



## QS-REPORT Fleisch und Fleischwaren 02/2016

### Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Auswertung von Befunddaten  
Tiergesundheitsindex gibt Überblick
- Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration  
Entscheidungshilfen für die Wirtschaft
- Anlieferung tragender Tiere zur Schlachtung  
Aktuelle Fallzahlen weiter auf niedrigem Niveau
- Revisionen 2017  
Die wichtigsten Neuerungen im Überblick
- Herkunftskennzeichnung  
Eine erste Bilanz
- Kurz und Aktuell

**Editorial** Liebe Leserinnen und Leser, ist es möglich, aus sehr unterschiedlichen Befunddaten der Schlachttier- und Fleischuntersuchung einen aussagekräftigen Tiergesundheitsindex zu bilden? Gemeinsam mit Prof. Dr. Krieter von der Universität Kiel wird ein Tiergesundheitsindex entwickelt, der diesen Anspruch erfüllen soll. Wie sich der Index zusammensetzt und welche Möglichkeiten er eröffnet, lesen Sie in unserem Report. Außerdem erwartet Sie das Schwerpunktthema „Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration und deren Verbraucherakzeptanz“.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



## Auswertung von Befunddaten Tiergesundheitsindex gibt Überblick

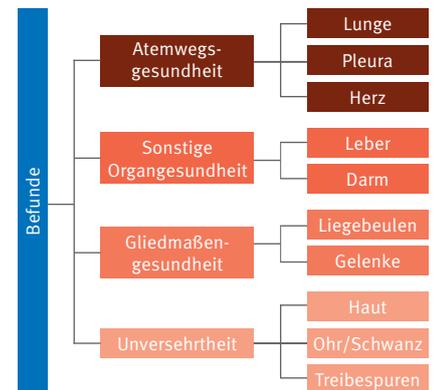
**Aktuell liegen in der zentralen Datenbank bei QS Befunde zu mehr als 54 Mio. Schlachtkörpern vor. Diese stammen zum einen aus dem im Herbst 2014 gestarteten Pilotprojekt, in dem Schlachtbetriebe Befunddaten aus der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung an QS melden. Seit dem 1. Juli 2016 kommen die Befunde von Schlachtbetrieben, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen, hinzu. Um zukünftig komprimiert Daten vergleichen und Veränderungen aufzeigen zu können, soll ein Tiergesundheitsindex (TGI) berechnet werden. Mit finanzieller Unterstützung des QS-Wissenschaftsfonds wurde Prof. Dr. Joachim Krieter von der Christian-Albrechts-Universität Kiel mit der Aus- und Bewertung der Befunddaten sowie der Entwicklung eines TGI beauftragt.**

Aktuell melden 49 Schlachtbetriebe die Befunde an die QS-Befunddatenbank und damit für etwa 72 Prozent der Schlachtungen in Deutschland. Weitere Schlachtbetriebe sind jetzt dabei die Datenübermittlung zu organisieren, sodass eine flächendeckende und umfassende Datenbasis kurzfristig erreicht sein wird. Daten zu mehr als 54 Millionen Schlachtkörpern stellen eine solide Grundlage für Auswertungen und Modellrechnungen zur Bildung des Tiergesundheitsindex dar. Die Aussagekraft wird quartalsweise bewertet und ggf. angepasst. Bis spätestens Mitte 2017 soll der Entwicklungsprozess abgeschlossen sein.

### Der Tiergesundheitsindex im Detail

Unter dem Oberbegriff Tiergesundheitsindex sind zunächst vier Teilindizes vor-

gesehen: Atemwegsgesundheit, sonstige Organgesundheit, Gliedermaßengesundheit und Unversehrtheit. Zur Berechnung werden die einzelnen Befundkriterien einer dieser vier Gruppen zugeordnet und bewertet. Dabei werden ausschließlich Daten eines Landwirts aus Lieferungen an einen einzigen Schlachthof und für einen definierten Zeitraum herangezogen. Für die Berechnung werden zum einen die Unterschiedlichkeit der Befunderfassung in den verschiedenen Schlachtbetrieben berücksichtigt, zum anderen ist das Verfahren so flexibel gestaltet, dass Änderungen zeitnah umgesetzt werden können (z.B. Gewichtungen, Skalierungen, Klasseneinteilungen).



