



# INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



## INHALT

Prüfung von Geruchsabweichungen	1
Dioxinkrise: Weitere Konsequenzen	2
Rindfleischnachfrage	2
Einzelhandelsthema „Zehn Jahre QS“	2
Salmonellenmonitoring: Testkits	3
Sonderaudits 2011	3
Auditorenschulungen Frühjahr 2011	3
Jahresbericht 2010 erschienen	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und aktuell	4

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser,

nach dem unruhigen Jahresbeginn mit der Dioxinkrise widmet sich das QS-System weiterhin den daraus zu ziehenden Konsequenzen. Auf den Fachbeiratssitzungen Ende Mai stehen weitere Entscheidungen dazu an (siehe Seite 2).

Auch beim Ausstieg aus der Ferkelkastration ist QS in seiner koordinierenden Funktion weiter am Ball (siehe unten).

Die Kommunikationsangebote für den

Lebensmitteleinzelhandel stellen wir Ihnen auf Seite 2 vor.

Neben Informationen zum Markt, zu unseren Sonderaudits und zu den Schulungen, berichten wir darüber, dass Sie uns nun auf Twitter folgen können (Seite 4).

Eine informative Lektüre wünscht

Ihr QS-Team

## AUSSTIEG AUS DER FERKELKASTRATION PRÜFUNG VON GERUCHSABWEICHUNGEN



**Der Ausstieg aus der Ferkelkastration ist beschlossene Sache. Schon seit 2009 ist der Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration im QS-System Pflicht. QS hat zudem in der Ausstiegsgespräch eine koordinierende Funktion über die gesamte Branche hinweg übernommen und holt Wirtschaft, Wissenschaft und Politik an einen Tisch, um gangbare Wege aus der Ferkelkastration zu beraten.**

Nach Einschätzung von Experten ist die Mast von Jungebern der viel versprechendste Lösungsweg, um den Ausstieg zu erreichen. Weitere Forschungs- und Lösungsansätze zur Detektion von Geruchsabweichungen sind jedoch notwendig. Das war auch das Fazit des Expertenworkshops, den das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und QS im November 2010 gemeinsam in Berlin ausgerichtet haben.

Derzeit wird vielerorts geforscht, praktische Erfahrungen in der Landwirtschaft und Vermarktung gesammelt, sowie technische Verfahren entwickelt, die Geruchsabweichungen bei Jungmastebnern erkennen können. Noch ist keine technische Lösung in Sicht, die es in kurzer Zeit zur Marktreife bringen könnte.

Um für den angestrebten Ausstieg aus der Ferkelkastration jedoch gerüstet zu sein, drängt die Wirtschaft auf gangbare Lösungen.

Ein Ansatz ist es daher, Menschen im Schlachtbetrieb so zu schulen, dass sie gezielt Geruchsabweichungen erkennen können. Ein solches Vorhaben verfolgt dabei auch das Ziel, die Anforderungen in den Schlachtbetrieben zu harmonisieren und einen gemeinsamen Standard zu erreichen. Das ist auch international für den Markt erstrebenswert.

Wie der „Referenzgeruch“ am Schlachthof wahrgenommen wird, soll nun in einem Forschungsvorhaben herausgefunden werden. Schlachtbetriebe, Experten aus der Wissenschaft und QS initiieren gegenwärtig eine Studie zu diesem Thema. Gegenstand der Studie soll sein, unter welchen Bedingungen die menschliche Nase in der Lage ist, Geruchsabweichungen bei Jungmastebnern treffsicher zu ermitteln.

## DIOXINKRISE QS ZIEHT WEITERE KONSEQUENZEN

**Nach den Dioxin-Vorfällen zu Jahresbeginn hat QS die Systemanforderungen für die Futtermittelwirtschaft bereits zum 1. März 2011 verschärft. Parallel wurden weitere Schritte aufgezeigt, die jetzt in die Umsetzung gehen sollen. Der Fachbeirat Rind- und Kalb, Schweinefleisch und der Fachbeirat Geflügel beraten dazu Ende Mai.**

Vom 1. Juli 2011 an müssen Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, diese speziellen Futtermittel vor ihrer Verwendung freiprobieren. Das steht bereits fest. Aktuell wird entschieden, wie genau diese Freigabeprobung aussehen soll. Geplant ist, dass sie künftig auch für Raffinations- und Destillationsfettsäuren gilt sowie für deren Salze, für rohes Kokosöl, rohe Kakaobutter und für Fischöl.

