

# qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung



## Systempartner

Bündler sorgen seit 20 Jahren für reibungslose Zusammenarbeit

## Strukturwandel

Tierärzte und Tierhalter stellen sich auf eine veränderte Landwirtschaft ein

## Sozialstandards

Unternehmen müssen künftig für die gesamte Lieferkette garantieren



# 20 Jahre gelebte Partnerschaft – 20 Jahre QS-Bündler

2002 schuf QS die Organisationsform Bündler. Und so wie das QS-System selbst ist auch diese Partnerschaft aus der Lebensmittelsicherheit nicht mehr wegzudenken. Sie hat einen unschätzbaren Wert gewonnen.

Wir sagen Danke für den Einsatz als Ansprechpartner, Unterstützer und Organisatoren für uns, unsere Erzeuger und Landwirte.



[q-s.de](http://q-s.de)





## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

„Und es geht doch!“ werden Sie vielleicht denken, wenn Sie die Bilder auf den Blickpunkt-Seiten dieser Ausgabe sehen. Wir haben einen Schweinemastbetrieb in Niedersachsen besucht, in dem die Tiere in Gruppen auf Stroh im Offenstall einen rundum zufriedenen Eindruck machen – genau so, wie wir es uns in den intensiv geführten Debatten um das Tierwohl vorstellen. Der Besuch zeigte aber auch: Was in dem einen Stall funktioniert, muss nicht unbedingt auch für jeden anderen die richtige Lösung sein. Zudem muss der Tierhalter den Mehraufwand vergütet bekommen. Wie sie gemeinsam zu Lösungen kommen, erläutern in dem Bericht eine Tierärztin und ein Landwirt, die vorbildlich zusammenarbeiten.

Das Futter für unsere Tiere – nicht nur für die Schweine – ist ein weiterer Schwerpunkt in dieser Ausgabe. Die Jahresbilanz des QS-Futtermittelmonitorings ist erfreulich. In mehr als 500.000 Analysen von Futtermittelproben aus 62 Ländern fanden die von QS-zertifizierten Labore nur in sehr wenigen Ausnahmefällen Überschreitungen der zugelassenen Grenz- und Höchstwerte vor. Und auch für die Futtermitteltransporteure haben wir gute Nachrichten: Mit einer Gate-Keeper-Regelung haben wir einen Weg gefunden, dass Futtermittel aus der Ukraine in das QS-System geliefert werden können, auch wenn vor Ort keine Zertifizierung möglich ist. Unternehmen droht im kommenden Jahr ein neues Bürokratiemonster: das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz. Danach müssen lebensmittelproduzierende Unternehmen Sozial- und Menschenrechtsstandards in der gesamten Lieferkette garantieren, auch außerhalb ihres eigenen Unternehmens. Mit Erzeugern von Obst, Gemüse und Kartoffeln arbeitet QS bereits an gesetzeskonformen Lösungsansätzen.

Mit dem Narrativ des „Klimakillers Kuh“ und der Nahrungskonkurrenz von Menschen und Tieren auf weltweit geringer werdenden landwirtschaftlichen Flächen setzt sich in der Rubrik „Weitblick“ Prof. Wilhelm Windisch auseinander. Seine These: Es geht in einer klimaschutz- und umweltorientierten Kreislaufwirtschaft auch in Zukunft nur mit Nutztieren.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

**DR. ALEXANDER HINRICHS**

GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

# INHALT



## IMPRESSUM

### **qualitas**

Das Magazin der Qualitätssicherung  
HERBST\_2022

#### **Herausgeber:**

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Alexander Hinrichs  
Schedestraße 1–3  
53113 Bonn  
www.q-s.de

#### **Redaktion:**

Kathrin Voskuhl  
Theresa Hermann  
Willem Jüngst  
Laura Wittemann

Nicole Ritter-Lüthy, Stefan Legge  
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

#### **Layout:**

Martha Lajewski

#### **Verlag:**

LPV GmbH  
Hülsebrockstraße 2–8  
48165 Münster

#### **Druck:**

Color Druck Solutions GmbH  
Gutenbergstraße 4  
69181 Leimen



Tierärztin Dr. Anna Siemers sorgt sich um das Wohl der Schweine.

# 14

## **BLICKPUNKT: FUTTERMITTEL & TIERHALTUNG**

14 //

### **Spezialisten sind gefragt**

Die gute Zusammenarbeit von Tierärzten und Landwirten dient dem Tierwohl: ein Vor-Ort-Besuch

18 //

### **Trotz Ausnahme sicher**

Die Gate-Keeper-Regelung erleichtert Futtermitteltransporte aus der Ukraine

20 //

### **Zahlen und Fakten**

Das QS-Futtermittelmonitoring überwacht die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten

# 06



Auditorinnen und Auditoren sorgen seit 20 Jahren für unabhängige Kontrollen im QS-System.



Das neue Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz soll Sozial- und Menschenrechtsstandards absichern.

- 06 // KOMPAKT**  
Kluger Stall 2.0; ITW für Ferkelzüchter; EuroTier 2022; Lagerung und Logistik
- 08 //** QS-Akademie; 20 Jahre Zertifizierungsstellen; Stichprobenaudits; Drei Fragen an QS-Mitarbeiterin Giulia Offermann
- 24 //** Storechecks im Lebensmittelhandel; QS prüft neues Label; Pilotprojekt Sauen; Arbeitshilfe Nachhaltigkeit; QS-GAP; Befunddaten Rinder
- 32 // WEITBLICK**  
Prof. Wilhelm Windisch über die Nahrungskonkurrenz von Menschen und Tieren
- 34 // RÜCKBLICK**  
Treffen der Zertifizierungsstellen; QS-Aktionstag; QS-Sanktionsbeirat

# 28

## EINBLICK

- 10 // Tierhaltung und Tiergesundheit**  
Die verschiedenen Auswertungen der QS-Daten im Überblick
- 12 // 20 Jahre Bündler**  
Als wichtiges Bindeglied zwischen Betrieben und QS-System schaffen sie Vertrauen

- 28 // Lieferketten**  
Ein neues Gesetz verpflichtet Erzeuger von Obst und Gemüse zu besonderer Sorgfalt
- 30 // Antibiotikamonitoring**  
Die verschiedenen Bausteine und ihr Nutzen für tierhaltende Betriebe



## CHECK-UP

Das Unternehmen connecting agri & food hat mit „Kluger Stall“ eine technische Lösung entwickelt, die mithilfe von Sensoren Messdaten zu Temperatur, Ammoniakgehalt, Luftfeuchtigkeit und Kohlendioxidgehalt in der Stallluft im 10-Minuten-Takt erfasst. Die Daten werden in einer zentralen Datenbank gespeichert und dem Tierhalter über eine App zur Verfügung gestellt.

## KLUGER STALL 2.0: STALLKLIMA IST HOCHRELEVANT

Das Projekt „Kluger Stall“ geht in die zweite, ebenfalls von der Initiative Tierwohl finanzierte Runde. In seiner ersten Phase konnte das Projekt bereits zeigen, wie wichtig ein stabiles Stallklima für Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Schweine ist. Das Unternehmen connecting agri & food bekam dafür 2019 den Innovationspreis Tierwohl verliehen. Die an dem Projekt teilnehmenden Landwirte wurden durch regelmäßige Erfassung, Aufbereitung und Rückmeldung von Daten zu Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Ammoniak- sowie Kohlendioxidgehalt der Stallluft bei der Klimaführung in ihren Ställen unterstützt. Aufgrund der guten Ergebnisse des Projekts wird dieses nun in einer zweiten Phase weitergeführt. Thomas May, Leiter des Projekts bei QS, zu den aktuellen Schritten: „Indem wir

weitere Zusammenhänge zwischen Stallklima- und Tiergesundheitsdaten in dem Projekt erkennen, können wir den Tierhaltern Handlungsempfehlungen geben, um frühzeitig und nachhaltig die Gesundheit ihrer Bestände zu stabilisieren und zu verbessern.“

In der zweiten Programmphase, an der 15 Schweinemastbetriebe teilnehmen, werden neben Klimadaten auch die Ergebnisse zu den Schlachtbefunden ausgewertet und anschließend miteinander verknüpft. Neben Angaben zur Genetik sowie zu Fütterungs- und Haltungssystemen werden zusätzlich Daten zu Ein- und Ausstellungen gemeldet – für jede Mastgruppe individuell. Das bedeutet zwar mehr Aufwand für die Tierhalter, führt aber zu zielgerichteteren Auswertungen und belastbareren Ergebnissen.





Tierwohl ist ein zentrales Thema der diesjährigen Messe „EuroTier“ in Hannover.

## ITW: NEUE CHANCE FÜR FERKELAUFZÜCHTER

Ferkelaufzüchter hatten im September 2022 erneut die Chance, sich für die Teilnahme an der Initiative Tierwohl (ITW) zu registrieren. 3,57 Euro je Ferkel werden bei den neu registrierten Ferkelerzeugern für jede Lieferung der Ferkel an einen Mäster, der an der ITW teilnimmt, ausgezahlt. Dieser Schritt trägt dazu bei, die Kette zwischen der Mast und der Ferkelaufzucht zu schließen, um ab 2024 eine Nämlichkeit ab der Geburt gewährleisten zu können. Neue Chancen gibt es auch für Sauenhalter: Durch die neue Registrierungsphase für Ferkelaufzüchter können jetzt auch Sauenhalter neue Vermarktungswege innerhalb der ITW finden. Mehr dazu unter [www.initiative-tierwohl.de](http://www.initiative-tierwohl.de)



## EUROTIER 2022: ITW RIND

Die Initiative Tierwohl (ITW) informiert auf der diesjährigen EuroTier vom 15. bis 18. November in Hannover, Halle 11, Stand F53 über die Teilnahme am Programm ITW Rind. Die Transformation und Zukunftsfähigkeit der Nutztierhaltung ist in diesem Jahr das Leitthema der Messe. Der Bundesverband Praktizierender Tierärzte (bpt) und die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) verleihen am 17. November auf der Messe den Animal Welfare Award. Ausgezeichnet werden Produkte, die in besonderem Maße den Anforderungen eines höheren Tierwohlstandards gerecht werden, das heißt die Ausübung arttypischer Verhaltensweisen fördern und die Gesundheit der Tiere positiv beeinflussen.

