



Lebensmittelsicherheit

in der dänischen
Schweinebranche



Lebensmittelsicherheit – aus unserer Sicht

Hohe Lebensmittelsicherheit rechtfertigt und stärkt das Vertrauen, das Kunden und Konsumenten dänischem Schweinefleisch entgegenbringen. Weil die dänische Schweinebranche seit Jahren alles unternimmt, um stets sichere und nahrhafte Produkte zu liefern. Die Gewährleistung hoher Lebensmittelsicherheit umfasst vielschichtige Maßnahmen in allen Gliedern der komplexen Wertschöpfungskette.

Keine Kette ist stärker als ihr schwächstes Glied. Also müssen wir in sämtlichen Phasen der Produktion alle denkbaren Risiken – biologische, chemische, physische – unter Kontrolle behalten. Dabei sind winzige Details ebenso zu beachten wie die holistische Sicht modernen Risikomanagements.

Die genossenschaftliche Struktur der dänischen Schweinebranche bietet optimale Voraussetzungen für lückenlose Lebensmittelsicherheit. Durch die enge Kooperation von Erzeugern und Schlachtbetrieben können Probleme effizient und partnerschaftlich gelöst werden.

Dänische Gesetze und Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit gehen – mit voller Unterstützung der Schweinebranche – oft über das EU-weit geforderte Maß hinaus. Lebensmittelsicherheit erfordert jedoch weit mehr als die Einhaltung aller nationalen und internationalen Vorschriften. Noch so strenge Vorgaben werden der Komplexität der notwendigen Maßnahmen nie voll gerecht.

Hohe Lebensmittelsicherheit ist nur möglich, wenn alle Betriebe und Mitarbeiter aus eigener Initiative gesamtverantwortlich denken und handeln.

Transparenz ist ein weiterer entscheidender Aspekt der Lebensmittelsicherheit. Nur wer mit offenen Karten spielt, verdient auf Dauer das Vertrauen der Behörden, Kunden und Endverbraucher.

Rundumkonzept zur Lebensmittelsicherheit

Sorgfältiges Management und lückenlose Kontrolle

Biologische Risiken

- Zoonosenkontrolle auf Erzeugerbetriebsniveau
- Strenge Biosicherheit zur Seuchenvorbeugung
- Höchste Hygienestandards in Schlachtbetrieben durch vorsorgliche Planung und umfassende Mitarbeiterschulung
- Systematische Salmonellenbekämpfung seit 1995 (als erstes bedeutendes Erzeugerland)
- Erfolgreiche Begrenzung von Antibiotikaresistenzen.

Chemische Risiken

- Medikamentenverbrauch in Dänemark einer der niedrigsten weltweit
- Rückstände kommen in dänischem Schweinefleisch so gut wie nicht vor
- Einsatz von Pestiziden seit 20 Jahren signifikant reduziert.

Physische Risiken

- Konsequente Umsetzung von Produktionsvorgaben und Spezifikationen, laufende Kontrollen sowie umfassende Schulung gewährleisten, dass die Fleischprodukte frei von unerwünschten Knochen, Knorpelresten und anderen Fremdkörpern sind.



Kooperativer Erfolg

Die seit über 100 Jahren bestehende Genossenschaftsstruktur der dänischen Landwirtschaft ist und bleibt tragendes Element der dänischen Schweineproduktion. Sie fördert die enge Zusammenarbeit sowie die Bündelung von Ressourcen und Kompetenzen zum gemeinsamen Vorteil der Branche und ihrer Kunden.

Die Schweineerzeuger selbst besitzen und leiten die Genossenschaftsunternehmen, d.h. so gut wie alle Schlachtbetriebe. Diese haben in den vergangenen Jahren auf mehreren ausländischen Schlüsselmärkten ein Netz von Produktionsstandorten eingerichtet.

Bei der Aufrechterhaltung höchster Lebensmittelsicherheitsstandards sowie der Bereitstellung von Forschungs- und Entwicklungsmitteln hat sich die Genossenschaftsstruktur seit vielen Jahren hervorragend bewährt.

Lebensmittelsicherheit – auf unsere Art

– Gezieltes Handeln, Innovation, Vorgaben, Verantwortung

Dänemarks weithin anerkannte Vorreiterrolle in der Lebensmittelsicherheit wurde und wird durch enge Zusammenarbeit von Erzeugern, Fleischindustrie und Behörden sowie umfassende Forschung und Entwicklung erreicht.

Trotz strenger Vorgaben und Kontrollen der Behörden kommen die Initiativen der Branche dem Gesetzgeber oft noch zuvor. Auf diese Weise wurde z.B. das vorbildliche Salmonellenüberwachungsprogramm bereits 1995 in allen Gliedern der Produktionskette eingeführt.

In den Erzeugerbetrieben gewährleisten strategische Vorsorgemaßnahmen Gesundheit und Tierwohl. Diese Lebensmittelsicherheitsprogramme reduzieren Zoonosenvorkommen und beugen durch strenge Biosicherheitsauflagen der Verbreitung von Tierseuchen vor. Die meisten dänischen Erzeuger haben eine Gesundheitsberatungsvereinbarung mit ihrem Tierarzt. Auch gegen unnötige Verabreichung von Medikamenten gibt es Kontrollmaßnahmen.

