



DAF - Jahrestagung 2013

Berlin
18. / 19. November 2013

Sicherheit in der Schweinefleischerzeugung -
von der Mast bis zur Schlachtung und Zerlegung



Jörg Bartel
Bereichsleitung
Qualität Konzern



Agenda

- 1) Unternehmen
- 2) Qualitätspartnerschaft
- 3) Westfalenpass/Ferkelpass
- 4) Multiserologisches Monitoringsystem zur Tiergesundheitsbewertung (Studie)
- 5) Risikoorientierte Fleischuntersuchung
- 6) Tetracyclin-Monitoring
- 7) Laboruntersuchungen
- 8) Audits
- 9) Ausblick



2013 - Auf einen Blick





4.066 Landwirte



Westfleisch Fleischcenter Coesfeld



Westfleisch Fleischcenter Lübbecke



Westfleisch Fleischcenter Paderborn



Westfleisch Fleischcenter Hamm



Sauenzüchtung Schöppingen



WestfalenLand Fleischwaren GmbH




Gustolind GmbH/ Westfleisch Erkenschwick GmbH




4.935 Arbeitsplätze

**2,47 Mrd. €
Umsatz in 2012**


2



Integrierte Produktion




Landwirtsch. Verträge als Basis



BESTSCHWEIN
— Vertrauen durch Transparenz —

2.141 Verträge


5,73 Mio. Stück



Partnervertrag RIND

1.121 Verträge

102.536 Stück



BESTKALB



39 Verträge

27.300 Stück

BESTFERKEL



273 Verträge

1,15 Mio. Stück

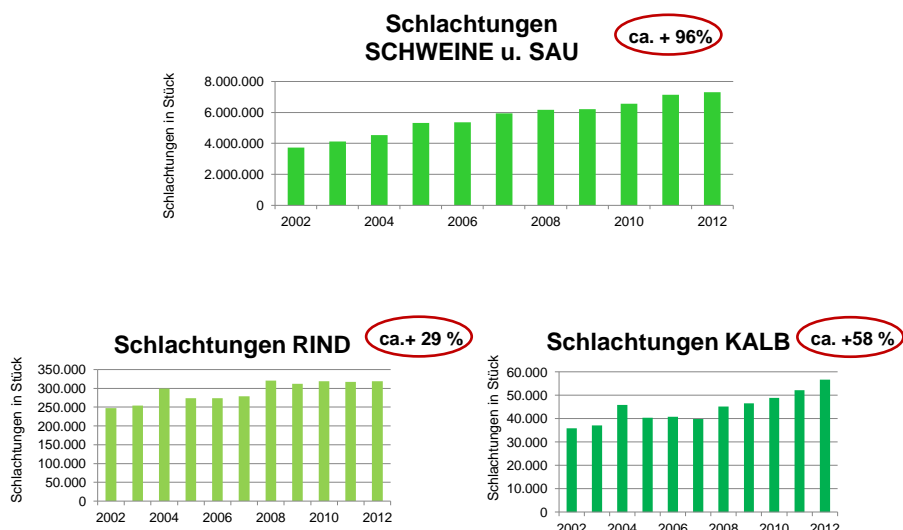
3

Schlachtung & Zerlegung 2012/13 

Schweine (inkl. Sauen)		Großvieh (inkl. Kälber)	
			
Schlachtung 2012	1.-3. Quartal (2013 vs 2012)	Schlachtung 2012	1.-3. Quartal (2013 vs 2012)
7,31 Mio. Stck.	- 1,5 %	375 600 Stck.	- 2,0 %
Zerlegung 2012	1.-3. Quartal (2013 vs 2012)	Zerlegung 2012	1.-3. Quartal (2013 vs 2012)
6,88 Mio. Stck.	- 2,5 %	112 179 to	- 0,7 %

4

10 Jahre WF-Schlachtungen 



5



Exportmärkte EU und Drittland

WEST FLEISCH
DIREKT VON BAUERN.

