

QS-Report Fleisch und Fleischwaren 01/2020



Inhalt

- Neue, betriebsindividuelle Auditindices
- Einsatz von Fangkolonnen im QS-System
- Jetzt am Start: Die QS-Akademie
- Kurz und aktuell

Editorial

Neue, betriebsindividuelle Auditindices

Tierseuchen vorbeugen, Handlungsbedarf erkennen

Seit November 2019 ermittelt QS zwei neue Auditindices: einen für Biosicherheit (BSI) und einen für Tierhaltung (THI). Die Indices sind speziell für Schweine haltende Betriebe entwickelt worden und zeigen dem Landwirt auf einen Blick, wie gut sein Betrieb dasteht. Auch gegenüber dem Veterinäramt und in der Bestandsbetreuung mit dem Hoftierarzt können BSI und THI hilfreich sein.

Zur Berechnung werden die Bewertungsergebnisse von acht (beim BSI) bzw. zehn (beim THI) Prüfkriterien aus dem Audit herangezogen und hieraus wird ein Kennwert berechnet. Relevante Kriterien sind u. a. die Betriebshygiene, die Kadaverlagerung, die Schädlingsbekämpfung, die Reinigung und Desinfektion und die Lagerung von Futtermitteln. Jeder Schweinehalter kann seine Werte in der QS-Datenbank einsehen. „Beide Indices verstehen sich als Frühwarnsystem für Schweine haltende Betriebe. Beim BSI geht es insbesondere um Tierseuchen, beim THI um die gute fachliche Praxis in der Tierhaltung“, erklärt Thomas May, der das Thema bei QS betreut. Das Prinzip dahinter ist in beiden Fällen einfach: „Alle Betriebe, die nicht ausschließlich A-Bewertungen und somit weniger als 100 Punkte erreicht haben, besitzen Handlungsbedarf in dem ein oder anderen Punkt.“

INDICES BELEGEN RISIKOVORSORGE GEGENÜBER VETERINÄRÄMTERN

Die Ende letzten Jahres in Kraft getretene, neue EU-Kontrollverordnung 2017/625 verlangt von den Behörden, Kontrollen in allen Betrieben risikobasiert und in angemessener Häufigkeit durchzuführen. Dabei sollen alle verfügbaren aussagekräftigen Informationen zur Risikobewertung der landwirtschaftlichen Betriebe berücksichtigt werden. Schweinehalter im QS-System haben die Möglichkeit, den Veterinärämtern die Auditindices für Biosicherheit und Tierhaltung dafür zur Verfügung zu stellen. „Im Klartext bedeutet das: Wer mit seinem BSI oder THI gut dasteht, kann gegenüber dem Veterinäramt punkten“, so May. QS hat die Bündler und Veterinärämter darüber informiert. Voraussetzung für die Nutzung der Indices ist, dass der Tierhalter der Einsichtnahme durch das Veterinäramt ausdrücklich zustimmt. Eine automatische Weitergabe der Daten erfolgt nicht.

AUDITINDICES FÜR RIND UND GEFLÜGEL GEPLANT

Die beiden neuen Auditindices sollen in einem nächsten Schritt auch Rinderhaltern und Geflügelhaltern zur Verfügung stehen. Und der Nutzwert der Indices wird noch erweitert: Zukünftig können Landwirte auch ihren bestands-

Liebe Leserinnen und Leser,

seit März hat uns die Corona-Krise fest im Griff. Die Rahmenbedingungen ändern sich laufend und sind von Land zu Land unterschiedlich. Um dabei den Überblick zu behalten und immer auf dem aktuellsten Stand zu sein, bieten wir auf unserer Website ein täglich aktualisiertes Infoportal (www.q-s.de/corona) an. Hier finden Sie branchenrelevante Fachinformationen zum Coronavirus für Ihre tägliche Arbeit.