So wird das hohe Gesundheitsniveau dänischer Schweinebestände bei extrem niedrigem Medikamentenverbrauch erzielt, einem der niedrigsten unter den großen Erzeugerländern. Der Einsatz von Pestiziden in der Getreide- und Futtermittelproduktion unterliegt strengen Gesetzesvorgaben. Umfassende Überwachungsprogramme belegen, dass dänisches Schweinefleisch nahezu komplett frei von Rückständen ist.

Sämtliche Schlachtbetriebe haben von den Behörden überwachte Eigenkontrollprogramme mit detaillierter Risikobewertung gemäß Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Mit auf Branchenebene verankerten Initiativen wie dem Global Red Meat Standard (GRMS) setzen die dänischen Schlachtbetriebe Maßstäbe, welche die Gesetzesvorgaben übertreffen. Umfassende Schulung von Mitarbeitern und Führungskräften sowie unabhängige Auditverfahren gewährleisten die ordnungsgemäße Einhaltung der erhöhten Anforderungen. Die dänische Schweinefleischbranche profitiert von einem dynamischen Forschungsumfeld, das zum

großen Teil von den Erzeugern finanziert wird. Tragendes Element ist die einzigartige Partnerschaft von Erzeugern, Fleischindustrie- und Zulieferbetrieben sowie Forschungseinrichtungen und Behörden.

Vor Jahren sorgten antibiotikaresistente Bakterien für Besorgnis in der Öffentlichkeit. Obwohl nicht zuletzt auch der zunehmende Einsatz von Antibiotika in der Humanmedizin als Ursache diskutiert wurde, handelte die dänische Landwirtschaft verantwortungsbewusst und minimierte den Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung. Zum einen durch Senkung des Tierarzneimittelverbrauchs, zum anderen durch den totalen Stopp von Leistungsförderern, und das bereits im Jahr 2000, sechs Jahre vor dem Verbot in allen EU-Mitgliedstaaten. Jüngste Vorbeugemaßnahme der Branche ist ein zweijähriger Stopp für den Einsatz von Cephalosporinen, die für die Behandlung von Menschen und Tieren von kritischer Bedeutung sind. Durch ihren freiwilligen Verzicht will die Branche zur Reduktion von Resistenzen beitragen.

Lebensmittelsicherheit

Gezieltes Handeln

- Verantwortungsvoller Umgang mit Tierarzneimitteln
- Einsatz von Leistungsförderern bereits 2000 eingestellt
- Behördlich überwachte Eigenkontrollprogramme nach HACCP-Prinzipien in allen Schlachtbetrieben
- Wegweisende Brancheninitiativen wie DANISH Produktstandard und Global Red Meat Standard.

Verantwortung

- In Folge öffentlicher Besorgnis über Antibiotikaresistenz in der Humanmedizin wurden Strategien zur Minimierung des Antibiotikaeinsatzes in der Tierhaltung entwickelt.

Innovation

- Triebfeder ständiger Innovation ist das dynamische Forschungsumfeld der dänischen Schweinebranche. Tragendes Element die einzigartige Partnerschaft von Erzeugern, Fleischindustrie- und Zulieferbetrieben, Forschungseinrichtungen und Behörden.

Vorgaben

- Enge Kooperation von Branchenbetrieben und Behörden gewährleistet effiziente Überwachung
- Zusätzlich zu den Gesetzesvorgaben erhöhen Branchenmaßnahmen die Lebensmittelsicherheit
- Detaillierte Rückverfolgbarkeit in der gesamten Produktionskette.

Initiativen der Landwirte

Die Produktion sicherer Lebensmittel beginnt mit der verantwortungsbewussten Betriebsführung beim Erzeuger.

In Dänemark geht vorbildliche Tiergesundheit Hand in Hand mit einem im Vergleich zu anderen großen Erzeugerländern extrem niedrigen Tierarzneimittelverbrauch. Dieses bemerkenswerte Ergebnis basiert auf einer Reihe von Initiativen, nicht zuletzt dem voll integrierten Gesundheitssystem, das Landwirten schnellen Zugang zu hochqualifizierten Beratungsleistungen liefert.

Über 90 Prozent der Erzeuger haben eine Gesundheitsberatungsvereinbarung mit ihrem Tierarzt. Die regelmäßigen Veterinärkontrollen tragen u.a. zu korrekter Medikation sowie zur Einhaltung der vorgeschriebenen Wartezeiten bzw. Absatzfristen bei. Anhand seiner eigenen und der betrieblichen Beobachtungen und Aufzeichnungen zu Tierschutz und Tiergesundheit prüft der Tierarzt beispielsweise den Einsatz von Arzneimitteln sowie die Erfüllung nationaler Zoonosenbekämpfungsprogramme. Schweineproduzenten mit vorbildlicher Betriebspraxis erhalten die Möglichkeit,

die Frequenz der Veterinärkontrollbesuche zu reduzieren. Bei Sauenbeständen beträgt die Kontrollfrequenz 9-12 und bei Mastschweinen 4-6 pro Jahr. Zusätzlich führen sämtliche Landwirte Eigenkontrollprogramme zum Tierschutz durch, die unter Aufsicht der jeweiligen Tierärzte stehen, die wiederum von den Veterinärbehörden auditiert werden.