Die Auswertungen der Befunddaten werden quartalsweise vorgenommen und mit Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft beraten. Die Zeit wird ebenfalls dazu genutzt, um Details der Zuordnung von Kriterien zu den einzelnen Gruppen zu besprechen. Zudem ist zu klären, welche Akteure Zugriff auf die Daten in der Befunddatenbank erhalten und

[Lesen Sie weiter >>](#)

# Auswertung von Befunddaten

## Tiergesundheitsindex gibt Überblick – Fortsetzung von Seite 1

wie jeder Einzelne diese Daten verwenden darf. Das gilt für die Tierhalter, die Schlachtbetriebe, die landwirtschaftlichen Bündler, ggf. Berater oder die zuständigen Veterinärämter.

### Amtliche Seite zieht mit

Im Rahmen einer Arbeitsgruppe der Länder und des Bundes wurde ein bundesweit einheitliches Konzept für die Befunderfassung entwickelt und mit den betroffenen Wirtschaftsverbänden abgestimmt. Dabei flossen in erheblichem Umfang die Erfahrungen aus den Pilotprojekten von QS für eine Befunddatenbank amtlicher Schlachtbefunde ein. **Dr. Edwin Ernst**, Leiter der Bund-Länder-AG:

„Die Befunddatenerfassung beim Schwein war bisher einzig auf Einzelbefunde sowie Organbefunde ausgerichtet. Damit wurden die Zielvorgaben des EU-Rechts jedoch nicht vollständig erreicht. Die Nutzung der Daten aus der Fleischuntersuchung zur Verbesserung der Tiergesundheit und des Tierwohls rücken auch immer mehr in den Fokus der amtlichen Überwachung am Schlachthof. Auch sind die Erwartungen des Handels und der Verbraucher in die-

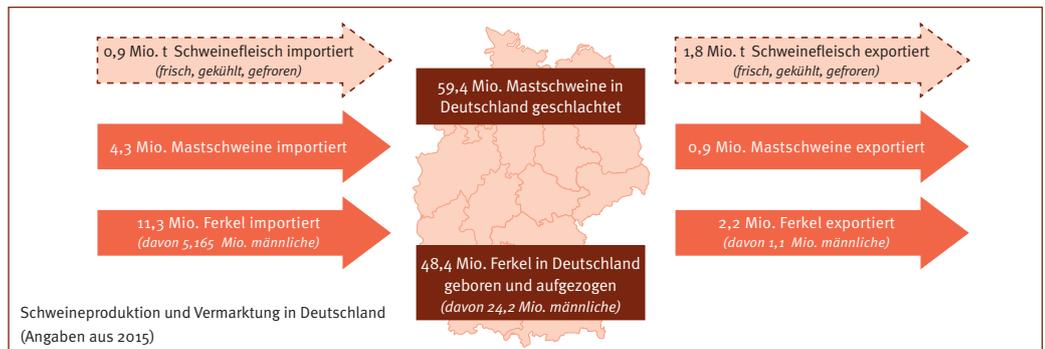
sen Fragen in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Darauf haben wir reagiert: Seit Oktober dieses Jahres wird die neue Befunddatenerfassung angewandt, sofern die technischen Voraussetzungen am Schlachthof dies zulassen. Es ist gut, dass die Wirtschaft den gleichen Weg eingeschlagen hat und wir einen sehr hohen Deckungsgrad bei der Erfassung und Bewertung der Befunddaten erreicht haben.“

# Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration

## Entscheidungshilfen für die Wirtschaft

**Ab dem 1. Januar 2019 wird es in Deutschland verboten sein, männliche Ferkel betäubungslos zu kastrieren. So schreibt es das Tierschutzgesetz vor. Davon sind rund 24 Millionen in Deutschland geborene und aufgezogene Ferkel betroffen. Als Alternativen stehen die chirurgische Kastration mit Betäubung, die Jungebermast sowie die Jungebermast mit Impfung (Immunokastration) zur Wahl. Von dem Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration ist die gesamte Wirtschaftskette betroffen. Damit alle Beteiligten fundierte Entscheidungen für einen erfolgreichen Ausstieg treffen können, müssen sich alle Stufen mit den möglichen Folgen und auch mit der Verbraucherakzeptanz auseinandersetzen.**