Ungeachtet der aktuellen Situation wirft die vorliegende Ausgabe unseres QS-Reports Fleisch und Fleischwaren einen Blick in die Zukunft: Eine Tiergesundheitsdatenbank, die erstmals eine Verknüpfung und gemeinsame Bewertung von Daten aus dem Antibiotika-, Salmonellen- und Befunddatenmonitoring mit den Auditindices anstrebt, steht in den Startlöchern. Vor wenigen Tagen online gegangen ist die QS-Akademie: Unser neues Weiterbildungsangebot und Wissensportal rund um frische Lebensmittel.

Behalten Sie den Überblick und bleiben Sie gesund!

Ihr QS-Team



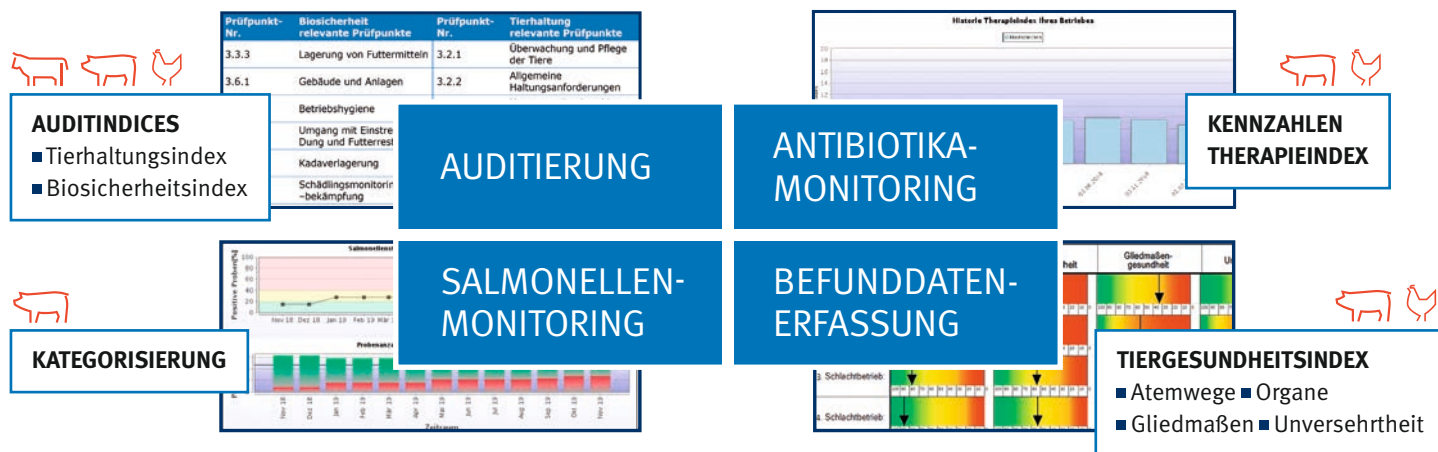
betreuenden Tierärzten Zugriff auf ausgewählte Indices ermöglichen, damit gemeinsam ggfs. notwendige Verbesserungen besprochen werden können.

DATENVERKNÜPFUNG BIETET UMFASSENDE RISIKOEINSCHÄTZUNG

Die Auditindices sind ein weiteres Informationsangebot von QS für die Betriebe. Wichtig für die Risikoeinschätzung von Be-

trieben sind auch die Daten aus dem Antibiotika- und Salmonellenmonitoring sowie aus der Befunddatenerfassung am Schlachthof. In einem Gemeinschaftsprojekt, u. a. mit der Tierärztlichen Hochschule Hannover, hat QS geprüft, ob und wie verschiedene Daten aus unterschiedlichen Datenquellen für eine gemeinsame Betrachtung und Bewertung herangezogen werden können. „Eine Verknüpfung

von Daten aus dem Antibiotika- und Salmonellenmonitoring und dem Befunddatenmonitoring mit den Auditindices wurde bereits getestet. Mittels dieser Datenverknüpfung lassen sich die Betriebe identifizieren, die im Vergleich zu anderen Betrieben deutliche Abweichungen, etwa in der Qualität ihrer Tierhaltung, aufweisen“, erklärt May. „Uns ist wichtig, dass diese Informationen zukünftig dem Tierhalter und, wenn im Einzelfall gewünscht, dem bestandsbetreuenden Tierarzt zur Verfügung stehen. Mit diesen Zusatzinformationen unterstützen wir die Tierhalter bei der Betriebssteuerung.“ ■



Die Verknüpfung von Daten aus dem Antibiotika- und Salmonellenmonitoring und dem Befunddatenmonitoring mit den Auditindices für eine risikobasierte Einschätzung von Betrieben.

