INHALT 1/2002

Meinung
Deutsche Schweinehalter unterstützen das QS-Prüfzeichen 3

TRENDS 4

Gesetzgebung
Schärfere Auflagen nicht im nationalen Alleingang 6

Tiergesundheit
Bei Aborten an Leptospirose denken 12
Hygiene im Betrieb verbessert 14

INTERNATIONAL 15
AK-Sanierung (Niederlande), Mykoplasmen-Impfung (Österreich), Schweinehalter gesucht (Kanada)

Stallbau
Weniger Aggressionen in festen Deckgruppen 18

VERSUCHSBERICHTE 22
Hygienekonzept gegen Spulwürmer (Hannover), Kreidepulver im Futter (Iden), Säuremix im Ferkelfutter (Bingen), Bewegungsbucht (Dummerstorf)

Management
Einen qualifizierten Mitarbeiter mit mehreren Betrieben teilen 28
Neues Computerprogramm hilft bei der Schwachstellenanalyse 32

AUS DEN ORGANISATIONEN... 36
Erste Eliteauktion (SNW), Abteilkarte für Behandlungen (SZV), Organbefunde ausgewertet (VZ), Fusion mit HEZ beschlossen? (SWE), Jungsauen mit Gesundheitspass (VzF)

Fütterung
Nährstoffversorgung der Sau muss in jeder Zyklusphase stimmen 38

Aus dem Schweinetreff
Sauenställe mit Holz heizen 42

MARKT 44

PRODUKT-INFO 45

SUS
SCHWEINEZUCHT UND SCHWEINEMAST

Offizielles Organ des Zentralverbandes der Deutschen Schweineproduktion e.V. (ZDS)

So erreichen Sie uns:

SUS-Redaktion Münster:	Tel. 02 51/51 01 20
Anzeigen-Service Hiltrup:	Tel. 0 25 01/80 13 04
ZDS Bonn:	Tel. 02 28/9 14 47 40
SUS im Internet:	www.SUSonline.de

KOMMENTAR

Deutsche Schweinehalter unterstützen das QS-Prüfzeichen

Um den Verbrauchern im Ladenregal eine bessere Unterscheidung von Bioprodukten und konventionellen Erzeugnissen zu ermöglichen, hatte Ministerin Künast zu Beginn ihrer Amtszeit die Einführung von zwei Labeln angekündigt. Aus dieser Absichtserklärung ist im letzten Jahr ein staatliches Bio-Siegel hervorgegangen, sozusagen als „Dachmarke“ zusätzlich zu den bereits bestehenden programmspezifischen Markenzeichen.

Helmut Ehlen, Landwirt und ZDS-Vorsitzender

Für den kommerziellen Sektor ist es der Wirtschaft in kürzester Zeit gelungen, alle Stufen der Produktionskette in ein gemeinsames Projekt einzubinden. Der Startschuss für das neu geschaffene QS-Prüfzeichen ist bereits im Oktober letzten Jahres anlässlich der Lebensmittelmesse ANUGA gefallen. Die „QS-Qualität und Sicherheit GmbH“ ist gegründet worden. Gesellschafter sind die Dachverbände der beteiligten Wirtschaftskreise, also der Futtermittelindustrie, der Landwirtschaft, der Schlachtung, der Verarbeitung und des Lebensmittelhandels. Hinzu kommt die CMA als sechster Gesellschafter.

Zur Abstimmung eines Kriterienkataloges und zur Koordinierung aller Maßnahmen ist ein Fachbeirat gebildet worden. Außerdem sind ein beratendes Kuratorium und ein so genannter Sanktionsbeirat vorgesehen. Die CMA übernimmt die Zeichenvergabe sowie die gesamte Informations-, Schulungs- und Öffentlichkeitsarbeit.

Die Umsetzung des Programms erfolgt in Zusammenarbeit mit vertraglich gebundenen Partnern (Systemnehmern) in den Regionen. Hierfür kommt letztlich jede Organisation oder Person in Betracht, die in der Lage ist, die Einhaltung der QS-Kriterien für ihren Bereich zu gewährleisten. Wegen der Vielzahl von Betrieben wird es im landwirtschaftlichen Bereich darauf hinauslaufen, dass übergeordnete Organisationen als Systemnehmer auftreten, z. B. Erzeugergemeinschaften, Kontrollverbände oder speziell gegründete Organisationen. Auch Schlachtbetriebe und die verschiedenen Unternehmen der nachgelagerten Stufe werden sich als QS-Vertragspartner zur Einhaltung der Prüfkriterien verpflichten müssen.

Um langfristig Vertrauen gewinnen zu können, müssen die Beteiligten auf allen Stufen bereit sein, sich selbst zu kontrollieren und kontrollieren zu lassen. Wer die Anforderungen an eine definierte „Basisqualität“ erfüllt, ist berechtigt, die Verkaufsprodukte mit dem QS-Prüfzeichen zu versehen, vergleichbar mit der TÜV-Plakette oder dem Sicherheitssiegel auf Elektroartikeln. Niemand wird gehindert, einen höheren Standard einzubringen und mit einer eigenen, speziellen „Qualitätsmarke“ zu bewerben.

Natürlich wird es in der Startphase viele Fragen und Probleme geben, die sich jetzt im Detail noch nicht absehen lassen und zu gegebener Zeit gelöst werden müssen. Das darf uns jedoch nicht daran hindern, anzufangen und das Programm aktiv zu unterstützen. Letztlich werden nur Dinge gefordert, die gesetzlicher Standard sind oder es in absehbarer Zeit werden.

Die Eigenkontrollen werden auf dem Betrieb ein nützliches Instrument sein und in der Regel keine zusätzlichen Kosten verursachen. Die neutrale Fremdkontrolle wird den Einzelbetrieb maximal einmal jährlich – vermutlich seltener – erfassen. Da es sich in erster Linie um eine Dokumentenkontrolle handelt, werden die Kosten umso geringer ausfallen, je besser die Aufzeichnungen auf dem Betrieb geführt werden. Erzeugerringe sowie die privat organisierte Beratung sollten die Betriebe hierbei unterstützen.

Zwar wäre es für das Image der Schweinefleischerzeugung wünschenswert, sehr bald einen hohen Anteil der deutschen Ware mit dem Prüfzeichen vermarkten zu können. Bei nüchterner Einschätzung dürfte es allerdings schon als Erfolg zu werten sein, wenn in den nächsten Jahren ein Anteil von mehr als 50 % erreicht werden kann. Es wird also zwangsläufig eine Differenzierung am Markt entstehen. Wenn alle Beteiligten zu ihrem Wort stehen, dürfte es für Produkte ohne das QS-Zeichen nach Ablauf einer Übergangszeit keine Nachfrage mehr geben.

Wie wichtig es ist, jederzeit schnell Prozessabläufe rekonstruieren zu können, zeigen die jüngsten Ereignisse um die Fischmehlbelastung. Wer das QS-Prüfzeichenprogramm jetzt nicht als Chance erkennt und aktiv unterstützt, wird sich bei nächster Gelegenheit vorwerfen lassen müssen, nichts dazugelernt zu haben.