



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Editorial	1
Dioxinkrise: erste Konsequenzen	1
Schwerpunktthema Dioxin:	
Stimmen und Hintergründe	2-3
QS und LandFrauen auf der IGW 2011	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

für QS und viele unserer Systempartner begann das Jahr 2011 turbulent: Die Dioxinkrise ereilte den Fleischsektor und betraf nicht nur die Systempartner in der Stufe Futtermittel und die Schlachtbetriebe ganz direkt, sondern sie traf besonders hart die Landwirte und erstreckte sich bis hin zum Handel.

Wir als QS-Team engagierten uns in den ersten Januarwochen mit ganzer Kraft, die Krise gut zu bewältigen. Und wir ziehen aus dem Vorfall Kon-

sequenzen – welche, dazu finden Sie erste Informationen aktuell auf dieser Seite.

Gerade durch die Erkenntnisse der vergangenen Wochen sind wir überzeugt, ein gut funktionierendes System mit unseren Partnern etabliert zu haben. Es funktioniert, wenn es gilt, Warenströme schnell zurückzuverfolgen sowie für Transparenz und Information in der gesamten Systemkette zu sorgen. Stimmen und Hintergründe dazu finden Sie auf den Folgeseiten.

Ihr QS-Team

DIOXIN-VORFALL: QS VERSCHÄRFT ANFORDERUNGEN – FÜR MEHR FUTTERMITTELSICHERHEIT



Verschärfte Anforderungen für die Futtermittelsicherheit

Das QS-System verschärft seine Anforderungen an die Futtermittelwirtschaft. Damit zieht die Wirtschaft im QS-System ohne Zeitverzug Konsequenzen aus dem Dioxin-Vorfall. Die von den QS-Fachbeiräten beschlossenen Änderungen werden unmittelbar umgesetzt.

Die Leitfäden für die Futtermittelwirtschaft und

das Futtermittelmonitoring werden entsprechend ergänzt. Ab dem 1. März 2011 gelten diese zusätzlichen Anforderungen im QS-System: Für Futterfette wird ein spezieller Kontrollplan eingeführt, der besonders Dioxin im Fokus hat. Alle Futtermittelunternehmer müssen die Warenströme für Futtermittel und anderes Material in ihren Produktionsanlagen strikt trennen. Sekundär- und Recyclingfette sowie Sammelfette (z. B. Altspisefette) dürfen im QS-System nicht verarbeitet werden.

Mischfette/-öle und Mischfettsäuren dürfen nur in Anlagen be- und verarbeitet werden, in denen ausschließlich Lebens- und Futtermittel hergestellt werden. Stoffe, die nicht für den Lebens- und Futtermittelbereich bestimmt oder tauglich sind, dürfen nicht in denselben Anlagen verarbeitet werden.

Innerbetrieblich müssen sämtliche Informationen zur Rückverfolgbarkeit innerhalb von vier Stunden verfügbar sein. Außerdem müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit elektronisch aufbereitet und übermittelt werden.

Die Sanktionen für Verstöße gegen die QS-Anforderungen werden verschärft. Betriebe der Stufe Futtermittelwirtschaft können bei schwerwiegenden Verstößen sofort gesperrt werden. Neu ist auch, dass Betriebe beim Vorliegen ei-

ner Gefahrenlage nicht mehr zwei, sondern bis zu vier Wochen gesperrt werden können.

Zum 1. Juli 2011 tritt folgende Änderung in Kraft: Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, dürfen ihre Waren nur in den Verkehr bringen, wenn die Unbedenklichkeit hinsichtlich gesundheitsrelevanter Parameter durch Untersuchungsergebnisse nachgewiesen ist. Das bedeutet, dass diese speziellen Futtermittel vor ihrer Verwendung freigeprüft werden müssen, u. a. auf Dioxine, Schwermetalle und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Zudem haben die Fachbeiräte weitere Änderungen beschlossen, deren technische Details gegenwärtig mit Experten ausgearbeitet werden. Zu folgenden Punkten werden die Fachbeiräte auf der Sitzung im Mai 2011 konkrete Beschlüsse fassen: Optimierung der Rückverfolgbarkeit durch Zuordnung der Futtermittellieferungen zu VVO-Nummern der landwirtschaftlichen Betriebe; risikoorientierte Betrachtung weiterer kritischer Prozesse und Produkte einschließlich der Prüfung der jeweiligen Kontrollpläne; unabhängige Probenahme sowie die Optimierung der Auditqualität.

