

Sonderdruck

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft

# fleisch magazin



**Franz Seibold**  
Produktionsleiter

**Stefan Tönebö**  
Fleischermeister

**Rudolf Platen**  
Landwirt und Schweinemäster

**Christian Schiermann**  
Auditor

**Maria Szeja**  
Mitarbeiterin im  
Lebensmitteleinzelhandel

## QS – Eine starke Partnerschaft

Vom Landwirt bis zur Ladentheke sorgen die QS-Partner in ihrer täglichen Arbeit für gute und sichere Lebensmittel.



# Inhalt



Teil 1

## **Lebensmitteleinzelhandel**

Qualitätssicherung schafft Vertrauen .....6



Teil 2

## **Fleischverarbeitung**

Qualität und Herkunft sichern ..... 10



Teil 3

## **Schlachtung/Zerlegung**

Tierschutz und Hygiene im Fokus ..... 14



Teil 4

## **Tierhaltung**

Tiergesundheit als Basis für sichere Lebensmittel ..... 18



Teil 5

## **Zertifizierung**

Im Einsatz für sichere Lebensmittel .....22



***Qualitätssicherung ganz praktisch –  
vom Bauern bis in den Lebensmitteleinzelhandel.  
Dahinter steht QS, erkennbar am QS-Prüfzeichen.***

„Sicher durch Kontrolle. Stark durch Vertrauen“ – unser Motto ist im QS-System fest verankert: Alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette arbeiten Hand in Hand, jeder kann sich auf den anderen verlassen – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Kontrolle, Zuverlässigkeit und Information sind die Eckpfeiler einer vertrauensvollen Zusammenarbeit, Dokumentation und Transparenz dabei unabdingbar.

Unsere mehr als 100.000 Systempartner aus der internationalen Fleischbranche setzen sich mit ihrer täglichen Arbeit für die Herstellung hochwertiger und sicherer Lebensmittel ein. In dieser Sonderausgabe des FleischMagazins stellen wir Ihnen fünf engagierte Personen vor, die mit hoher Verantwortung bei der Sache sind. Denn es geht darum, Lebensmittel nach klar definierten Qualitätsanforderungen zu erzeugen, zu verarbeiten und zu vermarkten. Vom Lebensmitteleinzelhandel über die Fleischverarbeitung und die Tierhaltung bis hin zur konsequenten Kontrolle durch unabhängige Zertifizierungsstellen.

*Interessante Einblicke in die tägliche Qualitätssicherung wünschen*

*Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
und das gesamte QS-Team*

# Sichere Lebensmittel vom Landwirt

Seit 2001 sorgt QS für Lebensmittelsicherheit. Innerhalb des QS-Systems erzeugen, verarbeiten

## Lebensmitteleinzelhandel

Qualitätssicherung  
schafft Vertrauen

- Temperaturkontrolle
- Personalhygiene
- Warenkontrolle
- Lagerung
- Rückverfolgbarkeit
- Mitarbeiterschulungen

## Fleischverarbeitung

Qualität und  
Herkunft sichern

- Temperaturkontrolle
- Hygiene
- Warentrennung
- Rückverfolgbarkeit
- Fremdkörpermanagement
- Gefahrenanalyse
- Ereignis- und  
Krisenmanagement



*„Umfangreiche Kontrollen sind ein Muss - und zwar durchgängig. Dafür steht das QS-Prüfzeichen.“*

**Maria Szeja**  
Mitarbeiterin im  
Lebensmitteleinzelhandel

*„Ich weiß genau, was in der Wurst steckt! Auf meine Lieferanten und Abnehmer kann ich mich verlassen - und sie sich auf mich.“*

**Stefan Töneböen**  
Fleischermeister

# bis zur Ladentheke.

und vermarkten die Partner sichere Lebensmittel nach klar definierten Kriterien.

## Schlachtung/Zerlegung

Tierschutz und Hygiene im Fokus

- Unterbringung der Tiere
- Schlachtvorgang
- Beurteilung der Tiere und Schlachtkörper
- Jungeberschlachtung
- Salmonellenmonitoring
- Hygiene
- Warenherkunft

## Tierhaltung

Tiergesundheit als Basis für sichere Lebensmittel

- Futtermittel
- Tierschutzgerechte Haltung
- Hygiene
- Bestandsbetreuung durch den Tierarzt
- Antibiotikamonitoring
- Salmonellenmonitoring
- Krisenmanagement

## Zertifizierung

Im Einsatz für sichere Lebensmittel

- Qualifizierte Auditoren
- Auditdurchführung
- Interne Kontrolle
- Krisenmanagement



*„In der Produktion muss 100% sauber gearbeitet werden. Denn am Ende zählt die Qualität.“*

**Franz Seibold**  
Produktionsleiter

*„Nur aus gesunden Tieren werden sichere Lebensmittel erzeugt.“*

**Rudolf Platen**  
Landwirt und  
Schweinemäster

*„Damit unsere Lebensmittel bedenkenlos gehandelt und verzehrt werden können, muss ihr Weg genauestens begleitet und überprüft werden.“*

**Christian Schiermann**  
Auditor

h-Kräuter-Braten  
1 kg



## QS in der Fleischwirtschaft

-  **Teil 1**  
Lebensmitteleinzelhandel
-  Teil 2  
Fleischverarbeitung
-  Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung
-  Teil 4  
Tierhaltung
-  Teil 5  
Zertifizierung

Maria Szeja ist QS-Qualitätsbotschafterin für das Segment Lebensmitteleinzelhandel.



# Qualitätssicherung schafft Kundenvertrauen



Lebensmittel, denen der Verbraucher vertraut, sind für Produzenten von Fleisch und Fleischwaren die Eintrittskarte in den Markt. Hochwertige, sichere und vertrauenswürdige Produkte in den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) zu bekommen, erachten Kunden zuweilen als eine Selbstverständlichkeit. Im QS-System haben sich die Wirtschaftsbeteiligten zusammengeschlossen und begegnen dem Wunsch der Verbraucher mit lückenloser und konsequenter Qualitätssicherung für Fleisch und Fleischwaren. Hierzu wird die komplette Wertschöpfungskette von der Tierhaltung und Fütterung über die Schlachtung und Zerlegung bis in den Lebensmitteleinzelhandel abgebildet.

Nur wenn sich alle an Produktion und Vermarktung Beteiligten gemeinsam an die Anforderungen des QS-Systems halten, tragen Produkte das QS-Prüfzeichen – ein Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel.

Diese Lebensmittel haben einen genau dokumentierten und kontrollierten Lebenslauf.

Wer sorgt dafür, dass die Lebensmittel nach klar definierten Qualitätsanforderungen erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden? Die Maßnahmen und Anstrengungen der gesamten Wertschöpfungskette offen und transparent zu kommunizieren ist eine besondere Herausforderung.

In dieser Sonderpublikation werden wir Ihnen die Menschen aus der Kette vorstellen. QS-Qualitätsbotschafter, die „Gesichter der Qualitätssicherung“, geben Einblick in ihre Arbeit, berichten über ihre Motivation und ihre Berufsauffassung. Im ersten Teil unserer Serie erklärt LEH-Mitarbeiterin und QS-Botschafterin Maria Szeja, wie der Handel von QS profitiert und wie Qualitätssicherung von Fleisch und Wurstwaren auf der Verkaufsfläche und im Lager aussieht.

# QS im Lebensmitteleinzelhandel

Das im Lebensmitteleinzelhandel erhältliche Produktportfolio von QS-zertifizierten Schweine-, Rind-, und Geflügelfleischprodukten umfasst sowohl Frischfleisch als auch verarbeitete Produkte, wie z. B. Wurstwaren. Diese werden aktuell in über 24.000 LEH-Filialen über Bedientheken, als SB-Produkte sowie als TK-Produkte vertrieben. Sie werden nach den Anforderungen des QS-Systems produziert und vermarktet. Auch im Markt müssen QS spezifische Anforderungen erfüllt werden, die teilweise über die europäischen und nationalen Gesetze hinausgehen. Im QS-System überprüfen zugelassene Auditorinnen und Auditoren die Einhaltung dieser Anforderungen, einschließlich der gesetzlichen Vorgaben. Schwerpunkte der Prüfkriterien sind in erster Linie Temperaturvorgaben, Personalhygiene, Mitarbeiterschulungen, Warenkontrolle und Rückverfolgbarkeit.

## DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

### TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperatur sämtlicher Kühl- und Tiefkühlrichtungen wird mehrmals täglich registriert und dokumentiert. Die Verkaufs- und Lagerräume müssen so konzipiert sein, dass die Kühleinrichtungen die Temperaturvorgaben auch an heißen Sommertagen einhalten können. Die richtige Stapelhöhe von Produkten in den Kühl- und Tiefkühltruhen sowie die regelmäßige Pflege und Wartung reduzieren die Gerätevereisung und tragen so zur Einhaltung der Temperaturvorgaben bei.



### Maria Szeja Profil

Maria Szeja ist Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel 2016/17 und QS-Qualitätsbotschafterin. Nachdem die 20-jährige neben dem Studium einige Zeit als Aushilfe in einem Berliner Rewe-Markt gearbeitet hat, entschied sie sich 2015 für einen beruflichen Wechsel zum Lebensmitteleinzelhandel. „Qualitätssicherung hat hier oberste Priorität“, so Maria. „Im Markt tragen wir als letzte Station der Lebensmittelwertschöpfungskette maßgeblich die Verantwortung dafür, dass der Verbraucher nur frische, sichere und qualitativ hochwertige Ware erhält. Deshalb sind Maßnahmen zur Qualitätssicherung für die Arbeit im Lebensmitteleinzelhandel fester Bestandteil des Berufsalltags.“

*Maria Szeja: „Für eine zuverlässige Kontrolle der Temperaturen, ist die Prüfmittelüberwachung unerlässlich. Alle als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen, wie beispielsweise Thermometer, müssen einwandfrei funktionieren. Hierzu müssen sie in regelmäßigen Abständen korrekt kalibriert werden. Dafür werden die Messdaten mit geeichten Thermometern verglichen und in Übereinstimmung gebracht.“*

### PERSONALHYGIENE

Beim Umgang mit frischen Lebensmitteln ist Hygiene das A und O. Regelmäßiges Händewaschen vor der Arbeitsaufnahme, der Bearbeitung von empfindlichen Produkten oder dem Verkauf sind dabei genauso zu beachten wie ein gepflegtes Äuße- ➤

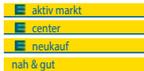
## Temperatursollwerte für Fleisch, Fleischprodukte und Fleischzubereitungen

Produkte	Messort (L,P) <sup>1</sup>	Maximale Temperatur [°C]	Minimale Temperatur [°C]
Fleisch, frisch (außer Geflügel), Fleischerzeugnisse	P	+7	-2
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (auch gemahlen)	P	+4	-2
Hackfleisch, Fleischzubereitung, lose oder selbst verpackt	- zur alsbaldigen Abgabe	+7	-2
	- Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24h	+4	-2
		+7	-2
Hackfleisch	P	+2	-2
Fleischzubereitung vor Ort hergestellt (zur direkten Abgabe)	P	+7	-2
Geflügel (inkl. Geflügelinnereien)	P	+4	-2

<sup>1</sup> Die Lagertemperatur (L) ist die Höchsttemperatur, bei der kühlbedürftige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufzubewahren sind bzw. aufbewahrt werden sollten. Die Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in kühlbedürftigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

## Aktuelle QS-Partner im LEH

Stand Januar 2017



## QS-Kompakt Qualitätssicherung an der Frischetheke

- **Wareneingangskontrolle:** Bei Fleisch und Fleischwaren wird u.a. die Temperatur überprüft und die Kontrolle dokumentiert.
- **Warenauszeichnung:** Die Mitarbeiter müssen darauf achten, dass ein eindeutiger Bezug zwischen Lieferschein und QS-Ware besteht.
- **Hygiene:** Es ist darauf zu achten, dass alle Arbeitsgeräte und Räumlichkeiten in einem hygienisch sauberen Zustand sind.
- **Mindesthaltbarkeits (MHD)- und Verbrauchsdatum:** Die internen Richtlinien zum Umgang mit verpackter Ware, deren (MHD) oder Verbrauchsdatum kurz vor dem Ablauf sind, müssen berücksichtigt werden.
- **Warentrennung QS und Nicht-QS:** Im Lager und Verkaufsraum muss eine Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware stets ausgeschlossen werden.
- **Lagerung:** Fleisch- und Wurstwaren sind in geeigneten Behältnissen so aufzubewahren, dass die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit erhalten bleiben.
- **Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Durch regelmäßige Kontrollen und deren Dokumentation wird sichergestellt, dass die geforderten Produkttemperaturen dauerhaft eingehalten werden. Hierbei sind sämtliche (Tief-)Kühleinrichtungen in Verkaufs- und Lagerräumen zu berücksichtigen. Direkte Temperaturmessungen am Produkt liefern zusätzliche Ergebnisse.
- **Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss über die notwendigen Maßnahmen bei einem Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informiert sein.
- **Hygieneregeln:** Reinigungs- und Putz utensilien (Eimer, Bürsten, Tücher) müssen regelmäßig gereinigt werden. Das Tragen von sichtbarem Schmuck wie Ringe, Piercings, Uhren, Nagellack oder auch künstliche Fingernägel ist für Thekenpersonal nicht gestattet oder die die betreffenden Personen tragen während des Umgangs mit offenen Lebensmitteln Handschuhe.

res. Auf lange, lackierte oder künstliche Fingernägel sollten Mitarbeiterinnen hinter der Bedientheke verzichten. Eine saubere Arbeitskleidung ist für alle Mitarbeiter im LEH selbstverständlich.

## WARENKONTROLLE

Im Wareneingang wird sichergestellt, dass alle für die Lebensmittelsicherheit relevanten Kriterien eingehalten werden. Diese Kontrollen werden genau erfasst und dokumentiert. So wird bereits bei der Warenannahme eine mögliche Gefährdung des Verbrauchers durch nicht-konforme Lebensmittel vermieden. Relevante Punkte können sein: Einhaltung der Kühltemperaturen; Verpackung MHD/Verbrauchsdatum; Kennzeichnung bzw. Etikettierung Zustand Transportfahrzeug (Hygienezustand Fahrzeug, Personal, Transportbehälter etc.); Warenbegleitdokumente (Herkunftsnachweis im Rahmen der Rückverfolgbarkeit) u. a.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im LEH führen bei jedem Wareneingang eine stichprobenartige Kontrolle durch (insbesondere auf Schädlingsbefall, Verunreinigungen und Beschädigungen von Umverpackungen). Waren mit Mängeln werden aussortiert oder zurückgewiesen.

*Maria Szeja: „Außerdem überprüfen wir die Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten regelmäßig - hier gilt das „first in, first out-Prinzip“. Das heißt, wir achten darauf, dass zuerst produzierte Produkte auch als erste wieder verbraucht bzw. verkauft werden.“*

## LAGERUNG

Die Behälter und Kisten in denen Fleisch gelagert wird, benötigen einen abgegrenzten Stellplatz im Kühlraum und dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden. Generell gilt: Bodenfreiheit. Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen bei -2 bis maximal +7 °C gelagert werden. Die Ausnahme bildet hier frisches Geflügelfleisch mit -2 bis maximal +4 °C Lagertemperatur. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im LEH kontrollieren und dokumentieren die Lagertemperatur mehrmals täglich.

## RÜCKVERFOLGBARKEIT

Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, ist für Dritte ein nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zu führen, dass neben den europäischen und nationalen Gesetzen auch die QS-Anforderung erfüllt. So muss jederzeit eine eindeutige Identifizierung der QS-Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme sicherstellt werden. Das Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet werden, wobei alle relevanten Warenströme zu berücksichtigen sind. Auch die Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten muss sichergestellt werden. Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen demnach zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig als lieferberechtigte Systempartner identifiziert werden.

## MITARBEITERSCHULUNGEN

Als letzte Stufe der Wertschöpfungskette bildet der Lebensmitteleinzelhandel die direkte Schnittstelle zum Verbraucher. Daher tragen die Mitarbeiter auch eine Verantwortung gegenüber dem Verbraucher diesen über das QS-Prüfsystem für Lebensmittel informieren zu können. Die zuständigen Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel werden daher regelmäßig von den Kollegen aus der Zentrale über das QS-System geschult.

**Maria Szeja:** „Hilfestellungen und Informationen für unsere Schulungen in den Märkten beziehen wir aus dem QS-Wissensportal. Mit den Präsentationen, Informationsplakaten und Mitarbeiterinformationen sind wir bestens informiert und können am Point of Sale kompetent beraten.“

Außerdem werden Mitarbeiter über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebs eigenen Maßnahmen und Kontrollen informiert. Alle Angestellten, die mit unver-

## Tipps von Maria Szeja zu Hygiene im LEH

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht lagern und nach Dosieranleitung einsetzen.
- Eimer, Schrubber und Aufnehmer regelmäßig reinigen und austauschen.
- Regelmäßiges Händewaschen nicht vergessen. Dies gilt auch, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden.
- Sichtbaren Schmuck wie Uhr, Ring, Piercing oder Ohringe ablegen oder abdecken.
- Auf lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten oder Einweghandschuhe verwenden.



packten Lebensmitteln arbeiten, nehmen gemäß den Anforderungen des QS-Systems mindestens einmal im Jahr an einer Hygieneschulung und an einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teil.

