



INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN



INHALT

Neue Fachbeiratsbeschlüsse	1
Neuerungen im Salmonellenmonitoring	2
McDonald's wirbt mit QS-Systempartnern	2
Futtermittel: GMP+ Anerkennung erweitert	2
Interview: langjähriger Systempartner	3
Auswertungsangebot Auditberichte	3
Anerkennung: Systemgeber in den Niederlanden	3
Kommentierung Systemhandbuch	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

das QS-System erreicht im Oktober 2011 einen wichtigen Meilenstein: den zehnten Geburtstag. Und da ein runder Geburtstag ein guter Anlass ist, zurück zu schauen, laden wir Sie ein, mit uns zehn Jahre QS Revue passieren zu lassen: Sie können das in unserer Sonderausgabe des Infobriefs zum Jubiläum tun und auf unserer Homepage in einer kleinen Zeitreise in Texten und Bildern (www.q-s.de).

Zum Jubiläum sind wir auf der Anuga vertreten: Vom 8. bis 12. Oktober 2011 freuen wir uns

auf Ihren Besuch in Halle 6.1 (Fleischhalle) am Stand Ao6o/Bo61.

Lesen Sie außerdem über die neuen Beschlüsse unserer Fachbeiräte (unten und Seite 2), darüber wie McDonald's mit QS wirbt und ein Interview mit einem langjährigen Systempartner.

Diese und weitere Themen finden Sie auf den folgenden Seiten. Eine informative Lektüre wünscht

Ihr QS-Team

SAUBERE FUTTERMittel FACHBEIRAT BESCHLIESST WEITERE MASSNAHMEN



Um die Dioxinereignisse gemeinsam mit der Futtermittelwirtschaft aufzuarbeiten, hat QS nun einen weiteren Schritt vollzogen. Die Leitfäden Futtermittelwirtschaft und Futtermittelmonitoring wurden nochmals in allen Anforderungen daraufhin geprüft, welche Regelungen weiter angepasst oder verschärft werden sollten.

Um die Futtermittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit weiter zu erhöhen, hat der Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch in seiner Sitzung am 20. September 2011 nun folgende Anpassungen zum 1. Januar 2012 beschlossen:

Viehverkehrsverordnungs-Nummer (VVVO): Zukünftig soll es eine Zuordnung der Mischfuter-

termittellieferung zu der VVVO-Nummer des belieferten Betriebs geben. Damit wird erreicht, dass im Ereignisfall der Kreis beliefierter Betriebe rasch und eindeutig identifiziert werden kann. Das betrifft lose Ware, die von einem Mischfutterhersteller oder einem Händler

geliefert wird. Bei der Bestellung der Mischfuttermittel wird die VVVO-Nummer erfasst und auf dem Lieferschein/der Rechnung ausgewiesen und dokumentiert. Hierdurch können Futtermittel innerhalb des QS-Systems eindeutig den jeweils belieferten Standorten zugeordnet werden. Wie die Zuordnung der VVVO-Nummer umgesetzt wird, werden Systempartner in einem ausführlichen Rundschreiben zu diesem Thema erfahren.

Weitere Beschlüsse: Im Leitfaden Futtermittelwirtschaft ist nun geregelt, dass bestimmte Futtermittel in den Warenbegleitpapieren eindeutig als „geeignet“ oder „nicht geeignet“ für Futterzwecke gekennzeichnet werden müssen. Das betrifft Raffinationsfettsäuren, Destillati-

onsfettsäuren, Glycerin sowie Mischfette und -öle. Bei der Herstellung und beim Handel mit Futtermitteln ist die Freigabeproofung nun ein separates K.O.-Kriterium. Ebenso gilt die Schädlingsprophylaxe ab 2012 als ein K.O.-Kriterium. Für den Leitfaden Futtermittelmonitoring sind die Aufnahme von dioxinähnlichen PCB in die Kontrollpläne ab 2012 beschlossen. Das heißt, in allen Kontrollplänen, in denen Dioxinanalysen vorgeschrieben sind, wird eine Kopplung mit Analysen auf dioxinähnliche und nicht-dioxinähnliche PCB aufgenommen.

