



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Antibiotikaeinsatz richtig einordnen mit dem QS-Therapieindex

Bonn, 24.03.2015

Viermal im Jahr berechnet die QS-Antibiotikadatenbank den Therapieindex (Stichtage: 1. Februar, 1. Mai, 1. August, 1. November). Alle beteiligten Tierhalter erhalten kurz darauf von ihrem Bündler einen Infobrief. In drei Grafiken wird der Antibiotikaeinsatz dargestellt. Auf den ersten Blick verraten sie nicht nur, wie sich dieser in dem jeweiligen Betrieb veränderte, sie eröffnen auch einen Branchenvergleich. Das macht sie wertvoll – auch für den Hoftierarzt.

Die kürzlich veröffentlichte Information *"Jetzt mal praktisch - Aktive Bestandsbetreuung mit dem QS-Therapieindex"* erklärt am Beispiel eines Schweinemastbetriebes, wie die Infografiken zum Therapieindex zu lesen und zu interpretieren sind. Diese finden Sie im [Medienkatalog der QS-Website](#).

Der Therapieindex in der Bestandsbetreuung

Der Therapieindex ist zwar ein abstrakter Wert. Er zeigt aber, wie häufig im Durchschnitt Antibiotika in einem Betrieb zum Einsatz kamen. Unterteilt wird in die Tiergruppen Mastschwein, Aufzuchtferkel, Sauen, Saugferkel, Mastkälber, Hähnchen, Pute und Pekingente (Rind folgt in Kürze). Ein Betrieb mit verschiedenen Tiergruppen erhält also mehrere Infobriefe.

Neben dem QS-Antibiotikamonitoring, das sich vor allem als praktisches Arbeitsmittel für Tierarzt wie Landwirt versteht, kamen mit der 16. AMG-Novelle zwei kontrollierende Antibiotika-Kennzahlen hinzu. Sie errechnet ab 2015 die staatliche HIT-Datenbank. Aber auch die QS-Infobriefe gehen vorausschauend auf sie ein.

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

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

presse@q-s.de
www.q-s.de



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 70 Prozent. 79.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 14.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.

Ihr Ansprechpartner:

Stefan Martin

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-150
Fax +49 [0] 228 35068-16150

E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de