## GROSSHANDEL, BROKER UND LAGERUNTERNEHMEN EBENFALLS IM QS-SYSTEM INTEGRIERT

Aufgrund der stufenübergreifenden Qualitätssicherung gilt im QS-System der Grundsatz, dass jeder Eigentümer von QS-Ware und jedes Unternehmen, welches durch seine Prozesse einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit der QS-Waren haben kann, selbst eine QS-Zulassung besitzen muss. Daher sind nicht nur die Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und die Fleischgroßhandelsbetriebe im QS-System dabei, sondern auch Broker, welche selbst nicht physisch mit der QS-Ware umgehen, für diese jedoch in der Verantwortung stehen. Diese leisten im Rahmen ihrer Händlertätigkeit einen wichtigen Beitrag in der Wertschöpfungskette und gewährleisten stufenübergreifend die Sicherheit der Lebensmittel. Aktuell nehmen 140 Großhandelsbetriebe (inkl. Brokern) sowie 172 Lebensmitteleinzelhandelslager am QS-System teil. Seit dem 01.01.2017 werden vor diesem Hintergrund ebenfalls Unternehmen zur Lagerung von Fleisch und Fleischwaren mit einem eigenen Leitfaden in das QS-System integriert. Durch diese Neuerungen wird die Transparenz innerhalb des QS-Systems erhöht und die stufenübergreifende Qualitätssicherung optimiert. QS-zertifizierte Lebensmitteleinzelhändler, Fleischgroßhändler, Broker und Lagerunternehmen stehen dafür, dass Fleisch- und Fleischwaren sicher und qualitativ hochwertig in die Filialen des Lebensmitteleinzelhandels gelangen und den Kunden angeboten werden. ■

## QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1  
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2  
Fleischverarbeitung



Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4  
Tierhaltung



Teil 5  
Zertifizierung



Serie  
Teil 2

# Verarbeitung von Fleisch

## Qualität und Herkunft sichern



Die Produktpalette von Fleisch und Wurstwaren wird immer größer. Aktuellster Trend: Convenience Produkte. Sie tragen der Schnelligkeit des Alltags Rechnung, ihre Nachfrage steigt unentwegt. Mehr denn je verlangt der stetig wachsende, vielschichtige Fleischmarkt eine zuverlässige, stufenübergreifende Kontrolle zur Wahrung der Lebensmittelqualität und -sicherheit. QS kann hier einen entscheidenden Beitrag leisten. Metzgermeister Stefan Töneböen ist seit 2003 QS-Systempartner und berichtet im zweiten Teil unserer Serie über die Schwerpunkte bei QS auf dieser Stufe und welchen Nutzen sie haben.

# QS in der Fleischverarbeitung

Unternehmen, die im QS-System Fleisch verarbeiten, beziehen ihre Rohware von Schlacht- und Zerlegebetrieben die ebenfalls QS-zertifiziert sind. Das Fleisch und die Fleischwaren werden nach QS-Vorgaben produziert und vermarktet. Neben klassischen Fleisch- und Wurstwaren gehören auch Convenience Produkte zu der Palette an Produkten mit dem QS-Prüfzeichen. Die 457 Verarbeitungs- und Fleischerhandwerksbetriebe im QS-System versichern mit ihrer Teilnahme, dass sie die von QS vorgegebenen Anforderungen erfüllen. Somit tragen sie maßgeblich dazu bei, dass im Handel sichere Fleischprodukte in großer Vielfalt mit dem QS-Prüfzeichen angeboten werden können. Besonderes Augenmerk bei den QS-Anforderungen für die Fleischverarbeitung liegt auf der Rückverfolgbarkeit, der Durchführung von Gefahrenanalysen, der Einhaltung der Kühlkette und der Hygiene. Auch auf eine korrekte Trennung von QS- und Nicht-QS-Ware wird geachtet. So wird die Sicherheit der Lebensmittel über alle Stufen hinweg gewährleistet.

**I** Um die Warenverfügbarkeit auszubauen, arbeitet QS zielgerichtet an der weiteren Steigerung der Zahl der Systempartner. Darüber hinaus gestaltet QS aktiv die Kooperation mit anderen Standardgebern im europäischen Raum. So bestehen u.a. bilaterale Vereinbarungen mit Standardgebern aus Belgien, den Niederlanden, Dänemark, Irland und Österreich.

## DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

### TEMPERATURKONTROLLE

Bei der Verarbeitung von rohem Fleisch ist die genaue Einhaltung festgelegter Temperaturanforderungen das A und O. Die Kühl- und Tiefkühlräume müssen das Fleisch entsprechend der Temperaturvorgaben kühlen. Dabei gelten je nach Tierart und Produkt unterschiedliche Lagertemperaturen. Um die Funktionsfähigkeit der Geräte und die Einhaltung der Vorgaben sicherzustellen, müssen Kühllhäuser regelmäßig kontrolliert und Messinstrumente wie Thermometer kalibriert werden.

Auch bei Verarbeitungsprozessen, wie dem Erhitzen, gibt es Temperatur- und Zeitvorgaben, die in jedem Fall einzuhalten sind. Nur durch eine fachge-



### Stefan Tönebön Profil

Stefan Tönebön ist Fleischermeister aus Leidenschaft. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und der Lehre zum Metzger, besuchte er eine Fleischerfachschule, wo er die Meisterprüfung ablegte. Heute ist er Inhaber des innovativen Familienbetriebs „Fleischerei Tönebön“ in Barntrop. Der 50-jährige blickt auf 34 Jahre Berufserfahrung zurück und ist als vorausschauender Unternehmer QS-Partner der

ersten Stunde: „QS-Systempartner zu sein ist für mich mehr als nur ein gutes Verkaufsargument. Mit der Unterstützung eines guten Beraters kann ein Blick von außen auf den eigenen Betrieb eine echte Bereicherung sein. Die Zusammenarbeit mit QS hat meinen Horizont erweitert.“

mäße und ausreichend lange Erhitzung werden unerwünschte Keime abgetötet und eine entsprechende Wurstkonsistenz erreicht.

### HYGIENE

Um eine hohe Produkt- und Prozesshygiene zu gewährleisten, werden Proben der Rohstoffe und Endprodukte in Laboren genauestens untersucht. Ohne eine ausreichende Personalhygiene kann allerdings auch die Einhaltung der Produkt- und Prozesshygiene nicht gewährleistet werden. So ist es besonders wichtig, dass die Mitarbeiter, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, alle Regeln zur Personalhygiene beachten. Sichergestellt wird dies u.a. durch eine Trennung der Umkleieräume in Schwarz- und Weißbereiche.

Im Schwarzbereich wird die Straßenkleidung abgelegt um anschließend im Weißbereich die saubere Arbeitskleidung anzuziehen. Außerdem müssen Kopfbedeckungen getragen sowie Schuhsohlen und Hände gewaschen und desinfiziert werden. Je nach Produktionsbereich, z.B. in Hochsicherheitsabschnitten wie einem Slicerraum, kommen zudem Einweghandschuhe, Armstulpen oder ein Mundschutz zum Einsatz.

**Stefan Tönebön:** „Wie sich mein Betrieb von einem Nicht-QS-Betrieb unterscheidet? Wir haben klare Strukturen und beziehen unsere Schweine nur von QS-zertifizierten Landwirten. Rückverfolgbarkeit und Warentrennung sind bei uns tägliche Praxis. Hinzu kommen interne und externe Audits.“



## WARENTRENNUNG

Gerade für Verarbeitungs- und Fleischerhandwerksbetriebe ist es wichtig darauf zu achten, dass in QS-Produkten nur QS-Fleisch eingesetzt wird. Um das zu gewährleisten, muss sichergestellt werden, dass QS-Ware strikt von Nicht-QS-Ware getrennt wird. Hierfür werden die angelieferten Rohstoffe bereits klar als QS-Ware gekennzeichnet. Nur wenn die QS-Kennzeichnung auf Lieferschein und Ware zusammenpasst und der Lieferant eine QS-Lieferberechtigung besitzt, kann die angelieferte Ware als QS-Ware verarbeitet werden.