Absprachen und Vereinbarungen sind nötig, damit die geänderten Vorgaben ab 2019 möglichst ohne Verwerfungen in der Kette umgesetzt werden können. Dennoch ist ein deutlicher Strukturwandel, insbesondere in der deutschen Ferkelerzeugung, aber auch in der Mast und bei der Schlachtwirtschaft, zu erwarten. Noch ist nicht klar, welches der drei Alternativverfahren sich durchsetzen wird. Die von QS moderierte Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ hat eine Situationsanalyse der Wirtschaft auf den Weg gebracht und beraten. Danach werden etwa die Hälfte der Schweinehalter die Kastration mit Schmerzausschaltung als Alternativverfahren bevorzugen, 33 Prozent die Jungebermast und 17 Prozent die Immunokastration. Alle drei zur Verfügung stehenden Verfahren haben ihre Vor- und Nachteile. Darüber hinaus erfordern die Varianten spätestens



ab 2019 ein hohes Maß an zuverlässigen Vereinbarungen bis hin zu vertraglichen Bindungen durch die gesamte Kette hindurch. Dementsprechend hoch wird der logistische Aufwand für die verschiedenen Warenströme sein. Saisonale Schwerpunkte in der Vermarktung bestimmter Teilstücke stellen besondere Herausforderungen dar. Vor allem kleinere Betriebe werden sich dabei nicht leicht tun.

### Vereinbarungen mit Nachbarländern erstrebenswert

Um Marktsplattungen zu vermeiden, ist eine Gleichbehandlung innerhalb des QS-Systems notwendig. In den QS-Gremien wird derzeit diskutiert, ob aufgrund fehlender rechtlicher Regelungen im Ausland, die deutschen Anforderungen zur Ferkelkastration auch für Ferkel, Mastschweine und Schweinefleisch gelten sollten, die aus den Nachbarländern ins QS-System geliefert werden. Die QS-Geschäftsstelle hat dazu Gespräche mit den bilateralen Vertragspartnern in Belgien, den Niederlanden und Dänemark aufgenommen.

### Studie untersucht Verbrauchermeinung

Wie reagieren Verbraucher, wenn sie von der Ferkelkastration und den verschiedenen Maßnahmen erfahren? Stellen sich Ängste ein, und wenn ja welche? Um diese Fragen zu klären, hat der QS-Wissenschaftsfonds auf Bitten der Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“ (s. QS-Report 1/2016) eine Studie finanziert, um die Haltung der Verbraucher zu erfahren. In tiefenpsychologischen Interviews wurden die Reaktionen der Verbraucher auf die drei Alternativverfahren und deren Skandalisierungspotenzial erforscht. Das geringste Potenzial für einen Skandal besitzt

demnach die chirurgische Kastration mit Betäubung. Die Jungebermast erfährt eine gemischte Akzeptanz. Einerseits wird die Vermeidung der schmerzhaften Kastration begrüßt. Andererseits ist das Skandalrisiko höher, denn die Vorstellung von Verrohung und Aggression unter den Jungen wirkt auf viele Verbraucher abstoßend. Das größte Skandalisierungspotenzial hat laut der Studie die Immunokastration. Die Behauptung, dass keine Rückstände im Fleisch verbleiben, wird nicht geglaubt (Stichwort „Hormonfleisch“).

**i** Detaillierte Studienergebnisse finden Sie unter:  
[www.q-s.de/studie-ferkelkastration](http://www.q-s.de/studie-ferkelkastration)



# Anlieferung tragender Tiere zur Schlachtung

## Aktuelle Fallzahlen weiter auf niedrigem Niveau



Die Anlieferung tragender Tiere zur Schlachtung stößt nicht nur in Politik und Gesellschaft auf Kritik,

auch Tierhalter und Schlachtbetriebe lehnen die Schlachtung gravider Tiere grundsätzlich ab. Um die landwirtschaftlichen Betriebe für das Thema zu sensibilisieren, erfassen die Schlachthöfe im QS-System seit dem 1. Januar 2015 Rinder, die im letzten Drittel der Trächtigkeit angeliefert wurden, und melden diese Fälle an den Tierhalter zurück. Darüber hinaus erwägt QS, künftig die Abgabe tragender Tiere an Schlachthöfe und die Vermarktung ihres Fleisches als QS-Ware zu verbieten.