## STICHPROBENAUDITS IN DER SYSTEMKETTE FLEISCH

Zusätzlich zu den regelmäßigen System- und Spotaudits wird die Einhaltung der QS-Anforderungen durch Stichprobenaudits überprüft. Hierbei handelt es sich um unangekündigte Audits. Wurden die Betriebe bislang nach dem Zufallsprinzip ausgewählt, betrachten die Audits in diesem Jahr die Rückverfolgung von Tieren sowie Warenströme. Die Audits erfolgen zum aktuellen Zeitpunkt gezielt in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren.

Für ein Stichprobenaudit am Schlachthof bedeutet dies die Überprüfung der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Tieren, die aus Betrieben stammen, welche jeweils eine Zeit lang für das QS-System gesperrt waren. Die Überprüfung gibt Aufschluss darüber, ob die Tiere in dieser Zeit korrekt als Nicht-QS-Tiere geschlachtet und weiterverarbeitet wurden.

Auch in der Landwirtschaft prüft der zuständige Auditor, ob die Tiere eines für das QS-System zeitweise nicht zugelassenen Ferkelaufzuchtbetriebs ausschließlich als Nicht-QS-Tiere weitervermarktet beziehungsweise an Nicht-QS-Mäster weitergegeben wurden.



## ZERTIFIZIERUNGSTELLEN: 20 JAHRE UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Seit nunmehr 20 Jahren sorgen die Zertifizierungsstellen und ihre Auditorinnen und Auditoren für die Zuverlässigkeit des QS-Systems. Die Sicherheit von Lebensmitteln und die Verlässlichkeit der QS-Systempartner stehen dabei an oberster Stelle. 33 Zertifizierungsstellen mit insgesamt 514 Auditorinnen und Auditoren sind dafür täglich im Einsatz, 400 Auditoren für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren und 223 Auditoren für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. Aufgabe der unabhängigen Zertifizierungsstellen ist es, regelmäßige Kontrollen in den am QS-System teilnehmenden Unternehmen durchzuführen und die korrekte Umsetzung der QS-Anforderungen zu überprüfen.

„Seit 20 Jahren ist die Zusammenarbeit mit den Zertifizierungsstellen und ihrem

Netzwerk aus geschulten Auditoren sehr eng und konstruktiv“, berichtet Dr. Alois Fenneker, Leiter für den Bereich Zertifizierungsstellen und Labore, der bei QS gemeinsam mit seinem Team die Zusammenarbeit mit den Partnern koordiniert. „Klar formulierte Anforderungen, ein abgerundetes Schulungsprogramm und der rege Austausch mit den Verantwortlichen der Zertifizierungsstellen ist die unverzichtbare Basis“, erläutert Fenneker. Gemeinsam habe man in den vergangenen 20 Jahren die Prüfsystematik optimieren und intensivieren können.

## QS-AKADEMIE: ALLES RUND UM DIE QUALITÄTSSICHERUNG

Qualitätssicherung von den Grundlagen des Qualitätsmanagements über HACCP-Anforderungen bis hin zu Aufbau und Pflege eines QM-Handbuchs, damit macht die QS-Akademie die Wertschöpfungskette frischer Lebensmittel im letzten Quartal 2022 fit. Diese geplanten Online-Seminare richten sich an Unternehmen der Futtermittelwirtschaft, der Fleischwirtschaft und an (angehende) Auditorinnen und Auditoren. Für Tierhalter bietet die QS-Akademie ein Seminar zur Biosicherheit im Schweinestall an. Die genauen Termine, weitere Informationen und Seminare finden Sie auf der Website [www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de) oder Sie melden sich am besten gleich für den QS-Newsletter an, dann verpassen Sie kein Fort- und Weiterbildungsangebot. [www.q-s.de/qs-newsletter](http://www.q-s.de/qs-newsletter)





**QS ALS ARBEITGEBER:****88%****der bisherigen Trainees sind in einer  
Festanstellung bei QS geblieben.****LAGERUNG, LOGISTIK  
UND MONITORING BEI  
OBST UND GEMÜSE**

Für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln geht es im letzten Akademie-Quartal 2022 um die Themen Lagerung und Logistik: „Qualitätserhaltung im Lager“, „Wareneingangskontrolle“ und „Obst und Gemüse sauber transportieren“ sind hierzu drei zentrale Themenangebote im Herbst.

Darüber hinaus stehen die Anforderungen und die Umsetzung eines Schädlingsmonitorings auf der Fortbildungsagenda. Terminübersicht und Anmeldung: [www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de)

**DREI FRAGEN AN:****GIULIA OFFERMANN**

Projektassistentin Futtermittelwirtschaft

**Was hat Sie zu QS geführt?**

Ich wurde durch eine Kommilitonin, die als studentische Hilfskraft bei QS tätig war, auf das Traineeprogramm von QS aufmerksam. Bereits während meines Studiums der Ernährungswissenschaften an der Universität Bonn habe ich mich – auch wegen meines Nebenjobs im Lebensmitteleinzelhandel – sehr für das Thema Qualitätssicherung interessiert.

**Wie war Ihr bisheriger Werdegang bei QS?**

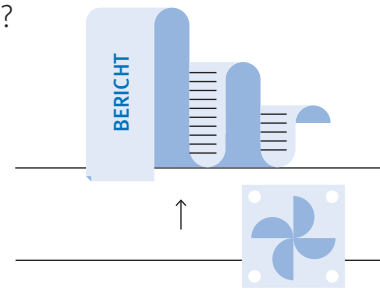
Ich habe im September 2019 als Trainee bei QS begonnen. Durch das Traineeprogramm hatte ich die Möglichkeit, alle Bereiche von QS kennenzulernen. Seit April 2020 bin ich im Bereich Futtermittelwirtschaft als Projektassistentin tätig. Hier konnte ich schnell Verantwortung übernehmen und bin im First-Level-Support Ansprechpartnerin für alle Fragen rund um das Thema Futtermittelwirtschaft.

**Welche Besonderheiten gibt es im Bereich Futtermittel?**

Besonders ist die große thematische Vielfalt des Bereichs Futtermittel. Durch unterschiedlichste Projekte, Veranstaltungen und Schulungen wird die Arbeit nie langweilig.

# Gesundheit im Blick

Was sagen die unterschiedlichen Berichte des QS-Systems zur Tiergesundheit aus und auf welcher Basis werden sie erhoben? Ein Überblick über erfasste Daten und ihre Auswertungen.



### THI (= TIERHALTUNGSINDEX)

#### Prüfkriterien:

z. B. Überwachung/Pflege der Tiere, allgemeine Haltungsanforderungen, Umgang mit erkrankten/verletzten Tieren, Stallböden, Stallklima)

#### Punktwert:

Pro Kriterium auf einer Skala von 0 bis 100 (100 ist der Bestwert) entsprechend des Erfüllungsgrades

#### Ergebnis:

Mittelwert aus der Gesamtsumme der vergebenen Punkte und der Anzahl der berücksichtigten Bewertungen

### BSI (= BIOSICHERHEITSINDEX)

#### Prüfkriterien:

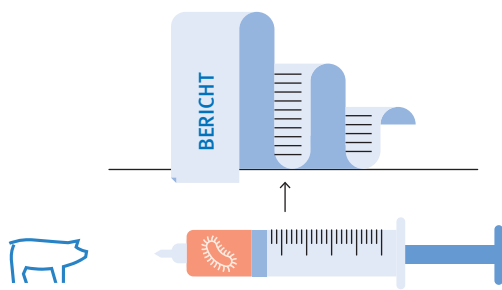
z. B. Lagerung von Futtermitteln, Betriebshygiene, Schädlingsmonitoring und -bekämpfung, etc.

#### Punktwert:

Pro Kriterium auf einer Skala von 0 bis 100 (100 ist der Bestwert) entsprechend des Erfüllungsgrades

#### Ergebnis:

Mittelwert aus der Gesamtsumme der vergebenen Punkte und der Anzahl der berücksichtigten Bewertungen



### SALMONELLENKATEGORIE

#### im Schlachtbetrieb:

aus Fleischsaftproben und Blutproben

#### im Schweinemastbetrieb:

vom Tierarzt entnommene Blutproben



Innerbetriebliches Salmonellenmonitoring in Geflügelmastbetrieben und in Brütereien



Kurz vor der Schlachtung wird der Bestand erneut per Sockentest auf Salmonellen untersucht



### Salmonellenmonitoring

... dient der Qualitätssicherung von Lebensmitteln.

**ZIEL** Risiko eines Salmonelleintrags in die Fleischproduktionskette senken



### Auditindices

... bewerten die Biosicherheit und Tierhaltung. Sie werden aus ausgewählten Auditkriterien errechnet.

**ZIEL** Kennzahlen pro Betrieb, die Verbesserungspotenzial aufzeigen





# Wie Vertrauen entsteht

Seit 20 Jahren sind Bündler ein wichtiges Bindeglied zwischen den Betrieben und dem QS-System. Zwei Praktiker erläutern, warum sich die Aufgabenteilung bewährt hat.



Seit 20 Jahren eine konstruktive Beziehung: Betriebe, Bündler und QS.