Nach dänischem Gesetz dürfen Tierärzte Medikamente nicht verkaufen, sondern nur zur Behandlung verschreiben. Vorbeugende Behandlung ohne konkrete Diagnose ist unzulässig. Alle Verschreibungen werden in der VETSTAT-Datenbank erfasst. Wachstumshormone und antibiotische Leistungsförderer sind verboten. Bei Letzgenannten führte Dänemark das Verbot im Jahr 2000 als eines der ersten Länder ein.

Das dänische Salmonellenüberwachungsprogramm umfasst sämtliche Schweinebestände. Von der Zucht und Vermehrung bis hin zur Mast werden alle Bestände nach Salmonellenvorkommen eingestuft. Besondere Bedeutung hat dieser Salmonellenstatus für Mastbetriebe, da es vor allem

um die Reduzierung von Salmonellenvorkommen in Frischfleisch geht. Die Bekämpfung von Salmonellen erfolgt an allen Fronten, vor allem über einwandfreie Hygiene, Futtermittel und Fütterung. Bestände mit erhöhtem Salmonellenvorkommen werden von den Schlachtbetrieben durch Abzüge bestraft und zur Verbesserung motiviert.

Die Futtermittelbranche sowie Landwirte, die vom Pflanzendirektorat die Zulassung zur Herstellung eigener Futtermittel bekommen haben, werden vom Pflanzendirektorat des Ministeriums für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei durch laufende Kontrollbesuche überwacht. Sämtliche Ergebnisse werden unter www.pdir.dk (auf Dänisch) veröffentlicht.

Die Vorschriften zum Einsatz von Pestiziden zählen zu Europas strengsten. Und dass sie eingehalten werden, belegen die umfassenden Monitoringkontrollen, bei denen so gut wie keine unerwünschten Rückstände gefunden werden.

Komplette Kontrolle: stets höhere Standards

Die Kontrollmaßnahmen der dänischen Schweinebranche basieren zunehmend auf Risikobewertungen. So wird der Einsatz stärker auf Betriebe mit besonderen Risiken ausgerichtet. Gleichzeitig besteht für alle Betriebe ein starker Anreiz zur ständigen Verbesserung der Betriebspraxis.

Seit August 2010 werden dänische Schweineproduktionsbetriebe laufend bewertet und in einer von drei Kategorien eingestuft:

- 1. Good farming practice*
- 2. Satisfactory farming practice*
- 3. Unsatisfactory farming practice*

Zu den Bewertungskriterien zählen Faktoren wie Antibiotikaverbrauch und Sterblichkeit, wobei der gesamte Antibiotikaeinsatz dänischer Landwirtschaftsbetriebe in der zentralen Datenbank VETSTAT und objektive Sterblichkeitsraten über den Tierkörper sammeldienst der DAKA a.m.b.a. erfasst werden.

Schweineproduzenten mit 'guter' oder 'befriedigender Betriebspraxis' erhalten die Möglichkeit, die Frequenz der unter der Gesundheitsberatungsvereinbarung vorgeschriebenen Veterinärkontrollbesuche zu reduzieren. Mehr als 50 Prozent aller Betriebe mit 'unzulänglicher Betriebspraxis' erhalten unangemeldete Kontrollbesuche von der Veterinär- und Lebensmittelbehörde und werden somit verstärkt auf Einhaltung der Tierschutzbestimmungen und anderer Gesetze überwacht.





"Sichere Lebensmittel haben wir immer schon produziert. Seit ich mich mit Schweineproduktion beschäftige, steht das für mich an erster Stelle."

Lebensmittelsicherheit stets oberstes Gebot

Michael Niensens Schweinefarm liegt etwas südlich von Hillerød, einer historischen Stadt im Norden der Insel Seeland. Mit seinen sechs Mitarbeitern betreut Michael Nielsen 650 Sauen und setzt jährlich 18.000 Ferkel ab.

“Sichere Lebensmittel haben wir immer schon produziert. Seit ich mich mit Schweineproduktion beschäftige, steht das für mich an erster Stelle”, erklärt Michael Nielsen.

Die Bekämpfung von Salmonellen nimmt er besonders ernst. Er kauft nur Tiere aus salmonellenfreien Beständen und achtet auch sonst akribisch darauf, dass keine Salmonellenkeime in seinen Betrieb gelangen.

Durch strikte Einhaltung des Rein-Raus-Prinzips (All-In/All-Out) mit gründlicher Desinfektion bei jedem Wechsel verhindert Michael Nielsen die Salmonellen-Übertragung von einer Gruppe auf die nächste.

Qualitätsfutter ist ebenfalls ein zentraler Punkt. Indem er 80 Prozent des Futtermittelbedarfs aus eigenem Anbau (300 ha) deckt, sichert er seinen Tieren das denkbar beste Futter.

Als SPF-Erzeuger (SPF steht für Specific Pathogen Free) kann Michael Nielsen dokumentieren, dass sein Bestand komplett frei von bestimmten Krankheitserregern ist. Somit reduziert sich auch der Medikamentenbedarf. Michael Nielsen: “Für das SPF-Konzept

entschied ich mich bereits 1998, als ich vom Ackerbau zur Schweinehaltung wechselte. Ich habe meinen SPF-Status bewahrt und werde mit allen Mitteln daran festhalten.”

