

## Dänemark setzt auf Lebensmittelsicherheit

Von Redaktion fleischwirtschaft.de (/news/authors/redaktion-fleischwirtschaft.de-1/) | Mittwoch, 14. Januar 2026



Schlachtdaten werden mit einer Spreizhaken-Nummer verbunden, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

(/news/media/12/Schweinehälften-117787.jpeg)

**Schweinefleisch aus Dänemark ist rund um den Globus gefragt. Die Branche ist nicht nur wegen einer konstant hohen Produktqualität im Exportgeschäft erfolgreich. Auch bei den Themen Lebensmittelsicherheit, Transparenz und Rückverfolgbarkeit setzt der Schweinesektor Maßstäbe.**

---

Von Kirsten Vernon Kristiansen

Der dänische Schweinesektor ist im Exportgeschäft außerordentlich erfolgreich. Rund 90 Prozent des im Königreich erzeugten Schweinefleisches wird an Handelspartner in mehr als 130 Länder geliefert. Laut dem Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft hat die Branche im vergangenen Jahr knapp 1,8 Millionen Tonnen Schweinefleisch, lebende Tiere, Nebenprodukte und verarbeitete Produkte wie etwa Wurstwaren und Bacon an ausländische Kunden geliefert. Das ist im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von mehr als 100 000 Tonnen. Gefragt sind die genannten Produkte aus verschiedenen Gründen. Bei den dänischen Schweineerzeugern und den Schlacht- und Verarbeitungsunternehmen im Land sind Produktqualität und Lebensmittelsicherheit sowie Transparenz und Rückverfolgbarkeit die tragenden Säulen. Darüber hinaus kann der dänische Schweinesektor bei seinen Handelspartnern mit den Themen Tierwohl und Nachhaltigkeit punkten.

In der Schweineerzeugung ist das Qualitätssicherungssystem namens Danish hierfür die Grundlage. 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, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Der Danish Transportstandard soll das Einschleppen von Tierseuchen verhindern. Zu diesem Zweck liefert der Transportstandard eine Reihe von Vorgaben für die Reinigung und Desinfektion von Tiertransportfahrzeugen bei der Einfahrt nach Dänemark.

## Global Red Meat Standard schafft Transparenz

Für die Schlacht- und Fleischverarbeitungsstufe hat man bereits vor vielen Jahren den Global Red Meat Standard, kurz GRMS, etabliert. Entwickelt hat dieses Transparenz-Element der Dänische Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft in enger Zusammenarbeit mit den Schlachternehmen des Landes. Der Standard basiert auf dem HACCP-Konzept und ist von der deutschen QS Qualität und Sicherheit 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 beispielweise Entbeinung, Zerlegung und das Handling von Fleischwaren finden dabei Berücksichtigung. Selbstverständlich werden alle Abläufe sorgfältig dokumentiert und es erfolgt eine unabhängige, lückenlose Überprüfung durch unabhängige Kontrollinstitute. 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 Personals angeht.

Stichwort Kontrolle. Das Fundament für eine hohe Lebensmittelsicherheit im dänischen Schweinesektor sind strenge Kontrollen. Die umfassen sowohl betriebliche Eigenkontrollen als auch behördliche Checks zum Beispiel in Sachen Hygienestatus. So werden von den Veterinärämtern sämtliche Schlachtkörper genau unter die Lupe genommen, so dass nur einwandfreie Teilstücke von gesunden Tieren für den menschlichen Verzehr freigegeben werden. Darüber hinaus werden regelmäßig Stichproben genommen und auf unerwünschte Rückstände von Arzneimitteln, unzulässige Hormone, Wachstumsförderer Pestizide und andere Stoffe untersucht. Aktuellen Erhebungen zufolge wurden in Proben von dänischem Schweinefleisch keine Grenzwert-Überschreitungen festgestellt. Apropos unerwünscht. Auch bei der Salmonellenbekämpfung und der nachhaltigen Minimierung des Antibiotika-Einsatzes in der Schweineproduktion nimmt Dänemark in Europa schon lange eine Vorreiterrolle ein. Von 1995 bis zum 1. Januar 2025 gab es in Dänemark einen umfassenden Salmonellen-Aktionsplan für Schweine und Schweinefleisch. Der hat zu einer Inzidenz beim Fleisch von einem Prozent und weniger geführt. Seit Anfang Januar 2025 tragen die Schlachtbetriebe die alleinige Verantwortung. Werden bei den täglich entnommenen Schlachtkörper-Proben die festgelegten Grenzwerte überschritten, muss der Schlachtbetrieb umgehend Maßnahmen zur Klärung und Ausräumung der Ursache ergreifen. Diese Maßnahmen haben zu einem deutlichen Rückgang von Salmonellen-Infektionen bei Menschen durch den Verzehr von Schweinefleisch geführt.

