

Wie erfolgt die Probenahme?

■ Es gibt zwei Möglichkeiten der Probenahme:

a) Fleischsaftproben im Schlachtbetrieb:

Sie beauftragen den Schlachtbetrieb mit der Probenahme auf Basis des Beprobungsplanes aus der zentralen Salmonellen-datenbank.

Dieser Beprobungsplan kann durch den Schlachtbetrieb abgefragt werden.

Hinweis: Die Beprobung ist mit jedem Schlachtbetrieb zu vereinbaren. Erteilen Sie dem Schlachtbetrieb einen schriftlichen Auftrag (einmalig für alle Lieferungen oder bei jeder Lieferung erneut). Bei Lieferung über den Viehhandel informieren Sie diesen verbindlich über den Beprobungsauftrag und lassen Sie sich die Weitergabe des Auftrages bestätigen.

Lieferscheine mit dem Hinweis zur Probenahme erhalten Sie über ihren Bündler oder unter www.q-s.info / QS-System für Teilnehmer / QS-Handbuch Schwein / Muster Lieferschein.

b) Blutproben im landwirtschaftlichen Betrieb:

Sie beauftragen Ihren Hoftierarzt mit der Probenahme und dem Versand der Proben an ein QS-anerkanntes Labor. Die Beprobung der zu schlachtenden Mast-schweine darf frühestens zwei Wochen vor dem geplanten Schlachttermin erfolgen.

Ergebnisse aus dem Salmonellenmonitoring

■ Aufgrund der Ergebnisse der Proben erfolgt nach dem Eintragsrisiko von Salmonellen in die Fleischverarbeitungskette eine Einstufung durch die Salmonellen-datenbank (Kategorisierung).

Es gibt drei Kategorisierungsstufen:

Kategorie	Risiko	positive Befunde in der Stichprobe
I	niedrig	unter 20 %
II	mittel	20 % – 40 %
III	hoch	über 40 %

Alle Bündler haben Zugriff auf die Salmonellenergebnisse ihrer gebündelten Betriebe und informieren ihre Landwirte mindestens einmal pro Quartal über die Anzahl und die Ergebnisse der entnommenen Proben sowie die Einstufung in die Salmonellenkategorie.

Über Ihre Zugangsberechtigung können Sie sich jederzeit selbst über die Salmonellenergebnisse informieren und die Vollständigkeit und Regelmäßigkeit der Beprobung überprüfen.

Zudem können Sie Ihrem betreuenden Tierarzt Zugang zu Ihren Daten in der Salmonellendatenbank ermöglichen. Setzen Sie sich dazu mit Ihrem Bündler in Verbindung.

Maßnahmen

■ Wurde Ihr Betrieb in die Salmonellenkategorie III eingestuft, sind Maßnahmen zur Senkung der Belastung durch Salmonellen einzuleiten.

Setzen Sie sich dazu mit Ihrem Hoftierarzt oder dem zuständigen Mitarbeiter des regionalen Schweinegesundheitsdienstes in Verbindung.

Eine Übersicht über mögliche Vorgehensweisen oder Maßnahmen finden Sie im Leitfaden Salmonellenmonitoring.



Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel

Weitere Informationen:

Den Leitfaden zum Salmonellenmonitoring finden Sie unter www.q-s.info / QS-System für Teilnehmer / QS-Handbuch Schwein / Leitfaden zum Salmonellenmonitoring

Der Maßnahmenkatalog für Betriebe mit der Salmonellenkategorie III ist Bestandteil des Leitfadens zum Salmonellenmonitoring.

Ihr Ansprechpartner:

Erste Ansprechpartner für Fragen zum Salmonellenmonitoring sind Ihr Hoftierarzt und Ihr Bündler.

Noch Fragen?