Über 70 Prozent der dänischen Sauen leben in SPF-zertifizierten Beständen, Tendenz steigend. SPF-Tiere können nur durch Tiere aus dem geschlossenen SPF-System ersetzt werden, wobei Quarantäne- und Kontrollvorschriften gewährleisten, dass die Tiere tatsächlich frei von allen gelisteten Keimen sind.

“Wer mich auf meinem Hof besucht, muss eine 12-stündige Quarantäne seit dem letzten Besuch auf einem nicht zum SPF-System gehörenden Hof nachweisen. Das erschwert meinem Tierarzt und anderen Beratern zwar schon mal die Arbeit, ist aber unerlässlich, um Kontamination auszuschließen”, erläutert Michael Nielsen.

Bei der An- und Auslieferung von Tieren setzt Michael Nielsen einen speziellen Anhänger ein, damit die Lastwagen im notwendigen Sicherheitsabstand von seinem Hof ent- bzw. beladen werden können. Der Anhänger wird anschließend desinfiziert.

Laufende Überwachung auf Krankheiten gewährleistet gesunde Tiere, die gut gedeihen, und minimiert die Arzneimittelausgaben sowie die Restrisiken für die Lebensmittelsicherheit.

Initiativen der Fleischindustrie

Die dänischen Schlachtbetriebe arbeiten seit vielen Jahren nach gemeinsamen Qualitätsstandards, die laufend in Einklang mit aktuellen Erfordernissen gebracht werden.

Behördlich überwachte Eigenkontrollprogramme erfassen in allen Betrieben die gesamte Produktionskette, vom Anliefern und Aufställen über Betäuben, Abstechen und Entbluten bis hin zur Ausbeinung, Zerlegung und Weiterverarbeitung. Bei Anlieferung erfolgt eine tierärztliche Lebendbeschau aller Tiere. Die Schlachtkörper werden gründlich auf Eignung für den

menschlichen Verzehr untersucht. Neben diesen Prüfungen werden u.a. Analysen im Rahmen der Salmonellen- und Rückstandsüberwachung durchgeführt.

Die Überwachung der Eigenkontrollprogramme durch die Veterinär- und Lebensmittelbehörden sorgt für doppelte Sicherheit. Und die Eigenkontrolle stellt sicher, dass die international anerkannten HACCP-Prinzipien an allen kritischen Kontrollpunkten umgesetzt werden. Mitarbeiter, Aufsichtspersonal und Management absolvieren entsprechende Hygienekurse.

Um die unterschiedlichen Anforderungen der weltweiten Abnehmerländer effizient handhaben zu können, hat die dänische Schweinefleischbranche einen einheitlichen, gezielt auf das Schlachten und Zerlegen abgestimmten Standard erarbeitet. Dieser unabhängig auditierte Global Red Meat Standard (GRMS) erfasst alle relevanten Prozesse und wird von allen genossenschaftlichen Schlachtbetrieben eingehalten. Nähere Einzelheiten unter www.grms.org.

Bei der tierärztlichen Lebend- bzw. Fleischbeschau werden alle Verletzungen und Erkrankungen erfasst und dokumentiert. Über die Ergebnisse wird der einzelne Landwirt ebenso informiert wie über den Salmonellen- und Rückstandsstatus der gelieferten Tiere. Diese Angaben können in den gemeinsam mit dem Tierarzt erarbeiteten Gesundheitsplan für den Erzeugerbetrieb einfließen.

Komplette Kontrolle: kaum eine Spur

Mehr als 20.000 Schweinefleischproben werden in Dänemark jährlich auf unerwünschte Rückstände von Antibiotika, Hormonen, Pestiziden und Schwermetallen untersucht. Damit liegt die Probenahme signifikant über dem von der EU verlangten Niveau.

Seit 1991 wurden in weniger als 0,05 Prozent der Proben Antibiotikarückstände gefunden. Hormonrückstände kommen seit 15 Jahren überhaupt nicht mehr vor. Bei Pestiziden und PCB (Polychlorierte Biphenyle) halten sich die Ergebnisse stets unter den Grenzwerten. Und bei Schwermetallen überschritt bislang nur eine einzige Probe aus dem Jahr 1990 die Grenzwerte.

Hygiene heißt Wissen mit Verantwortung

“Wir vermitteln vor allem die erforderliche Grundeinstellung. Erst dann geht es um aktuelle Techniken. Wissen allein reicht nicht aus – es muss mit persönlicher Verantwortung für die Hygiene am Arbeitsplatz gepaart sein”, erklärt Ole Vestergaard, Fortbildungsleiter an der Fleischerfachschiule in Roskilde, an der jährlich 9.000 Fachleute ausgebildet und geschult werden.

Der MBA hatte sechs Jahre als Ökonom bei Danish Crown gearbeitet und sich auf dem Hintergrund seiner Berufserfahrung als Fleischer an der inhaltlichen Gestaltung der Hygienelehrgänge beteiligt.

Ole Vestergaard: “Wir geben unseren Hygienekursisten eine Kamera, mit der sie die kritischen Kontrollpunkte in den Betrieben anderer Kursisten fotografieren. Meistens kennen Praktiker die Schwachpunkte besser als alle anderen. Anschließend diskutieren wir anhand der Fotos gemeinsam in der Gruppe.”

