



# LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

– VOM LANDWIRT  
BIS ZUR LADENTHEKE





## Inhalt



<b>Alles unter Kontrolle</b>	4
<b>Der Landwirt legt das Fundament</b>	
Gesundheitsmanagement und tiergesundheitlicher Überblick	6
Enge Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Tierarzt	8
Gesunde Schweine mit möglichst wenig Antibiotika	10
<b>Lebensmittelsicherheit auf dem Weg zum Schlachten</b>	
Straffe und sichere Transportlogistik	12
<b>Lebensmittelsicherheit im Überblick</b>	14
<b>Schlachtbetriebe setzen Fokus auf sichere Produkte</b>	
Hohe Hygiene liefert Kunden und Konsumenten hohe Sicherheit	16
Durchgängige Hygiene und Rückverfolgbarkeit	18
Umfassende Veterinär-, Salmonellen- und Rückstandskontrollen	20
<b>Sichere Lebensmittel auf dem Teller</b>	
Genuss ohne Reue	22
<b>Erfahren Sie mehr</b>	24



## Alles unter Kontrolle

Nicht nur Behörden, auch Kunden und Konsumenten verlangen zunehmend den durchgängig und transparent dokumentierten Nachweis, dass die Fleischbranche zentrale Themen wie Tierschutz, Lebensmittelsicherheit, Produkt- und Genussqualität voll im Griff hat.

Mehrere Stufen von Vorgaben und Kontrollen sorgen für die einwandfreie Lebensmittelsicherheit von dänischem Schweinefleisch. EU-Verordnungen bilden die Grundlage und werden ergänzt durch dänische Gesetze sowie zusätzliche Branchenvorgaben.

Um die Einhaltung sämtlicher Anforderungen sicherzustellen, wurden in allen Betrieben und Unternehmen der Schweinebranche Eigenkontrollprogramme eingeführt. Hinzu kommen die Überwachungs- und Kontrollsysteme der Aufsichtsbehörden sowie die Drittkontrollen nach DANISH Produktstandard, DANISH Transportstandard und Global Red Meat Standard (GRMS) – den von der QS Qualität und Sicherheit GmbH anerkannten Standards der dänischen Schweinebranche.

Landwirte, Tierärzte, Schlachtbetriebe, Fleischwarenhersteller und externe Kontrollinstanzen treiben mit anderen Worten großen Aufwand und treffen vielfältige Vorkehrungen, um einwandfreie Lebensmittelsicherheit, Fleisch- und Genussqualität sicherzustellen.







## Gesundheitsmanagement und tiergesundheitlicher Überblick

Gesunde Tiere sind das Fundament für gesunde Lebensmittel. Und das Fundament für gesunde Tiere bilden gute Futtermittel, Haltungsverhältnisse und Betreuung. Darüber hinaus sind die Tiere vor Infektionen und Seuchen zu schützen sowie bei Bedarf gegen Krankheiten zu behandeln.

Integrierte Produktion und Gesundheitsmanagement kennzeichnen die dänische Schweinebranche in besonderem Maße. Zentrale Punkte sind das Genossenschaftsmodell, in dem Landwirte die gesamte Produktionskette besitzen, die enge Kooperation aller beteiligten Akteure sowie das konzertierte Zusammenspiel von Branche, Universitäten, Forschungseinrichtungen und Aufsichtsbehörden.

Die hohe Lebensmittelsicherheit der dänischen Schweinebranche basiert auf der langjährigen Tradition, die Produktionskette als ein Ganzes zu betrachten, in dem alle Glieder voneinander abhängen. Gesunde Tiere und Haltungsverhältnisse, gut ausgebildete Landwirte sowie gezielte Überwachung sichern bei niedrigem Antibiotikaverbrauch ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit.





