

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Interview

Welche Themen bewegen die Branche?
Weiterentwicklung des QS-Systems

Verbraucherforschung

Wie sicher essen wir Deutschen?
Ergebnisse der QS-Studie

Tiergesundheit

Was tun, wenn Schweine erkranken?
Anforderungen an Genesungsbuchten



QS-Studie:
Wie sicher
essen wir
Deutschen?



Wie sicher essen wir Deutschen? – dieser Frage widmet sich die QS Qualität und Sicherheit GmbH in einer Studie. Die Herausgeberin des blauen QS-Prüfzeichens beauftragte forsa mit einer repräsentativen Befragung.

Die Ergebnisse sind bemerkenswert und teilweise überraschend. Hier geht's zum Download: www.lebensmittelsicherheit.de





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

entweder wir finden einen Weg oder wir bauen einen. Mit diesem Motto fand Hannibal einen Weg über die Alpen. Nun ist es nicht so, dass wir als Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit gemeinsam mit unseren Partnern in naher Zukunft die Alpen überqueren wollen, doch die Herausforderungen, denen sich die Branche gegenüber sieht, können hin und wieder die Ausmaße eines massiven Gebirges annehmen. Darum denken wir bei QS über diese Herausforderungen nach und suchen nach Wegen, wie wir diese gemeinsam meistern können. Das haben wir in den vergangenen 22 Jahren getan, und das werden wir auch in Zukunft tun.

Die Fundamente dafür sind im QS-System gut gefestigt. Wir können uns also, ohne unsere Basisarbeit aus den Augen zu verlieren, neuen Themengebieten und Aufgaben zuwenden. Und das machen wir auch: Wir sprechen in dieser Ausgabe unter anderem mit Frank von der Brüggen, dessen Unternehmen PetCom als erster Hersteller von Heimtierfutter unser neues Audit für Heimtierfutter durchlaufen hat. Damit ist neben unserem bisherigen Prüfsystem für Lebensmittel eine komplett neue Prüfsystematik für eine weitere Prozesskette entstanden. Das ist eine wesentliche Weiterentwicklung unseres Systems und für die Unternehmen die Grundvoraussetzung für die Teilnahme an der Initiative Tierwohl und die Nutzung des ITW-Siegels.

Wichtige neue Themen werden von außen an die Wirtschaftsbeteiligten und somit auch an uns herangetragen, etwa wenn es um die Nachhaltigkeit von Ressourcen, Prozessen und Lieferketten geht. Mit Standards für den entwaldungsfreien Soja-Anbau und für Biodiversitätsmaßnahmen im Obst- und Gemüseanbau sind erste Schritte in dieser Hinsicht getan. Welchen Themen wir uns in Zukunft zuwenden wollen, erläutern wir in einem ausführlichen Redaktionsgespräch.

Ein weiterer wichtiger Schritt für die Weiterentwicklung des QS-Systems sind die Planungen, wie die Erkenntnisse aus unseren Monitoringprogrammen besser für die Weiterentwicklung unserer Systempartner genutzt werden können. Denn wir verstehen uns nicht nur als Prüfsystem, sondern auch als Partnerin für kontinuierliche Verbesserungen der Unternehmen. Bei neuen Aufgaben werden wir mit Ihnen einen Weg finden – oder wir bauen einen.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

DR. ALEXANDER HINRICHS

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
HERBST_2023

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Nicole Ritter-Lüthy,
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



Die QS-Verbraucherstudie untersuchte Einstellungen zur Lebensmittelsicherheit.

14

BLICKPUNKT: QS-STUDIE

14 //

Wie sicher essen wir?

Eine repräsentative Studie untersuchte Kenntnisstand und Einstellungen der deutschen Bevölkerung zur Lebensmittelsicherheit

16 //

Einfach einkaufen und genießen

Was das Konsumverhalten prägt

18 //

Fleisch ist kein Gemüse

Welche Sorgfalt der Zubereitung zukommt

20 //

Vertrauen in Kontrollen

Wer Lebensmittel überwacht

22 //

Sicherheit und Rückrufe

Welche Produkte als besonders sicher gelten

06



Schweine sind lärmempfindlich, zeigt eine Studie.

- 06 // **KOMPAKT**
QS-Wissenschaftsfonds; Laborbegehungen; Warenwirtschaft
- 08 // QS-Akademie; neuer Newsletter; drei Fragen an QS-Mitarbeiter Severin Clemens
- 24 // Audits im Lebensmitteleinzelhandel; Treffen europäischer Standardgeber; Antibiotikamonitoring; CSI
- 26 // Transportunternehmen; bpt-Kongress; Biodiversität; Hygienekontrollen



FIN: Für Nachhaltigkeitsmaßnahmen gibt es neue Arbeitshilfen.

- 32 // **WEITBLICK**
Professor Stephan Schneider über die „Dublin Declaration“
- 34 // **RÜCKBLICK**
Internationales Bündlertreffen; Austausch zu FIN; Fachpresseabend

34

EINBLICK

- 10 // **Neue Themen setzen**
QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs über die Weiterentwicklung des QS-Systems

- 28 // **Tiernahrung mit Siegel**
PetCom-Geschäftsführer Frank von der Brüggen über das QS-Audit für Heimtierfutter
- 30 // **Gute Erholung**
Wie die Genesungsbuchten für Schweine gestaltet sein sollten



CHECK-UP

Der QS-Wissenschaftsfonds fördert innovative Ideen und Forschungsansätze rund um die Themen Tierwohl und -gesundheit sowie Hygiene in der Futtermittel-, Land- und Fleischwirtschaft.

QS-WISSENSCHAFTSFONDS – WELCHEM SCHALLPEGEL SIND FERKEL IM STALL AUSGESETZT?

Gemäß der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzV) soll im Aufenthaltsbereich von Schweinen der Schallpegel nicht höher sein als 85 dB(A). Doch welchem Schallpegel sind Schweine in heutigen Haltungssystemen tatsächlich ausgesetzt? Mit dieser Frage beschäftigte sich ein über den QS-Wissenschaftsfonds gefördertes Projekt der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo). Das Team um PD Dr. Michaela Fels und Prof. Dr. Nicole Kemper führte im Rahmen des Forschungsprojekts „Ermittlung des Schallpegels in der Ferkelaufzucht mit Bezug zu Tier- und Arbeitsschutz“ Erhebungen zum vorherrschenden Schallpegel in 15 Ferkelaufzuchtbetrieben durch. Zusätzlich erfolgten in drei Betrieben Messungen des durchschnittlichen Schallpegels über den gesamten Zeitraum der Aufzucht, wobei auch lärmintensive Maßnahmen (unter anderem

Impfen, Ein- und Ausställen, Kastrieren) Berücksichtigung fanden.

Ergebnis: In den 15 untersuchten Ferkelaufzuchtbetrieben wurde ein mittlerer Schallpegel von circa 62 dB(A) gemessen. Im Maximum lag dieser bei 76 dB(A), wobei diese Schallspitzen häufig auf eine erhöhte Aktivität der Tiere im Abteil zurückzuführen waren. Zusätzlich hatte der Betrieb von mechanischen Lüftungsanlagen, insbesondere von Futterganglüftungen, einen Einfluss auf den Schallpegel in den Ställen.

Auch in den drei Ställen, in denen während der gesamten Zeit der Aufzucht Messungen durchgeführt wurden, blieben die ermittelten Schallpegel mit einem Mittelwert von 67dB(A) unter dem TierSchNutzV-Grenzwert. Kurzzeitige über dem Grenzwert liegende Schallspitzen wurden zum Beispiel beim Einsatz von metallischem Beschäftigungsmaterial für



Der Austausch im Labor bietet einen Mehrwert für die interne Qualitätssicherung.



die Tiere registriert. Bei der Durchführung bestimmter Maßnahmen, wie dem Aus- und Einstellen (mit Treibpaddel-Einsatz) oder auch beim Betäuben der Ferkel vor der Kastration lagen die Maximalwerte temporär über einem Wert von 120 dB(A). Trotz des überwiegenden Unterschreitens der Grenze von 85 dB(A) sieht das Team der TiHo Optimierungspotenziale. Die gemessenen Pegel in den Ställen sind vergleichbar mit der Dauereinwirkung einer Zimmerlautstärke von Radio/TV bis hin zur Größenordnung stark befahrener Straßen. Beim Neu- und Umbau von Stallanlagen sollte insbesondere auf die Lautstärke der Lüftung geachtet und der Einsatz von Treibpaddeln überdacht und wenn möglich reduziert werden. Bei Routinetätigkeiten, wie dem Ein- und Ausställen der Tiere, wird empfohlen, einen Gehörschutz zu tragen. Den vollständigen Abschlussberichts des Forschungsprojekts finden Sie unter: www.q-s.de/schallpegel

AUSTAUSCH BEI GEMEINSAMEN LABORBEGEHUNGEN

Seit diesem Jahr führt QS Laborbegehungen bei anerkannten Laboren aus dem Futtermittel- und Rückstandsmonitoring durch, um als Ansprechpartnerin vor Ort den Erfahrungs- und Wissensaustausch zwischen QS und den Laboren weiter zu verbessern. Für die Laborbegehungen hat QS Dr. Manol Roussev beauftragt, der selbst langjähriger Labormanager und Experte in Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln sowie Mitglied zahlreicher Fachgremien ist. Durch den gemeinsamen Austausch erhalten die Labore einen Mehrwert für ihre interne Qualitätssicherung. QS hingegen erhält Einblick in die Arbeit vor Ort und kann im direkten Kontakt auch Fragestellungen klären, die sich situativ ergeben. Zukünftig ist ein weiterer Ausbau der Begehungen vor Ort geplant.