Einsatz von Fangkolonnen im QS-System

Biosicherheit wird großgeschrieben

Jeder Fänger muss vor dem Fangen von Schlachtgeflügel durch eine Unterschrift dokumentieren, dass er im Umgang mit Schlachtgeflügel vom Kolonnenführer oder dem Tierhalter unterwiesen worden ist. QS hat mit der Revision zum 1. Januar 2020 die Anforderungen an Fangkolonnen erweitert. Alle Fänger müssen nun nachweislich saubere Arbeitskleidung und saubere Schuhe bzw. Stiefel tragen, die vom Betrieb gestellt werden sollten. Inwiefern die neuen Anforderungen die Biosicherheit auf den Betrieben erhöhen, haben wir Georg Kirchmaier gefragt – den Leiter der Tierproduktion bei der Süddeutschen Truthahn AG.

WIE WICHTIG IST DIE BEACHTUNG VON BIOSICHERHEITSMASSNAHMEN BEI DER VERLADUNG VON HÄHNCHEN?

Georg Kirchmaier: Die Beachtung und Einhaltung von Biosicherheitsmaßnahmen ist im Zuge der Qualitätssicherung als sehr wichtig anzusehen und zählt als Grundpfeiler der Hygiene. Die Beachtung von Biosicherheitsmaßnahmen trägt maßgeblich dazu bei, das Eindringen unerwünschter Organismen zu verhindern und die Tiergesundheit zu wahren. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Hygiene bei der Verladung am tierhaltenden Betrieb eingehalten wird und Tiere, die auf dem Betrieb verbleiben, keinem erhöhten Infektionsdruck ausgesetzt werden. Insgesamt wird Hygienemaßnahmen,

die das Risiko der Einschleppung, Ausbreitung und Fortdauer von Krankheiten verringern, sehr viel Bedeutung zugesprochen. Das Vorhandensein von Hygieneschleusen, die Verwendung zertifizierter Futtermittel, das Vorliegen der Ergebnisse von Salmonellenuntersuchungen beim Einkauf von Tieren oder aber

die Bekämpfung von Schadnagern sind bedeutend bei der Prävention von Krankheiten. Diese und weitere Maßnahmen tragen dazu bei, das Risiko für die Lebensmittelsicherheit zu minimieren und die Produktion qualitativ hochwertiger Lebensmittel zu gewährleisten. Dabei hilft ein Qualitätssicherungssystem wie QS.



QS hat mit der Revision zum 1. Januar 2020 die Anforderungen an Fangkolonnen erweitert.

WIE WERDEN DIE NEUEN ANFORDERUNGEN AN SAUBERE ARBEITSKLEIDUNG UND SAUBERES SCHUHWERK ANGENOMMEN UND GELEBT?

Kirchmaier: Die erweiterten Anforderungen an saubere Arbeitskleidung und sauberes Schuhwerk werden gut angenommen. Das Personal der Fangkolonnen arbeitet sehr sorgfältig und setzt die Erweiterungen vorschriftsmäßig um. Die „Checkliste beim Einsatz von Personen, die zur Aus-/Umstellung eingesetzt werden“, die zu jeder Verladung ausgefüllt werden muss, um unter anderem Fänger namentlich aufzuführen und eine Unterweisung zu bestätigen, unterstützt zusätzlich die Hygienemaßnahmen und schafft Akzeptanz bei der Umsetzung.

WIE TRÄGT DIE ARBEITSHILFE VON QS, DIE „CHECKLISTE BEIM EINSATZ VON PERSONEN, DIE ZUR AUS-/UMSTALLUNG EINGESETZT WERDEN“, ZUR VERBESSERUNG DER HYGIENE BEI?