Seit 2013 erhebt der Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF) die Fallzahlen bei Schlachthöfen, wenn im Rahmen der

amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung eine Trächtigkeit im letzten Drittel bei weiblichen Rindern festgestellt wurde. Fazit bisher: Über die gesamte Zeit liegt die Zahl auf niedrigem Niveau, nur etwa 0,8 Prozent der weiblichen Rinder, die zur Schlachtung angeliefert wurden, sind als hochtragend eingestuft worden.

Reinhard Schoch, der beim VDF die Erhebung der Fallzahlen koordiniert, bestätigt: „Wir haben in dieser Erhebung Rückmeldungen zu mehr als zwei Dritteln der in Deutschland geschlachteten Rinder. Die Zahlen liegen stets deutlich unter einem Prozent, also auf einem konstant niedrigem Niveau.“

Seit Juni 2016 erhebt der VDF darüber hinaus auch Daten über die Trächtigkeit von Schlachtsauen. Eine aktuelle Zwischenauswertung zeigt, dass sich ca. 0,2 Prozent der

Tiere bei Anlieferung zum Schlachthof im letzten Drittel der Trächtigkeit befanden. Dazu Reinhard Schoch vom VDF: „Die Branche tut gut daran, sich auch ein Bild von der Schlachtung tragender Sauen zu machen, denn die Diskussion wird sich auf alle Nutztierarten ausweiten. Wir wollen mit dieser Erhebung auch bei den Schlachtsauen schnell für Transparenz sorgen und die Schlachtung hochträchtiger Tiere möglichst auf Null bringen.“

Die vergleichsweise niedrigen Werte ändern nichts daran, dass hochtragende Tiere grundsätzlich nicht geschlachtet werden sollten. In diese Richtung zielt auch eine Gesetzesinitiative der Bundesregierung, die eine Änderung des Tiererzeugnisse-Handelsverbots-Gesetzes auf den Weg gebracht hat. Demnach wäre eine Abgabe von hochtragenden Tieren zur Schlachtung nicht erlaubt. Zu klären ist, ob und wenn ja, welche Ausnahmen zugelassen wären (z.B. im Fall von Seuchenprävention). Auch innerhalb des QS-Systems wird derzeit diskutiert, eine entsprechende Regelung zu verankern. Mit Blick auf die Gesetzesinitiative soll das weitere Vorgehen in der Sitzung des Fachbeirats Rind und Schwein Anfang 2017 erneut erörtert werden.

## Revisionen 2017

### Die wichtigsten Neuerungen im Überblick

#### Leitfaden Lagerung Fleisch

■ Unternehmen, die im Auftrag von QS-Systempartnern Fleisch und Fleischwaren lagern, können sich nach dem neuen **Leitfaden Lagerung von Fleisch und Fleischwaren** zertifizieren lassen. Neben den allgemeinen Anforderungen des QS-Systems betreffen die wichtigsten Kriterien des Leitfadens die Einhaltung von Hygiene- und Temperaturanforderungen sowie die Rückverfolgbarkeit. Die Teilnahme ist für Unternehmen der Lagerung zunächst optional. Nach einer zweijährigen Übergangsphase wird die Zertifizierung nach QS oder einem anerkannten Standard ab dem 1. Januar 2019 für alle von QS-Systempartnern beauftragten Lagerunternehmen verpflichtend.

« « « « Jan Peilsteiner, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Kühlhäuser & Kühllogistikunternehmer e.V. (VDKL) » » » »

„Durch den neuen QS-Leitfaden werden die hohen gesetzlichen Anforderungen an die temperaturgeführte Lagerlogistik weiter konkretisiert und praxisgerecht beschrieben. Dies führt bei den Unternehmen nicht nur zu Planungs-, sondern auch zu Rechtssicherheit. Zudem können die Lagerunternehmen selber entscheiden, ob Sie ein QS-Audit durchführen oder die erfolgreiche Zertifizierung z. B. nach dem IFS Logistics bei QS nachweisen und darüber eine Zulassung im QS-System erhalten. So werden unnötige Doppelzertifizierungen vermieden und eine hohe Qualität bei der Lagerung von Fleisch und Fleischwaren in Kühlhäusern gewährleistet.“

#### Salmonellenmonitoring

■ Für die in Schweinemastbetrieben quartalsweise vorgenommene Salmonellen-Kategorisierung werden nur noch Proben aus den

letzten fünf Kalenderquartalen herangezogen. Die bisherige **Mindestbeprobungszeit** von sechs Monaten entfällt. Stattdessen soll die Kategorisierung künftig unmittelbar dann erfolgen, wenn das vorgegebene Probensoll erfüllt ist.