“In unseren Trainingsprogrammen setzen wir neueste Technologien und Methoden ein. Neue Sichtweisen und den kooperativen Dialog fördern wir z.B., indem wir Kurse in Zelten verschiedener Farben, sprich Werte, abhalten. Hygienetechniken bilden den Kern. Vor allem aber muss sich jeder einzelne Mitarbeiter für die tägliche Hygiene verantwortlich fühlen. Als Mitglied seines Teams und Unternehmens. Es geht um das Verständnis der Rolle, die jeder einzelne für die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens und seiner Produkte spielt”, erläutert Ole Vestergaard.





Offene Türen schaffen Vertrauen

Margrethe Jensen ist als Quality Manager in der Abteilung für Lebensmittelsicherheit von Danish Crown u.a. für den Kundenkontakt zuständig. Viele Anfragen werden schriftlich behandelt, aber es werden auch immer wieder Betriebsbesichtigungen für Kunden veranstaltet.

Komplette Kontrolle: wenig Salmonellen in Frischfleisch

Seit vielen Jahren sichert das dänische Salmonellenüberwachungsprogramm die Minimierung von Salmonellen in Schlachtschweinen und Frischfleisch. Dänisches Schweinefleisch soll man stets guten Gewissens essen können. Wie die Analyseergebnisse sowie die Fälle humaner Salmonelosen belegen, wurde und wird dieses Ziel mit großem Erfolg umgesetzt.

Seit Jahren liegt das Salmonellenvorkommen in frischem Schweinefleisch bei rund einem Prozent. Die auf Schweinefleisch zurückzuführenden Salmonelosen bei Menschen sind von 1.100 Fällen 1993 auf 162 (heutiger Stand) gesunken.

Das dänische Salmonellenmonitoring erfasst die gesamte Produktionskette ‚from stable to table‘. Von der Zucht bis zur Schlachtung werden sämtliche Bestände überwacht und eingestuft – sowie Salmonellenvorkommen durch entsprechende Auflagen reduziert.

“Die meisten unserer Kunden vertrauen uns seit vielen Jahren. Dennoch bieten wir nicht nur Neukunden Besichtigungen an. Alle sind jederzeit willkommen, sich die Produktion aus nächster Nähe anzusehen”, erklärt Margrethe Jensen.

Nicht ohne Stolz präsentiert sie den Besuchern auch das Salmonellenüberwachungsprogramm und seine Umsetzung. Das in Dänemark 1995 eingeführte Programm erfasst alle Phasen der Wertschöpfungskette. Den Eckpfeiler der laufenden Überwachung bildet die monatliche Untersuchung auf Salmonellen-Antikörper.

Margrethe Jensen: “Besonders beeindruckend finden unsere Besucher das automatisierte Kontrollverfahren. Mit unserem Rückverfolgbarkeitssystem können wir die Salmonellen-Ergebnisse automatisch dem Landwirt übermitteln, der dann entsprechende Maßnahmen einleiten kann. Wiederholt erhöhte Werte lösen Abzüge vom Abrechnungspreis aus, bis das Problem behoben ist.”

Auch sie bekomme im äußerst wichtigen Dialog mit dem Kunden immer wieder nützliche Informationen, so Margrethe Jensen: “Mitunter machen unsere Besucher regelrechte Verbesserungsvorschläge. Die notiere ich mir, damit relevante Vorschläge in unsere Überlegungen zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit einfließen. Dieser Dialog ist typisch für unsere Beziehung zum Kunden.”



Partnerschaftliche Forschung

Vorbildliche Hygiene und sichere Fleischproduktion stehen seit Jahren im Mittelpunkt der dänischen Forschung und werden dies auch in Zukunft tun.

Obwohl ein Großteil der Forschung von der Branche selbst finanziert wird, bezieht die inhaltliche Zusammenarbeit eine Vielzahl von Forschungseinrichtungen und Zulieferunternehmen in die Forschung ein. In diesem äußerst fruchtbaren und dynamischen Umfeld konnte und kann die Branche die Produktion sicherer Lebensmittel durch stets neue Innovationen und Technologien vorantreiben.

In der Lebensmittelsicherheit befasst sich die dänische Forschung derzeit mit folgenden Schwerpunkten:

- Dekontaminationstechniken zur Salmonellenbekämpfung
- Hygienische Gestaltung von Anlagen und Geräten
- Verbesserter Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Innovative Verpackungslösungen zur Aufwertung von Qualität und Haltbarkeit
- Verfahren zur automatischen Detektierung von Fremdkörpern
- Verbesserte Analysemethoden für chemische Rückstände.

Forschung als Investition

Das Dänische Forschungsinstitut für Fleischwirtschaft bzw. Danish Meat Research Institute (DMRI) in Roskilde spielt nicht nur für die dänische Fleischbranche eine zentrale Rolle. Derzeit verteidigen rund 120 technische und andere hochqualifizierte Fachkräfte den internationalen Ruf des Instituts als Wissenszentrum der Schlacht- und Fleischtechnologie. Das DMRI ist eine Division des Danish Technological Institute, DTI, einem führenden Forschungs- und Beratungsunternehmen in den Bereichen Innovation und Technologie.