> Es ist eine Besonderheit des QS-Systems, erfunden vor 20 Jahren: die Institution des Bündlers. Nur darüber können landwirtschaftliche Betriebe und Erzeuger sowie gewerbliche Tiertransporteure am QS-System teilnehmen. „Vor 20 Jahren ging es darum, das System QS an die Betriebe zu kommunizieren und mit der Standardisierung der Kontrollanforderungen einheitliche Bedingungen für die Produzierenden zu schaffen“, erläutert Dr. Christian Kagerer von der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH. „Was heute aussieht wie eine Selbstverständlichkeit, war gerade nach den schwierigen Zeiten rund um die BSE-Krise ein langer Prozess der Vertrauensbildung in Richtung der Verbraucherschaft, aber auch in Richtung der Betriebe“, erinnert er sich.

Heute wirken rund 100 Bündler im Bereich Obst und Gemüse, rund 90 im Bereich der Tierhaltung. Sie übernehmen

die Kommunikation und Koordination zwischen den Unternehmen und QS und sorgen für einen reibungslosen Austausch von rund 77.000 tierhaltenden Betrieben sowie rund 14.000 Erzeugern von Obst, Gemüse und Kartoffeln mit QS.

## Prozesse und Standards begleiten

Sie beraten bei allen Fragen rund um das QS-System, pflegen die Stammdaten in der QS-Datenbank und veranlassen unabhängige Kontrollen. Und natürlich unterliegen auch die Bündler selbst einer regelmäßigen unabhängigen Prüfung durch zertifizierte Auditoren. „Es bleibt eine wichtige Aufgabe von uns Bündlern, die Betriebe bei der Umsetzung der Prüfkriterien zu beraten und sie im System zu verankern“, kommentiert Dr. Radoslaw Rudnik von der Gartenbauzentrale Papenburg eG. „Die Entwicklung von Prozessen zur



## VERANTWORTLICHKEITEN UND AUFGABEN

**Bündler sind erste Ansprechpartner** für alle Fragen rund um das QS-System und die QS-Anforderungen.

Sie sind sie verantwortlich für:

- Organisation der Monitoringprogramme
  - Beauftragung der Audits
  - Organisation der Teilnahme an Zusatzmodulen (z.B. VLOG, Regionalfenster)
  - Versand von Infobriefen zum Salmonellenmonitoring, Antibiotikamonitoring und Befunddaten
  - Beauftragung der Probenahme für das Futtermittel- und Rückstandsmonitoring
  - Information der Betriebe über QS-Audits, Korrekturmaßnahmen und Zulassung
  - Information über relevante QS-Themen
- Weiterhin sorgen sie für die vertragliche Bindung und Registrierung der Betriebe in der QS-Datenbank, den Versand der individuellen Zugangsdaten zur QS-Datenbank und die Stammdatenpflege.

Standardisierung der Qualitätssicherung über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg bis hin zur Verarbeitung und der Ladentheke waren wichtige Bausteine in der Entwicklung von QS“, findet Rudnik.

### Austausch zu aktuellen Branchenthemen

Und sie sind es auch heute noch. „Aktuell sind die Diskussionen um die Haltungsformen mit der Initiative Tierwohl und das Heranziehen von Schlachtbefunddaten zur Verbesserung der Tiergesundheit und des Tierwohls Beispiele dafür, wie wir als Bündler im Austausch mit QS Themen aufgreifen, um sie im Sinne der Lieferkette zu gestalten“, sagt Kagerer. Schließlich decken die Bündler gerade in Landwirtschaft und Tierhaltung einen Großteil der in Deutschland produzierenden Betriebe ab. Im Bereich Obst, Gemüse und

Kartoffeln sieht Rudnik ebenfalls anhaltenden Kommunikationsbedarf: „Die Anforderungen an die Erzeugerbetriebe in Sachen Nachhaltigkeit steigen mit dem fortschreitenden Klimawandel. Auch bei Obst und Gemüse gibt es eine zunehmende Sensibilität der Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich der Herkunft, aber auch der Sicherheit von Lebensmitteln, wie wir sie im Rückstandsmonitoring abbilden.“

In einem wichtigen Punkt sind sich die Experten aller Branchen einig: Es gilt, die Errungenschaften und auch die Anstrengungen und Maßnahmen an die nachgelagerten Stufen wie beispielsweise die Gastronomie, aber auch an die Verbraucherinnen und Verbraucher deutlich zu kommunizieren und ein entsprechendes Verständnis für die Leistungen des QS-Systems zu erzeugen. <



## Spezialisten sind gefragt

Dr. Anna Siemers liebt ihren Job als Tierärztin. Auf dem Hof Lehnhof wird viel für die Tiergesundheit und das Tierwohl getan. Ein Besuch gibt Einblick in die gemeinsame Arbeit von Veterinären und Landwirten.



> Als Dr. Anna Siemers morgens um neun Uhr bei Johann Lehnhof auf den Hof fährt, hat sie den Kindersitz noch im Auto. Bevor die Tierärztin in ihren Arbeitsalltag startet, müssen zunächst die drei Kinder versorgt und dann in den Kindergarten oder zur Oma gebracht werden. „Das läuft gut. Ich habe einen familienfreundlichen Job“, sagt die 39-Jährige. Gemeinsam mit elf Kollegen kümmert sie sich in der Tierärztlichen Gemeinschaftspraxis Dümmerland um Schweine. „Durch unsere intensive Zusammenarbeit mit den Tierhaltern und die regelmäßigen Bestandsbesuche lässt sich der

Arbeitsalltag gut planen“, sagt Siemers. „Ich kann ihnen heute sagen, wo ich Montagmorgen in sechs Monaten bin.“

An diesem Morgen ist sie mit Johann Lehnhof verabredet. Auf seinem Betrieb im Landkreis Oldenburg hält er an mehreren Standorten 750 Sauen im geschlossenen System. Die in seinem Betrieb aufgezogenen Ferkel mästet er also bis zur Schlachtreife selbst. „Noch 1997 war das hier ein für die Region typischer Gemischtbetrieb mit 30 Milchkühen, Hühnern und Schweinen“, erzählt er. Sein Vater hat sich dann auf die Sauenhaltung spezialisiert. ▶



### Stroh im Stall – nur Arbeit und Krankheiten?

Die Bedenken gegen den Einsatz von Stroh im Schweinestall kann Johann Lehnhof nicht bestätigen: „Wir hatten in den letzten Jahren nie Probleme, das Roggenstroh trocken einzufahren. Schimmelpilze waren daher kein Thema. Der Strohbedarf liegt bei einem Rundballen pro Sau und Jahr. Das Einstreuen dauert alle 14 Tage eine halbe Stunde. Das Ausmisten erledigt ein Lohnunternehmer zweimal im Jahr in etwa 5 bis 6 Stunden. Der Mist ist auf unseren Sandböden ein wertvoller Dünger. Die Entwurmung findet dann im Abferkelbereich statt.“

In der Beratung verfolgen die Tierärzte der Praxis Dümmerland einen ganzheitlichen Ansatz. Tränke, Fütterung, Lüftung – alles wird in die Betrachtung mit einbezogen.

### Veränderte Berufsbilder

Eine Entwicklung, die auch das Berufsbild der Tierärztinnen und Tierärzte verändert hat. Nicht die Generalisten, sondern die Spezialisten sind gefragt. Auch wenn die Betriebe längst nicht alle gleich sind. So hat sich der Vater von Johann Lehnhof bei der baulichen Erweiterung vor 22 Jahren von einem Konzept überzeugen lassen, das von der Landwirtschaftskammer in Nordrhein-Westfalen auf Haus Düsse präsentiert wurde. Seitdem halten die Lehnhofs ihre Sauen zeitweise auf Stroh. „Wir haben das nie bereut“, sagt Johann Lehnhof. „Vor allem für die Gesundheit der Tiere hat das viele Vorteile“, bestätigt Tierärztin Anna Siemers. Klauenabrisse, Lahmheiten, Gelenkentzündungen – das alles komme bei dieser Haltung sehr selten vor. Die Sauen gehen außerdem physisch fit in die Abferkelung. Dass sie auch Stroh fressen, wirkt sich positiv auf den Verdauungsapparat aus und beugt so MMA (Mastitis-Metritis-Agalaktie-Komplex) vor. Mit 33 abgesetzten Ferkeln pro Sau und einer Verlustquote von 4,9 Prozent hat Lehnhof Top-Kennzahlen vorzuweisen.

### Partnerschaft zwischen Tierarzt und Tierhalter

Der Unternehmer hat den direkten Vergleich. Vor zwei Jahren hat er einen Betrieb hinzugekauft, in dem die Sauen durchgängig auf Spalten gehalten werden. „Was in dem einen Stall funktioniert, muss in dem anderen Stall noch lange nicht gut gehen“, sagt der Unternehmer. Beispiel: dynamische Großgruppe. Kommen die Sauen immer wieder in andere Gruppen, werden Rankkämpfe umso intensiver ausgetragen. In dem großen Strohstall können sich die Tiere aus dem Weg gehen und haben mit Fressen und Wühlen im Stroh genug zu tun. „Unser Versuch mit der dynamischen Großgruppe auf Vollspaltenboden ist hingegen gescheitert“, sagt Lehnhof. Zu heftig haben sich die Sauen gegenseitig zugesetzt.

„Beim Herantasten an neue Lösungen und Möglichkeiten unterstützen wir die Tierhalter ganz intensiv“, sagt Anna Siemers. Auch bei Problemen werde immer ein ganzheitlicher Beratungsansatz verfolgt. Wie steht es um die Fütterung, die Lüftung, die Tränken der Tiere? Hier zahlt sich dann oft die langjährige Partnerschaft zwischen Tierarztpraxis und Tierhalter aus. „Wir fangen nicht jedes Mal wieder bei null an“, betont





„Mein Arbeitsalltag lässt sich gut planen“, sagt Dr. Anna Siemers. Die Mutter von drei Kindern hat in Budapest und Gießen studiert. Als Mitglied im Bundesverband Praktizierender Tierärzte e. V. (bpt) hält sie sich mit Fortbildungen auf dem Laufenden.

