



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

RUNDSCHREIBEN SYSTEMPARTNER

Bündler Landwirtschaft Schwein

Leitfaden Salmonellenmonitoring Schwein

Neue Regelungen zum 1. Januar 2017

Ihr Ansprechpartner
Thomas May

Tel +49 (0) 228 35068-270
Fax +49 (0) 228 35068-16270
thomas.may@q-s.de

Bonn, 22.11.2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

zum 1. Januar 2017 treten einige Neuerungen im Leitfaden Salmonellenmonitoring Schwein in Kraft. Einen Überblick über die Anpassungen haben wir hier für Sie zusammengefasst.

Beprobung: Fleischsaftproben obligatorisch

Schlachtbetriebe erhalten zukünftig **zu jeder Schlachtpartie** einen Vorschlag für die **Entnahme von Proben** zur Untersuchung auf Antikörper gegen Salmonellen. Die Möglichkeit für Tierhalter, das Salmonellenmonitoring ausschließlich über die Entnahme von Blutproben im Bestand durch den Tierarzt durchzuführen, entfällt. Die für einzelne Betriebe in der Salmonellendatenbank hinterlegte Information „Beprobung im Bestand“ wird zum 1. Januar 2017 automatisch aufgehoben.

Es ist aber weiterhin möglich, Tierärzte mit der Entnahme von Blutproben zu betrauen, um die Schlachthofproben zu ergänzen oder Beprobungslücken zu schließen. Diese Proben werden bei den Auswertungen gleichwertig berücksichtigt.

Die Entnahme von Blutproben im Bestand ist zudem weiterhin erforderlich, wenn nach der Durchführung von Sanierungsmaßnahmen unmittelbar eine Kategorisierung erreicht werden soll.

Quartalskategorisierung: Proben aus fünf Kalenderquartalen

Für die Quartalskategorisierung werden nur noch Proben herangezogen, die in den letzten fünf abgelaufenen Kalenderquartalen gezogen wurden. Ältere Proben werden nicht mehr berücksichtigt, so dass eine aktuellere Aussage zum Salmonellengeschehen in den Betrieben erreicht wird. Leerstandzeiten verlängern diesen Zeitraum über die fünf Quartale hinaus nicht. Landwirte müssen deshalb rechtzeitig zum Quartalsende prüfen, ob ihr Probensoll erreicht wurde oder ob möglicherweise noch eine Lieferung vor Ablauf des Quartals erfolgen oder die Entnahme von Blutproben durch den Tierarzt beauftragt werden muss.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-0
Fax +49 (0) 228 35068-10
info@q-s.de
www.q-s.de

Amtsgericht Bonn
HRB 9790

Geschäftsführer
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

USt-Id. DE813388788

Deutsche Bank AG
Konto 030 733 000
BLZ 380 700 24

SWIFT-BIC.: DEUTDEDB380
IBAN DE56
3807 0024 0030 7330 00



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

Seite 2 von 3



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Erstkategorisierung: auch nach weniger als sechs Monaten

Schweinemastbetriebe müssen für eine Erstkategorisierung nicht mehr über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten beprobt sein. Sobald das vorgesehene **Probensoll erfüllt** ist, erhalten diese Betriebe ihre erste Kategorie. Die Kategorie ist unmittelbar gültig.

Ad-hoc-Kategorisierung: Bestätigung in der Datenbank

Die Möglichkeit der Ad-hoc-Kategorisierung nach Sanierungsmaßnahmen besteht jederzeit, sie ist zeitlich nicht mehr auf alle drei Jahre beschränkt. Die Durchführung der Sanierungsmaßnahme **muss innerhalb von 14 Tagen** durch den Bündler in der Salmonellendatenbank bestätigt worden sein. Dazu muss das **Datum des Abschlusses der Sanierung** in die Salmonellendatenbank eingegeben werden. Andernfalls kann die Kategorisierung des Betriebes nicht erfolgen.

Informationsbrief: Inhalte vereinheitlichen

Für die quartalsweise Information der Schweinemäster über die aktuellen Ergebnisse des Salmonellenmonitoring kann der Infobrief aus der Salmonellendatenbank genutzt werden. Dieser wird Anfang 2017 inhaltlich überarbeitet. Zudem soll der Infobrief zukünftig auch per E-Mail versandt werden können. Bis Mitte 2017 wollen wir dies technisch umgesetzt haben.

Damit alle Schweinemäster die für sie wichtigen Informationen erhalten, sollten Bündler, die eigene Infobriefe erstellen, darauf achten, dass folgende Fakten enthalten sind:

- Ergebnis der Kategorisierung
- Betrachtungszeitraum
- Einzelprobenaufstellung mit Datum, Ergebnis pos/neg und berechnetem Ergebniswert in OD%,
- Angabe zu Schlachthof/Probenehmer
- Historie der letzten 12 Quartalskategorisierungen
- Hinweis auf Hygienecheckliste für Betriebe in Kategorie II
- Hinweis auf Maßnahmen für Betriebe in Kategorie III
- Grafik mit Angabe der durchschnittlichen Ergebniswerte (in OD%) aller Proben für jede Lieferung in den letzten 12 Monaten

Geringe Unterbeprobung: nicht automatisch Verlust der Lieferberechtigung

Liegen für einen Betrieb nicht genügend Proben in der Salmonellendatenbank vor, kann der Betrieb nicht kategorisiert werden und verliert in der Regel die Lieferberechtigung ins QS-System. Trifft den Tierhalter kein Verschulden, wurde die Lieferberechtigung häufig wiederhergestellt. Dies ist mit Aufwand für alle Beteiligten verbunden. Ab der nächsten Quartalskategorisierung im Februar 2017 führt eine geringe Unterbeprobung (Probensoll 60 – minus 5 Proben, Probensoll 47 – minus 4 Proben, Probensoll 38 – minus 3 Proben, Probensoll 26 und weniger – minus 2 Proben) nicht zur Sperrung des Betriebes. Eine Kategorie erhält der Betrieb aber nicht. Wurde das Probensoll im folgenden Quartal ebenfalls nicht erfüllt, wird der Betrieb dann gesperrt.



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

Seite 3 von 3



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Bitte informieren Sie Ihre gebündelten Betriebe entsprechend. Weitere Informationen zum Salmonellenmonitoring können Sie dem Leitfaden Salmonellenmonitoring Schwein entnehmen.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte.

Mit freundlichen Grüßen
QS Qualität und Sicherheit GmbH

i. V. Thomas May

i. V. Katrin Spemann

Anlage