Mehr zur Dioxinthematik unter www.q-s.de

SCHWERPUNKT DIOXIN ++ SCHWERPUNKT DIOXIN ++

INTERVIEW: „WIR MÜSSEN KÜNFTIG NOCH BESSER VORBEREITET SEIN“

Guido Peter Siebenmorgen ist bei der REWE GROUP in Köln Gruppenbereichsleiter für Frische und Produktion. Als Experte berät er QS im Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch zu Fragen aus dem Lebensmittel Einzelhandel.

Wie hat sich die Dioxinkrise vom Januar für Sie im LEH dargestellt?

Der jüngste Dioxin-Skandal war für die Lebensmittelwirtschaft und für den deutschen Handel leider ein Déjà-vu, denn das ist nicht der erste Futtermittelskandal. Gerade deshalb müssen nach sorgfältiger Analyse der Ursachen des Skandals die richtigen Konsequenzen gezogen werden, seitens der Politik und der betroffenen Wirtschaftsbereiche. Hier sehe ich QS in einer führenden Rolle, denn QS hat die Expertise und zudem sämtliche Beteiligten am Tisch. Es gibt erste gute und richtige Schritte, die Futtermittelproduktion transparenter und kontrollierbarer zu machen. Fette oder andere Bestandteile, die einmal aus der Lebensmittelkette raus sind, dürfen – unabhängig von der Gesetzeslage – nicht durch die Hintertür wieder hineingelangen. Der Handel hat für dieses von ihm nicht verursachte Problem einen hohen Preis gezahlt, weil un-



Guido Peter Siebenmorgen von der REWE GROUP in Köln.

sere Kunden Angst hatten, Eier und Fleisch zu kaufen. Zeitlich versetzt erreichte diese Kaufzurückhaltung dann auch die übrigen Produktionsstufen. Wenn wir nicht rasch und angemessen reagieren, dann gerät das Thema immer mehr zum parteipolitischen Spielball, vor allem aber laufen wir Gefahr, dass die Lebensmittelbranche nachhaltig an Image beim Verbraucher verliert.

Wie funktionierte die Krisenbewältigung auch mit den Zulieferern aus Ihrer Sicht?

In der Rückschau bin ich mit der Krisenbewältigung nicht durchgängig zufrieden. Einige Informationen kamen erst zeitversetzt und schufen nicht immer die notwendige Klarheit. In einzelnen Fällen fehlte auch die konsequente Koordination der Behörden und der Qualitätssicherungssysteme untereinander. Das ist in An-

betracht der enormen Komplexität und der Warenströme auch nicht weiter verwunderlich. Die jüngste Dioxin-Krise hat uns allen den Spiegel vorgehalten und gezeigt, dass wir uns noch besser auf Krisensituationen vorbereiten können. Das ist die große Chance der Dioxin-Krise, die ohne Frage ein Skandal, rein wissenschaftlich aber keine Krise war, wohl aber von einigen Medien dazu gemacht wurde. Anhand der aktuellen medialen Fieberkurve können wir gut ermessen, wie diese verläuft, wenn es eine echte Krise mit akuter Gefahr und daraus resultierend mit Rückrufen gibt.

Wie werten Sie die Rolle von QS im Krisengeschehen?

Die Dioxin-Krise hat uns deutlich gezeigt, wie wichtig die stufenübergreifenden Qualitätssicherungssysteme der Wirtschaft sind. Sie hat aber auch ganz klar gezeigt, dass wir das sich daraus ergebende Potenzial bei weitem nicht ausschöpfen. Daran müssen wir konsequent weiter arbeiten. Wir müssen das Vertrauen der Kunden in das QS-System weiter stärken. Dazu gehört auch eine offene und verständliche Außenbeziehung in der Krise. Auch in diesem Punkt sind wir auf einem sehr guten Weg.

Dioxin-Vorfall: Eine Chronologie

22. Dezember 2010: Vom Mischfuttermittelhersteller Wulfa Mast GmbH aus Dinklage erhält QS eine Ereignisfallmeldung: Bei zwei Legehennenfutterproben waren die Dioxingrenzwerte überschritten. Sofort beginnt QS mit Nachforschungen zur Verunreinigungsquelle.

27. Dezember 2010: Der Hersteller von Futterfetten Harles & Jentzsch aus Uetersen meldet einen erhöhten Dioxingehalt einer Probe vom 11. November 2010. QS fordert umgehend weitere Informationen zur Analyse und zu den Lieferströmen ein. Das Futterfett ist Quelle der Kontamination bei Wulfa Mast.