Siemers. „Es geht darum, die fachlichen und persönlichen Stärken und Schwächen zu erkennen, anzusprechen und dann gemeinsam die besten Lösungen für die Entwicklung des Betriebes zu finden.“ Außerdem greift die Gemeinschaftspraxis Dümmerland auf die Expertise des Praxisverbundsystems „vetxperts“ zurück, in dem sich Praxen aus Baden-Württemberg, Bayern, Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen zusammengeschlossen haben. So kann die Erfahrung zum Stallbau aus verschiedenen Regionen Deutschlands bundesweit in die Beratung einfließen.

Gemäß dem „Vier-Augen-Prinzip“ kommen immer zwei Tierärzte zum Bestandsbesuch. Dies innerhalb der Praxis zu organisieren erfordert viel Dokumentationsarbeit. Doch die zahlt sich aus. „Die Landwirte spüren sofort, ob wir auf dem Laufenden sind“, sagt Siemers.

„ Was in einem Stall funktioniert, muss in einem anderen noch lange nicht gut gehen. “

Johann Lehnhof, Landwirt

## „ Es geht darum, gemeinsam die besten Lösungen für die Entwicklung des Betriebes zu finden. “

Dr. Anna Siemers, Tierärztin

„Wir haben in unserer Praxis die Philosophie, dass Prophylaxe besser ist, als am Ende nachsteuern zu müssen.“ Daher werden die Jungsauen auf dem Betrieb Lehnhof mit einem umfangreichen Impfgime eingegliedert; übrigens auch in einem Strohstall mit offener Front, in dem die Neuankömmlinge untergebracht sind. „Wir investieren in die Gesundheit der Sauen, sodass die Saugferkel einen guten Start ins Leben haben. Hier im Bestand haben wir bis auf vereinzelt in der Aufzucht auftretende Atemwegssymptome kaum gesundheitliche Probleme“, sagt Siemers.

### Planungssicherheit fehlt

Bei vielen Landwirten sei die Bereitschaft groß, mehr für das Tierwohl zu tun. „Für große Sprünge fehlt aber derzeit einfach die Planungssicherheit“, sagt Siemers, die selbst von einem Hof bei Goldenstedt stammt. Ob bei ihrem Mann, der einen Legehennenbetrieb führt oder bei ihren fünf Geschwistern, die alle in der Landwirtschaft aktiv sind – Anna Siemers kennt die Sorgen der Tierhalter auch aus ihrem privaten Umfeld. „Einige Sauenhalter haben hier in der Region bereits das



Dr. Anna Siemers ist verantwortlich für das Antibiotikamonitoring der Betriebe und die Qualitätssicherung in der Praxis.



Johann Lehnhof ist Vorstandsmitglied der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh im Oldenburger Münsterland.



Handtuch geworfen. Wer nimmt schon Millionen Euro in die Hand, um in moderne, tiergerechte Haltungssysteme zu investieren, wenn er nicht mal für zehn Jahre planen kann?“

Für die jungen Kolleginnen und Kollegen in der Praxis sei das oft belastend. „Die bekommen bei den Hofbesuchen auch den verständlichen Frust der Tierhalter ab“, sagt Siemers. Um die jungen Tierärzte damit nicht allein zu lassen, bietet die Praxis Seminare an. Das helfe, solche Situationen besser zu meistern und auch die eigene Perspektive nicht zu schwarz zu sehen.

„Wir haben hier einen tollen Job mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten“, ist Siemers überzeugt. Nachwuchsprobleme habe die Praxis nicht. „Wir bieten Studierenden Workshops an den Wochenenden an. Da können dann je vier angehende Tierärztinnen und -ärzte intensiv unsere Arbeit kennenlernen“, erklärt Siemers. Damit rekrutiere man sich die Kollegen selbst.

Auf dem Hof von Johann Lehnhof ist die Runde durch den Stall nun beendet. Sieht alles gut aus. Heute stehen noch Feldarbeiten auf dem Programm. Anna Siemers macht sich auf den Weg zu ihren Kindern. Auch Johann Lehnhof schwingt sich in sein Auto. Die Kinder vor dem Mittagessen abzuholen ist heute mal Chefsache. <

## Sauen auf Stroh – wie geht das?

Auch wenn Sauen auf Stroh dem Praktiker zunächst ausgefallen erscheinen, passt sich das System an die baulichen Gegebenheiten und die gewachsenen Strukturen des Betriebes Lehnhof an, auch wenn es kein allgemein gültiger Standard ist. Im Detail sieht das so aus: Nach 21 Tagen im Deckzentrum wechseln die Sauen in einen Außenklimastall, der innen bereits eingestreut ist. In diesem ehemaligen Kuhstall können die Tiere in einer Gruppe von etwa 20 Sauen zwischen Vollspalten draußen und Stroh drinnen frei wechseln. Nach 14 Tagen werden sie hier nochmals auf Trächtigkeit untersucht und kommen dann in die Großgruppe mit etwa 80 Tieren. Diese laufen in einer Halle, in die alle 14 Tage frische Rundballen aus Roggenstroh gestellt werden. Für die Verteilung des Strohs sind die Sauen zuständig. Ihr Wühltrieb sorgt dafür, dass sich die Einstreu gleichmäßig verteilt. Ihr Futter bekommen die Sauen über eine Transponderfütterung mit Selektionsfunktion, damit sie die korrekte Futtermenge erhalten. Eine Woche vor dem Abferkeln werden die hochtragenden Sauen damit aus der Gruppe aussortiert. Der Computer zeigt außerdem, ob ein Tier die ihm zugeteilte Ration gefressen hat. „Eine wertvolle Ergänzung zur täglichen Kontrolle durch die Mitarbeiter“, sagt Lehnhof.



Fotos: Marco Stepniak

Die Ferkel bleiben auf dem Betrieb Lehnhof und werden im geschlossenen System aufgezogen und gemästet.

# Trotz Ausnahme sicher

QS-zertifizierte Unternehmen können für nicht zertifizierte Transporteure von Futtermitteln aus der Ukraine die Qualitätssicherung übernehmen.

## Gate-Keeper-Regelung

Seit dem 1. August ist eine Gate-Keeper-Regelung für folgende **Transportdienstleister** von Futtermitteln und landwirtschaftlichen Primärprodukten innerhalb und aus der Ukraine möglich:

1. Gate-Keeping für **nicht zertifizierten Straßentransport**
2. Gate-Keeping für **nicht zertifizierten Binnenschiffstransport**
3. Gate-Keeping für **nicht zertifizierte Befrachter bei Schienentransporten**

> Der russische Angriffskrieg auf die Ukraine führt weltweit zu einer Verknappung von landwirtschaftlichen Produkten, insbesondere Getreide. Durch die zeitweilig vollständige Blockade der Seehäfen und die nach wie vor schwierige Abwicklung über das Schwarze Meer wird versucht, möglichst viele Güter auf Straßen, Schienen und Binnenschiffe umzudisponieren. Eine Zertifizierung, die bei QS für den Transport von Futtermitteln normalerweise verpflichtend ist, ist bei diesen Transportmitteln aktuell

nicht in ausreichendem Maße vorhanden. Um die Warenverfügbarkeit weiter sicherzustellen und den Unternehmen flexible Lösungen zu ermöglichen, hat QS mit einer Ausnahmeregelung für den Transport von Futtermitteln in und aus der Ukraine heraus auf die Situation reagiert.

QS-zertifizierte Futtermittelunternehmen können damit für nicht zertifizierte Transportdienstleister als Gate-Keeper auftreten. Das bedeutet, sie übernehmen selbst die Verantwortung für die Qualitätssicherung





Die landwirtschaftliche Produktion ist durch den Ukrainekrieg eingeschränkt, und auch die Transportmittel sind knapp.

während des Transportes. Der Dienstleister muss dafür in die jeweilige Lieferantenbewertung integriert werden und es muss eine entsprechende Qualitätsvereinbarung vorliegen. Einzelheiten regelt die Anlage 9.2 zum aktuellen QS-Leitfaden Futtermittelwirtschaft.

Mit der Regelung (siehe links), die seit dem 1. August zunächst befristet bis zum 30. März 2023 gilt, kann schnell und pragmatisch ukrainische Ware auch ins QS-System gebracht werden, ohne Reduzierung der Qualitätssicherung. Der QS-Fachbeirat wird

sich im Januar 2023 erneut zu der Thematik austauschen und das weitere Vorgehen beschließen. <



Details zum Gate-Keeper-Verfahren finden Sie unter: [www.q-s.de/gate-keeping](http://www.q-s.de/gate-keeping)





FUTTERMITTELMONITORING

# Genau analysiert

Grenz- und Richtwerte für Mykotoxine, Dioxine und Pflanzenbehandlungsmittel werden bei Futtermittelproben regelmäßig überprüft. Die Jahresbilanz fällt erfreulich aus.



