



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



Systematisches Tiergesundheitsmonitoring im QS-System

Gesundheitszustand der Schlachttiere wird vollumfassend erfasst und ausgewertet

Bonn, 13.09.2018

In Deutschland wird kein Schwein, Geflügel und Rind geschlachtet, ohne dass seine Organe nach der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt untersucht werden. Im QS-System sind die Erhebung, Dokumentation und Rückmeldung der Organbefunde schon seit langem ein wichtiges Instrument, um die Tiergesundheit zu bewerten und damit einen entscheidenden Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten.

Die bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung erhobenen Befunddaten werden seit 2016 in einer zentralen Befunddatenbank bei QS erfasst. Alle Schlachtbetriebe mit Schweineschlachtungen geben umfassende Daten an die QS-Befunddatenbank weiter. Allein im Jahr 2018 sind das bisher Ergebnisse von 30 Millionen Schlachtschweinen. Damit werden 95 Prozent der wöchentlich in Deutschland geschlachteten Tiere erfasst – ein flächendeckendes und systematisches Tiergesundheitsmonitoring.

Die bisherigen Ergebnisse zeigen ein deutlich besseres Bild, als kürzlich in Presseveröffentlichungen unterstellt wurde: 90,2 % der Mastschweine haben eine gesunde Lunge. 93,7% zeigen keine Auffälligkeiten am Herzbeutel, 89% haben keine Veränderungen an der Leber. Gelenkveränderungen wurden nur bei 1% der angelieferten Mastschweine festgestellt. Zahlen, die sich eindeutig von den in der [Veröffentlichung von Greenpeace, Vier Pfoten und foodwatch](#) unterscheiden.

Der Tiergesundheitsindex

Für Tierhalter und Tierärzte sind Schlachtbefunddaten wichtige Indikatoren für Tierschutz und Tiergesundheit im Betrieb. Sie liefern wertvolle Hinweise sowohl auf Erkrankungen der Tiere als auch auf Defizite in der Fütterung und im Management. Zum 1. August 2018 wurde erstmals der Tiergesundheitsindex (TGI) für alle Schweinemastbetriebe im QS-System berechnet. Dieser zeigt die Ergebnisse aus den Schlachtungen des 1. Halbjahres 2018. Damit haben die

Ihre Ansprechpartnerin:
Caroline Thiesmeier-Dormann

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-153
Fax +49 (0)228 35068-153

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



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



Landwirte die Möglichkeit, die Schlachtbefunde ihrer abgelieferten Tiere zu bewerten und sich mit den anderen Landwirten zu vergleichen. Grundlage für den Index sind die Ergebnisse der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

Die Werte liegen zwischen 0 und 100. Gute Schlachtkörperbewertungen ergeben einen höheren Wert, Auffälligkeiten führen zu Abwertungen. Werden niedrige Werte aufgrund von Befundraten festgestellt, sollte der Landwirt mögliche Defizite in seinem Betrieb identifizieren und prüfen, ob betriebliche Maßnahmen, wie beispielsweise eine Änderung der Klimaführung im Stall, notwendig sind.

Befunddatenerfassung bei Geflügel

Bei Geflügel werden im QS-System für jede Schlachtpartie Daten zur Fußballengesundheit, zur Mortalität beim Tiertransport und zur Mortalität im Mastbetrieb erhoben. Der Zustand der Fußballen ermöglicht eine Einschätzung zu Einstreu, Klima, Futter, Darmgesundheit, Herdenmanagement zu geben. Die Mortalität im Bestand lässt Rückschlüsse auf den Gesundheitszustand der Herde zu. Anhand der Transportverluste konnten teilweise Aussagen zur Vitalität der Herde und zur Häufung des Anteils geschwächter Tiere getroffen werden. Seit Anfang 2018 werden die Befunddaten bei der Schlachtung von Puten und Masthähnchen in einer Befunddatenbank erfasst. Erste Einschätzungen von Experten zeigen, dass der Anteil der Geflügelherden mit einem hohen Anteil an Fußballenveränderungen, der als Indikator für Defizite in der Tierhaltung herangezogen werden kann, gering ist.

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.