Weitere Entscheidungen stehen ebenfalls im Grundsatz bereits fest: So soll die Rückverfolgbarkeit der Futtermittel verbessert werden. Dazu

werden Vorgaben für die Angabe der VVO-Nummern auf Lieferpapieren und in der Dokumentation erarbeitet. Dies dient der eindeutigen Identifizierung von Lieferadressen. In die Abstimmungsgespräche sollen Futtermittelhändler und Einzelfuttermittelhersteller einbezogen werden. Um den Herstellern genügend Zeit für die notwendigen Umstellungen der Warenwirtschaftssysteme einzuräumen, ist als Startpunkt für die Neuregelung der 1. Januar 2012 vorgesehen.

Bei kritischen Herstellungsprozessen und risikoreichen Produkten soll künftig noch genauer hingeschaut werden. Dazu gehört eine risikoorientierte Betrachtung der einzelnen Prüfpläne. In diesem Zusammenhang steht auch die Forderung nach einer verstärkt risikoorientierten Bewertung der Einzelfuttermittel in der deutschen Positivliste. Die Normenkommission wird darüber in ihrer Sitzung im Juni 2011 beraten. Ebenfalls angedacht sind zeitliche Vorgaben für

den Versand der Proben an das Labor und die Hinterlegung der Analyseergebnisse in der QS-Datenbank. Vorgesehen ist eine maximale Eingabefrist von zehn Werktagen, die Unternehmen und Labore einhalten sollten.

Die Organisation der Probenahme bei Futtermittelunternehmen wird im unabhängigen Audit überprüft. Dabei ist es den Unternehmen überlassen, ob sie die Probenahme von unabhängigen Probenehmern durchführen lassen wollen. Parallel dazu tauscht sich QS mit internationalen Standardgebern aus. Derzeit laufen Gespräche mit GMP+ International. QS fordert hier die Anpassung und Verschärfung der Vorgaben bei der GMP-Auditierung. In einem ersten Schritt beschloss GMP+ bereits die Freigabeprobung bestimmter Fette. Im Laufe des Jahres sollen außerdem Zusatzanforderungen an Betriebe in das GMP+-Regelwerk aufgenommen werden, die ins QS-System liefern. Zu diesen Anforderungen soll gehören, dass ein Krisenmanager definiert und QS-Ware künftig eindeutig gekennzeichnet wird.

## RINDFLEISCH ANHALTEND WEITER GROSSE NACHFRAGE

**Die Nachfrage nach Rindfleisch mit dem QS-Prüfzeichen ist anhaltend groß. Um den hohen Marktbedarf decken zu können, setzt sich QS dafür ein, weitere Betriebe für das QS-System zu gewinnen – mit Erfolg.**

Aktuell gehören 30.870 landwirtschaftliche Betriebe mit Rinderhaltung zum QS-System. Davon stammen fast 17.900 (rund 58 Prozent) aus Bayern. Über die Anerkennung von QM-Milch-Audits durch QS sind rund 28.350 weitere Betriebe berechtigt, ihre Schlachtkühe in das QS-System zu liefern. Allein in den ersten vier Monaten dieses Jahres hat sich die Gesamtzahl



der Betriebe nochmals um 500 erhöht. Außerdem zeichnet sich ab, dass weitere Systempartner, insbesondere im südwestdeutschen Raum, für das QS-System gewonnen werden können.

Die Teilnahme am QS-System ist für alle Rinderhalter attraktiv. Schließlich erzielt Rindfleisch mit dem QS-Prüfzeichen aktuell auf dem Markt häufig bis zu fünf Cent pro Kilo Schlachtgewicht zusätzlich.

Nimmt man diesen Mehrerlös als rechnerische Grundlage und geht von einem durchschnittlichen Schlachtgewicht von etwa 350 Kilogramm je Tier aus, amortisieren sich die Kosten für die QS-Systemteilnahme in der Regel bereits nach etwa fünf verkauften Schlachttieren im Jahr. Landwirte sollten sich wegen möglicher Preisaufschläge an ihre Vermarkter wenden.

