



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren 01/2016

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Ausstieg aus betäubungsloser Ferkelkastration
Koordinierungsplattform berät Eckpunkte
- Drei Jahre QS-Antibiotikamonitoring
Zeit für Bilanzen, kritische Antibiotika weiter im Fokus
- QS-live aktuell
Neuigkeiten auf einem Blick
- Datensicherheit im QS-System
Vertrauliche Daten richtig schützen – Informationssicherheitskonzept weiter ausgebaut
- Ad-hoc Monitoring Aflatoxin B₁ für Mais
Risikoorientiertes Vorgehen bewährt sich
- Kurz und Aktuell

Editorial **Liebe Leserinnen und Leser,**

der Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration bis Ende 2018 beschäftigt Schweinehalter und Unternehmen der Fleischwirtschaft ebenso wie Wissenschaft und angewandte Forschung in hohem Maße. Mit der Koordinierungsplattform Ferkelkastration bietet QS ein Branchenforum, um die Probleme und möglichen Lösungswege zu diskutieren. Welche Position die Teilnehmer bezüglich der aktuellen Entwicklungen vertreten, lesen Sie in dieser Ausgabe. Außerdem erwarten Sie folgende Themen: Datenschutz bei QS, Bilanz nach drei Jahren Antibiotikamonitoring und einiges mehr. Diese Frühjahrsausgabe umfasst auch einen Einleger mit Zahlen, Daten und Fakten des Jahres 2015 aus dem QS-System.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de.



Ausstieg aus betäubungsloser Ferkelkastration Koordinierungsplattform berät Eckpunkte

Ab 1. Januar 2019 dürfen in Deutschland laut gesetzlicher Vorgabe Ferkel nicht mehr ohne Betäubung kastriert werden. Von einzelnen Marktbeteiligten wird teilweise ein früherer Zeitpunkt angestrebt. Alternative Verfahren müssen jetzt zügig Praxisreife beweisen. Die Teilnehmer der QS-Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ sprechen sich in einem Eckpunktepapier für ein gemeinsames und aktives Vorgehen aus, um rechtzeitig einen geordneten, aus Tierschutzsicht vertretbaren und für alle wirtschaftlich gangbaren Weg aus der chirurgischen Ferkelkastration ohne Betäubung zu erreichen.

Die Koordinierungsplattform setzt sich aus Verantwortlichen der Schweineerzeugung, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels zusammen. Aktiv beteiligt sind außerdem zahlreiche Wissenschaftler, der Deutsche Tierschutzbund und Vertreter des Ministeriums. Bereits 2008 wurde in der „Düsseldorfer Erklärung“ das gemeinsame Ziel formuliert, künftig auf die betäubungslose Ferkelkastration zu verzichten, gleichzeitig aber jegliche Risiken für Verbraucher und Tiere auszuschließen. Dieser Erklärung folgend, wurden wissenschaftliche Forschungen und konkrete Umstellungsprozesse in der Wirtschaft zügig und koordiniert in Angriff genommen.

Drei Alternativverfahren

Es besteht Einigkeit unter den Experten, dass als Alternativen zukünftig die Kastration mit Schmerzausschaltung/Betäubung, Jungebemast sowie Impfung gegen Ebergeruch (Immunokastration) zur Verfügung stehen werden. Die Koordinierungsplattform hat in der jüngsten Sitzung April 2016 die verschiedenen Möglichkeiten beleuchtet und weiteren Handlungsbedarf erörtert, der in dem Eckpunktepapier zusammengefasst wurde (einsehbar unter www.q-s.de/presse). Demnach bringt jedes Verfahren Vor- und Nachteile aber auch Risiken mit sich. Dazu **Johannes Röring**, Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbands e.V.: „Damit sowohl die Tierhalter als auch die übrigen Partner in der Kette das passende Verfahren finden können, muss dringend eine Folgenabschätzung vorgenommen werden. Die Landwirte setzen sich selbstverständlich für mehr Tierschutz ein. Wir sehen allerdings noch viel Klärungsbedarf.“ Er warnt außerdem vor einer Stigmatisierung eines bestimmten Verfahrens. „Die Entscheidung für ein Verfahren darf nicht als Wettbewerbsargument missbraucht werden.“

Weiterer Forschungsbedarf notwendig

Neben den bereits gewonnen Erkenntnissen besteht weiterer Forschungs- und Klärungsbedarf zu grundlegenden technischen, rechtlichen und marktbezogenen Fragen, um einen reibungslosen Ausstieg aus der

[Lesen Sie weiter >>](#)

Ausstieg aus betäubungsloser Ferkelkastration

Koordinierungsplattform berät Eckpunkte – Fortsetzung von Seite 1

betäubungslosen Ferkelkastration bis 2019 zu erreichen. „In der Wirtschaft und Wissenschaft wird mit Hochdruck an Lösungen gearbeitet. Es geht darum, offene Fragen in den Bereichen Geruchsdetektion, Tierhaltung, Züchtung, Verarbeitung und Vermarktung zu klären. Außerdem müssen die Auswirkungen auf Betriebs- und Marktstrukturen, auf Mast- und Zuchtbetriebe sowie den innereuropäischen Handel mit Schweinen und Schweinefleisch geprüft werden. Auch regionale Besonderheiten sind zu beachten“, so QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**.

QS als Koordinator

In allen Bereichen gibt es noch viele offene Punkte, aber die Zeit drängt. Die Branchenbeteiligten arbeiten intensiv an praktikablen Lösungen. Die von QS moderierte Plattform koordiniert diese Anstrengungen und bietet den Beteiligten die Chance zu einem unmittelbaren Austausch und abgestimmten Vorgehen.

i Am **9. Juni 2016** wird QS gemeinsam mit dem BMEF eine **Fachtagung „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ in Berlin** ausrichten. In Vorträgen und Diskussionsrunden wird ein umfassender Überblick über die aktuellen Kenntnisse und Erfahrungen gegeben. Weitere Informationen folgen in Kürze auf der QS-Webseite.

