

Ihr Anspruch,
unser Auftrag:
**Sicherheit bei
Lebensmitteln.**

Bericht 2009
Ausblick 2010



Inhalt.

1	Auf ein Wort	4
2	Unsere Struktur: Schlagkräftige Organisation.	5
	Wichtige Beschlüsse	5
3	Unser Auftrag: Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.	6
	Maßstäbe, die unser Handeln bestimmen.	
4	Unsere Spezialität: Zuverlässige Kontrolle.	7
	Kontrollergebnisse: Systemkette Fleisch und Fleischwaren.	8
	Kontrollergebnisse: Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln.	9
	Zusatzkontrollen: Zuverlässigkeit bestätigt.	10
	Rückverfolgbarkeit: Schnell und zuverlässig.	10
	Den Überblick behalten: Umfassendes Datenmanagement.	11
	Kontrolle braucht Kompetenz: 45 Zertifizierungsstellen, 439 Auditoren.	12
	Verlässliche Laborergebnisse: 143 Labore, 11 Länder.	13
5	Unser Bestreben: Standards setzen, Standards vernetzen.	14
	Schlachtbetriebe und Mäster: Anforderungen von morgen.	16
	Futtermittel: Sichere Lebensmittel von Anfang an.	17
	Tierschutz im QS-System: Im Stall und auf dem Transport.	18
	Salmonellenbekämpfung im QS-System: Konzentriertes Herangehen.	19
6	Gemeinsam Verantwortung tragen: Koordinierung in der Lebensmittelkette.	20
	Nachhaltigkeit: Lösungsansätze für die Kette.	20
	Verzicht auf Ferkelkastration: Zielgerichtet koordinieren.	21
	Amtliche Überwachung und QS: Sinnvolle Zusammenarbeit klar geregelt.	22
	Risikoorientierte Schlacht tieruntersuchung: QS-Systemteilnahme als Basis.	23
	Rückstandssituation bei Obst und Gemüse: Konsequente Kontrolle.	24
	Genauer Überblick: Auszug aus dem Monitoringreport.	25
7	Flachbildschirm kontra Rinderbraten: Die Suche nach Lebensqualität.	26
	Gastbeitrag von Dr. Gunther Hirschfelder	
8	Fleisch und Fleischwaren: Systempartner und Märkte.	28
	Rindfleisch mit QS-Prüfzeichen: Stark gefragt.	30
	Rinderhalter im QS-System: Zahlen und Fakten.	31
	Schweinehalter im QS-System: Zahlen und Fakten.	32
	Geflügelhalter im QS-System: Zahlen und Fakten.	33
	Frischfleisch, Wurst und Schinken im QS-System: Zahlen und Fakten.	34
9	Obst, Gemüse und Kartoffeln: Systempartner und Märkte.	36
	Fix und fertig und geprüft.	37
	Apfel, Paprika und Co. ...	37
	Obst, Gemüse und Kartoffeln im QS-System: Zahlen und Fakten.	38
10	Kommunikation zum QS-Prüfzeichen: Menschen im Vordergrund.	39

Auf ein Wort

1

QS organisiert die Qualitätssicherung in allen Prozessschritten, die für die Herstellung eines Lebensmittels relevant sind und stellt über neutrale Kontrollen deren Einhaltung sicher.

Mit klaren Vorgaben und einem robusten Prüfsystem unterstützt QS die Systempartner in der Erfüllung ihrer Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit – eine Qualitätssicherung, die Hand in Hand bis zum Verbraucher geht. Überaus wertvoll für alle Akteure ist die Koordinierungsfunktion, die QS mittlerweile für eine ganze Reihe von wichtigen Themen, die die gesamte Lebensmittelkette berühren, übernommen hat.

Neun Jahre nach der Gründung können wir feststellen, dass mit QS ein herausragendes Beispiel von Selbstorganisation aller Wirtschaftsbeteiligten der Lebensmittel-Wertschöpfungskette gelungen ist. Wenn wir das heute feststellen, gilt es, das Bewährte auszubauen; gleichermaßen aber auch keine Überforderung des Systems zu provozieren. Lösungen mit Augenmaß müssen entwickelt werden, in abgestimmter Interessenwahrung aller Wirtschaftsbeteiligter.

Lassen Sie uns gemeinsam die Idee dieser Plattform noch mehr forcieren. Die Erfolgsstory kann also fortgesetzt werden. ■



Josef Sanktjohanser
*Vorsitzender
der Gesellschafterversammlung,
Mitglied im Vorstand der REWE Group*



Dr. Hermann-Josef Nienhoff
*Geschäftsführer
der QS Qualität und Sicherheit GmbH*

Qualitativ hochwertige Lebensmittel, zuverlässig und sicher produziert. Diesem Anspruch der Verbraucher haben wir uns auch 2009 erfolgreich gestellt. Bei Fleisch und Fleischwaren ist das QS-Prüfzeichen heute flächendeckend im Lebensmitteleinzelhandel vertreten – zunehmend auch bei Rindfleisch. Auch bei Obst und Gemüse hat sich QS als feste Größe in Produktion und Handel etabliert.

Als Ergebnisse unserer Koordinierungsbemühungen konnten wir mit dem verpflichtenden Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration oder der Berücksichtigung von QS-Audits bei der Risikoeinstufung von landwirtschaftlichen Betrieben durch die amtliche Überwachung echte Meilensteine setzen. Zudem gelang es uns im vergangenen Jahr die internationale Vernetzung der europäischen Standards, insbesondere im Futtermittelbereich, entscheidend voranzutreiben.

Aber auch kleine Schritte, Verbesserungen und konkrete Maßnahmen haben das zurückliegende Jahr geprägt. Dankbar sind wir für die großartige Unterstützung durch Diskussionen und Gespräche in unseren Gremien und mit unseren Partnern, die uns helfen, das QS-System voranzubringen. ■

Unsere Struktur: Schlagkräftige Organisation.

2

Hinter der QS Qualität und Sicherheit GmbH stehen sechs Gesellschafter. Sie repräsentieren die an der Lebensmittelproduktion und -vermarktung beteiligten Stufen. Mit der QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH und der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH integriert QS neben Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zwei weitere Produktbereiche.

Alle drei Gesellschaften werden in der fachlichen Ausgestaltung und der Weiterentwicklung des Systems von Fachbeiräten und Arbeitskreisen unterstützt. Über die Gremien wird die Einbindung von Experten aus der Agrar und Ernährungswirtschaft sichergestellt.

In grundlegenden Fragen zur Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln wird QS im Kuratorium von Wissenschaftlern, Politikern, Vertretern von Anspruchsgruppen und Verbänden beraten. ■

Wichtige Beschlüsse



Gesellschafterversammlung – Vorsitzender: Josef Sanktjohanser

- Finanzielle Unterstützung von Forschungsvorhaben zu konkreten Maßnahmen zum Ausstieg aus der Ferkelkastration
- Festlegung von Eckpunkten für eine einheitliche Fortführung von Kooperationsprojekten mit der amtlichen Kontrolle
- Gründung einer Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren
- Grundlegende Beschlüsse zur organisatorischen Weiterentwicklung
- Ausrichtung der Marketingmaßnahmen für das QS-Prüfzeichen



Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch – Vorsitzender: Präsident Franz-Josef Möllers

- Gründung einer Koordinierungsplattform „Verzicht auf Ferkelkastration“ mit Wirtschaftsbeteiligten sowie dem Deutschen Tierschutzbund, dem bpt und dem BMELV
- Verpflichtender Schmerzmitteleinsatz bei der Ferkelkastration als zusätzliche Maßnahme für den Tierschutz
- Einführung eines Leitfadens, der Zusatzanforderungen bei Verzicht auf kennzeichnungspflichtige Futtermittel und Produktauslobung „ohne Gentechnik“ enthält
- Grundlegende Revision der Leitfäden und Checklisten sowie Änderung der Bewertungs- und Kontrollmodalitäten



Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln – Vorsitzender: Ulrich Schopohl

- Zusammensetzung des wissenschaftlichen Beirats Rückstandsmonitoring
- Klare Vorgaben für die Zeichennutzung auf QS-Ware im Lebensmitteleinzelhandel
- Erarbeitung von Zusatzanforderungen für den Bereich „Fresh-Cut“ im Leitfaden Großhandel zum 1. Januar 2010
- Revision der Leitfäden und Checklisten sowie Änderung der Bewertungs- und Kontrollmodalitäten



Fachbeirat Geflügel – Vorsitzender: Johann Arendt Meyer zu Wehdel (seit dem 20. Januar 2010 Präsident Werner Hilse)

- Einführung eines Leitfadens, der Zusatzanforderungen bei Verzicht auf kennzeichnungspflichtige Futtermittel und Produktauslobung „ohne Gentechnik“ enthält
- Aktualisierung des QS-Arzneimittelkatalogs Geflügel
- Revision der Leitfäden und Checklisten mit Fokus auf Zoonosenbekämpfung und biosichernde Maßnahmen sowie Änderung der Bewertungs- und Kontrollmodalitäten



Kuratorium – Vorsitzender: Prof. Dr. Achim Spiller

- Dialog mit Fachbeiräten über zukünftige branchenrelevante Themen im Rahmen eines Strategietreffens
- Diskussion über die Weiterentwicklung des QS-Systems und die Übernahme zusätzlicher Plattformaufgaben
- Umgang mit gesellschaftspolitisch relevanten Themen wie Tierschutz, Klimawandel und Nachhaltigkeit
- Diskussion mit Vertretern der EU-Kommission über Prüfsysteme

3

Unser Auftrag: Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS ist das weltweit größte stufenübergreifende Qualitätssicherungssystem für frische Lebensmittel. Grundlage unserer Tätigkeit ist die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung der Lebensmittel. Der Herstellungsprozess von Produkten QS-zertifizierter Unternehmen ist durchgängig dokumentiert und kontrolliert.

Als freiwillige Initiative aller Wirtschaftsbeteiligten definieren wir klare Anforderungen an den Produktions- und Vermarktungsprozess. Fleisch und Fleischwaren, aber auch Obst, Gemüse und Kartoffeln tragen nur dann das QS-Prüfzeichen, wenn sich alle Systempartner entlang der Lebensmittelkette gemeinsam an diese Anforderungen halten. Vom Landwirt bis zur Ladentheke für mehr Lebensmittelsicherheit. ■



Maßstäbe, die unser Handeln bestimmen.

- Wir setzen Standards, die die Sicherheit von frischen Lebensmitteln gewährleisten und erhöhen.
- Wir stellen sicher, dass die Anforderungen konsequent und lückenlos umgesetzt werden.
- Wir entwickeln Lösungen in Abstimmung mit allen Wirtschaftsbeteiligten.
- Wir sind verlässlich, immer ansprechbar und schützen unsere Partner.
- Wir geben unseren Partnern ein klares Signal für den Einkauf und die Vermarktung ihrer Produkte.
- Wir geben Verbrauchern ein klares Signal für den Kauf von sicheren Lebensmitteln.



Unsere Spezialität: Zuverlässige Kontrolle.

4

Das QS-System funktioniert zuverlässig, die Systempartner verbessern sich konstant. So lautet das Fazit der Auswertung von mehr als 240.000 Audits, die seit der Gründung des Systems im Jahr 2001 bislang durchgeführt wurden.

Allein im letzten Jahr wurden 42.000 Betriebe neutral überprüft. Dabei war die Kontrollhäufigkeit bei auffälligen Betrieben höher als bei Betrieben, die über viele Jahre gute Ergebnisse erzielen.

Die Bilanz über die letzten Jahre zeigt: Betriebe, die aufgrund von Mängeln im Prozessablauf die Lebensmittelsicherheit gefährden können, werden immer seltener.

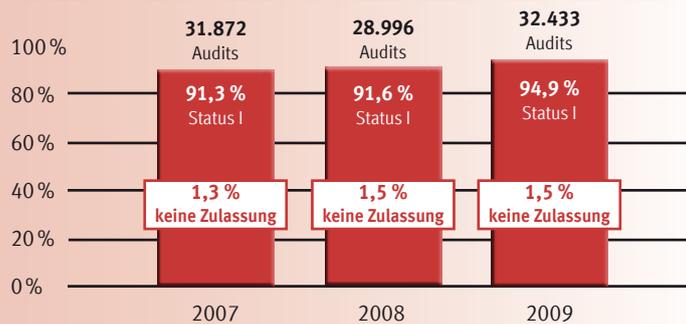


Trennschärfe erhöhen

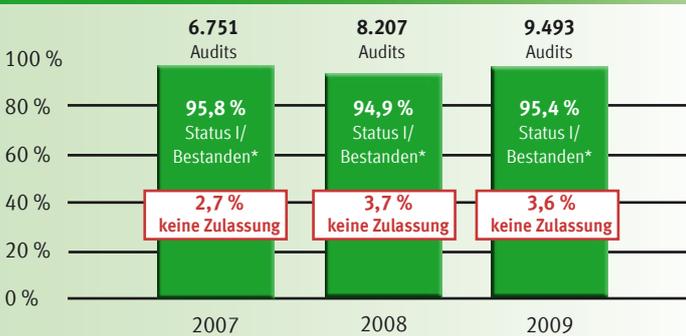
Seit dem 1. Januar 2010 hängt das Auditresultat noch stärker vom Erfüllungsgrad der Einzelkriterien ab – von A (sehr gut) bis D (nicht ausreichend). Erreichten im vergangenen Jahr rund 95 Prozent aller Systempartner den Status I (von III) und damit das höchste Niveau, wird diese Einstufung künftig schwerer zu erzielen sein.

Ein Beispiel: Um Status I zu erreichen, dürfen Systempartner im Audit keine „D“-Bewertung mehr erhalten und auch kleinere Mängel schlagen stärker zu Buche.

Ergebnisse der QS-Audits in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren 2007 bis 2009



Ergebnisse der QS-Audits in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln 2007 bis 2009



* Inklusive QS-GAP.

2010 gilt es, Qualitätsanforderungen weiter zu präzisieren, um Gutes noch besser zu machen. Um die Betriebssituation noch differenzierter darzustellen und die Trennschärfe zwischen „sehr guten“ und „guten“ Betrieben zu verbessern, wurde im vergangenen Jahr die Bewertungssystematik überarbeitet.

Kontrollergebnisse: Systemkette Fleisch und Fleischwaren.



In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren wurden allein im Jahr 2009 über 32.000 Audits durchgeführt. Fast 95 Prozent der Betriebe schnitten sehr gut ab und erhielten den Status I. Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass die Mehrheit der Systempartner unter strikter Beachtung der Anforderungen des QS-Systems produziert. Nur 506 Systempartner konnten 2009 im Audit nicht überzeugen. Gegen 122 von ihnen wurden Sanktionsverfahren eingeleitet, davon 74 auf der Stufe Landwirtschaft.

Landwirtschaftliche Betriebe waren vorwiegend wegen Verstößen gegen die Dokumentationspflichten oder die Anforderungen im Bereich der betrieblichen Eigenkontrollen aufgefallen.

