



Qualitätssicherung bewährt sich gerade in Krisenzeiten

# „Zertifizierungen und Kontrollen laufen nach Plan“

Asger Kjær Nielsen, Qualitätsmanager DANISH Produktstandard und DANISH Transportstandard beim SEGES Pig Research Centre im Dänischen Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft über das Thema Qualitätssicherung in Zeiten von Covid-19.

**Fleischmagazin:** Herr Nielsen, ein Höchstmaß an Produktsicherheit und Lebensmittelqualität ist auch in der Corona-Pandemie das A und O im dänischen Schweinesektor. Was ist die Grundlage hierfür?

**Asger Kjær Nielsen:** Die Grundlage ist das Qualitätssicherungssystem der dänischen Schweineproduktion namens DANISH. Das besteht aus zwei Teilen. Der DANISH Produktstandard gewährleistet und dokumentiert, dass die dänischen Schweineproduzenten sämtliche Vorschriften einhalten, sowohl die gesetzlichen als auch die zusätzlichen Branchenvorgaben mit einem besonderen Fokus auf Tierschutz,



Als Qualitätsmanager der DANISH Standards Transport und Produkt hat Asger Kjær Nielsen auch während der Corona-Pandemie auf die Einhaltung der festgelegten Kriterien geachtet.

Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Der DANISH Transportstandard soll unter anderem das Einschleppen von Tierseuchen wie zum Beispiel die Afrikanische Schweinepest verhindern. Zu diesem Zweck liefert der Transportstandard eine Reihe von Vorgaben für die Reinigung und Desinfektion von Tiertransportfahrzeugen bei der Einfahrt nach Dänemark.

**Fleischmagazin:** Und hat Covid-19 in irgendeiner Weise Einfluss auf den Produktstandard?

**AKN:** Die Zertifizierungen der dänischen Schweineproduktionsbetriebe nach dem DANISH Produktstandard sind von der Pandemie nicht beeinträchtigt. Es existiert ein Notplan für den Fall, dass Prüfungen in den Betrieben nicht mehr durchgeführt werden können. Dieser umfasst unter anderem E-Audits administrativer Art via Telefon oder Skype mit anschließenden Inspektionen vor Ort für die übrigen Prüfungen nach Ende der Besuchsbeschränkungen. Wegen Corona-bedingten regionalen Schließungen in Jütland wurden bislang lediglich 17 E-Audits durchgeführt. Diese Betriebe haben die Kontrolleure später auch nochmals vor Ort unter anderem in Bezug auf Tierwohl-Aspekte überprüft. Das Gros der Betriebsprüfungen fand und findet hingegen in gewohnter Weise statt.

**Fleischmagazin:** Für den exportorientierten dänischen Schweinesektor ist ein effizienter Seuchenschutz von zentraler Bedeutung. Was genau passiert im Rahmen des DANISH Transportstandard?

**AKN:** Gemäß dem DANISH Transportstandard werden alle Lkw kontrolliert, gereinigt und desinfiziert, die für den Transport von Schweinen ins europäische Ausland sorgen. Im dänischen Grenzort Padborg prüfen und überwachen Mitarbeiter vom SEGES Pig Research Centre die Reinigung sämtlicher Schweinetransportfahrzeuge. LKW, die Klauentiere aus Dänemark holen sollen, müssen dem von der Europäischen Union geforderten Reinigungszustand entsprechen. Nicht



Die Qualität von dänischem Schweinefleisch wird engmaschig kontrolliert – vom Stall bis in die Theke.

vorschriftsmäßig gereinigte Fahrzeuge werden zurückgewiesen und dürfen erst nach korrekter Reinigung und Desinfektion ihren Bestimmungsort in Dänemark anfahren. An diesem Prozedere hat auch Covid-19 nichts geändert – bis auf die Tatsache, dass die Überprüfung der Transporter nun außerhalb der Waschhallen erfolgt und dabei der empfohlene Abstand zu den Fahrern einzuhalten ist.

**Fleischmagazin:** Und wie viele Fahrzeuge werden jährlich unter die Lupe genommen?

**AKN:** Mehr als 15 Millionen Schweine, davon rund 14,8 Millionen Ferkel werden jährlich aus Dänemark ins Ausland transportiert. Und das heißt: Die SEGES-Mitarbeiter kontrollieren Jahr für Jahr rund 28.000 Fahrzeuge.




## DREI HOCHLEISTUNGSLINIEN FÜR GEFLÜGELBRUST-FILETS IN BESTER SCHNITTQUALITÄT!

**Die CBS-Linie – für jede Anforderung eine ausgereifte Lösung.**

Das Maschinenkonzept bietet je nach Bedarf und Kapazität eine ein-, zwei-, oder dreibahnige Ausführung. Die CBS-3 im neuen Design verarbeitet bis zu 200 Filets/min. in HighSpeed.

**Qualitätsparameter:**

- Synchron-Trommelmotoren aus Edelstahl für den Bandantrieb bei CBS-1 und CBS-2
- Optimale Schnittqualität durch oszillierende Messer und hohe Messerstandzeiten
- Schneidsystem für Scheiben und Schmetterlings/Cordon Bleu Schnitt
- Schonende Produktförderung durch schwebend gelagerte Andruckbänder




info@foodtechnology.com
www.foodtechnology.com