Drei Jahre QS-Antibiotikamonitoring Zeit für Bilanzen, kritische Antibiotika weiter im Fokus

Für 95 Prozent aller Schweine haltenden und 90 Prozent aller Geflügel haltenden Betriebe in Deutschland liegt der Therapieindex vor. Mit dem QS-Antibiotikamonitoring konnten Transparenz und Vergleichsmöglichkeiten für die Tierhalter und Tierärzte hergestellt werden. Dies hat in den letzten Jahren bereits zu einer deutlichen Reduktion der eingesetzten Antibiotikamengen geführt. So lautet die Bilanz der ersten drei Jahre des QS-Antibiotikamonitorings, das Anfang 2012 von Wirtschaft und Tierärzten gemeinsam auf den Weg gebracht wurde. Seit dem wurden über 1,8 Millionen Behandlungsbelege von Tierärzten im Auftrag der Landwirte in der QS-Datenbank erfasst.

insbesondere die Wirkstoffklassen im Fokus, die auch für die Humanmedizin von großer Bedeutung sind. Deshalb hat QS Ende 2015 einen zusätzlichen Therapieindex für kritische Antibiotika eingeführt. Hierzu erhalten Tierhalter, die am häufigsten Antibiotika der beiden Wirkstoffgruppen Fluorchinolone und Cephalosporine (3. und 4. Generation) einsetzen, alle drei Monate gesonderte Informationen in ihrem AntibiotikaInfobrief. Ein Schritt, den **Dr. Andreas Palzer**, Fachtierarzt für Schweine, begrüßt: „Der neue Therapieindex trägt dazu bei, bei Tierhaltern ein Bewusstsein für

die verabreichte Menge kritischer Antibiotika zu schaffen, mit ihrem Tierarzt nach geeigneten Alternativen zu suchen und so den Grundstein für eine weitere Reduktion des Einsatzes dieser Antibiotika zu legen.“

In der aktuellen Ausgabe unseres **Tierarztmagazins „Zum Hofe“** finden Sie weitere Zahlen, Daten und Fakten zu drei Jahren QS-Antibiotikamonitoring (www.q-s.de/magazin-zum-hofe oder im App-Store).



Antibiotikaeinsatz in QS-Betrieben (Geflügel, Schwein)

	2014	2015	Vorjahresvergleich
Aminoglykoside	17,82	11,38	-36,1%
Cephalosporine, 1. Gen.	0	0	-
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	0,36 = 7,65	0,49 = 6,59	36,1% = 13,9%
Fluorchinolone	7,29	6,10	-16,3%
Folsäureantagonisten	8,39	4,29	-48,9%
Lincosamide	10,76	8,15	-24,3%
Makrolide	64,19	49,14	-23,5%
Penicilline	282,08	231,93	-17,8%
Phenicol	1,14	1,51	32,5%
Pleuromutiline	9,6	10,12	5,4%
Polypeptid-Antibiotika	56,59	45,39	-19,8%
Sulfonamide	44,9	23,46	-47,8%
Tetracycline	194,08	154,92	-20,2%
Summe	697,2	546,87	-21,6%

Je Tonne Antibiotika

Eine gewaltige Datenmenge, die nicht nur ein Beleg für das große Engagement der Tierhalter und Tierärzte ist, sondern auch belastbare Schlüsse ermöglicht, um den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung zu bewerten. Hier können Fortschritte verbucht werden: In den letzten drei Jahren reduzierten sich die Durchschnittswerte für den Therapieindex für alle Tierarten und Nutzungsrichtungen – zum Teil um mehr als 30 Prozent. Zur konkreten Reduktion hat auch die seit Jahren rückläufige Menge, der durch Hoftierärzte verschriebenen Antibiotika beigetragen (s. Grafik).

Resistenzen minimieren

Eine reine Mengendiskussion ist aber nicht zielführend. Das Bestreben des Antibiotikamonitorings ist es, die Ausbreitung von Resistenzen zu minimieren. Dabei stehen

QS-live aktuell

Neuigkeiten auf einem Blick

Bestes Handels-Team gesucht

In diesem Jahr dreht sich bei QS-live alles um das Motto „QS-live macht Schule!“. Eines der Highlights dabei ist die Beteiligung am Neuwieder Sommercamp vom 11.-12. Juni. Gemeinsam mit der food akademie



ist die Fachzeitschrift LEBENSMITTEL PRAxis an den zwei Tagen auf der Suche nach dem besten Nachwuchs-Handels-Team des Jahres. QS-live ist als Kooperationspartner mit vor Ort und stellt bei den rund

350 Nachwuchskräften ihr Wissen zur stufenübergreifenden Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln auf den Prüfstand.

Verstärkte Zusammenarbeit mit LandFrauen

Die Kooperation zwischen QS-live und den Verbänden der LandFrauen wird intensiviert. Die Gespräche mit den Landesverbänden zu verschiedenen Anknüpfungspunkten führen zu gemeinsamen Auftritten. QS-live wird auf dem hessischen LandFrauentag am 24. Mai und dem deutschen LandFrauentag am 6. Juli 2016 vertreten sein. „LandFrauen sind ehrliche Botschafterinnen, die grundlegende Alltagskompetenzen zum kundigen und bewussten Umgang mit Lebensmit-

teln vermitteln“, sagt QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**. „Mit dem gemeinsamen Engagement wollen wir Verbraucher gezielt ansprechen und das Vertrauen in unsere guten Lebensmittel stärken“. Das Wissen um Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel sowie die Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zum Verbraucher sind die Themen.

