



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Zahlen, Daten, Fakten zum QS-System

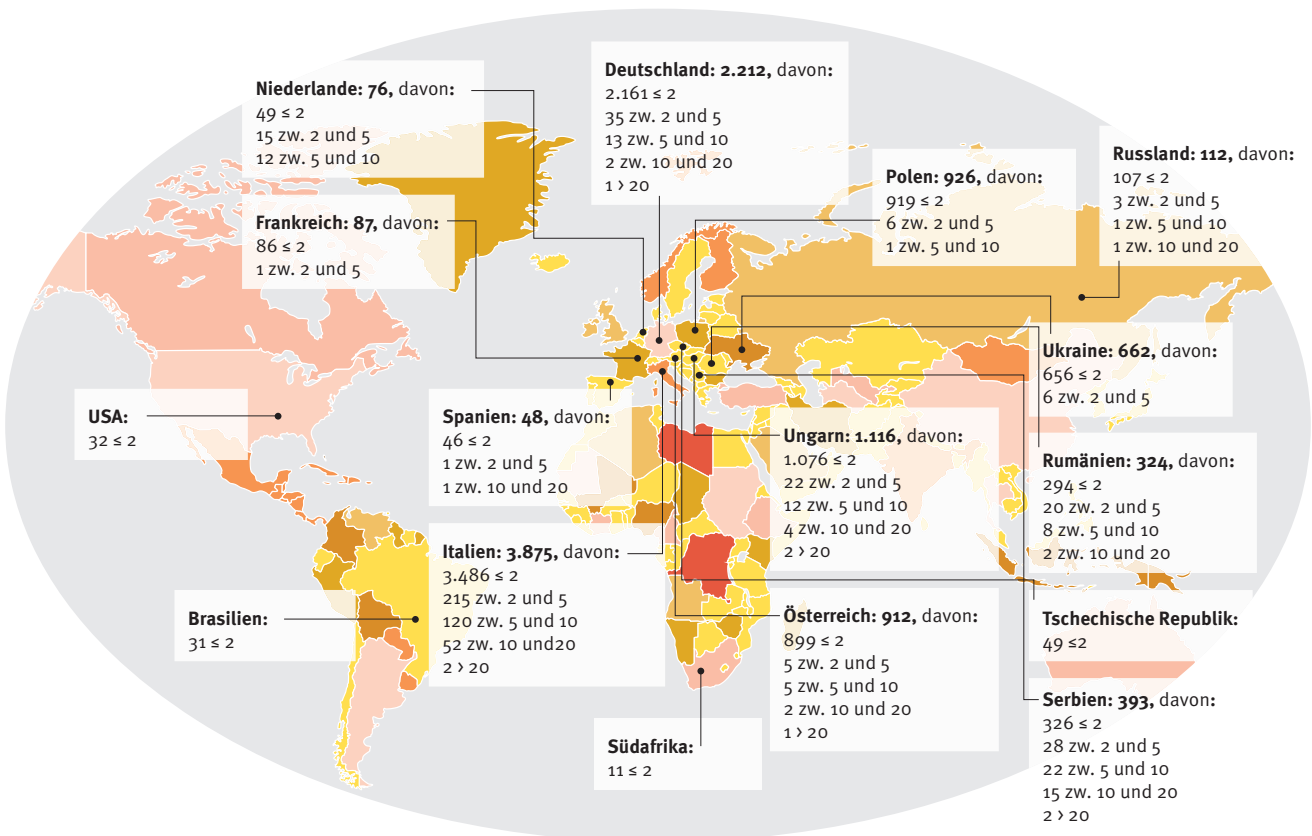
Fleisch und Fleischwaren



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.



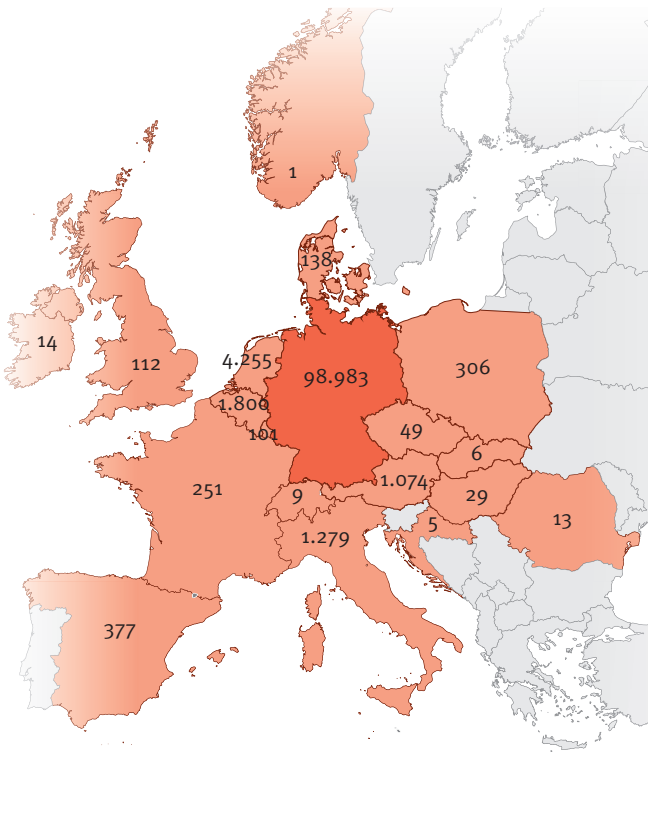
402.346 Analyseergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring wurden 2015 in die Datenbank eingegeben.