Neu aufgenommen sind Kontrollpläne für Milcherzeugnisse sowie Glycerin als Nebenprodukt der Pflanzenölverarbeitung.

Für die Landwirtschaft wurde außerdem ein risikoorientierter Kontrollplan für die Verfütterung von Altbrot und Backwaren ergänzt.

Fachbeirat Geflügel: In seiner Sitzung vom 20. September 2011 beschloss der Fachbeirat Geflügel, dass der Prüfrhythmus für die Geflügelhaltung zum 1. Januar 2012 erhöht wird: Analog zu den Stufen Futtermittelwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung finden künftig Audits in der Geflügelmast risikoorientiert mindestens alle zwei Jahre statt, bei Status II jährlich und bei Status III halbjährlich.

SALMONELLENMONITORING STATUS UND NEUKATEGORISIERUNG

In seiner Sitzung am 20. September beschloss der Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch Änderungen im Leitfaden Salmonellenmonitoring Schweinefleisch, die zum 1. Januar 2012 gültig werden. Geändert wird darin das Vorgehen bei der Neukategorisierung von Betrieben mit Kategorie III.

Schweinemastbetriebe, die in die Kategorie III – hohes Salmonellenrisiko – eingestuft wurden, können eine Neukategorisierung vornehmen lassen. Voraussetzung dafür ist die Durchführung ausreichender Maßnahmen zur Identifizierung der Eintragsquellen für Salmonellen und



zur Reduzierung der Salmonellenbelastung im Bestand (Sanierungsmaßnahmen).

Die Durchführung dieser Maßnahmen muss vom betreuenden Tierarzt bestätigt werden. Für die Neukategorisierung sind wiederum ausreichend Proben zu nehmen und auf Salmonellenantikörper untersuchen zu lassen. Mit dieser Neukategorisierung hat der Betrieb die Möglichkeit, den aktuellen Salmonellenstatus nach der Durchführung von Sanierungsmaßnahmen darzustellen.

MCDONALD'S WERBUNG MIT QS-SYSTEMPARTNERN



Im Internet und in TV-Spots wirbt die Gastronomiekettenkette McDonald's derzeit damit,

dass sie in der Auswahl ihrer Produkte gezielt auf die direkte Zusammenarbeit mit den Partnern in der Landwirtschaft setzt. Dabei spielt die Qualitätssicherung für McDonald's eine herausragende Rolle.



Die in der aktuellen Qualitätskampagne von McDonald's vorgestellten Erzeuger und Landwirte sind alle QS-Systempartner. Nicht nur der Kartoffelerzeuger für die Pommes Frites gehört zu QS. Prominent in Spots und im Internet prä-

sentiert werden zum Beispiel auch Thomas E. Gödelmann, Salaterzeuger im QS-System, und der Allgäuer Rinderhalter Josef Müller (Foto).

Mehr zu den QS-Landwirten und -Erzeugern und der Kampagne zur Qualitätssicherung im Internet unter: www.mcdonalds.de/ernaehrung/qualitaet.html

FUTTERMITTEL GEGENSEITIGE ANERKENNUNGSERWEITERUNG MIT GMP+ INTERNATIONAL



Die umfassende Erweiterung der gegenseitigen Anerkennung von GMP+ International und QS stößt in der Fachwelt auf große Zustimmung.

Neben der Anerkennung der Futtermittelherstellung, die seit 2006 in Kraft ist, umfasst die ab sofort geltende Anerkennung den Handel, den



Transport, die Lagerung und den Umschlag von Futtermitteln. Auch der Ackerbau ist mit in die bilaterale Vereinbarung aufgenommen worden.