Im Lebensmitteleinzelhandel lag der Schwerpunkt der Beanstandungen bei der Einhaltung der Kühlkette. In 35 Fällen wurden die geforderten Temperaturen nicht eingehalten und das Eigenkontrollkonzept nicht entsprechend umgesetzt.

Konsequentes Vorgehen bei Verstößen

Kriterien, die einen kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz oder die Integrität des QS-Systems haben, werden als K.O.-Kriterien definiert. Die Nichteinhaltung eines dieser Kriterien führt zum Verlust der Lieferberechtigung in das QS-System und zur Sanktionierung des Systempartners. Dabei bewertet ein neutrales, mit Fachexperten besetztes Gremium, der Sanktionsbeirat, den Verstoß und bestimmt individuell bei jedem einzelnen Fall über Höhe und Art der Sanktion.

Sanktionsfälle Systemkette Fleisch und Fleischwaren (Stand März 2010)

Fleisch und Fleischwaren	2008	2009
Sanktionsfälle	110	122
Futtermittelwirtschaft	8	8
Landwirtschaft		
– Rind	17	15
– Schwein	44	49
– Geflügel	6	10
Schlachtung/Zerlegung	4	4
Verarbeitung	2	1
Lebensmitteleinzelhandel	27	35

Auszug K.O.-Bewertungen

- Durchführung von Futtermittelanalysen
- Umsetzung der Eigenkontrolle
Dokumentation Arzneimitteleinsatz
Führung Bestandsregister
Tierschutzvorschriften
Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
Futtermiteleininsatz
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit
Trennung QS-/Nicht-QS-Ware
Hygieneanforderungen
- Trennung QS-/Nicht-QS-Ware
- Einhaltung der Kühlkette
Umsetzung des Eigenkontrollkonzept
Wareneingangskontrollen
Durchführung von Hygieneschulungen

Aber nicht nur die Ergebnisse des vergangenen Jahres überzeugten. Blickt man zurück, so zeichnet sich ein positives Bild. Verbesserungen gab es in vielen Bereichen – von der Futtermittelherstellung über die landwirtschaftliche Produktion bis in den Handel.

Rückgang des Anteils von D-Bewertungen (%) bei ausgewählten Prüfkriterien im Jahresvergleich zwischen 2005 und 2009. (Stand März 2010)

Stufe	Kriterium	2005	2009
Futtermittelwirtschaft	Kontrolle der Produkte gemäß Futtermittelkontrollplan	3% (von 493*)	< 1% (von 1.268*)
Landwirtschaft Rind	Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzvorschriften	18% (von 5.890*)	2% (von 8.233*)
Landwirtschaft Schwein	Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen	7% (von 9.276*)	< 1% (von 15.413*)
Landwirtschaft Geflügel	Dokumentation des betrieblichen Salmonellenstatus	10% (von 460*)	3% (von 1.390*)
Schlachtung/Zerlegung/ Verarbeitung	Maßnahmen der Personahygiene	2% (von 185*)	< 1% (von 351*)
Lebensmitteleinzelhandel	Regelmäßige Durchführung und Dokumentation der Hygieneschulung	17% (von 1.478*)	3% (von 4.438*)

* Gesamtzahl der Audits in der jeweiligen Stufe.

Kontrollergebnisse: Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln.



Die Resultate der fast 9.500 Audits, die im Jahr 2009 in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln durchgeführt wurden, belegen es eindeutig: Fast 96 Prozent der Betriebe schnitten sehr gut ab, sie erhielten den Status I. Nur 343 Betriebe konnten in den Audits nicht überzeugen. In 128 Fällen wurde wegen Verstößen gegen die Anforderungen des Systems ein Sanktionsverfahren eingeleitet, 116 davon auf der Stufe Produktion. Der Großteil der Sanktionsfälle wurde aufgrund der Anwendung für die Kulturen nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel verhandelt. In insgesamt 44 Fällen war die Anwendung nicht zugelassener Wirkstoffe durch den Systempartner Anlass der Sanktionierung. In weiteren 26 Fällen wurden Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Eine Kombination dieser beiden Verstöße gab es in sechs Fällen. In weiteren zwölf Fällen wurde außerdem die vorgegebene Wartezeit nicht eingehalten.

Der Nachweis unsachgemäßer Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln verdeutlicht, wie wichtig die Überprüfung der Ware auf die Einhaltung der zulässigen Höchstmengen im Rahmen des Rückstandsmonitorings ist.

Sanktionsfälle Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln (Stand März 2010)

Obst, Gemüse, Kartoffeln	2008	2009
Sanktionsfälle	101	128
Produktion		
Obst, Gemüse	69	102
Kartoffeln	27	14
Großhandel	5	12
Lebensmitteleinzelhandel	–	–

Auszug K.O.-Bewertungen

- Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel
- Einhaltung von Rückstandshöchstmengen
- Einhaltung vorgegebener Wartezeiten
- Dokumentation des Pflanzenschutzmitteleinsatzes
- Durchführung von Eigenkontrollen
- Informationsweitergabe im Ereignisfall
- Analysen des QS-Rückstandsmonitorings
- Trennung QS-/Nicht-QS-Ware

Die Zwischenbilanz aus den letzten Jahren zeigt, dass Systempartner neben dem Rückstandsmonitoring (s. Seite 24) auch im Audit Verbesserungen erzielen konnten – von den Erzeugern über den Groß- bis zum Lebensmitteleinzelhändler.

Bewertungen

Die Bewertung der einzelnen Prüfkriterien erfolgt anhand von vier definierten Erfüllungsgraden. Diese reichen von **A** (sehr gut) bis hin zu **D** (nicht ausreichend).

Rückgang des Anteils von C- und D-Bewertungen (%) bei ausgewählten Prüfkriterien im Jahresvergleich. (Stand März 2010)

Stufe	Kriterium	2005	2009
Erzeugung Kartoffeln	Sachkundenachweis für alle Pflanzenschutzanwender vorhanden	4 % (von 796*)	0 % (von 6.304*)
Erzeugung Obst, Gemüse	Durchführung einer bedarfsgerechten Stickstoffdüngung	3 % (von 1.272*)	2 % (von 6.304*)
		2008	2009
Großhandel Obst, Gemüse und Kartoffeln	Temperaturkontrolle durchgeführt und dokumentiert	1 % (von 258*)	< 1 % (von 240*)
Lebensmitteleinzelhandel	Warenpflege durchgeführt (C-Bewertung)	7 % (von 1.990*)	3 % (von 2.949*)
Lebensmitteleinzelhandel	Wareneingangskontrolle durchgeführt und dokumentiert (C-Bewertung)	4 % (von 1.990*)	< 1 % (von 2.949*)

* Gesamtzahl der Audits in der jeweiligen Stufe.

Zusatzkontrollen: Zuverlässigkeit bestätigt.

Die Systempartner im In- und Ausland arbeiten zuverlässig und die QS-Anforderungen werden auch zwischen den regulären Systemaudits eingehalten. Das ist das zentrale Ergebnis der über 600 Zusatzkontrollen, die im letzten Jahr durchgeführt worden sind.

Die Auswahl der Betriebe für Zusatzkontrollen erfolgte überwiegend zufällig, ein Teil der Stichprobe wurde jedoch risikoorientiert bestimmt. Das heißt, es wurde verstärkt kontrolliert, wo es zuletzt Beanstandungen gab und was erfahrungsgemäß Schwierigkeiten bereitet hatte. Im Jahr 2009 waren das unter anderem der Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren, die Teilnahme am Rückstandsmonitoring in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln oder die korrekte Warentrennung im Lebensmitteleinzelhandel.

Die Kontrollen sind damit nicht nur erste Wahl bei der Überprüfung des Status quo, sondern dienen auch der kontinuierlichen Weiterentwicklung und Optimierung der Abläufe im QS-System. ■

Aller guten Dinge sind drei:

In unserem mehrstufigen Kontrollsystem muss jedes beteiligte Unternehmen kontinuierlich seine Eigenkontrollen durchführen und dokumentieren. Neutrale und von QS zugelassene Zertifizierungsstellen überprüfen regelmäßig, ob alle QS-Kriterien eingehalten werden. In einem dritten Schritt werden im Rahmen der Metakontrolle die Arbeit der Zertifizierungsstellen überwacht und weitere systeminterne Kontrollen durchgeführt.

Kontrollebenen im QS-System



Rückverfolgbarkeit: Schnell und zuverlässig

Ein weiteres Instrument zur Prüfung der Leistungsfähigkeit des QS-Systems sind die regelmäßigen Rückverfolgbarkeitsuntersuchungen. Schnelle Reaktionszeiten sind unverzichtbar, wenn es darum geht, im Ereignisfall souverän zu agieren. Eine Herausforderung, der unsere Systempartner nachweislich gewachsen sind, auch wenn es über die Grenzen Deutschlands hinausgeht. Das zeigten die im Jahr 2009 in die Zusatzuntersuchung einbezogenen Schlacht- und Zerlegebetriebe aus Deutschland, den Niederlanden und Italien. Von ihnen ausgehend ermittelten die Prüfer alle Systempartner, die an der vorgelagerten Produktion wie auch der nachgelagerten Vermarktung der Fleischprodukte beteiligt waren. Der Großteil der kontrollierten Betriebe konnte schnell und eindeutig seine Lieferanten nachweisen und damit den Warenfluss lückenlos dokumentieren. Zwei Schlachtbetriebe sowie ein landwirtschaftlicher Betrieb konnten die Anforderungen jedoch nicht erfüllen, gegen sie wurden Sanktionsverfahren eingeleitet. ■



Den Überblick behalten: Umfassendes Datenmanagement.

Die Software-Plattform leistet das Datenmanagement im QS-System. Als zentrale Schnittstelle für Systempartner, Zertifizierungsstellen, Auditoren und Labore werden in dieser Datenbank neben den Stammdaten der über 120.000 Systempartner mehr als 240.000 Auditberichte und rund 1,8 Millionen Analyseergebnisse aus den Monitoringprogrammen erfasst und analysiert. Außerdem kann über die frei zugängliche Suchabfrage immer aktuell ermittelt werden, wer zur Lieferung ins QS-System berechtigt ist.

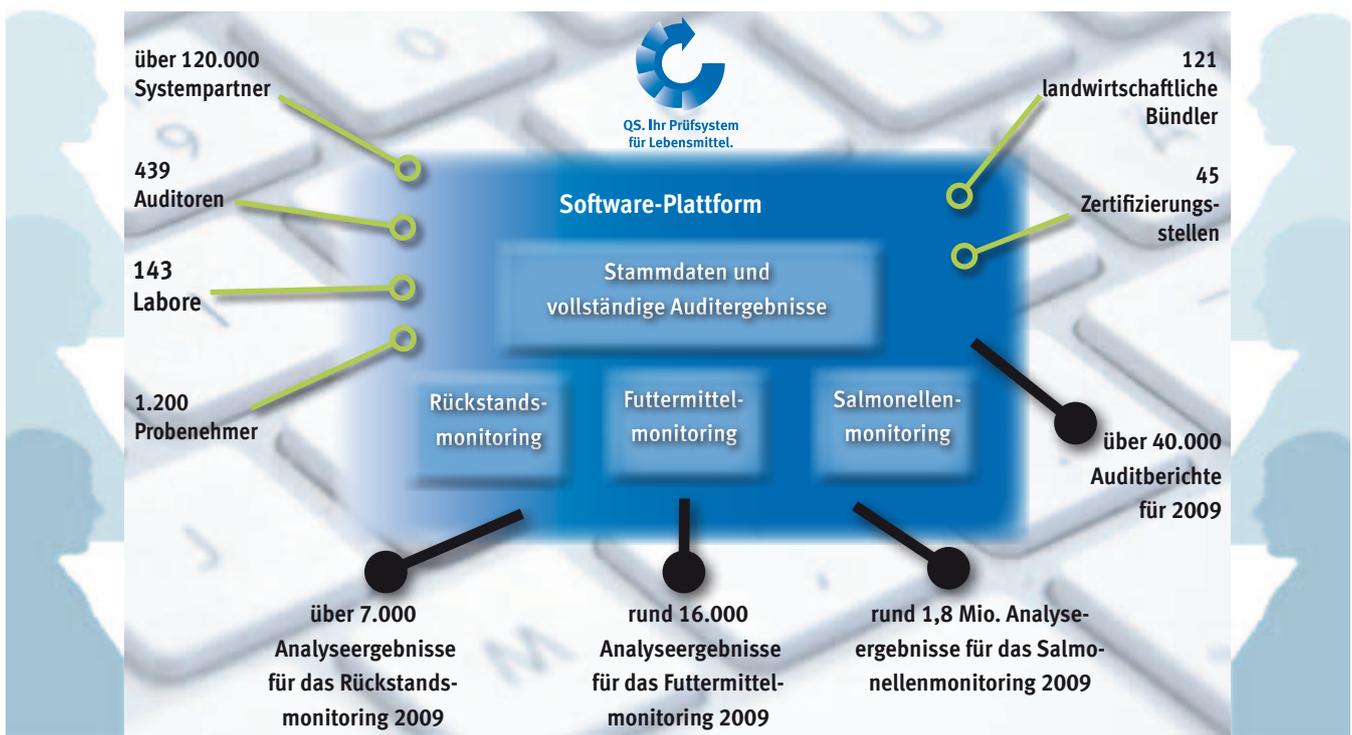
Pro Tag greifen über 500 Nutzer auf die Software-Plattform zu, Tendenz steigend. Damit trotz des hohen digitalen Verkehrsaufkommens störungsfreie und schnelle Datenbankzugriffe gewährleistet werden können, wurden im vergangenen Jahr die technischen Kapazitäten nochmals deutlich erhöht.

Aber nicht nur die technischen Voraussetzungen wurden optimiert, sondern auch der Service. Wurde der First Level Support zunächst durch einen externen Dienstleister durchgeführt, ist dieser seit verganginem Jahr ebenfalls in die Geschäftsstelle integriert.

Für die Systempartner bedeutet dies: Bei allen Fragen rund um die Software-Plattform, etwa bei technischen Störungen, Problemen bei der Anmeldung von Standorten oder bei Datenänderungen können Sie sich direkt an die Geschäftsstelle wenden. Ein Rundum-Servicepaket aus einer Hand!