■ Schlachtbetriebe erhalten zu jeder Lieferung einen Vorschlag für die **Salmonellen-Beprobung**. Die bisherige Möglichkeit, ausschließlich Blutproben im Bestand zu ziehen, entfällt durch die neue Regelung. Im Bestand entnommene Proben werden zwar weiterhin für die Salmonellen-Kategorisierung von Schweinemastbetrieben herangezogen, finden aber für die Berechnung des Probenvorschlags keine Berücksichtigung.

#### Notfallplan Tierhaltung

■ Um die Versorgung der Tiere auch dann sicherzustellen, wenn der Betriebsleiter oder mangels Strom die zur Tierbetreuung erforderliche Technik ausfällt, müssen alle Tierhalter im QS-System einen **Notfallplan** haben. Dieser muss mindestens die Kontaktdaten des Hoftierarztes, des technischen Notfalldienstes sowie



eines Ansprechpartners enthalten, der mit den Gegebenheiten im Betrieb vertraut ist. QS stellt eine Arbeitshilfe zum Download zur Verfügung.

■ Die Anforderung „Wirtschaftsdünger und Nährstoffvergleich“ wird aus allen Leitfäden Landwirtschaft gestrichen.

#### Gate-Keeping-Regelung Futtermittel

■ Im Leitfaden Futtermittelwirtschaft (Anlage 10.2.) werden die Anforderungen zur **Gate-Keeping-Regelung** weiter verschärft. So muss jede Partie jedes Einzelfuttermittelherstellers, der nicht QS-zertifiziert ist, gemäß QS-Kontrollplan beprobt werden.

**i** In den **Revisionsinformationen** im Dokumentencenter auf [www.q-s.de](http://www.q-s.de) werden diese und weitere Änderungen detailliert beschrieben.

# Herkunftskennzeichnung

## Eine erste Bilanz

**Herkunft der Tiere, Ort der Schlachtung – Seit gut anderthalb Jahren sind diese Herkunftsangaben bei verpacktem Schweine- und Geflügelfleisch auf den Etiketten im deutschen Handel zu finden. Doch wie funktioniert die sachgerechte Umsetzung der seit dem 1. April 2015 gültigen EU-Verordnung in der Praxis?**

Die Auswertung von 472 QS-Audits in den Bereichen Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung und Fleischerhandwerk zeigt: Die Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung werden größtenteils sachgerecht umgesetzt. Die im Rahmen der QS-Audits überprüften Anforderungen zur Herkunft, Produktkennzeichnung und Rückverfolgbarkeit wurden zu über 93 Prozent ohne Beanstandungen erfüllt, es kam lediglich zu 68 Abweichungen (6,5 Prozent). „Die Informationsweiterleitung über die Herkunft der Tiere von den Landwirten an die Schlachtunternehmen

funktioniert gut“, erklärt **Henning Ossendorf**, bei QS zuständig für das Thema Herkunftskennzeichnung. Die Herkunftsangabe der Landwirte wird von den Schlachtunternehmen um den Ort der Schlachtung ergänzt und an die nachgelagerten Stufen weitergeleitet. In gebündelter Form findet der Verbraucher die Informationen dann auf dem Etikett im Lebensmitteleinzelhandel wieder. „Die stufenübergreifende QS-Systematik unterstützt Landwirte, Schlacht- und Zerlegebetriebe bei der korrekten Umsetzung der Herkunftskennzeichnung. Damit wird die Transparenz in der Wertschöpfungskette und gegenüber dem Endverbraucher erhöht. In den Auditergebnissen sehen wir uns bestätigt: Das System ist erwiesenermaßen praktikabel“, so Ossendorf weiter.

