



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Editorial	1
Revision der Leitfäden 2013	1
Auditorenschulungen	2
Spotaudits bei Geflügel 2012	2
VVO-Nummern lückenlos weiterreichen	2
Interview mit Rudolf Platen	3
Krisenmanagement bei QS	3
Compliance im QS-System	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

mit der Revision der Leitfäden zum Jahresende haben wir viele Kriterien gestrafft und präzisiert. Wesentliche Punkte haben wir in dieser Ausgabe des Infobriefs kurz dargestellt. Die Qualitätssicherung mit QS baut auf den gesetzlichen Vorgaben auf und präzisiert an den Stellen, wo es um Klarheit und Transparenz im Sinne der Lebensmittelsicherheit geht. Das Vertrauen in sichere Lebensmittel kann gesetzlich nicht garantiert werden. Hier ist jeder einzelne Wirtschaftspartner gefragt. Auch aus diesem Grund hat QS jetzt Compliance-Richtlinien ver-

öffentlicht. Was es damit auf sich hat, lesen Sie auf Seite 4.

Neues gibt es auch von "QS-live. Initiative Qualitätssicherung." Warum Systempartner Rudolf Platen dabei mitmacht, erzählt er auf Seite 3.

Allen Leserinnen und Lesern wünschen wir frohe Weihnachtstage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr QS-Team

Bonn, 20.12.2012

WAS IST NEU AB 2013 LEITFÄDEN GESTRAFFT UND ANFORDERUNGEN PRÄZISIERT

Klarheit schaffen, Anforderungen präzisieren und die Leitfäden straffen. Mit der jährlichen Revision des Systemhandbuchs verbessert QS erneut die lückenlose Qualitätssicherung – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Darauf können sich alle Systempartner verlassen: Verständlichkeit und Praxistauglichkeit stehen bei den jeweiligen Anpassungen stets im Vordergrund.

Die zum Jahreswechsel in Kraft tretenden Änderungen sind von den Fachbeiräten beschlossen worden und konnten vor ihrer endgültigen Veröffentlichung online kommentiert werden. Sie berücksichtigen wichtige Markterfordernisse und Gesetzesänderungen. Mit den Checklisten und Eigenkontrollplänen unterstützt QS die tägliche Qualitätssicherung in den Betrieben.

Futtermittelwirtschaft

Mit der Revision der Leitfäden 2013 wurden die Kennzeichnungsregeln für Futtermittel vereinfacht: Bei Sackware/verpackter Ware muss das QS-Prüfzeichen künftig nicht mehr zwingend auf dem Sackanhänger aufgebracht sein, sofern die Kennzeichnung als QS-Ware in den Warenbegleitpapieren erfolgt.



Bei Lieferungen von losen Mischfuttermitteln an den Landwirt ist ab Januar die VVO-Nummer in den Warenbegleitpapieren der Lieferanten (Hersteller und Händler) verpflichtend anzugeben. Die VVO-Nummer muss von der Produktion bis an den Bestimmungsort weitergegeben werden (s. Bericht auf Seite 2).

Tierhaltung

Für die Schweinehaltung ergeben sich deutliche Änderungen aufgrund gesetzlicher Übergangs-

fristen. So muss die Gruppenhaltung von Sauen ab dem 1. Januar 2013 umgesetzt sein. Mit dem Blick auf Stallböden und auf die Einhaltung der Bestandsdichten fallen die Vorgaben für Altbauten weg.

Die Kriterien für das Fangen von Geflügel durch sogenannte Fängerkolonnen wurden präzisiert. Alle Personen, die Tiere fangen, müssen künftig über den tierschutzgerechten Umgang mit ihnen Bescheid wissen. Kolonnenführer müssen ab Mitte 2013 einen entsprechenden Sachkundenachweis vorlegen.

Schlachtung/Zerlegung

Die Anforderungen der VO (EG) 1099/2009 (Verordnung über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung) sind jetzt ausdrücklicher Bestandteil des Leitfadens für die Schlachtung/Zerlegung. Für die Tätigkeiten der Tierschutzbeauftragten müssen Standardarbeitsanweisungen vorliegen.

Was für jede einzelne Stufe sonst noch neu ist, können Sie in den Revisionsinformationen im QS-Downloadcenter einsehen. Dort finden Sie auch die gültigen Leitfäden, Arbeitshilfen und Eigenkontrollchecklisten.