28. Dezember 2010: Die Ursachenforschung steht bei QS auch nach Eingang der schriftlichen Ereignisfallmeldung am 28. Dezember weiter im Vordergrund. Nach Auskunft des Herstellers und nach Einschätzung von Behörden und Experten handelt es sich um ein einmaliges Ereignis.

3. Januar 2011: QS erhält von Harles & Jentzsch eine Liste der von ihm belieferten 24 Mischfutterhersteller, die alle unmittelbar aufgefordert werden, ihre Lieferströme gegenüber QS offenzulegen. Das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium sperrt vorsorglich etwa 1.000 landwirtschaftliche Betriebe.

4. Januar 2011: QS verfolgt die Lieferwege möglicherweise belasteter Futtermittel, um betroffene landwirtschaftliche Betriebe frühzeitig zu identifizieren und nicht betroffene schnellstmöglich entlasten zu können. Harles & Jentzsch wird nach einem Sonderaudit für die Lieferung ins QS-System gesperrt.

6. Januar 2011: Das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) führt eine Risikountersuchung der belieferten Betriebe in Niedersachsen durch. Dazu steuert QS die Ergebnisse aus dem Futtermittelmonitoring bei. Auf Grundlage dieser Untersuchung werden die Betriebe in Risikogruppen eingeteilt.

10. Januar 2011: In QS sind nur noch 330 Betriebe in Niedersachsen gesperrt. Es liegen weiter keine Anhaltspunkte für dioxinbelastetes Fleisch im QS-System vor.

In den folgenden Tagen kann die Zahl der gesperrten Betriebe konsequent weiter gesenkt werden. Zwei weitere Vorfälle verhindern aber eine Entspannung der Situation:

Am **11. Januar** meldet der Kreis Verden Dioxin-Grenzwertüberschreitungen bei Probeschachtungen eines Schweinemastbetriebes. QS kann den Fall sofort eingrenzen. Die neun betroffenen landwirtschaftlichen Betriebe im QS-System werden vorsorglich gesperrt. In den LEH ist keine Ware gelangt.

Am **15. Januar** berichten die Medien, dass der Mischfutterhersteller LBG Damme seine Lieferbeziehung zu 934 landwirtschaftlichen Betrieben den Behörden nicht mitgeteilt hat. QS veranlasst in der Folge mehrere Sonderaudits bei Mischfutterunternehmen, um sich Klarheit über die Situation zu verschaffen. Kontinuierlich arbeitet QS an der Entsperrung der Betriebe.

Erste Konsequenzen im QS-System aus dem aktuellen Vorfall stehen bereits fest (siehe Seite 1).

SCHWERPUNKT DIOXIN ++ SCHWERPUNKT DIOXIN ++

STATEMENTS QS-SYSTEM



„Unser Betrieb war vom Veterinäramt und von QS zur Lieferung ins QS-System vorübergehend gesperrt. Das ist natürlich erst mal schlimm, zumal wir zwar betroffen aber völlig ohne Schuld waren. Bei uns machte sich große Verunsicherung breit: Was haben wir da gefüttert? In diesen Moment haben wir uns natürlich gefragt: Wo bleibt die Unterstützung von Seiten der QS. Langfristig gesehen stehen wir jedoch hinter dem System aus neutraler und Eigenkontrolle.“

Peter Kruse,
Sauenhalter aus Liebenau/Niedersachsen

Unser Hof war nicht von Sperrung betroffen. Trotzdem haben wir von vielen Seiten kritische Nachfragen erhalten. Es ist schon empörend, wie das kriminelle Vorgehen eines Futtermittellieferanten solches Ausmaß an Krise bewirken kann. Das macht mich als Schweinehalter natürlich nachdenklich. Aber ich bin gerade deshalb froh, bei QS mitzumachen – schließlich sind es genau diese Eigenkontrollen, in denen die Dioxinbelastungen entdeckt wurden und die der gesamten Kette letztlich mehr Sicherheit bringen.

Christian Schulze Bremer,
Sauenhalter und Schweinemäster aus Dülmen/NRW



Der Informationsbedarf von VION Kunden aus dem In- und Ausland war nach Ausweitung der vorsorglichen Sperren auf den Schweinebereich sehr groß. In den ersten Tagen hat VION mehrere hundert Stellungnahmen zu Kunden versandt. Oberstes Ziel ist dabei, unsere Kunden optimal über den aktuellen Sachstand zu informieren um Ihnen eine möglichst fundierte Grundlage für ihre manchmal schwierigen Entscheidungen zu bieten.

Dabei haben wir auf dem deutschen Markt in dieser Krise eine sehr besonnene Reaktion des Lebensmitteleinzelhandels erlebt. Voreilige Reaktionen konnten durch eine transparente Kommunikation in der Kette verhindert werden.