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.

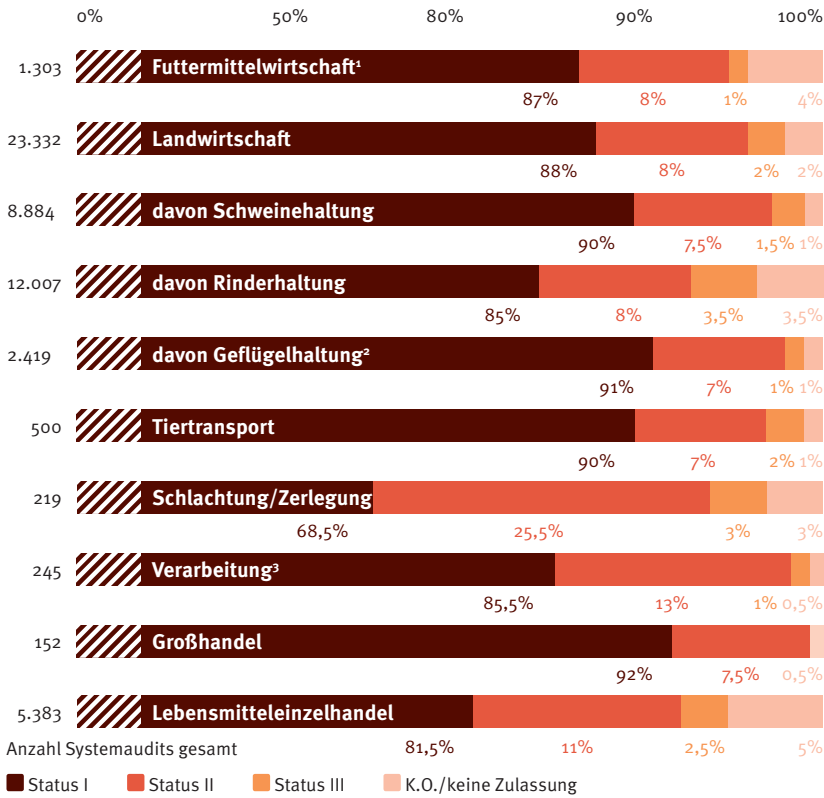
659 Auditorinnen und Auditoren nahmen im Jahr 2015 an insgesamt **36 Schulungsveranstaltungen** teil.

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 %.

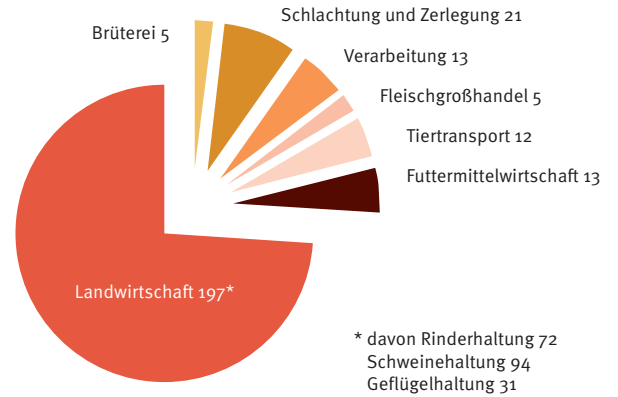


31.134 Systemaudits wurden 2015 in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren durchgeführt.



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.

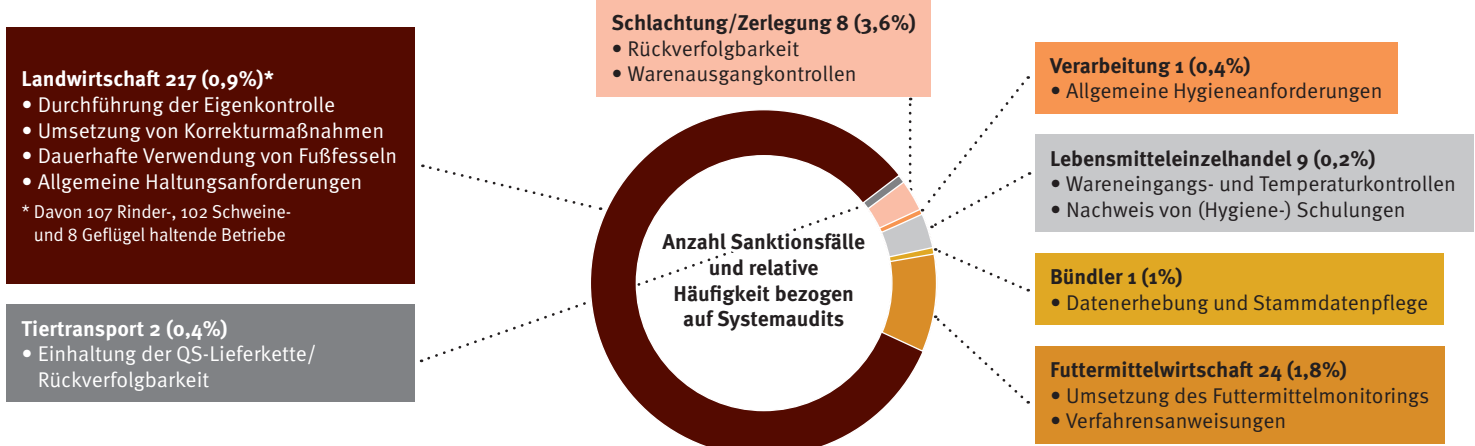
1.816 Anforderungen, u.a.