LandFrau Lore Mauler gibt auf qs-live.de ihr Wissen rund um den Einkauf, die Lagerung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln weiter.



Datensicherheit im QS-System

Vertrauliche Daten richtig schützen – Informationssicherheitskonzept weiter ausgebaut

Daten und Informationen stellen einen wesentlichen Wert dar – auch im QS-System, das im Dienste seiner Systempartner modernste IT-Technik zur Datenerhebung einsetzt. Die Sicherheit und Zuverlässigkeit dieser Technik ist wichtig, ebenso wichtig ist aber der vertrauenswürdige Umgang mit Daten und Informationen. In einem Informationssicherheitskonzept, das nach den Standards des Bundesamts für Sicherheit in der Informationstechnik BSI aufgestellt worden ist, fasst QS die wichtigsten Maßnahmen zur Gewährleistung der Datensicherheit zusammen.

Im Dienste seiner Systempartner erhebt, speichert und verarbeitet QS Daten und Informationen. Der Umfang, die Form, der Zweck und die Verarbeitung dieser Informationen und Daten werden durch Vereinbarungen mit den Systempartnern und das Systemhandbuch mit seinen Leitfäden bestimmt. Konkretisiert und begrenzt werden diese Maßnahmen durch das QS-Informationssicherheitskonzept. Es regelt neben konkreten technischen und organisatorischen Maßnahmen in einem Rollen-Rechte-Konzept auch, wer zu welchem Zweck und in welchem Umfang Daten im QS-System sammelt und auf diese Daten zugreifen darf.

Wer hat Zugriff auf welche Daten?

Die Systempartner im QS-System haben über die QS Software-Plattform Zugang zu ihren Daten. Das gilt für Stammdaten wie Namen, Adressen und Rufnummern genauso wie für Audit- und Monitoringdaten. Anders in der Landwirtschaft: Die teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe haben Bündler mit der Pflege und der Kontrolle ihrer Daten beauftragt. Sie werden

von ihren Bündlern regelmäßig informiert. Dies gilt insbesondere für die Daten aus dem Antibiotika- und Salmonellenmonitoring sowie – jetzt neu – auch für Befunddaten aus der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Auf Nachfrage beim Bündler können Landwirte eigene Zugangsdaten zu den Monitoring-Datenbanken des QS-Systems erhalten. Ob ihnen zukünftig der unmittelbare Zugang zur QS Software-Plattform ermöglicht werden kann, wird gegenwärtig geprüft.

Das Informationssicherheitskonzept

Die Systempartner können auf die Datensicherheit im QS-System vertrauen. Dies wird auch durch das Informationssicherheitskonzept sichergestellt: Ohne vorherige Genehmigung durch den jeweils betroffenen Systempartner gibt QS keine betriebsspezifischen Daten an Dritte außerhalb QS weiter. Hiervon ausgenommen sind die Information über die Teilnahme und die vorübergehende bzw. dauerhafte Sperrung eines Unternehmens im QS-System. Über die öffentliche Suchabfrage der QS Software-Plattform können aktuelle Informationen über die Teilnahme bzw. die

Lieferberechtigung eingeholt werden. Eine Information, die für das Funktionieren des QS-Systems vom Landwirt bis zur Ladentheke unabdingbar ist.

Erfasste Daten in 2015 (Systemkette Fleisch und Fleischwaren):

- Stammdaten von 108.785 Systempartnern, 79 landwirtschaftlichen Bündlern, 98 Laboren, 34 Zertifizierungsstellen, 390 Auditoren und 2.315 Tierärzten
- 1,71 Mio. Analyseergebnisse von über 23.000 Schweinemastbetrieben aus dem Salmonellenmonitoring
- 838.328 Behandlungsbelege für mehr als 36.000 Tierhalter aus dem Antibiotikamonitoring
- 19 Mio. Befunddaten aus der Schlachttier- und Fleischuntersuchung für mehr als 20.500 Schweinemastbetriebe
- 402.346 Analyseergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring
- 31.135 Auditberichte

Ad-hoc Monitoring Aflatoxin B₁ für Mais

Risikoorientiertes Vorgehen bewährt sich

Die Ernte 2015 zeigt: die Gefahr belasteter Maispartien ist immer noch präsent. Mit dem Ad-hoc Monitoringplan für Aflatoxin B₁ in Mais wurde ein wirksames Instrument zur Kontrolle und Überwachung der Aflatoxin-Gehalte entwickelt.

Als Reaktion auf die in 2012 überschrittenen Höchstgehalte mit Aflatoxin B₁ in Maispartien aus Serbien, wurde im Juli 2013 ein gesonderter Ad-hoc Kontrollplan bei QS eingeführt. Dies erfolgte in Abstimmung mit den internationalen Standardgebern GMP+ Int., Ovocom und der AIC. Seit der Einführung müssen Mischfutterhersteller, Einzelfuttermittelhersteller und Händler jede Partie von Mais oder Maisverarbeitungsprodukten beproben, die aus Herkunftsländern

mit einer erhöhten Risikoeinstufung stammt. „Die regionale Aflatoxin-Belastung der Ernte 2015 zeigt, dass das Thema noch immer aktuell ist. Auch wenn in nur wenige Proben die Grenzwerte überschritten wurden, müssen wir weiter aufmerksam mögliche Belastungen verfolgen“, erklärt **Claudia Brill**, die im QS-System den Bereich Futtermittelwirtschaft koordiniert.