## RÜCKVERFOLGBARKEIT

Durch ein Rückverfolgungssystem muss sichergestellt werden, dass die Lieferanten und Abnehmer eines Produkts auch rückwirkend identifiziert wer-

den können. Bei Lebensmittelrückrufen können so beispielsweise verantwortliche Glieder der Kette schnell identifiziert werden. Das Risiko für das eigene Unternehmen wird gleichzeitig begrenzt.

Gegenüber QS-Auditoren muss nachgewiesen werden können, welche Rohstoffe von welchen Lieferanten angeliefert wurden, welche Produkte aus den Rohstoffen hergestellt und an wen diese Produkte letztlich ausgeliefert wurden.

*Stefan Tönebö: „Ich dokumentiere alles und weiß genau, was in jeder Wurst steckt. Durch die stufenübergreifende Qualitätssicherung im QS-System, kann ich mich voll und ganz auf meine Lieferanten verlassen - und sie sich auf mich.“*

## QS und VLOG vermeiden Doppelauditierung

QS-Systempartner können die Anforderungen des „Ohne Gentechnik“-Standards des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) in einem QS-Audit mit überprüfen lassen. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH und VLOG haben dazu gemeinsam das „VLOG-Zusatzmodul“ erarbeitet. Kosten und Aufwand einer Doppelauditierung werden dadurch vermieden. Ein bestehendes QS-Audit zusammen mit der erfolgreichen Überprüfung des Kapitels I Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist äquivalent zu einem bestandenen Audit nach VLOG-Standard. Weitere Informationen zum VLOG-Standard unter: <http://www.ohnegentechnik.org/standard>.

## FREMDKÖRPERMANAGEMENT

Ein effektives Fremdkörpermanagement ist ebenfalls wichtig, um bei der Herstellung von Fleisch und Wurstwaren eine hohe Sicherheit zu gewährleisten. Hierzu gehört auch die Vermeidung von Schadnagern. Alle QS-Verarbeitungsbetriebe müssen daher eine tägliche Freigabe der Produktionsräume vornehmen und Vorkehrungen zur Vermeidung von Fremdkörpern und Schädlingen treffen. Im Rahmen eines umfangreichen Eigenkontrollsystems ermitteln und bewerten die Betriebe mögliche Eintragsquellen und legen anschließend entsprechende Vorsorgemaßnahmen fest.

## GEFAHRENANALYSE

Jedes Unternehmen ist außerdem verpflichtet, eine Gefahrenanalyse der eigenen Produktion vorzunehmen und die für die Lebensmittelsicherheit besonders kritischen Produktionsschritte zu identifizieren. Diese sogenannten kritischen Kontrollpunkte (CCPs) müssen mithilfe von Kontrollmessungen regelmäßig überprüft werden. Sind CCPs nicht unter Kontrolle, müssen vorab festgelegte, geeignete Gegenmaßnahmen ergriffen werden, um diese wieder unter Kontrolle zu bringen und die Einhaltung der Vorgaben erneut sicherzustellen.

**Stefan Töneböen:** „Bei der Herstellung wird durch festgelegte Prozesse und deren ständiger Kontrolle ein Höchstmaß an Sicherheit garantiert. Hierbei hilft uns das betriebsindividuell erarbeitete HACCP - Konzept, das jährlich durch uns und im Rahmen der QS-Audits überprüft wird.“

## EREIGNIS- UND KRISENMANAGEMENT

Krisenmanagement heißt nicht nur Schaden vom eigenen Unternehmen abzuwenden, sondern auch alle Beteiligten der Systemkette zu schützen. Qualitätsmanagement ist dabei die beste Krisenprävention. Dennoch kann es zu Ereignissen kommen. Im Falle einer Beanstandung ist es wichtig, schnell und der Situation entsprechend reagieren zu können. Im Vorhinein müssen für eventuell auftretende Situationen bzw. Szenarien genaue Vorgehensweisen festgelegt werden. In jedem Fall ist die QS Geschäftsstelle zu informieren. Der QS-Krisenstab ermittelt den Sachverhalt und bietet den betroffenen Systempartnern Hilfestellung.



**I** Hirn und Rückenmark von Rindern sowie Rückenmark von Schweinen dürfen im QS-System weder vermarktet noch verarbeitet werden. Selbiges gilt für Separatorenfleisch.

## CONVENIENCE PRODUKTE MIT QS-PRÜFZEICHEN NEHMEN ZU

Auch Convenience-Produkte sind mit QS-Prüfzeichen erhältlich. Die Kennzeichnung von diesen Produkten mit dem QS-Prüfzeichen ist klar geregelt und unterstützt die Unternehmen, die ihren Einsatz für sicherere Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen deutlich machen wollen. Gerade im vielfältigen Bereich der Convenience Produkte ist das QS-Prüfzeichen ein sichtbarer Qualitätshinweis und steigert die Verbraucherakzeptanz.



Bei zusammengesetzten Convenience Produkten müssen gemäß den Vorgaben im QS-System alle stückigen Zutaten aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln, die einen Anteil von mindestens 10 Prozent ausmachen und unter den Geltungsbereich des Leitfadens „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ fallen, als QS-Ware eingesetzt werden. Auch müssen hervorgehobene Produkte aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln, bspw. Paprikapastete, QS-Ware sein. Der Leitfaden „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ kann im Dokumentencenter der QS-Webseite gelesen und heruntergeladen werden. Außerdem gilt weiterhin der Grundsatz: Alle eingesetzten Fleisch und Fleischwaren, für die im QS-System Anforderungen definiert sind, müssen zu 100 Prozent aus QS-zertifizierten Betrieben stammen.

**Stefan Töneböen:** „Für den Verbraucher ist damit eindeutig erkennbar, welche Zutaten den QS-Anforderungen entsprechen. Das schafft Vertrauen.“

## QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1  
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2  
Fleischverarbeitung



Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4  
Tierhaltung



Teil 5  
Zertifizierung

Serie  
Teil 3

# Schlachtung und Zerlegung

## Tierschutz und Hygiene im Fokus

Die Schlachtung und Zerlegung haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Fleisch. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren vor und während der Schlachtung ist sowohl in Bezug auf den Tierschutz, als auch bei der Sicherstellung einer hohen Produktqualität unabdingbar. Zerlegebetriebe stellen sicher, dass höchste Anforderungen an die Hygiene eingehalten werden. Dabei werden sie von QS tatkräftig unterstützt. Der Betrieb, in dem der Metzgermeister und Fleishtechniker Franz Seibold tätig ist, nimmt seit Jahren am QS-System teil – aus Überzeugung. Im dritten Teil unserer Serie berichtet er darüber, wie er in seinem Arbeitsalltag von den QS-Anforderungen profitiert.

# QS in der Schlachtung und Zerlegung

Im QS-System bilden Schlachtbetriebe die Schnittstelle zur Landwirtschaft. Sie haben die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz gleichermaßen im Blick. Insbesondere die Behandlung der Tiere beim Transport sowie vor und während der Schlachtung muss tierschutzgerecht sein. Die Ausgestaltung des Wartebereichs und des Treibganges sind wesentliche Faktoren für das Wohlbefinden der Tiere. Darüber hinaus tragen die Schlachtbetriebe mit dem Salmonellenmonitoring im QS-System zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln bei.

## DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

### UNTERBRINGUNG DER TIERE

Werden die Tiere nach der Anlieferung nicht direkt geschlachtet, müssen sie angemessen untergebracht werden – zum Beispiel in Wartebuchten. Für diese gelten ähnliche Anforderungen wie für die Ställe der Tierhalter. Wichtig ist, dass den Tieren ausreichend Platz zur Verfügung steht. In jeder Wartebucht müssen außerdem genug Tränken vorhanden sein. Ferner bieten Berieselungsanlagen besonders im Sommer eine Möglichkeit der Abkühlung und Beruhigung.