Durch die enge Zusammenarbeit mit seinen Partnern in der Fleischindustrie hat das DMRI gute Möglichkeiten, Forschung und Entwicklung nicht nur im Labor, sondern auch unter realen Produktionsbedingungen zu betreiben.

Von großer Bedeutung sind auch mathematische Modelle und Computersimulationen, z.B. des Verhaltens von Bakterien im Fleisch bei unterschiedlichen Bedingungen. So kann man u.a. den Einfluss der Konservierungsmethode auf das Bakterienwachstum virtuell austesten, was schneller und preisgünstiger ist als herkömmliche Laborversuche. Derartige Modelling-Verfahren haben sich bezüglich Kosteneffizienz und Präzision bestens bewährt.



Gesetzgebung, Aufsicht, Eigenkontrolle

Aufgrund der strengen, in vielen Punkten über das EU-Maß hinausgehenden Gesetzesvorgaben zur Lebensmittelsicherheit genießt Dänemark hohes Ansehen.

Aus eigener Initiative erfüllen die dänischen Produzenten darüber hinaus oft höhere Anforderungen, als der Gesetzgeber verlangt. So eilt der proaktive Einsatz auch im Bereich der Lebensmittelsicherheit nicht selten der Gesetzgebung voraus.

Im Vorfeld von Gesetzesänderungen lässt sich die Regierung in der Regel von der Fleischbranche beraten. Als beispielhaft sei der Salmonellenüberwachungsplan erwähnt, Ergebnis der Zusammenarbeit von Unternehmen und Verbänden der Branche mit dem dänischen Veterinär- und Lebensmitteldirektorat.

Inzwischen wird die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Fleischproduktion weitgehend durch Eigenkontrollprogramme nach den international anerkannten HACCP-Vorgaben sichergestellt. Die Unternehmen

sind in erster Linie selbst für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich, während die Aufsichtsbehörden durch laufende Überwachung die Einhaltung aller Vorschriften verifizieren.

Ähnliches gilt für die Kontrolle und Überwachung der Primärproduktion, mit den zentralen Elementen Salmonellenmonitoring sowie VETSTAT-Erfassung von Antibiotika und anderen Tierarzneimitteln.

Alle dänischen Schweinebestände sind im Zentralen Nutztierregister (Centralt Husdyrbrugsregister, CHR) erfasst, das unter

www.glr-chr.dk (auf Dänisch) öffentlich zugänglich ist. Diese Datenbank registriert auch alle Bewegungen, so dass die Herkunft der Tiere bei Ankunft im Schlachtbetrieb stets bekannt ist. Diese lückenlose Datenerfassung erlaubt schnelles Rückverfolgen und Eingreifen zur Verhinderung von Seuchen und anderen Problemen.

Besser als EU-Baseline

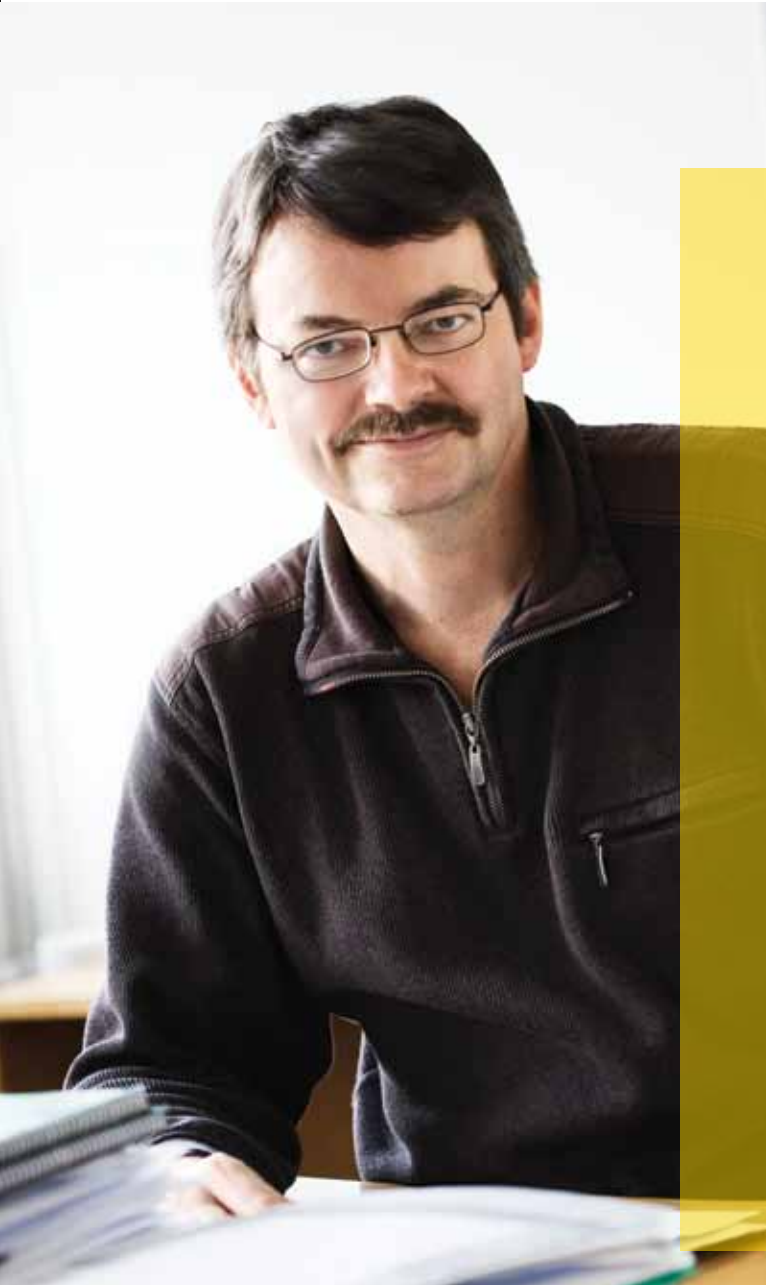
- *Als einziges bedeutendes Erzeugerland der EU hat Dänemark einen gesetzlich verankerten Salmonellenüberwachungsplan für die gesamte Produktionskette.*
- *Die Veterinärgesetze enthalten neben den Verantwortlichkeiten der Tierärzte strenge Richtlinien für den Einsatz von Tierarzneimitteln sowie die Auflage, dass Tierärzte keine Medikamente verkaufen dürfen.*
- *Über 20.000 Proben, weit mehr als von der EU gefordert, werden jährlich auf Rückstände von Antibiotika, Hormonen, Pestiziden und Schwermetallen untersucht.*