Mit dieser Anerkennung können GMP+- oder QS-zertifizierte Unternehmen Geld und Zeit für Doppelauditorien sparen. Um die Anerkennung nutzen zu können, müssen QS-zertifizierte

Unternehmen, die Produkte und Dienstleistungen an GMP+-zertifizierte Unternehmen liefern wollen, sich bei GMP+ International anmelden. Alle GMP+-zertifizierten Unternehmen, die Produkte und Dienstleistungen an QS-Unternehmen liefern wollen, registrieren sich in der QS-Datenbank.

Die jetzt geschlossene Vereinbarung ist das Ergebnis der Koordinierungsbemühungen beider Standardgeber der letzten Jahre. Der unterschriebene Vertrag zwischen QS und GMP+ International repräsentiert einen weiteren Schritt hin zur Harmonisierung international gültiger Qualitätsstandards.

Beide Standardgeber beabsichtigen, diesen Weg auch in Zukunft weiterzugehen.

Mehr zum Thema im Internet: www.q-s.de

INTERVIEW SYSTEMPARTNER „DER ERSTEN STUNDE“



Die Firma Tummel ist ein Schlachtbetrieb im Münsterland mit 150 Mitarbeitern. Als einer der ersten Systempartner verfolgt und nutzt das Unternehmen die Qualitätssicherung von QS seit zehn Jahren. Reinhard Daldrup, bei Tummel für den Vieheinkauf zuständig, im Interview über die Einbindung von QS in die eigene Qualitätssicherung.

Wie sah Ihr Start mit QS aus?

Wir haben früh erkannt, dass der stufenübergreifende Ansatz von QS große Chancen für Verbrauchersicherheit, Tiergesundheit und die Kommunikation sowohl innerhalb der Branche als auch nach außen darstellt. Deshalb waren wir einer der ersten Betriebe, die sich QS anschlossen. Schon zum Start erfüllten wir fast alle QS-Anforderungen. Fehlende Voraussetzungen integrierten wir innerhalb weniger Monate in

das betriebseigene System. Unsere Geschäftsführung stellte kurzfristig zusätzliche Ressourcen bereit, um spezielle Anforderungen des QS-Standards hinsichtlich Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung umzusetzen.

In zahlreichen Informationsveranstaltungen für interessierte Lieferanten wurde das QS-System erklärt und diskutiert. 2002 konnten wir dann die QS-Zertifizierung erfolgreich abschließen und mit 30 Prozent der Lieferanten auf dem Markt für QS-Fleisch starten.

Auf was setzen Sie den Schwerpunkt in Ihrer Qualitätssicherung?

Wir haben immer großen Wert darauf gelegt, im Verbraucherschutz die gesetzlichen Anforderungen zu übertreffen. QS diente uns dabei als wichtiges Modul für die betriebseigene Qualitätssicherung. Dazu gehörte für uns ein hoher Anteil an QS-zertifizierten Landwirten. Heute schlachten wir fast 100 Prozent Tiere aus QS-zertifizierten Betrieben. QS überzeugt mit dem stufenübergreifenden Prinzip, ob bei der Organbefundung oder im Salmonellenmonitoring:

Mit den im Schlachtbetrieb erhobenen Befunden können wir den zuliefernden Landwirten wichtige Informationen geben und so auch den Tierschutz weiter verbessern.

Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Funktionen von QS für den Markt?

Mit QS sind wir in einem Qualitätssicherungssystem, das inzwischen gut bekannt und nachvollziehbar ist und in weiten Teilen akzeptiert wird. In Krisenfällen steht uns mit QS ein Partner zur Seite, der wichtige Teile der Kommunikation übernimmt und uns damit eine kompetente und glaubwürdige Stimme verleiht. Mit dem QS-Krisenmanagement ist es in der Vergangenheit meist gelungen, Ursachen von Krisen kurzfristig aufzudecken und das Verbrauchervertrauen wieder herzustellen.

QS besitzt die Innovationskraft und Akzeptanz in der Branche, Neuerungen in der Qualitätssicherung über gesetzliche Anforderungen hinaus in den Betrieben zu verwirklichen. Das ist für uns ein ganz wichtiger Faktor.

