

QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2
Fleischverarbeitung



Teil 3
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4
Tierhaltung



Teil 5
Zertifizierung



Serie
Teil 4

Tierhaltung

Tiergesundheit als Basis für sichere Lebensmittel



Für Landwirte, die Schweine, Rinder oder Geflügel halten, sind gesunde und vitale Tiere das größte Kapital. Nur durch eine gewissenhafte Betreuung, hygienische Haltung und bedarfsgerechte Fütterung können sich Schlachtbetriebe auf die Anlieferung von gesunden Schlachttieren verlassen. Hierbei hat selbstverständlich auch ein schonender Transport der Tiere höchste Priorität. Nur so kann die Basis für sichere Lebensmittel geschaffen werden, die der Verbraucher erwartet. QS unterstützt die Tierhalter durch klare Vorgaben. Im vierten Teil unserer Serie gibt Schweinehalter Rudolf Platen Einblick in seine Arbeit und die tägliche Umsetzung der QS-Anforderungen.

QS in der Tierhaltung

Über 75.000 Landwirte nehmen mit ihren Rinder-, Schweine- oder Geflügelbetrieben am QS-System teil – davon haben rund 17.000 Tierhalter ihren Sitz im Ausland. Alle Schritte – vom Futtermittelbezug bis zur Verladung der Schlachttiere – werden dabei gründlich vom Tierhalter geprüft und dokumentiert. In regelmäßigen, unabhängigen Kontrollen wird die Einhaltung der Anforderungen durch qualifizierte Auditoren kontrolliert. Besonderes Augenmerk liegt hierbei auf tierschutzgerechten Haltungsbedingungen, Pflege der Tiere und Tiergesundheit, Stallhygiene sowie Rückverfolgbarkeit.

DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

FUTTERMITTEL

Qualitätssicherung in der Tierhaltung beginnt bereits bei der sorgfältigen Auswahl von Futtermitteln. Qualitativ hochwertige Futtermittel sind die Grundlage für eine gute Tierernährung. Eine konsequente Futtermittelkontrolle ist daher von zentraler Bedeutung – ganz gleich, ob Futtermittel vom Tierhalter selbst erzeugt und hergestellt, direkt von QS-lieferberechtigten Futtermittelherstellern oder über Händler bezogen werden. Beim QS-Futtermittelmonitoring wird zudem die eigene Qualitätssicherung überwacht, indem Futtermittelproben analysiert werden und auf die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten, zum Beispiel für Mykotoxine, Dioxine, Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle, geachtet wird. Dies gilt sowohl für Einzel- und Mischfuttermittelhersteller als auch für Landwirte, die eigene Futtermittel herstellen.

Im QS-System gibt es für Fleisch und Fleischwaren drei umfassende Monitoringprogramme: das Antibiotika-, das Salmonellen- und das Futtermittelmonitoring. Die systematische Erfassung und Auswertung der Daten aus den Monitoringprogrammen unterstützt dabei, mögliche Risiken für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln frühzeitig zu erkennen und zu bewerten.

Rudolf Platen: „Eine gute Stallhygiene und ebensolche Haltungsbedingungen sind unerlässlich. Nur so können Tier und Mensch auf Dauer gesund bleiben.“



Rudolf Platen Profil

Rudolf Platen ist Landwirt und begeisterter Schweinemäster. Sein heller, moderner Stall am Niederrhein bietet Platz für rund 2.500 Schweine. Neben der Schweinemast baut Platen auf 70 Hektar Ackerfläche vornehmlich Weizen, Gerste, Speiseerbsen und Buschbohnen. Das Getreide wird auf seinem Betrieb gemahlen und frisch an die Tiere verfüttert.

Vom QS-Systempartner zum QS-Qualitätsbotschafter – die Transparenz im QS-System hat Rudolf Platen überzeugt: „Mithilfe der Dokumentation kann ich zeigen, dass ich gut arbeite. Die Rückverfolgbarkeit durch die gesamte Kette bietet zudem Sicherheit für den Verbraucher.“

TIERSCHUTZGERECHTE HALTUNG

Ein gutes Stallklima ist für das Wohlergehen der Tiere maßgeblich. Beleuchtungs-, Belüftungs- und Versorgungseinrichtungen werden daher täglich überprüft. Beleuchtungsintensität und -dauer müssen den artspezifischen Bedürfnissen angepasst sein.

Rudolf Platen: „Meine Tiere sollen sich rundum wohlfühlen – 24 Stunden am Tag. Dafür kontrolliere ich täglich die Temperatur, Beleuchtung und Fütterung und nutze eine zentrale Computersteuerung.“





Schweinemäster ermöglichen ihren Tieren jederzeit Zugang zu veränderbarem Beschäftigungsmaterial. Hierzu kann beispielsweise Holz, Hartgummi, Stroh oder Raufutter eingesetzt werden, welches das Schwein untersuchen und bewegen kann – das natürliche Erkundungsverhalten wird somit gefördert. Das Wohlbefinden der Tiere wird regelmäßig durch die für die Fütterung und Pflege verantwortlichen Personen kontrolliert. Werden beim Stallrundgang Auffälligkeiten beobachtet, werden unverzüglich Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit der Tiere getroffen.

Rudolf Platen: „Schweine sind besonders sensible Tiere. Wenn sie sich nicht voll und ganz wohlfühlen, hat das später Einfluss auf die Fleischqualität.“

HYGIENE

In der Tierhaltung ist eine gute Betriebs- und Stallhygiene oberstes Gebot, um sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Saubere Arbeitskleidung, ordnungsgemäße Abfallentsorgung und effektive Schädlingsbekämpfung sind für Rudolf Platen eine Selbstverständlichkeit. Auch betriebsfremde Personen werden vor Betreten der Stallungen mit geeigneter Schutzkleidung ausgestattet. Zwischen Ausstellung und Wiederbe-

legung wird der frei gewordene Stall, einschließlich aller Einrichtungen und Gerätschaften, sachgemäß gereinigt und desinfiziert.