Komplette Kontrolle: VETSTAT

VETSTAT erfasst für alle dänischen Nutztierbestände den Einsatz von Arzneimitteln und Impfstoffen. Eingerichtet wurde das Zentralregister 2001 von der dänischen Regierung im Zuge der Bestrebungen, den Tierarzneimittelverbrauch zu minimieren.

Dank VETSTAT hat man in Dänemark einzigartigen Einblick in den Tierarzneimittelverbrauch der einzelnen Betriebe. Kein anderes Erzeugerland vergleichbarer Bedeutung kann die Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen in der Schweinebranche derart detailliert aufschlüsseln.





Solide Vertrauensbasis

Die dänische Schweinebranche steht laufend im konstruktiven Dialog mit den für Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden. Der Dachverband Danish Agriculture & Food Council (DAFC) wird in die Beratung und Planung neuer Gesetze einbezogen. So lieferte die Branche auch für den im Januar 2010 vom Parlament verabschiedeten vierten Salmonellenüberwachungsplan der dänischen Regierung relevante Beiträge und Inputdaten.

“Die Gesetzgebung ist natürlich Sache der Politik. Aber wir können durch unser Know-how den notwendigen Praxisbezug sicherstellen. Durch die Bereitstellung von Daten und Wissen tragen wir dazu bei, dass die Vorschriften zum geforderten Ergebnis führen. Das Salmonellenüberwachungsprogramm ist das beste Beispiel”, erklärt Chefberater Jan Dahl vom DAFC und fährt fort:

“Unsere Beziehung zu den Politikern und Behörden basiert auf gegenseitigem Vertrauen, das wir über viele Jahre hinweg aufgebaut haben. Durch Sachlichkeit, präzise Information und Verlässlichkeit.”

Die neulich eingeführte ‚gelbe Karte‘ illustriert den konstruktiven Dialog und die enge Zusammenarbeit von Behörden und der dänischen Schweinebranche. Bei zu hohem Antibiotikaverbrauch können die Behörden dem verantwortlichen Tierarzt und Betrieb durch eine ‚gelbe Karte‘ Auflagen zur Verbesserung der Betriebspraxis machen. Die behördliche Kontrolle wird dabei perfekt durch den Beratungseinsatz der Branche ergänzt.

Antibiotikaresistente Bakterien

Dass immer mehr Keime Resistenz gegen Antibiotika entwickeln, weckt seit Jahren zunehmende Besorgnis bei Behörden und Öffentlichkeit. Obwohl das Problem zum Teil auf intensiven Gebrauch von Antibiotika in der Humanmedizin zurückzuführen ist, wurde und wird auch die Verwendung von Antibiotika in der Nutztierhaltung als mögliche Ursache und Ansatzpunkt für Gegenmaßnahmen diskutiert.

Auf diesem Hintergrund entwickelte Dänemark eine Strategie zur Eliminierung unnötiger Antibiotikagaben in der Tierhaltung und führte 1995 ein entsprechendes Überwachungsprogramm mit Blick auf die Antibiotikaresistenz von Bakterien ein. Das DAN-MAP-Monitoring erfasst die Vorkommen antibiotikaresistenter

Bakterien in Tierhaltung, Lebensmitteln und Humanmedizin.

Diese Daten werden dann mit dem Antibiotikaverbrauch bei den einzelnen Nutztierarten sowie den in der Humanmedizin verabreichten Antibiotika korreliert.

Auf dieser Grundlage verfolgen Regierung und Fleischbranche eine schlüssige Strategie zur Reduktion von Antibiotikaresistenzen. Zu den Zielen zählt neben der Minimierung des Verbrauchs an Mitteln, die in der Humanmedizin zur Behandlung schwerer Krankheiten benötigt werden, auch die generelle Senkung des Antibiotikaeinsatzes auf ein Maß, das die Tiergesundheit nicht gefährdet. So wurden antibiotische Leistungsförderer in Dänemark bereits im Jahr 2000 verboten, sechs Jahre vor dem EU-weiten Verbot.