### SCHLACHTVORGANG

Die Schlachtung ist definiert als Herbeiführen des Todes durch Blutentzug. Vor dem Stechen ist es wichtig, das Tier zu betäuben. Erst wenn es sich in einem anhaltenden Zustand völliger Bewusstlosigkeit



### Franz Seibold Profil

Die Leidenschaft für Fleisch wurde Franz Seibold in die Wiege gelegt. Auf einem Schweinemastbetrieb mit eigener Wurstproduktion aufgewachsen, erkannte der 35-Jährige schnell, dass er in dieser Branche Fuß fassen möchte. Er machte eine Metzgerausbildung und Weiterbildung zum Fleischereitechniker. Heute ist Franz Seibold Abteilungsleiter in der Wurstproduktion eines Fleischverarbeitungsbetriebes in

Heilbronn. Der begeisterte Griller ist von QS überzeugt: „Das QS-Zertifikat beweist, dass alle Prozesse von unabhängigen Stellen kontrolliert werden. Sowohl Verbraucher als auch Unternehmen können sich somit auf die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel verlassen – und das vom Landwirt bis zur Ladentheke.“

keit befindet, darf es geschlachtet werden. Schlachtbetriebe sind dazu verpflichtet, den Betäubungserfolg unmittelbar nach der Betäubung sowie vor und während der Entblutung an einem signifikanten Anteil der Tiere zu überprüfen. Wenn eines der Tiere nach der Betäubung noch Anzeichen von Bewusstsein zeigt, muss in jedem Fall eine Nachbetäubung erfolgen. Da die meisten Betäubungsverfahren reversibel sind – die Tiere somit nach einer gewissen Zeit wieder aufwachen können – ist es wichtig, dass der Blutentzug möglichst schnell nach der Betäubung stattfindet. Hierfür sind bestimmte Zeiten definiert, die in jedem Fall einzuhalten sind und nicht überschritten werden dürfen. Erst wenn das Tier vollständig ausgeblutet ist, dürfen weitere Arbeiten am Schlachtkörper, wie das Absetzen von Gliedmaßen oder das Öffnen der Bauchhöhle, vorgenommen werden. ▶

## Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutungsschnitt

Betäubungsverfahren	Sekunden
<b>Bolzenschuss</b> bei ■ Rindern ■ anderen Tieren oder anderen Schusspositionen	60 20
<b>Elektrobetäubung warmblütiger Tiere</b>	10 (bei Liegendentblutung) 20 (bei Entblutung im Hängen)
<b>Kohlendioxidbetäubung</b>	20 (nach Verlassen der Betäubungsanlage) 30 (nach dem letzten Halt in der CO <sub>2</sub> -Atmosphäre)



QS fordert bei jedem Schlachtbetrieb die Benennung eines Tierschutzbeauftragten. Dieser trägt dafür Sorge, dass alle Tierschutzanforderungen im Unternehmen eingehalten werden.

**Franz Seibold:** „Je nach Betäubungsverfahren beträgt die Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutung 10 bis 60 Sekunden. Die Einhaltung dieser Zeiten wird in QS-Audits genauestens überprüft.“

## BEURTEILUNG DER TIERE UND SCHLACHTKÖRPER

Beim Abladen oder in den Wartebuchten werden alle Tiere von einem Tierarzt untersucht. Weist ein Tier Auffälligkeiten auf, wird es zeitnah getötet oder in einen separaten Bereich gebracht und nach entsprechender Betreuung am Ende des Schlachttags getötet.

Im Rahmen der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung wird jeder Schlachtkörper von einem amtlichen Tierarzt oder einem Assistenten beurteilt. Dieser berücksichtigt neben äußeren Auffälligkeiten (z.B. entzündete Gelenke oder Hautveränderungen) auch, ob Veränderungen an den inneren Organen vorliegen. Erst wenn das amtliche Personal den Schlachtkörper für genusstauglich erklärt hat, ist das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet.

## Zahlen, Daten und Fakten zur QS-Befunddatenerfassung

- Über **70 Millionen Befunddaten** wurden seit 2015 bis heute erfasst.
- Befunddaten für **mehr als 85 Prozent aller Schlachtungen** in Deutschland liegen vor.
- **73 Schlachthöfe** melden ihre Befunddaten an die Befunddatenbank.

## Befunddatenerfassung

Auffälligkeiten am lebenden Tier oder am Schlachtkörper werden dokumentiert. Der Landwirt wird darüber informiert, bei welchen seiner Tiere welche Befunde festgestellt wurden.

Die Befunddatenerfassung und insbesondere die Rückmeldung der Befunde an den Landwirt sind ein wichtiges Werkzeug, anhand dessen der Landwirt möglichen Handlungsbedarf für seinen Betrieb ableiten kann. Durch die Auswertung der Befunddaten können Auffälligkeiten, wie ein plötzlicher Anstieg in der Häufigkeit eines Befundes, entdeckt und entsprechende Maßnahmen bei Bedarf eingeleitet werden.



**Franz Seibold:** „Die Befunddaten sind ein wichtiger Indikator für die Tiergesundheit und den Tierschutz. Klar, dass ich diese Daten an QS weitergebe.“

## JUNGEBERSCHLACHTUNG

QS-zertifizierte Schlachtbetriebe haben sich dazu verpflichtet, geruchsauffällige Karkassen bei der Jungberschlachtung zu separieren. Geübte, geruchssensible Personen kontrollieren am Schlachtband jeden Schlachtkörper auf Geruchsabweichungen.

## SALMONELLENMONITORING

Im Jahr 2003 startete das QS-Salmonellenmonitoring mit dem Ziel, das Eintragsrisiko von Salmonellen in die fleischproduzierende Kette durch infizierte oder kontaminierte Mastschweine zu minimieren. Zu diesem Zweck nehmen die Schlachtbetriebe Proben von den geschlachteten Tieren der QS-zertifizierten Landwirte. Dabei richtet sich die Anzahl der zu entnehmenden Proben nach der Anzahl der jährlich angelieferten Tiere. Die Proben werden in einem Schnellverfahren von QS-anerkannten Laboren untersucht. Je nach Anteil positiver Ergebnisse

werden die Landwirte in eine von insgesamt drei Salmonellenkategorien (Kategorie I, II oder III) eingeteilt.

Die Schlachtungen erfolgen oft in einer bestimmten Reihenfolge. Dabei kann die Salmonellenkategorisierung berücksichtigt werden, so dass Schweine mit dem geringsten Risiko zuerst geschlachtet werden. So wird ein Verschleppen von Salmonellen zwischen einzelnen Herden sowie zwischen einzelnen Tieren minimiert. Neben Proben für Schnellverfahren müssen den Schlachtkörpern weitere Stichproben entnommen werden, welche in einem konventionellen Verfahren auf Salmonellen zu untersuchen sind. Die Ergebnisse werden vom Schlachtbetrieb im Rahmen der Eigenkontrolle erhoben.

**Franz Seibold:** „Erfüllt ein Landwirt sein Probensoll nicht und kann er somit nicht kategorisiert werden, verliert er seine Lieferberechtigung ins QS-System.“

## HYGIENE

Neben der Schlachtung der Tiere nach Salmonellenkategorie sind seitens des Schlachthofs weitere Dinge zu beachten, um eine Verbreitung von Salmonellen und anderen Keimen einzudämmen. Zur Zerlegung verwendete Messer müssen in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine Verschleppung von Keimen zu vermeiden. In jährlichen Schulungen wird den Mitarbeitern der sichere Umgang mit Ausrüstung und Werkzeugen sowie deren korrekte Reinigung vermittelt. Außerdem werden die Mitarbeiter zur sicheren Herstellung von Lebensmitteln geschult. Hierzu gehört z. B. das richtige Verhalten in einer Hygieneschleuse.

**Franz Seibold:** „Besonders wichtig ist, dass meine Mitarbeiter und ich uns regelmäßig die Hände waschen und desinfizieren. Auch die Schuhsohlen, der Stehschutz und die weitere Berufsbekleidung werden in der Hygieneschleuse gereinigt.“

## WARENHERKUNFT

Bei unverarbeitetem Schweinefleisch, das im Einzelhandel abgepackt an den Kunden verkauft wird, muss die Herkunft des Tieres angegeben sein. Daher sind Schlacht- und Zerlegebetriebe verpflichtet, Tiere unterschiedlicher Herkunft strikt nach Ländern voneinander zu trennen. Bei der Anlieferung der

## QS-Salmonellenmonitoring in Zahlen

- **126 Schlachtbetriebe** ziehen Proben, davon nutzen 8 Nicht-QS-Schlachtbetriebe die Datenbank freiwillig.
- **2.434 Tierärzte** sind für die Entnahme von Blutproben in Schweinemastbetrieben registriert.
- Insgesamt **23.941 Schweinemastbetriebe** nutzen die Datenbank.
- **30 Labore** sind zur Untersuchung der Proben im QS-System zugelassen.
- Pro Jahr werden mehr als **1,68 Mio. Proben** auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht.

Tiere ist deren Herkunft in den Begleitdokumenten genau aufgeführt, sodass die Tiere separat eingestellt und geschlachtet werden können und nicht in einer Charge gemischt werden.

