



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



## Pressemitteilung

### Gesunde Tiere benötigen keine Antibiotika

#### QS setzt auf die Verknüpfung von Tiergesundheitsdaten als Frühwarnsystem

Bonn, 27.04.2020

- Verknüpfung von Tiergesundheitsdaten schafft Mehrwert für Bestandsbetreuung
- Anzahl Betriebe mit geringem Antibiotikaeinsatz wächst kontinuierlich
- Weiterer Handlungsbedarf trotz sinkender Antibiotikazahlen

Die Maßnahmen der Tierhalter und Tierärzte mit dem Ziel, die Antibiotikagaben zu senken, greifen. Die Antibiotikazahlen bei allen Tierarten in den QS-Betrieben sind weiterhin rückläufig. Das QS-Antibiotikamonitoring unterstützt in seiner Funktion als Managementtool im QS-System Tierhalter und Tierärzte dabei, das Niveau der Tiergesundheit stetig weiter anzuheben und den verantwortungsvollen Umgang mit und Einsatz von Antibiotika sicherzustellen. Kranke Tiere müssen aber auch in Zukunft behandelt werden.

Aktuell arbeitet QS an einer Tiergesundheitsdatenbank als Beratungstool und Frühwarnsystem zur Tiergesundheit. Darin werden Daten zu Antibiotikaeinsatz, Biosicherheit, Tierhaltung und Befunddaten so verknüpft, dass Landwirte, Tierärzte und Berater Zusammenhänge erkennen und Schlüsse daraus ziehen können. Dies soll auch dazu beitragen, den Antibiotikaeinsatz noch weiter zu senken.

#### Daten nutzen und Tiergesundheit stabilisieren

QS liegen umfassende Daten aus 95 Prozent aller Schweine und Geflügel haltenden Betriebe vor. Das sind Zahlen aus dem Salmonellen- und Antibiotikamonitoring sowie die Schlachtbefunddaten aus den Schlachtbetrieben. Diese Daten wird QS miteinander verknüpfen, spezifisch aufbereiten und den tierhaltenden Betrieben zur Nutzung zur Verfügung stellen. Gemeinsam können Tierhalter und Tierärzte damit frühzeitig Schwachstellen in ihren Betrieben erkennen und die Gesundheit der Nutztiere nachhaltig stabilisieren. „Nur wenn wir alle Faktoren berücksichtigen, die auf die Tiergesundheit einwirken, können wir mit vorbeugenden Maßnahmen die Tiergesundheit verbessern und die Antibiotikagaben noch weiter senken“, erläutert Thomas May, verantwortlich für die Monitoringprogramme und Befunddatenerfassung bei QS, die geplante Verknüpfung der Daten. Für die Rinderhalter im QS-System werden die Erfassungssysteme für Antibiotikaverschreibungen und Befunddaten aktuell eingerichtet und in einer Projektphase getestet.

**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



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

Seite 2 von 2

## Pressemitteilung



### **Mit engmaschigen QS-Analysen Reaktionsvorteil schaffen**

In den tierhaltenden Betrieben des QS-Systems konnte der Antibiotikaeinsatz seit 2015 um über ein Drittel (35,6 %) reduziert werden. Das belegen die aktuellen Quartalszahlen des QS-Antibiotikamonitorings. Gleiches gilt für die Reserveantibiotika, hier konnten die eingesetzten Mengen um 32,6 Prozent reduziert werden. Durch die quartalsweise Auswertung und einen separaten Therapieindex für kritische Antibiotika erhalten die Betriebe im QS-System eine engmaschige Analyse für ihren Bestand und können so zeitnah reagieren und mit geeigneten Maßnahmen gegensteuern.

---

### **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 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 Monitoring-Programme 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.*

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Kathrin Voskuhl

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

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)