Kirchmaier: Aufgrund der zusätzlichen Abfrage von Hygienemaßnahmen und -aspekten unterstützt, schafft und schärft die Arbeitshilfe das Bewusstsein von Biosicherheit und Hygiene beim Verladen der Tiere. Auf der Checkliste finden sich alle Informationen rund um

die Verladung wieder. Neben der Nennung des Betriebes, auf dem die Verladung stattfindet, wird die Fangkolonne mit der Anzahl beteiligter Personen aufgeführt. Mit seiner Unterschrift muss der Kolonnenführer belegen, dass er einen Sachkundenachweis im Umgang mit Geflügel besitzt. Zudem müssen alle Beteiligten belegen, dass sie vom Kolonnenführer oder dem Tierhalter im Umgang mit Schlachtgeflügel unterwiesen worden sind. Dabei wird auch auf die Hygiene bei der Verladung eingegangen. Des Weiteren wird gesondert abgefragt, welche Art der Arbeitskleidung verwendet wird, sodass auch rückwirkend zu jeder Verladung Informationen bereitliegen, mit denen Rückschlüsse auf die Hygiene während der Verladung geschlossen werden können. Auf

diese Weise erfolgt eine bewus-tere Umsetzung und Anwendung bei den Fängerkolonnen.

KÖNNEN SIE ALS VERMARKTUNGSORGANISATION SCHON RÜCKSCHLÜSSE AUF EINE VERBESSERTE HYGIENE ZIEHEN?

Kirchmaier: Der Gesundheitsstatus der Betriebe ist weiterhin auf einem hohen Niveau. Das sehen wir unter anderem daran, dass wir weiterhin einen geringen Anteil salmonellenpositiver Herden schlachten. Insgesamt können wir bestätigen, dass das Bewusstsein für Hygiene gestiegen ist, und freuen uns über das Engagement der Verladeunternehmen, den Gesundheitsstatus auf den Betrieben auf einem hohen Niveau zu halten und die QS-Anforderungen umzusetzen. ■

Jetzt am Start: Die QS-Akademie

Das Wissensportal rund um frische Lebensmittel

Der Bedarf an Fort- und Weiterbildungen innerhalb der Wertschöpfungskette ist aufgrund sich stetig wandelnder Herausforderungen groß. QS ist seit über 15 Jahren mit Auditorenschulungen, Infoveranstaltungen sowie zahlreichen praxisbezogenen Workshops in der Branche aktiv. Diese Erfahrungen und das Fachwissen bieten wir nun aus einer Hand an: In diesen Tagen startet die QS-Akademie – das neue Wissensportal rund um frische Lebensmittel. Welche Themen für wen und in welcher Form zukünftig auf dieser Weiterbildungsplattform angeboten werden, darüber sprachen wir mit Sabrina Melis, bei QS verantwortlich für die QS-Akademie.

WARUM NIMMT SICH QS ALS STANDARDGEBER FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT DES THEMAS WEITERBILDUNG AN?

Sabrina Melis: Wir stehen branchenübergreifend im täglichen Austausch mit unseren Systempartnern zu Themen rund um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Wir wissen, bei welchen aktuellen Themen und Herausforderungen der Schuh drückt. Das wollen wir für aktuelle Angebote nutzen. Unsere Schulungen und Veranstaltungen, die wir für unsere Partner seit Jahren anbieten, sind beliebt und regelmäßig ausgebucht. QS bietet bereits seit langem qualifizierte Schulungen an (beispielsweise für Auditoren), wir haben das Wissen, kennen die Experten und sind innerhalb der Branche gut vernetzt. Dieses Netzwerk nutzen wir und stellen es der Branche mit der Akademie jetzt noch umfassender zur Verfügung. Wir sind davon überzeugt: „Wissen sichert Qualität.“



**QS
AKADEMIE**
WISSEN SICHERT QUALITÄT

Haben Sie Anregungen, welche Themen wir in unser Akademieprogramm aufnehmen sollen? Dann melden Sie sich gern bei uns unter akademie@q-s.de.

WAS KANN DIE BRANCHE VON DER QS-AKADEMIE ERWARTEN?