AUDITOREN SACHVERSTÄNDIGE AUF DER SCHULBANK

Für ihre Zulassung im QS-System müssen Auditoren regelmäßig an Schulungen teilnehmen: Damit trägt QS zu einheitlichen Bewertungsmaßstäben vor Ort bei. Jede Schulung schließt mit entsprechenden schriftlichen Tests ab. Ab 2013 wird die Schulungsintensität erhöht.

„Auditoren im QS-System sind qualifizierte Sachverständige. Die Anforderungen an sie sind hoch. Wenn die Auditoren in den Betrieben die Umsetzung von QS-Anforderungen bewerten, müssen sie Sachkenntnis und Erfahrung einbringen“, sagt Cathrin Nimmesgern, die bei QS die Auditorenschulungen organisiert. Das schlägt sich auch in den Schulungen nieder:



Ab 2013 müssen die Auditoren für jede Zulassungsstufe eine separate Schulungsveranstaltung besuchen und jeweils den Test bestehen.

Leistung wird dabei belohnt: Erreicht ein Auditor in einem Test mindestens 90% der maximal zu erreichenden Punktzahl, kann er die Teilnahme an der Schulungsveranstaltung im darauffolgenden Schulungsjahr aussetzen. Bislang war eine Schulungsteilnahme im Jahr Pflicht.

Im Jahr 2012 haben mehr als 720 Teilnehmer die insgesamt 30 Schulungsveranstaltungen besucht und dabei 1.185 Tests geschrieben. Nicht alle waren dabei erfolgreich: 15 Prozent der Test wurden nicht bestanden. In diesen Fällen mussten die betreffenden Auditoren den Test nachschreiben, um die Zulassung zu erhalten.

Die Termine für die Schulungen 2013 stehen fest. Der Veranstaltungsplan kann von der QS-Homepage heruntergeladen werden.

SPOTAUDITS GEFLÜGEL AKZEPTANZ BEI DEN BETRIEBSLEITERN VORHANDEN

Über 1.200 unangekündigte Schwerpunktkontrollen haben QS-Auditoren in diesem Jahr bei Geflügelmastern in Deutschland durchgeführt. Auftraggeber dieser Spotaudits war die deutsche Geflügelwirtschaft. Sie hat sich damit bereits in 2012 der erweiterten QS-Prüfsystematik gestellt. Ab 2013 werden in der gesamten Systemkette Fleisch und Fleischwaren unangekündigte Audits als fester Bestandteil der Prüfsystematik eingeführt.

Für die meisten Geflügelhalter werden unangekündigte Spotaudits in 2013 nicht mehr neu sein. In der Zeit von März bis Dezember 2012 haben viele Mäster von Hähnchen, Puten oder Pekingenten im QS-System ihre Stalltüren für die Auditoren geöffnet und ihnen Einblick in den Betrieb gewährt.



Den Schwerpunkt der Kontrollen bildeten Kriterien zur Hygiene, Tiergesundheit und zum Tiererschutz. Im Vordergrund stand die Kontrolle des Produktionsprozesses, umfangreiche Dokumentenkontrollen wurden nicht vorgenommen.

Konsequentes Vorgehen gewährleistet

Nicht alle Spotaudits konnten termingerecht durchgeführt werden. In fünf Fällen beispiels-

weise haben Geflügelkrankheiten in den zu kontrollierenden Herden das Audit verhindert. Auf Unerwartetes wurde dennoch konsequent reagiert. Bei Servicezeiten und Leerständen der Ställe wurde das Audit verschoben, der neue Audittermin dem Betrieb jedoch nicht mitgeteilt. Das war rund 80 mal der Fall.

Bei Verweigerung droht Sanktionsverfahren

Die Akzeptanz bei den Betriebsleitern war in den meisten Fällen vorhanden. Lediglich in zwei Fällen haben Auditoren eine K.O.-Bewertung vergeben müssen, weil Betriebsleiter ihnen den Zugang zu den Ställen verweigert hatten. Dadurch haben die Betriebe ihre Lieferberechtigung für das QS-System verloren. Um diese wieder zu bekommen, müssen sie sich nun einem vollständigen Systemaudit unterziehen. Außerdem wird der Sanktionsbeirat diese Fälle behandeln.