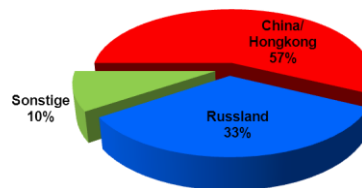
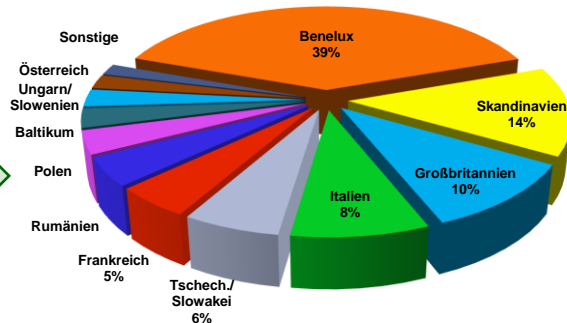
41 % Export
2/3 in EU
1/3 in Drittländer

Binnenmarkt

To: > 280.000

Drittland

To: > 100.000



6



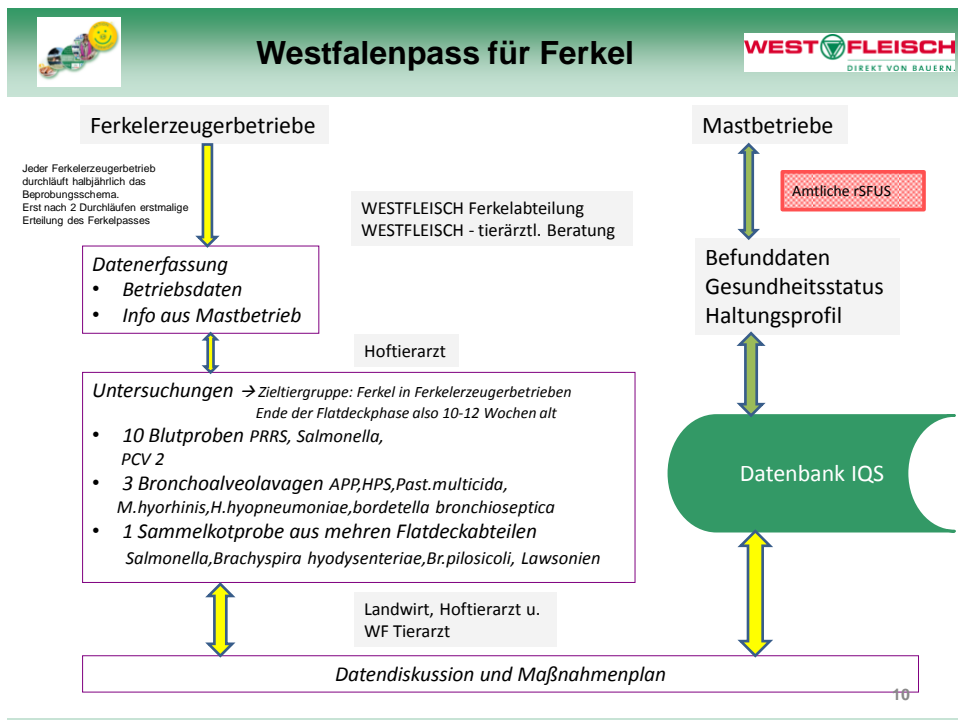
WEST FLEISCH
DIREKT VON BAUERN.



Fokus: Schwein

7





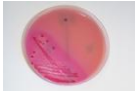
- Hohe „Transparenz“ bezüglich der gehandelten Ferkel
- Absatzsicherung der angeschlossenen Betriebe
- Nutzung der Labordaten zur Produktionskontrolle einschließlich Festlegung geeigneter Impfzeitpunkte und Impfstoffe
- „Reagieren“ statt „Agieren“
- „Die Aussagekraft von Labordaten steigt mit der Kontinuität des Untersuchenden“ – deshalb nur 1 Labor
- Zoonosenkontrolle: Frühzeitige Detektion von auffälligen Häufungen, z.B. Salmonellenserologie
- Gezielter, an den Erfordernissen auf Basis der Laborergebnisse ausgerichteter Medikamenten- und Impfstoffeinsatz führt zu größerer Wirtschaftlichkeit der Betriebe und unterstützt die aktuellen Forderungen nach einer „nachhaltigen“ Produktion
- Übersicht über die „Keimlage“ einer Region