## ZEHN JAHRE QS: KOMMUNIKATIONSSERVICE FÜR DEN LEBENSMITTELEINZELHANDEL

**2001  
10 JAHRE  
2011**

QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

**Immer mehr Kunden orientieren sich beim Einkauf von Fleisch und Wurst am QS-Prüfzeichen. Um die Wahrnehmung des Prüfzeichens am Point of Sale noch stärker zu fördern, beschreitet QS den Weg der aktiven Kunden- und Verbraucheransprache in Kooperation mit dem Lebensmitteleinzelhandel. Er ist das Bindeglied der Systemkette zum Kunden.**

QS arbeitet kontinuierlich daran, das bestehende Serviceangebot für Kommunikationsmaßnahmen zum QS-Prüfzeichen weiter auszubauen. Die „ToolBox“ umfasst Maßnahmen für das Mitarbeitertraining, maßgeschneiderte

Informationsbroschüren und Flyer. Spezifische Maßnahmen und einzeln abgestimmte Konzepte werden gemeinsam mit den Partnern im Lebensmittelhandel erarbeitet. So entstehen derzeit individuell konzipierte Jubiläumsmaßnahmen zum zehnjährigen Bestehen von QS, die den langjährigen gemeinsamen Einsatz für sichere Lebensmittel unterstreichen.

Zentrale Aufgabe aller Kommunikationsanstrengungen ist es, über alle Stufen der Erzeugung und Vermarktung hinweg Transparenz zu schaffen und das Vertrauen in die Verantwortungskette nachhaltig zu steigern: Lebensmittel aus guten Händen.

## SALMONELLENMONITORING ALLE ZUGELASSENEN TESTKITS SIND ZUVERLÄSSIG



**Für das Salmonellenmonitoring im QS-System waren bisher Testkits von zwei Herstellern anerkannt. Seit Januar 2011 ist ein weiteres Testkit dazugekommen. Alle drei**

**arbeiten zuverlässig und liefern vergleichbare Ergebnisse.**

Das hat sich QS nun auch von wissenschaftlicher Seite bestätigen lassen. Nachdem immer wieder von Nutzern die Frage aufgeworfen wurde, ob die Testkits für die Schnelltests valide und vergleichbare Ergebnisse liefern würden, hat die Tierärztliche Hochschule Hannover nun bestätigt, dass die Auswahl des Testsystems keinen Einfluss auf das Ergebnis der untersuchten Probe hat.

Im Auftrag von QS hatte die Tierärztliche Hochschule Hannover eine aussagekräftige Anzahl

Fleischaftproben und Blutserumproben jeweils mit den drei Testsystemen untersucht. Die Ergebnisse der vergleichenden Untersuchung zeigen unabhängig vom verwandten Testkit eine absolut vergleichbare Beurteilung der Proben.

Folgende drei Testkits sind im QS-System für die Untersuchung auf Salmonellenantikörper anerkannt: Salmotype PigScreen (Hersteller: Labor Diagnostik Leipzig), Herd Check (Hersteller: IDEXX, Wörrstadt) und PrioCheck Salmonella 2.o ELISA (Hersteller: Prionics AG, Schlieren, Schweiz).

## SCHLACHTUNG/ZERLEGUNG SONDERAUDITS 2011

**Ob die Systemanforderungen wie Rückverfolgbarkeit und Tierschutz korrekt eingehalten werden, überwachen unabhängige Auditoren in den regelmäßigen Systemaudits. Ergänzend führen QS-Mitarbeiter und Sonderauditoren 2011 wieder zahlreiche unangemeldete Sonderaudits durch, u. a. in den Schlacht- und Zerlegebetrieben.**

Die unangemeldeten Kontrollen ergänzen das Bild, das in den regulären Audits gewonnen wird. In den meisten Fällen bestätigen sich dabei die Bewertungen. Das heißt, Betriebe, die in den Systemaudits gut abschneiden, erzielen auch in den Sonderaudits ein gutes Ergebnis. Aber es treten gerade in den Sonderaudits immer wieder auch Schwachstellen auf.

Diese Zusatztermine nutzen die QS-Mitarbeiter daher ganz gezielt, Verbesserungspotenzial zu ermitteln. Das trägt dazu bei, das gesamte System weiterzuentwickeln und die Abläufe zu optimieren.