Der risikoorientierte Ad-hoc Monitoringplan wird auf die aktuelle Ernte jeweils neu abgestimmt und nahezu monatlich angepasst. Bewertungsgrundlage zur Risikoeinstufung sind dabei vorliegende Analyseergebnisse, die durch QS und andere Standardgeber gesammelt werden, Meldungen im EU-Schnellwarnsystem sowie Risiken durch Wetterbedingungen im jeweiligen Land. „Da Aflatoxine je nach Witterungsverhältnissen und Lagerbedingungen immer wieder vorkommen und die Gefahr per se nicht ausgeschlossen werden kann, werden wir auch in Zukunft an dem Monitoringplan festhalten und gleichzeitig über eine generelle Vorgehensweise diskutieren müssen“, so Brill weiter.



i Detaillierte Analyseergebnisse aus ausgewählten Ländern von Aflatoxin B₁ in Mais und Maisverarbeitungsprodukten finden Sie im Einleger auf Seite 1.

Kurz und aktuell

Tierwohl: Betriebe von der Warteliste rücken nach



Mitte April sind 279 Geflügel haltende und 259 Schweine haltende Betriebe von der Warteliste zum Audit für die Initiative Tierwohl zugelassen worden. Die Wartelisten Hähnchen und Puten Inland wurden damit geräumt. Auf der Warteliste der Schweinehalter befinden sich noch 2.437 Betriebe. Dazu Geschäftsführer **Dr. Alexander Hinrichs**: „Sobald weitere finanzielle Mittel zur Verfügung stehen, werden noch mehr Betriebe nachrücken können. Dafür arbeiten wir weiter intensiv daran, neue Partner für die Initiative zu gewinnen.“ Die Erstaudits für die neu zugelassenen Betriebe werden seit Ende April durchgeführt. Durch die nachgerückten Betriebe werden die umgesetzten Tierwohl-Maßnahmen voraussichtlich 1,6 Mio. Schweine, 74,3 Mio. Hähnchen und 1,97 Mio. Puten zusätzlich erreichen.

Zentrale Befunddatenerfassung – über 50 % der Schlachtschweine erfasst

Das Projekt zur zentralen Erfassung von Befunddaten, das QS und der Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF) gemeinsam mit 14 Schlachtbetrieben seit 2014 umsetzt, geht nahtlos in die breite Praxis über. Seit Ende 2015 können alle Schlachtbetriebe im QS-System die Ergebnisse der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung an die QS-Befunddatenbank melden. Dies betrifft Veränderungen zu Lunge, Brustfell, Herzbeutel, Leber sowie die Befunde zu Ohr- und Schwanznekrosen, Abszessen, Entzündungen der Gelenke und Hautveränderungen. Mit der zentralen Erfassung wird angestrebt, ein Benchmarking bzw. eine Vergleichbarkeit der Daten zu erreichen. Erst dann können sie nutzbringende Rückschlüsse auf die Tiergesundheit, den Tierschutz und das Tierwohl bieten. Die Ergebnisse der Organbefunde sollen zukünftig in der Initiative Tierwohl als Indikatoren für das Tierwohl in der Schweinehaltung herangezogen werden. Ab dem 1. Juli 2016 sind die an der Initiative teilnehmenden Schlachtbetriebe dazu verpflichtet, die Befunddaten zu Schlachtschweinen an die QS-Befunddatenbank zu melden.

Service für Systempartner: VLOG-Zusatzmodul in QS-Audits



Ab 1. Juli 2016 können Systempartner aus der Futtermittel- und Landwirtschaft sowie Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe in QS-Audits das VLOG-Zusatzmodul optional mit überprüfen lassen. Das Modul wurde in Zusammenarbeit mit dem Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) erarbeitet und bildet nur die „Ohne-Gentechnik“-relevanten Anforderungen ab, die über die QS-Anforderungen hinausgehen. Die ergänzende Kontrolle mit dem VLOG-Zusatzmodul trägt somit zu mehr Effizienz bei. Zusätzliche Kosten durch eine Doppelauditierung können vermieden werden. Dieses Zusatzmodul schafft auch die Voraussetzung, das QS-Prüfzeichen in Kombination mit der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zu nutzen. Für eine Anerkennung bei VLOG ist eine erfolgreiche Auditierung der QS-Anforderungen und des VLOG-Zusatzmoduls erforderlich. Umgekehrt hat das Resultat des VLOG-Zusatzmoduls keinen Einfluss auf das Ergebnis des QS-Audits.

Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

www.q-s.de/abo.html

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1 · 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de





QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Zahlen, Daten, Fakten zum QS-System