**21.426**  
Proben



**506.838**  
Analysen

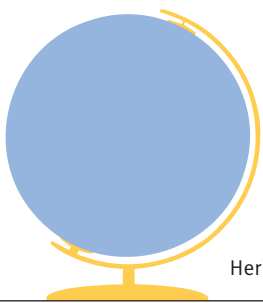
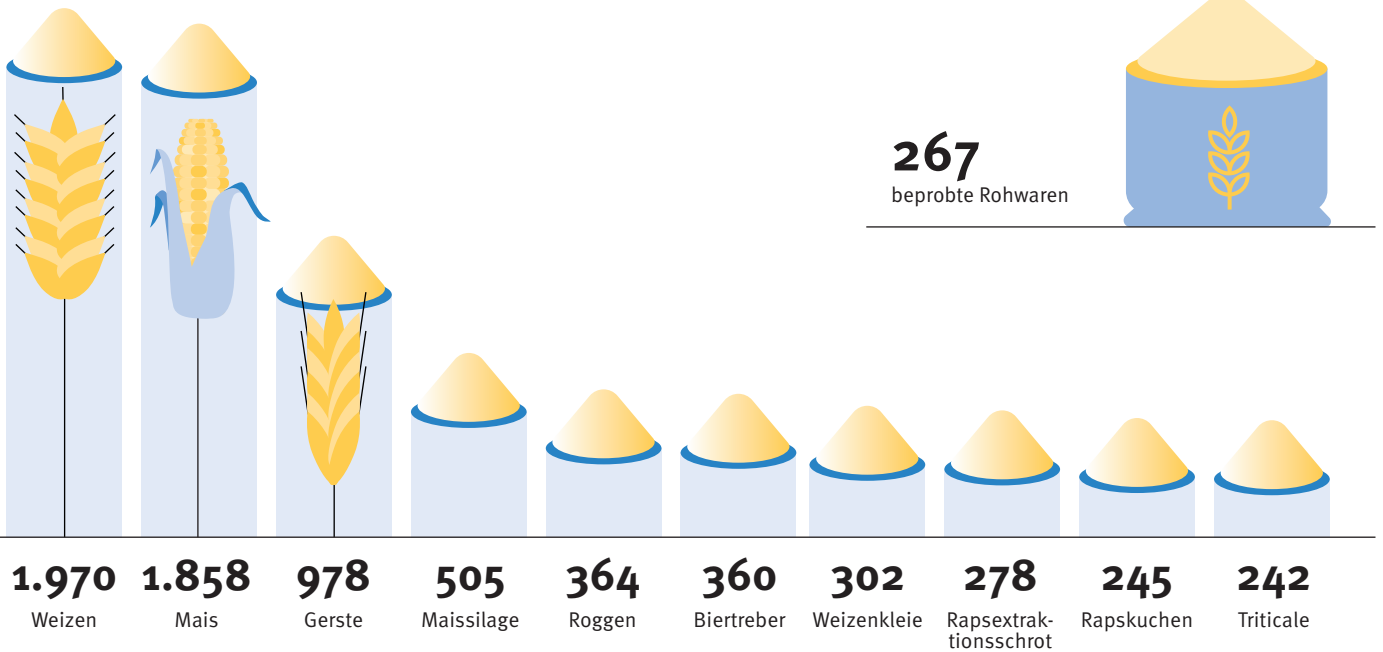
Zeitraum: 01.07.2021 – 30.06.2022

**267**  
beprobte Rohwaren



TOP 10: ROHWAREN

Anzahl der Proben

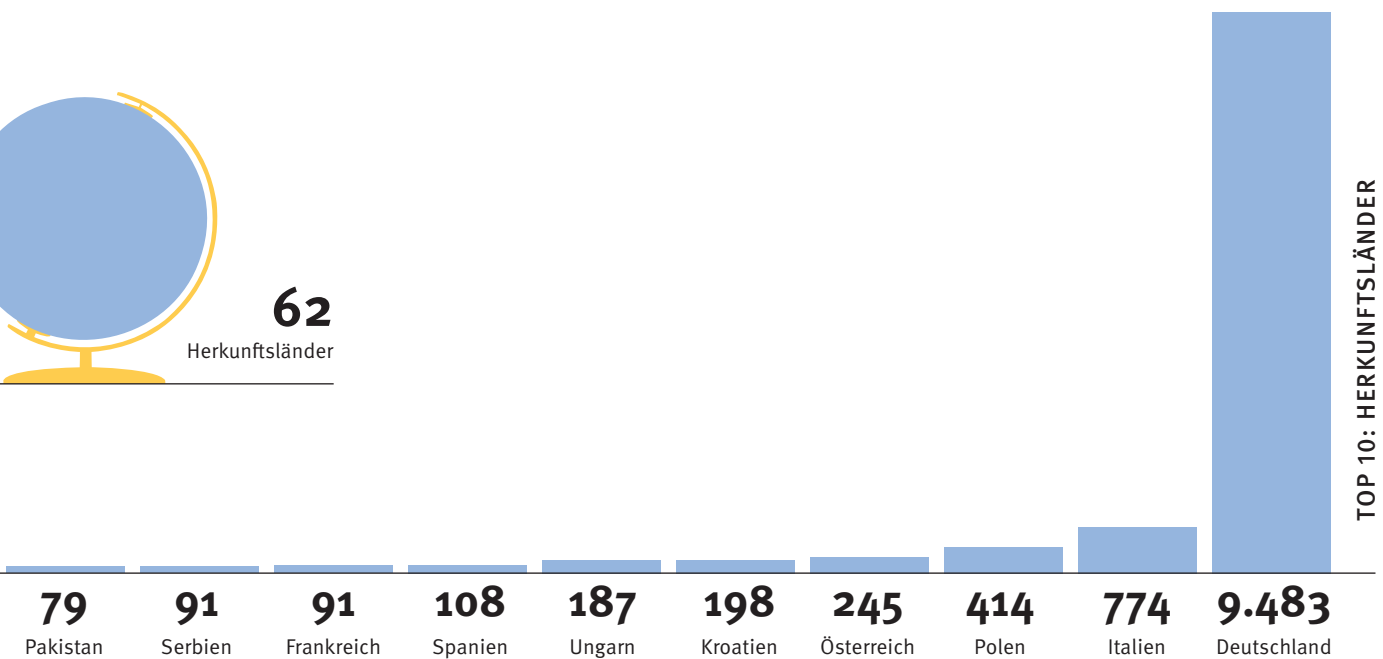


**62**

Herkunftsländer

TOP 10: HERKUNFTSLÄNDER

Zeitraum: 01.07.2021 – 30.06.2022





Parameter	Anzahl der Analysen	Anzahl der Überschreitungen <sup>1</sup>	Überschreitungen des QS-Richtwertes	Futtermittel mit Überschreitung
Aflatoxin B <sub>1</sub>	4.088	2 (0,05 %)	139 (3,4 %)	Reisprotein (66x) / Mais (29x) / Gras, feldgetrocknet (Heu), Maiskleberfutter (je 9x) / Rapsextraktionsschrot und -kuchen (5x) / Eigenmischung Rindermast, Milchleistungsfutter (je 4x) / Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie (je 3x) / Maiskeimkleie, Sojabohnenextraktionsschrot (je 2x) / Gerste, Maissilage, Luzerne, Schlempe, Sojabohnen, getoastet (je 1x)
Antibiotisch wirksame Substanzen	15.582	15 <sup>2</sup> (0,1 %)	–	Eigenmischung Rindermast (10x) / Eigenmischung Sauen (2x) / Molkenpulver, Eigenmischung Mastgeflügel, Alleinfuttermittel für Geflügel-Elterntiere (je 1x)
Deoxynivalenol, Vomitoxin (DON)	5.376	11 (0,2 %)	–	Eigenmischung Schweinemast, Alleinfuttermittel für Mastschweine (je 4x) / Eigenmischung Sauen (2x) / Eigenmischung Ferkel (1x)
Dioxine	3.763	0	–	
PCB (dioxinähnliche PCB)	3.647	0	–	
PCB (nicht dioxinähnliche PCB)	3.518	1 (0,03 %)	–	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie
Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB	2.097	0	–	
Ochratoxin A/(OTA)	2.510	0	–	
PAK	525	–	3 (0,6 %)	Luzernegrünmehl, Apfelpülpe/-trester, Ergänzungsfuttermittel für alle Tierarten (je 1x)
Pflanzenschutzmittelrückstände	426.534	10 <sup>3</sup> (0,002 %)	–	Flohsamenschalen, Gerste, Kakaoschalen, Weizen (je 2x) / Dinkelspelzen, Triticale (je 1x)
Salmonellen	9.454	30 (0,3 %)	–	Milchleistungsfutter (8x) / (Rapsextraktionsschrot und -kuchen (5x) / Allein- und Ergänzungsfuttermittel für Legehennen (4x) / Allein- und Ergänzungsfuttermittel für Mastschweine, Sonnenblumenextraktionsschrot-Futter (je 2x) / Alleinfuttermittel Mastküken, Ergänzungsfuttermittel für Kälber, Ergänzungsfuttermittel für Rinder, Ferkelaufzuchtfutter, Malzkeime, Reisfuttermehl, Ergänzungsfutter für Schafe, Weißer Federmohn, Weizen (je 1x)
Arsen (As)	5.639	1 (0,02 %)	–	Pferdefutter
Blei (Pb)	5.645	0	–	
Cadmium (Cd)	5.645	0	–	
Quecksilber (Hg)	5.638	0	–	
Tierische Bestandteile	1.740	1 <sup>4</sup> (0,06 %)	–	Ergänzungsfuttermittel für Milchvieh
Verpackungsmaterial	173	–	1	Ehemalige Lebensmittel
Zearalenon (ZEA)	5.067	3 (0,06 %)	1 (0,02 %)	Ferkelaufzuchtfutter, Ergänzungsfuttermittel für alle Tierarten, Zuckerrübenmelasseschnitzel, Eigenmischung Schweinemast (je 1x)
Blausäure	38	1 (2,6 %)	–	Rapskuchen

<sup>1</sup> Überschreitung des gesetzlichen Höchstgehaltes, Aktionsgrenzwertes bzw. EU-Orientierungswertes / <sup>2</sup> Amoxicillin (3x), Chlortetracyclin (2x), Doxycyclin (3x), Lincomycin (2x), Marbofloxacin (1x), Narasin (1x), Sulfadimidin (2x), Tulathromycin (1x) / <sup>3</sup> Chlorpyrifos (5x), Prochloraz (1x), MCPA (1x), Chlorpropham (1x), Bixafen (1x), Lambda-Cyhalothrin (1x) /

<sup>4</sup> kein Nachweis kritischer (Wiederkäufer-)DNA



## CHECK-UP

Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels können je nach Betriebsstrukturen und Art des Warenbezugs zwischen verschiedenen Formen der Teilnahme wählen. Sie nehmen in der Regel über einen Bündler am QS-System teil. Rechtlich selbstständige Einzelhändler können sich aber auch direkt als Systempartner anmelden.