(/news/media/12/Kontrollen-117789.jpeg)



Landbrug & Fødevarer

(/news/media/12/Kontrollen-117789.jpeg)

Kontrollen auf Betriebsebene und durch Behörden bilden die Basis für die Lebensmittelsicherheit in Dänemark.

(/news/media/12/Kontrollen-117789.jpeg)

## Minimierung des Einsatzes von Antibiotika erfolgreich

Auch bei der nachhaltigen Reduzierung des Antibiotika-Einsatzes in der Schweinehaltung nimmt Dänemark in Europa bereits seit vielen Jahren eine führende Rolle ein. Das Fundament hierfür wurde bereits 1994 gelegt. In diesem Jahr erließ die dänische Regierung ein Gesetz, das es Tierärzten verbietet entsprechende Präparate zu verkaufen.

Seitdem werden Antibiotika nach Rezeptausstellung durch den Veterinär ausschließlich von speziellen Apotheken an die Betriebe geliefert. Im Jahr 2001 hat die Branche zudem einen Transparenz-Mechanismus etabliert. Seitdem sind die Apotheken verpflichtet, Informationen wie verschreibender Tierarzt, Diagnose, Art und Menge des Präparats sowie Tierart und Altersgruppe an eine spezielle Datenbank namens VetStat zu übermitteln. VetStat wird von der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde betrieben und dient der transparenten Überwachung des Antibiotika-Einsatzes in der Nutztierhaltung. Auf Basis der vorliegenden Daten können Experten für alle Tierbestände differenzierte Verbrauchstatistiken erstellen. Ein im Jahr 2010 eingeführter Sanktionsmechanismus namens "Gelbe Karte" hat ebenfalls für einen weiteren Rückgang des Antibiotika-Einsatzes gesorgt. So stehen Schweinemäster und andere Nutztierhalter, die mehr als doppelt so viel dieser Mittel einsetzen als der Durchschnitt der Betriebe, unter besonderer Aufsicht. Diese Erzeuger sind unter Androhung von Sanktionen aufgefordert den Antibiotikaverbrauch deutlich zu senken.

## Im EU-Vergleich auf den vorderen Plätzen

Die Datenbank VetStat ermöglicht differenzierte Verbrauchstatistiken in der Nutztierhaltung. In Dänemark wird also auch der Antibiotika-Einsatz in der Schweinehaltung separat erfasst. In vielen anderen Ländern der Europäischen Union ist das nicht der Fall. Dort wird nur der Gesamtverbrauch aller Nutztierarten ausgewiesen. Bezogen auf die

gesamte Nutztierproduktion liegt der Verbrauch in Dänemark bei durchschnittlich 31,9 mg Antibiotika pro Kilogramm erzeugter Biomasse. In der Europäischen Union beträgt der Durchschnitt 89 mg Antibiotika pro Kilogramm erzeugter Biomasse. Nach vielen Jahren mit rückläufigem Antibiotika-Einsatz bei abgesetzten Ferkeln sind die Werte im Jahr 2022 wieder angestiegen. Der Grund: Seit Mitte 2022 dürfen Durchfall-Erkrankungen bei Absatzferkel in der EU nicht mehr mit Zinkoxid behandelt werden. Diese chemische Verbindung kam in den ersten 14 Tagen nach dem Absetzen der Tiere als Futtermittelzusatz zum Einsatz, um solchen Krankheiten vorzubeugen. Jan Dahl, Tierarzt, Epidemiologe und Chefberater im Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft, erklärte, dass intensiv daran gearbeitet werde, den Verbrauch wieder zu senken. Vorläufige Zahlen für 2024 zeigen, dass sich der Einsatz stabilisiert hat. Verbesserte Fütterungskonzepte, optimierte Hygienemaßnahmen sowie die verstärkte Nutzung von Impfstoffen gegen Absetzdurchfall zählen derzeit zu den wichtigsten Instrumenten, um den Antibiotikaverbrauch wieder zu reduzieren.