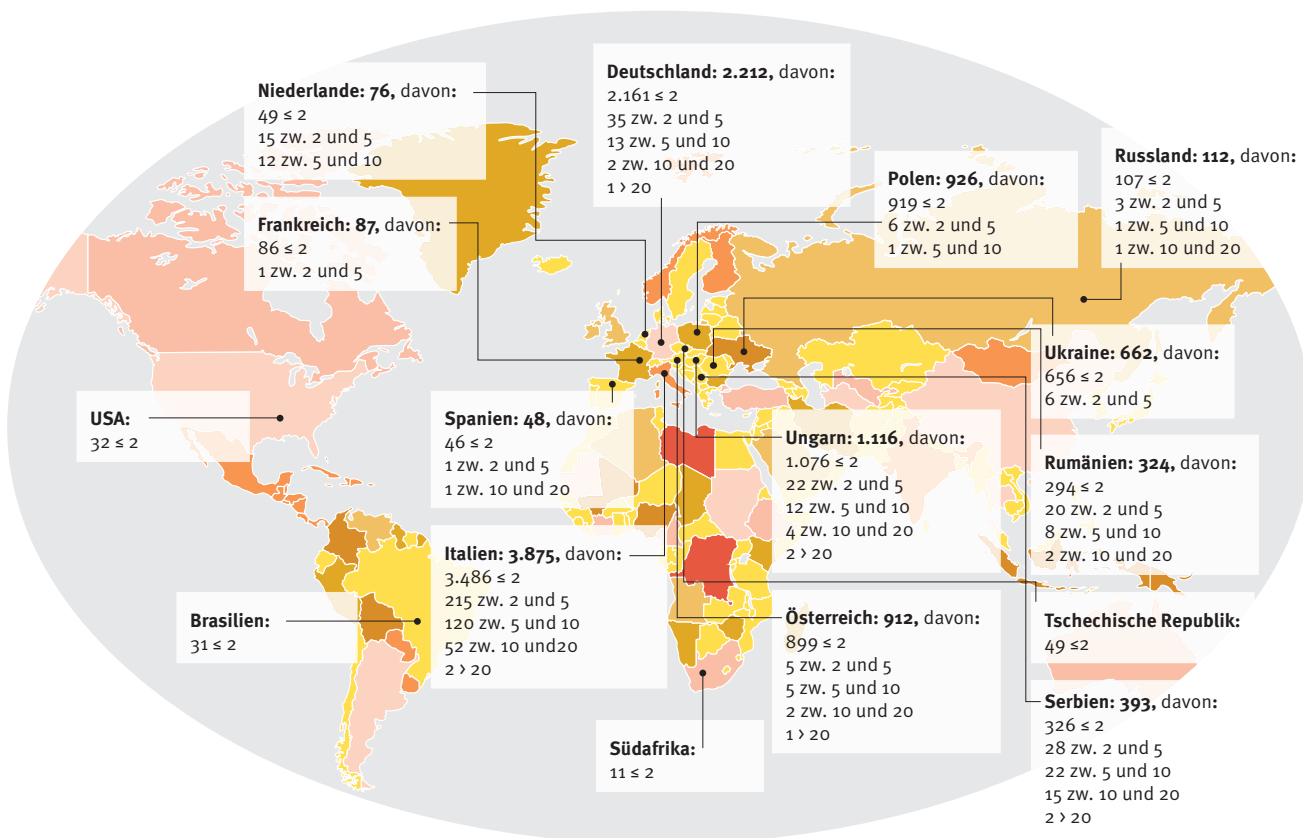
Fleisch und Fleischwaren



QS-Futtermittelmonitoring

Aflatoxin B₁: Gefahr belasteter Maispartien immer noch präsent

Anzahl Aflatoxin B₁-Analysen und Ergebnisse in (µg/kg) in Mais und Maisprodukten aus ausgewählten Ländern im Zeitraum September 2012 bis April 2016



Im Zeitraum von September 2012 bis April 2016 wurden bei QS **11.211 Analysen** auf Aflatoxin B₁ in Mais und Maisprodukten durchgeführt. In **94 %** lag der Aflatoxin B₁-Gehalt unter 2 µg/kg. Die Ergebnisse zeigen, dass zwar kaum Grenzwertüberschreitungen vorkommen, eine Belastung aber nach wie vor vorhanden ist. **8 Analysen** lagen über dem Grenzwert von 20 µg/kg. Unter Berücksichtigung von RASFF-Meldungen und weiteren Ergebnissen anderer Standardgeber zählen Serbien und Italien zu kritischen Herkunftsländern.



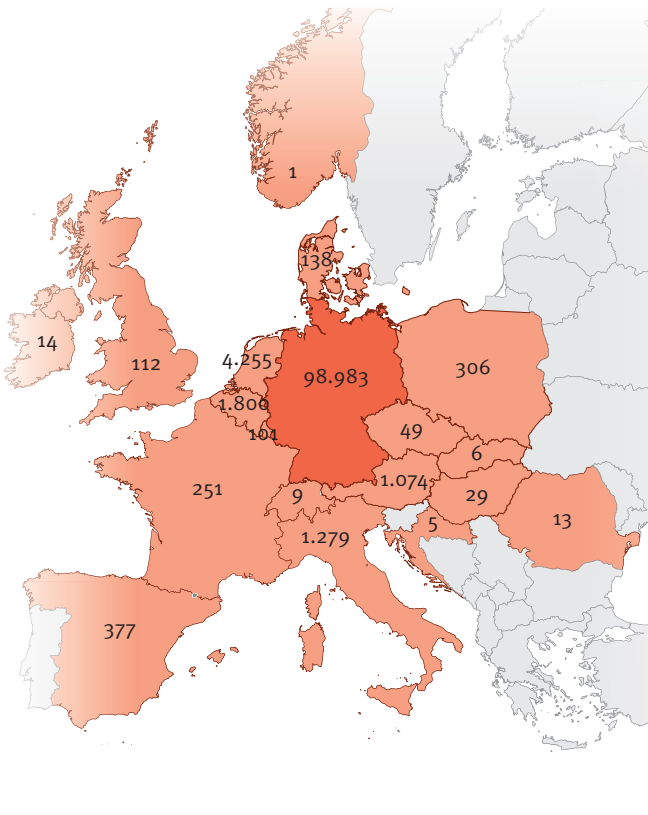
402.346 Analyseergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring wurden 2015 in die Datenbank eingegeben.