Datenbank als zentrales Hilfsmittel. Über 120.000 Anwender nutzen die Software-Plattform

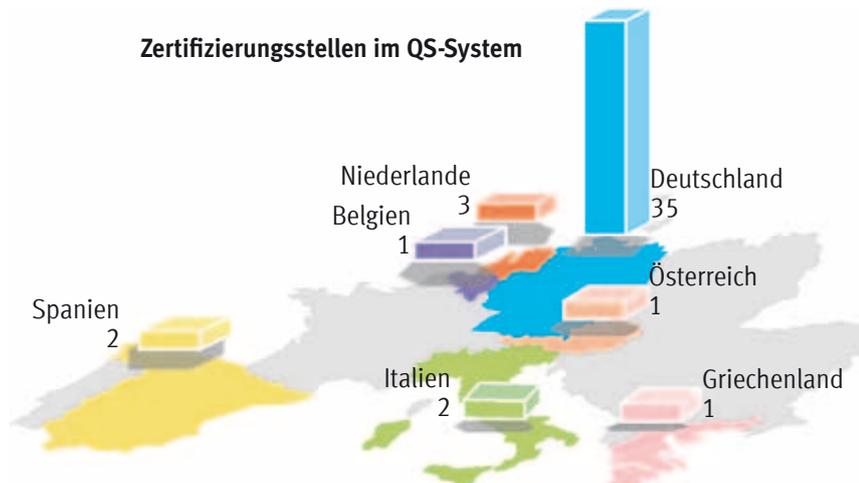


Kontrolle braucht Kompetenz: 45 Zertifizierungsstellen, 439 Auditoren.



Der konsequenten und zuverlässigen Umsetzung der Vorgaben kommt im QS-System eine zentrale Bedeutung zu. 45 Zertifizierungsunternehmen im In- und Ausland mit 439 Auditoren sind zur Durchführung der Kontrollen berechtigt. Dabei wirken sich nicht nur die Gegebenheiten im untersuchten Betrieb, sondern auch die Kompetenz der Auditoren auf das Ergebnis der Kontrolle aus. Voraussetzung für die Zulassung und die Aufrechterhaltung der Kontrollerlaubnis ist daher die regelmäßige Teilnahme der Prüfer an den von QS durchgeführten Schulungen. Im Jahr 2009 nahmen über 500 Teilnehmer an 27 Schulungen teil. Um einen praxisnahen Bezug der Schulungen sicherzustellen, arbeiten wir dabei zu konkreten Fragestellungen, beispielsweise zum Thema Schädlingsbekämpfung, mit externen Referenten zusammen. Die Schulungen ermöglichen zudem einen direkten Dialog, den wir ergänzt durch themenspezifische Workshops und Jahresgespräche zur kontinuierlichen Weiterentwicklung des Systems nutzen.

Zertifizierungsstellen im QS-System



Auditqualität weiter verbessern

Dieses und andere Themen waren Gegenstand der Diskussion auf den zwei Arbeitstreffen der Zertifizierungsstellen, die QS im letzten Jahr durchgeführt hat. Ein Großteil der Verantwortlichen der im QS-System zugelassenen Zertifizierungsstellen nutzte das Angebot für den direkten Erfahrungs- und Informationsaustausch. Themenschwerpunkte waren unter anderem die Erhöhung der Trennschärfe der QS-Audits, der Umgang mit der Software-Plattform sowie die verschiedenen Änderungen der QS-Anforderungen für die Revision 2010. ■

Verlässliche Laborergebnisse: 143 Labore, 11 Länder.

Mit klaren Vorgaben sorgen wir im QS-System für einen hohen Standard in der Analytik und damit für verlässliche Ergebnisse. Ausschließlich QS-anerkannte Labore sind für die hochkomplexen Analysen im Rahmen der Monitoringprogramme zugelassen. Nach einem strengen Anerkennungsverfahren müssen die Labore ihre Leistungsfähigkeit zudem regelmäßig in Kompetenztests bzw. Ringversuchen unter Beweis stellen. Für die drei Monitoringprogramme (Überwachung der Salmonellensituation im Bereich Schwein, Futtermittelkontrolle sowie Rückstandsüberwachung bei Obst und Gemüse) sind insgesamt 143 Labore aus 11 Ländern zugelassen. Weitere 66 Labore streben derzeit eine Anerkennung an. ■



Salmonellenmonitoring

- 34 anerkannte Labore
- aus drei Ländern (Deutschland, Polen, Niederlande)
- drei Labore streben derzeit eine Anerkennung an



Futtermittelmonitoring

- 50 anerkannte Labore
- aus fünf Ländern (Deutschland, Österreich, Niederlande, Italien, Frankreich)
- 22 Labore streben derzeit eine Anerkennung an



Rückstandsmonitoring

- 59 anerkannte Labore
- aus zehn Ländern (Deutschland, Belgien, Frankreich, Griechenland, Italien, Niederlande, Spanien, Schweiz, Österreich und Ägypten)
- 12 Labore streben derzeit eine Anerkennung an



Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse und Kartoffeln

Bei der Auswahl des Probenmaterials für die Kompetenztests zählt das aktuelle Marktgeschehen. So zum Beispiel beim letzten Laborkompetenztest im Herbst 2009. Da besonders frische Kräuter im letzten Jahr aufgefallen waren, mussten hier Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in frischer Petersilie korrekt bestimmt werden. Dabei bestätigte sich das hohe Leistungsniveau der von QS für das Rückstandsmonitoring anerkannten Labore. Sie schnitten deutlich besser ab als die Bewerber-Labore, die bisher noch keine Anerkennung erhalten haben.

5



Global Food Safety Initiative – GFSI

Um auf internationaler Ebene Doppelkontrollen zu vermeiden, beteiligt sich QS im GFSI Technical Committee an der Erarbeitung von Kriterien, mit deren Hilfe die Anforderungen einzelner Standards in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit vergleichbar werden sollen. Ziel ist, dass die jeweiligen Zertifikate der einzelnen von GFSI anerkannten Standards weltweit von allen Wirtschaftsbeteiligten akzeptiert werden.

Mehr als 400 Mitglieder aus 150 Staaten auf fünf Kontinenten sind in der GFSI vertreten.

QS und IFS – zwei Standards, ein Kombiaudit

Das QS- und IFS-Kombiaudit kann in Unternehmen der Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsindustrie sowie im Großhandel für Obst, Gemüse und Kartoffeln durchgeführt werden. Damit werden Doppelauditorien vermieden und eine erhebliche Zeit- und Kostenersparnis erreicht.



Unser Bestreben: Standards setzen, Standards vernetzen.



Der Lebensmittelsektor ist enorm wettbewerbsintensiv. Er ist gekennzeichnet durch international verzweigte Warenströme, steigende Globalisierung und einen zunehmenden Konzentrationsgrad entlang der Wertschöpfungskette. Eine transparente und für alle Marktbeteiligten nachvollziehbare Qualitätssicherung ist dabei von entscheidender Bedeutung.

Um den europäischen Warenverkehr zu erleichtern und ein einheitliches Niveau der Qualitätssicherung zu gewährleisten, ist die Kooperation mit internationalen Standardgebern unerlässlich. Bis heute wurden Standard- und Auditoranerkennungen mit 11 Standardgebern aus sechs verschiedenen Ländern geschlossen, über die rund 16.000 ausländische Systempartner ihre Produkte ins QS-System liefern können.

Vor allem im Futtermittelsektor wurde im vergangenen Jahr die internationale Vernetzung vorangetrieben. Ergänzend zu der bereits bestehenden Auditoranerkennung für den Bereich Futtermittelherstellung ermöglichen neue Abkommen mit Belgien, Frankreich und Großbritannien seit dem letzten Jahr auch die Anerkennung von Audits für Handel und Transport sowie Lagerung und Umschlag von Futtermitteln. So haben neben Futtermittelherstellern jetzt auch Händler, Spediteure und Lagerbetriebe die Möglichkeit, in das jeweils andere System zu liefern.

Auch auf landwirtschaftlicher Ebene konnte eine weitere Vereinbarung geschlossen werden: Die gegenseitige Auditoranerkennung mit dem belgischen Standardgeber Codiplan ermöglicht seit Anfang 2010 – wie in Abkommen mit QSG und IKB auch geregelt – die Lieferung von Ferkeln und Schlachtschweinen in den jeweils anderen Standard. Mit der Vereinbarung ist ein wichtiger Schritt zur Harmonisierung der Qualitätssicherung in der europäischen Schweinefleischproduktion gelungen.

In der Systemkette Obst und Gemüse sorgen Auditoranerkennungen mit den Standardgebern Vegaplan und FoodPlus für eine saisonunabhängige Verfügbarkeit QS-zertifizierter Waren rund um das Jahr.

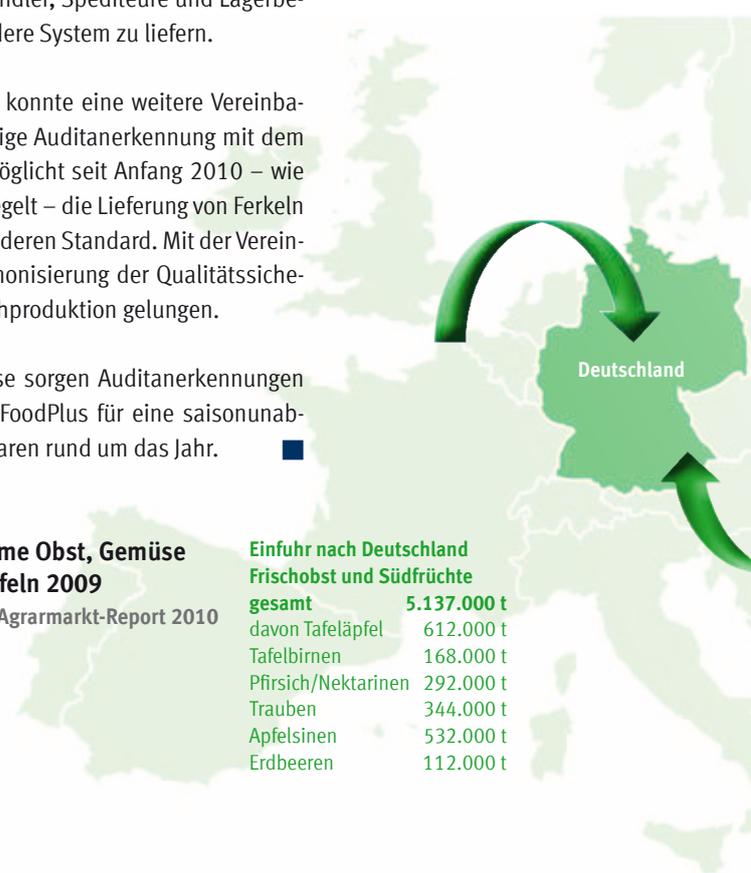
Im Bereich Futtermittelherstellung und Futtermitteltransport, engagiert sich QS in der International Feed Safety Alliance (IFSA) und ist seit 2009 aktives Mitglied im International Committee Road Transport (ICRT).

Warenströme Obst, Gemüse und Kartoffeln 2009

Quelle: AMI Agrarmarkt-Report 2010

Einfuhr nach Deutschland Frischobst und Südfrüchte

gesamt	5.137.000 t
davon Tafeläpfel	612.000 t
Tafelbirnen	168.000 t
Pfirsich/Nektarinen	292.000 t
Trauben	344.000 t
Apfelsinen	532.000 t
Erdbeeren	112.000 t

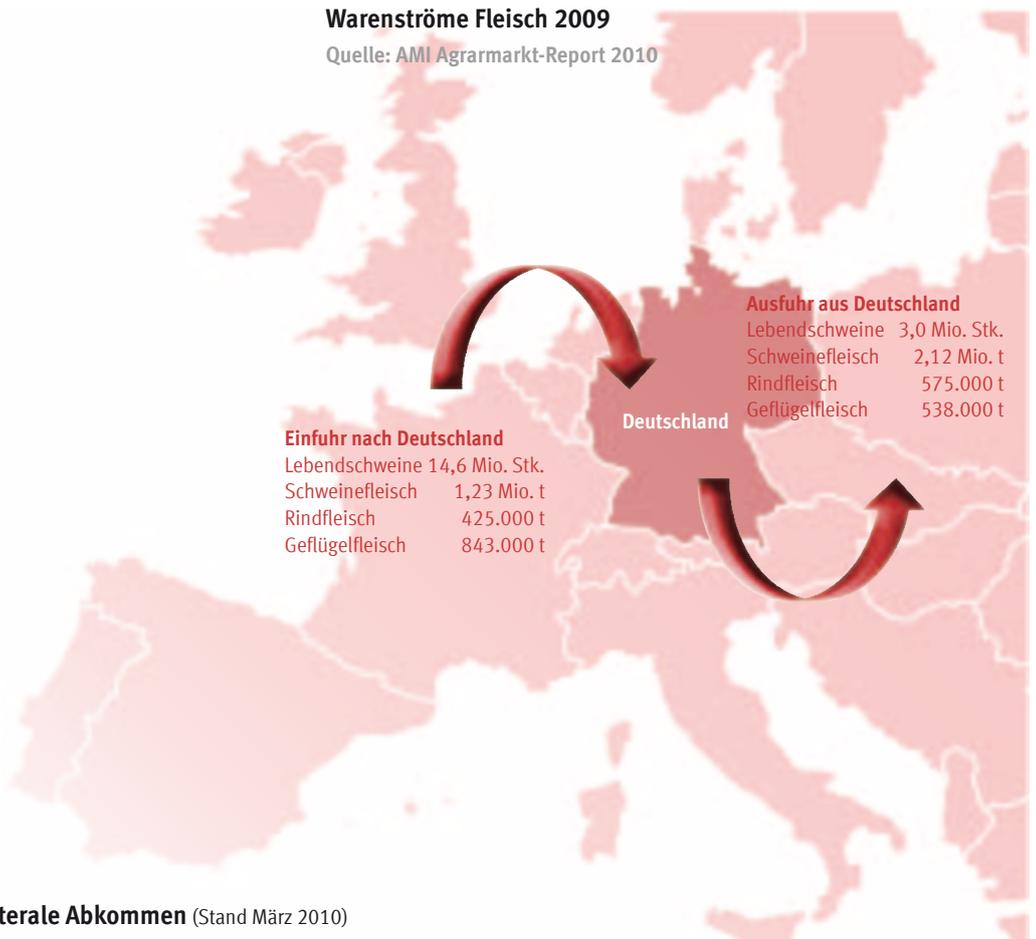




Um die Harmonisierung nationaler Standards voranzutreiben, beteiligt sich QS aktiv an der European Meat Alliance (EMA). Die im Rahmen der EMA erarbeiteten Kriterien sind die Grundlage für den Abschluss gegenseitiger Auditaneerkennungen, die den systemüberschreitenden Warenverkehr ermöglichen.