QS-FUTTERMITTEL VVVO-NUMMERN LÜCKENLOS WEITERREICHEN

Ab dem 1. Januar 2013 müssen Lieferungen von losen Mischfuttermitteln im QS-System den belieferten landwirtschaftlichen Betrieben eindeutig zugeordnet werden. Mit dieser neuen Anforderung wird die Warenrückverfolgung im QS-System verbessert.



Futtermittellieferanten sind ab 2013 verpflichtet, die Viehverkehrs-Verordnungs-Nummer oder kurz VVVO-Nummer der belieferten landwirtschaftlichen Betriebe auf den Lieferscheinen oder der Rechnung anzugeben. Das bedeutet: Diejenigen Hersteller und Händler, denen bekannt ist, für welchen Landwirt eine Futtermittellieferung bestimmt ist, müssen künftig die Zuordnung der Ware zur VVVO-Nummer vornehmen. Die Nummer begleitet dann die Ware bis zum Landwirt. Viele Futtermittelhersteller haben dafür ihre Warenwirtschaftssysteme bereits angepasst.

VVVO auch im Streckengeschäft angeben

Das heißt aber auch: Mischfuttermittelhersteller

müssen auch dann die VVVO-Nummer in den Warenbegleitpapieren ausweisen, wenn noch ein oder mehrere Streckenhändler der Lieferung zwischengeschaltet sind. Ob der Streckenhändler nach QS oder einem anerkannten Standard (z.B. GMP+) zertifiziert ist, spielt dabei keine Rolle. Die Einhaltung der Anforderungen wird ab Januar 2013 in den QS-Audits der Futtermittelhersteller und -händler überprüft.

Weitere Informationen zu VVVO-Nummern finden Sie auch im QS-Blog. Dort finden Sie auch weitere Beiträge zu aktuellen Themen aus dem QS-System. Nutzen Sie unter www.qs-blog.de auch die Kommentarfunktion. Auf Ihre Anmerkungen sind wir gespannt.

QS-LIVE BOTSCHAFTER UND SYSTEMPARTNER RUDOLF PLATEN IM INTERVIEW

QS-live Botschafter Rudolf Platen lebt in Tönisforst am Niederrhein. Vor zwei Jahren hat er dort seinen Betrieb erweitert und einen modernen Stall mit 1.500 Schweinemastplätzen gebaut. Im Interview erklärt er, warum er bei QS mitmacht und sich als QS-live-Botschafter engagiert.

Warum haben Sie sich für eine Teilnahme am QS-System entschieden?

Als Landwirt trage ich die Verantwortung für die Sicherheit der von mir produzierten Lebensmittel – auch wenn es sich bei mir um „angehende“ Lebensmittel handelt, nämlich die Tiere. QS hilft mir dabei, dieser Verantwortung gerecht zu werden. Ich bin zum Beispiel gesetzlich dazu verpflichtet, Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren. QS stellt dafür eine Eigenkontrollcheckliste zur Verfügung. Dass die im QS-Audit überprüft wird, ist für mich ein zusätzlicher Anreiz, sie gewissenhaft zu bearbeiten.

Was bedeutet Qualitätssicherung für Sie?

Qualitätssicherung bedeutet für mich einen ständigen Verbesserungsprozess zu leben. Ich bezeichne mich heute mehr als „Hausmeister“ meines eigenen Betriebes. Futter- und Wasserzufuhr, Lüftung und Heizung, Beleuchtung – das alles funktioniert vollautomatisch. Das erleichtert nicht nur meine Arbeit, sondern stellt zudem sicher, dass meine Tiere 24 Stunden am Tag optimale Bedingungen haben.

Den regelmäßigen Stallrundgang morgens und abends ersetzt das natürlich trotzdem nicht.



Als Landwirt merkst du schon beim Betreten des Stalles, ob alles in Ordnung ist und es den Tieren gut geht.

Warum engagieren Sie sich für QS-live?

Die Idee, Verbraucher einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion und gerade der Landwirtschaft werfen zu lassen, gefällt mir. Viele wissen heutzutage ja gar nicht mehr, wo ihre Lebensmittel herkommen und wie moderne Tierhaltung aussieht. Und was wir als Schweinehalter alles tun, um sichere und zuverlässige Lebensmittel anbieten zu können. Ich denke, dass die QS-live Initiative zur Verbraucheraufklärung beitragen kann. Außerdem vertraue ich bei QS darauf, dass sie unsere Arbeit auf realistische Art und Weise darstellen und keine Hochglanzwerbung machen.