Auch mit Blick auf die Humanmedizin erfolgt in Dänemark ein verantwortungsvoller Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung. Im internationalen Vergleich weist das Königreich relativ niedrige Resistenzraten gegenüber für die Humanmedizin besonders wichtigen Antibiotikaklassen auf. Bereits seit dem Jahr 2002 verzichtet der dänische Schweinesektor weitestgehend auf den Einsatz von hochprioritär kritisch wichtigen Antibiotika gemäß der Klassifikation der Weltgesundheitsorganisation (WHO), um der Entstehung und Ausbreitung von Antibiotika-Resistenzen entgegenzuwirken.

Stichwort Resistenzen. In Dänemark kommen zudem keine Reserveantibiotika wie Cephalosporine der dritten und vierten Generation sowie Flouroquinolone in der Nutztierhaltung zum Einsatz, um die Bildung von Resistenzen zu vermeiden. Diese Wirkstoffgruppen sind in der Humanmedizin Mittel erster Wahl unter anderem bei der Behandlung schwerwiegender, lebensbedrohlicher Infektionen.

## Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Bei ihren internationalen Handelspartnern können die dänischen Schweinefleischvermarkter auch in anderer Hinsicht punkten. Die Branche 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 Spreizhaken-Nummer verknüpft, um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen zu können. Nach Freigabe für den menschlichen Verzehr werden Schlachtkörper bzw. Teilstücke zudem mit einer Autorisierungs-Nummer gestempelt. Mithilfe dieser Nummer können Frischfleisch und Fleischprodukte zu dem Unternehmen zurückverfolgt werden, in dem diese verarbeitet wurden. Es erfolgt zudem eine Datenrückkopplung von den Schlachtbetrieben an die landwirtschaftlichen Erzeuger. So erhalten die Landwirte beispielsweise Informationen über den Gesundheitsstatus der Schweine und haben damit die Möglichkeit, bei Bedarf das betriebliche Management anzupassen.

(/news/media/12/Schweinefleisch-117791.jpeg)



(/news/media/12/Schweinefleisch-117791.jpeg)

Landbrug & Fødevarer

Dänemark exportiert rund 90 Prozent seines Schweinefleisches in über 130 Länder.

(/news/media/12/Schweinefleisch-117791.jpeg)

## Zusammenarbeit in der EU fördern

Lebensmittelsicherheit ist für den dänischen Schweinesektor nicht nur national ein wichtiges Thema. Die Branche setzt auch bei der länderübergreifenden Zusammenarbeit in der Europäischen Union wichtige Impulse. Anfang Oktober hat man auf der Insel Fünen westlich von Kopenhagen eine Veranstaltung organisiert. Dort kamen 26 Veterinär-Direktoren aus der gesamten EU zusammen, um zu erfahren, wie in Dänemark Sektor übergreifend in den Bereichen Infektionsschutz, Tierschutz und verantwortungsvoller Antibiotikaeinsatz zusammengearbeitet wird. Eine tragende Säule ist in diesem Zusammenhang die enge Kooperation zwischen Behörden, Wirtschaft, praktizierenden Tierärzten und der Forschung. Die Veterinär-Direktorin der Danish Veterinary and Food Administration Charlotte Vilstrup Castle machte auf der Veranstaltung deutlich, wie wichtig bei den genannten Themen eine gute Zusammenarbeit ist. Charlotte Vilstrup Castle erklärte, dass sie sowohl gute Beispiele als auch die eher herausfordernden Seiten der Zusammenarbeit vorgestellt hätten, da sie der Meinung sei, ein kooperativer Ansatz könne die veterinärmedizinische Agenda positiv beeinflussen.

**Quelle:** FLEISCHWIRTSCHAFT 12\_2025

## Newsletter-Service

Mit unseren kostenlosen Newslettern versorgen wir Sie auf Wunsch mit den wichtigsten Branchenmeldungen und nützlichen Praxistipps.

kvkr@lf.dk

**Bin Dabei!**