Warenströme Fleisch 2009

Quelle: AMI Agrarmarkt-Report 2010



Standards setzen, Standards vernetzen

Bilaterale Abkommen (Stand März 2010)

Futtermittel			
Land	Vertragspartner	System/Standard	Art der Einbindung
Belgien	Ovocom Bemefa v.z.w.	Ovocom-GMP	Anerkennung der Audits
Niederlande	GMP+ International	FSA GMP+ B1	Anerkennung der Audits
Österreich	Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA)	Pastus®	Anerkennung der Audits
Großbritannien	Agricultural Industries Confederation Ltd. (AIC)		Anerkennung der Audits
Frankreich	Qualimat Transport	Qualimat Transport	Anerkennung der Audits
Schwein			
Land	Vertragspartner	System/Standard	Art der Einbindung
Belgien	Belpork v.z.w.	Certus	Das Certus-System wird als gleichwertig anerkannt
Belgien	Codiplan v.z.w.	CodiplanPlus	Anerkennung der Audits
Dänemark	Danish Agriculture & Food Council (DAFC)	QSG	Das QSG-System wird als gleichwertig anerkannt
Niederlande	Centrum voor Bedrijfsdiensten B.V. (CBD)	IKB Varken	Anerkennung der Audits
Niederlande	De Groene Belangenbehartiger B.V.	IKB Nederland Varkens	Anerkennung der Audits
Obst, Gemüse und Kartoffeln			
Land	Vertragspartner	System/Standard	Art der Einbindung
Belgien	Vegaplan.be	IKKB	Anerkennung der Audits (Einzelzertifizierung)
Länderübergreifend	FoodPlus GmbH	GlobalGAP	Anerkennung der Audits (Einzelzertifizierung)

**Einfuhr nach Deutschland
Frischgemüse**

gesamt	3.015.000 t
davon Paprika	325.000 t
Salat- u. Einlegegurken	168.000 t
Tomaten	680.000 t
Zwiebeln	255.000 t
Kartoffeln	550.000 t

Schlachtbetriebe und Mäster: Anforderungen von morgen.

EU-Vorgaben zum **Tierschutz, Hygieneverordnungen oder Zoonosenbekämpfung** – Themen, die auch für QS und seine Systempartner von großer Relevanz sind. Dabei unterstützen wir unsere Systempartner bei der Umsetzung der verabschiedeten Verordnungen – und das häufig schon bevor diese gesetzlich verpflichtend werden. Zwei Beispiele:

Beispiel 1: Schlachtbetriebe gut aufgestellt

Wenn es um die neue EU-Verordnung zum Schutz der Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung geht, erfüllen QS-zertifizierte Schlachtbetriebe bereits heute die meisten Anforderungen, die ab 2013 für alle neuen Betriebe EU-weit gesetzlich verpflichtend sein werden. Die neuen Regelungen sehen unter anderem vor, dass sich die Anforderungen an Betäubung und Schlachtung immer am jüngsten Forschungsstand orientieren. Künftig müssen für die Schlachtung unternehmensspezifische Arbeitsanweisungen erarbeitet und umgesetzt werden.

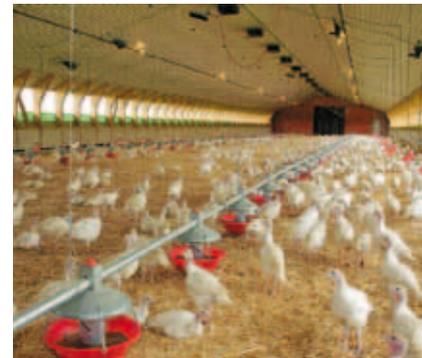
Der von der EU zukünftig vorgesehene Einsatz eines Tierschutzbeauftragten ist für die QS-Betriebe heute schon genauso selbstverständlich wie die Umsetzung eines standardisierten Schlachtverfahrens oder der Nachweis zur Wirksamkeit der angewandten Betäubungsmaßnahmen.

Beispiel 2: Zoonosenbekämpfung bei Geflügel

Für die Geflügelwirtschaft bleibt die Zoonosenbekämpfung auch künftig ein Arbeitsschwerpunkt. So dürfen laut EU-Vorgabe bei Hähnen ab 2012 höchstens bei einem Prozent der Herden die Salmonellenstämme *S. enteritidis* und/oder *S. typhimurium* nachgewiesen werden. Bei Puten gilt dieses Gemeinschaftsziel ab 2013. Um die Landwirte auf dem Weg zur Zoonosenfreiheit zu unterstützen, führte QS 2006 das Salmonellenmonitoring für Geflügel ein. Alle Mastgeflügelbetriebe sind zur Teilnahme am Salmonellenmonitoring verpflichtet.

Um die Übertragung von Krankheitserregern und Keimen zu limitieren, wurden zudem sogenannte biosichernde Maßnahmen weiterentwickelt und zum 1. Januar 2010 als Prüfkriterien in den Leitfaden Landwirtschaft Geflügelmast aufgenommen. Dabei handelt es sich um Vorsorgemaßnahmen, die beispielsweise die Tier-, Betriebs- und Personalhygiene betreffen.

Neu ist außerdem die Pflicht zur Teilnahme am Influenzamonitoring für Putenschlachtbetriebe. Damit wird das Ziel verfolgt, die Verbreitung niedrig pathogener Influenzaerreger nachzuweisen, eventuelle Eintragungsmöglichkeiten zu lokalisieren und Verbreitungsgebiete von AIV-Erregern einzudämmen. ■



Produktkennzeichnung „ohne Gentechnik“

Anfang 2010 wurde der Leitfaden Zusatzanforderungen bei Verzicht auf kennzeichnungspflichtige Futtermittel und Produktauslobung „ohne Gentechnik“ veröffentlicht. Der Leitfaden schafft für alle Marktteilnehmer Klarheit, welche Anforderungen im Zusammenhang mit der Kennzeichnung erfüllt sein müssen. Wenn ein Systempartner sein Produkt mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ versehen möchte, müssen die Zusatzanforderungen des Leitfadens eingehalten werden.

Futtermittel: Sichere Lebensmittel von Anfang an.

Qualitativ hochwertige Futtermittel sind die Grundlage für eine gute Tierernährung. Eine konsequente Futtermittelkontrolle ist daher von zentraler Bedeutung. Im QS-System ist die Teilnahme am Monitoringprogramm für alle Futtermittelunternehmen verpflichtend. Hier wird die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten für Mykotoxine, Umwelttoxine, Pflanzenschutzmittel sowie Mikroorganismen und Schwermetalle überwacht. Alle probenrelevanten Daten sowie die von den QS-anerkannten Laboren ermittelten Analyseergebnisse fließen in die Software-Plattform ein und werden zentral ausgewertet.

Seit der Einführung des Datenbankmoduls im Januar 2008 wurden bis heute rund 24.000 Proben analysiert. Das Fazit ist erfreulich, nur wenige (< 1 %) der Ergebnisse waren zu beanstanden.



Welche Parameter sind im Rahmen des Futtermittelmonitorings für welche Produktgruppen im QS-System relevant?

Aflatoxin B1

Milchleistungsfutter, Maisprodukte sowie Ölsaaten und -schrote

Zearalenon (ZEA) und Deoxynivalenol/Vomitoxin (DON)

Futtermittel für Schweine, insbesondere Getreide und Getreiderzeugnisse (wie z. B. Mais und Weizen)

Ochratoxin A (OTA)

Mälzereiprodukte

Dioxine und dioxinähnliche PCB

Alle QS-Misch- und Einzelfuttermittel, insbesondere fettreiche und tierische Produkte sowie Mineralstoffe

Salmonellen

Mischfuttermittel für Schweine, Mastgeflügel und Legehennen, aber auch alle Einzelfuttermittel, insbesondere Ölschrote, fettreiche und tierische Rohstoffe

Schwermetalle

Alle QS-Misch- und Einzelfuttermittel

Tierische Bestandteile

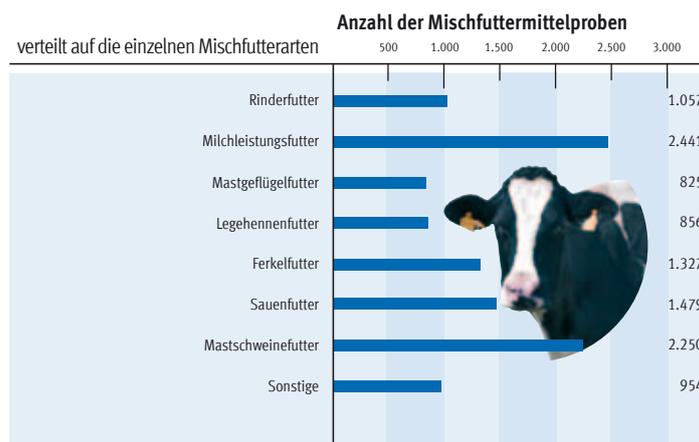
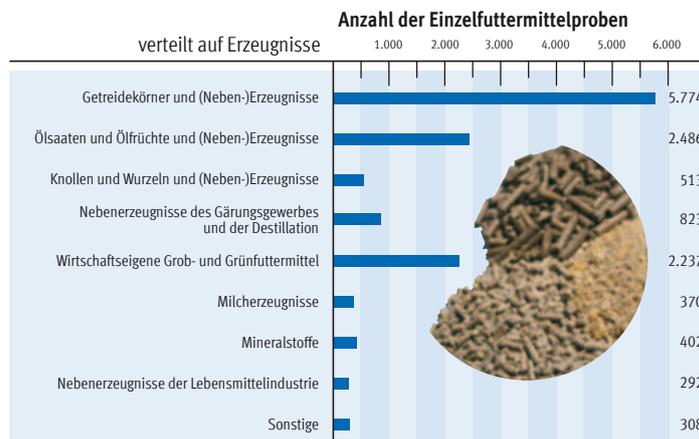
Alle QS-Mischfuttermittel für Wiederkäuer und typische darin enthaltene Einzelfuttermittel

Pflanzenschutzmittelrückstände

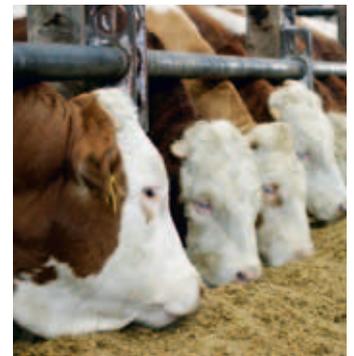
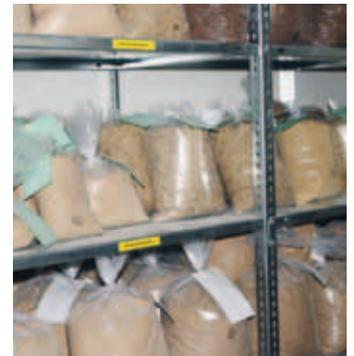
Alle pflanzlichen Rohstoffe

PAK (Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe)

Fette/Öle



Die Untersuchungsparameter und ihre Gewichtung im Futtermittelmonitoring werden grundsätzlich für alle Beteiligten der Futtermittelwirtschaft festgelegt. Die separate Beurteilung von Misch- und Einzelfuttermitteln oder bestimmten Branchen erfolgt in einem zweiten Schritt. Dabei finden unternehmens- und branchenspezifische Qualitätsmanagementsysteme, Ergebnisse und Gegebenheiten Berücksichtigung. Grundsätzlich gilt: Relevante Kontaminanten für die Lebensmittelkette werden auch bei sehr geringer Auftrittswahrscheinlichkeit im Monitoring überwacht.



Tierschutz im QS-System: Im Stall und auf dem Transport.



2006

Fachbeirat beschließt Einbeziehung des Tiertransports.

2007/2008

Vorgaben werden erarbeitet.

2009

Erste Unternehmen für Tiertransporte zertifiziert.

1. Januar 2010

Bereits 243 gewerbliche Tiertransportunternehmen nehmen am QS-System teil.

1. Januar 2011

Zertifizierung für alle Tiertransporteure im QS-System verpflichtend.

Die Einhaltung der Tierschutzvorschriften ist eine Grundvoraussetzung zur Systemteilnahme. In 25.036 Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben mit Tierhaltung wurden im vergangenen Jahr die korrekte Haltung, Fütterung und Pflege der Tiere überprüft. Verstöße gegen die Tierschutzvorschriften werden im QS-System als „K.O.“ behandelt. Der Betrieb fällt beim Audit durch.

QS-Audits in der Landwirtschaft mit Tierhaltung im Jahr 2009

Tierart	Anzahl Audits 2009	Überprüfte Kriterien (gesamt)	Überprüfte Kriterien (Tierschutz) ¹⁾	K.O.-Bewertungen Tierschutz	Sanktionsverfahren Tierschutz ²⁾
Rind	8.233	304.621	98.796	40	15
Schwein	15.413	601.107	200.369	141	49
Geflügel	1.390	54.210	19.460	23	10
gesamt	25.036	959.938	318.625	204	74

¹⁾ Inkl. Kriterien zu Tierhaltung, Tiergesundheit und Arzneimitteleinsatz.

²⁾ Nur bei Folgeaudits; im Fall der K.O.-Bewertung beim Erstaudit wird die Zulassung zum QS-System verweigert.

Um die Sicherheit und das Wohlbefinden der Tiere auch während der Beförderung zu gewährleisten, wird im QS-System seit dem 1. Januar 2009 zusätzlich auch die Einhaltung der gesetzlichen Tiertransportvorschriften kontrolliert. Bei den Audits stehen im Rahmen einer eingehenden Dokumentenprüfung insbesondere der Zustand und die Hygiene der Transportfahrzeuge sowie der schonende und fachgerechte Umgang mit den Tieren beim Transport im Mittelpunkt. Zusätzlich wird die Qualifikation des Personals überprüft.

243 Tiertransportunternehmen haben sich bereits freiwillig auditieren lassen. Zusätzlich sind bereits 1.658 landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Tiere selbst transportieren, überprüft worden. Hier gilt: Der Transport von eigenen Tieren wird auf landwirtschaftlichen Betrieben beim nächstfälligen Audit überprüft. Noch nicht zertifizierte Transportunternehmen sollten sich beeilen: Ab 1. Januar 2011 wird die Vorgabe im QS-System verpflichtend. Tiertransporte im QS-System dürfen dann nur noch von zertifizierten Transporteuren durchgeführt werden. ■



Die Zeit rennt.....!

„Haben Sie Ihren Betrieb schon QS-auditieren lassen? Viel Zeit bleibt nicht mehr, ...

... der Glaube, man könnte die QS-Auditierung auch noch kurz vor Weihnachten „durchziehen“, ist ein Irrglaube, da sich wahrscheinlich keiner mit Ihnen unter dem Weihnachtsbaum treffen will für eine Auditierung, die jetzt erledigt werden kann. Termine gibt es genug.“

vFz Handelszeitung Vieh und Fleisch,
Hagen Fricke
20. März 2010



Salmonellenbekämpfung im QS-System: Konzentriertes Herangehen.