### Unterstützung in Sachen Herkunftskennzeichnung

Optimierungspotenzial bei der Umsetzung der Herkunftskennzeichnung gibt es dennoch: So werden aufgrund der Gemeinsamkeiten und Unterschiede in den EU-Verordnungen (EU-VO Nr. 1337/2013 und EG-Verordnung Nr. 1760/2000) häufig Herkunftsangaben von Rind für Schwein oder eigene – nicht VO-konforme – Abwandlungen der Etikettierungsangaben verwendet. Auch die Regeln zur Chargenbildung werden teilweise nicht korrekt eingehalten. Unterstützung in Sachen Herkunftskennzeichnung erhalten



Unternehmen deshalb in der QS-Geschäftsstelle und bei ORGAINVENT. Neben Tipps und Formularen für die Dokumentation

bietet ORGAINVENT Prüfungen von Etiketten und anderen Unterlagen auf gesetzliche Konformität an und berät bei der Verwendung von zusätzlichen freiwilligen Angaben.

### Ansprechpartner QS:

Henning Ossendorf

+49 (0) 228 35068182

[henning.ossendorf@q-s.de](mailto:henning.ossendorf@q-s.de)

### Ansprechpartner ORGAINVENT:

Dr. Kirsten Schneesagen

+49 (0) 228 3506100

[herkunft@orgainvent.de](mailto:herkunft@orgainvent.de)

## Kurz und aktuell

### Stichprobenaudits 2016 im In – und Ausland

Im Zeitraum von August bis November 2016 werden im gesamten QS-System unangekündigte Stichprobenaudits durchgeführt. Bei den insgesamt 360 von QS beauftragten Stichprobenaudits werden auch 41 Betriebe im europäischen Ausland genauer unter die Lupe genommen, davon 22 Betriebe, die über bilaterale Vereinbarungen zur Lieferung in das QS-System berechtigt sind. Ziel der ausländischen Stichprobenaudits ist es, die Funktionsweise der über bilaterale Vereinbarungen anerkannten Systeme zu prüfen. Gleichzeitig wird dadurch die konstruktive Zusammenarbeit der beteiligten Standardgeber verdeutlicht. Die Durchführung der Audits findet durch QS-Sonderauditoren statt und wird von Mitarbeitern des jeweiligen Standards begleitet.



### Initiative Tierwohl Schwein: Programmwurf für 2018–2020 vorgelegt

Die Partner aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel haben sich auf einen gemeinsamen Programmwurf für die Fortführung der Initiative Tierwohl Schwein von 2018 bis 2020 verständigt. Dabei wurden folgende Eckpunkte festgehalten: Eine Erweiterung der Finanzausstattung um 35 Millionen Euro auf 100 Millionen Euro pro Jahr, wodurch künftig deutlich mehr schweinehaltende Betriebe an der Initiative teilnehmen können. Daneben sieht der Programmwurf mehr standardisierte Vorgaben, wie etwa ein größeres Platzangebot und zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial für die Tiere vor. Ein Tiergesundheitsindex/Tierwohlindex wird eingeführt und ausgebaut.

### Statusbericht Antibiotikamonitoring bestätigt: Wirtschaft hat viel erreicht

Die Bilanz der letzten fünf Jahre im QS-Antibiotikamonitoring kann sich sehen lassen: Über 2.300 Tierärzte geben die Daten zur Abgabe von Antibiotika in die QS-Antibiotikadatenbank ein. Mehr als 2,1 Millionen Behandlungsbelege sind bisher erfasst und ausgewertet worden. Die Wirtschaft hat mit der Eigeninitiative zur Erfassung und Auswertung der Antibiotikamengen in der Nutztierhaltung seit 2012 viel erreicht. Transparenz für die Branche sowie nachvollziehbare Vergleichsmöglichkeiten für Tierhalter und Tierärzte wurden geschaffen. Der Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung ist deutlich zurückgegangen. Allein im letzten Jahr sank die Menge der in den Schweine und Geflügel haltenden Betrieben im QS-System eingesetzten Antibiotika um 21,5 Prozent (von 697 Tonnen auf 547 Tonnen). Der „Statusbericht QS-Antibiotikamonitoring“, den QS im September veröffentlicht hat, bietet einen Überblick über die erzielten Ergebnisse seit Beginn der Datenerfassung. Sie finden ihn unter [www.q-s.de/presse-newsroom](http://www.q-s.de/presse-newsroom).

### Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

[www.q-s.de/abo.html](http://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](mailto:info@q-s.de)  
Online: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

