Systemkette **Obst, Gemüse und Kartoffeln** liegen die meisten Zulassungen für die Erzeugung vor. Im Vorjahresvergleich hat sich die Anzahl der zugelassenen Auditoren leicht verringert; besonders für den Großhandel und den Lebensmitteleinzelhandel ist ein Rückgang zu erkennen.

Abbildung 2: **Anzahl der Auditorenzulassungen**
Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln 2012 und 2013



3.2 Labore

- Alle Labore** haben sich durch Unterzeichnung einer Zustimmungserklärung **zu dem Verhaltenskodex im QS-System bekannt**. Der Verhaltenskodex war 2012 von den QS-Gesellschaftern beschlossen worden. Er hält die grundlegenden Prinzipien und Verhaltensregeln für die gemeinsame Arbeit im QS-System fest.

3.2.1 Anerkannte Labore

- Derzeit sind **169 Labore** aus 13 Ländern im QS-System anerkannt.
 - Rückstandsmonitoring:** 77 Labore (Deutschland, Belgien, Niederlande, Italien, Spanien, Schweiz, Österreich, Ägypten, Türkei, Griechenland, Frankreich)
 - Futtermittelmonitoring:** 64 Labore (Deutschland, Belgien, Niederlande, Österreich, Italien, Frankreich, Dänemark)
 - Salmonellenmonitoring:** 28 Labore (Deutschland, Niederlande, Polen)
- Die Anzahl der anerkannten Labore hat in den letzten Jahren konstant zugenommen. Waren es 2010 noch 137 Labore, sind es heute 169.



Tabelle 15: Anzahl der anerkannten Labore 2010 - 2014

Anerkannte Labore	2014	2013	2012	2011	2010
■ Futtermittelmonitoring	64	63	61	57	52
■ Salmonellenmonitoring	28	27	33	33	33
■ Rückstandsmonitoring	77	67	61	54	52
Gesamt	169	157	155	144	137

- Aktuell befinden sich 62 Labore derzeit im **Anerkennungsverfahren**, davon 49 für das Rückstandsmonitoring, 12 für das Futtermittelmonitoring und ein Labor für das Salmonellenmonitoring.

3.2.2 Laborkompetenz

- Auch 2013 hat ein **Ringversuch** zum **Salmonellenmonitoring** Schwein stattgefunden, an dem 36 Labore teilgenommen haben. An diesem Ringversuch haben neben den QS-anerkannten Laboren auch drei Referenzlabore bzw. Testkithersteller teilgenommen. Zu diesen gehörten bspw. das Friedrich Löffler Institut oder das Bundesinstitut für Risikobewertung. Alle Labore haben den Ringversuch erfolgreich absolviert, zwei QS-anerkannte Labore wurden allerdings aufgrund geringer Abweichungen zu einer Stellungnahme und Fehleranalyse aufgefordert.
- **Labore**, die für das **Rückstandsmonitoring** anerkannt sind, haben ihre Leistungsfähigkeit in **Laborkompetenztests** erneut unter Beweis gestellt. In zwei Tests mussten Basilikum und rote Trauben auf Wirkstoffe untersucht werden. Teilnehmer aus elf verschiedenen Ländern stellten sich der Aufgabe, die sechs bzw. sieben unterschiedlichen Wirkstoffe richtig zu analysieren.
Wie auch in den Vorjahren, schnitten Labore, die bereits eine Anerkennung für die Durchführung von Rückstandsanalysen im QS-System haben, deutlich besser ab als Labore im Anerkennungsverfahren. Dennoch konnten in dem Herbsttest auch die anerkannten Labore nicht gänzlich überzeugen. Zehn von ihnen lieferten keine zufriedenstellenden Ergebnisse (Frühjahr: vier der 47 anerkannten).

4 Fach- und Verbraucherkommunikation

4.1 Informationen für Systempartner und Interessierte

- In 102 **Rundschreiben** wurden die Systempartner über aktuelle Veränderungen der Anforderungen, Ereignisse und Ergebnisse im QS-System informiert. Häufigste Themen waren: Futtermittel (37), Prüfsystematik (14), Ereignis- und Krisenmanagement (16) und Antibiotikamonitoring (10).
- In **sechs attraktiven Infobriefen** wurden Systempartner, Auditoren, Gremienvertreter und Interessierte über aktuelle Entwicklungen und Ereignisse informiert. Insgesamt erhielten jeweils mehr als 1.000 Personen und Organisationen die Infobriefe in schriftlicher oder elektronischer Form.