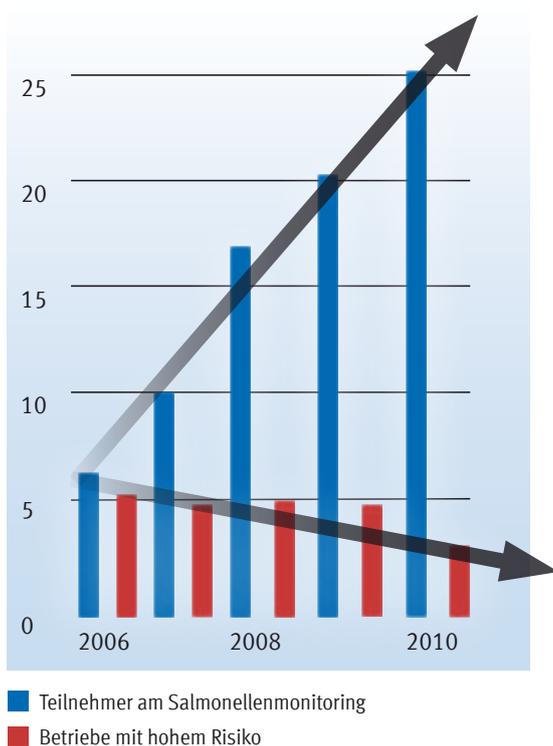


Die Medien berichten jedes Jahr (verstärkt in den Sommermonaten) über Erkrankungen, die durch Salmonelleninfektionen ausgelöst werden. Besonders gefährdet sind in diesem Zusammenhang rohe Fleischwaren. Im QS-System werden deshalb schon während der Mast der Tiere umfangreiche Maßnahmen durchgeführt, um die Salmonellenbelastung frühzeitig einzudämmen. Alle Schweinemastbetriebe im QS-System werden im Rahmen des Salmonellenmonitorings regelmäßig getestet. Betriebe mit einem erhöhten Salmonellenrisiko werden so frühzeitig identifiziert und müssen geeignete Maßnahmen zur Salmonellenreduzierung einleiten.

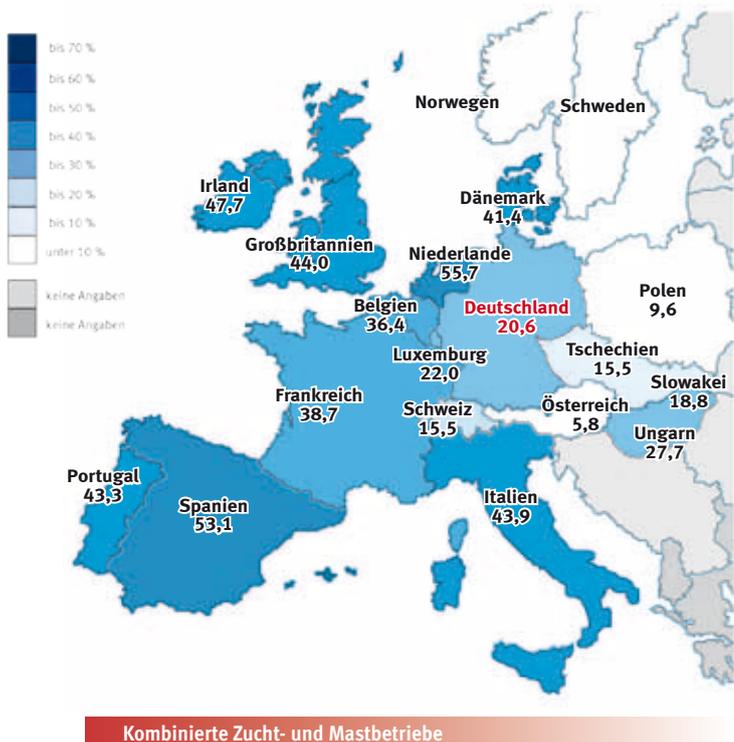
Die Auswertung von über 7,5 Millionen Analyseergebnissen aus den letzten sieben Jahren bestätigt den kontinuierlichen Rückgang der Betriebe mit einem hohen Eintragsrisikos von Salmonellen (Kategorie III). Waren es Anfang 2006 noch 5,4 Prozent, so liegt ihr Anteil heute bei niedrigen 2,8 Prozent.

Anstrengungen, die sich lohnen, wie auch aktuelle Studienergebnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) belegen: Deutschland ist im Vergleich zu anderen EU-Ländern bei der Salmonellenbelastung gut aufgestellt. Während sie bei den kombinierten Schweinezucht- und Mastbetrieben in Deutschland bei 20,6 Prozent liegt, ist der Vergleichswert in Dänemark mit rund 40 Prozent sowie den Niederlanden mit über 55 Prozent deutlich höher.

Immer weniger Betriebe mit einem hohen Salmonellenrisiko im QS-System



Ergebnisse der EFSA-Prävalenzstudie



Quelle: EFSA Journal 2009, 7 (12): 1377

6

Gemeinsam Verantwortung tragen: Koordinierung in der Lebensmittelkette.

Als dynamisches System vereint QS die unterschiedlichsten Interessen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Politik – eine Herausforderung. Durch die enge Zusammenarbeit mit allen an der Lebensmittel-Wertschöpfungskette Beteiligten bieten wir eine Plattform, um in abgestimmter Interessenwahrung gemeinsam mit allen Wirtschaftsbeteiligten ganzheitliche Lösungsansätze zu entwickeln. Es gilt Themen anzupacken und gemeinsam Verantwortung zu übernehmen. ■



Nachhaltigkeit: Lösungsansätze für die Kette.

Die Nachhaltigkeitsdiskussion hat in diesem Jahr an Dynamik gewonnen. Eine Vielzahl von Systempartnern wird sich zukünftig viel stärker als bislang damit konfrontiert sehen, eine nachhaltige Produktionsweise zu dokumentieren. Das QS-System leistet vom Selbstverständnis her einen erheblichen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit und wird sich hier künftig noch stärker positionieren. Der stufenübergreifende Ansatz von QS weist viele Querbezüge zu Nachhaltigkeitsthemen auf, wie zum Beispiel die durchgängige Rückverfolgbarkeit von Produkten.

Vor diesem Hintergrund hat die Gesellschafterversammlung im März dieses Jahres beschlossen, eine Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren auf den Weg zu bringen. Besetzt mit Praktikern und Experten über alle Stufen der QS-Systemkette hinweg soll die Arbeit der Gruppe das gemeinsame Verständnis für dieses Thema fördern.

Zunächst soll eindeutig herausgestellt werden, was „Nachhaltigkeit“ für die Branche bedeutet und wie diese glaubwürdig und transparent geprüft bzw. dokumentiert werden kann. Außerdem sollen die Auswirkungen der in der Diskussion stehenden Nachhaltigkeitsaspekte für die Systempartner geprüft werden. Es wird zu diskutieren sein, ob allgemein gültige Definitionen, Abgrenzungen und einheitliche Prüfverfahren – beispielsweise beim CO₂-Fußabdruck – erarbeitet werden können. Im Fokus steht weiterhin, wie diese in konkrete Anforderungen bzw. Checkpunkte umgesetzt werden können. ■

„Thema Nachhaltigkeit beschäftigt Branche und dominiert Grüne Woche – Handel fordert Initiativen.“
(Lebensmittelzeitung, 22. Januar 2010, S.8)

„Die Zeit drängt und es müssen zügig konkrete Handlungs- und Lösungsansätze entwickelt und umgesetzt werden.“
(Manfred Nüssel, Deutscher Raiffeisenverband, im Raiffeisen Magazin, Ausgabe 1/2010)

„Es fehlt bislang an einer einheitlichen Methodik und belastbaren Kriterien [zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks]....“
(Allgemeine Fleischerzeitung, 20. Januar 2010, S. 3)

„... die Branche müsse jetzt Antworten parat haben, ehe sie von der Diskussion überrollt wird.“
(Allgemeine Fleischerzeitung, 20. Januar 2010, S.1)

„Nachhaltigkeit geht jeden und jedes Unternehmen an.“
(Dr. Daniela Büchel, REWE Group in Lebensmittelpraxis 02/2010, S. 36)

„Die Fleischwirtschaft muss das Thema Nachhaltigkeit jetzt aktiv aufgreifen, um später nicht aus der Defensive heraus agieren zu müssen.“
(Allgemeine Fleischerzeitung, 20. Januar 2010, S. 8)

Verzicht auf Ferkelkastration: Zielgerichtet koordinieren.

2008

September

„Düsseldorfer Erklärung“ zum gemeinsamen Verzicht auf die Ferkelkastration

2008

Oktober

Gründung der QS-Koordinierungsplattform „Verzicht auf Ferkelkastration“

2009

März

Expertenworkshop von QS und der Deutschen Gesellschaft für Züchtungskunde e.V. (DGfZ) mit mehr als 130 Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Tierschutzorganisationen

2009

April

Der Einsatz von geeigneten Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration ist verpflichtend im QS-System und Prüfkriterium im Audit

2009

Oktober

Gesellschafterversammlung beschließt die finanzielle Unterstützung von konkreten Forschungsprojekten

2010

März

QS treibt Thema in Koordinierungsplattform weiter voran, Experten diskutieren aktuellen Forschungsstand

In den Niederlanden angestoßen, erreichte die Debatte um den Tierschutz bei der Ferkelkastration im Jahr 2008 auch die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft. Daraufhin beschlossen im September 2008 der Deutsche Bauernverband, der Verband der Fleischwirtschaft und der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels in der „Düsseldorfer Erklärung“ gemeinsam den vollständigen und schnellstmöglichen Verzicht auf die Ferkelkastration anzugehen.

Um die Voraussetzungen für eine Umstellung zu schaffen und den Forschungs- und Entwicklungsbedarf systematisch zusammenzutragen, wurde im QS-System eine Koordinierungsplattform eingerichtet. Seit März 2009 arbeiten themenspezifische Arbeitsgruppen in den Bereichen Geruchsdetektion, Tierhaltung, Züchtung sowie Verarbeitung und Vermarktung an Lösungen für den Ausstieg aus gängigen Kastrationsmethoden.

Zurzeit unterstützt QS auch finanziell verschiedene Forschungsprojekte. Dabei geht es um die Entwicklung einer „elektronischen Nase“ für die Detektion von Ebergeruch direkt am Schlachtband und um die Einrichtung eines Experten- und Verbraucherpanels, um grundlegende Erkenntnisse zur sensorischen Bewertung von Fleisch zu erlangen.

Als zusätzliche Maßnahme für den Tierschutz ist im QS-System im vergangenen Jahr der Einsatz von geeigneten Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration verpflichtend und Prüfkriterium im QS-Audit. ■



Rund 22 Mio. männliche Ferkel werden in Deutschland zurzeit jedes Jahr kastriert.

Amtliche Überwachung und QS: Sinnvolle Zusammenarbeit klar geregelt.



„Wir setzen auf den Ausbau stufenübergreifender privatwirtschaftlich organisierter Qualitätssicherungssysteme und ihre Verzahnung mit der staatlichen Lebensmittelkontrolle.“

Auszug aus dem aktuellen Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und FDP

„Durch die Nutzung der Ergebnisse der QS-Audits können wir als Veterinärämter unseren Informationsstand über die Betriebe mit geringem Aufwand wesentlich erhöhen. Mit diesem Wissen können wir unsere amtlichen Kontrollen wesentlich gezielter durchführen, nämlich da, wo Diskrepanz zwischen den gesetzlichen Vorgaben und der betrieblichen Wirklichkeit am größten ist oder (um es positiv zu sagen) wo ein erhebliches Verbesserungspotenzial besteht.“

Dr. Albert Groeneveld,
Kreisveterinärämter Borken

Seit 2009 berücksichtigen die Kreisveterinärämter Borken (Nordrhein-Westfalen) und Leer (Niedersachsen) QS-Audits bei der Risikoeinstufung von Schweinehaltenden Betrieben. Die amtlichen Kontrollen konzentrieren sich auf Betriebe, die nicht nach den Anforderungen des QS-Systems auditiert wurden. Mehrfachkontrollen in den Betrieben der Systempartner werden so vermieden. Die praktizierte Vorgehensweise findet hohe Zustimmung bei den Beteiligten und das Interesse weiterer Veterinärämter an ähnlichen Kooperationen. Die Arbeit im QS-System wird durch diese Akzeptanz bestätigt.

Gleichzeitig findet hier die Koalitionsaussage der Bundesregierung zum Ausbau stufenübergreifender privatwirtschaftlich organisierter Qualitätssicherungssysteme und ihre Verzahnung mit der staatlichen Lebensmittelkontrolle eine konkrete Umsetzung. Für eine erfolgreiche Weiterführung und den Ausbau solcher Maßnahmen hat die QS-Gesellschafterversammlung Anfang dieses Jahres Eckpunkte festgelegt:

- Die Einhaltung des Datenschutzes hat höchste Priorität. Der Systempartner muss der Nutzung von Daten durch die staatliche Lebensmittelkontrolle ausdrücklich zustimmen. Er muss seine Zustimmung jederzeit und ohne Angabe von Gründen widerrufen können.
- Die Festlegung der Inhalte und der Prüfsystematik des QS-Systems erfolgt ausschließlich durch die Fachgremien des QS-Systems. QS ist und bleibt wirtschaftsgetragen, unabhängig und frei von staatlichen Eingriffen.
- Die Verantwortung für die Überprüfung der gesetzlichen Anforderungen liegt ausschließlich bei den Aufsichtsbehörden. QS übernimmt nicht die Aufgaben der staatlichen Lebensmittelkontrolle.
- Eine systemweit einheitliche Vorgehensweise bei der Verzahnung des QS-Systems mit der staatlichen Lebensmittelkontrolle muss sichergestellt werden. Sie muss unbürokratisch, transparent und überprüfbar sein.

Neben den o.g. Kreisveterinärämtern wollen in Zukunft weitere Kreise QS-Audits bei der Risikoeinstufung berücksichtigen. ■



Berücksichtigung der QS-Audits in Niedersachsen

Auch in einzelnen Kreisveterinärämtern in Niedersachsen wird ein entsprechendes Vorgehen erwogen. Das Land Niedersachsen (Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) sowie das LAVES (Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) beglei-

Pilotprojekte in Nordrhein-Westfalen

Nachdem die Landwirte ausdrücklich ihr Einverständnis gegeben haben, haben die Kreisveterinärämter Borken (seit 2009) und Coesfeld (seit 2010) Zugriff auf die entsprechenden Auditberichte in der QS Software-Plattform. Das Kreisveterinärämter Borken hat bereits 2009 die Berücksichtigung der QS-Auditberichte bei der Risikoeinstufung für die amtliche Kontrolle umgesetzt. Eine erste umfassende Auswertung der Ergebnisse der Veterinärkontrollen im Kreis Borken hat gezeigt, dass die Zahl und Schwere der Abweichungen in den Nicht-QS-Betrieben deutlich höher ist als in den QS-Betrieben. Somit hat sich aus Sicht des Kreisveterinärämtes Borken diese Vorgehensweise als richtig erwiesen und wird fortgeführt.



Risikoorientierte Schlachttieruntersuchung: QS-Systemteilnahme als Basis.

Ein weiterer Berührungspunkt mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung findet sich auf der nächsten Stufe der Lebensmittelkette – im Schlachthof. Seit Inkrafttreten des EU-Hygienerechts im Januar 2006 kann die Schlachtier- und Fleischuntersuchung risikoorientiert durchgeführt werden. Statt der Untersuchung jedes einzelnen Schlachtkörpers durch Abtasten und Anschnitt kann sich der Veterinär im jeweiligen Schlachtbetrieb unter bestimmten Voraussetzungen auf die visuelle Prüfung konzentrieren und die Untersuchung auf Verdachtsfälle beschränken. Dadurch wird die Anzahl der Routineuntersuchungen deutlich reduziert und das Augenmerk verstärkt auf Partien mit erhöhtem Risiko gerichtet.