AUDITBERICHTE AUSWERTUNGSANGEBOTE AN DIE BÜNDLER LANDWIRTSCHAFT



Landwirtschaftliche Betriebe finden es spannend zu erfahren, wie sie im Vergleich

zu anderen aufgestellt sind. Zwar liegen die Auditberichte aller Betriebe den Bündlern vor. Damit erhalten sie aber noch keine Einschätzung, wie sich die von ihnen betreuten landwirtschaftlichen Betriebe im Verhältnis zur Gesamtheit der QS-Betriebe aufstellen. Dazu macht QS den Bündlern nun ein konkretes Angebot mit einer Auswertung aller gebündelten Betriebe.

Mit einem „Benchmarking“ der Auditberichte, können die Bündler einordnen, wo ihre Betriebe stehen. Alle Auditbewertungen werden mit

dem Gesamtdurchschnitt verglichen und farblich gekennzeichnet, in welchen Punkten die Landwirte über oder unter der Gesamtheit der QS-Betriebe liegen. Schwachstellen können Bündler so mit den gebündelten Betrieben aktiv angehen. Ob es um Hygienefragen oder bauliche Veränderungen geht, bietet dieses Benchmarking auch die Möglichkeit zu Einzelfragen ganz gezielt zu informieren und auf den neuesten Stand zu bringen. Interessierte Bündler wenden sich bitte direkt an Katrin Spemann: katrin.spemann@q-s.de

INTERNATIONALES VEREINBARUNGEN MIT NIEDERLÄNDERN AKTUALISIERT

Schon seit 2005 bestehen bilaterale Vereinbarungen mit zwei niederländischen Standardgebern: mit CoMore Bedrijfsdiensten B.V. (CBD) und mit De Groene Belangenbehartiger B.V. (DGB). Diese Verträge wurden nun aktualisiert.

Die Vereinbarungen beziehen sich auf die Stufen Landwirtschaft/Schwein (CBD und DGB) und Schlachtung/Zerlegung (nur CBD). Neben einer Aktualisierung der bestehenden Vertragsinhalte wurden neue Aspekte wie zum Beispiel Vorgaben zum Tiertransport berücksichtigt.



Außerdem wurden Anforderung an kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme als eine Voraussetzung für die Zulassung zur visuellen Fleischuntersuchung neu geregelt.

Auf der Grundlage dieser Vereinbarung können Betriebe, die nach den Anforderungen des Standards IKB Varken bzw. IKB Nederland Varkens zertifiziert worden sind und zudem ein ergänzendes QS-Zusatzmodul erfüllen, ohne Durchführung eines zusätzlichen Audits Systempartner werden. Sie sind damit berechtigt Ferkel, Schlachtschweine bzw. Schweinefleisch in das QS-System zu liefern.

Mehr zu den internationalen Vereinbarungen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren: www.q-s.de/qssystem_internationales_fleisch.html

OFFEN FÜR KOMMENTARE **AKTUALISIERUNG SYSTEMHANDBUCH 2012**

Ab Mitte Oktober ist es wieder so weit: Zum zweiten Mal bietet QS allen Interessierten die Möglichkeit, sich die angepassten Leitfäden vor dem Gültigkeit ab Anfang 2012 anzusehen und die Inhalte zu kommentieren.

Vom 17. Oktober bis zum 15. November 2011 können die deutschsprachigen Dokumente eingesehen und kommentiert werden. Vom 15. bis zum 30. November stehen dann die englischsprachigen Fassungen für die öffentliche Kommentierung bereit – unter www.q-s.de.

Das ganze Jahr über ist das Systemhandbuch mit allen Leitfäden, Checklisten und weiteren mitgeltenden Unterlagen komplett im Internet einsehbar, die dort veröffentlichten PDFs können gelesen, gedruckt und die Datei auf den eigenen Schreibtisch geladen werden.