## LEBENSMITTELEINZELHANDEL: KAUM VERSTÖSSE BEI DER VERWENDUNG DES PRÜFZEICHENS

Werden die Nutzungsvorgaben bei der Deklaration von frischen und verpackten Fleisch- und Wurstwaren mit dem QS-Prüfzeichen auch im Lebensmitteleinzelhandel eingehalten?

Um dies zu überprüfen, führt QS regelmäßig stichprobenartig Storechecks durch. Positives Resultat der letzten Checks im Frühjahr: In allen überprüften Filialen des Lebensmitteleinzelhandels war das QS-Prüfzeichen auf frischen und abgepackten Fleisch- und Wurstwaren sowie im Bereich tiefgekühlter Convenience zu

finden. Die Anzahl von Produkten, bei denen die Deklaration fehlerhaft war oder bei denen es Verstöße gegen die Kennzeichnungsvorgaben von QS gab, fiel sehr gering aus. Gleiches gilt für die Verwendung des Haltungsformkennzeichens sowie des Logos der Initiative Tierwohl, deren ordnungsgemäße Verwendung auf Produktverpackungen im Zuge der Storechecks ebenfalls überprüft wurde. Festgestellte Abweichungen wurden mit den betroffenen Unternehmen aufgenommen und umgehend abgestellt.





Ein Pilotprojekt arbeitet mit Befunddaten zur Schlachtung von Sauen.



## **BEFUNDDATENMONITORING: EINBLICK AUCH FÜR RINDERHALTER**

Noch besserer Überblick über die Tiergesundheit: Neben Schweine- und Geflügelhaltern unterstützt QS nun auch Rinderhalter mit dem Befunddatenmonitoring. Seit dem 1. September 2022 steht rinderhaltenden Betrieben die Ansicht ihrer Einzeltierbefunddaten in der QS-Datenbank zur Verfügung. QS entwickelt bereits Auswertungen aus dem Befunddatenmonitoring, die Tierhalter künftig regelmäßig in einem Infobrief erhalten sollen, um einen anonymen Vergleich mit anderen Rinderhaltern zu ermöglichen. Die Befunddaten sind wichtige Indikatoren für die Tierhaltung und die Tiergesundheit (siehe Seite 10/11). Damit erweitert QS sein breites Serviceangebot und unterstützt die Tierhalter noch intensiver bei der Einschätzung und Optimierung der Tiergesundheit auf dem eigenen Betrieb. In der QS-Datenbank sind die Befunddaten einsehbar, die der Schlachthof gemeldet hat. Die Befunde können einzeln oder als Zusammenfassung aller Tiere aufgerufen werden. Weitere Informationen unter:

**[www.q-s.de/befunddatenmonitoring](http://www.q-s.de/befunddatenmonitoring)**



## **PILOTPROJEKT: SCHLACHTBEFUNDDATEN VON SAUEN**

Befunddaten erfassen, auswerten und an die Tierhalter zurückmelden ist mittlerweile zentraler Bestandteil der Qualitätssicherung im QS-System. Vom Rind bis zu Pekingente werden alle Tierarten erfasst. Noch bis zum Jahresende läuft ein Pilotprojekt zur Erfassung der Befunddaten bei Sauen. Die Meldung der Daten seitens der Schlachthöfe ist zunächst freiwillig. Die Betriebe sollen möglichst innerhalb von 14 Tagen nach erfolgter Schlachtung ihre Daten an die QS-Befunddatenbank übermitteln. Im Zuge der Erfassung werden unter anderem Veränderungen an den Organen (wie Lunge, Brustfell, Herz, Leber, Niere oder Milz) sowie an den Gliedmaßen (wie Knochen oder Gelenke) dokumentiert.

## „FRISCHE LEBENSMITTEL AUS DEUTSCHLAND“: QS BEREITET DIE PRÜFUNG DER HERKÜNFT VOR

Dem Wunsch von Verbraucherinnen und Verbrauchern, der Landwirtschaft und dem Lebensmitteleinzelhandel entsprechend erarbeitet die Zentrale Koordination Handel-Landwirtschaft e. V. (ZKHL) ein Konzept für die Herkunftskennzeichnung. Das Label „Frische Lebensmittel aus Deutschland“ steht für die gesicherte Herkunft von Lebensmitteln aus Deutschland. Die Überprüfung der mit dem neuen Kennzeichen ausgelobten Angaben zur Herkunft von Tieren soll unter anderem in

Kooperation mit dem QS-Prüfsystem erfolgen. Derzeit prüft QS, wie eine Herkunftsprüfung bei Schweinen und Geflügel von der Geburt beziehungsweise dem Schlupf bis hinein in den Lebensmitteleinzelhandel organisiert werden kann. Über das geplante freiwillige Modul „Herkunftsprüfung“ können QS-Systempartner aus der Fleischwirtschaft an der Überprüfung teilnehmen. Die Herkunftsprüfung soll möglichst in Kombination mit Audits von QS, der Initiative Tierwohl und Orgainvent erfolgen.



Wassermanagement ist ein zentrales Thema für Nachhaltigkeitskonzepte.



## NACHHALTIGKEIT: PRETESTS FÜR NEUE ARBEITSHILFEN

Im engen Austausch mit Experten aus Praxis und Wissenschaft erarbeitet QS aktuell produktions- und stufenspezifische Arbeitshilfen zu Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, die Unternehmen bei der freiwilligen Umsetzung individueller Lösungen unterstützen sollen. Die Praxistauglichkeit der Arbeitshilfen wird in Pretests auf den Prüfstand gestellt. Nach Auswertung der Pretests ist geplant, die neuen Arbeitshilfen im kommenden Jahr in einen Leitfaden „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)“ einzubinden. Diesen Leitfaden können QS-Systempartner dann künftig freiwillig nutzen, um ihr Engagement in Sachen Nachhaltigkeit gegenüber Kunden und Verbrauchern transparent zu dokumentieren.



## MIT DEM QS-GAP-STANDARD IMMER UP TO DATE

Mit einer QS-GAP-Zertifizierung weisen die Erzeuger im QS-System die Einhaltung aller Lebensmittelsicherheitsanforderungen und relevanter Umweltnormen nach. Darüber hinaus beinhaltet der Standard wesentliche Aspekte aus den Bereichen Arbeitssicherheit und Sozialmanagement. Durch das Benchmarking mit dem GLOBALG.A.P.-Standard steht QS-zertifizierten Erzeugerbetrieben auch die Möglichkeit offen, ins GLOBALG.A.P.-System zu liefern. Dadurch werden Doppelaudits vermieden und der organisatorische Aufwand für die Betriebe gering gehalten. Im Zuge der Veröffentlichung des neuen GLOBALG.A.P.-Leitfadens (Version 6) und des damit verbundenen notwendigen Benchmarkings wird QS eine Arbeitsgruppe einrichten, die die Weiterentwicklung des QS-GAP-Standards unterstützt. Ziel ist es, die neuen Anforderungen in den QS-Standard so zu integrieren, dass sie für die Erzeugerbetriebe praktikabel umzusetzen sind. Ebenso werden bei der Überarbeitung die neuesten gesetzlichen Änderungen und die neuesten Erkenntnisse zu Lebensmittelsicherheit und Umweltschutz berücksichtigt. Damit ist sichergestellt, dass QS-GAP-zertifizierte Erzeugerbetriebe jederzeit das aktuelle Anforderungsprofil an eine qualitätsbasierte Produktion erfüllen. Die gebenchmarkte Version des QS-GAP-Leitfadens soll 2024 veröffentlicht werden, im Vorfeld nimmt QS Anregungen und Änderungsvorschläge entgegen.

## ERNTEAUDITS: QS FORDERT KONSEQUENTE EINHALTUNG DER ERNTEHYGIENE

Hygiene ist beim Umgang mit frischen Produkten das A und O. Mittels spezieller Stichprobenaudits überprüft QS daher regelmäßig, ob Erzeugerbetriebe die bei der Ernte geltenden Hygieneanforderungen korrekt umsetzen. In den Audits wird gezielt danach geschaut, ob das Erntepersonal für deren Umsetzung in der Praxis ausreichend sensibilisiert und über regelmäßige Hygieneschulungen entsprechend geschult wurde. Zwischen April und September 2022 führte QS bei 30 Anbaubetrieben, die für Salat, Spargel, Bundzwiebeln oder für Beerenobst zugelassen sind, unangekündigte Audits zur Erntehygiene durch. Mit unterschiedlichen Ergebnissen: Die meisten auditierenden Erzeugerbetriebe verfügen über ein gut funktionierendes Hygienekonzept und erfüllen die Anforderungen zur Erntehygiene ordnungsgemäß. Jedoch wurde in Einzelfällen Verbesserungspotenzial festgestellt: So fehlten etwa geforderte Hygieneartikel in den sanitären Einrichtungen oder das Erntepersonal missachtete die geltenden Hygieneanweisungen. Diese Betriebe wurden unverzüglich für die Lieferung ins QS-System gesperrt.





## Sorge für die gesamte Lieferkette

Ein neues Gesetz verpflichtet ab Januar 2023, Sozial- und Menschenrechtsstandards auch außerhalb des eigenen Unternehmens zu garantieren. Wie ist das zu erreichen?

