



Herausforderungen der Branche begegnen

Schlachtbetriebe stehen immer wieder im Fokus der Öffentlichkeit. Der Tierschutz spielt deswegen im neuen QS-Leitfaden Schlachtung/Zerlegung eine wichtige Rolle.

Regelmäßig unterliegen die Leitfäden des QS-Systems einer kritischen Prüfung, ob sie die Realität auch wirklich widerspiegeln. Für den Leitfaden Schlachtung/Zerlegung war die Revision nun besonders umfangreich. Verantwortliche für das Qualitätsmanagement aus verschiedenen Schlachtbetrieben und von QS haben sich gemeinsam zu einem zweitägigen Workshop getroffen und den Schlachtprozess von der Ankunft der Tiere im Schlachthof bis zum Zerlegen systematisch analysiert. „Wir legen im QS-System großen Wert darauf, die entsprechenden Prozesse in den verschiedenen Bereichen vollständig und sehr praxisorientiert abzubilden“, erläutert Dr. Anne Hiller, Fachtierärztin für Fleischhygiene

und Director Quality Assurance Germany bei Vion. „Unser Ziel war, die Anforderungen für Schlachtbetriebe und Auditierende noch praxisingerechter und verständlicher darzustellen, um eine noch bessere und einheitliche Umsetzung und Überprüfung in allen QS-Schlachtbetrieben zu erreichen.“

Komplexe Kriterien klar erläutert

Als Beispiel nennt Hiller das Thema Lebensmittelsicherheitskultur. „Da sind die Kriterien sehr komplex“, sagt sie. „Deshalb geben wir in solchen Fällen eine einleitende Beschreibung des Kriteriums und beschreiben darin dessen Zielsetzung.“ Daraus leiten sich Anforderungen ab: „Wir



” Die Anforderungen sollen praxisgerecht und verständlich sein. “

Dr. Anne Hiller, Vion

beschreiben, was für die Umsetzung der Anforderungen wirklich erforderlich und relevant ist.“ Ein Hinweis auf Verantwortlichkeiten und der Verweis auf Verordnungen oder Normen runden das Kriterium ab. „Damit haben auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit der Interpretation von Gesetzestexten nicht so vertraut sind, eine sehr gute Hilfestellung, an der sie sich orientieren können“, findet die Praktikerin.

Eine weitere wesentliche Neuerung im QS-Leitfaden ist ein zusammenfassendes Kapitel zum Thema Tierschutz. „Der Tierschutz wurde zuvor im Leitfaden Schlachtung und Zerlegung bereits berücksichtigt. Die Anforderungen waren aber auf viele unterschiedliche Kapitel verteilt“, erläutert Hiller. In dem neuen Kapitel sind nun die Anforderungen zusammengeführt und übersichtlich dargestellt. „Auf diese Weise sind die zahlreichen Aspekte des Tierschutzes sichtbar, die wir berücksichtigen und umsetzen müssen. Das hilft uns auch in der Kommunikation.“

DIE WICHTIGSTEN NEUERUNGEN

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR

Konkretisierung der Anforderung, damit Unternehmen die Kriterien besser verstehen und fachgerecht umsetzen können.

HAVARIEKONZEPT

Zur Vorbereitung auf einen möglichen Havariefall, der eine Bedrohung für die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz, Menschen oder die Umwelt darstellt, müssen Unternehmen ein Konzept erarbeiten, das interne Abläufe, Maßnahmen und Entscheidungswege festlegt.

KONTAMINATION

Bei der Bewertung von Produktionsprozessen müssen mögliche direkte und/oder indirekte Re- bzw. Kreuzkontaminationen berücksichtigt werden. Zudem sind Maßnahmen umzusetzen, die das Risiko einer Übertragung von unerwünschten Stoffen bei der Herstellung, innerbetrieblichen Lagerung und beim Transport von Produkten minimieren.

TIERARTSPEZIFISCHE PRODUKTTRENNUNG

Unternehmen müssen eine tierartspezifische Produkttrennung (Reihenfolge: erst Rind, dann Schwein, dann Geflügel) sicherstellen, um eine gegenseitige negative Beeinflussung in der Produktion, etwa den Eintrag von Salmonellen, auszuschließen.

NACHBETÄUBUNG

Tiere, die nach den Betäubungskontrollen nicht ausreichend betäubt sind, müssen anhand zugelassener Betäubungsmaßnahmen nachbetäubt werden. Die Mitarbeitenden müssen dafür nachweislich im Verfahren geschult sein und dieses entsprechend in der Praxis umsetzen.



Den neuen QS-Leitfaden „Schlachtung/Zerlegung“ finden Sie hier: www.q-s.de/lf-sz