Die so gelebte Transparenz wurde nun mit einer dauerhaften Kommentärmöglichkeit ergänzt: Mit einem Klick können Internetnutzer nun QS direkt Feedback geben. Damit entspricht die QS-Homepage einer EU-Leitlinie für Zertifizierungssysteme in vollem Umfang.



Kommentare – ob über's Jahr oder während der öffentlichen Kommentierung im Herbst – werden von QS alle intensiv geprüft und wo möglich und sinnvoll zeitnah umgesetzt.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

Insgesamt 106.553 Systempartner nehmen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren aktuell am QS-System teil. Da eine größere Zahl Schweinehalter bislang zweifach gebündelt waren, wurde diese Zahl nun bereinigt und nach unten korrigiert.

Die größten Zuwächse verzeichnet das QS-System aktuell in der Stufe Futtermittel. Seit dem Sommer 2011 haben sich fast 300 weitere Betriebe dem QS-System angeschlossen.

Stufe	Insgesamt 106.553	davon Ausland 6.891
Futtermittel	3.643	519
- Einzelfutterherstellung ¹	1.315	186
- Mischfutterherstellung ²	1.229	249
- Handel, Transport, Lagerung	1.099	84
Landwirtschaft	77.170	5.991
- Rinderhaltung ³	30.715	6
- Schweinehaltung ^{4*}	42.628	4.522
- Geflügelhaltung	3.827	1.463
Tiertransport	1.621	12
Schlachtung/Zerlegung	400	43
Verarbeitung	271	10
Lebensmitteleinzelhandel⁵	23.448	316

¹ Inklusive 17 Zusatzstoff- und Vormischungsherstellern
² Inklusive 536 fahrabereite Mahl- und Mischanlagen
³ Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 27935 Betriebe über QM-Milch-Auditierung
⁴ Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.488 Betriebe QSG (DK) und 2.205 Betriebe Certus (B)
⁵ Inklusive 140 Betriebe Fleischgroßhandel
*** Abmeldung von 745 Betrieben aus den Niederlanden, die bisher zweifach gebündelt waren**

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



Neue Flyer: Qualitätssicherung beginnt beim Landwirt

Pünktlich zum zehnjährigen Jubiläum betont QS die Leistung der Landwirte im System, die den Großteil der aktuell rund 110.000 Partner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren ausmachen, mit zwei Flyern. Ein Flyer richtet sich dabei explizit an den Rinderhalter, ein weiterer an den Schweinehalter. Beide Flyer tragen den Titel „Qualitätssicherung beginnt beim Landwirt“. Sie sollen das Engagement der Systempartner für sichere Lebensmittel hervorheben und eignen sich zum Beispiel für die Verteilung auf Hoffesten. Der Rinderflyer wirbt darüber hinaus, mittels Einleger, aktiv für eine Teilnahme am QS-System. Bei Interesse können beide Flyer bei QS angefordert werden.

Zu Gast auf den Warenbörsen eines Systempartners

Die Kaiser's Tengelmann AG lud QS ein, auf ihren Warenbörsen 2011 den Führungskräften aller Filialen das QS-System nahe zu bringen. QS kam dieser Einladung gerne nach und war auf Veranstaltungen in drei Regionen vertreten. Die QS-Mitarbeiter freuten sich über das rege Interesse und standen den Filialleitern aus ganz Deutschland Rede und Antwort zu allen Fragen rund um das QS-Prüfzeichen.



627 Auditoren geschult

Die Schulungen für Auditoren sind für 2011 beendet. Bei den insgesamt 30 Schulungsterminen wurden 627 Teilnehmer auf den neuesten Stand der QS-Anforderungen gebracht. Vier der Ter-

mine fanden für fremdsprachige Auditoren auf Englisch statt. Die gut besuchten Veranstaltungen endeten alle mit einer Prüfung. Von den insgesamt 1.247 Tests wurden 9 Prozent im ersten Anlauf nicht bestanden.

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, Fotosearch, McDonald's