## Enge Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Tierarzt

Seit Jahren fokussiert die dänische Schweineproduktion auf hohe Tiergesundheit durch systematische tierärztliche Beratung mit dem Schwerpunkt Vorbeugung sowie den Ausbau des Gesundheitsmanagementsystems SPF (Specific Pathogen Free). Dies gewährt ein hohes Maß an Gesundheit bei minimalem Antibiotikaverbrauch. Dafür zu sorgen, dass keine Krankheitserreger zugegen sind, ist schließlich der effizienteste Weg zur Minimierung von Behandlungsbedarf.

Über die behördliche Kontrolle, die betriebliche Eigenkontrolle und die veterinäre Überwachung hinaus werden sämtliche Bestände gemäß DANISH Produktstandard mindestens alle drei Jahre von einem unabhängigen Kontrollorgan auf Einhaltung aller Bestimmungen zu Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit, Tierwohl etc. kontrolliert. Daneben soll der DANISH Transportstandard u.a. das Einschleppen von Krankheiten aus anderen Beständen bzw. Ländern verhindern.

Vorbeugende Antibiotikagaben sind nicht zulässig. Metaphylaktische Behandlung, um gesunde Tiere in einer Gruppe vor Ansteckung durch kranke Tiere zu schützen, ist allerdings erlaubt. Antibiotika dürfen nur nach tierärztlicher Anweisung eingesetzt werden, und zwar nur für die vom Tierarzt beschriebene Diagnose und Tiergruppe. Für den Verkauf von Arzneimitteln sind ausschließlich Apotheken zuständig.





## Gesunde Schweine mit möglichst wenig Antibiotika

Bereits seit 20 Jahren weist der Antibiotikaverbrauch fallende Tendenz auf. Allein seit 2009 ist es der dänischen Schweinebranche gelungen, ihren Antibiotikaverbrauch – ohne Beeinträchtigung des Tierwohls – um 21 % zu senken. Scharfe Restriktionen begrenzen den Einsatz von Reserveantibiotika, der bei Schweinen nahe Null liegt. Dies äußert sich auch in der niedrigen Resistenz von Bakterien aus dänischen Schweinen gegen die humanmedizinisch wichtigen Antibiotika.

Der Antibiotikaverbrauch pro Bestand und Tiergruppe wird in der VETSTAT-Datenbank erfasst, die der lückenlosen Überwachung des Antibiotika-Einsatzes pro Betrieb dient. Bei Überschreiten der vom Veterinär- und Lebensmitteldirektorat festgesetzten Grenze beinhaltet die ‚Gelbe Karte‘ Auflagen zur Senkung des Verbrauchs sowie bei Bedarf weitere Einschränkungen.

Auch die klare Trennung von veterinärmedizinischer Beratung und Arzneimittelverkauf trägt zum niedrigen Antibiotikaverbrauch bei, indem sie unnötige Antibiotikagaben verhindert. Das Ergebnis rechtfertigt den großen Aufwand: Bei jährlich ca. 20.000 untersuchten Proben von dänischen Schweinen werden in 0-4 Proben Antibiotikarückstände nachgewiesen.





## Straffe und sichere Transportlogistik



Beim Transport der Schweine vom Landwirt zum Schlachtbetrieb werden Tierwohl und Lebensmittelsicherheit in optimaler Weise berücksichtigt. Dänische Schlachtbetriebe beziehen alle Schweine direkt vom Erzeuger, wo sie vor dem Verladen mit einer fünfstelligen Nummer gekennzeichnet werden, die den Lieferanten eindeutig identifiziert. Einige Produzenten haben die Zulassung, ihre Schweine in Ganzladungen anzuliefern. Dabei wird die volle Rückverfolgbarkeit durch 'chargenweise Identifikation' gewährleistet.