68 Labore sind für das Futtermittelmonitoring von QS anerkannt.

Anzahl Systempartner

108.785 Betriebe aus **21 Ländern** nehmen an der Systemkette Fleisch und Fleischwaren teil.



Systempartner 2015 (Stand: Dez 2015)

Stufe	Gesamt	Deutschland	Andere Länder
	108.785	98.983	9.802
Futtermittelwirtschaft	3.708	3.022	686
• Einzelfutterherstellung ^{1,2}	1.140	962	178
• Mischfutterherstellung ³	1.240	910	330
• Handel, Transport, Lagerung ⁴	1.328	1.150	178
Landwirtschaft	77.831	69.613	8.218
• Rinderhaltung ⁵	34.290	33.648	642
• Schweinehaltung ⁶	38.522	32.913	5.609
• Geflügelhaltung/Brütereien	5.019	3.052	1.967
Tiertransport	1.945	1.603	342
Schlachtung/Zerlegung	465	351	114
Verarbeitung ⁷	439	410	29
Lebensmitteleinzelhandel ⁸	24.397	23.984	413

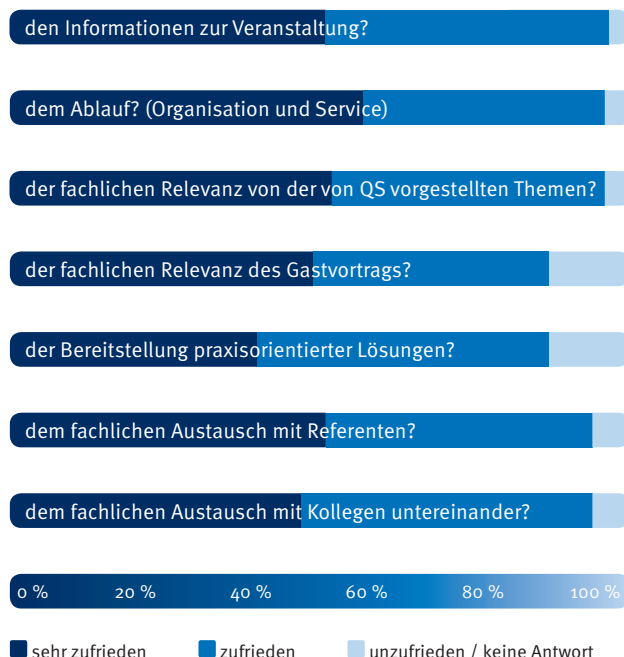
¹ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 377 Betriebe ² Inklusive 71 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller ³ Inklusive 502 fahrbare Mahl- und Mischanlagen ⁴ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 4.930 Betriebe ⁵ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 39.267 Betriebe ⁶ Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung: QSG (DK): 8.715 Betriebe, Certus (B): 2.356 Betriebe ⁷ Inklusive 129 Fleischerhandwerksbetriebe ⁸ Inklusive 144 Betriebe Fleischgroßhandel

11% aller QS-lieferberechtigten tierhaltenden Betriebe stammen aus **europäischen Nachbarländern**.

Auditorenschulungen

Die in den QS-Schulungen vorgestellten Themen werden mit hoher Zustimmung als fachlich relevant eingestuft. Zu diesem Ergebnis kommt eine Umfrage, die QS im letzten Jahr bei den Teilnehmern der Auditoren-Schulungen durchführte. Die Umfrage wurde gut angenommen – 81 Prozent der 619 Schulungsteilnehmer beantworteten am Ende der Veranstaltung den Bewertungsbogen. Die Ergebnisse im Detail:

Wie zufrieden waren Sie mit...



34 Zertifizierungsstellen sind aktuell für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren zugelassen.



390 Auditoren haben eine Zulassung zur Durchführung der Audits.

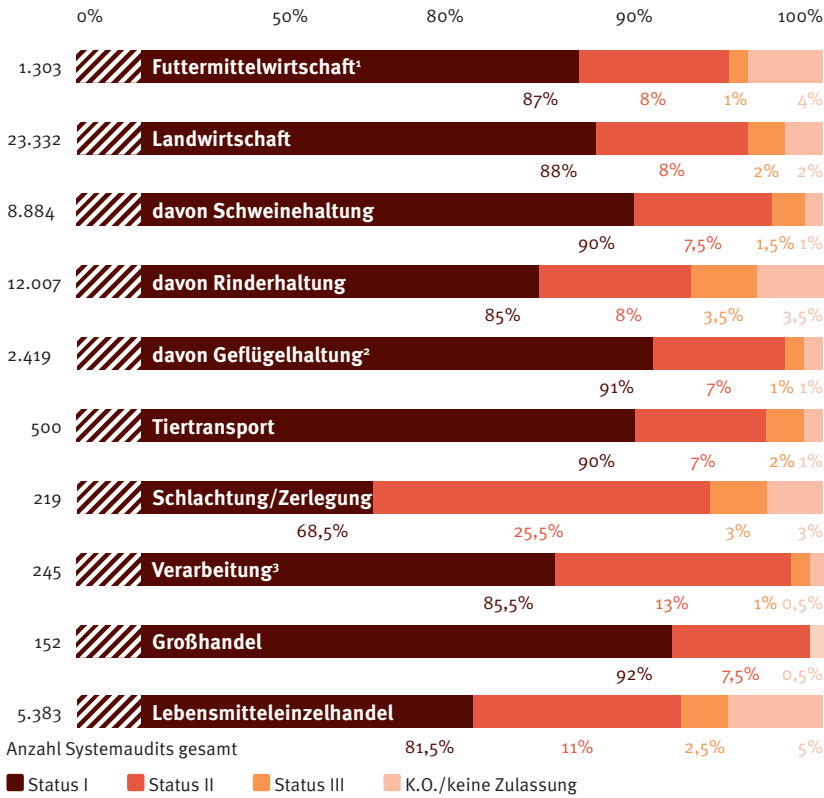
659 Auditorinnen und Auditoren nahmen im Jahr 2015 an insgesamt **36 Schulungsveranstaltungen** teil.