Was ist das Besondere an Ihrem Betrieb? Was macht Ihren Betrieb aus?

Das besondere an unserer Schweinmast ist der Stall mit 1.500 Plätzen. Das Gebäude wurde individuell auf die Bedürfnisse von Mensch und Tier zugeschnitten. Die verwendeten Materialien lassen sich leicht reinigen, zudem wurde eine Schaumreinigungsanlage installiert. Damit wird der Stallbereich komplett eingeschäumt, bevor ich ihn mit dem Hochdruckreiniger ausspritze. Denn Sauberkeit und Hygiene werden bei uns groß geschrieben. Der Clou ist ein Managementsystem, das es mir erlaubt, all diese Dinge per Computer, E-Mail oder Smartphone zu steuern.



QS-live
INITIATIVE
QUALITÄTSSICHERUNG



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

ZENTRALE ROLLE IM QS-SYSTEM KRISENMANAGEMENT BASIERT AUF KOOPERATION

Ein Jahr ohne Krisen, aber kein ruhiges Jahr – das ist das Fazit der QS-Krisenmanager im Dezember 2012. Im ablaufenden Jahr haben sie sich mit insgesamt 60 Vorfällen aus der Systemkette Fleisch und Fleischwaren beschäftigt. Die gute Nachricht: In keinem Fall bestand eine akute Gefahr für Leib und Leben von Mensch oder Tier.



Auch Medienberichte ernstnehmen (O. Thelen)

„Die Ereignismeldungen unserer Systempartner zeigen uns, dass die Kontrollen Wirkung zeigen. In der Futtermittelwirtschaft wurden sie nochmals verschärft nach den Dioxinvorkommnissen im Vorjahr“, erklärt Thomas May, bei QS verantwortlich für das operative Krisenmanagement. „Aber Ereignisfälle werden nicht nur von den Systempartnern selbst gemeldet. Auch Meldungen in Medien nehmen wir sehr ernst“, so May weiter.

Berichte über Tierquälerei in einem Putenmastbetrieb oder über Verstöße gegen den Tiererschutz in einem Schlachtbetrieb haben 2012 für Aufmerksamkeit gesorgt. „Der Medienberichterstattung muss man sachlich und offen begegnen. Hier leistet das QS-Krisenmanagement den Systempartnern wichtige Unterstützung und der Öffentlichkeit wertvolle Aufklärung“, erläutert

Oliver Thelen (s. Foto), der für die Kommunikation in Krisenfällen verantwortlich ist. „Wird in den Medien kritisch über QS-Systempartner berichtet, gehen wir diesen Berichten sofort nach. Wir beauftragen unabhängige Zertifizierungsstellen, eine Kontrolle im Betrieb durchzuführen. Die Ergebnisse dieser Sonderaudits schaffen Klarheit und entlasten den Systempartner, wenn die erhobenen Vorwürfe nicht zutreffen. Damit leistet QS eine wichtige Hilfestellung.“

Das Krisenmanagement im QS-System ist fest etabliert und bewährt. Der QS-Krisenmanagementstab ist rund um die Uhr erreichbar. Bei Bedarf werden auch externe Fachexperten zu Rate gezogen. Für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit ist die Mitwirkung aller betroffenen Unternehmen eine grundlegende Voraussetzung. Das fängt mit der Meldung im Ereignisfall an.

COMPLIANCE **PERSÖNLICHES VERHALTEN MASSGEBEND FÜR VERTRAUEN**

Das Verhalten von Mitarbeitern und Führungskräften ist entscheidend für das Vertrauen in die Leistung und das Funktionieren der Qualitätssicherung im QS-System. Mit einem Verhaltenskodex hat QS deshalb jetzt den Rahmen für die gemeinsame Arbeit im QS-System noch klarer geregelt.

Der Verhaltenskodex wurde Ende November auf dem Arbeitstreffen der Zertifizierungsstellenleiter vorgestellt. „Die im QS-System tätigen Mitarbeiter und Führungskräfte sollen wissen, was geht – und eben auch was nicht geht. Wir müssen Situationen vermeiden, die unsere persönliche Integrität und die Vertrauenswürdigkeit des QS-Systems im Ganzen in Frage stellen können“,

erläutert Oliver Thelen, der den Kodex maßgeblich formuliert hat.

