

Qualitätssicherung in der Geflügelhaltung

Werner Hilse

Im QS-System gibt es 3.845 Geflügelhalter, die lieferberechtigt sind. Von den rund 2.300 deutschen Geflügelhaltern sind mehr als die Hälfte in Niedersachsen. Dieser Schwerpunkt von QS-zertifizierten Betrieben in Niedersachsen ist nicht überraschend. Schließlich ist es das Bundesland, in dem die Hälfte der deutschen Hähnchen und Puten erzeugt wird. Und auch jede dritte Ente, die in Deutschland gemästet wird, stammt von dort. Nicht zuletzt wird jedes dritte Ei in Niedersachsen gelegt. Da die QS GmbH erst seit 2009 ein Servicepaket Legehennenhaltung anbietet, bilden die Mäster den Hauptanteil der Geflügelhalter im QS-System.

Die Konzentration der Geflügelhaltung in Niedersachsen stellt hohe Anforderungen an die Qualitätssicherung – insbesondere für die Bereiche Biosicherheit und Tiergesundheit.

Hygiene und Dokumentation sind Basis

Wesentliche Anforderungen im QS-Audit sind, wie bei den anderen Tierarten, die Bereiche Rückverfolgbarkeit, Futtermittel, Gesundheitsvorsorge und Betriebshygiene, Tierschutzgerechte Haltung, Monitoring. Die eigenbetriebliche Gesundheitsvorsorge ist äußerst wichtig. Dabei muss alles schriftlich festgehalten werden. Die sorgfältige Führung des Bestandsregisters ist die Basis der zahlreichen Dokumentationspflichten, die das Zeitkonto der Tierhalter nicht unerheblich belasten. Schließlich war und ist z.B. im Fall von Geflügelpest ein schneller Überblick über Herkunft und Verbleib der Tiere entscheidend. Die Rückverfolgbarkeit kommt besonders dann zum Tragen, wenn es darum geht, die Kontaktbetriebe zwecks Risikobewertung bei der Seuchenausbreitung zu ermitteln.

Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Stall sind nicht nur regelmäßig durchzuführen sondern, auch zu dokumentieren. Dies gilt auch beim Zukauf und der Lagerung von Futtermitteln, die ausschließlich von QS-zugelassenen Herstellern bezogen werden dürfen. Die speziellen Hygieneanforderungen im Geflügelbereich stellen sogar ein zusätzliches „K.-O.-Kriterium“ dar. Hierzu gehört ein befestigter, wasserundurchlässiger Boden im Stallbereich, der eine effektive Reinigung und Desinfektion erst ermöglicht. Der Schädlingsbekämpfung kommt eine immer größere Bedeutung zu. Die Einbeziehung von staatlich geprüften Schädlingsbekämpfern wird aus diesem Grund zum 1. Januar 2012 verpflichtend. Festgelegte Kontrollabstände sollen den Schädlingsbefall feststellen, die Effizienz der durchgeführten Maßnahmen gewährleisten und deren Einhaltung soll dokumentiert werden.



Werner Hilse ist Präsident des Landvolks Niedersachsen und Vorsitzender des QS-Fachbeirates Geflügel

Foto: Landvolk

Lebensmittelsicherheit hat oberste Priorität

Die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit wird u.a. mit dem verpflichtenden Salmonellenmonitoring und -reduzierungsprogramm deutlich. Die Kontrollen auf dem Hof gelten auch für Pekingenten, obwohl diese keinen diesbezüglichen gesetzlichen Vorschriften unterliegen. Die Betriebe müssen vor der Lieferung der Schlachttiere die Unterlagen für die gesetzlich vorgeschriebene Lebensmittelketteninformation sowie die Ergebnisse des Salmonellenmonitorings (Eingangs- und Ausgangsuntersuchung für jede Herde) dem Schlachthof zur Verfügung stellen und bei ihren Audits vorweisen können. Auch dies ist ein „K.-O.-Kriterium“.

Eine weitere Besonderheit stellt das Influenzamonitring bei Puten am Schlachthof dar, das neben den erfassten Mortalitätsraten auf dem Betrieb ein weiteres Frühwarnsystem darstellt.

Einmalig ist auch der QS-Arzneimittelkatalog für die Geflügelmast, der die im QS-System erlaubten Wirkstoffe unter Nennung der Wartezeiten auflistet. Bei entsprechender Diagnose durch den Tierarzt kann dieser die Arzneimittel zwar durch Umwidmung einsetzen, jedoch gilt dann die gesetzliche Wartezeit von 28 Tagen, was evtl. zum Ausschlusskriterium für den Einsatz des Mittels wird.

Tierschutz immer wichtiger

Umfassende Kritik von Tier- und Umweltschützern an der modernen Geflügelhaltung hat dazu geführt, dass der Tierschutz auch bei der Qualitätssicherung im Geflügelbereich immer größeren Raum einnimmt. Dies spiegelt sich in höheren Anforderungen wie z.B. dem erforderlichen Sachkundenachweis für die Geflügelhaltung, der ebenso wie die Einhaltung der Besatzdichte zu den zusätzlichen „K.-O.-Kriterien“ zählt, wider. Während es bei den Hähnchen dazu Vorschriften in der Tierschutznutztierhaltungsverordnung gibt, die über das EU-Recht hinausgehen, werden neben den Haltungsanforderungen die Besatzdichten in der Putenmast die bundeseinheitlichen Eckwerte herangezogen, die auf eine freiwillige Vereinbarung zwischen Putenmägtern mit Bund und Ländern aus dem Jahr 1999 zurückgehen. Da QS ein dynamisches Kontrollsystem ist, unterliegen seine Kriterien der ständigen Anpassung. Wichtig für die Wettbewerbsgleichheit ist dabei, dass die über das QS-System festgelegten Standards auch von den ca. 40 Prozent ausländischen Lieferanten von Geflügel eingehalten werden müssen, und dies unabhängig von deren eigenen – möglicherweise niedrigeren – nationalen Standards.

Antibiotikaeinsatz in Geflügelmast dokumentieren

Derzeit wird darüber beraten, eine Datenbank bei QS zu installieren, in der alle gemeldeten Einsätze von Antibiotika in der Geflügelmast erfasst werden sollen. Dieses Monitoringprogramm böte einen Überblick über die Anwendung von Antibiotika, könnte aber auch helfen, Betriebe mit regelmäßig überdurchschnittlich hohem Einsatz zu identifizieren und zu sanktionieren.