Studie-Multiserologisches Monitoringsystem zur Tiergesundheitsbewertung



• **europäische Lebensmittelsicherheitsstrategie:**

- Verbesserung der LM-Sicherheit, Gesundheit und Wohlbefinden der Nutztiere



LM-Sicherheit



Gesundheit



Wohlbefinden



• **Serum oder Fleischsaft**



➔ Vorteile Fleischsafterologie

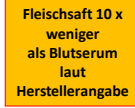
- Keine Blutentnahme am lebenden Tier → **nicht-invasive** Methode
- **Bessere Zuordnung zum Herkunftsbestand** über Schlagnummer als bei der Blutentnahme über Schlagstempel



1. Muskelprobe



2. Gewinnung Fleischsaft



3. Verdünnung



4. ELISA - Testung

- **Idee:** Nutzung der durch das Salmonellenmonitoring bereits vorhandenen Fleischprobe zur serologischen Untersuchung auf weitere lebensmittelsicherheits- und tiergesundheitsrelevante Erreger und damit **höhere Wertschöpfung**

Westfleisch-Multiserologie



Untersuchte (und denkbare) Parameter

Lebensmittelsicherheit	Bestandsgesundheit	Tierseuchen
Zoonosen	Atemwegserreger	Anzeigepflichtige Tierseuchen
<i>Salmonella ssp.</i>	Influenza H1N1	ESP
<i>Trichinella spiralis</i>	Influenza H3N2	ASP
<i>Yersinia enterocolitica</i>	<i>M. hyopneumoniae</i>	AK
<i>Toxoplasma gondii</i>	PRRSV	MKS
<i>Mycobacterium avium</i>		



Westfleisch-Multiserologie



Zusammenfassung

- Serologische Herdenprofile zeigen **bestandsweise** und **regionale Unterschiede**
- Serologische Herdenprofile können **Optimierungsprozesse** auf Bestandsebene hinsichtlich **Tiergesundheit und Biosecurity** anstoßen
- Serologische Herdenprofile **erleichtern amtliche Entscheidungen** hinsichtlich gezielter Fleischuntersuchungen
- Anhand serologischer Herdenprofile können **Konzepte zur logistischen Schlachtung oder Verwendung des Fleisches** für bestimmte Produktschienen erstellt werden (v.a. Toxoplasma und M. avium)



14



Risikoorientierte Fleischuntersuchung



- Seit Dezember 2012 an allen 5 Standorten
- Grundlage VO 854/2004, VO 1244/2007
- LKI, Kontrollierte Haltungsbedingungen
- Kein Anschneiden und Anfassen

- ➡ keine Kreuzkontaminationen mehr
- ➡ höhere mikrobiologische Sicherheit



15



Risikoorientierte Fleischuntersuchung



➔ Kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme VO (EG) Nr. 1244/2007

- Futtermittel gemäß VO(EG) Nr. 183/2005 oder entsprechende Behandlung
- **Rein-Raus-System** und Quarantäne
- Ausführliche **Lebensmittelketteninformationen**
- Falls Zugang der Tiere zum Freien, Ausschluss einer Krankheitseinschleppung
- Falls **Einstreu**, dann entsprechende Behandlung
- Einhaltung allgemeiner Hygienebestimmungen des Betriebspersonals
- **Zugangskontrolle** zu den Tierställen
- Falls Tourismus/Camping, dann Ausschluss des Mensch-Tier-Kontaktes
- Kein Zugang der Tiere zu Müllhalden, Hausmüll
- **Schädlingsbekämpfungsplan**
- Falls Silagefütterung, dann Ausschluss von Risiken für die Tiere
- Kein Zugang zu Klärschlamm, keine Futtermitteldüngung mit Klärschlamm

➔ Bestandteil der QS-System-Anforderungen (seit 01.01.2009)