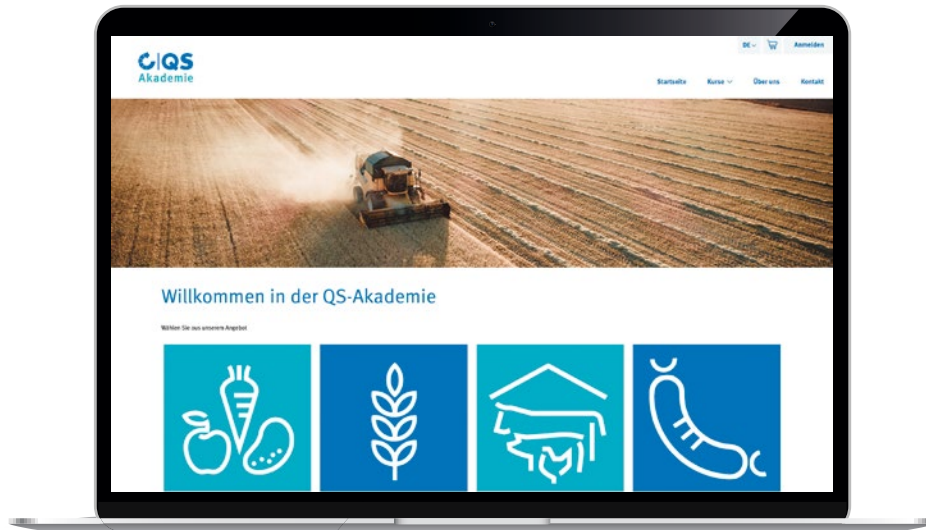
AUCH DIGITAL MÖGLICH: KENNZEICHNUNG VON QS-WARE

Warenwirtschaftssysteme haben in den letzten Jahren zu einer erheblichen Verbesserung der Rückverfolgbarkeit beigetragen. Einige Systeme bieten die Möglichkeit, Order- und Lieferprozesse digital zwischen Kunden und Lieferanten abzuwickeln. Dadurch können papiergebundene Dokumentationsvorgänge zunehmend entfallen. Da eine stetig wachsende Anzahl von Unternehmen inzwischen davon Gebrauch macht, sollen künftig auch QS-Systempartner QS-Ware in unternehmensübergreifend verbundenen Warenwirtschaftssystemen kennzeichnen können. Im Gegenzug soll die Möglichkeit, pauschale Regelungen zur Kennzeichnung von QS-Ware zu nutzen, mittelfristig entfallen. Hierfür ist eine Übergangsfrist von zwei Jahren vorgesehen. Unverändert bleiben die Kennzeichnungsmöglichkeiten in den Warenbegleitpapieren. Ein Beschluss über die Anpassungen ist in der Fachbeiratssitzung im Herbst vorgesehen.



Die Lautstärke im Stall hat Auswirkungen auf das Wohlbefinden von Tier und Mensch.





Aktuelle Termine der
QS-Akademie finden Sie unter
www.q-s-akademie.de

QS-AKADEMIE – FORT- UND WEITERBILDUNGEN IM HERBST 2023

Mit praxisnahen Fort- und Weiterbildungsangeboten geht die QS-Akademie ins letzte Quartal 2023. Im Rahmen eines dreitägigen Workshops können sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum internen Auditierenden ausbilden lassen. Weitere Seminare legen den Fokus auf die korrekte Probenahme für das QS-Futtermittelmonitoring, den Tierschutz bei der Schlachtung und dem Tiertransport oder auf Biodiversitätsmaßnahmen in Erzeugerbetrieben.

Futter- und Lebensmittelwirtschaft

Neue Veranstaltungen:

26. Oktober 2023 (online) und 7./8. November 2023 (Workshop in Bonn) sowie 9. Februar 2024 (online) und 14./15. Februar 2024 (Workshop in Bonn): **Interner Auditor werden** und sicher auditieren

Online jederzeit verfügbar:

EU-Verordnung zu **entwaldungsfreien Lieferketten** richtig umsetzen
Green Claims: Nachhaltigkeit von

Lebensmitteln sicher kommunizieren (Online-Seminar)

Futtermittelwirtschaft

Neue Veranstaltungen:

14. Dezember 2023:
QM-Handbuch-Reihe (Online-Seminar)
15. November 2023:
Korrekte Probenahme im Futtermittelmonitoring (Online-Seminar)

Online jederzeit verfügbar:

Richtig auswerten und das QM-System konsequent verbessern

Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft

Neue Veranstaltungen:

24. Oktober 2023:
Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit richtig umsetzen für die Stufe Handel (Online-Seminar-Reihe)

14. November 2023:

QS-Rückstandsmonitoring (Online-Seminar)

Online jederzeit verfügbar:

Wareneingangskontrollen erfolgreich durchführen
Qualitätserhaltung von Obst und Gemüse im Lager
Qualitätserhaltung von Kartoffeln im Lager

Fleischwirtschaft & Tierärzte

Neue Veranstaltungen:

15. Dezember 2023:
Tierschutz bei der Geflügelschlachtung (Online-Seminar)
12. Dezember 2023:
Audits optimal vor- und nachbereiten (Online-Seminar)

Online jederzeit verfügbar:

Tierschutz über Standardarbeitsanweisungen optimal darstellen und umsetzen
Effektiv reinigen und desinfizieren

NEUER NEWSLETTER: SEMINARTERMINE JEDERZEIT IM BLICK

Seit Mai präsentiert sich die Website der QS-Akademie im neuen Gewand. Mit einem frischen, modernen Design und einem klar strukturierten Aufbau wurde die Website an das neue Corporate Design von QS angepasst, gleichzeitig die User Experience und die Darstellung der Seite auf mobilen Endgeräten optimiert. Und es kommt noch besser: Mit dem neuen Newsletter der QS-Akademie haben Sie ab sofort alle neuen Seminartermine und Veranstaltungen jederzeit im Blick. Hierzu wählen Sie einfach auf der Anmeldeseite die Themengebiete aus, zu denen Sie Seminarangebote erhalten möchten und registrieren sich unter Angabe Ihrer E-Mail-Adresse für unseren kostenlosen Newsletter. Im Anschluss erhalten Sie regelmäßig und bequem per E-Mail perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Seminarangebote der QS-Akademie. Den neuen QS-Akademie-Newsletter können Sie hier abonnieren: q-s-akademie.de/newsletter



DREI FRAGEN AN:



SEVERIN CLEMENS,

Teamleiter Rechnungswesen und Controlling

Wie gestaltete sich Ihre bisherige Karriereleiter bei QS?

Nach meinem Einstieg bei QS im Jahr 2018 habe ich zunächst als Projektmanager in den Bereichen Personal und Rechnungswesen/Controlling gearbeitet. Man kann mich fast als Quereinsteiger bezeichnen, da ich keinen akademisch-landwirtschaftlichen Hintergrund habe. Hier bei QS eine Seltenheit. Im Jahr 2020 entschied ich mich, den Fokus komplett auf den Bereich Rechnungswesen/Controlling zu legen und bin seit 2023 Teamleiter.

Welchen Themen werden Sie sich zukünftig schwerpunktmäßig widmen?

Wir werden vor allem die Digitalisierung weiter vorantreiben. Außerdem ist der Ausbau unserer Reporting-Tools für die Bereichsleiter- und Geschäftsführerebene geplant.

Als Familienvater – wie lassen sich bei QS Job und Familie vereinbaren?

Hier hat sich in den letzten Jahren einiges getan! Ich fand die Work-Life-Balance bei QS von Anfang an sehr gut, aber gerade in der Pandemiezeit ist in Sachen Arbeitszeitgestaltung noch einmal viel bewegt worden. Die Möglichkeit des mobilen Arbeitens und die deutlich flexibleren Kernarbeitszeiten kommen mir als Familienvater natürlich sehr entgegen.



Dr. Alexander Hinrichs ist seit 2021 Geschäftsführer
der QS Qualität und Sicherheit GmbH.

Neue Themen setzen

Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln bleiben das Kerngeschäft von QS. Doch es kommen neue Themen hinzu. QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs über Fragestellungen und Herausforderungen eines dynamischen Systems.

Herr Dr. Hinrichs, in den vergangenen zwei Jahren sind bei QS viele neue Themen angepackt worden. Was ist aus heutiger Sicht der Anspruch an das QS-System?

Der Anspruch an das QS-System und unser Fokus sind eindeutig: Wir betreiben und verbessern das Prüfsystem für sichere Lebensmittel. Daneben sind in der letzten Zeit aber weitere Themen hinzugekommen. Diese nehmen wir dann gern auf, wenn sie zum Prüfsystem passen und wenn es einen Mehrwert für die Branche generiert, wenn wir uns als QS-System um die Themen kümmern.

Können Sie uns ein paar Beispiele nennen?

Ein bekanntes Beispiel ist die Geschäftsbesorgung für die Initiative Tierwohl. Aber auch in anderen Bereichen gibt es in den letzten Jahren neue Themen: so zum Beispiel die Nachhaltigkeitsmodule für die Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln oder das Modul für entwaldungsfreies Soja. Beide Module werden dieses Jahr im Pilotbetrieb getestet beziehungsweise können bereits genutzt werden. Daneben bieten wir seit diesem Jahr auch das QS-System für Heimtiernahrung an. Das ist für uns ein logischer Schritt, bedeutet aber auch die Integration einer weiteren Wertschöpfungskette im QS-System. In den letzten 22 Jahren, seitdem es das QS-System gibt, wurde in der Branche – auch mit und im QS-System – sehr viel für die Lebensmittelsicherheit erreicht. Und die Verbraucherinnen und Verbraucher wissen, dass wir in Deutschland ein sehr hohes Sicherheitsniveau haben. Das ist eine solide Basis, auf der man sich dann auch um

die anderen Themen kümmern kann, die für die Gesellschaft wichtig sind.

Welche Themen liegen bei Ihnen ganz oben auf dem Schreibtisch?

Bei einem inzwischen so breit aufgestellten Prüfsystem wie QS liegt da eine Vielzahl an Themen. Einen Fokus richten wir derzeit auf die Weiterentwicklung unseres internen Kontrollsystems zur Erhöhung unserer Systemintegrität. Daneben sind auch die Fragestellungen spannend, wie man zukünftige Umweltschutzanforderungen, die an die Obst-, Gemüse- und Kartoffelketten gestellt werden, mithilfe des QS-Systems umsetzen könnte. Schließlich beschäftigen wir uns intensiv mit einem Ansatz zur Identifikation, Beratung und dann hoffentlich Verbesserung von auffälligen tierhaltenden Betrieben. Die Erkenntnisse aus den Auditberichten und unseren Monitoringprogrammen wollen wir zukünftig auch dafür nutzen, um die tierhaltenden Betriebe zu unterstützen, die noch Raum zur Verbesserung haben.

Ist das für Sie eine logische Konsequenz?

Auf jeden Fall. Seit Gründung des QS-Systems haben wir immer großen Wert darauf gelegt, die Qualität der Audits zu verbessern und da, wo notwendig, ergänzende Monitoringprogramme für Salmonellen, Antibiotika oder Schlachtbefunddaten zu etablieren. Dann ging es in den letzten Jahren auch darum, den Tierhalterinnen und Tierhaltern mit verschiedenen Auswertungen und betriebsindividuellen Benchmarks einen Mehrwert auf

„ Ich gehe davon aus, dass die nächsten Jahre sehr dynamisch werden. “

Dr. Alexander Hinrichs, QS-Geschäftsführer

Basis ihrer eigenen Daten anbieten zu können. Jetzt bereiten wir den nächsten Schritt vor, indem wir uns fragen: Wie können wir die Informationen noch besser nutzen, um die Betriebe zu identifizieren, in denen es Entwicklungspotenzial gibt? In dem aktuellen Projekt wollen wir Auditberichte und Schlachtbefunddaten so zusammenführen, dass wir daraus präzisere Erkenntnisse erhalten, welche Betriebe einen Beratungsbedarf hinsichtlich der Tierhaltung und des Tierschutzes haben. Im Sinne eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ist dieser Beratungsansatz richtig und konsequent, im QS-System ist es aber etwas ganz Neues.