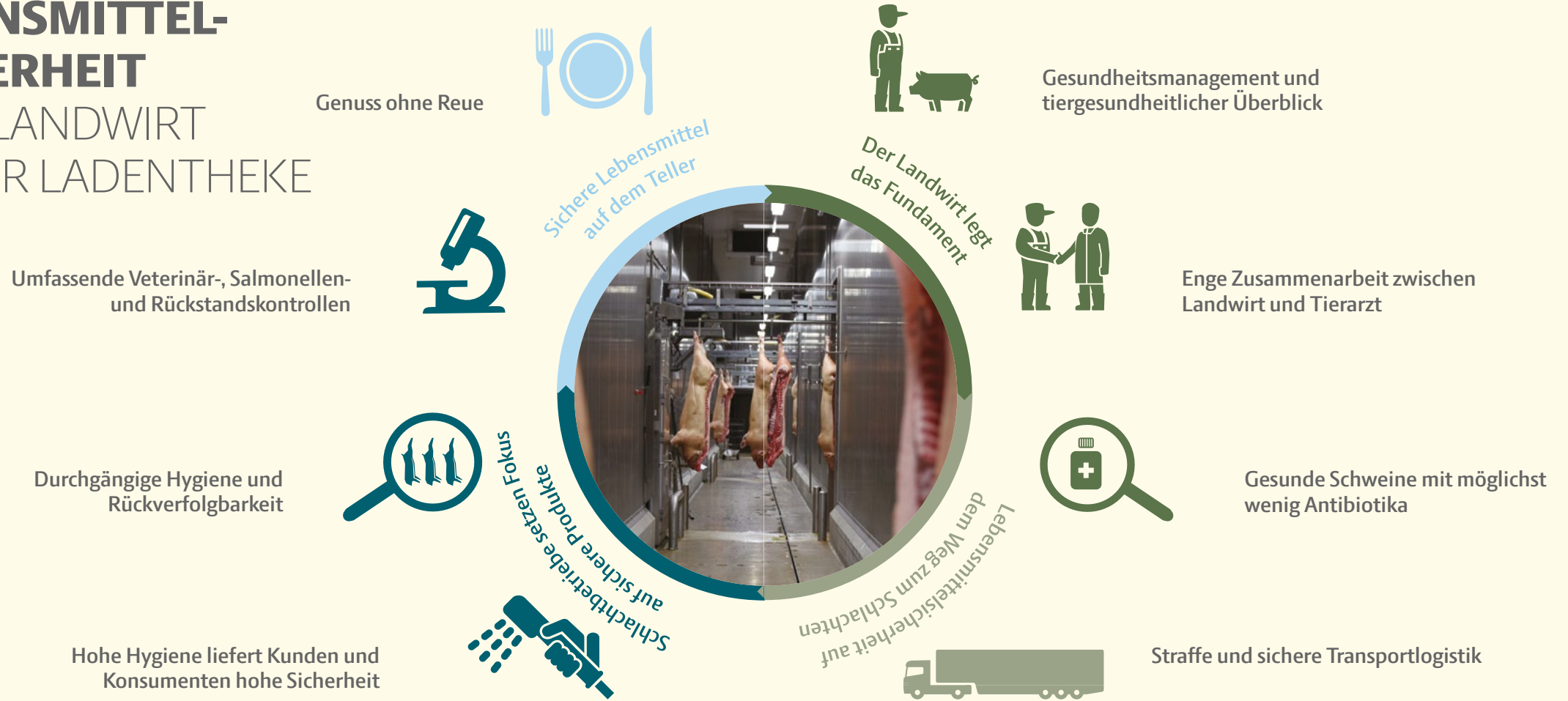
Der Schlachtbetrieb nimmt Fuhrunternehmer unter Vertrag und koordiniert die Transporte. Stets mitzuführende Frachtpapiere dokumentieren Ausgangspunkt und Bestimmungsort, den Besitzer der Tiere etc. Im Schlachtbetrieb werden die fünfstelligen Lieferantenummer und die zugeordnete Spreizhaken-Nummer gemeinsam im Computer gespeichert. So lassen sich alle Tiere zum Erzeuger zurückverfolgen.