# „ Wir brauchen eine gemeinsame, wettbewerbsneutrale Lösung für die Unternehmen in der Lieferkette. “

Dr. Andreas Brügger, Geschäftsführer des Deutschen Fruchthandelsverbandes (DFHV)

> Es klingt nach einem Bürokratiemonster: Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz. Und leider, so die Beobachtungen von Unternehmen entlang der Lieferkette Obst, Gemüse und Kartoffeln, ist es das auch. Neben dem personellen und bürokratischen Aufwand lauern Haftungsrisiken. Denn die Erfüllung der Sorgfaltspflichten wird überprüft. Die zuständigen Behörden können Personen laden, Maßnahmepläne fordern und konkrete Handlungen anordnen. Zudem können sie sich Zutritt zu Betriebsgrundstücken und Geschäftsräumen verschaffen und Einsicht in Unterlagen und Aufzeichnungen nehmen.

## Hohe Bereitschaft

Die Bereitschaft des gesamten Obst-, Gemüse- und Kartoffelsektors, Sozial- und Umweltstandards in den Ursprungsländern zu verbessern, ist hoch. In den letzten Jahren sind dahin gehend zahlreiche Initiativen entwickelt worden. Auch spezifische Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels im Bereich Klima und Energie wurden aufgegriffen. „Mit seinem Engagement bei Umwelt- und Sozialthemen nimmt der Obst- und Gemüsesektor bereits heute eine Vorreiterrolle ein“, ist Dr. Andreas Brügger, Geschäftsführer des Deutschen Fruchthandelsverbandes, überzeugt. „Wir brauchen eine gemeinsame, wettbewerbsneutrale Lösung für die Unternehmen in der Lieferkette. QS kann hier einen wertvollen Beitrag bei der Vereinheitlichung und Standardisierung leisten.“

## Lösungsansätze im QS-System

Erste Ansätze gibt es bereits. Bei den Sozialbedingungen soll das bereits 2014 eingeführte Modul „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen“ (FIAS) weiterentwickelt werden. Mit der FIAS hat QS schon vor einigen Jahren erfolgreich die Arbeits- und Sozialbedingungen in den Blick genommen. Für die Einführung weiterer freiwilliger Module im Bereich Nachhaltigkeit hat der QS-Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln bereits die Weichen gestellt.

Im Bereich Nachhaltigkeit plant QS, ab 2023 das Modul „Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN) einzuführen. Kernelemente dieses Angebots sind Arbeitshilfen, die praktische Tipps für konkrete Nachhaltigkeitsmaßnahmen beinhalten. Diese können dann genutzt werden, um gesetzliche Nachhaltigkeitsanforderungen abzudecken, entsprechende Kundenwünsche zu erfüllen und an Förderprogrammen teilzunehmen. <

## DAS NEUE GESETZ

### Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz

(LkSG) erlegt Unternehmen in Deutschland ab dem 1. Januar 2023 umfassende Pflichten auf. Die Liste der vom Gesetzgeber definierten Sorgfaltspflichten ist lang und umfasst Menschenrechtsaspekte und Umweltstandards in den regionalen und globalen Lieferketten. Den Unternehmen werden umfangreiche Berichterstattungspflichten auferlegt. Direkt anzuwenden ist das Gesetz von Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeitenden, doch schon ab 2024 gilt das Gesetz auch für Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden. Aufgrund der hohen Anzahl von Mitarbeitenden sind in der Obst- und Gemüsebranche in erster Linie die Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels direkt betroffen. Der Begriff „Lieferkette“ ist weit gefasst und nicht exakt abgegrenzt, was den Umgang mit den gesetzlichen Anforderungen besonders schwierig gestaltet und für Verunsicherung bei den Beteiligten sorgt. Er bezieht sich auf alle Produkte und Dienstleistungen eines Unternehmens und umfasst sämtliche Schritte im In- und Ausland, die zur Herstellung der Produkte und Erbringung von Dienstleistungen erforderlich sind – von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Lieferung eines Produktes an den Endkunden. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle, welches die Einhaltung des LkSG überwacht, kann bei Verstößen gegen das Gesetz Bußgelder von bis zu 800.000 Euro verhängen, bei Unternehmen mit einem Umsatz von mehr als 400 Millionen Euro bis zu 2 Prozent des globalen Umsatzes.

## QS-ANTIBIOTIKAMONITORING

# Vorteile im Alltag

Vor zehn Jahren startete QS mit dem Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, tierhaltende Betriebe dabei zu unterstützen, die Antibiotikagabe auf das therapeutisch notwendige Minimum zu reduzieren.



Weitere Details zum Antibiotikamonitoring:  
[www.q-s.de/10-jahre-abm](http://www.q-s.de/10-jahre-abm)



### STEIGENDE WEITERENTWICKLUNG DES MONITORINGS

- Enger Austausch mit Praxis und Wissenschaft



### UNTERSTÜTZUNG BEIM BETRIEBSMANAGEMENT

- Anonyme Betriebsvergleiche mit anderen Tierhaltern (Benchmark)
- Separate Auswertungen zu kritischen Antibiotika
- Historie zeigt Entwicklung des Einsatzes
- Trendanalyse spiegelt Einsatz der letzten Monate wider und erlaubt frühzeitiges Gegensteuern



### UNTERSTÜTZUNG BEIM BETRIEBSMANAGEMENT

Der anonyme Vergleich mit anderen Betrieben aus demselben Betriebszweig hilft Tierhaltern und Tierärzten. Auch die separate Auswertung für kritische Antibiotika (Reserveantibiotika) ist praxisnah. Die Trendanalyse zeigt anschaulich, wie sich der Antibiotikaeinsatz in den letzten Monaten entwickelt hat.



### STEIGENDE WEITERENTWICKLUNG DES MONITORINGS

Auf einen engen Austausch legt QS viel Wert – sowohl mit der Praxis als auch mit der Wissenschaft: Das Antibiotikamonitoring ist dynamisch. Verbesserungsvorschläge zum Aufbau, zu Auswertungen und zur Weiterentwicklung sind immer willkommen.



### UMFANGREICHE BEURTEILUNG DER TIERGESUNDHEIT

- Alle Monitoringprogramme aus einer Hand
- Freischaltung der Monitoring-ergebnisse für Dritte möglich

## QS- ANTIBIOTIKA- MONITORING

### GERINGER MELDEAUFWAND

- Meldung der Antibiotika-belege übernimmt Tierarzt
  - Weiterleitung von der Praxissoftware an QS
  - Plausibilitätsprüfung bei Dateneingabe
- Weiterleitung der Antibiotika-belege und Nullmeldungen von QS an HIT möglich
- Unterstützung von Tierärzten bei der Dateneingabe



### GERINGER MELDEAUFWAND

Die QS-Antibiotikadatenbank hilft, den Meldeaufwand zu reduzieren. Die Eingabe der Antibiotikabelege übernehmen die Tierärztinnen und Tierärzte. Die Belege können Tierhalter an die staatliche HIT-Datenbank weiterleiten lassen. Auch Eingabe, Prüfung sowie Korrektur der Daten wird unterstützt – beispielsweise mit einer Plausibilitätsprüfung bei der Eingabe.



### UMFANGREICHE BEURTEILUNG DER TIERGESUNDHEIT

Neben dem Antibiotikamonitoring führt QS auch das Befunddatenmonitoring durch – Tierhalter bekommen alle Monitoringprogramme aus einer Hand. Die Ergebnisse der Programme können auf Wunsch des Tierhalters für Dritte, wie Tierärzte oder Berater, freigeschaltet werden.

# Klimakiller Kuh?

Eine nachhaltige Nahrungsproduktion funktioniert nur mit Nutztieren. Sie nehmen im Gesamtsystem der Landwirtschaft eine wichtige Funktion ein und sind keineswegs Nahrungskonkurrenten des Menschen, meint Prof. Wilhelm Windisch.



> Nutztiere gelten als Nahrungskonkurrenten des Menschen, die wertvolle Ressourcen vergeuden und dabei Umwelt und Klima schädigen. In der Tat beruht ein großer Teil unseres üppigen Angebots an Fleisch, Milch und Eiern auf Futtermitteln, die auf dem Acker auf Kosten lebensmittel-liefernder Kulturen angebaut wurden und teilweise sogar essbar gewesen wären. Auf der anderen Seite erleben wir eine Verknappung von Energie, landwirtschaftlichen Nutzflächen und Grundkomponenten der menschlichen Ernährung (beispielsweise Getreide). Viele Stimmen fordern deshalb eine massive Drosselung der Nutztierhaltung bis hin zur völligen Aufgabe. Damit könne man gleichzeitig auch die Belastung von Umwelt und Klima durch Nutztiere eliminieren. Leider wird dabei oftmals vergessen, dass Nutztiere im Gesamtsystem der Landwirtschaft fundamentale Funktionen übernehmen, die bei der Reduzierung der Nutztierhaltung zu beachten sind.

## Bindeglied Biomasse

Die Erzeugung von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft ist aufs Engste miteinander verzahnt. Das gemeinsame Bindeglied ist die nicht essbare Biomasse, die bei der Gewinnung von pflanzlicher Nahrung unweigerlich entsteht. Auf dem Acker fällt neben dem Ernteprodukt (wie Getreide) mindestens die gleiche Menge an Koppelprodukten an (Stroh). Bei der Weiterverarbeitung der Ernteprodukte durch Müllerei, Ölverarbeitung,

Herstellung von Zucker, Ethanol und vielem mehr entstehen nicht essbare Nebenprodukte im Umfang von einem Drittel der eingesetzten Biomasse. Hinzu kommt die große Menge an nicht essbarer Biomasse aus absolutem Grünland, das grundsätzlich nicht als Acker nutzbar ist (in Deutschland 30 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche) sowie von Zwischenkulturen im Rahmen der Fruchtfolge, etwa Klee gras oder Luzerne. In der Summe entstehen mit jedem Kilogramm eines veganen Lebensmittels unvermeidlich mindestens 4 Kilogramm nicht essbare Biomasse. Im Zuge der Energiekrise und der Verknappung von mineralischem Stickstoffdünger ist zu erwarten, dass der Anteil an Gründüngung massiv steigen wird. Der unvermeidliche Anfall an nicht essbarer Biomasse würde dadurch auf bis zu 5 Kilogramm je 1 Kilogramm veganer Nahrung anwachsen.

