

## QS – die Vertrauensbasis für einen stabilen Absatz

Dr. Hermann-Josef Nienhoff



QS – Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel



ZDS-Fachtagung „Perspektiven für die Schweinehaltung“, 9. Mai 2007 in Suhl



QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

### QS = Qualitätssicherung - stufenübergreifend



- Stufenübergreifend vom Stall und Feld bis zur Ladentheke
- Gemeinschaftlich getragen und bestimmt durch die Wirtschaft
- Internationale Zusammenarbeit und Vereinbarungen mit Systemen im Ausland

„QS ist ein Gewinn an Glaubwürdigkeit.“  
Prof. Dr. Edda Müller, Vorstand VZBV

## Handel zieht mit: 17.945 Outlets mit QS-Prüfzeichen



Stand 01.05.2007

## QS-Prüfzeichen = Einkaufskriterium für den Verbraucher



**ALDI info**

**Achten Sie auf QS-Prüfzeichen Produkte!**

- QS – das Prüfzeichen sichtbar: Nur Produkte mit dem QS-Prüfzeichen sind garantiert qualitativ hochwertig und entsprechen den strengen Anforderungen des QS-Prüfsystems für Lebensmittel.
- QS – das heißt Kontrolle: Strenge Kontrollen und Audits durch unabhängige QS-Prüfer stellen sicher, dass alle Produkte den hohen Anforderungen des QS-Prüfsystems entsprechen.
- QS – das heißt überlebenslang: Die hohen Anforderungen des QS-Prüfsystems sind über den gesamten Lebenszyklus eines Produktes zu gewährleisten.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.qs-limo.de](http://www.qs-limo.de)

**Super Qualität zum günstigsten Preis.**

**Marktmetzgerei**

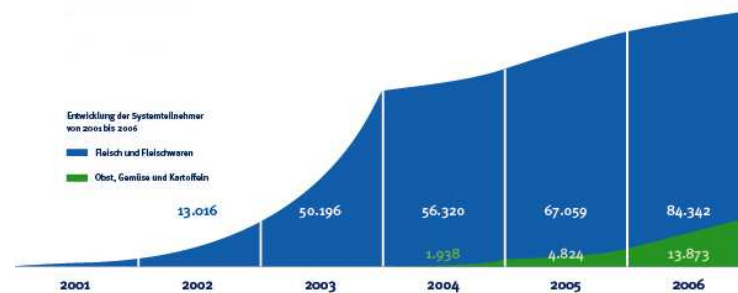
**QS heißt höchste Qualitätssicherung**

Ein QS-Prüfzeichen ist ein Zeichen für höchste Qualitätssicherung. Das bedeutet, dass alle Produkte, die mit dem QS-Prüfzeichen versehen sind, den hohen Anforderungen des QS-Prüfsystems entsprechen.



## Entwicklung seit Oktober 2001

- Fleisch- und Fleischwaren → 91.000 Systempartner
- Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln → 15.000 Systempartner



5



## Systempartner Fleisch- und Fleischwaren

Stufe	QS-Systempartner	davon Ausland
<b>Einzelfuttermittel</b>	<b>944</b>	26
<b>Mischfuttermittel</b>	<b>613</b>	203
<b>Landwirtschaft</b>	<b>74.303</b>	6.563
Rinderhaltung	33.918	6
Schweinehaltung	38.092	5.934
Geflügelhaltung	2.293	623
<b>Schlachtung, Zerlegung</b>	<b>329</b>	26
<b>Verarbeitung</b>	<b>227</b>	6
<b>Lebensmitteleinzelhandel*</b>	<b>17.985</b>	140
<b>Gesamt</b>	<b>94.401</b>	<b>6.964</b>

\* einschl. 40 Betriebe Fleischgroßhandel

Stand 01.05.07

6



## Landwirtschaftliche Betriebe Fleisch und Fleischwaren

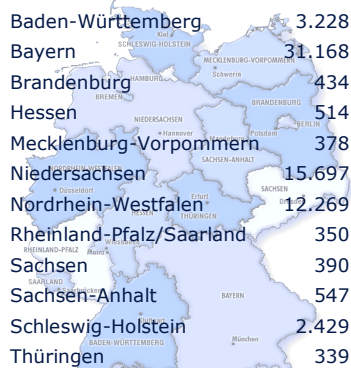
**Europäische  
Nachbarländer 6.563**

davon:

