

Transparenz schafft Vertrauen

Der Handel und die fleischverarbeitende Industrie wünschen sich zunehmend detaillierte Einblicke in alle Stufen der Schweinefleischerzeugung. In Dänemark hat der Sektor bereits frühzeitig die Weichen richtig gestellt und verschiedene Transparenzkonzepte etabliert.



Der Schweinesektor in Dänemark gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ware bis hin zur Erzeugung.

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft

Der dänische Schweinesektor engagiert sich bereits seit vielen Jahren auf den verschiedensten Gebieten, um Handelspartnern und Verbrauchern rund um den Globus stets ein Höchstmaß an Produktqualität bieten zu können. Die Branche gehört beispielsweise bei der nachhaltigen Verringerung des Antibiotikaeinsatzes und der effizienten, stufenübergreifenden Salmonellenbekämpfung zu den Vorreitern in Europa. Auch bei den Themen Lebensmittelsicherheit, Hygienestatus und Rückverfolgbarkeit setzt unser Nachbarland im Norden Maßstäbe. Bereits vor mehr als zehn Jahren wurde in der 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

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.

einwandfreie Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Alle Prozesse in den Schlacht- und Fleischverarbeitungsunternehmen wie beispielweise Entbeinung, Zerlegung und das Handling von Fleischwaren finden dabei Berück-

sichtigung. Selbstverständlich werden alle Abläufe sorgfältig dokumentiert und es erfolgt eine vollständige Überprüfung durch unabhängige Kontrollinstitute.

Handelspartnern detaillierte Einblicke gewähren

Im Global Red Meat Standard sind 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. Aktuell verfügen mehr als 30 Unternehmen in Dänemark, Deutschland, den Niederlanden, Frankreich, Belgien, Großbritannien, Polen und Russland über ein GRMS-Zertifikat. Nach Angaben des Dänischen Fachverbands der Land- & Ernährungswirtschaft gibt es eine Reihe weiterer Unternehmen, die sich zertifizieren lassen wollen. Mit dem Global Red Meat Standard haben die Firmen ein geeignetes Instrument an der Hand, um den steigenden Anforderungen vor allem seitens der großen Lebensmitteleinzelhandels- und Industrieunternehmen gerecht zu werden. Sie wünschen sich detaillierte Einblicke in alle Stufen der Erzeugungs- und Verarbeitungskette, von der Primärproduktion bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung.

Ein weiterer wichtiger Aspekt für die Handelspartner der dänischen Branche: Der Schweinesektor im Königreich gewährleistet stets eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ware bis hin zur Erzeugung. So werden sämtliche Schlachtdateien, also unter anderem Schlachtgewicht, Magerfleischanteil und veterinärmedizinische Befunde, in den Betrieben mit ei-

ner sogenannten Spreizhaken-Nummer verknüpft, um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen zu können. Nach Freigabe für den menschlichen Verzehr werden Schlachtkörper oder Teilstücke zudem mit einer Autorisierungsnummer gestempelt. Mithilfe dieser Nummer können Frischfleisch und Fleischprodukte zu dem Unternehmen zurückverfolgt werden, in dem diese verarbeitet wurden. Übrigens erfolgt auch eine Datenrückkopplung von den Schlachtbetrieben an die landwirtschaftlichen Erzeuger. Beispielsweise erhalten sie Informationen über den Gesundheitsstatus der Schweine. So haben die Landwirte die Möglichkeit, bei Bedarf das betriebliche Management anzupassen.

Website informiert über Gesundheitsstatus der Tiere

Transparenz ist auch in der Primärproduktion das A und O. Bereits vor mehr als 40 Jahren hat der Sektor das sogenannte SPF-System etabliert. SPF steht für spezifisch pathogenfrei und bedeutet, dass die Tiere frei sind von einer Reihe ansteckender Krankheiten wie etwa Schnüffelkrankheit, Räude milben und Schweinedysenterie. Ausgewiesenes Ziel des Programms ist es, Infektionsrisiken und



Ziel des SPF-Programms ist es, Infektionsrisiken und damit auch den Aufwand für veterinärmedizinische Behandlungen in den Erzeugerbetrieben zu minimieren.

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft

damit auch den Aufwand für veterinärmedizinische Behandlungen in den Erzeugerbetrieben zu minimieren. Nach Informationen des zuständigen SEGES Danish Pig Research Centre im Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft erfüllen derzeit fast 4.000 Schweinebestände im Land die Auflagen des SPF-Systems. Weit über 70 Prozent der Sauen und rund die Hälfte der Mastschweine haben einen SPF-Status. Die teilnehmenden Landwirte

verpflichten sich unter anderem auch zur Einhaltung detaillierter Seuchenschutzvorschriften. Auf einer von SEGES betriebenen Website erhalten Interessierte in drei Sprachen (Deutsch, Englisch und Dänisch) Informationen über den Gesundheitsstatus in den Schweinebeständen des Landes. Abrufbar sind Angaben zu einer Reihe ansteckender Krankheiten. Außerdem gibt die Website Auskunft über den Salmonellenstatus in den jeweiligen Betrieben. www.fachinfo-schwein.de