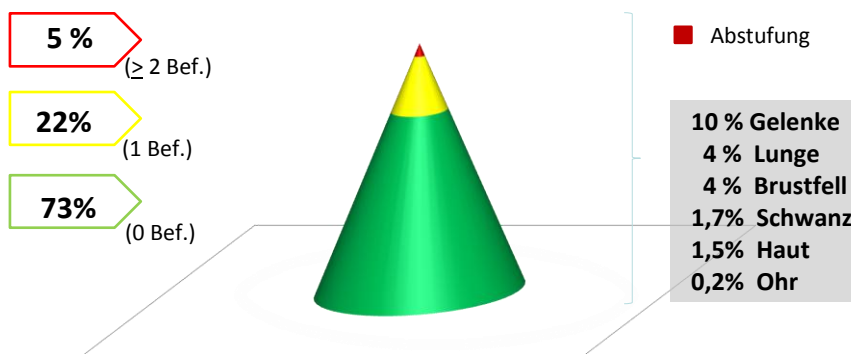
16



„Tierwohl“- Schlachtungen



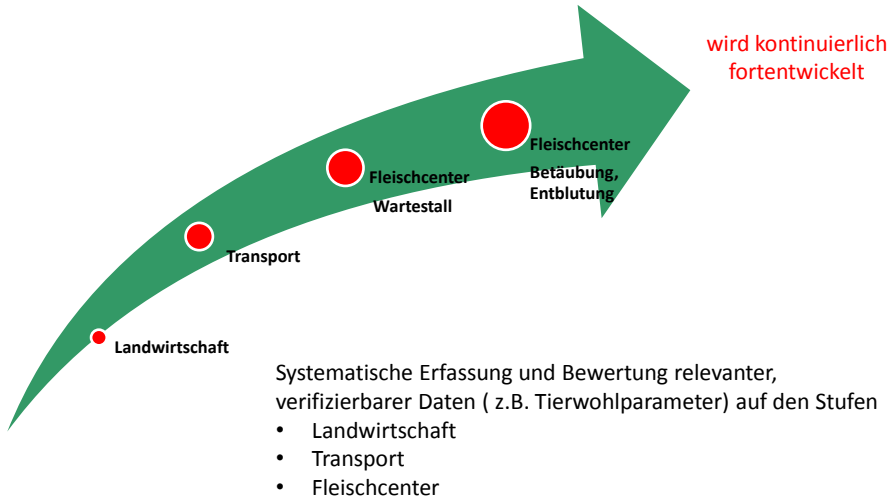
Amtl. Befunde von 958.920 Schweinen in Coe 2012/2013