Italien 259  
Luxemburg 88  
Niederlande 5.972  
Polen 74  
Österreich 116  
Ungarn 45

**Insgesamt 74.303 Betriebe**

**Deutschland 67.743**



Baden-Württemberg 3.228  
Bayern 31.168  
Brandenburg 434  
Hessen 514  
Mecklenburg-Vorpommern 378  
Niedersachsen 15.697  
Nordrhein-Westfalen 12.269  
Rheinland-Pfalz/Saarland 350  
Sachsen 390  
Sachsen-Anhalt 547  
Schleswig-Holstein 2.429  
Thüringen 339

zusätzlich:  
Auditanererkennung Schlachtkühe 5.805 7

Stand 01.05.07



## Anteil QS an inländischen Schlachtungen

Tierart	Schlachtungen 2006 (in 1.000)	Anteil Schlachtungen QS-zertifiziert
<b>Schlachtschweine</b>	49.765 St.	<b>&gt; 85 %</b>
<b>Schlachtrinder</b>	3.408 St.	
davon Jungbullen	1.521 St.	<b>&gt; 60 %</b>
davon Schlachtkühe	1.391 St.	<b>&gt; 45 %</b>
<b>Schlachtkälber</b>	334 St.	<b>&gt; 80 %</b>
<b>Schlachtgeflügel</b>	1.027 t SG	<b>&gt; 95 %</b>

8

## Internationale Systempartner Fleisch und Fleischwaren

<b>insgesamt</b>			<b>6.959</b>
Niederlande	6.108	Polen	90
Österreich	279	Ungarn	58
Italien	268	Belgien	28
Luxemburg	94	Frankreich	11
Weitere Systemteilnehmer in 7 verschiedenen EU-Staaten			

### Vereinbarungen zur Anerkennung von Audits bzw. Systemen

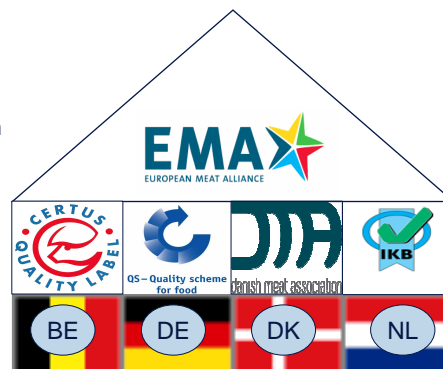
Belgien, Dänemark, Niederlande	Futtermittel Landwirtschaft Schlachtung/Zerlegung
Österreich	Futtermittel

Stand 01.05.07

9

## Internationale Zusammenarbeit in der European Meat Alliance (EMA)

- Grundlage für gegenseitige Anerkennungen
- Grenzüberschreitende Zusammenarbeit gemeinsam mit dem Handel
- Kennzeichnung der EMA-Produkte in Metro-Märkten im südeuropäischen Ausland



10



## Kontrollkriterien

**Stufe****Kriterien****Lebensmittel-einzelhandel****42 Prüfkriterien je Audit**

u.a. Hygienekontrolle, Temperaturregistrierung, Probenpläne

**Verarbeitung****151 Prüfkriterien je Audit**

u.a. Probenpläne, Temperaturregistrierung, HACCP, Kennzeichnung allergene Zusatzstoffe, Rezepturen

**Schlachtung/ Zerlegung****117 Prüfkriterien je Audit**

u.a. Temperaturregistrierung, Tierschutz, Infektionsschutzgesetz, HACCP, Salmonellenreduzierungsplan

**Landwirtschaft****23 Prüfkriterien je Audit**

u.a. Tierkennzeichnung, Tiergesundheit, Tierschutz, Arzneimittel, Salmonellenmonitoring

**Futtermittel****30 Prüfkriterien je Audit**

u.a. Fütterungsarzneimittel, Rohwareneingang, Mischprotokolle, Hygiene, Kontaminationsmatrix