- Der **Monitoringreport**, eine gemeinsame Veröffentlichung mit dem Deutschen Fruchthandelsverband e. V. zu den Ergebnissen des Rückstandsmonitorings, erschien wie auch in den Jahren zuvor zu Beginn der Fruit Logistica. Die Internationalität im Obst- und Gemüsebereich zeigt sich auch bei der Anzahl Downloads. Der Monitoringreport in englischer Sprache wurde mit 977 Downloads häufiger abgerufen als die deutsche Version (534 Downloads).
- Auf der **Jahrespressekonferenz im Mai 2013** in Frankfurt wurden der **Jahresbericht „Starke Partner. Hand in Hand für sichere Lebensmittel.“** vorgestellt und aktuelle Themen mit zahlreich erschienenen Pressevertretern erörtert. Insgesamt wurden 3.400 gedruckte Exemplare des Jahresberichts an Gremienvertreter, Auditoren, Systempartner und Personen des politischen Lebens versandt. Außerdem erhielten den Jahresbericht die im Antibiotikamonitoring registrierten Tierärzte und sämtliche Kreisveterinärämter.
- Der **Blog** wurde für Nachrichten und Hintergrundberichte genutzt, die nicht als News auf der Unternehmenswebsite veröffentlicht wurden. Bei verschiedenen kritischen Berichterstattungen konnte ein **Blog-Beitrag** so positioniert werden, dass er als Richtigstellung einer Sachlage wahrgenommen wurde.
- Über den Kurznachrichtendienst **Twitter** wird auf die QS-Veröffentlichungen hingewiesen. Die Nutzerzahlen sind langsam aber stetig angewachsen. Der Wert von Twitter liegt weniger in der massenhaften direkten Kommunikation mit der Zielgruppe Landwirte, sondern in der Informationsbeschaffung und im Einschätzen von Trends (insbesondere in Krisenzeiten).

4.2 Messen/Veranstaltungen

- Marketingaktivitäten wurden u. a. auf den folgenden **Messen und Veranstaltungen** umgesetzt:
 - 18.-27. Januar: Internationale Grüne Woche, Berlin (Zielgruppe Verbraucher)
 - 6.-8. Februar: Fruit Logistica, Berlin (Zielgruppe Fachpublikum)
 - 19.-20. September: Deutscher Obst- und Gemüsekongress, Düsseldorf (Zielgruppe Fachpublikum)
 - 5.-9. Oktober: Anuga, Köln (Zielgruppe Fachpublikum)
 - 26. Oktober - 3. November: Consumenta, Nürnberg (Zielgruppe Verbraucher)

4.3 Informationskampagne QS-live

- Der **Antrag auf Verlängerung der EU-Förderung** für die Informationskampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ ab September 2014 für weitere drei Jahre wurde gestellt und von der EU im April 2014 genehmigt. Ziel ist es weiter, den Verbrauchern das QS-Prüfzeichen als verlässliche Orientierungshilfe näher zu bringen sowie über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu Hause zu informieren.
- Mit QS-live war QS bei dem größten unternehmensübergreifenden Nachwuchswettbewerb im Lebensmitteleinzelhandel **Grips&Co** dabei. Der Gewinner des Berufswettbewerbs Patrick Grevenig (Edeka Zurheide) wurde für ein Jahr **QS-live Qualitätsbotschafter**. Als Qualitätsbotschafter wird er das Thema Qualität und Sicherheit bei Fleisch, Obst und Gemüse in die Handelsunternehmen tragen.