Schulungen 2015 (vs. 2014)

Art	Anzahl	Teilnehmer	Für fremdsprachige Auditoren	
			Anzahl	Teilnehmer
Futtermittelwirtschaft	4 (4)	80 (60)	1 (1)	14 (6)
Landwirtschaft	9 (8)	181 (179)		
Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung	3 (3)	45 (53)		
Lebensmitteleinzelhandel Kombi (Fleisch & OGK)	3 (2)	67 (64)	2 (1)	13 (4)
Erstschulungen	4 (3)	68 (65)		

System-, Stichproben- und Sonderaudits

Systemaudits 2015



¹ Davon 447 Inspektionen Kleinstzeuger u. fahrbare Mahl- und Mischanlagen, ² Davon 153 Audits Elmentierhaltung, ³ Davon 51 Audits Fleischerhandwerk

i Betriebe werden anhand ihres Auditergebnisses in einen QS-Status eingestuft. Ein Anteil von mindestens 90% der erreichten Punktezahl an der maximal möglichen Gesamtpunktezahl führt zur Einordnung in den Status I. Im Status II beträgt der Anteil der erreichten Punkte mindestens 80 %, bei Status III 70 %.

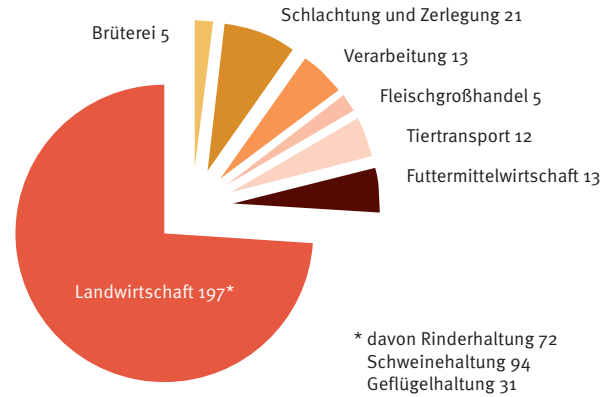


31.134 Systemaudits wurden 2015 in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren durchgeführt.



In **0,8 %** der Fälle kam es zu einem Sanktionsverfahren.

Anzahl Stichprobenaudits 2015



i Zwischen den regelmäßig stattfindenden Systemaudits wird die Einhaltung der QS-Anforderungen durch unangekündigte Stichprobenaudits überprüft. Die Kosten für diese per Zufallsauswahl erfolgenden Audits, trägt QS.

In **45 Verdachtsfällen** beauftragte QS 2015 unmittelbar **Sonderaudits**. Auslöser für Sonderaudits sind konkrete Ereignisse oder Hinweise.

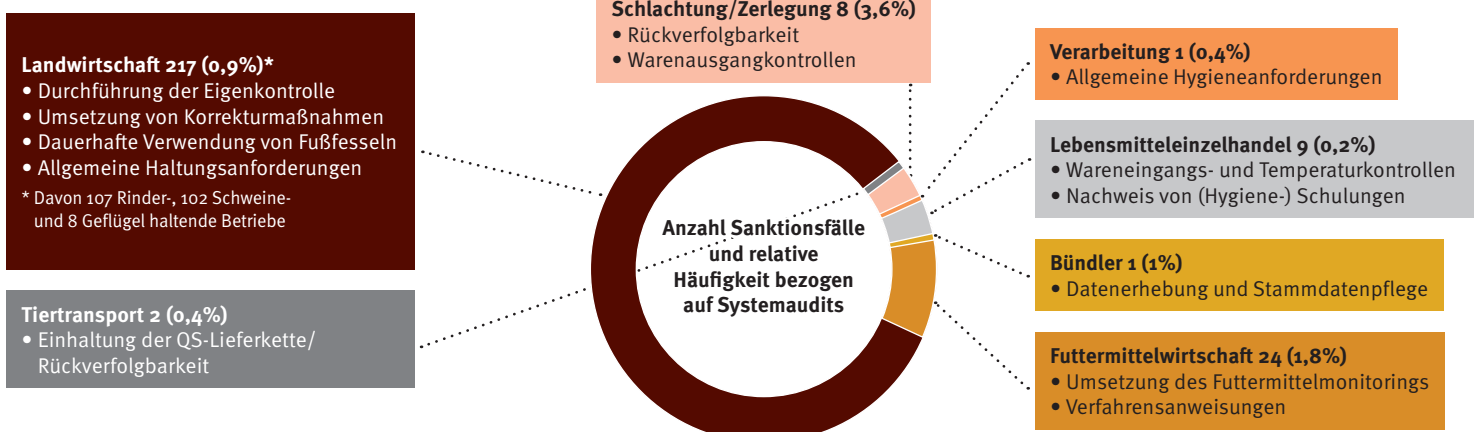
1.816 Anforderungen, u.a.

zu Hygienekontrollen, Temperaturvorgaben, Tierschutz, Rückverfolgbarkeit, Arzneimitteln, Fütterung und Lagerung umfasst das QS-Systemhandbuch.

Anzahl der QS-Anforderungen je Stufe



Sanktionsverfahren und K.O.-Bewertungen



QS-Antibiotika- und Salmonellenmonitoring



Die eingesetzte Antibiotikamenge bei den Tierhaltern im QS-System konnte im Jahr 2015 **um 20 % gesenkt** werden.



2.315 Tierärzte sind für das QS-Antibiotikamonitoring registriert. Auf Basis der von ihnen gemeldeten Daten wird für alle Betriebe mit Schweinen, Mastkälbern, Hähnchen und Puten der Therapieindex berechnet.



1,8 Mio. Behandlungsbelege umfasst die QS-Antibiotikadatenbank.