## AUCH BEIM TRANSPORT DEN TIERSCHUTZ IM BLICK

In einer geschlossenen Kette ist es konsequent, dass auch Transportunternehmen, die Rinder, Schweine oder Geflügel im QS-System transportieren, eine QS-Zulassung haben. Der Tiertransport ist eng mit der Schlachtung und Zerlegung verknüpft. Das Wohlbefinden der Tiere während des Transports hat enormen Einfluss auf die Fleischqualität. Daher werden auch an den Transport lebender Tiere strenge Anforderungen gestellt. Unter anderem:

- ▶ Nachweis einer geeigneten Sachkunde zum Transport von Tieren
- ▶ Ständiger Zugang der Tiere zu sauberem Trinkwasser in ausreichender Menge bei Transporten mit einer Dauer von über 8 Stunden
- ▶ Einhaltung von Futter- und Tränkefristen
- ▶ Pausen an Viehsammelplätzen bei längerer Transportdauer

Bei der Anlieferung der Tiere am Schlachthof überprüft dieser, ob Tierhalter und Transporteur ein gültiges QS-Zertifikat besitzen. In QS-Audits wird der Umgang mit den lebenden Tieren überprüft. ■



## QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1  
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2  
Fleischverarbeitung



Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4  
Tierhaltung



Teil 5  
Zertifizierung



Serie  
Teil 4

# Tierhaltung

## Tiergesundheit als Basis für sichere Lebensmittel



Für Landwirte, die Schweine, Rinder oder Geflügel halten, sind gesunde und vitale Tiere das größte Kapital. Nur durch eine gewissenhafte Betreuung, hygienische Haltung und bedarfsgerechte Fütterung können sich Schlachtbetriebe auf die Anlieferung von gesunden Schlachttieren verlassen. Hierbei hat selbstverständlich auch ein schonender Transport der Tiere höchste Priorität. Nur so kann die Basis für sichere Lebensmittel geschaffen werden, die der Verbraucher erwartet. QS unterstützt die Tierhalter durch klare Vorgaben. Im vierten Teil unserer Serie gibt Schweinehalter Rudolf Platen Einblick in seine Arbeit und die tägliche Umsetzung der QS-Anforderungen.

# QS in der Tierhaltung

Über 75.000 Landwirte nehmen mit ihren Rinder-, Schweine- oder Geflügelbetrieben am QS-System teil – davon haben rund 17.000 Tierhalter ihren Sitz im Ausland. Alle Schritte – vom Futtermittelbezug bis zur Verladung der Schlachttiere – werden dabei gründlich vom Tierhalter geprüft und dokumentiert. In regelmäßigen, unabhängigen Kontrollen wird die Einhaltung der Anforderungen durch qualifizierte Auditoren kontrolliert. Besonderes Augenmerk liegt hierbei auf tierschutzgerechten Haltungsbedingungen, Pflege der Tiere und Tiergesundheit, Stallhygiene sowie Rückverfolgbarkeit.

## DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

### FUTTERMITTEL

Qualitätssicherung in der Tierhaltung beginnt bereits bei der sorgfältigen Auswahl von Futtermitteln. Qualitativ hochwertige Futtermittel sind die Grundlage für eine gute Tierernährung. Eine konsequente Futtermittelkontrolle ist daher von zentraler Bedeutung – ganz gleich, ob Futtermittel vom Tierhalter selbst erzeugt und hergestellt, direkt von QS-lieferberechtigten Futtermittelherstellern oder über Händler bezogen werden. Beim QS-Futtermittelmonitoring wird zudem die eigene Qualitätssicherung überwacht, indem Futtermittelproben analysiert werden und auf die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten, zum Beispiel für Mykotoxine, Dioxine, Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle, geachtet wird. Dies gilt sowohl für Einzel- und Mischfuttermittelhersteller als auch für Landwirte, die eigene Futtermittel herstellen.

**I** Im QS-System gibt es für Fleisch und Fleischwaren drei umfassende Monitoringprogramme: das Antibiotika-, das Salmonellen- und das Futtermittelmonitoring. Die systematische Erfassung und Auswertung der Daten aus den Monitoringprogrammen unterstützt dabei, mögliche Risiken für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln frühzeitig zu erkennen und zu bewerten.

**Rudolf Platen:** „Eine gute Stallhygiene und ebensolche Haltungsbedingungen sind unerlässlich. Nur so können Tier und Mensch auf Dauer gesund bleiben.“



### Rudolf Platen Profil

Rudolf Platen ist Landwirt und begeisterter Schweinemäster. Sein heller, moderner Stall am Niederrhein bietet Platz für rund 2.500 Schweine. Neben der Schweinemast baut Platen auf 70 Hektar Ackerfläche vornehmlich Weizen, Gerste, Speiseerbsen und Buschbohnen. Das Getreide wird auf seinem Betrieb gemahlen und frisch an die Tiere verfüttert.

Vom QS-Systempartner zum QS-Qualitätsbotschafter – die Transparenz im QS-System hat Rudolf Platen überzeugt: „Mithilfe der Dokumentation kann ich zeigen, dass ich gut arbeite. Die Rückverfolgbarkeit durch die gesamte Kette bietet zudem Sicherheit für den Verbraucher.“

### TIERSCHUTZGERECHTE HALTUNG

Ein gutes Stallklima ist für das Wohlergehen der Tiere maßgeblich. Beleuchtungs-, Belüftungs- und Versorgungseinrichtungen werden daher täglich überprüft. Beleuchtungsintensität und -dauer müssen den artspezifischen Bedürfnissen angepasst sein.

**Rudolf Platen:** „Meine Tiere sollen sich rundum wohlfühlen – 24 Stunden am Tag. Dafür kontrolliere ich täglich die Temperatur, Beleuchtung und Fütterung und nutze eine zentrale Computersteuerung.“





Schweinemäster ermöglichen ihren Tieren jederzeit Zugang zu veränderbarem Beschäftigungsmaterial. Hierzu kann beispielsweise Holz, Hartgummi, Stroh oder Raufutter eingesetzt werden, welches das Schwein untersuchen und bewegen kann – das natürliche Erkundungsverhalten wird somit gefördert. Das Wohlbefinden der Tiere wird regelmäßig durch die für die Fütterung und Pflege verantwortlichen Personen kontrolliert. Werden beim Stallrundgang Auffälligkeiten beobachtet, werden unverzüglich Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit der Tiere getroffen.

**Rudolf Platen:** „Schweine sind besonders sensible Tiere. Wenn sie sich nicht voll und ganz wohlfühlen, hat das später Einfluss auf die Fleischqualität.“

### HYGIENE

In der Tierhaltung ist eine gute Betriebs- und Stallhygiene oberstes Gebot, um sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Saubere Arbeitskleidung, ordnungsgemäße Abfallentsorgung und effektive Schädlingsbekämpfung sind für Rudolf Platen eine Selbstverständlichkeit. Auch betriebsfremde Personen werden vor Betreten der Stallungen mit geeigneter Schutzkleidung ausgestattet. Zwischen Ausstallung und Wiederbe-

legung wird der frei gewordene Stall, einschließlich aller Einrichtungen und Gerätschaften, sachgemäß gereinigt und desinfiziert.

### BESTANDSBETREUUNG DURCH DEN TIERARZT

Um zu gewährleisten, dass die Tiere gesund sind und gesund bleiben, finden regelmäßige tierärztliche Besuche des Tierbestands statt. Die Gesundheit des Einzeltieres und des Gesamtbestandes wird eingehend erfasst, so dass im Bedarfsfall frühzeitig eingegriffen werden kann. Zeigen sich Auffälligkeiten im Bestand, ist individuell für den Betrieb ein Tiergesundheitsplan zu erstellen. Alle präventiven und kurativen Maßnahmen werden vom Tierarzt dokumentiert.

### ANTIBIOTIKAMONITORING

Tierärzte hinterlegen außerdem alle relevanten Daten in der Antibiotikadatenbank, wenn Antibiotika bei Schweinen, Geflügel oder Mastkälbern verschrieben und angewendet wurden. Das QS-Antibiotikamonitoring wurde ins Leben gerufen, um den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung zu optimieren und dadurch langfristig die Gefahr einer Resistenzbildung zu senken. Nur eine flächendeckende Datenerfassung und -analyse kann dazu beitragen, Risiken durch resistente Keime zu reduzieren.

**I** Der **Therapieindex** beschreibt, wie viele Behandlungseinheiten je Tier verabreicht wurden. Er berechnet sich aus Anwendungsdauer (Wirktag), Anzahl der Wirkstoffe und Anzahl behandelter Tiere in Bezug auf die Gesamtanzahl im Bestand.

