

Sicherheit hat oberste Priorität

Schweinefleisch aus Dänemark ist rund um den Globus gefragt. Punkten kann der Schweinesektor bei seiner Kundschaft vor allem mit einem Höchstmaß an Produktqualität und Lebensmittelsicherheit. Transparenz ist ebenfalls eine tragende Säule in der Branche.



Der Schweinesektor in Dänemark engagiert sich seit vielen Jahren auf den verschiedensten Gebieten, um Verbrauchern im In- und Ausland ein Höchstmaß an Produktqualität und -sicherheit bieten zu können. Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft

Mehr als zwei Millionen Tonnen Schweinefleisch und lebende Tiere hat Dänemark im vergangenen Jahr exportiert. Die wichtigsten Ausfuhrländer sind China, Deutschland und Polen. Auf den weiteren Plätzen folgen Großbritannien, Italien und Japan. Während die Exporte nach Deutschland und China um jeweils rund zwei Prozent leicht zurückgingen, konnte die Branche 2021 die Lieferungen von Schweinefleisch nach Polen um mehr als acht Prozent steigern. Ganz gleich, ob in der Europäischen Union oder in Drittländern: Die Kunden rund um den Globus wissen, dänisches Schweinefleisch zu schätzen. Der Schweinesektor im Königreich engagiert sich nämlich seit vielen Jahren auf den verschiedensten Gebieten, um Verbrauchern im In- und Ausland stets ein Höchstmaß an Produktqualität und -sicherheit bieten zu können.

Das Fundament hierfür bildet das sogenannte „Dänische Modell“. Es steht für Gemeinsinn, Transparenz

und permanenten Wissensaustausch. Alle Glieder der Kette, von der landwirtschaftlichen Stufe über Schlachtung und Vermarktung bis hin zu den zuständigen Behörden und den wissenschaftlichen Einrichtungen arbeiten eng zusammen.

Und das gilt auch, was die Themen Lebensmittelsicherheit, Fleischqualität, Hygiene und Rückverfolgbarkeit angeht. Ein engmaschiges Netz an betrieblichen Eigenkontrollen und Kontrollen durch verschiedene behördliche Einrichtungen bilden hierfür die Basis.

Effektiver Standard für Schlachtung und Verarbeitung

Bereits vor vielen Jahren wurde in der dänischen Schlacht- und Fleischverarbeitungsstufe der Global Red Meat Standard, kurz GRMS, etabliert. Entwickelt hat dieses Transparenzelement der Dänische Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft in enger Zusammenarbeit mit den

Schlachtunternehmen des Landes und dem Danish Meat Research Institute. Der Standard basiert auf dem HACCP-Konzept und ist von der deutschen QS Qualität und Sicherheit GmbH sowie der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt.

GRMS dokumentiert durchgängig transparent, dass Qualitätssicherung und Kontrollsysteme in den Unternehmen eine einwandfreie Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Alle Prozesse in den Schlacht- und Fleischverarbeitungsunternehmen wie beispielsweise die Zerlegung oder das Handling von Fleischwaren finden dabei Berücksichtigung. Selbstverständlich werden alle Abläufe sorgfältig dokumentiert und es erfolgt eine Überprüfung durch unabhängige Kontrolleinsti-tute. Übrigens sind im Global Red Meat Standard auch klare Anforderungen bezüglich des Tierschutzes definiert. Die Vorgaben umfassen unter anderem folgende Bereiche: Transport, Betreuung der Tiere im Schlachtbetrieb und Betäubung. Außerdem gibt es klare Regelungen was die Schulung des in diesen Bereichen tätigen Personals angeht.

Vorreiter bei der Salmonellenbekämpfung

Frühzeitig die Weichen gestellt hat der dänische Schweinesektor auch beim Thema Salmonellen. Bereits seit 1993 wird in dem Land eine systematische Salmonellenüberwachung und -bekämpfung durchgeführt. „Wir haben in Dänemark vor fast drei Jahrzehnten den sogenannten Salmonellen-Aktionsplan etabliert. Der umfasst alle relevanten Bereiche der Produktion, von der Futtermittelherstellung über die Sauen- und Mastschweinehaltung bis hin zu den Schlachtbe-

etrieben“, berichtet Jan Dahl, Chefberater in der Abteilung Lebensmittelsicherheit, Veterinärangelegenheiten und Risikoanalyse beim Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft. Dank dieses Aktionsplans hat Dänemark laut Dahl ein ausgesprochen niedriges Niveau erreicht. Weniger als ein Prozent der Schweineschlachtkörper wird positiv getestet. „Die Zahl der mit Salmonellen infizierten Menschen konnten wir im Vergleich zu 1993 um 95 Prozent reduzieren“, ergänzt der Chefberater. Seiner Meinung nach gibt es nur sehr wenige Länder, die Salmonellen-Daten so rigoros ermitteln und überwachen wie Dänemark.

Jedes Jahr wird im Königreich ein Bericht mit dem Titel „Annual Report on Zoonoses“ veröffentlicht. In dem sind unter anderem die Ergebnisse von Salmonellen-Kontaminationen in Schweinebeständen sowie in Schlachtbetrieben dokumentiert. Es wird au-

ßerdem darüber informiert, wie viele Menschen sich mit dem Bakterium infiziert haben. „Derzeit gibt es kein anderes Land, das ähnlich detaillierte Berichte erstellt“, sagt Jan Dahl.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit schafft Sicherheit

Ein weiterer wichtiger Aspekt für die Handelspartner der dänischen Vermarkter ist: Der Schweinesektor im Königreich gewährleistet stets eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ware bis hin zur Erzeugung. So werden sämtliche Schlachtdaten, also beispielsweise Schlachtgewicht, Magerfleischanteil und veterinärmedizinische Befunde, in den Betrieben mit einer sogenannten Spreizhakennummer verknüpft, um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen zu können. Nach Freigabe für den menschlichen Verzehr werden Schlachtkörper oder Teilstücke zudem mit einer Autorisie-

rungsnummer gestempelt. Mithilfe dieser Nummer kann man Frischfleisch und Fleischprodukte zu dem Unternehmen zurückverfolgen, in dem diese verarbeitet wurden. Es erfolgt darüber hinaus stets eine Datenrückkopplung von den Schlachtbetrieben

Info

Aktuelle Informationen über die Schweinefleischproduktion in Dänemark bieten die Website und der Newsletter Fachinfo Schwein des Dänischen Fachverbandes der Land- & Ernährungswirtschaft unter www.fachinfo-schwein.de.

an die landwirtschaftlichen Erzeuger. Beispielsweise erhalten sie Informationen über den Gesundheitsstatus der Schweine. So haben die Landwirte die Möglichkeit, bei Bedarf das betriebliche Management entsprechend anzupassen. www.fachinfo-schwein.de

JBT. TIPPER TIE™

Exakt portionieren, sicher clippen.

- Einzel- oder Doppelclipper, halb- oder vollautomatisch
- Modularer Aufbau – einfache individuelle Anpassung
- Umfangreiche Zusatzesabteilungen erhältlich
- Robuste Konstruktion für langfristige Verfügbarkeit



TTStück und TT1512 –
Automatisches Aufhängesystem
und Doppelclip-Automat



SVF1800 –
Kostengünstiger auto-
matischer Doppelclipper



SVU6800 –
Leistungstarker und
vielseitiger Doppelclipper