Komplette Kontrolle und Öffentlichkeit

Zoonosen, von Tieren auf Menschen übertragbare Infektionskrankheiten, werden vom Dänischen Zoonosenzentrum überwacht. Seit 1997 werden alle Ergebnisse sowie der Jahresbericht 'Zoonosen in Dänemark' veröffentlicht.

Das zum Lebensmittelfachbereich von Dänemarks Technischer Universität (DTU Food) gehörende Zoonosenzentrum spielt eine zentrale Rolle für die Weiterentwicklung der Gesundheitspolitik und Lebensmittelsicherheit. Die umfassenden Daten aus der Landwirtschaft sind eine wertvolle Quelle für die Vorbeugung und Eindämmung von Infektionen und Vergiftungen durch Lebensmittel für den menschlichen Verzehr.

Mehr unter www.food.dtu.dk.

Die jüngste einer ganzen Reihe von Maßnahmen zur Vorbeugung von Antibiotikaresistenzen ist der freiwillige Verzicht der dänischen Schweinebranche auf die Behandlung mit Cephalosporinen, bis die Ergebnisse einer laufenden Untersuchung vorliegen und feststeht, ob und in welchem Ausmaß diese Antibiotika in Viehbeständen zur Entwicklung von Extended-spectrum beta-Lactamase (ESBL) produzierenden Bakterien beitragen können, deren Antibiotikaresistenz sich über die Nahrungskette auf Menschen übertragen könnte.

Die dänische Landwirtschaft wird sich auch in Zukunft an der wissenschaftlichen Erforschung und Entwicklung von Richtlinien zum möglichst schonenden Einsatz von Antibiotika in der Tiermedizin beteiligen und damit zur Eindämmung von Antibiotikaresistenzen beitragen.

Bereits heute liegt der Antibiotikaverbrauch pro kg produziertem Schweinefleisch in Dänemark bei einem Drittel bis Fünftel des Verbrauchs in anderen bedeutenden Erzeugerländern.

Komplette Kontrolle: DANMAP

1995 starteten die dänischen Behörden ein Monitoring-Programm zur Überwachung der Antibiotikaresistenz in den Bereichen Tierhaltung, Lebensmittel und Humanmedizin: das Danish Integrated Antimicrobial Resistance Monitoring and Research Programme (DANMAP). Inzwischen genießt Dänemark weithin Anerkennung für seine gezielte Strategie zur Eindämmung resistenter Bakterien.

Wegen seines umfassenden Ansatzes und Erfolgs wurde DANMAP zum Vorbild für ähnliche Programme in Ländern wie Kanada, Norwegen und den Niederlanden. Kennzeichnend für DANMAP ist u.a., dass Verschreibung und Einsatz von Arzneimitteln durch Tierärzte bis zum einzelnen Erzeugerbetrieb zurückverfolgt werden können. Ermöglicht wird dies durch das Tierarzneimittel-Monitoring VETSTAT, in dessen Datenbank sämtliche Verschreibungen pro Tierarzt und Betrieb erfasst werden.

Ein weiterer Erfolgsfaktor ist die Breite von DANMAP, das von fünf unabhängigen Einrichtungen getragen wird: dem Ministerium für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei, dem Lebensmittelinstitut und dem Veterinärinstitut der DTU (Dänemarks Technische Universität), der Dänischen Arzneimittelbehörde sowie vom Statens Serum Institut.

Mehr unter www.danmap.org.

Fakten zur dänischen Schweinebranche

Primärproduktion

- Rund 5.000 Landwirtschaftsbetriebe befassen sich mit Schweineproduktion (Stand 2010).
- Gesamtbestand ca. 12,7 Millionen Schweine
- Zunehmender Trend zu weniger, größeren und spezialisierteren Betrieben
- Mehr als 75 Prozent der Produktion befinden sich in Jütland.

Schlachtung und Vertrieb

- In Dänemark werden rund 19 Millionen Schweine jährlich geschlachtet.
- 8,3 Millionen Lebenschweine werden exportiert, 1,2 Millionen Sauen und Schlachtschweine sowie 7,1 Millionen Ferkel.
- 1,9 Millionen Tonnen Schweinefleisch werden produziert, davon gehen 1,8 Millionen Tonnen in den Export.
- Wert des jährlichen Schweinefleischexports: 3,6 Milliarden €
- Schweinefleisch macht 50 Prozent der landwirtschaftlichen und 4,9 Prozent der Gesamtausfuhr Dänemarks aus.
- Schweinefleisch wird in rund 140 Länder exportiert.
- Die wichtigsten Abnehmerländer (nach Mengen): Deutschland, Großbritannien, Polen, China, Japan, Russland und Schweden
- Insgesamt sind in Primärproduktion, Schlachtung und Zulieferbranchen rund 48.000 Personen beschäftigt.

FØDEVARER



Danish Agriculture & Food Council

Axelborg, Axeltorv 3 T +45 3339 4000
DK-1609 København V F +45 3339 4141

E agricultureandfood@lf.dk
W www.agricultureandfood.dk