**I** Die **eingesetzte Antibiotikamenge** in der Nutztierhaltung konnte seit 2011 um 53% gesenkt werden. Für Wirkstoffgruppen mit besonderer Relevanz in der Humanmedizin (sogenannte kritische Antibiotika) ist ein deutlich rückläufiger Trend für Geflügel- und Schweinehalter im QS-System zu beobachten. Stand: Januar 2017

**Rudolf Platen:** „Mithilfe des Therapieindex kann ich meinen betriebsindividuellen Antibiotikaeinsatz mit dem Durchschnitt aller Betriebe im QS-System vergleichen.“

## SALMONELLENMONITORING

Ziel des QS-Salmonellenmonitorings ist es, potenzielle Eintragsquellen von Salmonellen auf Mastbetrieben zu identifizieren und zu beseitigen. Bei Mastschweinen werden Fleischsaftproben, die im Schlachtbetrieb gezogen werden, auf Salmonellen-Antikörper untersucht. Ergänzend dazu kann auch der Tierarzt im Schweinemastbetrieb Blutproben ziehen und den Bestand auf Salmonellen untersuchen lassen. In der Geflügelmast werden alle Herden auf Salmonellen untersucht, bevor sie zum Schlachthof gebracht werden.

**I** Näheres zum QS-Salmonellenmonitoring finden Sie in Teil 3 unserer Serie.

## KRISENMANAGEMENT

Bei unvorhergesehenem Ausfall wichtiger technischer Einrichtungen, wie zum Beispiel Heizungs-, Lüftungs- oder Fütterungssystemen, oder wenn der Betriebsleiter plötzlich erkrankt, greift ein sogenannter Notfallplan. Der Notfallplan ist eine Besonderheit im Ereignis- und Krisenmanagement auf der Stufe Landwirtschaft: er stellt sicher, dass die Tiere jederzeit fachgerecht versorgt sind. Unter anderem sind hier Kontaktdaten des Hoftierarztes, von Technikern und Beratern oder Familienangehörigen hinterlegt, die sich mit den Gegebenheiten des Betriebs auskennen und im Notfall kontaktiert werden können.

## AUSSTIEG AUS DER BETÄUBUNGSLOSEN FERKELKASTRATION: HERAUSFORDERUNG FÜR DIE GESAMTE BRANCHE

Zum 1. Januar 2019 tritt in Deutschland das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration in Kraft. Alle Alternativen und Verfahren, die im Einklang mit dem deutschen Tierschutzgesetz stehen, können weiterhin eingesetzt werden: chirurgische Kastration mit Schmerzausschaltung/Betäubung, Jungerbermast und Immunokastration (Jungebermast mit Impfung). Im QS-System gelten die Vorgaben für alle Ferkelerzeuger, d.h. auch für Masttiere bzw. deren Fleisch, das im Ausland erzeugt und über die Anerkennung anderer Standards in das QS-System geliefert und vermarktet wird.



Von dem Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration ist die gesamte Wirtschaftskette betroffen. Alle Alternativverfahren bergen derzeit noch große Herausforderungen, weil diverse Aspekte, wie Verbraucherakzeptanz, Managementaufwand in Haltung und Pflege, Geruchsdetektion, Arbeitssicherheit und Fleischqualität in Einklang zu bringen sind. QS moderiert die Koordinierungsplattform „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“, um zügig praktikable Lösungen zu finden und umsetzen zu können. Die Plattform bringt u.a. Verantwortliche der Schweineerzeugung, der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels an einen Tisch. Aktiv beteiligt sind zudem zahlreiche Wissenschaftler, Tierärzte, der Deutsche Tierschutzbund und Vertreter des Ministeriums. Nur so kann ein abgestimmtes Vorgehen erreicht werden, das einen wirtschaftlich gangbaren Weg aus der chirurgischen Ferkelkastration ohne Betäubung bietet. ■

## QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1  
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2  
Fleischverarbeitung



Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4  
Tierhaltung



Teil 5  
Zertifizierung



Serie  
Teil 5

# Zertifiziert vom Landwirt bis zur Ladentheke

## Im Einsatz für sichere Lebensmittel



Die Sensibilität der Verbraucher rund um die Produktion und den Verkauf von Lebensmitteln ist hoch. Sicherheit bei Lebensmitteln hat daher oberste Priorität und der Lebensmittelhandel setzt die Zertifizierung seiner Lieferanten als selbstverständlich voraus. Damit unsere Lebensmittel bedenkenlos gehandelt und verzehrt werden können, wird ihr Weg im QS-System von der Erzeugung bis in den Lebensmitteleinzelhandel genauestens begleitet und überprüft. Hierbei sind Zertifizierungsstellen und deren Auditoren gefragt.

# Die QS-Zertifizierung

QS-zugelassene Zertifizierungsstellen und Auditoren tragen maßgeblich zur Funktionsfähigkeit und Glaubwürdigkeit des QS-Systems bei. Ihr Einsatz erhöht das Vertrauen in sichere Lebensmittel beim Verbraucher.

Aufgabe der unabhängigen Zertifizierungsstellen und ihrer Auditoren ist es, regelmäßige Kontrollen in den am QS-System teilnehmenden Unternehmen durchzuführen. Sie stellen mit ihrer Arbeit sicher, dass alle Vorgaben ausreichend umgesetzt werden – vom Landwirt bis zur Ladentheke.

**Christian Schiermann:** „Unsere Aufgabe ist es auch, auf Verbesserungspotentiale für die betriebliche Qualitätssicherung hinzuweisen und Impulse für deren Weiterentwicklung zu geben.“

## ANFORDERUNGEN AN DIE KONTROLLEN

### AUDITOREN – QUALIFIZIERTE EXPERTEN VOR ORT

Um für QS als Zertifizierungsstelle oder Auditor tätig werden zu können, müssen eine Reihe von Vorgaben erfüllt werden. Diese Vorgaben stellen sicher, dass – gerade bei den Auditoren – ausreichend Erfahrung im Agrar- und Lebensmittelbereich vorhanden ist.

Die Zertifizierungsstelle muss durch die zuständige Akkreditierungsstelle für den jeweiligen QS-Scope nach der DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditiert sein.

Der Auditor weist dementsprechend fachspezifische Kenntnisse im Sinne der Norm DIN EN ISO/IEC 17065 nach. Grundlage ist eine landwirtschaftliche oder lebensmittelbezogene Ausbildung.

Als fachliche Fähigkeiten gelten:

- Tiefgreifende Produkt- und Prozesskenntnisse der zu auditierenden Stufe
- Kenntnisse des Agrar-, Futtermittel- bzw. Lebensmittelrechts
- Umfassende Kenntnisse des Systemhandbuchs
- Beherrschung der Audittechnik



### Christian Schiermann Profil

Während seines Studiums der Agrarwissenschaften in Göttingen mit dem Schwerpunkt Agribusiness, entdeckte Christian Schiermann sein Interesse für die Qualitätssicherung von Agrarerzeugnissen. Gerüstet mit den praktischen Erfahrungen aus dem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb und mit dem wissenschaftlichen Abschluss in der Tasche führt es den heute 31-Jährigen 2011 zunächst in die Fleischwirtschaft, ein Jahr später dann zu einer Zertifizierungsstelle, wo er seine Arbeit als Auditor aufnimmt. 2013 intensiviert sich diese Zusammenarbeit indem er verantwortlich für die Koordination und Sachbearbeitung der Zertifizierungssysteme tierischer Erzeugnisse (u.a. QS und ITW) wird. Seit 2015 ist er operativer Leiter dieses Bereichs.

Vor der Zulassung seitens QS muss ein Auditor an einer von QS durchgeführten Erstschtung teilnehmen und einen Test bestehen. Zusätzlich sind pro Zulassungsstufe jährlich fachspezifische QS-Schulungen zu besuchen, die mit weiteren Tests abgeschlossen werden.

**Christian Schiermann:** „Mit unserem unabhängigen Expertenurteil stellen wir den Betrieben ein Zeugnis aus. Der Tragweite meiner Entscheidungen bin ich mir natürlich bewusst. Bevor ein Auditor eigenständig Betriebe überprüfen darf, muss er zunächst zehn Audits begleiten. Die ersten drei Audits, die er selbstständig durchführt, finden in Begleitung eines erfahrenen Kollegen statt. Das ist es, was einen tatsächlich für die Aufgabe fit macht – die Erfahrungen aus diesen Übungssituationen.“

Die Qualifikation der Auditoren muss außerdem von der Zertifizierungsstelle in regelmäßigen Abständen anhand von Begleitaudits überprüft werden, deren Häufigkeit risikoorientiert festgelegt wird. Jeder Auditor wird von seiner Zertifizierungsstelle innerhalb von drei Jahren mindestens einmal bei der Durchführung eines QS-Audits begleitet. Auch seitens QS werden Begleitaudits durchgeführt. Die „Kontrolle der Kontrolle“ stellt sicher, dass Zertifizierungsstellen und Auditoren ihre Arbeit zuverlässig durchführen und zeigt den Auditoren mögliche Verbesserungspotentiale bei ihrer täglichen Arbeit auf. Für ausreichend Praxiserfahrung müssen Auditoren eine festgelegte Mindestanzahl an Audits pro Jahr durchführen, ansonsten verlieren sie ihre Zulassung. ▶



## AUDITDURCHFÜHRUNG

Im Audit wird geprüft, ob ein Betrieb die technischen, organisatorischen und inhaltlichen Anforderungen erfüllt, die zur Teilnahme am QS-System erforderlich sind. Ziel ist es, betriebsspezifische Prozesse zu prüfen und mögliche Verbesserungspotenziale aufzudecken.