BESTANDSBETREUUNG DURCH DEN TIERARZT

Um zu gewährleisten, dass die Tiere gesund sind und gesund bleiben, finden regelmäßige tierärztliche Besuche des Tierbestands statt. Die Gesundheit des Einzeltieres und des Gesamtbestandes wird eingehend erfasst, so dass im Bedarfsfall frühzeitig eingegriffen werden kann. Zeigen sich Auffälligkeiten im Bestand, ist individuell für den Betrieb ein Tiergesundheitsplan zu erstellen. Alle präventiven und kurativen Maßnahmen werden vom Tierarzt dokumentiert.

ANTIBIOTIKAMONITORING

Tierärzte hinterlegen außerdem alle relevanten Daten in der Antibiotikadatenbank, wenn Antibiotika bei Schweinen, Geflügel oder Mastkälbern verschrieben und angewendet wurden. Das QS-Antibiotikamonitoring wurde ins Leben gerufen, um den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung zu optimieren und dadurch langfristig die Gefahr einer Resistenzbildung zu senken. Nur eine flächendeckende Datenerfassung und -analyse kann dazu beitragen, Risiken durch resistente Keime zu reduzieren.

Der Therapieindex beschreibt, wie viele Behandlungseinheiten je Tier verabreicht wurden. Er berechnet sich aus Anwendungsdauer (Wirkta-ge), Anzahl der Wirkstoffe und Anzahl behandelter Tiere in Bezug auf die Gesamt-tierzahl im Bestand.

Die eingesetzte Antibiotikamenge in der Nutztierhaltung konnte seit 2011 um 53% gesenkt werden. Für Wirkstoffgruppen mit besonderer Relevanz in der Humanmedizin (sogenannte kritische Antibiotika) ist ein deutlich rückläufiger Trend für Geflügel- und Schweinehalter im QS-System zu beobachten. Stand: Januar 2017

Rudolf Platen: „Mithilfe des Therapieindex kann ich meinen betriebsindividuellen Antibiotikaeinsatz mit dem Durchschnitt aller Betriebe im QS-System vergleichen.“

SALMONELLENMONITORING

Ziel des QS-Salmonellenmonitorings ist es, potenzielle Eintragsquellen von Salmonellen auf Mastbetrieben zu identifizieren und zu beseitigen. Bei Mastschweinen werden Fleischsaftproben, die im Schlachtbetrieb gezogen werden, auf Salmonellen-Antikörper untersucht. Ergänzend dazu kann auch der Tierarzt im Schweinemastbetrieb Blutproben ziehen und den Bestand auf Salmonellen untersuchen lassen. In der Geflügelmast werden alle Herden auf Salmonellen untersucht, bevor sie zum Schlachthof gebracht werden.

Näheres zum QS-Salmonellenmonitoring finden Sie in Teil 3 unserer Serie (Heft 7-8/2017).

KRISENMANAGEMENT

Bei unvorhergesehenem Ausfall wichtiger technischer Einrichtungen, wie zum Beispiel Heizungs-, Lüftungs- oder Fütterungssystemen, oder wenn der Betriebsleiter plötzlich erkrankt, greift ein sogenannter Notfallplan. Der Notfallplan ist eine Besonderheit im Ereignis- und Krisenmanagement auf der Stufe Landwirtschaft: er stellt sicher, dass die Tiere jederzeit fachgerecht versorgt sind. Unter anderem sind hier Kontaktdaten des Hoftierarztes, von Technikern und Beratern oder Familienangehörigen hinterlegt, die sich mit den Gegebenheiten des Betriebs auskennen und im Notfall kontaktiert werden können.

AUSSTIEG AUS DER BETÄUBUNGSLOSEN FERKELKASTRATION: HERAUSFORDERUNG FÜR DIE GESAMTE BRANCHE

Zum 1. Januar 2019 tritt in Deutschland das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration in Kraft. Alle Alternativen und Verfahren, die im Einklang mit dem deutschen Tierschutzgesetz stehen, können weiterhin eingesetzt werden: chirurgische Kastration mit Schmerzausschaltung/Betäubung, Jungebermast und Immunokastration (Jungebermast mit Impfung). Im QS-System gelten die Vorgaben für alle Ferkelerzeuger, d.h. auch für Masttiere bzw. deren Fleisch, das im Ausland erzeugt und über die Anerkennung anderer Standards in das QS-System geliefert und vermarktet wird.



Von dem Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration ist die gesamte Wirtschaftskette betroffen. Alle Alternativverfahren bergen derzeit noch große Herausforderungen, weil diverse Aspekte, wie Verbraucherakzeptanz, Managementaufwand in Haltung und Pflege, Geruchsdetektion, Arbeitssicherheit und Fleischqualität in Einklang zu bringen sind. QS moderiert die Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“, um zügig praktikable Lösungen zu finden und umsetzen zu können. Die Plattform bringt u.a. Verantwortliche der Schweineerzeugung, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels an einen Tisch. Aktiv beteiligt sind zudem zahlreiche Wissenschaftler, Tierärzte, der Deutsche Tierschutzbund und Vertreter des Ministeriums. Nur so kann ein abgestimmtes Vorgehen erreicht werden, das einen wirtschaftlich gangbaren Weg aus der chirurgischen Ferkelkastration ohne Betäubung bietet. ■