Die nicht essbare Biomasse mitsamt den darin enthaltenen Pflanzennährstoffen muss in den landwirtschaftlichen Kreislauf zurückgeführt werden. Eine Möglichkeit wäre die direkte Einarbeitung in den Boden. Dabei werden die Pflanzennährstoffe jedoch unkontrolliert freigesetzt. Wesentlich effizienter ist dagegen die gezielte Ausbringung lagerbarer organischer Dünger, das heißt Gärreste aus Biogasanlagen beziehungsweise Wirtschaftsdünger aus der Nutztierhaltung. Dies reduziert nicht nur die Emissionen aus dem Pflanzenbau, sondern erhöht auch die Produktivität lebensmittelliefernder Kulturen.



## „ Die Priorität der Nutzung von agrarischer Biomasse folgt der Reihenfolge Teller, Trog, Tank. “

Prof. Wilhelm Windisch, TUM School of Life Sciences

Für den Pflanzenbau ist die Rezyklierung der nicht essbaren Biomasse über Biogasanlagen und Nutztiere in etwa gleichwertig. Biogas ist jedoch nicht essbar. Demgegenüber generieren Nutztiere aus der ohnehin vorhandenen, nicht essbaren Biomasse zusätzliche Lebensmittel, und zwar ohne jegliche Nahrungskonkurrenz. Der Zugesinn an Nahrungseiweiß erreicht dabei ähnliche Mengen wie sie in der veganen Nahrung selbst enthalten sind, deren Erzeugung die nicht essbare Biomasse verursacht hat.

Die Rezyklierung der nicht essbaren Biomasse setzt die darin enthaltenen Mengen an Stickstoff, Phosphor, Kohlenstoff und anderer Elemente wieder frei, und zwar weitgehend unabhängig davon, ob die Biomasse auf dem Feld verrottet oder über Biogasanlagen oder Nutztiere verwertet wird. Die dabei anfallenden Emissionen sind Bestandteil des natürlichen Stoffkreislaufs und stellen demnach keine Belastung von Umwelt und Klima dar (ausgenommen  $\text{CH}_4$ ). Der Verzicht auf die Verfütterung an Nutztiere bringt somit keine prinzipielle Entlastung von Umwelt und Klima, sondern reduziert lediglich die Gesamtproduktion an Lebensmitteln je Flächeneinheit. Zur Kompensation müsste die Pflanzenproduktion auf der Ackerfläche intensiviert und/oder mehr Ackerland in Nutzung genommen werden. Dies hätte einen Anstieg von umwelt- und klimaschädigenden Emissionen zur Folge.

In der Tat produzieren Wiederkäuer bei der Verwertung der nicht essbaren Biomasse auch das klimaschädliche  $\text{CH}_4$ . Es wird in der Atmosphäre jedoch sehr rasch zu  $\text{CO}_2$  abgebaut und so in den natürlichen Stoffkreislauf zurückgeführt. Bei gegebener Anzahl an Wiederkäuern stellt sich somit eine konstante  $\text{CH}_4$ -Konzentration in der Atmosphäre ein, die das Klima nicht weiter anheizt. Eine Drosselung der Tierzahlen hätte zwar durchaus einen Abkühlungseffekt zur Folge. Aufgrund der kurzen Lebensdauer des Methans in der Atmosphäre handelt es sich jedoch um einen kurzfristigen und insgesamt einmaligen Vorgang. Völlig anders verhält sich dagegen das langlebige  $\text{CO}_2$ , das aus fossiler Energie freigesetzt wird und sich in der Atmosphäre fortlaufend anreichert. Ein nachhaltiger Klimaschutz muss sich deshalb hauptsächlich auf die Vermeidung von  $\text{CO}_2$  aus fossilen Quellen und den Aufbau

von Kohlenstoffsinken wie etwa Grünland und Gründüngung konzentrieren. Damit wächst jedoch wiederum der Umfang der nicht essbaren Biomassen, die am besten über Wiederkäuer zu verwerten sind.

### Low input, high output

Auch die vermeintlichen Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft müssen sich an der Verwertung von essbarer oder nicht essbarer Biomasse messen lassen. So wird etwa cultured meat mit reinsten Nährstoffen „gefüttert“, die wiederum aus veganer Nahrung hergestellt werden. Cultured meat und andere Zellkulturen sind somit massive Nahrungskonkurrenten des Menschen.

Im Gegensatz dazu fallen bei der Herstellung „vegane Alternativen“ große Mengen an nicht essbarer Biomasse an, die wiederum über Nutztiere am sinnvollsten in den agrarischen Kreislauf zu rezyklieren sind.

Insgesamt kommt es darauf an, aus der begrenzt verfügbaren landwirtschaftlichen Nutzfläche mit möglichst geringer Umwelt- und Klimawirkung ein Maximum an Lebensmitteln zu erzeugen (low input, high output). Dies gelingt nur unter Einbindung von Nutztieren in einer ausgeglichenen Kreislaufwirtschaft unter Vermeidung von Nahrungskonkurrenz. Das primäre Ziel der Landwirtschaft ist somit die Gewinnung von veganer Nahrung. Die Nutztierhaltung übernimmt dagegen die sekundäre Rolle der Rezyklierung der unweigerlich anfallenden, nicht essbaren Biomasse, bei deren Umsetzung möglichst viel hochwertige Nahrung gewonnen werden soll. Was dabei noch übrig bleibt, kann energetisch verwertet werden, etwa in einer Biogasanlage. Die Priorität der Nutzung von agrarischer Biomasse folgt somit der Reihenfolge Teller, Trog, Tank. <

### PROF. DR. WILHELM WINDISCH

... ist Ordinarius für Tierernährung an der TUM School of Life Sciences der Technischen Universität München. Er war bis Juli 2022 Mitglied des QS-Kuratoriums und des QS-Beirates Futtermittelmonitoring.

# RÜCKBLICK



## ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN: ZWEITÄGIGER AUSTAUSCH RUND UM DAS QS-SYSTEM

Nach zweijähriger Pause konnten sich Vertreterinnen und Vertreter von Zertifizierungsstellen im August 2022 wieder live treffen. Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs eröffnete die Zusammenkunft mit aktuellen Themen wie der Afrikanischen Schweinepest, der staatlichen Tierwohlkennzeichnung und der Kommunikation innerhalb der Branche. Mit QS-Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie externen Expertinnen und Experten diskutierten die Teilnehmenden außerdem aktuelle Meilensteine von QS und ITW wie die Herkunftsprüfung, Mengenplausibilität, die Themen Nachhaltigkeit und Biodiversität.

Der Bedarf nach Meinungs- und Erfahrungsaustausch prägte das Programm und führte zu intensiven Diskussionen, die auch am abendlichen Grillbüfett fortgesetzt werden konnten.

## QS-AKTIONSTAG: RAN AN DIE ÄPFEL



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der QS-Geschäftsstelle unterstützten an ihrem diesjährigen Aktionstag „Schritt für Schritt zu mehr Nachhaltigkeit“ die Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis e.V. bei der Apfelernte. Die öffentlichen Streuobstwiesen gehören zu einem seit 2008 vom Landschaftsverband Rheinland geförderten Projekt. Ziel ist es, lokale Obstsorten zu finden, zu erhalten und zu vermehren.

## QS-SANKTIONSBEIRAT: SEPTEMBERSITZUNG

# 345

### Verfahren leitete der QS-Sanktionsbeirat im Jahr 2021 ein

Der Sanktionsbeirat im QS-System ist ein neutrales und unabhängiges Gremium, das eingeschaltet wird, sobald Systempartner grob gegen die QS-Vorgaben verstoßen haben. Seine fünf Mitglieder tagen im Durchschnitt fünfmal im Jahr. Unter dem Vorsitz eines Richters beraten ein Rechtsanwalt und die unabhängigen Sachverständigen, ob und gegebenenfalls wie Verstöße geahndet werden. Auf Basis der Ergebnisse aus den QS-Audits und den Monitoringprogrammen verhandelte der Sanktionsbeirat in seiner Septembersitzung insgesamt 102 Fälle. Konkret ging es um 60 Verstöße aus der Systemkette Fleisch und 42 aus der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. Im Vorfeld der Sitzung bestand für alle betroffenen Systempartner die Möglichkeit, schriftlich zu den festgestellten Verstößen Stellung zu nehmen. In den ersten vier Sitzungen 2022 setzte sich das Gremium mit mehr als 300 Verstößen auseinander.

Im Jahr 2021 hatte QS insgesamt 345 Verfahren eingeleitet – in Form von Rügen, befristeten Sperrern für das QS-System, Erhöhung der Auditfrequenz oder Vertragsstrafen. Diese fließen in die gemeinnützigen QS-Wissenschaftsfonds und kommen Forschungsprojekten zu Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Tierschutz zugute.

## Winter\_2023

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2023.

### Geplante Schwerpunkte:

- **Rückstandsmonitoring 2022**  
Analyseergebnisse bei Obst, Gemüse und Kartoffeln
- **Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit**  
in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln
- **Tierarzneimittelgesetz**  
Neuer Rechtsrahmen für Tierärzte und Tierhaltende



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



**qualitas** gibt es auch als E-Paper unter [www.q-s.de/qualitas](http://www.q-s.de/qualitas).



[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