Um optimalen Seuchenschutz sicherzustellen und das Einschleppen exotischer Erreger zu verhindern, werden im DANISH Transportstandard für die Lebensmittelsicherheit relevante Anforderungen gestellt. Sämtliche Transportdaten werden in einer öffentlichen Datenbank erfasst, so dass bei Bedarf schnell eingegriffen werden kann. Ein unabhängiges Zertifizierungsorgan übernimmt die Zulassung aller Beteiligten sowie laufende Kontrollen im Auftrag des SEGES Pig Research Centre im Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft.



# LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

## VOM LANDWIRT BIS ZUR LADENTHEKE





## Hohe Hygiene liefert Kunden und Konsumenten hohe Sicherheit

Die hohe Lebensmittelsicherheit der dänischen Schweinebranche wird durch strenge Kontrollen erzielt. Sowohl betriebliche Eigenkontrollen als auch behördliche Kontrollen sorgen für tägliche Überprüfungen von Hygienevorgaben sowie Untersuchungen auf Bakterien- und Rückstandsvorkommen.

Neben den für die Lebensmittelsicherheit entscheidenden betrieblichen Eigenkontrollen sorgen behördliche Kontrollen für zusätzliche Sicherheit. So untersucht die behördliche Veterinärkontrolle sämtliche Schlachtkörper, so dass nur einwandfreie Teilstücke von gesunden Tieren für den menschlichen Verzehr freigegeben werden. Darüber hinaus werden Stichprobenkontrollen auf unerwünschte Rückstände von beispielsweise Arzneimitteln, unzulässigen Hormonen, Pestiziden und Schwermetallen vorgenommen.

Die dem dänischen Qualitätssicherungssystem angeschlossenen genossenschaftlichen Schlachtbetriebe benötigen außerdem die Zertifizierung nach dem Global Red Meat Standard (GRMS), dem einzigen kommerziellen Standard, der Tierschutzanforderungen für Transport, Aufstallung und Schlachtung beinhaltet – auch zur Sicherung der Fleischqualität.





## Durchgängige Hygiene und Rückverfolgbarkeit

Zur Aufrechterhaltung hoher Qualität und Lebensmittelsicherheit ist es von entscheidender Bedeutung, dass man die Hygiene und mögliche Infektionsrisiken jederzeit voll im Griff hat. Dies wird u.a. durch Hygieneschulung aller Mitarbeiter sichergestellt.

Im Einklang mit HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Points) gelten für alle Mitarbeiter und zum Teil auch Besucher detaillierte Hygienevorschriften, u.a. für Kleidung, Geräte und Händehygiene. HACCP ist international anerkannt und dient zur Bestimmung aller für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte.

Einwandfreie Lebensmittelsicherheit erfordert lückenlose Kontrolle und Rückverfolgbarkeit für alle Glieder der Produktionskette. Volle Rückverfolgbarkeit besteht bis zum Beginn der Zerlegung. Teilstücke lassen sich zum Schlachtbetrieb und -zeitpunkt sowie anhand von Produktionsdaten bis zu einer Gruppe von Landwirten zurückverfolgen. Dieser Rückverfolgbarkeitsgrad erfüllt die Standards des internationalen Schweinefleischhandels.



## Umfassende Veterinär-, Salmonellen- und Rückstandskontrollen

Alle Schlachtkörper und Eingeweide werden von der behördlichen Veterinärkontrolle untersucht, um einwandfreie Gesundheit von Tier und Fleisch sicherzustellen. Die Untersuchungsergebnisse werden dem Erzeuger mitgeteilt, so dass dieser eventuelle Probleme möglichst frühzeitig ausräumen kann.

Neben zusätzlichen Stichprobenkontrollen auf unerwünschte Rückstände (siehe Seite 16) sowie die mit Rücksicht auf einige Exportmärkte weiterhin für alle Schlachtkörper durchgeführte Trichinenuntersuchung – obwohl seit mehr als 75 Jahren in dänischem Schweinefleisch keine Trichinen gefunden wurden.