Die Mitarbeiter der QS-Geschäftsstelle, die Zertifizierungsstellen, die Auditoren, die Labore und die sonst in die Umsetzung des Systems eingebundene Dienstleister sollen sich über eine Zustimmungserklärung ausdrücklich zu dem Verhaltenskodex bekennen.

Inhaltlich setzt der Verhaltenskodex auf die Prinzipien eines fairen Umgangs miteinander: Diskriminierende oder belästigende Verhaltensweisen sollen ausgeschlossen, Interessenkonflikte offengelegt und die gemeinsame Arbeit im QS-System mit Redlichkeit und Anstand erledigt werden. Die flächendeckende Einführung des Verhaltenskodex soll in den nächsten



Monaten erfolgen. Der Verhaltenskodex ist unter www.q-s.de auf der QS-Website veröffentlicht. In seiner Funktion als Compliance-Beauftragter steht Herr Thelen für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Belgisches Schweinefleisch aus dem Certus-System kann auch im nächsten Jahr in das QS-System geliefert und mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet werden. Die gegenseitige Anerkennung zwischen der QS Qualität und Sicherheit GmbH und Belpork zwz, als Standardinhaber des belgischen Certus-Prüfsiegels, wird bis zum 31. Dezember 2013 verlängert. Damit behalten die 2.120 Certus Betriebe ihre Lieferberechtigung. Ab 1. Januar 2013 gilt auch Sauenfleisch aus dem Certus-System als QS-fähig.

Die Nachfrage nach QS-Rindfleisch ist anhaltend hoch. Die Zahl der Betriebe, die Schlachtkühe über ihre Anerkennung von QM-Milch ins QS-System vermarkten, steigt. Im Dezember waren rund 32.200 Betriebe lieferberechtigt, das entspricht einem Zuwachs von rund 9 Prozent zum Vorjahr.

Systempartner in der Systemkette	Insgesamt	davon Ausland
Fleisch und Fleischwaren	105.671	7.705
Futtermittel	3.567	454
- Einzelfutterherstellung ^{1,2}	1.164	109
- Mischfutterherstellung ³	1.327	276
- Handel, Transport, Lagerung ⁴	1.076	69
Landwirtschaft	76.153	6.761
- Rinderhaltung ⁵	30.431	1
- Schweinehaltung ⁶	41.634	5.241
- Geflügelhaltung	4.088	1.519
Tiertransport	1.735	118
Schlachtung/Zerlegung⁷	432	45
Verarbeitung	269	11
Lebensmitteleinzelhandel⁸	23.450	316

¹ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 271 Betriebe ² Inklusive 50 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
³ Inklusive 530 fahrbare Mahl- und Mischanlagen ⁴ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 3.363 Betriebe
⁵ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 31.176 Betriebe über QM-Milch-Auditierung
⁶ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.300 Betriebe QSG (DK) und 2.120 Betriebe Certus (B)
⁷ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 14 Betriebe QSG (DK) und 43 Betriebe Certus (B)
⁸ Inklusive 142 Betriebe Fleischgroßhandel

Stand: 01.12.2012

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



10 Jahre bei QS

QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff steht seit zehn Jahren im Dienst von QS. Am 2. November 2002 hat er sein Amt angetreten. Unter seiner Regie entwickelte sich das QS-System zu einer festen Größe in der Lebensmittelwirtschaft. Das sei jedoch kein Grund zum Ausruhen, sondern ein Ansporn, sagte Nienhoff im Kreise der Kolleginnen und Kollegen.

Änderungen im Bündlerleitfaden

Für die Bündler der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbaubetriebe gibt es ab 2013 Neuerungen zu beachten. Eine der wesentlichen Änderungen

betrifft die Verpflichtung zur Eigenkontrolle. Der Leitfaden und die Revisionsinformationen können im QS-Downloadcenter heruntergeladen werden.

Ereignisfallblätter überarbeitet

Im Ereignisfall können die Systempartner für die Mitteilung an QS ab sofort auf einen überarbeiteten Meldebogen zurückgreifen. Noch stärker als bisher sind die Meldebögen auf die im Ereignis- und Krisenfall relevanten Informationen beschränkt. Auch wurde deren Anzahl mit der Umstellung von stufenspezifischen auf produktbezogene Meldebögen deutlich reduziert. Die Ereignisfallblätter mit den Meldebögen finden Sie auf der QS-Homepage unter:

<http://www.q-s.de/meldung.html>

JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

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-Archiv, Fotolia,
 Foto Herr Thelen: Stefan Wildhirt/Evonik