Ein wichtiges Prüfkriterium bei der Schlachtung ist die Einhaltung aller Tierschutzvorgaben. Im QS-System sind Verstöße gegen den Tierschutz ein K.O.-Kriterium in den Audits. Bei Feststellung eines K.O.-Kriteriums muss ein vollständiges Systemaudit durchgeführt werden. Außerdem wird gegen das Unternehmen ein Sanktionsverfahren eingeleitet. Dies kann bis zum Ausschluss aus dem QS-System führen. Neben dem Tierschutz ist die Rückverfolgbarkeit ein zentraler Aspekt, auf den die

Sonderauditoren von QS ihr besonderes Augenmerk richten. Eine schnell nachvollziehbare Kontrolle der gesamten Warenströme ist ein ganz wesentlicher Punkt in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Das zeigt sich gerade, wenn es zu Krisen kommt. Insofern sind die Kontrollen der Ein- und Ausgänge und die Nachvollziehbarkeit der Warenströme in einer angemessenen Zeit unverzichtbare Aspekte der Qualitätssicherung.

## AUDITORENSCHULUNGEN FRÜHJAHR 2011

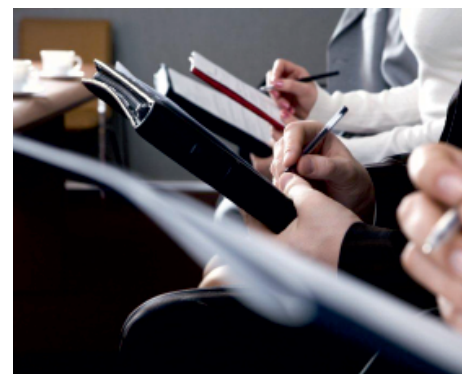
**In den ersten vier Monaten dieses Jahres haben bereits acht Auditorenschulungen mit über 150 Teilnehmern für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren stattgefunden. Das Themenspektrum rund um die stufenübergreifende Qualitätssicherung ist dabei breit gefächert.**

Die Schulungen werden von QS-Mitarbeitern durchgeführt. Ergänzend dazu referieren Experten aus der Praxis zu bestimmten Themen. Schwerpunkt der diesjährigen Auditorenschulungen auf der Stufe Schlachtung/Zerlegung ist der Tierschutz bei der Schlachtung. Wegen des hohen Stellenwertes des Tierschutzes ist

die Teilnahme daran seit diesem Jahr verpflichtend.

Die Auditoren für den Bereich Futtermittel werden über die Einführung des HACCP-Konzeptes sowie über rechtliche Grundlagen im Bereich der Futtermittelherstellung informiert. Für Auditoren der Stufe der Landwirtschaft referiert ein externer Experte zum Thema Arzneimittel und Tiergesundheit.

Da die Auditorenschulungen auch dem Erfahrungsaustausch dienen, wird seit verganginem Jahr verstärkt Wert auf die Bearbeitung von Fallbeispielen gelegt. Anhand dieser werden vielfältige Fragestellungen anschaulich diskutiert. Das trägt zur Harmonisierung der



Auditorenergebnisse bei. Zum Nachweis über die erfolgreiche Teilnahme müssen die Auditoren einen schriftlichen Test bestehen.

IM ZEHNTEN JAHR **BERICHT 2010 ERSCHIENEN**



**Unter dem Titel „Qualitätssicherung im zehnten Jahr“ erschien pünktlich zur Jahrespressekonferenz Mitte Mai der QS-Jahresbericht.**

Im Rückblick auf das Jahr 2010 zieht QS Bilanz. Insbesondere bei den Auditergebnissen wurde mit dem Blick auf die Ergebnisse der letzten fünf Jahre ein etwas größerer Zeitraum für die Analysen herangezogen – mit erfreulichen Trends und Ergebnissen. Die beiden Systemketten Fleisch und Fleischwaren und Obst, Gemüse und Kartoffeln werden mit Stand März 2011 ausführlich dargestellt. Im Zahlenteil bietet der Bericht kompakte Daten und Fakten zum

gesamten System. Auch die Dioxinkrise vom Jahresbeginn 2011 ist ein Thema.

Wie im Titel der Publikation bereits anklingt, steht 2011 für QS ein Jubiläum an: Gegründet am 13. Oktober 2001 feiert das QS-System im Herbst 2011 einen runden Geburtstag und befindet sich somit aktuell „im zehnten Jahr“.

Ein PDF zum Download des Jahresberichtes befindet sich im Mediacenter auf unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de).