Wer kann eine solche Beratung leisten?

QS wird das nicht machen. Wir sind keine Berater, und wir sollten auch unsere neutrale Position nicht aufgeben. Es ist Teil des Projektes, zu überlegen, mit wem wir hier zusammenarbeiten. Das könnten zum Beispiel Tierärztinnen und Tierärzte sein. Oder landwirtschaftliche Beraterinnen und Berater mit unterschiedlichsten Expertisen, was den Stallbau, die Fütterung, die Tierhaltung und Tiergesundheit angeht.

Wie bekommt man Betriebe dazu, diesen Weg auch mitzugehen?

Wir gehen davon aus, dass jeder Betriebsleiter und jede Betriebsleiterin nur das Beste für die Tiere möchte. Manchmal kann es aber sein, dass man so in seinem Trott ist, dass man den Blick auf das ein oder andere Problem verliert. Da hilft es, fachkundige externe Beraterinnen oder Berater zu haben, die Probleme erkennen und Hinweise zu Verbesserung geben. Daher nehmen wir an, dass die Bereitschaft zur Mitwirkung da sein wird.

QS stellt nur Anforderungen auf, die auch nachprüfbar sind. Ist das bei einer Beratung überhaupt möglich?

Letztendlich ist es für uns nicht ausschlaggebend, ob der Betrieb eine Beratung bekommen hat oder nicht. Uns interessiert, ob der Betrieb besser wird. Und das können wir eindeutig überprüfen.

Geht es auch darum, das QS-System insgesamt nachhaltiger aufzustellen? Gibt es da weitere Ansätze?

Wir sind kein Nachhaltigkeitsstandard. Ich kann mir aber gut vorstellen, dass wir uns im Bereich Futtermittel, wo wir mit dem entwaldungsfrei angebauten Soja angefangen haben, sehr wahrscheinlich zeitnah mit dem Thema entwaldungsfreies Palmöl beschäftigen werden. Und im Obst- und Gemüsebereich fragt die Branche neben den Modulen für Biodiversität und den Sozialstandards verstärkt auch andere Themen wie Boden, Wasser oder auch Treibhausgas-Emissionen an.

Ein weiterer ganz neuer Bereich ist das Thema Heimtierfutter.

Ja, das ist in Deutschland ein großer Markt, der in den letzten Jahren stetig gewachsen ist. Und auch hier ist es Wunsch der Wirtschaftsbeteiligten gewesen, ein stufenübergreifendes Angebot zu schaffen. Wir haben die gesamte Kette für Heimtierfutter, angefangen vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Schlachtung und Zerlegung, aber auch die gesamten Prozessschritte für die Produktion von Heimtiernahrung bis zum Lebensmitteleinzelhandel im QS-System integriert. Wenn man das genau betrachtet, ist das eine ganz neue Wertschöpfungskette neben den bestehenden Wertschöpfungsketten. Das ist eine wichtige Ergänzung unseres Systems.

Der Markt verändert sich derzeit rasant. Was bedeutet das für das QS-System?

Wir verstehen uns als Teil des Marktes. In der nächsten Zeit wird es eine große Aufgabe sein, als Prüfsystem immer bessere Angebote und Lösungen auch für die Überprüfung und für die Dokumentation der Qualität der Betriebe zu sorgen. Dabei müssen wir selbstverständlich die veränderten Notwendigkeiten des Marktes berücksichtigen. Dazu gehört auch, die Art und Weise unserer Arbeit zu hinterfragen. Um ein Beispiel zu nennen: Ist es nach wie vor Mittel der Wahl, die Betriebe in bestimmten Abständen zu auditieren und das zur Grundlage der Bewertung zu machen? Oder müssen wir zukünftig noch viel mehr in Richtung unserer



Monitoringprogramme denken, um da Erkenntnisse herauszuziehen? Wird die Qualitätssicherung besser, je häufiger man in den Betrieb geht? Oder muss man über intelligentere Wege und Lösungen nachdenken? Das ist vielleicht in der öffentlichen Wahrnehmung keine sehr spannende Fragestellung, für uns als Qualitätssicherungssystem und für die Branche insgesamt ist das aber relevant.

Wenn wir darüber hinausschauen, sind wir schnell bei Fragestellungen zur Nachhaltigkeit. Was kommt durch den Green Deal auf uns zu, was aufgrund von Taxonomie-Vorgaben? Da stehen wir als Branche noch ganz am Anfang, aber ich denke, das hat enorme Auswirkungen auf den gesamten Sektor. Und bei allem, was enorme Auswirkungen hat, müssen wir schauen, ob und wie wir unterstützen und helfen können. Ich gehe davon aus, dass die nächsten Jahre sehr dynamisch werden.

Inwieweit haben Entwicklungen der letzten Jahre – Corona, der Ukrainekrieg – Ihre Arbeit verändert?

Corona war ein extremer Beschleuniger von Entwicklungstendenzen. Hinzu kommt der entsetzliche Ukrainekrieg mit all seinen Auswirkungen und eine gefühlte oder tatsächliche politische Unsicherheit. Wir ringen seit Jahren darum, ein Zielbild dafür zu bekommen, wohin sich die Landwirtschaft perspektivisch entwickeln soll. Wir haben dafür immer noch keine Ergebnisse und somit auch keine Planungssicherheit und Verlässlichkeit. Das sind für viele in der Agrarwirtschaft keine guten Zukunftsaussichten. Aber letztlich zeichnet sich die Agrar- und Ernährungsbranche auch durch großes Unternehmertum aus und wir werden als Branche Lösungen für die Zukunft finden. Da vertraue ich auf die Gestaltungsfähigkeit der Branche, die sie auch in der Vergangenheit oftmals bewiesen hat. <

BLICKPUNKT





Foto: Adobe Stock

Wie sicher essen wir?

In einer repräsentativen Studie untersuchte das Marktforschungsinstitut forsa Kenntnisstand und Einstellungen der deutschen Bevölkerung zur Lebensmittelsicherheit.

Die Erhebung zur QS-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“ fand im Mai 2023 mithilfe eines Online-Befragungspanels und eines umfangreichen standardisierten Fragebogens statt.

Ziel der Befragung war es, den Kenntnisstand und die Einstellungen der deutschen Bevölkerung zur Lebensmittelsicherheit zu ermitteln.

Eine Auswahl der wichtigsten Ergebnisse.



Einfach einkaufen und genießen

Nach welchen Kriterien kaufen Verbraucherinnen und Verbraucher ein? Zunächst einmal: nach Geschmack. Auf die Frage, wie die Teilnehmenden an der Studie ihr persönliches Einkaufsverhalten beurteilen, gab die große Mehrheit (89 Prozent) an, zu kaufen, was ihnen am besten schmeckt.

75 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen zudem regionale Lebensmittel. 69 Prozent – darunter besonders Frauen – achten darauf, wie gesund ihre Einkäufe sind oder ob sie ein Tierwohl-Siegel tragen.

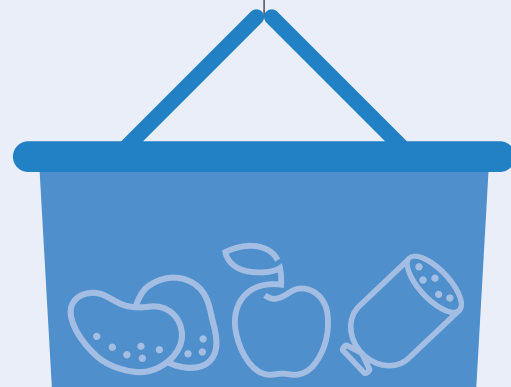
Siegel, die die Qualität von Lebensmitteln bestimmen, liegen den Konsumentinnen und Konsumenten am Herzen (59 Prozent). Überhaupt schätzen viele Menschen hochwertige Produkte (62 Prozent) und gut die Hälfte der Befragten (52 Prozent) Bioprodukte. 44 Prozent der Teilnehmenden, vor allem die 18- bis 29-Jährigen, bevorzugen bestimmte Marken.

Auch der günstige Preis spielt für einen großen Teil der Befragten eine entscheidende Rolle (57 Prozent). Häufig Produkte zu kaufen, bei denen, wie etwa bei Fertiggerichten, die Zubereitung abgenommen wird, gilt nur für eine Minderheit: Es sind 16 Prozent. Diesen Punkt nennen mehr Männer als Frauen.

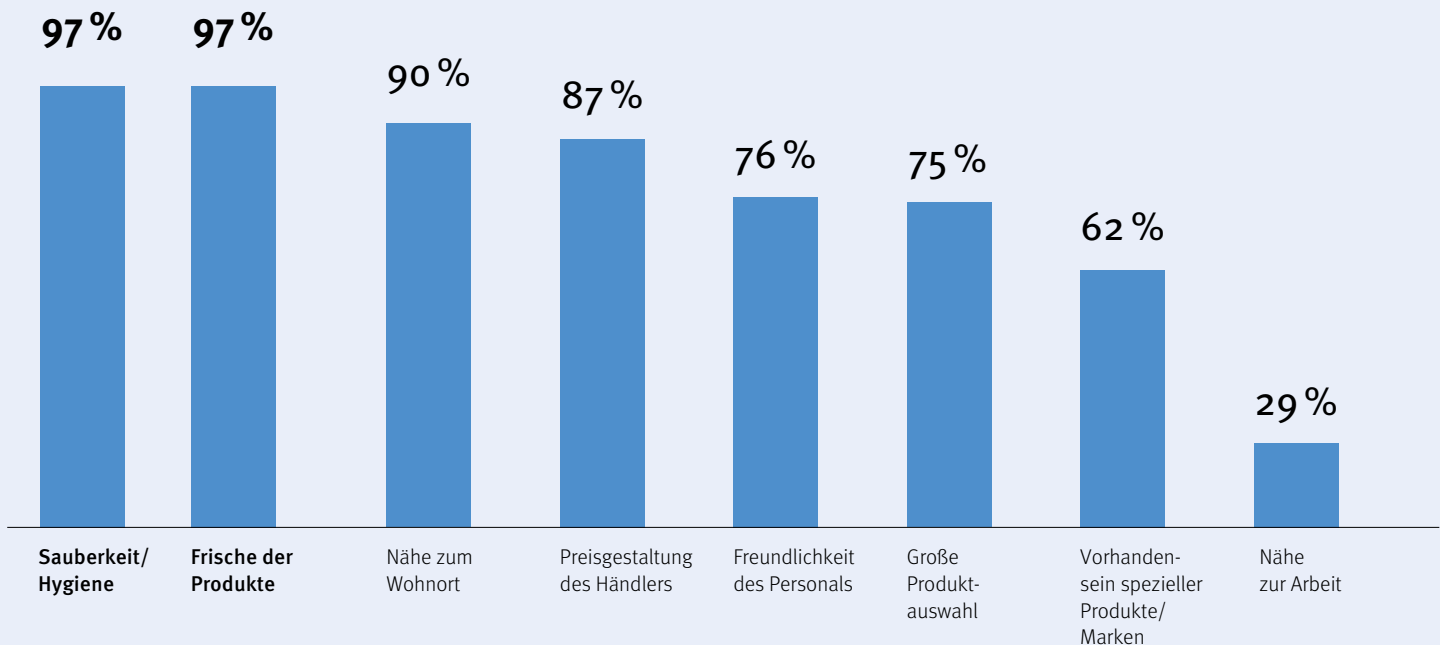
WAS BEIM EINKAUF
WICHTIG IST:

97 %
FRISCHE

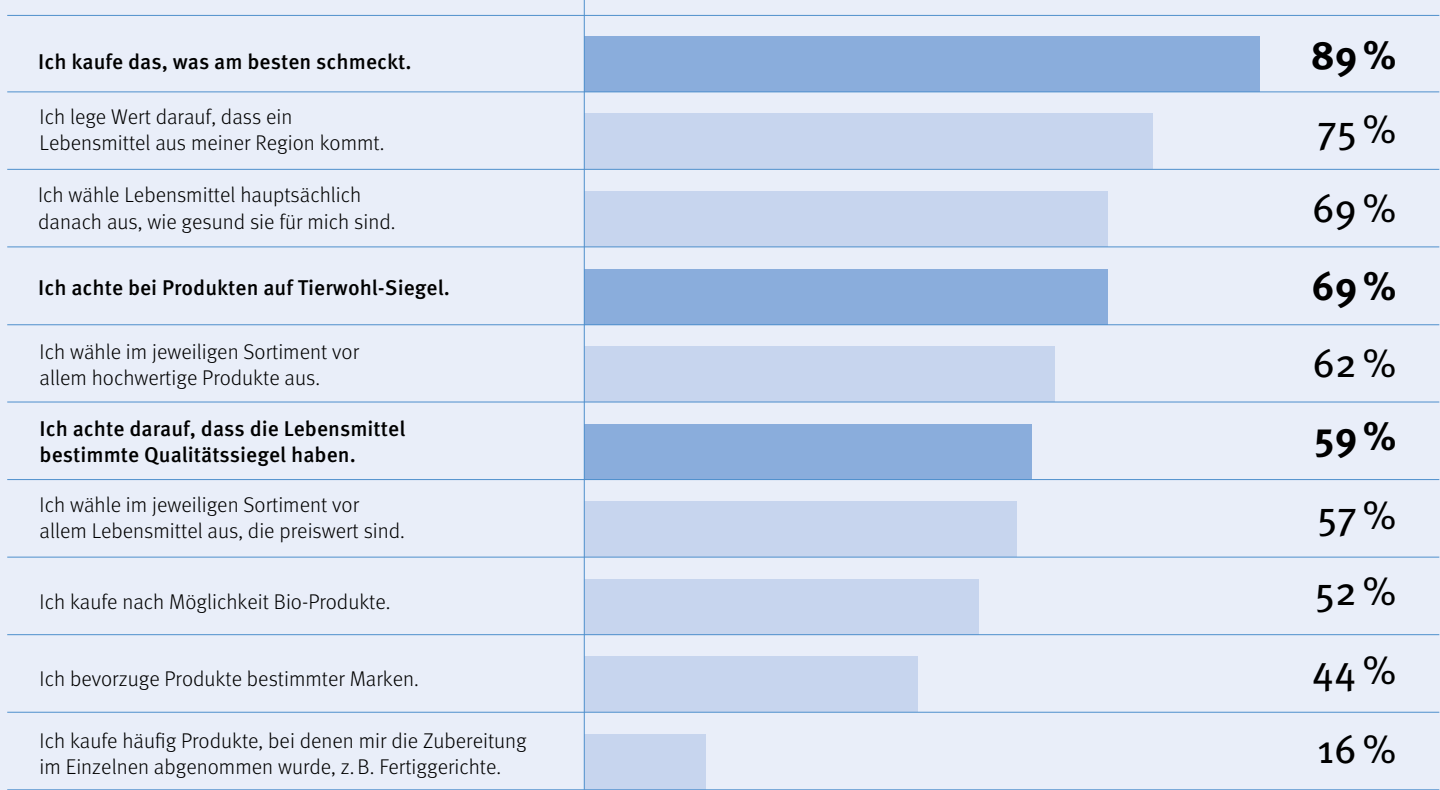
75 %
REGIONALITÄT



FOLGENDE KRITERIEN SIND FÜR SIE BEI DER WAHL EINER EINKAUFSSTÄTTE FÜR LEBENSMITTEL (SEHR) WICHTIG:



WENN SIE AN IHR EIGENES EINKAUFsverhalten DENKEN, DANN TRIFFT VOLL UND GANZ BZW. EHER ZU:



Fleisch ist kein Gemüse

Lebensmittelsicherheit hört nicht an der Supermarktkasse auf. Zu Hause sind Verbraucherinnen und Verbraucher selbst verantwortlich. Sind sich die Deutschen dessen bewusst? Wie eigenverantwortlich verhalten sie sich im Umgang mit ihren Nahrungsmitteln? Wie wirken sich ihre Kenntnisse auf die Küchenhygiene aus?

KÜCHENHYGIENE – BEISPIEL: KARTOFFELN

Die richtige und damit gesundheitlich unbedenkliche Lagerung von Kartoffeln ist ein Thema für sich. Sind sie zu viel Helligkeit ausgesetzt, können die Knollen kleine grüne Stellen ausbilden. Diese verweisen auf Solanin, einen Giftstoff, mit dem sich Kartoffeln gegen Fressfeinde schützen. Auch für Menschen ist Solanin unbedenklich.

Wer die grünen Stellen großzügig wegschneidet, kann Kartoffeln bedenkenlos verzehren. 12 Prozent der Befragten – und damit rund 10 Millionen Deutsche – halten den Verzehr „angegrünter“ Kartoffeln für unbedenklich. Sie gehen damit das Risiko einer Solaninvergiftung ein.



Darf man Kartoffeln, die kleine grüne Stellen aufweisen, ohne Bedenken verzehren?

68 %

Ja, aber man sollte die grünen Stellen großzügig wegschneiden

17 %

Nein, auf keinen Fall

12 %

Ja, auf jeden Fall

Glauben Sie, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben bedenkenlos verzehren kann?

49 %

Nein, auf keinen Fall

37 %

Ja, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden

9 %

Ja, auf jeden Fall

Nicht nur in grünen Stellen bilden Kartoffeln den Giftstoff Solanin aus, sondern auch dann, wenn sie stark keimen. Sind ihre Triebe zu lang, sollten die Kartoffeln nicht mehr auf den Tisch kommen. Kompetent in dieser Frage zeigt sich rund die Hälfte (49 Prozent) der Verbraucherinnen und Verbraucher. 9 Prozent der Befragten – und damit 7,5 Millionen Deutsche – würden sie jedoch bedenkenlos verzehren.

37 Prozent meinen, man könne diese Kartoffeln zwar noch essen, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden.



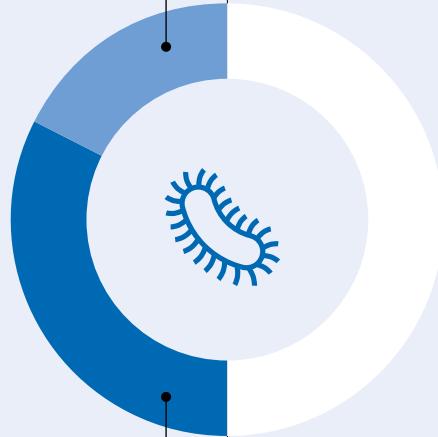
KÜCHENHYGIENE – BEISPIEL: GEFLÜGEL

17 %

der Deutschen bleiben bei ein und derselben Schneideunterlage, um zuerst rohes Geflügelfleisch zu zerteilen und dann z. B. Zwiebeln für Salat.

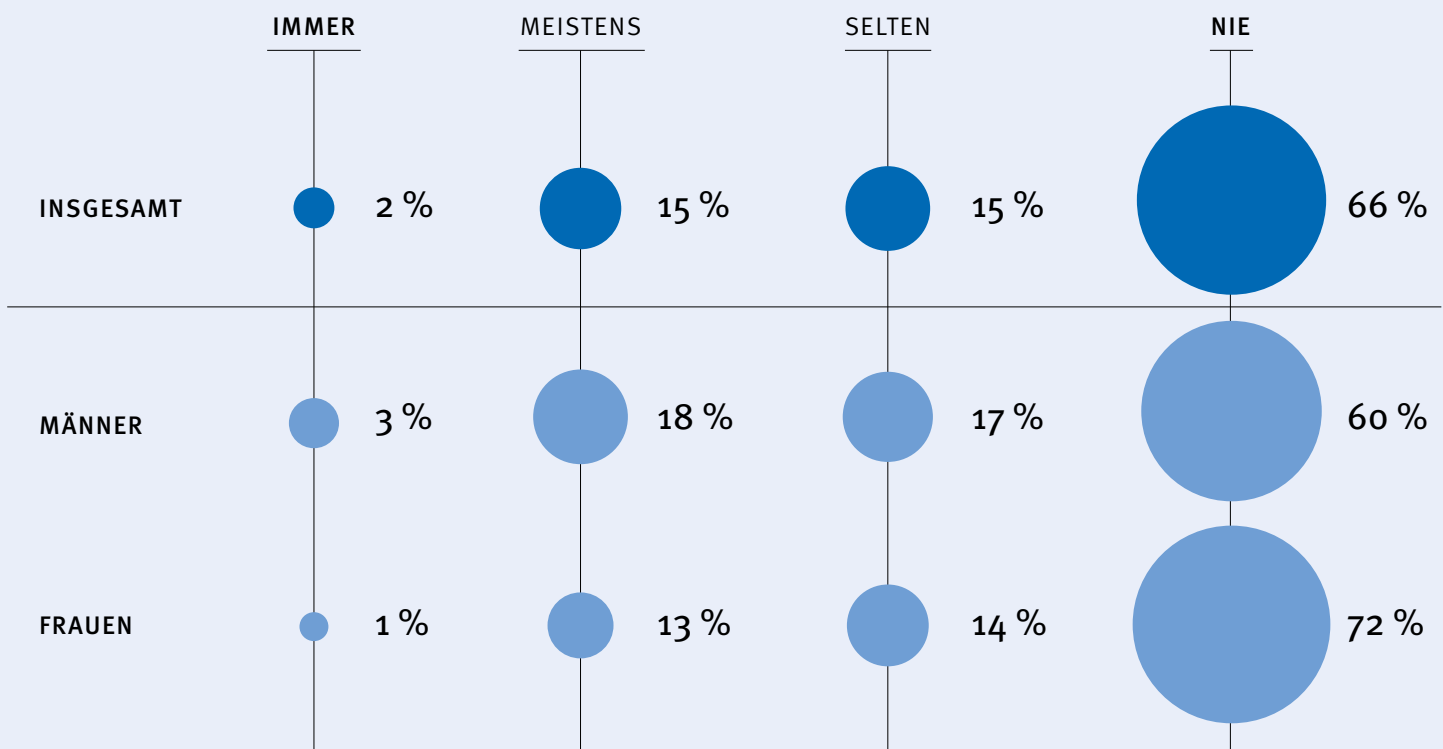
31 %

sind es sogar in der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen. Gute Küchenhygiene nimmt bei den Jüngeren ab.



