



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



Pressemitteilung

Antibiotikamonitoring im QS-System

10 Jahre Transparenz für die Sicherheit von Lebensmitteln

Bonn, 07.09.2022

- Das QS-Antibiotikamonitoring schafft seit 10 Jahren Transparenz für Tierhalter sowie Tierärzte und trägt damit für einen verantwortungsvollen Antibiotikaeinsatz bei.
- 14,2 Prozent weniger Antibiotika wurden 2021 im Vergleich zum Vorjahr eingesetzt.
- Zukünftig sind weitere Auswertungen für Tierhalter und Tierärzte geplant für ein umfassendes Tiergesundheitstool.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

Seit 10 Jahren gibt es das Antibiotikamonitoring im QS System. Damit werden Tierhalter und Tierärzte unterstützt, die Tiere so gesund wie möglich zu halten und die Antibiotikagabe auf das therapeutisch notwendige Minimum zu reduzieren. Mit dem QS-Monitoringprogramm können Therapieoptionen und der verantwortungsvolle Einsatz von Antibiotika ausgerichtet werden. Jüngste Auswertungen zeigen, dass der Einsatz von Antibiotika im QS-System innerhalb der letzten 10 Jahre fast halbiert wurde und sich auf einem therapeutisch erforderlichen Niveau einpendelt.

„Das Thema Antibiotikaeinsatz wird oft emotional diskutiert und manchmal in Frage gestellt. Dabei dürfen wir nicht vergessen, dass Tiere krank werden können und therapiert werden müssen – aus ethischen Gründen, aber auch, um unsere Lebensmittel möglichst sicher zu machen“, erklärt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Dass QS hierzu seit zehn Jahren einen Beitrag leisten kann, freut uns sehr. Doch all das wäre kaum möglich, ohne das große Engagement der Tierhalter und der Tierärzte – vielen Dank dafür!“

„Wir müssen und wollen das Tier gesund halten“, erläutert Katrin Spemann, Bereichsleiterin Tierhaltung und Futtermittel der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Dazu ist es notwendig, Antibiotika dort einzusetzen, wo es nötig ist, aber zugleich so wenig wie möglich – das Ziel ist nicht zwangsläufig, den Einsatz auf null zu setzen, sondern vielmehr, ihn auf das therapeutisch notwendige Maß zu reduzieren.“ Dass sich der Antibiotikaeinsatz in den letzten 10 Jahren um 44,7 Prozent reduziert hat und sich bei den einzelnen Tierarten auf einem unterschiedlichen, aber niedrigen Niveau einpendelt, bestätigt der 4. Statusbericht von 2022.



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

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Im Vergleich zu 2020 wurden 2021 14,2 Prozent weniger Antibiotika eingesetzt. In der Schweinehaltung wurden 15,8 Prozent Antibiotika eingespart – bei Geflügel 12,3 Prozent. Im Rinderbereich blieben die eingesetzten Mengen annähernd stabil mit einer leichten Reduzierung von 1,9 Prozent. Allerdings ist der Antibiotikaeinsatz in diesem Bereich ohnehin schon auf einem geringeren Niveau.

Den entscheidenden Beitrag für die Entwicklung des QS-Antibiotikamonitorings leisten die Tierhalter und ihre bestandsbetreuenden Tierärzte. Sie geben die Antibiotikaawendungen in die zentrale Monitoring-Datenbank ein. QS wertet diese Daten aus, sodass alle Beteiligten erkennen, wie viele Antibiotika in welchem Bestand tatsächlich eingesetzt wurden. So können Tierärzte herausfiltern, bei welchen ihrer Betriebe eventuell Handlungsbedarf besteht und entsprechend die Therapieoption anpassen. Tierhalter erhalten zudem einen guten Überblick.

„Langfristig wollen wir das QS-Antibiotikamonitoring noch weiter verbessern und die Validität der Daten erhöhen. Ein wesentliches Ziel ist dabei, die Antibiotikadaten mit anderen Tiergesundheitsdaten zu verknüpfen“, so Hinrichs weiter. „Die von uns erfassten Befunddaten wollen wir mit anderen Daten, z.B. den Daten aus dem Salmonellenmonitoring und den Auditindices, in einem Tool zusammenführen, um den Tierhaltern ein umfassendes Bild über die Tiergesundheit liefern zu können.“

Weitere Informationen und Auswertungen: www.q-s.de/10-Jahre_ABM

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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



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

Seite 3 von 3

Pressemitteilung

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

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

Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de