5 Gremien und Organisation

5.1 Gesellschafter, Kuratorium und Wissenschaftsfonds

5.1.1 Aus den Gesellschafterversammlungen

- Die Gesellschafter haben die Änderung der **Gebührenordnung** für die Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels beschlossen. Darüber hinaus wurde die Erweiterung der Gebührenordnung um Brütereien beschlossen. Diese Ergänzung wurde auch von den Gesellschaftern der **QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH** bestätigt.
- Die Gesellschafter und die Geschäftsführung beschäftigten sich 2013 intensiv mit der **Initiative zum Tierwohl**, für die QS die Koordinierungsfunktion übernommen hat. Gemeinsam mit den Wirtschaftsbeteiligten und mit Unterstützung einer Unternehmensberatung wurde in zahlreichen Sitzungen der Projekt- und Kriegerengruppe ein Organisations- und Finanzierungsmodell entwickelt.
- Neben der Salmonellen- und der Antibiotikamonitoring-Datenbank wird QS eine zentrale **Befund-Datenbank** organisieren und betreiben. Dafür wurden Finanzmittel bereitgestellt. In einer Arbeitsgruppe werden die Inhalte ausführlich beraten.
- Um ein gemeinsames Verständnis von Nachhaltigkeit herzustellen und die für die gesamte Wertschöpfungskette relevanten Nachhaltigkeitsaspekte zu identifizieren, haben die Gesellschafter der **QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH** die Durchführung einer **Nachhaltigkeitsstudie** beschlossen.

5.1.2 Aus dem Kuratorium

- In seiner Sitzung vom November 2013 hat sich das **Kuratorium** ausführlich mit den Themen Initiative zum Tierwohl, Nachhaltigkeit und „Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit, Warenketteninformation“ befasst. Besonders die Bedeutung des Austauschs zwischen der amtlichen Seite und der Privatwirtschaft wurde betont.

5.1.3 Aus den Wissenschaftsfonds

- Der **QS-Wissenschaftsfonds fördert Wissenschafts- und Forschungsprojekte** in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Dies geschieht insbesondere durch die Kofinanzierung von Forschungsprojekten, die Vergabe von Forschungsaufträgen und die Durchführung wissenschaftlicher Veranstaltungen. Der Fonds speist sich aus Vertragsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen und verfolgt ausschließlich gemeinnützige Zwecke. Die aktuell geförderten Projekte beschäftigen sich mit der Reduktion des Antibiotikaeinsatzes, Alternativen zur Ferkelkastration und mit der Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette.
- Die konstituierende Sitzung des Vorstands des **QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln** hat im Februar 2013 stattgefunden. Unter anderem wurde die **Förderrichtlinie überarbeitet**. Über eingereichte Förderanträge muss noch entschieden werden.



5.2 Datenmanagement

5.2.1 Software-Plattform und Monitoring-Datenbanken

- Der Betrieb der Software-Plattform und der Datenbanken für das Salmonellen- und Antibiotikamonitoring lief im Jahr 2013 bis auf zwei kurzzeitige Ausfälle (2 bzw. 3 Stunden) störungsfrei. Bei stetig stattfindender Aktualisierung müssen die Datenbanken 24 Stunden täglich an 365 Tagen im Jahr zugriffsbereit und voll funktionsfähig sein. Insgesamt knapp 90.000 Nutzungsberechtigte mit Log-In-Daten erzeugten im vergangenen Jahr täglich eine Frequenz von ca. 70.000 Klicks (Interaktionen).
- Weitere Verbesserungen in der Software-Plattform erfolgten zur Erhöhung der **Vertrauenswürdigkeit** und der **Praxisnähe**, u.a.
 - Hinterlegung von Höchst-, Grenz- und Richtwerten in der Futtermitteldatenbank
 - Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeit mit Korrekturmaßnahmen (Nachhalten der Umsetzung) und beim Zertifizierungsstellenwechsel
 - Anpassungen zur Verbesserung der Kundenfreundlichkeit und Geschwindigkeit sowie Datenaustausch mit anderen Standardgebern/Organisationen

5.2.2 Informationssicherheit

- Die Gewährleistung der **Informationssicherheit**, dazu gehören **Verfügbarkeit**, **Vertraulichkeit** und **Integrität** von Daten, ist ein wichtiges Ziel zur Aufrechterhaltung der Geschäftsprozesse und zur Abwehr von Schäden. Unter Betrachtung der Rahmenvorgaben „Datensicherheit (IT)-Sicherheit“ und „Sicherheitsmanagement mit BSI-Grundschutz/ISO 27001“ wurde eine interne Bewertung der Abläufe vorgenommen.
- Als Konsequenz aus der internen Bewertung wurde entschieden, dass im Jahr 2014 alle relevanten Aspekte der Informationssicherheit bei QS selbst und bei den IT-Dienstleistern anhand eines klaren **Informationssicherheitskonzeptes** auf Grundlage des IT-Grundschutzes des BSI (Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik) überprüft werden.



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



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

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

info@q-s.de
www.q-s.de