11



## QS-Audits 2002 - 2006 Fleisch

Stufe	QS Status 1 (100 – 90 %)		keine Zulassung (< 70 %)		Gesamt  Anzahl
	Anzahl	%	Anzahl	%	
Futtermittel	2.015	94,6	21	1,0	2.129
Landwirtschaft	94.960	88,8	2.389	2,2	106.958
Schlachtung/ Zerlegung	849	96,8	5	0,6	877
Verarbeitung	556	96,5	4	0,7	576
LEH Fleisch*	8.897	84,1	932	8,8	10.578
<b>Gesamt</b>	<b>107.277</b>	<b>88,6</b>	<b>3.351</b>	<b>2,8</b>	<b>121.118</b>

\* Einschließlich 143 Audits im Fleischgroßhandel

12



## QS-Audits 2006 Fleisch - Landwirtschaft

Stufe	QS Status 1 (100 - 90 %)		QS Status 2 (<90 - 80 %)		keine Zulassung (<70 %)		Gesamt Anzahl
	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	
Schwein	11.901	92,2	762	5,9	188	1,5	12.905
Rind	5.651	72,1	1.810	23,1	42	0,5	7.841
Geflügel	967	97,3	19	1,9	7	0,7	994
<b>Gesamt</b>	<b>18.519</b>	<b>85,2</b>	<b>2.591</b>	<b>11,9</b>	<b>237</b>	<b>1,1</b>	<b>21.740</b>

13

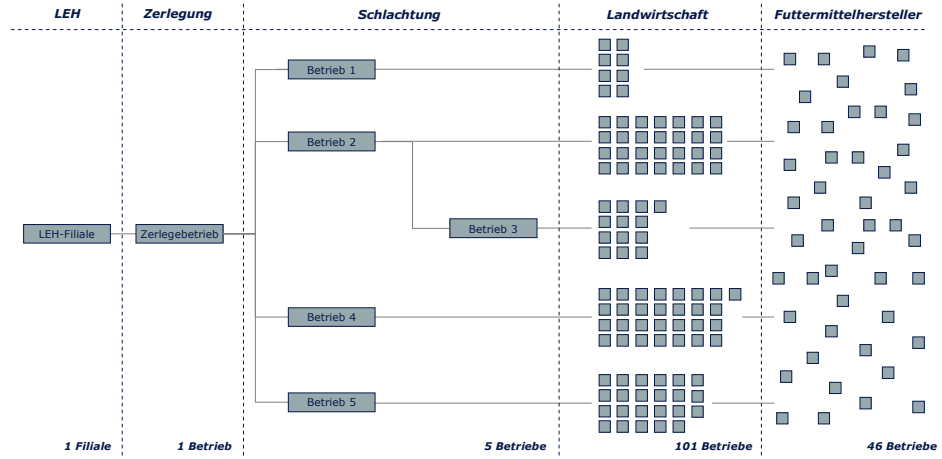


## QS-Audits 2002 bis Mitte 2006 Landwirtschaft Schwein in Deutschland

	Status 1 (100 - 90 %)	Status 2 (< 90 - 80 %)	Keine Zulassung (< 70 %)	Gesamt
Schleswig-Holstein	92,8	5,8	0,9	1.797
Niedersachsen	93,8	4,7	1,0	12.314
NRW	87,1	9,1	2,6	11.612
Hessen	84,2	7,9	5,8	531
Rheinland-Pfalz	95,3	3,6	1,1	274
Baden-Württemberg	89,2	7,3	2,8	3.152
Bayern	88,1	7,1	4,6	7.750
Saarland	100,0	0	0	5
Brandenburg	90,9	6,4	2,3	265
Mecklenburg-Vorpommern	93,7	3,8	0,8	238
Sachsen	91,8	6,9	0,8	245
Sachsen-Anhalt	92,3	6,0	1,3	300
Thüringen	91,9	4,25	3,5	259
<b>Gesamt</b>	<b>34.884</b>	<b>6,8</b>	<b>2,4</b>	<b>38.742</b>