Das Bewusstsein für mögliche Risiken im Umgang mit rohem Fleisch ist in der deutschen Bevölkerung durchaus vorhanden. Der großen Mehrheit (96 Prozent) sind Salmonellen als mögliche Belastungen für Lebensmittel bekannt. 81 Prozent der Befragten sind sich auch des Risikos einer kontaminierten Schneideunterlage bewusst und benutzen nie (66 Prozent) oder selten (15 Prozent) dieselbe Unterlage, um rohes Geflügel zu zerkleinern und darauf später andere Speisen zuzubereiten oder zu servieren.

Besonders Frauen, über 45-Jährige und diejenigen, die sich bereits mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, schneiden besser ab. Die 18- bis 29-Jährigen haben jedoch Nachholbedarf: 31 Prozent von ihnen gaben an, meist oder immer dieselbe Schneideunterlage zu verwenden.

NACH DER ZERKLEINERUNG VON ROHEM GEFLÜGELFLEISCH NUTZEN DIESSELBE SCHNEIDEUNTERLAGE ZUM SERVIEREN ODER FÜR DIE ZUBEREITUNG ANDERER SPEISEN:


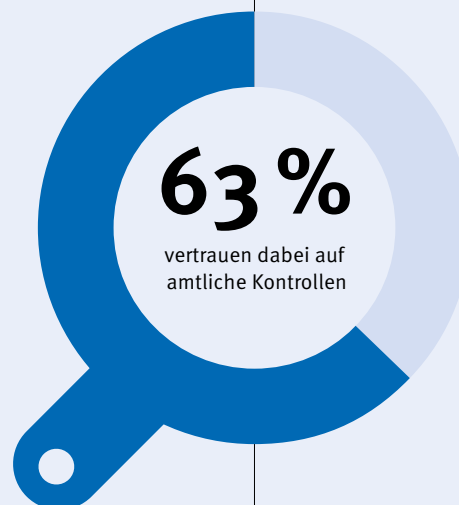
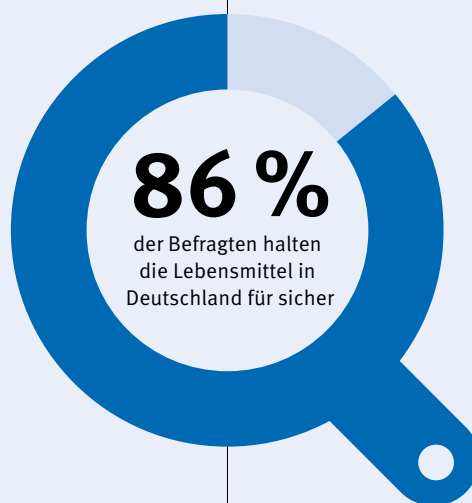
Vertrauen in Kontrollen

Die Mehrheit der Deutschen hat ein hohes Bild von der Lebensmittelsicherheit: 86 Prozent der Befragten halten die hierzulande erhältlichen Produkte für (sehr) sicher.

Aber wer überprüft das, wer macht unsere Lebensmittel so sicher? Was die Deutschen auf diese Frage antworten, überrascht durchaus. Denn amtliche Kontrollen – und damit die Rolle, die der Staat in der Lebensmittelsicherheit einnimmt – werden völlig überschätzt: So vermuten 63 Prozent der Studienteilnehmenden beispielsweise, dass Landwirtinnen und Landwirte mindestens alle drei Jahre vom Staat kontrolliert werden.

Die tatsächlichen Zahlen sehen jedoch anders aus, denn der Staat besitzt bei Weitem nicht die Kapazitäten, diese Kontrollfrequenz zu fahren: Nach Angaben der Bundesregierung erfolgen amtliche Kontrollen in Tierhaltungsbetrieben durchschnittlich alle 17 Jahre. Wobei große regionale Unterschiede existieren: Bayerische Höfe bekommen nur alle 48 Jahre Besuch vom Amtsveterinär, in Nordrhein-Westfalen steht er dagegen „schon“ nach 15 Jahren wieder vor der Tür. Das ergab eine Kleine Anfrage im Deutschen Bundestag im Juli 2018. Auf die Frage, wie oft private Prüfsysteme wie das QS-System Landwirtinnen und Landwirte kontrollieren, schätzen 67 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher übrigens, dies geschehe alle 3 Jahre oder häufiger. Und damit liegt die Mehrheit richtig. Die meisten von ihnen (28 Prozent) gehen von einer jährlichen Kontrollfrequenz aus, 26 Prozent vermuten einen Turnus von 3 Jahren, 9 Prozent sogar einen quartalsmäßigen.

Rund die Hälfte der Befragten (52 Prozent) fühlt sich alles in allem ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. 42 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher – vor allem die Altersgruppen der 18- bis 44-Jährigen – wünschen sich allerdings mehr Beratung und eine stärkere Aufklärung.



AMTLICHE KONTROLLEN GIBT ES DURCHSCHNITTlich NUR ALLE

17 Jahre

WIE OFT WERDEN LANDWIRTE AMTLICH KONTROLLIERT?

9%

einmal im Quartal

28%

einmal pro Jahr

26%

etwa alle 3 Jahre

63%

der Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen, dass Landwirte mindestens alle drei Jahre staatlich überprüft werden

13%

weiß nicht/keine Angabe

2%

gar nicht

5%

seltener

5%

etwa alle 10 Jahre

11%

etwa alle 5 Jahre

WIE OFT KONTROLLIEREN DIE PRÜFSYSTEME DER WIRTSCHAFT?

9%

einmal im Quartal

39%

einmal pro Jahr

19%

etwa alle 3 Jahre

10%

etwa alle 5 Jahre

4%

etwa alle 10 Jahre

5%

seltener

2%

gar nicht

12%

weiß nicht/keine Angabe

WIE STEHT ES MIT BERATUNG UND INFORMATION ZUM THEMA LEBENSMITTELSICHERHEIT?

Ja, ich fühle mich ausreichend informiert

52%
aller Befragten

40%
18-29-Jährige

41%
30-44-Jährige

57%
45-59-Jährige

61%
60 Jahre und älter

42%
aller Befragten

53%
18-29-Jährige

54%
30-44-Jährige

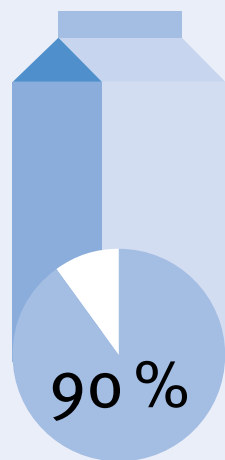
35%
45-59-Jährige

34%
60 Jahre und älter

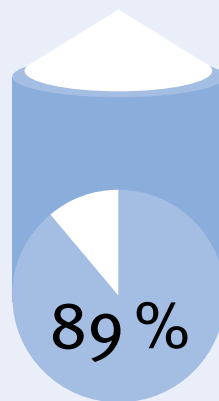
Nein, ich würde gerne mehr erfahren bzw. stärker beraten und aufgeklärt werden

Von Sicherheit ...

DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT FOLGENDER PRODUKTGRUPPEN SCHÄTZEN ALS SEHR BZW. EHER SICHER EIN:



MILCH/-PRODUKTE



GETREIDE/-PRODUKTE

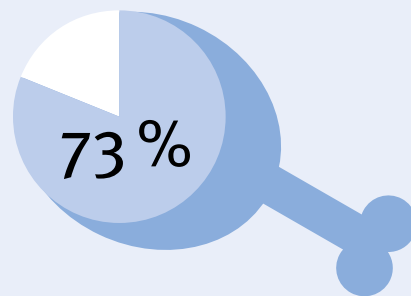


OBST UND GEMÜSE

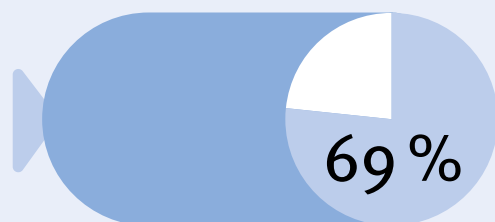
Die Mehrheit der Befragten hält die hierzulande angebotenen Lebensmittel für sicher oder sehr sicher. Nur 12 Prozent haben Zweifel.

Differenziert nach Produktgruppen schätzt das Gros der Menschen (90 Prozent) Milch und Milchprodukte als sicher ein, 89 Prozent sind es jeweils bei Getreide oder Getreideprodukten, Obst oder Gemüse.

Ebenfalls mehrheitlich als sicher bewerten die Teilnehmenden Fleisch (73 Prozent) und Wurstwaren (69 Prozent). Rund jede vierte befragte Person hegt bei diesen zwei Produktgruppen jedoch gewisse Bedenken. Grundsätzlich zweifeln Frauen eher an der Lebensmittelsicherheit als Männer.



FLEISCH



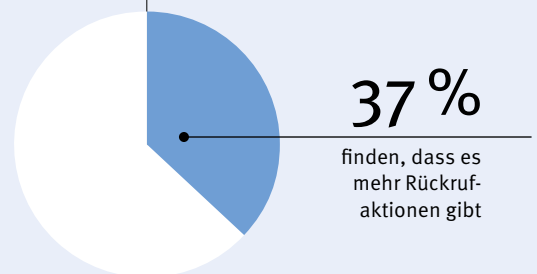
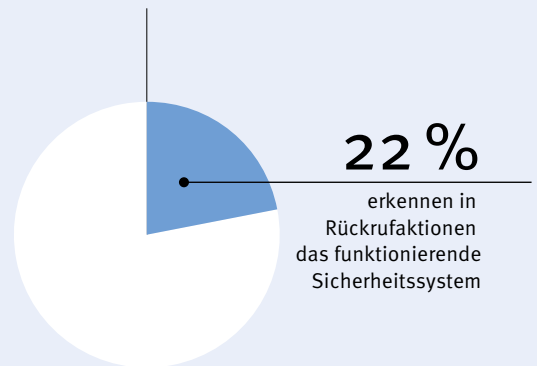
WURSTWAREN

... und Rückrufen

Rückrufaktionen von Lebensmitteln können bei Verbraucherinnen und Verbrauchern zweierlei auslösen: Unsicherheit oder verstärktes Vertrauen, da die Sicherheitssysteme in der Lebensmittelsicherheit offensichtlich funktionieren.

Welche Reaktion überwiegt bei den Deutschen? 22 Prozent sehen in den Rückrufaktionen einen Beleg dafür, dass das Sicherheitssystem funktioniert. 29 Prozent der Befragten – besonders Frauen – fühlen sich jedoch verunsichert. Und die anderen?