Melis: Wir konzentrieren uns zunächst auf die QS-Kernthemen „Qualität“ und „Sicherheit“. In diesen Bereichen verstehen wir uns als 360-Grad-Wissensportal rund um frische Lebensmittel für die gesamte Wertschöpfungskette. Es geht um praxisnahe Weiterbildungsangebote zu aktuellen und branchenrelevanten Themen. Dazu gehören Themen wie Tierschutz, Futtermittelsicherheit, Biosicherheit, Mikrobiologie, Schädlingsbekämpfung und -monitoring oder die korrekte Warenkennzeichnung. Je nach Thema bieten wir die Angebote als Workshops, Präsenzseminare oder Webinare an. Aber auch E-Learning-Module sind in Planung. Am 16. Juni 2020 findet bspw. ein Webinar zum Thema Schlachtbefunddaten statt. Ende September ist ein QS-Seminar für Schlacht-

Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe geplant. **Alle aktuellen Angebote finden Sie in unserem Webshop unter www.q-s-akademie.de. Schauen Sie ab und zu doch mal rein: Wir bauen das Angebot stetig aus.**

AN WEN RICHTET SICH DAS ANGEBOT KONKRET?

Melis: Wir sprechen jeden unserer Systempartner auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette an – vom Tierhalter über die Schlachtung und Zerlegung bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Dabei sehen wir Angebote für Qualitätsmanagementverantwortliche in den Betrieben, Probenehmer und Fachberater ebenso wie für Auditoren, Labormitarbeiter und Fachverkäufer im LEH – für alle, die im weitesten Sinne mit Qualitätssicherung zu tun haben. Außerdem richtet sich das Programm an Zertifizierungsstellen/Auditoren sowie Labore und

auch die gesamte Obst- und Gemüsebranche findet ihre Themen bei uns wieder.

WAS UNTERSCHIEDET DIE QS-AKADEMIE VON ANDEREN AUS- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTEN?

Melis: Wir haben in unserer täglichen Arbeit immer die gesamte Wertschöpfungskette im Blick und befinden uns im ständigen Austausch mit unseren Partnern. So können wir zeitnah auf die Fortbildungsbedürfnisse der Branche reagieren. Dadurch zeichnen sich unsere Angebote durch besondere Effizienz und Praxisnähe aus.

Kurz und aktuell

ENTWURF ZUR NOVELLE DES ARZNEIMITTELGESETZES SIEHT VERPFLICHTENDE NULLMELDUNG UND ANGABE DES BEHANDLUNGSDATUMS VOR

Der Entwurf sieht für die Erfassung von Antibiotikaabgaben in der Tierhaltung vorrangig Änderungen technisch-administrativer Art vor, wie etwa eine verpflichtende Nullmeldung und die Angabe des Behandlungsdatums. Beide Informationen werden im QS-System erfasst. Wichtig ist, dass diese Daten durch QS nach Ermächtigung durch den Tierhalter an die Tierarzneimittel-Datenbank (HIT-TAM) übertragen werden können, um keinen zusätzlichen Aufwand bei Tierhaltern und Tierärzten zu produzieren. Zudem sollen künftig bei der Verwendung von Kombinationspräparaten – wie im QS-System bereits praktiziert – die vorhandenen Wirkstoffe nicht doppelt in die Berechnung der Therapiehäufigkeit mit einfließen. Tierhalter sollen die Tierhalterversicherung (Bestätigung, nicht von den Behandlungsanweisungen des Tierarztes abgewichen zu sein) zusätzlich auch auf elektronischem Wege abgeben können. ■

SALMONELLENRISIKO IN QS-SCHWEINEMASTBETRIEBEN GESUNKEN

Dank größtmöglicher Transparenz innerhalb der Lieferkette sowie umfangreicher Hygienemaßnahmen konnte in Schweinemastbetrieben im QS-System das Salmonellenrisiko weiter gesenkt werden. Dies belegen die aktuellen Zahlen aus dem QS-Salmonellenmonitoring: Während Ende 2019 die Anzahl der Schweinemastbetriebe mit einem erhöhten Risiko für einen Salmonelleneintrag (Kategorie III) noch bei 3,3 Prozent lag, weisen Anfang

VERÄNDERT SICH FÜR SIE DER START DER QS-AKADEMIE IN ZEITEN DES CORONAVIRUS?