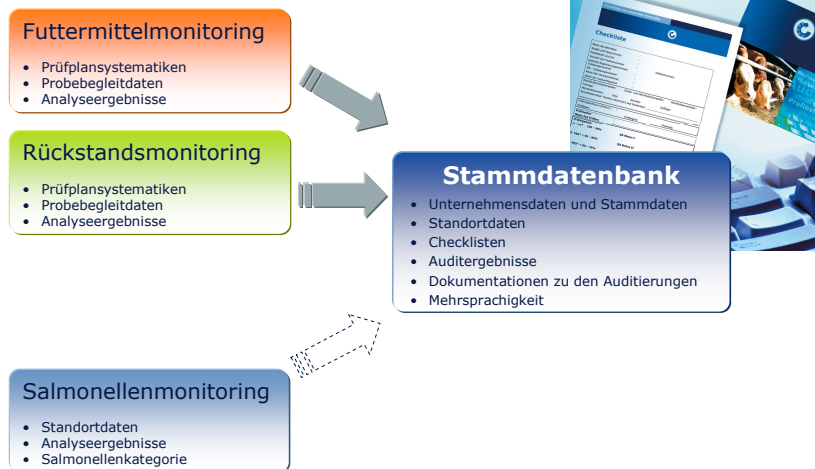
14

## Rückverfolgbarkeits-Check Beispiel: Schweinefilet Nov. 2006



15

## Datenbank gestützte Monitoringprogramme



16



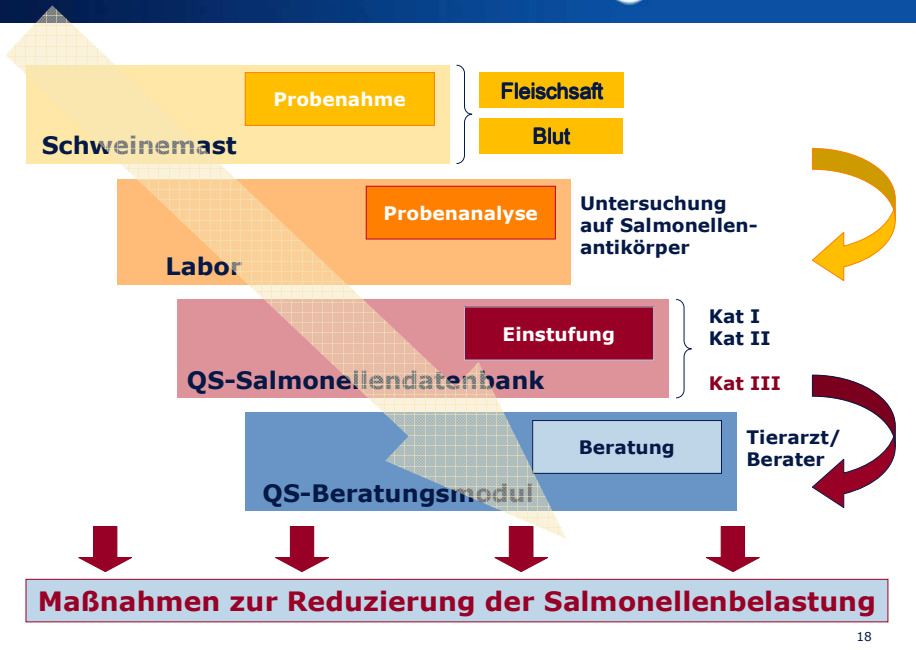
## Weiterentwicklung ... Maßnahmen für Lebensmittelsicherheit

- Monitoringprogramme weiterentwickeln
  - Salmonellenmonitoring Schwein und Geflügel, andere Zoonosen
  - Rückstandsmonitoring Obst und Gemüse
  - Schadstoffmonitoring Futtermittel
- Rückverfolgbarkeit optimieren
- Verschlinkung, Service und Effektivität
- Regelungen für Handel, Logistik und Transport
- Unterstützung der Systempartner in der gesamten Kette (u. a. Lebensmittelketteninformation)



17

## Salmonellenmonitoring



18



### Weiterentwicklung...

## Maßnahmen zur Reduzierung von Zoonosen

- Salmonellenverordnung (seit 25. März 2007)
- QS-Salmonellenmonitoring (seit 1. April 2003)
  - Beprobung aller Schweinemastbetriebe
  - zentrale Datenbank
  - papierlose Abwicklung
  - regelmäßige Information (autorisierter Zugriff)



### Herausforderungen:

- QS-Beratungsmodul – Umsetzung von Maßnahmen (Kategorie III)
- Salmonellenreduzierungsplan für Schlachtbetriebe
- Bakteriologische Untersuchung von Schlachtkörpern
  - abgestimmte Probenpläne
  - einheitliche Probenahme und Analytik

19



### Weiterentwicklung...

## Umsetzung Hygienepaket (EU VO 852 – 854/2005)

- Lebensmittelketteninformation

Ab Januar 2008:

Informationen zur Lebensmittelkette für jede Tieranlieferung  
24 Stunden vor Schlachtung (Standarderklärung)



### Herausforderungen:

- praktikable Umsetzung über QS-Salmonellendatenbank (papierlos, einheitlich, keine Dokumentenflut)
- QS-Empfehlungen für Landwirte, Schlachtbetriebe, Viehhandel und Viehtransport

20



### Weiterentwicklung...

## Umsetzung Hygienepaket (EU VO 852 – 854/2005)

- Risikoorientierte Fleischuntersuchung

Beispiel:

QS-Leitfaden Organbefundung



nur gemeinsam mit  
Schlachtbetrieben und Veterinär-  
behörden umsetzbar

#### ➤ Herausforderungen:

- standardisierte Vorgaben für die Bewertung / vergleichbare Befunderhebung
- Erfassung in zentraler Datenbank und autorisierter Zugriff
- Befunddaten-Rückmeldung an Landwirte

21



### Weiterentwicklung...

## Ereignis- und Krisenmanagement

### 1. Beispiel: Schweinepestgeschehen NRW 2006

- direkte Information an QS-Systemteilnehmer
- Sperrung betroffener Betriebe/Aussetzen der Audits
- Information der Behörden über Kenntnisse QS (z.B. Personenverkehr)

#### ➤ Herausforderungen:

- Abstimmung mit Veterinärverwaltung
- Abstimmung von Maßnahmen zur Prävention
- gegenseitige Unterstützung im Seuchenfall

22



### Weiterentwicklung...

## Ereignis- und Krisenmanagement

### 2. Beispiel: Funde von verdorbenem Fleisch

- zügige Aufklärung und Eingrenzung
- zeitnahe Information innerhalb des QS-Systems und an Dritte
- Abwenden eines nachhaltigen Vertrauensschadens
- Überprüfung betroffener Systempartner
- Unterstützung beim betrieblichen Krisenmanagement



#### Herausforderungen:

- interaktiver Informationsaustausch mit Behörden
- gegenseitige Unterstützung bei stufenübergreifender Rückverfolgbarkeit
- gemeinsame Problemeingrenzung

23



### Weiterentwicklung...

## Neutrale Audits und amtliche Überwachung

- Vermeidung von Doppel-Auditierungen / Entbürokratisierung
  - Gesetzliche Vorgaben werden in QS-Audits geprüft
  - Auditberichte liegen beim Systemteilnehmer vor

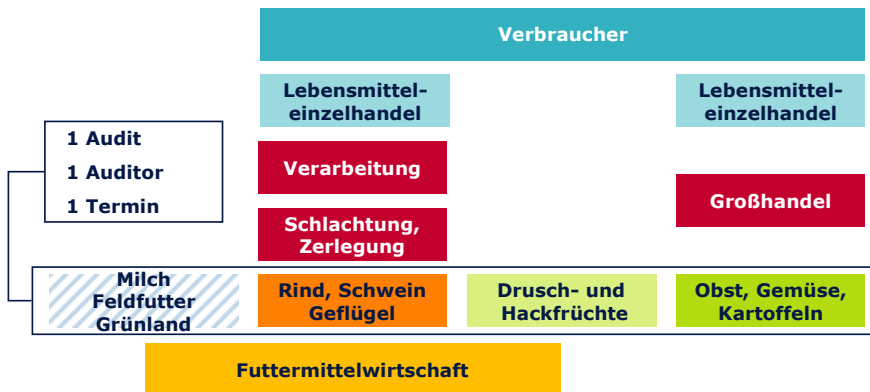


#### Herausforderungen:

- Berücksichtigung der QS-Teilnahme bei der Risikoeinstufung für die amtliche Überwachung
- abgestimmte risikoorientierte Kontrolle (Treuhand-Gutachter-Modell)
- Berücksichtigung bei Cross Compliance

24

## Weiterentwicklung... QS-Betriebsaudit Landwirtschaft Start am 1. Juli 2007



## Informationen über das QS-System

- sämtliche Systemteilnehmer
- alle Leitfäden
- alle Checklisten
- zugelassene Prüfinstitute
- zugelassene Labore
- zentrale QS-Datenbank
- Ansprechpartner und weitere Informationen

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



**Abo-Service**  
**Infobrief und Newsletter**