Sie (47 Prozent) tendieren weder in die eine noch in die andere Richtung. Sind sie der Lebensmittelsicherheit gegenüber teilnahmslos? Oder betrachten sie diese als eine per se vorhandene Selbstverständlichkeit? Wie dem auch sei: Aufklärung tut not. Denn dass Rückrufaktionen im Lebensmittelbereich vermehrt auftreten, das meint ein gutes Drittel der Deutschen (37 Prozent).



ZU WELCHEN EMPFINDUNGEN FÜHREN RÜCKRUFAKTIONEN?

Lösen Rückrufaktionen von Lebensmitteln bei Ihnen Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit aus aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme?

22 %

Ja

29 %

Nein, führen zu mehr Unsicherheit

47 %

Weder noch

SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN?

Die repräsentative Befragung für die QS-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“ erfolgte in der Zeit vom 3. bis



18. Mai 2023. 1.006 Personen ab 18 Jahren nahmen an der Online-Befragung teil. Eine Langfassung finden Sie unter: www.lebensmittelsicherheit.de



CHECK-UP

Um eine effizientere Prüfung der einzelnen Verantwortungsbereiche im Lebensmittel-einzelhandel zu ermöglichen, sollen künftig die QS-Audits im Lebensmitteleinzelhandel zielgerichteter gestaltet werden. Eine Expertengruppe erarbeitet ein neues Prüfkonzept.

AUDITS IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL: NEUES PRÜFKONZEPT GEPLANT

Um im Lebensmitteleinzelhandel eine effizientere Prüfung der QS-Anforderungen und gleichzeitig zielgerechtere Zuordnung der maßgeblichen Anforderungen zu ermöglichen, sollen zukünftig die Zentralen des Einzelhandels in die Prüfsystematik mit einbezogen werden. „Wir planen eine Umstrukturierung des bestehenden Leitfadens und eine Aufteilung der Anforderungen entsprechend der jeweiligen Verantwortungsbereiche“, erläutert Juliane Weinmann, Teamleiterin bei QS unter anderem für den Bereich Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse und Kartoffeln. „Während in den Märkten der Fokus auf der praktischen Umsetzung der

Anforderungen liegt, sollen Anforderungen an zentralseitig verantwortete Verfahren und Vorgaben in den Zentralen des Einzelhandels geprüft werden.“

Markus Hensgen, QS-Teamleiter für den Bereich Fleischwirtschaft, ergänzt: „Bei der Erarbeitung des neuen Prüfkonzepts war es für uns besonders wichtig, die Expertise der Systemteilnehmer aus dem Lebensmitteleinzelhandel einzubinden. Dazu wurde in einer Projektgruppe die Entwicklung der neuen Prüfsystematik im engen Austausch begleitet und gemeinsam abgestimmt.“ Das neue Konzept erhalten die Fachbeiräte im Herbst zur Abstimmung.





Die Reinigung von Transportfahrzeugen unterliegt internationalen Standards.

TREFFEN EUROPÄISCHER STANDARDGEBER

Im November treffen sich europäische Standardgeber für die Futtermittelwirtschaft in der QS-Geschäftsstelle in Bonn. An dem jährlichen Round-Table-Meeting nehmen Vertreterinnen und Vertreter von AIC, AMA, EFISC-GTP, Fami-QS, GMP+ International, Oqualim, OVOCOM und der QS Qualität und Sicherheit GmbH teil. Wichtigster Punkt auf der gemeinsamen Agenda ist der gegenseitige Austausch über aktuelle Entwicklungen, insbesondere zum Thema nachhaltige Lieferketten, und die Harmonisierung der Standards auf internationaler Ebene. Während der zwei Tage trifft sich auch das Internationale Komitee Straßentransport ICRT, das die Standardgeber GMP+ International, OVOCOM, QS, Qualimat, EFISC-GTP, AIC und AMA gemeinsam bilden. Dort geht es insbesondere um die Kategorisierung von Vorfrachten zu Reinigungsverfahren. Das Komitee führt und aktualisiert unter anderem die internationale Datenbank für den Futtermitteltransport (IDTF). Diese fasst die Mindestanforderungen an die Reinigung von Transportflächen der europäischen Standardgeber für den Straßentransport zusammen.

ANTIBIOTIKAMONITORING: SINKENDE GABEN BELEGEN BETREUUNGSERFOLG

Tierärzte und Tierärztinnen verschrieben 2022 in QS-schweinehaltenden Betrieben deutlich weniger Antibiotika als noch im Vorjahr. Dies ergibt die aktuelle Auswertung des QS-Antibiotikamonitorings. Im Vergleich zum Jahr 2021 sank der Therapieindex im Jahr 2022 bei Mastschweinen um knapp 14 Prozent, bei Sauen um 9 Prozent, bei Saugferkeln um 8 Prozent und bei Aufzuchtferkeln sogar um 20,5 Prozent. „Mit dem Antibiotika-Therapieindex setzen wir die durchschnittliche Anzahl an Tieren in dem jeweiligen Betrieb ins Verhältnis zur de facto verabreichten Antibiotikamenge“, erläutert Sabrina Heß, Teamleiterin Tiergesundheit bei QS, den Unterschied zwischen den QS-Daten und den staatlichen Angaben, in denen die Gesamtmenge der verkauften Antibiotika an alle Veterinäre in Groß- und Kleintierpraxen festgehalten wird. „Die Zahlen sprechen für die Erfolge bei der Bestandsbetreuung, durch die sich die Antibiotikaabgabe je Tier verringert hat, unabhängig von den Bestandszahlen.“

QS UND CSI: GEMEINSAME ZERTIFIZIERUNG

Mit einer Vereinbarung zwischen der QS Qualität und Sicherheit GmbH und der Carbon Standards International AG (CSI) gibt es eine weitere Erleichterung für die Futtermittelbranche: Ab dem 1. Januar 2024 können QS-zertifizierte Einzel- und Futtermittelhersteller oder Kleinsterzeuger, die Pflanzenkohle als QS-Ware herstellen und EBC-Feed oder EBC-Feed-Plus zertifiziert sind, ihre Analysen aus dem EBC-Monitoring für das QS-Futtermittelmonitoring nutzen.

Im Rahmen der European Biochar Certification (EBC) der CSI wird bei Herstellern von Pflanzenkohle der Herstellungsprozess (Pyrolyse) geprüft. Darüber hinaus müssen EBC-zertifizierte Unternehmen jede Produktionscharge bei EBC anmelden und Analysen auf unterschiedliche unerwünschte Stoffe durchführen lassen. Außerdem dürfen nur Biomassen, die auf der EBC-Positivliste verzeichnet sind, als Ausgangsstoff für die Herstellung von EBC-Pflanzenkohle verwendet werden.





Transporteure von QS-Fleischwaren sind künftig zur Zertifizierung verpflichtet.

TRANSPORTUNTERNEHMEN: VERPFLICHTENDE TEILNAHME AM QS-SYSTEM

Seit Januar 2022 haben Transportunternehmen, die im Auftrag von QS-Systempartnern Fleisch und Fleischwaren transportieren, die Möglichkeit, auf freiwilliger Basis am QS-System teilzunehmen. Nach Ende einer zweijährigen Übergangsfrist wird ab dem 1. Januar 2024 die QS-Zertifizierung für Dienstleister, die mit dem Transport von QS-Ware betraut werden, verpflichtend. Zusätzlich besteht für Subunternehmen, die für einen QS-Systemteilnehmer im Unterauftrag Transporttätigkeiten von QS-Ware durchführen, ab 2024 die Verpflichtung, entweder über eine QS-Zertifizierung

oder über ein von QS anerkanntes Zertifikat am QS-System teilzunehmen. Für interessierte Unternehmen werden auf der QS-Website die Regelungen zur Systemteilnahme beziehungsweise zur Anerkennung von Zertifizierungssystemen detailliert erläutert sowie Fragen in einem FAQ-Bereich geklärt.

www.q-s.de/teilnahme-logistik



19. BIS 21. OKTOBER 2023: BPT-KONGRESS IN MÜNCHEN

Über das QS-Antibiotikamonitoring, seine Funktion und Serviceangebote für Tierärztinnen und Tierärzte referiert QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs beim bpt-Kongress in München. Der Kongress zählt zu den renommiertesten Fortbildungsveranstaltungen für praktizierende Tierärztinnen und Tierärzte im deutschsprachigen Raum. Im Zentrum des Kongresses vom 19. bis 21. Oktober in München steht das Fachprogramm mit seinen ATF-erkannten Fortbildungen für die Kleintier-, Pferde- und Nutztierpraxis sowie für Praxismanagement und Lebensmittelsicherheit. Auch für tiermedizinische Fachangestellte gibt es ein eigenständiges Fortbildungsprogramm, das sich inhaltlich am tierärztlichen Hauptprogramm orientiert. Die Kombination aus Fachprogramm und Fachmesse verspricht den Teilnehmenden eine praxisnahe Fortbildung sowie Themen aus der aktuellen Berufspolitik, rechtliche wie betriebswirtschaftliche Praxisberatung, eine Jobbörse und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Get-together. bpt-Mitglieder zahlen eine vergünstigte Teilnahmegebühr.

www.tieraerzteverband.de



QS-Kontrollen zur Erntehygiene bei Erzeugerbetrieben fielen überwiegend gut aus.

BIODIVERSITÄT: PRAXISTIPPS IM FIN-KONFIGURATOR

Bei der Einführung des Nachhaltigkeitsmoduls Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) hat QS ein wichtiges Etappenziel erreicht: Seit Mitte Juni sind die FIN-Dokumente für die Stufen Erzeugung, Großhandel, Be- und Verarbeitung sowie Lebensmitteleinzelhandel auf der QS-Website veröffentlicht. Interessierte Systempartner können sich damit ein konkretes Bild von den vielfältigen Arbeitshilfen und Anforderungen machen. Ebenfalls online gestellt wurden 44 Praxistipps zum Handlungsfeld Biodiversität, die gemeinsam mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft entwickelt wurden. Damit Erzeugerinnen und Erzeuger die auf ihre betrieblichen Belange zugeschnittenen Praxistipps schnell und unkompliziert herunterladen können, bietet QS auf der Website einen neu entwickelten Konfigurator an. Mit wenigen Klicks filtern sie heraus, welche Art von Biodiversitätsmaßnahmen (etwa auf Produktionsflächen und kleinflächige oder strukturanreichernde Maßnahmen) sich beispielsweise für einen bestimmten Flächentyp wie Acker oder Grünland besonders gut eignen.

www.q-s.de/fin-konfigurator



HYGIENESTANDARDS BEI DER ERNTE: QS-KONTROLLEN BEI ERZEUGERBETRIEBEN

Um Kontaminationen von Obst und Gemüse während des Ernteprozesses zu vermeiden, ist eine konsequente Umsetzung der Hygieneanforderungen unerlässlich. Über Stichprobenaudits mit dem Kontrollschwerpunkt Erntehygiene überprüft QS regelmäßig, ob die bei der Ernte geltenden Hygieneanforderungen vom Erntepersonal korrekt umgesetzt werden und dieses regelmäßige Hygieneschulungen erhält. Zwischen April und September führte QS bei 21 Erzeugerbetrieben, die eine QS-Zulassung für den Anbau von Spargel, Salat, Radieschen, Kirschen sowie Erd- und Heidelbeeren besaßen, unangekündigte Audits zur Erntehygiene durch. Resultat: Der Großteil der auditierten Anbaubetriebe verfügt über ein gut funktionierendes Hygienekonzept und setzt die Hygieneanforderungen auch während der Arbeitsspitzen vorbildlich um.