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.

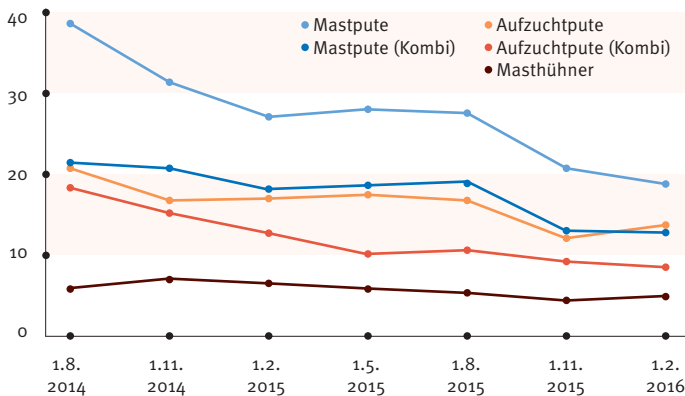
Antibiotikaeinsatz weiter rückläufig

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.

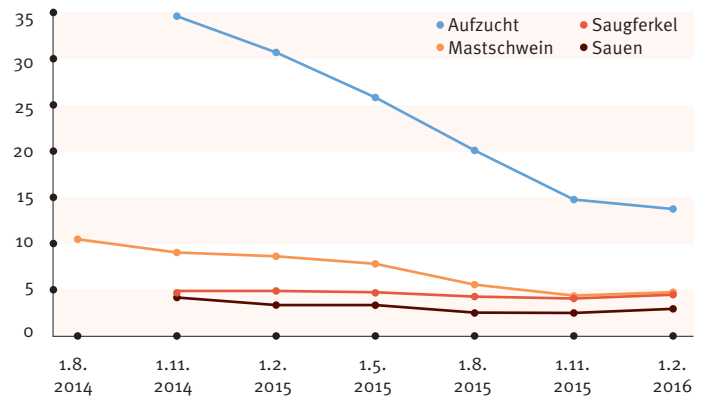
Entwicklung des QS-Therapieindex Geflügel

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



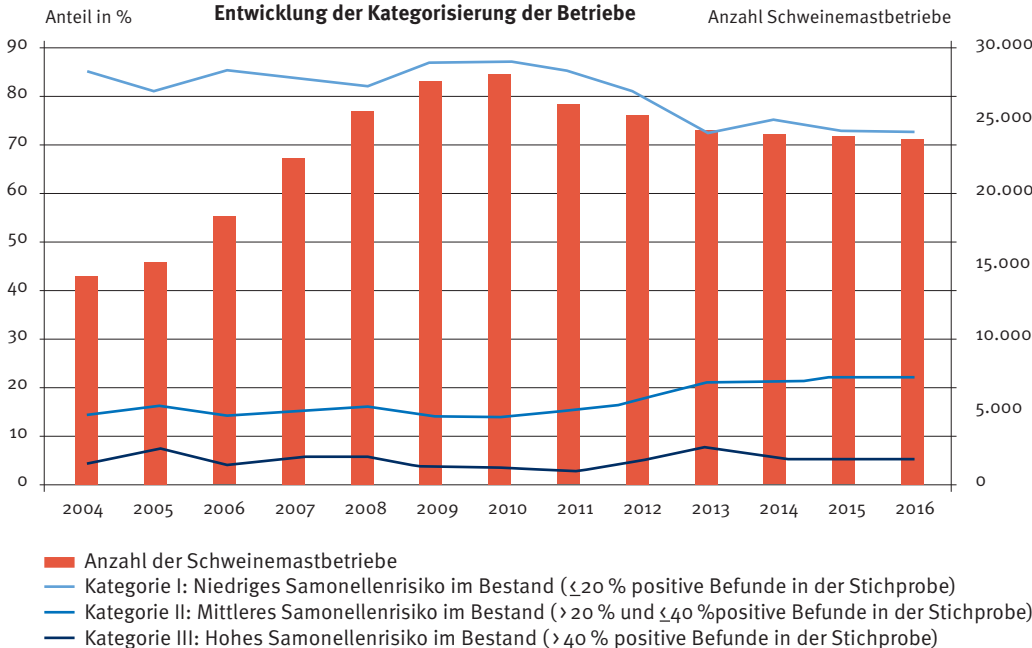
Entwicklung des QS-Therapieindex Schwein

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



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.