Grundlage für die Risikoorientierung ist die Einbindung der Landwirtschaft. Sie liefert die wesentlichen Informationen und Voraussetzungen. Basierend auf den landwirtschaftlichen Daten erfolgt die Festlegung der Untersuchungsintensität. Landwirtschaftliche Betriebe müssen belegen, dass Mastschweine und Mastkälber seit dem Absetzen in integrierten Produktionssystemen in kontrollierter Haltung gemäß EU-Verordnung gehalten werden. Diesen Nachweis erbringt der Landwirt bereits durch die Teilnahme am QS-System. Die damit verbundenen Anforderungen hinsichtlich Hygiene, Futtermittelsatz, Einstreu und Schädlingsbekämpfung sind Bestandteil der QS-Vorgaben und werden im Audit geprüft. QS bietet so die besten Voraussetzungen für eine effiziente Umsetzung der Untersuchung auf Grundlage des neuen EU-Rechts. ■



ten und unterstützen die Überlegungen. Das Kreisveterinäramt Leer nutzt seit Juli 2009 die QS-Audits bei der Risikoeinstufung. Zurzeit werden in den Kreisen Cloppenburg, Rotenburg-Wümme und Vechta gemeinsame Audits von Veterinären der Kreisveterinärämter und QS-Auditoren durchgeführt, um die Vergleichbarkeit in der Auditierung festzustellen und QS-Audits zukünftig für die Risikoeinstufung zu nutzen.



Rückstandssituation bei Obst und Gemüse: Konsequente Kontrolle.

Im QS-System wird das Rückstandsniveau bei Obst, Gemüse und Kartoffeln über risikoorientierte Beprobungen der einzelnen Produktgruppen kontinuierlich und entlang der gesamten Produktions- und Vermarktungskette überwacht. Über 20.000 Systempartner in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln nehmen am Rückstandsmonitoring teil. Pro Jahr werden weit über 7.000 Proben auf Pflanzenschutzmittelrückstände sowie auf den Gehalt an Zusatzstoffen und Kontaminanten untersucht und in der Software-Plattform erfasst. Die Auswertungen der Analysedaten geben jederzeit einen detaillierten Überblick über die aktuelle Rückstandssituation bei Obst und Gemüse.

Ausschließlich Labore, die sich vorher über das systeminterne Anerkennungsverfahren qualifiziert haben, werden mit den Analysen beauftragt. Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte (RHG) oder der Nachweis nicht zulässiger Wirkstoffe haben die unmittelbare Sperrung der Ware und des Betriebes sowie die Einleitung eines Sanktionsverfahrens zur Folge. Diese können dann bis hin zum Ausschluss aus dem System führen.

Zusammen mit dem Deutschen Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) hat QS Anfang des Jahres 2010 erstmals eine gemeinsame Auswertung der Analysedaten von 2009 vorgelegt. Der umfassende Bericht zieht eine positive Bilanz und vergibt gute Noten für die Rückstandssituation von Erdbeeren bis Blattgemüse. Insgesamt zeigt sich: Die Erzeuger arbeiten vorbildlich und die Rückstandsbelastung von Obst und Gemüse geht zurück. Proben mit Überschreitungen gesetzlicher RHG nehmen ab. Die gemeinsame Berichterstattung soll auch zukünftig weiter fortgeführt werden.

Mitarbeit in der BVL Task Force „Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln“

Auf Einladung des BVL trafen sich im März dieses Jahres Vertreter der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie Fachexperten aus der Branche in Berlin zur konstituierenden Sitzung der Task Force „Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln“. Die Task Force soll kritische Bereiche und Ursachen von Überschreitungen ermitteln. Ziel ist es, Handlungsempfehlungen abzuleiten, die zu einer weiteren Reduktion von Rückstandsüberschreitungen führen. Zur Bearbeitung dieser spezifischen Fragestellungen wurde eine 12-köpfige Arbeitsgruppe, in der auch QS vertreten ist, gebildet.



Der Monitoringreport ist als Download unter www.q-s.de/Mediacenter verfügbar.

Genauer Überblick: Auszug aus dem Monitoringreport.

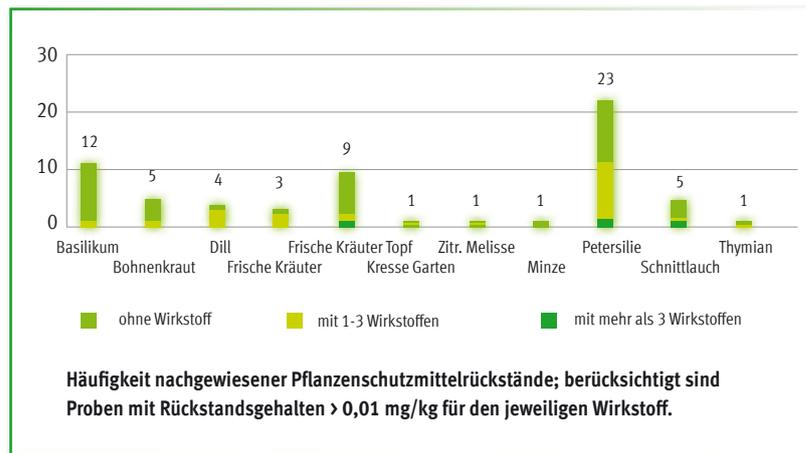


Zusatzkontrollen bei Saisonobst

Im Jahr 2009 hat QS sowohl für Erdbeeren als auch für Äpfel neben den regulären Analysen zusätzliche Rückstandsuntersuchungen durchgeführt. Das Gesamtfazit überzeugt. Über beide Produktproben hinweg waren die Ergebnisse unauffällig. Besonders positiv zu bewerten sind vor allem die durchweg geringen Werte bei der Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte sowie der akuten Referenzdosis.

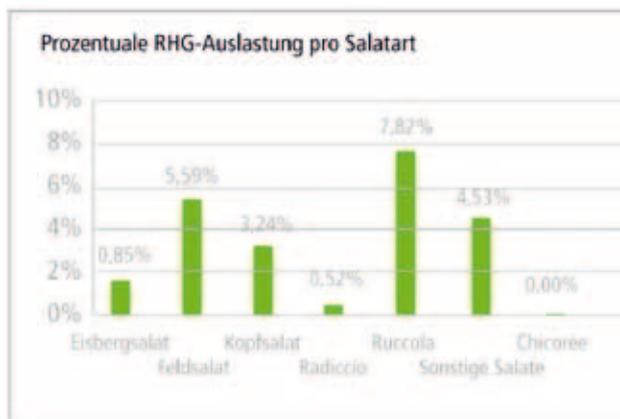
Weniger Rückstände bei frischen Kräutern.

Frische Kräuter waren 2009 im Vergleich zum Vorjahr geringer belastet. Zu diesem Ergebnis kam nicht nur Greenpeace. Ein ähnlich erfreuliches Bild zeichnen die Rückstandsuntersuchungen QS-zertifizierter frischer Kräuter. Bei 54 Prozent der untersuchten Kräuterproben (insgesamt 65) gab es keinerlei nachweisbare Rückstände. Dabei handelte es sich ausschließlich um deutsche Ware. Eine Probe wies eine Überschreitung der festgesetzten Höchstgehalte auf. Es wurden keine für die Kulturen nicht zugelassenen Wirkstoffe nachgewiesen. Die meisten Proben wiesen zwischen einem und drei Wirkstoffen auf, wobei die Auslastung der Rückstandshöchstgehalte bei den Wirkstoffen im Durchschnitt bei rund 10 Prozent lag.



Gute Noten für Salat.

Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 378 Proben verschiedener Salatarten ausgewertet – von Chicorée bis Rucicola. Rund die Hälfte aller Salatproben (191) enthielten dabei keine nachweisbaren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (< 0,01 mg/kg). Sie waren rückstandsfrei.



7

Flachbildschirm kontra Rinderbraten: Die Suche nach Lebensqualität.

Gastbeitrag von Dr. Gunther Hirschfelder



Dr. Gunther Hirschfelder

ist Privatdozent für Volkskunde an der Universität Bonn.

Hirschfelder vertritt die Professur für Kulturanthropologie und ist Vorstandsmitglied im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (Heidelberg).

Die Deutschen und das Fleisch – eine innige, aber manchmal auch eine schwierige Beziehung. Fleisch ist ein hochwertiger Energieträger und Resultat einer langen Wertigkeitskette. Seit den Anfängen der Menschheitsgeschichte war Fleisch zudem die zentrale Ernährungsgrundlage. Entsprechend spielte es auch in Religion und Kultur eine dominante Rolle. Als die Menschen vor gut 10.000 Jahren begannen, sesshaft zu werden, nahm die Bedeutung der Jagd ab. Haustiere und vor allem Erzeugnisse des Ackerbaus traten an die Stelle von Wild. Fleisch wurde knapper und zum wichtigsten Gradmesser für Wohlstand und Leistungsfähigkeit der Gesellschaften. Fleisch konnte auch Gefahren bergen – aber vor Parasiten schützten Zubereitung mit Feuer, der sichere Blick des Schlachters und seit dem Mittelalter die städtische Fleischbeschau. Viel wichtiger als die Sicherheit war jedoch die Verfügbarkeit. Vor allem zwischen Reformation und Französischer Revolution war Fleisch knapp und für viele unerschwinglich – reich und Fleisch waren Synonyme. Erst das Industriezeitalter brachte dann Fleisch und Wurst für alle.



Objekt von Sehnsucht und Begierde

Es ist vor allem die Entwicklung der letzten zwei Jahrhunderte, die dafür verantwortlich ist, dass die Traditionswahrung bei uns besonders schwer fällt. Außergewöhnlich schnell veränderte die Kartoffel im zeitigen 19. Jahrhunderts die alten Nahrungssysteme, die sich an Brei und Brot orientierten. Das half gegen Hungersnöte, zerstörte aber Gewachsenes. Extrem dynamisch verlief die Hochindustrialisierung der Bismarck-Zeit – da gab es Wichtigeres als Omas Rezepte. Und als Weltkriege ihr zerstörerisches Werk vollbracht hatten, verhinderten die Aufbaujahre der frühen Bundesrepublik Deutschland eine Konzentration auf das Schmackhafte, weil Wiederaufbau und Wirtschaftswunder im Zentrum standen und althergebrachte nicht in Mode war. Bäuerliche Wirtschaft und städtische Haushalte orientierten Mahlzeitenpläne und Sehnsüchte vor allem an Preis und Verfügbarkeit. Fleisch war bis ins 20. Jahrhundert hinein meist knapp und sehr teuer, Kartoffel, Kohl und feines Gemüse aber zumindest in der Saison erschwinglich und in Mengen auf dem Markt. Weil man aber schätzt, was knapp ist, genoss Fleisch, vor allem, wenn es auch fett war, hohes Ansehen – der Sonntagsbraten war das Symbol von Wohlstand und Behaglichkeit schlechthin –, während Gemüse eher geduldet und unvermeidbare Beilage war. Das änderte sich erst um 1970 allmählich, als bei der Ernährung nicht mehr nur die Sättigung im Vordergrund stand, sondern zunehmend Genuss und Gesundheit.

Flachbildschirm kontra Rinderbraten

Heute steht Fleisch, das älteste Objekt von Sehnsucht und Begierde, plötzlich in der Kritik – die Struktur der Ernährung ist eben vielschichtig. Herstellung, Vertrieb und Konsum sind Teil eines komplexen Systems, das seinerseits von sozioökonomischen Prozessen, kulturellen Wertigkeiten, historischer Tradition und politischer Gestaltung ist. Die Verunsicherung des Verbrauchers hat also Logik.

Inzwischen sind vor allem sozioökonomische Parameter entscheidend, die unverrückbar sind: Angst vor Arbeitslosigkeit, Statusverlust und Sorge um die Rente bringen uns dazu, das Geld zusammenzuhalten. Wer trotzdem etwas ausgibt, greift lieber zum Flachbildschirm als zum Rinderbraten, weil der Fernseher im 20. Jahrhundert für Werterhalt stand und der Konsument insgeheim hofft, damit auch in ferner Zukunft etwas Bleibendes zu haben, was natürlich nicht stimmt. Aber schließlich dominiert die Psychologie sogar die Aktienmärkte, und unser Essverhalten sowieso.

Italienisch, französisch oder deutsch – Vorurteile und Essverhalten

Entscheidend für unser Vertrauen in die Lebensmittel ist auch unsere Expertise für die Lebensmittel. Als heimischer Garten, Einmachgläser und Selbstgeräuchertes die Vorratswirtschaft bestimmten, da wussten die Kunden, was sie auf dem Markt oder beim Metzger kauften. Qualität und Frische erkannte man am Geruch und durch das Tasten. Seit den 1950er-Jahren ersetzte der Supermarkt das Lädchen. Seit dem identifizieren wir die Lebensmittel über Verpackung und Markennamen. Was drin steckt, ist uns fremd geworden. Ein Urteil trauen wir uns selbst nicht zu, nur dem Label. Gerät ein Konzern in Verruf, misstrauen wir gleich dem ganzen Sortiment – ohne zu schmecken, zu riechen und zu tasten.

Auch Vorstellungen vom besseren Leben und sogar Vorurteile bestimmen unser Essverhalten. So muss ein Produkt nur in französisch oder italienisch designer Verpackung daherkommen, schon glauben wir: eine Delikatesse. Kein Produzent käme auf die Idee, Ravioli als polnische Pirogen zu verpacken, obwohl die nicht schlechter sind. Und wenn die Medien Fleischskandale in den Fokus rücken, schmeckt das Schnitzel plötzlich nicht mehr.