Bereits 1993 führte Dänemark die systematische Salmonellenüberwachung ein. Salmonellenvorkommen werden in allen Gliedern der Schweineproduktion überwacht, von der Futtermittelherstellung über die Zucht und Vermehrung bis hin zur Mast. Im Verbund mit dem gezielten Vorgehen der Schlachtbetriebe gewährleistet die systematische Überwachung und Bekämpfung ausgesprochen niedrige Salmonellenvorkommen in dänischem Schweinefleisch.





## Genuss ohne Reue



Seit Ende des 19. Jh. prägt die Genossenschaftsbewegung die dänische Landwirtschaft durch Gemeinsinn und Kooperation in allen Phasen der Wertschöpfung. Bis heute sind die Schweineproduzenten Miteigner der gesamten Produktionskette. Dies gewährleistet hohe Motivation sowie Fokus auf Qualität und Lebensmittelsicherheit vom Schweinestall bis zum Schlachtbetrieb.

Heute ist die Branche mit integrierter Produktion und stringentem Management von Gesundheit, Hygiene und Seuchenschutz nicht zuletzt bekannt für hohe Qualität, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Auf dieser Grundlage wurde Dänemark zu einem der größten Schweinefleischexporteure der Welt.

Die dänischen Erzeuger und Schlachtbetriebe fühlen sich gemeinsam dafür verantwortlich, ihren Kunden und Konsumenten in aller Welt sichere und wunschgemäße Schweinefleischprodukte zu liefern. Alle Glieder der Produktionskette sind sich ihrer Verantwortung für die Einhaltung aller Lebensmittelsicherheitsvorgaben voll bewusst, so dass die Konsumenten dänisches Schweinefleisch stets ruhigen Gewissens genießen können.



## Erfahren Sie mehr



### **Website**

[www.fachinfo-schwein.de](http://www.fachinfo-schwein.de)

### **Newsletter und News Updates**

Anmeldung unter [www.fachinfo-schwein.de](http://www.fachinfo-schwein.de)

### **App: Fachinfo Schwein**

Für iOS im App Store und für Android bei Google Play

### **DANISH Produktstandard**

[www.pigresearchcentre.dk](http://www.pigresearchcentre.dk)

### **DANISH Transportstandard**

[www.pigresearchcentre.dk](http://www.pigresearchcentre.dk)

### **Global Red Meat Standard**

[www.grms.org/GRMS\\_standard.aspx](http://www.grms.org/GRMS_standard.aspx)



Lesen Sie auch über ...



[www.fachinfo-schwein.de](http://www.fachinfo-schwein.de)





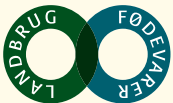
# Lebensmittelsicherheit

## – vom Landwirt bis zur Ladentheke

Optimale Sicherheit erfordert perfektes Zusammenspiel unabhängiger Kontrollinstanzen, die aus verschiedenen Winkeln ganzheitlich vorgehen, ohne den kritischen Blick für relevante Details zu verlieren. Dies setzt ein hohes Maß an Verantwortlichkeit, Wissen und Erfahrung voraus.

In der genossenschaftlich organisierten dänischen Schweinebranche sorgen integrierte Produktion sowie mehrere Ebenen von Vorgaben und Kontrollinstanzen für stets einwandfreie Lebensmittelsicherheit, Produkt- und Genussqualität.

Neben EU-Verordnungen und darüber hinaus gehenden dänischen Gesetzen erfüllen die Schweineproduzenten und Schlachtbetriebe zusätzliche Branchenvorgaben. Betriebliche Eigenkontrollprogramme, behördliche Kontrollen sowie Drittkontrollen nach Branchenstandards dokumentieren die Einhaltung aller Vorgaben.



Dänischer Fachverband der  
Land- & Ernährungswirtschaft  
Axelborg, Axeltorv 3  
DK-1609 Kopenhagen V

T +45 3339 4000  
F +45 3339 4141

E [fachinfo-schwein@lf.dk](mailto:fachinfo-schwein@lf.dk)  
W [www.fachinfo-schwein.de](http://www.fachinfo-schwein.de)