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

In den ersten fünf Monaten 2011 hat sich besonders die Zahl der ausländischen Systempartner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren weiter erhöht. Erstmals gehören damit über 10.000 Partner aus dem Ausland dem QS-System an. Auch die Zahl der Tiertransporteure hat sich weiter erhöht. Zum 1. Mai 2011 gehören nun 1.601 Tiertransportunternehmen zum QS-System. Die Gesamtzahl der ins System liefernden Rinderhalter ist weit höher als es die Statistik auf den ersten Blick erkennen lässt. Durch die über die QS-Milch-Audits Lieferberechtigten kommen über 28.000 weitere Betriebe hinzu, so dass insgesamt 59.226 Rinderhalter sind, die Rindfleisch ins QS-System liefern.

Stufe	Insgesamt <b>109.753</b>	davon Ausland <b>10.097</b>
<b>Futtermittel</b>	<b>3.216</b>	<b>452</b>
- Einzelfuttermittel	1.258	155
- Mischfuttermittel	700	254
- Fahrbare Mahl-/Mischanlagen	537	7
- Handel, Transport, Lagerung	721	386
<b>Landwirtschaft</b>	<b>80.792</b>	<b>9.264</b>
- Rinderhaltung <sup>1</sup>	30.870	6
- Schweinehaltung <sup>2</sup>	46.133	7.774
- Geflügelhaltung	3.789	1.484
<b>Tiertransport</b>	<b>1.601</b>	<b>12</b>
<b>Schlachtung/Zerlegung</b>	<b>421</b>	<b>42</b>
<b>Verarbeitung</b>	<b>275</b>	<b>11</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel<sup>3</sup></b>	<b>23.448</b>	<b>316</b>

<sup>1</sup> Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 28.356 Betriebe über QM-Milch-Auditierung  
<sup>2</sup> Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.547 Betriebe QSG (DK) und 2.193 Betriebe Certus (B)  
<sup>3</sup> Inklusive 140 Betriebe Fleischgroßhandel

+++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +

**Zwei QS-Sondermodule laufen aus**

Die Sondermodule „QS-Anerkennung für ausländische Einzelfuttermittelhersteller“ und „QS-Anerkennung für Importeure“ verlieren Ende 2011 ihre Gültigkeit. Ab 2012 werden daher anerkannte Zertifizierungen zwingend notwendig, um die Einbindung und Lieferberechtigung im QS-System nicht zu unterbrechen.

**Markenlehrbrief erschienen**



Um den Lebensmitteleinzelhandel in Ausbildung und Schulung zu unterstützen, hat QS in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fachverlag einen Markenlehrbrief zum Thema „Qualitätssicherung bei Frischfleisch, Wurst und Schinken“ erstellt. Darin erfahren die Handelsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter die wichtigsten Regeln der Qualitätssicherung – leicht verständlich und mit direktem

Praxisbezug. Kostenlose Bestellung: Deutscher Fachverlag, Mediadidact, Tel. 069 7595-2212, [www.mediadidact.de](http://www.mediadidact.de).



**QS twittert**

Das QS-System hat sein Kommunikationsspektrum erweitert und die ersten Tweets (Twitter-Kurznachrichten) verschickt. Damit

öffnet sich QS den sozialen Netzwerken und dieser Form der Informationsverbreitung, die von Dr. Christian H. Meyer betreut wird. QS bei Twitter: „QS\_System“ ([www.twitter.com](http://www.twitter.com))

**FAQs für die Futtermittelwirtschaft**

Häufige Fragen zum QS-System aus der Futtermittelwirtschaft beantworten nun die neu im Internet verfügbaren „FAQs“ für diesen Wirtschaftszweig: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

**Neue Publikation – Salmonellen bei Schwein**

Um den Praxisanforderungen für eine wirksame Salmonellenreduzierung noch besser gerecht zu werden, haben die Schweinegesundheitsdienste ihre Beratungsempfehlungen für die Bekämpfung von Salmonellen aktualisiert. Das QS-Salmonellenmonitoring ist ein Thema der Broschüre. Die Publikation kann über die regionalen Schweinegesundheitsdienste bezogen werden.

**IMPRESSUM**

**QS Qualität und Sicherheit GmbH**  
 Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)  
 Schedestraße 1-3, 53113 Bonn  
 Telefon: +49 (0) 228 35068-0  
 Telefax: +49 (0) 228 35068-10  
 E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
 Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
 Bildnachweis: QS, Fotolia