Kulinarisch gesehen brachten all diese Prozesse einen Sonderweg, bei dem billig wichtiger als lecker ist, bei dem der Verbraucher die Qualität in der Krise wähnt. Dabei hat nur sein Vertrauen gelitten. Von der heutigen Qualität von Fleisch, Obst und Gemüse jedenfalls hätten unsere Ahnen nur träumen können! ■

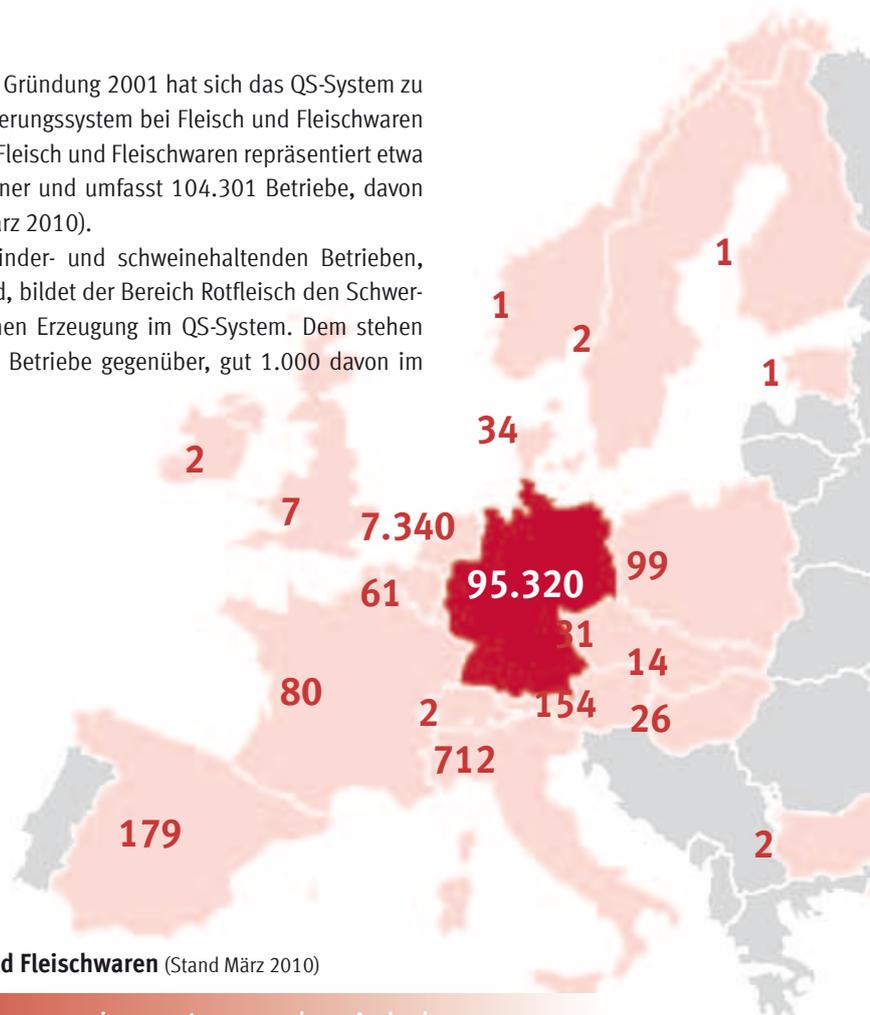


8

Fleisch und Fleischwaren: Systempartner und Märkte.

In den Jahren seit seiner Gründung 2001 hat sich das QS-System zu dem zentralen Qualitätssicherungssystem bei Fleisch und Fleischwaren entwickelt. Die Systemkette Fleisch und Fleischwaren repräsentiert etwa 84 Prozent aller Systempartner und umfasst 104.301 Betriebe, davon 8.981 im Ausland (Stand März 2010).

Mit mehr als 73.500 rinder- und schweinehaltenden Betrieben, davon fast 7.200 im Ausland, bildet der Bereich Rotfleisch den Schwerpunkt der landwirtschaftlichen Erzeugung im QS-System. Dem stehen fast 3.300 geflügelhaltende Betriebe gegenüber, gut 1.000 davon im Ausland.



Systempartner Fleisch- und Fleischwaren (Stand März 2010)

Bündler: Ihr Ansprechpartner vor Ort.

Als Bündler werden Organisationen bezeichnet, die landwirtschaftliche Betriebe oder Tiertransporteure im QS-System zusammenfassen und für diese die Teilnahme am QS-System regeln. Der Bündler koordiniert unter anderem die Durchführung der neutralen Kontrollen (Audits) auf dem Betrieb sowie die Umsetzung der Teilnahme an den jeweils obligatorischen Monitoringprogrammen. Allein für den Bereich Tierproduktion sind aktuell 78 Bündler im In- und Ausland zugelassen. Die komplette Liste befindet sich auf der QS-Homepage.

Stufe	insgesamt 104.301	davon Ausland 8.981
Futtermittel	2.833	392
- Einzelfuttermittel	1.171	95
- Mischfuttermittel	697	260
- Fahrbare Mahl-/Mischanlagen	525	7
- Handel, Transport, Lagerung	440	30
Landwirtschaft	76.783	8.221
- Rinderhaltung ¹	28.240	8
- Schweinehaltung ²	45.261	7.177
- Geflügelhaltung	3.282	1.036
Tiertransport³	243	1
Schlachtung/Zerlegung	423	39
Verarbeitung	282	12
Lebensmitteleinzelhandel⁴	23.737	316

¹ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 22.243 Betriebe über QM-Milch-Auditierung.

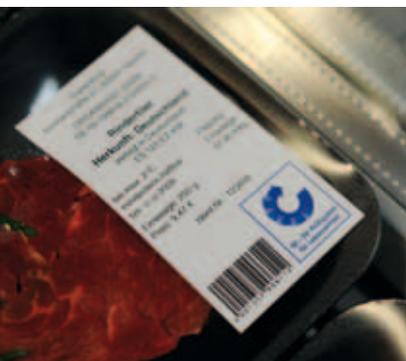
² Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen:

7.889 Betriebe QSG (DK) und 1.958 Betriebe Certus (B).

³ Zusätzlich 1.658 landwirtschaftliche Betriebe für den Tiertransport zugelassen.

⁴ Inklusive 138 Betriebe Fleischgroßhandel.

Rindfleisch mit QS-Prüfzeichen: Stark gefragt.



In der Ladentheke ist das QS-Prüfzeichen bei Schweinefleisch und Geflügelfleisch heute unübersehbar. Im zurückliegenden Jahr konnte auch der Anteil von QS-zertifiziertem Rindfleisch deutlich gesteigert werden. Insbesondere die zunehmende Nachfrage im Discountbereich hat für Bewegung im Markt gesorgt. Um die Warenverfügbarkeit weiter auszubauen, wurde verstärkt daran gearbeitet, die Zahl der Systempartner in der Rindfleischerzeugung weiter zu erhöhen.

In intensiven Verhandlungen gelang es in den letzten drei Jahren, Datenaustauschvereinbarungen mit verschiedenen regionalen QM-Milch-Organisationen herbeizuführen. Diese Vereinbarungen ermöglichen die Anerkennung der QM-Milch-Audits. Zu den rund 28.000 rinderhaltenden QS-Betrieben kommen nun mehr als 22.000 Milchviehbetriebe hinzu, die ihre Schlachtkühe ins QS-System liefern dürfen. ■

QS auch bei Schlachtrindern sinnvoll

Es war lange Zeit ruhig um die Frage „QS bei Schlachtrindern“, aber jetzt kommt doch Bewegung in die Diskussion. Derzeit sieht die Situation so aus...

Wie schon vor geraumer Zeit angekündigt, werden zunehmend jene Schlachtunternehmen ausgelistet, die nicht zur...

Quelle: Landwirtschaftliches Wochenblatt Westfalen-Lippe

Schlachtkuhnotierung auf QS umgestellt

Die im Landwirtschaftlichen Wochenblatt veröffentlichte Notierung der zunehmenden Nachfrage vieler Schlachtunternehmen nach...

Quelle: Landwirtschaftliches Wochenblatt Westfalen-Lippe

QS bei Rind vor dem Durchbruch

Handel fordert mehr Ware – Trendwende in der Versorgung hängt von Milchbranche ab – Schlachtunternehmen zahlen Aufschlag

Handel fordert mehr Ware – Trendwende in der Versorgung hängt von Milchbranche ab – Schlachtunternehmen zahlen Aufschlag



von Westfleisch, Tönnies, der Müller-Gruppe und Campesehl mit Markanteilen von knapp 50 Prozent.

Bei QS-Rindfleisch war bisher McDonald's ein Treiber. Die Restaurantkette hatte bereits vor einigen Jahren das Ziel ausgedrückt, möglichst viel QS-Ware für die Fasties einzusetzen und einseitig konzentriert auf QS umzustellen.

Auch Edeka Rhein-Ruhr fördert bereits seit fünf Jahren ausschließlich QS-Fleisch an, während Lidl & Aldi Süd weit auf französische Würstchen, Zerkleinertes Fleisch und Fleischwaren setzen. QS-Rindfleisch durchzusetzen. Doch die Drahtzug ändert sich...

AMI informiert, in dieser Woche wird Aldi Süd unter anderem für Rind-Edelschale mit dem QS-Zeichen Lagerfleisch für die gesamte Saison auf QS umgestellt werden.

Quelle: Lebensmittel Zeitung

Nachfrage nach QS-Rindfleisch steigt

afz | red | Bonn ■ Die Nachfrage nach Rindfleisch aus dem QS-System steigt derzeit stark an. Rinderhalter entscheiden sich immer öfter für die Teilnahme am QS-System, da Schlacht...

Quelle: afz allgemeine fleischer zeitung

Rinderhalter im QS-System: Zahlen und Fakten.



Im Jahr 2009 wurden in Deutschland auf etwa 181.000 rinderhaltenden Betrieben rund 1,2 Millionen Tonnen Rind- und Kalbfleisch erzeugt (Quelle: DBV-Situationsbericht 2010). Mehr als zwei Drittel des erzeugten Rind- und Kalbfleisches stammt von Betrieben mit Lieferberechtigung ins QS-System. Über die Hälfte des in Deutschland produzierten Rinderhackfleisches kann bereits heute als QS-Ware vermarktet werden.

Systempartner

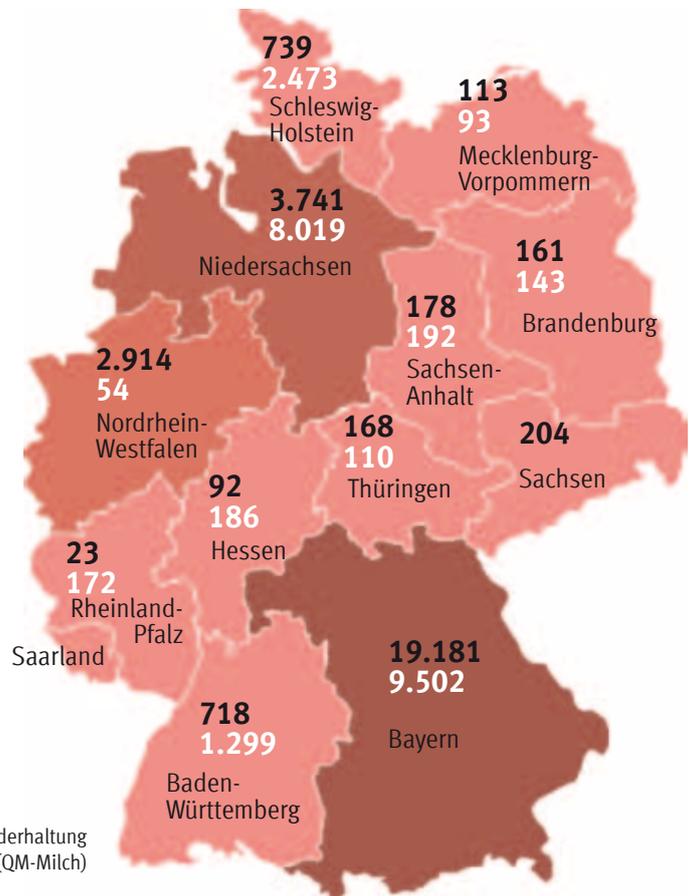
Mehr als 28.000 rinderhaltende Betriebe nehmen derzeit am QS-System teil, mit Schwerpunkten in Bayern, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Im Jahr 2009 wurden auf diesen Betrieben mehr als 8.000 QS-Audits durchgeführt, im Ergebnis schnitten mehr als 96 Prozent der Betriebe mit Status I ab. Daneben sind im März 2010 weitere 22.443 Milchviehbetriebe über die Anerkennung von QM-Milch-Audits für Schlachtkühe lieferberechtigt.

Ausblick

Angesichts der steigenden Nachfrage im Lebensmittelhandel konzentrieren sich die Bemühungen im Jahr 2010 auf den Ausbau der Angebotsseite. Hier gilt es, lieferberechtigte Rinderhalter – vor allem in Nordrhein-Westfalen – zu gewinnen. ■

Lieferberechtigte Betriebe mit Rinderhaltung (Stand März 2010)

Insgesamt	50.483
davon QS-Systempartner	28.240
für Schlachtkühe lieferberechtigte Betriebe (QM-Milch)	22.243



Schwarz: QS-Systempartner mit Rinderhaltung
Weiß: für Schlachtkühe lieferberechtigte Betriebe (QM-Milch)

Schweinehalter im QS-System: Zahlen und Fakten.



Im Jahr 2009 wurden in Deutschland auf etwa 62.800 schweinehaltenden Betrieben rund 5,3 Millionen Tonnen Schweinefleisch erzeugt (Quelle: DBV-Situationsbericht 2010). Der QS-Anteil des in Deutschland erzeugten Schweinefleisches liegt bei etwa 90 Prozent.

Systempartner

Mehr als 38.000 schweinehaltende Betriebe in Deutschland sind derzeit Partner im QS-System, mit Schwerpunkten in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Im Jahr 2009 wurden mehr als 15.000 Audits auf diesen Betrieben durchgeführt, von denen fast 95 Prozent Status I erreichten. Zusätzlich sind mehr als 7.000 niederländische Betriebe über die Auditanerkennung des IKB-Standards in das QS-System eingegliedert.

Für eine grenzübergreifende Qualitätssicherung und eine uneingeschränkte Warenverfügbarkeit sorgen weitere Abkommen zwischen QS und Standardgebern in Belgien und Dänemark. Dadurch sind z. B. aus dem dänischen Standard QSG 7.890 Betriebe lieferberechtigt, und auch 1.967 Betriebe aus dem belgischen Standard Certus dürfen ins QS-System liefern.



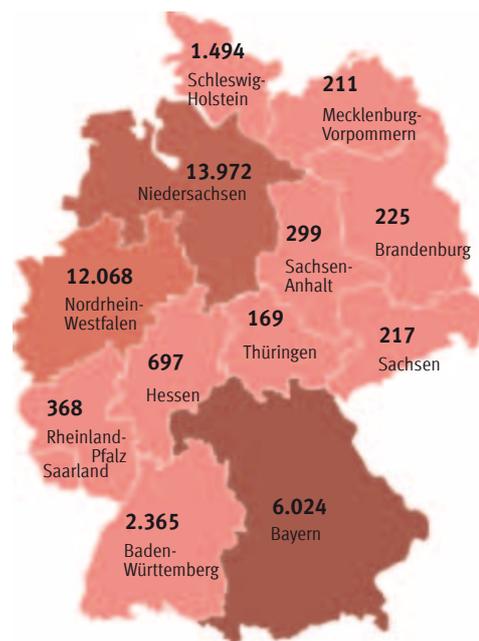
Ausblick

Um das Ziel, den vollständigen Verzicht auf die Ferkelkastration zu erreichen, treibt QS auch 2010 konkrete Maßnahmen voran. Ein weiterer Tätigkeitsschwerpunkt liegt im Ausbau der Kooperation mit der amtlichen Kontrolle und der Umsetzung der risikoorientierten Schlacht- und Fleischuntersuchung. ■

Systempartner mit Schweinehaltung (Stand März 2010)

Insgesamt	55.136
Deutschland	38.109
Ausland	17.027
Dänemark ¹	7.890
Niederlande ¹	7.098
Belgien ¹	1.967
Luxemburg	69
Slowakei	2
Tschechien	1

¹ Großteil der Teilnehmer über bilaterale Verträge.