Die Krise hat wieder einmal verdeutlicht wie wichtig Qualitätssicherungssysteme und wie abhängig die einzelnen Produktionsstufen voneinander sind. Wiederholt hatte eine Krise ihren Ursprung in einem kriminellen Handeln auf Ebene der Futtermittelproduktion. Hier müssen nun Maßnahmen getroffen werden um die Systeme sicherer zu machen. Konkrete Vorschläge liegen auf dem Tisch. Neben Verschärfungen des QS-Systems für den Futtermittelbereich ist die Futtermittelwirtschaft hier gefordert, ihre Lieferantensystemen genauso wie die Versicherung ihrer Produkthaftung zu verbessern.

Dr. Gereon Schulze Althoff,
Director Quality Assurance, VION Food Germany

Hintergrund: Was ist eigentlich Dioxin?

Dioxin ist ein Sammelbegriff für polychlorierte Biphenyle (PCB). Seit 1989 ist deren industrieller Einsatz in Deutschland verboten. Dioxin entsteht allerdings auch als Nebenprodukt bei Verbrennungsprozessen (z. B. in Anlagen der Metallindustrie, in Müllverbrennungsanlagen und privaten Kaminen). Über die Umwelt gelangt es hauptsächlich über das Futter in Lebensmittel (Fleisch, Milch, Eier, Fisch). Je länger Tiere einer Dioxin-Quelle ausgesetzt

sind, desto größer sind die Mengen, die sich in ihren Körpern anreichern. Da sich Dioxin im Fettgewebe ansammelt, hängt der Gehalt der Verbindungen im Organismus außerdem vom Fettanteil des Tieres ab. Im Fettgewebe von Tier und Mensch kann Dioxin unter anderem das Immunsystem und das zentrale Nervensystem schädigen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat aufgrund verschiedener Monitoring-Programme im Allgemeinen eine Abnahme der Dioxinbelastung der Bevölkerung in den letzten Jahren festgestellt.

Die Rolle von QS im jüngsten Dioxin-Vorfall

Ein Systempartner deckt die Dioxin-Verunreinigung auf:

Das System funktioniert. Die Belastung wird entdeckt und sofort QS und den Behörden gemeldet.

Schnelle Eingrenzung:

Mit Daten aus dem Futtermittelmonitoring leistet QS einen Beitrag zu Risikobewertung. Durch die Rückverfolgbarkeit im QS-System lässt sich der Kreis betroffener Landwirte stark eingrenzen.

Sachliche Information:

Mit stufenübergreifender Information leistet QS einen Beitrag zu Klarheit und Aufklärung. Der QS-Krisenmanagementstab mit Wirtschaftsvertretern aller Stufen tagt häufig und wird laufend informiert, Systempartner betroffener Stufen erhalten teils mehrmals tägliche Updates per E-Mail. Gezielte Presse- und Öffentlichkeitsarbeit auf der QS-Website, der Verbraucherwebsite und im Austausch mit den Medien (Pressemeldungen, Interviews, Beantwortung aller Anfragen von Presse, Systempartnern und Verbrauchern).

Sachverhaltsaufklärung:

QS handelt konsequent durch ein sofortiges Sonderaudit bei der Harles & Jentzsch GmbH, später durch ein sofortiges Sonderaudit bei der Landwirtschaftlichen Bezugs-genossenschaft eG Damme sowie durch weitere Sonderaudits in Unternehmen der Mischfuttermittelwirtschaft. Zudem überprüft QS die Zertifizierungsstelle und die Zertifizierung nach GMP+-Standard.

Sanktionierung:

Gegen Harles & Jentzsch wurde ein Sanktionsverfahren eingeleitet und daraus resultierend die außerordentliche Kündigung ausgesprochen. Gegenüber Mischfuttermittelherstellern wurden ebenfalls Sanktionsverfahren eingeleitet.

QS leistete mit all diesen Schritten einen schnellen Beitrag zur Schadensbegrenzung.

INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE 2011 STARTSCHUSS FÜR KOOPERATION MIT DEN LANDFRAUEN



Am Messestand im Gespräch sind MdB Alois Geirg und dlv-Präsidiumsmitglied Hannelore Wörz.

Der Deutsche LandFrauenverband e.V. (dlv) und die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) haben ein gemeinsames Kooperationsprojekt zur Ernährungs- und Verbraucherbildung gestartet.

Über die QS-Verbraucherplattform im Internet wird jetzt gemeinsam informiert. Der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln, Fragen zur Frische, Lagerung, Verarbeitung und Hygiene sind unter anderem dort Themen.