Dann wenden Sie sich bitte an:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Herrn Thomas May

Telefon: 0228 35068-25
E-Mail: may@q-s.info

SALMONELLEN MONITORING



Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel



Mit dem QS-System wird in einer freiwilligen Selbstverpflichtung für mehr Lebensmittelsicherheit und Transparenz ein branchenweiter Qualitätsstandard bei Fleisch und Fleischwaren umgesetzt. Das QS-System hat sich in der Zwischenzeit weltweit zum bedeutendsten System der Qualitätssicherung bei Lebensmitteln entwickelt. Als wesentlichen Baustein für mehr Lebensmittelsicherheit schreibt QS das Salmonellenmonitoring bei Schlachtschweinen verpflichtend vor – eine Forderung, die über die gesetzlichen Regelungen hinausgeht. Das Eintragsrisiko von Salmonellen in die Lebensmittelkette kann durch die Zusammenarbeit der Vorstufen Landwirtschaft und Schlachtunternehmen – gemeinsam mit den Tierärzten – erheblich gesenkt werden.

Warum Salmonellenmonitoring?

■ Die Salmonellose gehört zu den am häufigsten vom Tier auf den Menschen übertragenen Erkrankungen. Die Übertragung erfolgt auch durch von Tieren gewonnene Lebensmittel wie Fleisch.

Jede Anstrengung, die Zahl der Infektionen zu reduzieren, ist im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes sinnvoll.

Ein erster Schritt ist die Identifikation der Schweinemastbetriebe, die Schweine mit einem erhöhten Eintragsrisiko von Salmonellen in die Fleischproduktionskette halten. In einem zweiten Schritt werden die Eintragsquellen von Salmonellen in den Mastbetrieb identifiziert und abgestellt.

Mögliche Ursachen für eine Salmonellenbelastung können sein:

- die Herkunft und der Gesundheitszustand der zugekauften Tiere
- die Herkunft und Lagerung der Futtermittel
- der Hygienestatus der Fütterungsanlagen
- Schadnagerbefall
- Kontakt zu Haus- und Wildtieren (Geflügel!)
- die allgemeine Bestandshygiene

Zentrale Salmonellendatenbank

■ Zur Abwicklung des Salmonellenmonitorings wurde eine zentrale Salmonellendatenbank („Qualiproof“ der Firma Qualitytype AG) eingerichtet. Die Stammdaten Ihres Betriebes wurden von Ihrem Bündler in diese Datenbank eingepflegt. In der Salmonellendatenbank werden alle Proben erfasst und ausgewertet, die Einstufung in die Salmonellenkategorie vorgenommen sowie ein betriebsindividueller Beprobungsplan errechnet. Sie als Landwirt können über Ihren Bündler eine Zugangsberechtigung zur Datenbank erhalten, um sich jederzeit über den aktuellen Stand der Umsetzung und die Ergebnisse der Untersuchung zu informieren. Fordern Sie die Zugangsdaten bei Ihrem Bündler ein.

Die Anzahl der zu untersuchenden Proben richtet sich nach der Zahl der jährlich produzierten Mastschweine:

Anzahl pro Jahr angelieferte Tiere	Mindestprobenzahl je Jahr	Erstkategorisierung nach
unter 50	10	20 Ergebnissen (max. 2 Jahren)
51 – 100	20	40 Ergebnissen (max. 2 Jahren)
101 – 200	30	60 Ergebnissen (max. 2 Jahren)
201 – 300	40	60 Ergebnissen (max. 1,5 Jahren)
301 – 400	50	60 Ergebnissen (max. 1,2 Jahren)
über 400	60	60 Ergebnissen (1 Jahr)

Der Stichprobenschlüssel bezieht sich auf den mit einer VVVO-Nummer gekennzeichneten Betrieb oder Betriebsteil.

Die Verteilung der Proben muss gleichmäßig über die im 12-Monats-Zeitraum zu schlachtenden Partien erfolgen.

Wer muss teilnehmen?

■ Alle Schweinemastbetriebe im QS-System haben sich über die Teilnahme- und Vollmachtserklärung, die sie ihrem Bündler gegenüber abgegeben haben, zur Umsetzung des Salmonellenmonitorings verpflichtet.

Verantwortung

■ Sie als Landwirt sind verantwortlich für die vollständige und gleichmäßige Beprobung Ihrer Schweinemastbestände.

Eine eindeutige Kennzeichnung der Schweine im landwirtschaftlichen Betrieb ist dringend erforderlich (Schlagstempel). Das Einsenderzeichen muss dem Schlachtbetrieb bekannt sein, damit eine korrekte Identifizierung Ihres Betriebes und die Zuordnung der Untersuchungsergebnisse zu den von Ihnen angelieferten Schweinen möglich sind.