Geflügelhalter im QS-System: Zahlen und Fakten.

Im Jahr 2009 wurden in Deutschland fast 1,3 Millionen Tonnen Geflügelfleisch erzeugt (Quelle: DBV-Situationsbericht 2010). Der QS-Anteil des in Deutschland erzeugten Geflügelfleisches liegt bei frischer Ware etwa bei 90 Prozent. Dabei umfasst das QS-Angebot sowohl Hähnchen- und Puten- als auch Entenfleisch.

Systempartner

Fast 3.300 geflügelhaltende Betriebe sind derzeit Partner im QS-System. Zusätzlich zu den rund 2.300 deutschen Betrieben mit Produktionsschwerpunkt in Niedersachsen sind rund 1.000 ausländische Betriebe lieferberechtigt. Im Jahr 2009 wurden auf Geflügelbetrieben mehr als 1.390 Audits durchgeführt, die in 95 Prozent der Betriebe die Einstufung im Status I erbrachten.

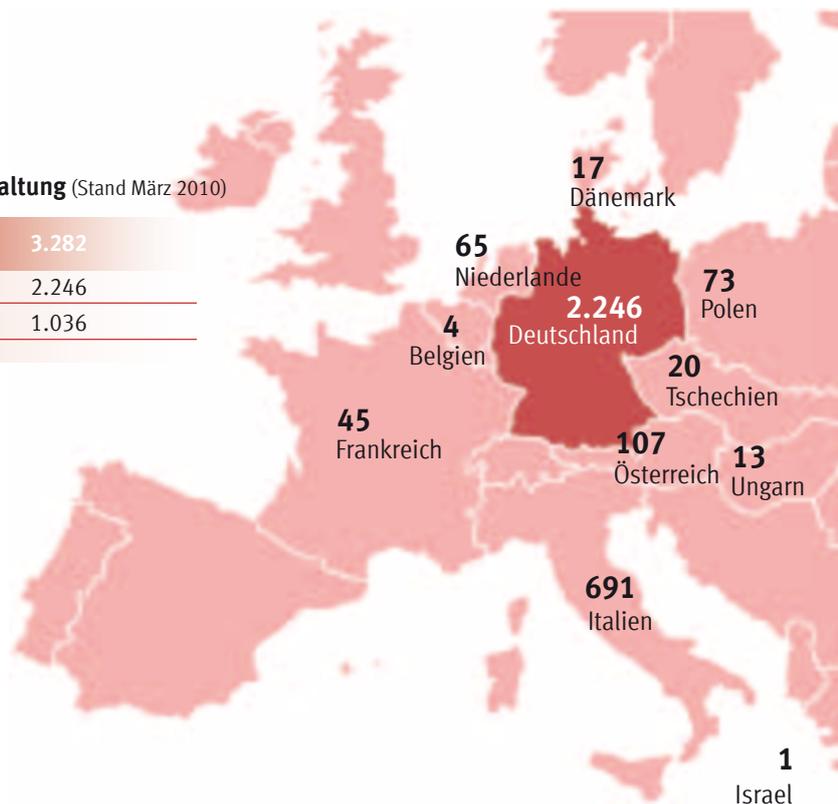
Ausblick

Für die Geflügelwirtschaft bleibt die Zoonosenbekämpfung auch künftig ein Arbeitsschwerpunkt. Um die Übertragung von Krankheitserregern in den geflügelhaltenden Betrieben zu limitieren, wurden die biosichernden Maßnahmen weiterentwickelt. Diese wurden als Prüfkriterien in den Leitfaden Landwirtschaft Geflügelmast aufgenommen. Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Umsetzung des Influenza-Monitorings in Putenschlachtbetrieben. ■



Systempartner mit Geflügelhaltung (Stand März 2010)

Insgesamt	3.282
Deutschland	2.246
Ausland	1.036



Frischfleisch, Wurst und Schinken im QS-System: Zahlen und Fakten.



Sowohl mengen- als auch wertmäßig spielen Fleischwaren wie Wurst oder Schinken im Vergleich zu frischem Fleisch bei den privaten Haushalten in Deutschland eine immer größere Rolle.

Systempartner

Aktuell nehmen über 700 Betriebe aus den Bereichen Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung am QS-System teil, davon 51 im Ausland. Insgesamt wurden im Jahr 2009 176 Audits in Schlachtbetrieben sowie 175 Audits in verarbeitenden Betrieben durchgeführt, die in beiden Bereichen in rund 91 bzw. 95 Prozent zu einer Einstufung im Status I führten.

Ausblick

Der Lebensmitteleinzelhandel fragt verstärkt Wurstwaren mit dem QS-Prüfzeichen nach. Mittlerweile sind sowohl im Discountbereich als auch im Vollsortiment SB-Wurstwaren mit dem QS-Prüfzeichen zu finden. Dazu gehören neben dem klassischen Sortiment wie Leberwurst, Fleischwurst oder Mettenden auch Rohschinken und Kochpökelwaren. Die fortschreitende Internationalisierung des QS-Systems wird sicherlich dazu beitragen, dass dieses Sortiment auch weiterhin stetig wächst. ■



Ein weiterer Trend: Convenience Produkte stehen beim Verbraucher hoch im Kurs. Um die Kunden vor möglichen Irrtümern durch eine ungenaue QS-Kennzeichnung dieser Produkte zu schützen, wurden Anfang 2010 entsprechende Vorgaben erstellt. Anhand dieser Kennzeichnungsrichtlinien muss bei solchen Produkten der QS-Anteil bereits aus der Verkehrsbezeichnung eindeutig hervorgehen.



**Systempartner Schlachtung/
Zerlegung, Verarbeitung** (Stand März 2010)

Insgesamt	483
Deutschland	437
Ausland	46
Niederlande	17
Polen	8
Italien	6
Österreich	5
Belgien	3



9

Obst, Gemüse und Kartoffeln: Systempartner und Märkte.



Während sich das QS-System zunächst auf den deutschen Markt konzentrierte, etabliert es sich nun zunehmend auch im europäischen Ausland. Mittlerweile nehmen am QS-System für frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln über 20.000 Systempartner teil, davon mehr als 2.600 im Ausland.

Schwerpunkte außerhalb Deutschlands bilden Belgien, die Niederlande und Österreich, aber auch aus Südeuropa kommen ständig neue Systempartner hinzu. Der schrittweise Ausbau auf europäischer Ebene wurde im Hinblick auf die heterogenen Warenströme in diesem Segment bewusst so vorgenommen. Waren aus Übersee oder Asien stehen daher nicht im Fokus.

Mit dem Beitritt des belgischen Verbandes der Erzeugergemeinschaften (Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen, VBT) und der niederländischen Dutch Produce Association (DPA) als neue Gesellschafter in der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH wurde bereits 2008 die Voraussetzung für die weitere Etablierung in Benelux und den Ausbau der internationalen Präsenz geschaffen.

Über gegenseitige Anerkennungen mit GlobalGAP und Vegaplan (Standardgeber des belgischen Qualitätsstandards IKKB) ist eine internationale Vernetzung der am Markt tätigen Qualitätsstandards bereits heute realisiert. Insgesamt wird damit gewährleistet, dass eine breite Anzahl von QS-Waren aus dem In- und Ausland verfügbar ist. ■



Erzeuger können mit einem gültigen GlobalGAP- oder IKKB-Zertifikat (jeweils Einzelzertifizierung) und der Teilnahme am QS-Rückstandsmonitoring in das QS-System liefern. Erzeuger, die sich nach QS-GAP zertifizieren lassen, erfüllen automatisch auch die Anforderungen von GlobalGAP.

Bündler: Ihr Ansprechpartner vor Ort.

Als Bündler werden Organisationen bezeichnet, die Gartenbaubetriebe im QS-System zusammenfassen und für diese die Teilnahme am QS-System regeln. Der Bündler koordiniert unter anderem die Durchführung der neutralen Kontrollen (Audits) auf dem Betrieb sowie die Umsetzung der Teilnahme am Rückstandsmonitoring. Aktuell sind 60 Bündler im In- und Ausland für den Produktbereich Obst, Gemüse und Kartoffeln zugelassen. Die komplette Liste befindet sich auf der QS-Homepage.

Systempartner Obst, Gemüse und Kartoffeln (Stand März 2010)

Stufe	insgesamt	davon Ausland
Erzeugung¹	20.232	2.646
– Obst, Gemüse	7.586	2.556
– Kartoffeln	2.696	5
Großhandel	530	85
Lebensmitteleinzelhandel	9.420	–

¹ Davon:
 Produzenten mit Zertifizierung QS-GAP: 5.862
 Produzenten mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 1.631
 Produzenten mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 1.378

Fix und fertig und geprüft.

Fresh-Cut-Produkte entsprechen dem Wunsch vieler Verbraucher nach einfacher und schneller Zubereitung. Frische und Qualität der Produkte haben dabei höchste Priorität. Durch klare Anforderungen an den Herstellungs- und Vermarktungsprozess von Fresh-Cut-Produkte trägt QS diesem Anspruch Rechnung.

Dabei werden neben der Erzeugung der Rohware auch der Ernte- und Bearbeitungsprozess sowie der Transport überwacht. Zur Herstellung der küchenfertigen Salatmischungen dürfen ausschließlich Komponenten zum Einsatz kommen, die von Systempartnern stammen.



Apfel, Paprika und Co. ...

... kennen bei QS keine Grenzen. Internationale Abkommen sorgen für eine umfassende Warenverfügbarkeit von Obst und Gemüse – und das rund ums Jahr. Im QS-System sind unter anderem Produkte aus Belgien, den Niederlanden, Italien, Frankreich und Spanien verfügbar.

Systempartnerzahlen und Warenverfügbarkeit Obst, Gemüse und Kartoffeln Ausgewählte Länder und QS-Produkte



Obst, Gemüse und Kartoffeln im QS-System: Zahlen und Fakten.



Nur 20 Prozent des Obstes, das in Deutschland konsumiert wird, stammt aus heimischer Produktion – der Rest muss importiert werden. Beim Gemüse sieht die Bilanz zwar etwas besser aus, aber auch hier müssen rund zwei Drittel importiert werden (Deutscher Fruchthandelsverband e. V. 2009).

Systempartner

Rund 10.300 Erzeuger, davon 2.700 kartoffelerzeugende Betriebe, sind dem QS-System zugelassen. Lieferberechtigte Gartenbaubetriebe befinden sich auch in Belgien, den Niederlanden, Spanien, Italien, Frankreich, Portugal und Ägypten.

Im Großhandel (530 Betriebe) ist eine große Zahl marktbedeutender Akteure dem QS-System angeschlossen. Nahezu alle deutschen Erzeugerorganisationen und eine Vielzahl von Fruchthändlern sind Systemteilnehmer. Zudem sind eine Reihe von Erzeugerorganisationen aus den Niederlanden und Belgien dabei. Auch aus dem weiteren europäischen Ausland (z. B. Frankreich, Italien, Griechenland oder Spanien) nehmen viele Großhändler teil.

Viele Lebensmitteleinzelhändler verlangen von ihren Lieferanten eine stufenübergreifende Qualitätssicherung, wie QS sie definiert. Obst, Gemüse und Kartoffeln von QS-zertifizierten Unternehmen finden sich aktuell in insgesamt 9.420 Märkten im deutschen Lebensmitteleinzelhandel.



Ausblick

Im Jahr 2010 wird weiter an der Ausweitung der Warenverfügbarkeit von Obst und Gemüse aus dem QS-System gearbeitet. Ein Schwerpunkt liegt hier auf den südeuropäischen Anbauregionen. Bedingt durch die ganzjährige Rohwarenverfügbarkeit aus QS-zertifizierten Betrieben steigt auch das Angebot an Fresh-Cut-Produkten, wie z. B. geschnittenen Salaten, weiter. Auch das erneute Re-Benchmarking mit GlobalGAP steht im Fokus.



Kommunikation zum QS-Prüfzeichen: Menschen im Vordergrund.

10

Die Kommunikation rund um das QS-Prüfzeichen ist vielschichtig. Vom Signalgeber für sicher produziertes Fleisch sowie Obst und Gemüse hat sich das QS-System zu dem zentralen Prüfsystem für frische Lebensmittel entwickelt. Zentraler Auftrag ist die Organisation der Qualitätssicherung in allen Prozessschritten, die für die Herstellung eines Lebensmittels relevant sind. Mittlerweile hat QS zudem die Koordinierungsfunktion für eine ganze Reihe von wichtigen Themen übernommen, die die gesamte Lebensmittelkette berühren.

Eine Entwicklung, die natürlich auch die zentralen Inhalte in der Unternehmenskommunikation zum QS-Prüfzeichen maßgeblich beeinflusst. Im vergangenen Jahr haben wir daher die Ausrichtung der Kommunikation angepasst.

Im Mittelpunkt steht dabei der verantwortlich handelnde Mensch. Menschen, die Tag für Tag in allen Bereichen vom Futtermittel bis in den Supermarkt das QS-System umsetzen und somit Qualitätssicherung leben. Die Verbraucheransprache wird dadurch klar, einfach und erlebbar gestaltet. QS-Inhalte werden mit produktspezifischen Themen verknüpft.



„... Vom Vertrauensiegel für Verbraucher hat sich das QS-Zeichen immer mehr zu einer übergeordneten Qualitätssicherung... gewandelt, die manche Firmen sogar nutzen, ohne das Siegel zu verwenden.“

Auszug aus
Öko-Test Kompass
Gütesiegel 2010



Marketingaktivitäten zum QS-Prüfzeichen

Um die Partner im Handel bei den Marketingaktivitäten zum QS-Prüfzeichen besser zu unterstützen, haben wir im vergangenen Jahr ein breites Serviceangebot zur optimalen Umsetzung des QS-Systems entwickelt. Nach dem Motto „Erst die Mitarbeiter, dann die Kundschaft“ sind darin Informationen zur Mitarbeiterschulung, z.B. via „Intranet“, „E-Learning“ etc. enthalten. Darüber hinaus bieten wir maßgeschneiderte Konzepte, die wir zusammen mit unseren Handelspartnern vor Ort individuell gestalten, um dialogorientiert die Beratungsqualität im Markt zu steigern.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Neben Newslettern, Infobriefen und Pressemitteilung haben wir im vergangenen Jahr eine Reihe von fachspezifischen Publikationen zu aktuellen Themen veröffentlicht. Systempartnern, Zertifizierungsstellen, Auditoren, Laboren, der Presse sowie allen weiteren Interessierten bieten wir somit immer aktuell umfangreiche Informationen aus erster Hand. Dazu gehörten 2009 auch diverse Messeauftritte, wie Anuga, Grüne Woche oder Fruit Logistica.





QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3

53113 Bonn

Telefon: +49 (0)228 35068 - 0

Telefax: +49 (0)228 35068 - 10

E-Mail: info@q-s.de

Internet: www.q-s.de