Kriterien visuelle Fleischuntersuchung „Tierwohl“

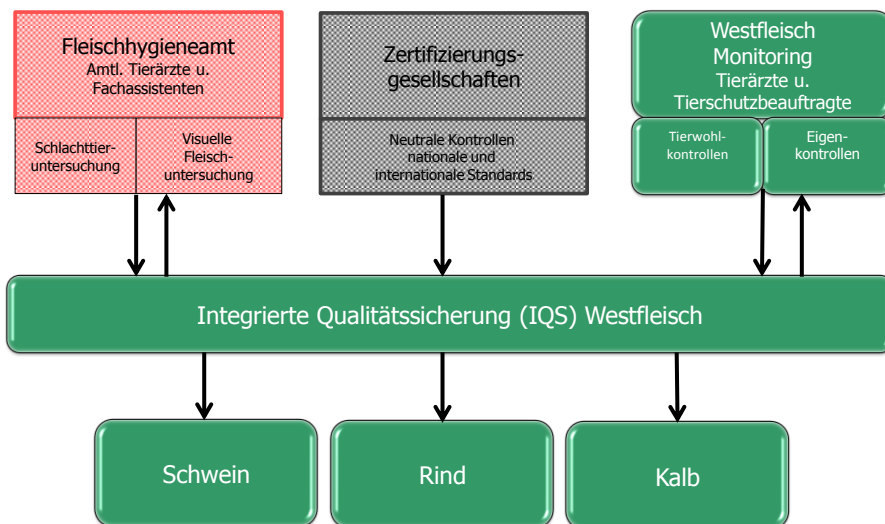
17

Datenerfassung entlang der Kette 




18


Zusammenführung amtlicher, neutraler und eigener Daten 



19



Lebensmittelsicherheit




VO (EG) 2073/2005
Tierschutz-Transportverordnung

VO (EG) 2075/2005
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung


Bedarfsgegenständeverordnung
AVV Lebensmittelhygiene

Tierschutzgesetz



international food standard
IFS

VO (EG) 1935/2004
VO (EG) 1924/2006
Nährwert-Kennzeichnungsverordnung



GS - Ihr Prüfsystem für Lebensmittel


VO (EG) 178/2002
Los-Kennzeichnungsverordnung

VO (EG) 852/2004
Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

ISO 50001
Energy Management System

Bedarfsgegenständeverordnung
Fertigpackungsverordnung

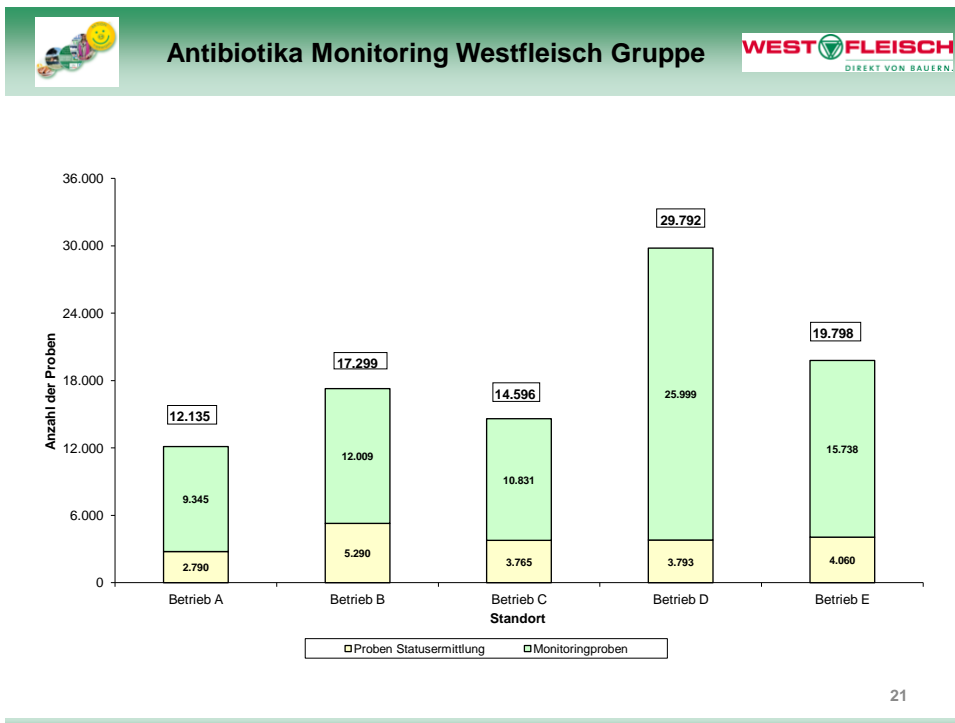
VO (EG) 853/2004
VO (EG) 834/2007
Verbraucherinformationsgesetz



BRC certified

VO (EG) 1099/2009
VO (EU) 1169/2011
Tierschutz-Schlachtverordnung
Aromenverordnung

20





Untersuchungen in der Westfleisch Gruppe



Stufe	Beschreibung der Probe	Untersuchungsparameter	Anzahl Proben	Anzahl Parameter	Grundlage für die Untersuchungen
Landwirtschaft	Salmonellenmonitoring (am Schlachthof)	Salmonellen (Fleischsaft)	187.141	187.141	SalmonellenVO, QS-Kriterienkatalog
	Futtermittelproben (landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe)	Dioxin, dioxinähnliche PCB, nicht dioxinähnliche PCB, Schwermetalle, Pflanzenschutzmittelrückstände, Salmonellen, Aflatoxin B1, DON, ZEA, AWS, Tierische Bestandteile, Flexibler Anteil	372	372	
Schlachtung	Nationaler Rückstandsuntersuchungskontrollplan	Stilbene u.d. Salze, Thyreostatika, Steroide, Gestagene (Färsen), Resorcyls.-Lactone, β -Agon, Ractopam., Chloramphenicol, Nitrofurane, Sulfanomide, Tetracycline, Chinolone, Pierom./ Tiamulin, Macrolide, Aminoglycoside, Anthelminth. Mectine, Anthelminth. Benzimi, Kokzidiostatika, Sedativa (Acep., Azap.Aar.), Phenylbutazon, Carprofen/Diclofen., NSAID, Metamizol, Ramif., Kortikosteroide, org. Cl-Verbdg., org. Phosph. verbdg., chem. Elemente, Myko-toxine	5.686	36.205	jährlicher NRKP

