



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



Pressemitteilung

Salmonellenrisiko in der Schweinehaltung so gering wie noch nie

Bonn, 26.11.2020

Maßnahmen zur Identifizierung und Reduzierung greifen

Das Salmonellenmonitoring im QS-System zeigt im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang der kritischen Salmonelleneinstufung (Kategorie III-Betriebe) um 50 Prozent. Waren es 2019 noch 3,3 % sind es in diesem Jahr nur noch 1,6 % aller knapp 20.000 Schweinemastbetriebe, die ein erhöhtes Risiko aufzeigen. Vergleicht man die Zahlen mit der Situation zur Einführung des Salmonellenmonitorings im Jahr 2003, dann hat sich der Anteil der Betriebe mit hohem Salmonellenrisiko deutlich reduziert.

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

„Seit Beginn des QS-Salmonellenmonitorings vor nunmehr 17 Jahren war das Risiko für eine Salmonelleninfektion in den Schweinemastbetriebe noch nie so gering wie heute“, zeigt sich QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff erfreut über die Entwicklung. „Die Sensibilität in puncto Salmonellen ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette stetig gestiegen. Nur durch ein gemeinsames Vorgehen aller Beteiligten über die Betriebsgrenzen hinweg konnte dieses niedrige Salmonellenrisiko erreicht werden“, erläutert Nienhoff den Erfolg der Partner im QS-System.

Im Jahr 2003 hat QS das Salmonellenmonitoring verpflichtend für alle Schweinehalter eingeführt, die Tiere zur Schlachtung abgeben. Die Proben werden in den Schlachtbetrieben gezogen, in QS-anerkannten Laboren auf das Vorhandensein von Salmonellenantikörpern untersucht und die Analyseergebnisse in der QS-Salmonellendatenbank erfasst. Vierteljährlich erhalten die Schweinemäster einen Statusbericht über alle Ergebnisse mit Auswertungen.

Kritische Betriebe werden so regelmäßig ermahnt, für das Thema sensibilisiert und aufgefordert die Eintrittswege von Salmonellen zu durchleuchten. Sie müssen konkrete Maßnahmen zur Reduzierung von Salmonellenbelastungen einleiten. „Die Entwicklung gibt uns Recht, dass ein datenbasiertes Frühwarnsystem den Betrieben die notwendige Hilfestellung bieten kann, um entsprechende Risikofaktoren zu erkennen, sie zu reduzieren und damit die Lebensmittelsicherheit weiter zu verbessern“, fasst Nienhoff die Zielsetzung des Salmonellenmonitorings im QS-System zusammen.

Pressegrafik: QS-Salmonellenmonitoring

Entwicklung Anteil Kategorie-III-Betriebe (2004 bis 2020) [Download](#)



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an:
QS Qualität und Sicherheit GmbH / www.q-s.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de