In einigen der überprüften Betriebe wurden Abweichungen festgestellt, welche in den meisten Fällen in einer unzureichenden Ausstattung der sanitären Anlagen für die Erntearbeiterinnen und -arbeiter mit den geforderten Hygieneartikeln begründet lagen. Aufgrund fehlender bzw. nicht vollständig ausgestatteter mobiler Toilettenanlagen bestanden zwei der überprüften Betriebe das Audit nicht und wurden mit sofortiger Wirkung für die Lieferung ins QS-System gesperrt.

Tiernahrung mit Siegel

Als erstes Qualitätssicherungssystem hat QS die Anforderungen für alle an der Produktion von Heimtierfutter beteiligten Stufen der Prozesskette in einem zentralen Leitfaden abgebildet. Frank von der Brüggen erläutert die Vorteile für die Hersteller von Heimtierfutter.



Frank von der Brüggen ist Geschäftsführer der PetCom GmbH & Co. KG, einem Unternehmen der PHW-Gruppe.

Herr von der Brüggen, PetCom ist damit das erste zertifizierte Unternehmen im QS-System für Heimtierfutter. Was hat PetCom dazu bewogen, am QS-System teilzunehmen und die Produkte mit dem Siegel der Initiative Tierwohl auszuzeichnen?

Für uns war es wichtig, die Bestrebungen der PHW-Gruppe, in ganzheitlichen Kreisläufen zu handeln, zu unterstützen und auch die hochwertigen Proteinprodukte, die aus den Nebenprodukten der Geflügelschlachtung hergestellt werden, mit in den Kreislauf einzubeziehen. Wir sind der Meinung, dass gerade Tierbesitzerinnen und Tierbesitzer eine hohe Verantwortung gegenüber dem Wohl von Heimtieren und Nutztieren verspüren und dies unterstützen.

Worin hat sich das Audit für Heimtierfutter gegenüber herkömmlichen Audits für die Fleischwirtschaft bei Ihnen unterschieden?

Unterschiede liegen zum Beispiel in den erforderlichen Qualitätskontrolluntersuchungen, in den Einkaufsbedingungen für Rohstoffe, in einigen betrieblichen Hygieneaspekten der Kategorie-3-Fleischverarbeitung sowie in den Mengenerfassungen und Meldungen wie Statistiken. Es geht ja bei Pet Food um andere Prozesse der Verarbeitung und Verpackung und nicht um Lebensmittel im klassischen Sinne. QS bedeutet für uns einen weiteren Schritt in der Angleichung von Human- und Heimtiernahrung.

Inwiefern profitiert Ihr Unternehmen davon, dass der Leitfaden die gesamte Wertschöpfungskette der Heimtierfutterproduktion berücksichtigt?

Da QS bereits seit langem die Herstellung und die Vermarktung von Fleisch für die Humanernährung überwacht, ist es für uns eine logische Konsequenz, auch die Vermarktung der anfallenden Nebenprodukte in diese Prozesskette zu integrieren. Insofern sehen wir als Hersteller von Heimtiernahrung die Aufnahme der Branche in das QS-System als einen seit langem nötigen Lückenschluss. Damit können wir noch mehr Sicherheit und Transparenz hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit in der gesamten Rohwarenverarbeitung gewährleisten.

Unternehmen der Heimtierfutterbranche waren frühzeitig in den Entwicklungsprozess des QS-Leitfadens Heimtierfutter involviert. Welche Vorteile hatte das aus Ihrer Sicht?

Durch das Zusammenwirken zwischen Handel und Hersteller mit QS ist ein System entstanden, das beide



Seiten akzeptieren und tragen. Somit muss hier keine weitere Aufklärungsarbeit geleistet werden, alle Beteiligten sind überzeugt. Das ist ein wesentlicher Vorteil, der uns handlungsfähig macht. Wir können sofort starten, wenn die Kreislaufkette geschlossen ist.

Bereits vor der Entwicklung der QS-Anforderungen gab es für Heimtierfutter unterschiedliche Ansätze für die Qualitätssicherung.

Ja, auch für die Heimtiernahrung gibt es bereits erhebliche Anforderungen an die Qualität. Neben dem nationalen Lebensmittel- und Futtermittelrecht, welches die gesetzlichen Anforderungen für Heimtiernahrung regelt und in Europa ständig harmonisiert wird, gibt es mehrere Verordnungen auf europäischer Ebene. Weiterhin können sich auch die Hersteller von Pet Food nach den bekannten Lebensmittelstandards IFS und BRC prüfen und zertifizieren lassen. Das für uns wichtigste Thema ist aber, dass es speziell für die Heimtiernahrung freiwillige Richtlinien gibt, denen sich jeder gute Hersteller unterziehen kann. Dies wird über die FEDIAF Nutritional Guidelines for Complete an Complementary Pet Food for Cats and Dogs geregelt. Hier werden ständig die neuesten Ergebnisse aus Forschung und Wissenschaft aktualisiert und tragen somit zu einer immer besser werdenden Ernährung und Versorgung unserer Heimtiere bei.

Welche neuen Impulse liefert die QS-Systematik?

Wir produzieren Alleinfuttermittel, dies bedeutet, dass unsere Nahrung ein Heimtier komplett ohne weitere Zufütterung mit allen notwendigen Nährstoffen wie Eiweiß, Fett, Mineralien, Vitaminen versorgen muss. Dies ist wohl der größte Unterschied zur Human-

ernährung. Der Mensch bestimmt selbst, wie er seine Ernährung zusammenstellt. Ich bin der Meinung, dass die QS-Systematik der Heimtierbranche helfen wird, noch besser und sorgfältiger ausgewählte Rohstoffe zu verarbeiten, beziehungsweise die Sicherheit und Qualität der einzusetzenden Rohstoffe weiter verbessert. Dadurch werden wir auf Dauer Nebenprodukte verarbeiten, die gleichmäßigere Werte in den Gehalten an Nährstoffen aufweisen und damit unsere Tiere gleichmäßiger versorgen. <

QS-Leitfaden Heimtierfutter

Seit März 2023 bietet QS ein Programm zur Qualitäts- und Prozesssicherung bei der Produktion von Hunde- und Katzenfutter für Unternehmen der Heimtierfutterbranche an. Das Programm berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette der Heimtierfutterproduktion. Die betreffenden QS-Anforderungen bilden die Basis für eine Auszeichnung von Heimtierfutter (Futter, Leckerlis und Kauspielzeug) für Hunde und Katzen mit dem Produktsiegel der Initiative Tierwohl (ITW). Seit Juli 2023 können sich interessierte Unternehmen dafür anmelden.

www.q-s.de/heimtierfutter





Gute Erholung

Für kranke Tiere gibt es in der Schweinehaltung üblicherweise spezielle Genesungsbuchten. Wie sie ausgestaltet sein sollten und was auf der „Krankenstation“ sonst noch wichtig ist.

> Kranke Schweine brauchen Ruhe – da dürfen wir durchaus menschliche Kriterien zugrunde legen. Im größten Trubel am Arbeitsplatz oder in der Schule würden wir unsere Kranken niemals unterbringen, sondern ihnen einen speziellen Platz – ein Krankenzimmer – zuweisen, in dem sie sich gut erholen können. Dasselbe gilt für Schweine: Längst vorbei die Zeiten, in denen kranke Tiere zum Sterben separiert wurden. Vielmehr gilt: Kranke Tiere sollen es besonders gut haben – und

ohne Beeinträchtigung durch andere an Futter und Wasser gelangen. Was den Schweinen wirklich guttut, ist individuell verschieden. „Nicht immer ist es notwendig, kranke Tiere von ihrer Gruppe zu trennen. Kleinere Verletzungen können beispielsweise oft auch in der Gruppe behandelt werden. Sind die Tiere allerdings zu schwach, zu krank oder zu stark verletzt, um in der Gruppe zu verbleiben, müssen sie in eine Genesungsbucht umgestellt werden“, erläutert Daniela Esch, Teamleiterin für den Bereich Tierhaltung bei QS.

Zur Anzahl der Genesungsbuchten pro Betrieb gibt es im QS-System keine feste Vorgabe – Richtwert ist, für kranke und verletzte Tiere etwa 3 bis 5 Prozent der Tierplätze zu reservieren. Ebenso wird empfohlen, dass sich je nach Krankheitsgeschehen maximal 3 bis 5 Tiere gemeinsam in einer Genesungsbucht aufhalten. Je nach Krankheitsbild kann die Gruppengröße durchaus variieren – entscheidend ist jedoch, dass erkrankte und verletzte Tiere sich in den Genesungsbuchten erholen können. Bereits wieder genesene Tiere müssen eventuell von der Gruppe getrennt werden. „Wichtig ist, dass die erkrankten oder



Kranke Tiere brauchen besondere Aufmerksamkeit und Pflege.

„ Erkrankte Tiere müssen die nötige Ruhe bekommen und Sichtkontakt zu ihren Artgenossen haben. “

Daniela Esch
QS-Teamleiterin Tierhaltung

verletzten Tiere die nötige Ruhe bekommen“, sagt Esch. Werden Schweine einzeln gehalten – beispielsweise weil eine Erkrankung dies erfordert – müssen sie neben einer korrekt eingerichteten Genesungsbucht auch Sichtkontakt zu anderen Tieren haben.

Besonderer Komfort

Besonders wichtig ist für kranke Tiere die Beschaffenheit der Bucht: Eine weiche Liegefläche ist vorgeschrieben. Das kann weiches Stroh oder andere Einstreu sein oder auch eine verformbare Gummimatte. Aber Achtung: Nicht jede Gummimatte ist automatisch weich genug. Alte Förderbänder oder Matten aus Hartplastik sind beispielsweise ungeeignet. Wichtig ist außerdem, dass die weiche Fläche in der Genesungsbucht so groß ist, dass alle Tiere in der Bucht gleichzeitig darauf liegen können.

Futter und Wasser müssen in der Genesungsbucht für die Tiere leicht erreichbar sein. Es wird daher empfohlen, Futter bodennah anzubieten und Wasser aus offener Fläche.