22



Untersuchungen in der Westfleisch Gruppe



Stufe	Beschreibung der Probe	Untersuchungsparameter	Anzahl Proben	Anzahl Parameter	Grundlage für die Untersuchungen
Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> Schlachthygiene Personal- & Betriebshygiene Luftkeimmessungen Untersuchungen Export Trinkwasseruntersuchungen 	GKZ, Enterobakterien, Salmonellen, Listerien, chlostridienbildende Einheiten, Hemmstoffe, VTEC, Hefen, Schimmel, Chloramphenicol, Tetracyclingruppe, Grisin, Bacitracin, Hexachlorocyclohexan, DDT + Metaboliten, Radioaktivität, Blei, Arsen, Cadmium	9.407	37.519	2073/2005/EG; TrinkwVO 2001, Eigenkontrolle, Exportbestimmungen, Kundenanforderungen
Zerlegung	<ul style="list-style-type: none"> Zerlegehygiene Personal- und Betriebshygiene Luftkeimmessungen Untersuchungen Export Trinkwasseruntersuchungen Lagertests 	GKZ, coliforme Keime, Enterobakterien, sulfired. Chlostridien, Salmonellen, E.coli, Staph. Aureus, Hefen, Schimmelpilze, Listerien, Enterokokken, Clostridium perfringens, Legionellen, Milchsäurebakterien, Pseudomonaden, Calcium, QUAV, Chloramphenicol, Tetracyclin-gruppe, Grisin, Bacitracin, Hexachlorocyclohexan, DDT+ Metaboliten, Blei, Arsen, Cadmium, Sensorik	25.169	128.646	2073/2005/EG; TrinkwVO 2001, Eigenkontrolle, Exportbestimmungen, Kundenanforderungen

23



Untersuchungen in der Westfleisch Gruppe



Stufe	Beschreibung der Probe	Untersuchungsparameter	Anzahl Proben	Anzahl Parameter	Grundlage für die Untersuchungen
SB-Frischfleisch	<ul style="list-style-type: none"> Trinkwasseruntersuchungen Personal- und Betriebshygiene Luftkeimmessungen Untersuchungen Export Erstlistungsgutachten 	GKZ, Enterobakterien, coliforme Keime, Enterokokken, Clostridium perfringens, Staphylokokken, Campylobacter, Salmonellen, E.coli, E.coli O157:H7, Listerien	8.644	44.310	2073/2005/EG; TrinkwVO 2001, Eigenkontrolle, Exportbestimmungen, Kundenanforderungen
Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> Personal- und Betriebshygiene Luftkeimmessungen Untersuchungen Export Trinkwasseruntersuchungen Lagertest/ Rückstellmuster Erstlistungsgutachten 	GKZ, coliforme Keime, Enterobakterien, Salmonellen, E.coli, Listerien, Hefen, Schimmel, sulfited. Chlostridien, Enterokokken, Clostridium perfringens, Milchsäurebakterien, Pseudomonaden, Sensorik, Staphylokokken, Fett, Eiweiß, Wasser, BE, BEFFE, abs. + rel. Federzahl, Big Eight (Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, ges. Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium), Nitrit, Nitrat, NaCl	13.079	54.109	2073/2005/EG; TrinkwVO 2001, Eigenkontrolle, Exportbestimmungen, Kundenanforderungen
Summe gesamt			249.498	488.302	

24



Auditierungen 2012



Stufe	Auditart	Anzahl
Landwirtschaft	QS-Prüfzeichen	1.124
	Kundenaudits	31
	Tierärztliche Beratungen	187
Schlachtung/Zerlegung	IFS	4
	BRC	4
	QS	4
	Bio	3
	Halal	2
	Kundenaudits	189
	Umwelt	3
Verarbeitung	Erneuerbare Energien Gesetz (EEG)	4
	Interne Audits KQM/QS-Abteilungen	16/22
	IFS	2
	BRC	2
	QS	2
	Bio	1
	Kundenaudits	48
Transport	Erneuerbare Energien Gesetz (EEG)	2
	Interne Audits KQM/QS-Abteilungen	4/8
Lieferanten	IFS/QS	2
Lieferanten	Lieferantenzulassung	28
Gesamt		1.692



25



Ausblick



- **Multiserologisches Monitoringsystem**
- **Intensivierung der Datenverknüpfung
Gesundheitsmanagement**
- **Screeningverfahren in Schlacht- und
Zerlegebetrieben**
- **Desinfektion von Schlachtkörperoberflächen**