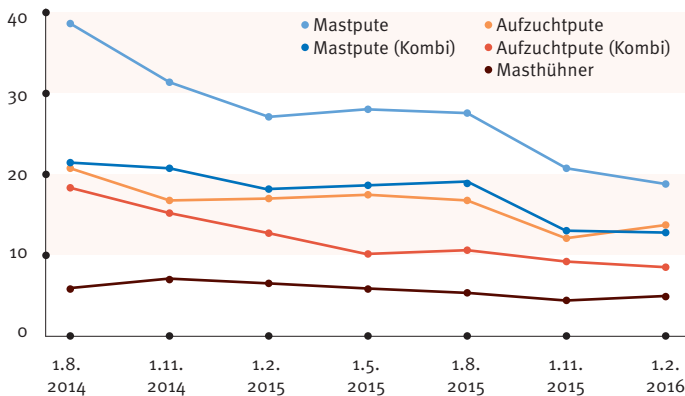
Antibiotikaeinsatz weiter rückläufig

Seit 2012 wird der Einsatz von Antibiotika in Geflügel, Schweine und Mastkälber haltenden Betrieben systematisch erfasst. Die Daten werden quartalsweise ausgewertet, die Ergebnisse in Form des Therapieindex an die Tierhalter zurückgemeldet. Der Therapieindex zeigt statistisch, wie häufig im Durchschnitt Antibiotika in einem Betrieb

zum Einsatz kommen. Sowohl die innerhalb des QS-Systems ermittelten Indices (s. Abb. unten), als auch die absolute Antibiotikamenge, die von der Pharmaindustrie an Tierärzte abgegeben wird (DIMDI Register), belegen einen kontinuierlichen Rückgang des Antibiotikaeinsatzes in der Nutztierhaltung.

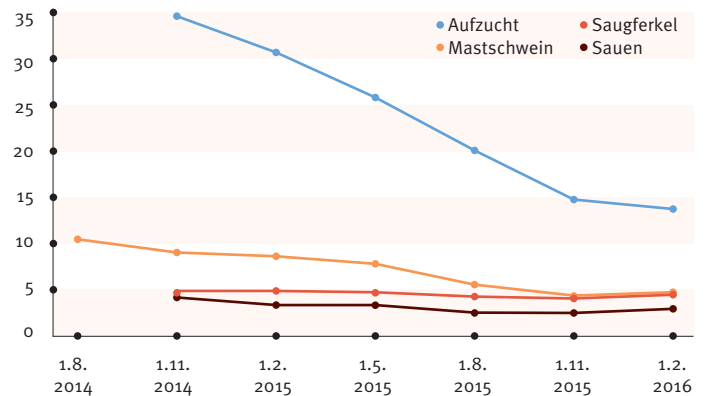
Entwicklung des QS-Therapieindex Geflügel

3. Quartil (Wert, den 75% der Betriebe unterschreiten)



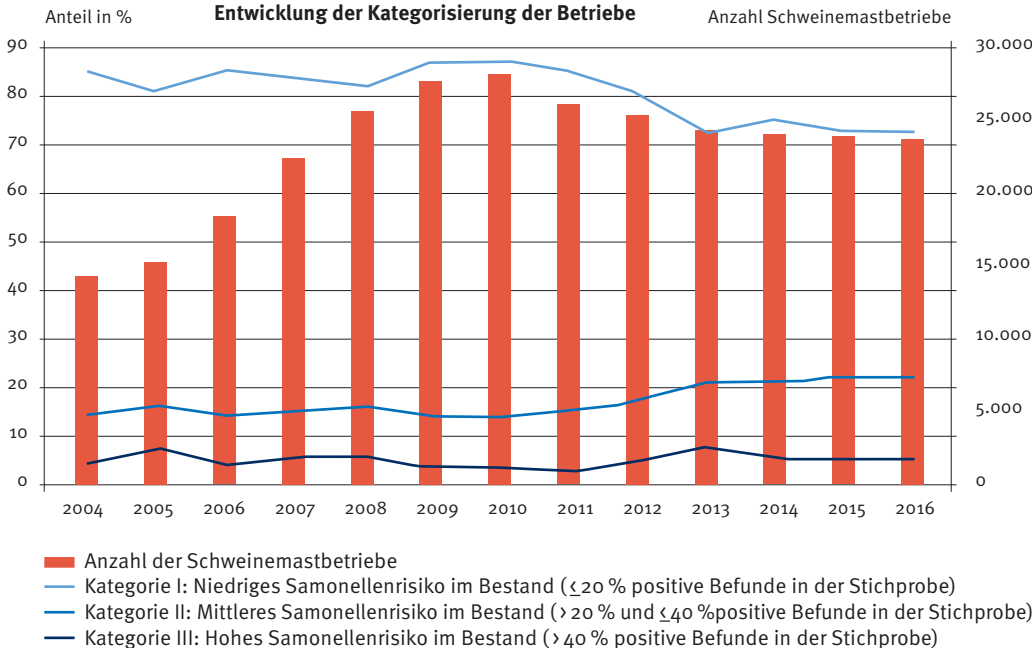
Entwicklung des QS-Therapieindex Schwein

3. Quartil (Wert, den 75% der Betriebe unterschreiten)



Salmonellenmonitoring:

Entwicklung der Kategorisierung der Betriebe



1,68 Mio. Proben wurden 2015 von **30 QS-akrnannten Laboren** im QS-Salmonellenmonitoring untersucht.

i Der Anteil der Betriebe in Kategorie I (geringes Salmonellenrisiko) und III (hohes Risiko) ist in den letzten Jahren zurückgegangen, die Anzahl der Betriebe in Kategorie II (mittleres Risiko) nimmt deutlich zu. Vorschläge zur Verbesserung des Salmonellenmonitorings werden im Laufe des Jahres 2016 bewertet und umgesetzt.

Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

www.q-s.de/abo.html

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1 · 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de