Melis: Wir werden weiter beobachten müssen, ob geplante Präsenzveranstaltungen stattfinden können. Aber Webinare haben für uns von Anfang an eine große Rolle bei der Programmplanung gespielt. Die erprobten Onlineformate können wir gerade jetzt in der Corona-Krise optimal nutzen. ■



Sabrina Melis,
bei QS verantwortlich für die QS-Akademie.

2020 nur noch 2,7 Prozent der Betriebe ein hohes Salmonellenrisiko auf. Der Anteil positiver Proben bei der Untersuchung auf Antikörper sank von 13,8 auf 12,7 Prozent. ■

INNOVATIONSPREIS TIERWOHL: ITW FÖRDERT PILOTPROJEKT „KLUGER STALL“

Ein optimales Stallklima wirkt sich positiv auf die Tiergesundheit und damit auch auf die wirtschaftlichen Ergebnisse der Betriebe aus. Im Rahmen des Innovationspreises Tierwohl fördert die Initiative Tierwohl (ITW) seit Sommer 2019 ein auf zwei Jahre ausgelegtes Pilotprojekt zur Sammlung praktischer Erfahrungen im Klimamanagement. Gé Backus, der letztjährige Preisträger der Kategorie „Projektförderung in der Praxis – Wissenschaft“, hat hierzu mit seinem Unternehmen Connecting Agri & Food eine technische Lösung entwickelt, die mit Sensoren im 10-Minuten-Takt Messdaten zu Temperatur, Ammoniakgehalt, Luftfeuchtigkeit und Kohlendioxidgehalt der Stallluft erfasst. Die Daten werden in einer zentralen Datenbank erfasst und dem Tierhalter aufbereitet zur Verfügung gestellt. Anhand der übermittelten Werte können Tierhalter Änderungen in der Stallklimaführung besser erfassen und Fehler in der Klimaführung vorzeitig erkennen und vermeiden. Zudem sind Vergleiche mit anderen Betrieben, die an diesem Projekt teilnehmen, möglich. Dadurch erhalten die Schweinehalter bessere Möglichkeiten, „ihr“ Stallklima zu bewerten. ■

QS-ARBEITSGRUPPE: RÜCKVERFOLGUNG UND FREMDKÖRPERDETEKTION IN DER HERSTELLUNGSKETTE

Aktuell beschäftigt sich bei QS eine Arbeitsgruppe speziell mit dem Thema Fremdkörper in Fleisch und Fleischwaren. Die Detektionsmöglichkeiten haben sich in den letzten Jahren zwar durch neue Techniken erheblich verbessert, dennoch kann nicht sichergestellt werden, dass alle Fremdkörper durch Röntgen- oder Metalldetektion in der Produktion gefunden werden. Daher ist das primäre Ziel, den Eintrag auf allen Stufen – von der Landwirtschaft bis zur Ladentheke – nachhaltig zu verringern. Das Problem ist nicht neu und kann nur dadurch minimiert werden, dass alle Beteiligten gemeinsam daran arbeiten, mögliche Eintragsquellen zu reduzieren. ■

RÜCKVERFOLGUNGSTESTS GEWÄHREN KRISENSICHERHEIT

Im Jahr 2019 prüfte QS die Rückverfolgbarkeit für den Bereich Fleisch, u. a. bei gemischtem Hackfleisch, SB-verpackt. Gerade gemischtes Hackfleisch ist ein Produkt, das auf eine breitgestreute Anzahl an Lieferanten zurückführt und von daher die Rückverfolgbarkeit vor besondere Herausforderungen stellt. Der Test zeigte, dass alle am Herstellungsprozess beteiligten Unternehmen die Voraussetzungen gemäß der Datenschutz-Grundverordnung (VERORDNUNG (EU) 2016/679) umgesetzt haben und die geforderten Unterlagen in dem vorgegebenen Zeitraum übermitteln konnten. ■

Impressum

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Geschäftsführer
Schedestr. 1–3, D-53113 Bonn
Telefon: +49 228 35068-0
Telefax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de