Dass man kranke Tiere nicht sich selbst überlässt, versteht sich eigentlich von selbst – im besten Falle erhalten sie mehrmals täglich Besuch, wenn nötig auch vom Tierarzt oder der Tierärztin. „Auch wenn es keine Vorgabe dazu gibt, kann es sinnvoll sein, für kranke und verletzte Tiere eine Art Tagebuch oder Krankenblatt zu führen, in dem der Krankheitsverlauf und

die durchgeführten Maßnahmen dokumentiert werden“, empfiehlt Esch. Zu beachten ist ohnehin, dass für die medizinische Behandlung von Tieren eigene Dokumentationspflichten bestehen. Eine zusätzliche, tagebuchartige Dokumentation des Umgangs mit kranken Tieren nützt dem eigenen Management und kann auch zur eigenen Absicherung dienen.

Grenzen der Behandlung

Sind Tiere nicht mehr therapierbar – besteht also keine Chance auf Genesung – müssen sie, um unnötiges Leiden zu ersparen, unverzüglich im Betrieb betäubt und dann sofort notgetötet werden. Dabei sind alle Maßnahmen zu ergreifen, damit die Tiere von jedem vermeidbaren Schmerz, Stress oder Leiden verschont werden. Die Euthanasie durch einen Tierarzt oder eine Tierärztin bietet eine Alternative zur Nottötung durch die Tierhaltenden selbst. <

Genesungsbuchten



Wie die speziellen Stallflächen für kranke Sauen, Ferkel und Mastschweine gestaltet sein sollten, regelt im QS-System der Leitfaden Schweinehaltung. In den Erläuterungen zum Leitfaden finden sich genaue Hinweise zur Umsetzung.



„Komplexe Probleme dürfen nicht einfach kurz und ideologiegetrieben gedacht werden.“

Prof. Stephan Schneider, HWU Nürtingen

Debatte ohne Scheuklappen

In der „Dublin Declaration“ bekennen sich internationale Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler zu einem offenen Blick auf die Zukunft der weltweiten Nutztierhaltung. Prof. Dr. Stephan Schneider von der HfWU Nürtingen-Geislingen ist Mitunterzeichner und erläutert den Geist der Deklaration und seine Beweggründe für die Unterzeichnung.

Herr Professor Schneider, was macht die Deklaration notwendig?

Die Weltbevölkerung wächst um rund 80 Millionen Menschen pro Jahr, der Anteil unterernährter Menschen steigt wieder und die landwirtschaftliche Nutzfläche wird sukzessive kleiner. Wir stehen somit vor der Herausforderung, den weltweiten Ernährungsbedarf zu decken. Da ist kein Platz für ideologische Debatten. Vielmehr braucht es einen ausgewogenen, wissenschaftlich fundierten Blick auf die Zukunft der Landnutzung und Nutztierhaltung.

Warum stellt die Deklaration die Nutztierhaltung in den Mittelpunkt?

Die multifunktionale Landwirtschaft muss zahlreiche Aufgaben erfüllen, zu denen auch die Erzeugung hochwertiger tierischer Lebensmittel gehört. Nutztiere sind für den Stoffkreislauf in der Landwirtschaft unerlässlich, da sie große Mengen für den Menschen

nicht essbare Biomasse in hochwertige Nahrungsmittel verwandeln und über ihre Ausscheidungen Nährstoffe wieder zurück auf die Fläche bringen. Nehmen wir beispielsweise Wiederkäuer: Sie erzeugen aus Grünland, welches für die menschliche Nahrung ungeeignet ist, hochwertige Nahrungsmittel wie Milch und Fleisch. Werden sie nach agrarökologischen Prinzipien gehalten, sorgen sie beispielsweise für Biodiversität und viele andere Ökosystemleistungen.

Die Deklaration stellt den vollständigen Verzicht auf tierische Lebensmittel als Fehler dar.

Ja. Lebensmittel aus Nutztieren liefern eine Vielzahl essenzieller Nährstoffe, Mineralien und Vitamine. Weltweite wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass der regelmäßige Verzehr von Fleisch, Milchprodukten und Eiern als Teil einer ausgewogenen Ernährung für den Menschen von Vorteil ist. Der Verzicht auf tierische Nahrungsmittel ist insbesondere für vulnerable Personen wie Kinder und Jugendliche, schwangere und stillende Frauen, ältere Erwachsene und chronisch Kranke nicht zu empfehlen.

Möglicherweise sind die Proteinressourcen weltweit aber etwas ungünstig verteilt, sprich, was wir in den westlichen Gesellschaften zu viel produzieren, schafft große ökologische Probleme, und während wir zu viel konsumieren, haben andere zu wenig.

Die Deklaration bestreitet nicht, dass einige Tierproduktionssysteme hinsichtlich des Verbrauchs natürlicher Ressourcen, der Biodiversität, der Klimawirkung und der Nährstoffflüsse, aber auch der Tiergesundheit und des Tierschutzes zu überprüfen sind. Allerdings können simplizistische Pläne wie die schlichte drastische Verringerung des Tierbestandes gleichermaßen zu großen Umweltproblemen führen und haben zudem große sozioökonomische Auswirkungen. Komplexe Probleme dürfen nicht einfach kurz und ideologiegetrieben gedacht werden, sondern es muss technologieoffen an die Herausforderungen herangegangen und die Nutztierhaltung auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse weiterentwickelt werden.

Wir diskutieren international vor dem Hintergrund des „One Health“-Ansatzes. Dieser besagt, dass die Gesundheit von Menschen, Tieren und Umwelt im Zusammenhang zu verstehen ist; er gilt aber gleichermaßen für die globale Versorgung mit gesunden und sicher erzeugten Lebensmitteln. Selbst wenn wir es uns in der westlichen

Welt leisten könnten, den Konsum tierischer Lebensmittel stark einzuschränken, dürfen wir die besonders gefährdeten Bevölkerungsgruppen weltweit nicht außer Acht lassen.

Die Deklaration betont auch die sozioökonomische Bedeutung der Tierhaltung.

Tierhaltung ist weltweit eine der häufigsten Formen von Privateigentum an Vermögen. In vielen Gesellschaften ist sie eine wichtige Grundlage für die Geschlechtergleichstellung, weil Nutztiere einer der wenigen Vermögenswerte sind, die Frauen besitzen dürfen – und das bildet die Grundlage für ihren Lebensunterhalt und den ihrer Familien.

Denken Sie, dass Fortschritte der westlichen Tierwissenschaften auch in solchen Gesellschaften und Strukturen ankommen? Oder ist das gar nicht nötig?

Der Wissenstransfer und die -implementierung müssen zukünftig in solchen Gesellschaften und Strukturen ankommen. Hier steht die Förderung der Bildung in diesen Ländern an erster Stelle. Ich warne aber davor, hier einfach die fortschrittlichen Erkenntnisse der Nordhalbkugel auf die Südhalbkugel übertragen zu wollen. Getreu meinem Moto: kapierten, nicht kopieren. <

PROF. DR. STEPHAN SCHNEIDER ...

... ist ausgebildeter und studierter Landwirt und nach Stationen in der Fütterungsberatung Professor für Tierernährung an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) in Nürtingen-Geislingen und Leiter des dortigen Lehr- und Versuchsbetriebs und der Labore. Zu seinen wissenschaftlichen Schwerpunkten zählen Nährstoff- und Klimabilanzen sowie die Emissionsminderungen in der Nutztierhaltung. Die „Dublin Declaration“ finden Sie hier: www.dublin-declaration.org



RÜCKBLICK



ERSTES INTERNATIONALES BÜNDLERTREFFEN

Am 27. September veranstaltete die QS das erste internationale Treffen für ihre landwirtschaftlichen Bündler im Ausland. Bei dem Informationstreffen gaben die Referentinnen und Referenten von QS den teilnehmenden Bündlern einen Überblick zu aktuellen Themenschwerpunkten im QS-System. Auch bei dieser QS-Veranstaltung stand der Erfahrungs- und Wissensaustausch untereinander sowie mit QS im Mittelpunkt. Um allen Vertreterinnen und Vertretern der unterschiedlichen internationalen Unternehmen die Möglichkeit zu geben, am Treffen teilzunehmen, fand die „Informationsveranstaltung für Bündler aus dem Ausland“ virtuell statt. Damit konnte QS einmal mehr den internationalen Austausch und die Zusammenarbeit fördern und ausbauen.



FIN: SPEZIELLE INFOS FÜR ERZEUGERBETRIEBE

Im Herbst startet die Pilotphase des QS-Moduls Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN). Mit FIN hat QS eine praxisgerechte Möglichkeit geschaffen, Unternehmen der Branche dabei zu unterstützen, Nachhaltigkeitsmaßnahmen umzusetzen und ihr Engagement für Marktpartner und Verbraucherinnen und Verbraucher transparent zu machen. In einer Online-Infoveranstaltung am 21. September konnten sich Systempartner aus dem Bereich Erzeugung vor dem eigentlichen Startschuss ein konkretes Bild zu FIN machen. Hierbei stand neben den allgemeinen Anforderungen des Moduls auch der von QS entwickelte Nachhaltigkeits-Check im Vordergrund, mit dem Anbaubetriebe die für ihr Unternehmen relevanten Nachhaltigkeitsbereiche identifizieren können. Ein weiterer Fokus lag auf den Kriterien des Maßnahmenkatalogs Biodiversität und auf den hierzu gemeinsam mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft erstellten Arbeitshilfen mit praktischen Tipps, wie Biodiversitätsmaßnahmen umgesetzt werden können.

Für QS-Systempartner der Stufen Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel gibt es am 24. Oktober eine weitere Infoveranstaltung zu FIN. Im Mittelpunkt werden dabei das FIN-Nachhaltigkeitsmanagementsystem und die von QS entwickelten Arbeitshilfen stehen.

GET-TOGETHER MIT DER FACHPRESSE



Zum traditionellen Get-together mit der Fachpresse lud das QS-Team dieses Jahr erstmals in seine neue Geschäftsstelle in Bad Godesberg ein. 20 Kolleginnen und Kollegen aus den Redaktionen der Branchenpresse waren der Einladung nach Feierabend gefolgt.

Bei Köstlichkeiten vom Grill und kühlen Getränken traf man sich bei bestem Sommerwetter im Lichthof der Geschäftsstelle – einer Terrasse zwischen den zahlreichen Büros der QS-Kolleginnen und -Kollegen.

Entwaldungsfreie Lieferketten in der Fleischwirtschaft, die staatliche Tierhaltungskennzeichnung, Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette Obst, Gemüse und Kartoffeln und viele weitere Themen füllten die Agenda der Gäste und Gastgeberin bis in die Abendstunden.

Winter_2024

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2024.

Geplante Schwerpunkte:

- **QS-Rückstandsmonitoring**
Obst, Gemüse und Kartoffeln
- **Eigenkontrollchecklisten**
Neue QS-App für Tierhalterinnen und Tierhalter
- **Referenzlabore**
Aufgaben im QS-System



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