Die Internationale Grüne Woche bot den Kooperationspartnern dlv und QS einen guten Rahmen, um ihre Zusammenarbeit vorzustellen: Am Messestand wurde den Besuchern erstmalig die QS-Verbraucherplattform mit LandFrauen-Präsenz vorgestellt. „Mit den LandFrauen starten wir derzeit eine fachlich anspruchsvolle Zusammenarbeit, die auf Wissenstransfer im Umgang mit Lebensmitteln setzt. Auf unserer Verbraucher-Homepage findet ein wesentliches Element der Kooperation statt: Dort präsentieren sich LandFrauen als Expertinnen für frische Lebensmittel“,

erklärt Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH.

Brigitte Scherb, Präsidentin des Deutschen LandFrauenverbandes, ergänzt: „Wir LandFrauen setzen auf Bildungsangebote in Schulen und für Erwachsene, um grundlegende Alltagskompetenzen sowie den kundigen und bewussten Umgang mit unseren Lebensmitteln zu vermitteln. LandFrauen fördern den Dialog zwischen Erzeugern und Verbrauchern und informieren bei Hofführungen und vielen weiteren Anlässen über die moderne Nahrungsmittelproduktion. Dabei spielen die Qualität, Herkunft und Verarbeitung der Produkte eine große Rolle. Das verbindet uns mit QS“.

Mehr zur Kooperation auf unserer Verbraucherseite: www.qs-prüfsystem.de

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

Anfang des Jahres 2011 hat sich die Zahl der Systempartner im Fleischsektor gegenüber dem Vorjahr insgesamt um fast 6.000 erhöht – davon allein rund 3.500 neue Partner aus der Landwirtschaft.

Im Produktbereich Obst, Gemüse und Kartoffeln stieg die Gesamtzahl der Systempartner auf 22.841 an. Insgesamt umfasst das QS-System damit inzwischen 132.295 Teilnehmer im In- und Ausland.

Stufe	Insgesamt 109.454	davon Ausland 9.843
Futtermittel	3.114	429
- Einzelfuttermittel	1.224	119
- Mischfuttermittel	700	265
- Fehrbare Mahl-/Mischanlagen	534	7
- Handel, Transport, Lagerung	656	38
Landwirtschaft	80.677	9.031
- Rinderhaltung ¹	30.950	7
- Schweinehaltung ²	46.000	7.569
- Geflügelhaltung	3.727	1.455
Tiertransport	1.506	10
Schlachtung/Zerlegung	431	45
Verarbeitung	278	12
Lebensmitteleinzelhandel³	23.448	316

¹ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 28.071 Betriebe über QM-Milch-Auditierung

² Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.601 Betriebe QSG (DK) und 2.177 Betriebe Certus (B);

³ Inklusive 140 Betriebe Fleischgroßhandel

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

Ergebnisse des Ringversuchs zum Salmonellenmonitoring 2010

Im Dezember 2010 standen die Resultate des QS-Ringversuchs Salmonellenmonitoring Schwein fest. Insgesamt 42 Labore nahmen daran teil, davon 34 von QS anerkannte. Von allen Laboren waren 38 im Test erfolgreich und lieferten zu den zehn Proben mit unterschiedlichem Antikörpergehalt korrekte Meßergebnisse. Bei zwei QS-ankerkannnten Laboren gab es Abweichungen. Beide Labore wurden aufgefordert, Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten und müssen am nächsten Ringversuch im Herbst 2011 erfolgreich teilnehmen, um die QS-Anerkennung zu behalten.

QS auf dem Fleischkongress 2011

Am 23. Februar 2011 findet der 19. Deutsche Fleischkongress im Steigenberger Grandhotel Petersberg statt. Auf dem großen Branchentreff der deutschen Fleischwirtschaft beteiligt sich QS am Vortragsangebot der Tagung. Kongressbesucher können sich in Vorträgen und Foren zu aktuellen Marktthemen informieren und austauschen. Teil des Rahmenprogramms ist die Verleihung der Marketing-Preise und des Fleisch-Stars 2011.

Tiertransporteure nun Teil des Systems

Seit dem 1. Januar 2011 müssen Tiertransportunternehmen, die QS-Tiere transportieren wollen, selbst Systempartner sein. Mit inzwischen gut

1.500 zertifizierten Transporteuren ist eine umfassende Marktabdeckung für die Systemkette sichergestellt. Systempartner können nun eine lückenlose Kette auch im Transport der Tiere gewährleisten.

IMPRESSUM

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