**Christian Schiermann:** „Gute Vorbereitung auf ein Audit ist für mich das A und O. Bevor es losgeht, studiere ich genau den letzten Auditbericht des Betriebes und übertrage wichtige Punkte in den aktuellen Bericht. Auch bei der Terminierung überlasse ich nichts dem Zufall: Hier versuche ich stets, die betrieblichen Vorgaben, insbesondere in Bezug auf die Hygienevorschriften, zu berücksichtigen. So muss ich beispielsweise mitunter vor dem Audit in einem Schweine haltenden Betrieb 48 Stunden lang „schweinefrei“ sein, darf also während dieses Zeitraums keinen anderen Betrieb mit Schweinehaltung besucht haben.“

Die Voraussetzung für die Durchführung eines Audits ist dann gegeben, wenn die betriebsspezifischen Prozesse an dem Standort umfassend beurteilt werden können (z.B. wenn Tiere aufgestallt sind bzw. geschlachtet werden).

Stellt der Auditor während eines Audits Abweichungen von den QS-Anforderungen fest, vereinbart er Korrekturmaßnahmen mit dem jeweiligen Betrieb. Diese müssen innerhalb eines festgelegten Zeitraumes umgesetzt werden. Bei besonders schwerwiegenden Abweichungen kann der Auditor so genannte K.O.-Bewertungen vergeben. Darüber hinaus kann die Einleitung eines Sanktionsverfahrens er-

folgen. Im Zuge dessen berät ein Expertengremium über mögliche Sanktionen, welche von Geldstrafen bis zum Verlust der Lieferberechtigung in das QS-System reichen können.

**Christian Schiermann:** „Nur ein erfolgreich durchgeführtes Systemaudit stellt die Voraussetzung für die Zertifizierung und die Zulassung eines Systempartners für das QS-Systems dar.“

## INTERNES KONTROLLSYSTEM

Zur Kontrolle der Funktionsfähigkeit aller Qualitätssicherungsmaßnahmen finden ineinandergreifende, von QS veranlasste Kontrollmaßnahmen statt. Diese sind auf die Kontrollqualität der Zertifizierungsstellen, auf die stufenübergreifende Funktionsweise des QS-Systems sowie die Einhaltung der Anforderungen durch den Systempartner ausgerichtet. Die Kontrollmaßnahmen dienen der Überprüfung des Status quo und gleichzeitig der kontinuierlichen Weiterentwicklung und Optimierung der Abläufe im QS-System.

## SCHNELL REAGIEREN IN KRISENSITUATIONEN

Um akuten Gefahren für Mensch, Tier und Umwelt oder für die Sicherheit von Lebensmitteln entgegenzusteuern, hat QS das Ereignis- und Krisenmanage-





ment eingeführt. Damit unterstützt QS seine Systempartner aktiv bei der Bewältigung von Ereignis- und Krisenfällen – auf operativer und kommunikativer Ebene. Sachverhalte werden ermittelt, Warenströme verfolgt und Wirtschaftsbeteiligte informiert. Auch Zertifizierungsstellen und Auditoren haben hier die Möglichkeit, potentielle Ereignisse und Krisen unmittelbar an QS zu melden. So ist sichergestellt, dass zeitnah auf die entsprechenden Situationen reagiert werden kann. Eine der wichtigsten Maßnahmen seitens QS ist hierbei die Durchführung von Sonderaudits. Sie dienen der Aufklärung potentieller Ereignis- und Krisenfälle. Hierbei wird der betroffene Systempartner unmittelbar und ohne vorherige Ankündigung kontrolliert. Mithilfe der so gewonnenen Erkenntnisse erarbeitet QS zusammen mit dem Systempartner Maßnahmen zur Bewältigung des Krisenfalles.

## **INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT**

QS als international agierender Standard hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln grenzüberschreitend garantieren zu können und die Warenverfügbarkeit zu sichern. Mit Erfolg: Mittlerweile sind über 21.000 ausländische Betriebe Teil des QS-Systems und leisten mit ihrer Arbeit einen großen Beitrag zur Produktion sicherer Lebensmittel über Ländergrenzen hinweg.

Die ausländischen Betriebe nehmen entweder direkt oder über die Anerkennung eines Standards am QS-System teil. Damit dies möglich ist, arbeitet QS eng mit ausländischen Standardgebern, wie IKB oder GMP+, zusammen. Die gegenseitige Anerkennung zwischen unterschiedlichen Qualitätssicherungssystemen vermeidet Doppelauditorien und ermöglicht einen internationalen Warenfluss zwischen zuverlässigen Partnern. Für die Kooperation mit den ausländischen Standardgebern ist ein detaillierter Abgleich der jeweiligen Systemanforderungen unabdingbar, um die Gleichwertigkeit der in den Audits überprüften Kriterien sicherzustellen. Ist dies erfolgt, können ausländische Betriebe ihre Tiere bzw. ihr Fleisch ohne zusätzliche QS-Zertifizierung ins QS-System liefern. Umgekehrt können QS-zertifizierte Betriebe ihre Produkte in anerkannte ausländische Systeme vermarkten.

Gemeinsam mit den anderen europäischen Standardgebern organisiert QS Audits bei solchen Betrieben, die auf Grundlage einer bilateralen Anerkennung am QS-System teilnehmen. Dafür sind von QS eingesetzte Sonderauditoren vor Ort und überprüfen die Funktionsweise der anerkannten Systeme, um so die Erfüllung der QS-Anforderungen sicherzustellen. Die gemeinsame Durchführung der Audits stärkt das Vertrauen in die Zuverlässigkeit der europäischen Standards und das gegenseitige Vertrauen der Standardgeber. ■



# Das blaue Prüfzeichen - ein Symbol, auf das es sich zu achten lohnt



### Gemeinsame Verantwortung

Der Kreis symbolisiert die Gemeinsamkeit und Verbundenheit aller beteiligten Partner in ihrer Verantwortung für das Produkt. Erst, wenn über alle Stufen und Partner hinweg die Sicherheit eines Lebensmittels nachweislich bestätigt ist, darf es das blaue QS-Prüfzeichen tragen. Die blaue Farbe steht für Frische und Hygiene.



### Konsequente Qualitätssicherung

Der Pfeil vermittelt die Ausrichtung auf das gemeinsame Ziel: die konsequente Qualitätssicherung für sichere Lebensmittel vom Landwirt bis zur Ladentheke. Und er deutet an, dass es noch weitergeht: Denn nach dem Kauf - beim Transport, der Lagerung und Zubereitung frischer Lebensmittel - liegt die Verantwortung für die Qualitätssicherung bei Ihnen als Verbraucher.



### Stufenübergreifendes System

Die Stufen im Kreis stehen für alle an der Erzeugung und Vermarktung der Lebensmittel beteiligten Gruppen: Futtermittelhersteller, Landwirte, Schlachtereien und Zerlegungsbetriebe, weiterverarbeitende Unternehmen, Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel.

# Ihre Ansprechpartner bei QS



**LEH, Großhandel**

Marcella Baur  
marcella.baur@q-s.de  
0228-35068-183



**Verarbeitung**

Henning Ossendorf  
henning.ossendorf@q-s.de  
0228-35068-182



**Schlachtung/Zerlegung**

Dorothee Gödde-Sowa  
dorothee.goedde-sowa@q-s.de  
0228-35068-181



**Tierhaltung**

Lena Meinders  
lena.meinders@q-s.de  
0228-35068-213



**Zertifizierung**

Marleen Schultheiß  
marleen.schultheiß@q-s.de  
0228-35068-291



QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit - vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. Rund 76.500 Tierhalter nehmen am QS-System teil. 13.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie sichere Lebensmittel nach klar definierten Kriterien, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blauen Prüfzeichen, das sich in über 24.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.