



Anforderungen der Fleischindustrie an die Landwirtschaft

Erfahrungen und Ausblick

Josef Trilling

Leiter Zentrale Qualitätssicherung



TÖNNIES FLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Geschäftsfelder an den Standorten

- *Rheda - Wiedenbrück:*
Schlachtung von Schweinen und Sauen
Zerlegung von Schweinen und Rindern
Produktion von SB-Fleisch u. Convenience
- *Weißenfels:*
Schlachtung und Zerlegung von Schweinen
Produktion von SB-Fleisch u. Convenience
- *Sögel:*
Schlachtung und Zerlegung von Schweinen



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst



Rahmenbedin- gungen

*Wettbewerbsdruck
auf den Agrar-
märkten*

*Verbraucher kaufen
nach Preis*

*Kunden wollen
Lebensmittel-
sicherheit*

Situation

*Festgesteckter
Rahmen in den
Verkaufs- und
Einkaufspreisen*

*Emotionale Reaktion
bei Krisen*

Konsequenzen

*Zwang zur internen
Optimierung*

Kostenführerschaft

Krisenmanagement



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Ziele eines übergreifenden Qualitätssicherungskonzeptes

- *Transparenz von der Mast bis in den Handel*
- *Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe*
- *Dokumentierte Produktionsvorgaben*
- *Neutrale Kontrolle*



Sicherung der Produkt- und Vermarktungssicherheit durch nachvollziehbare Systeme: QS, IFS, BRC, ...



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Konsequenzen für den Prozess



- *Flexibilität in der Logistik*
- *Flexibilität in den Produkteigenschaften*
- *Flexibilität in den Menge*

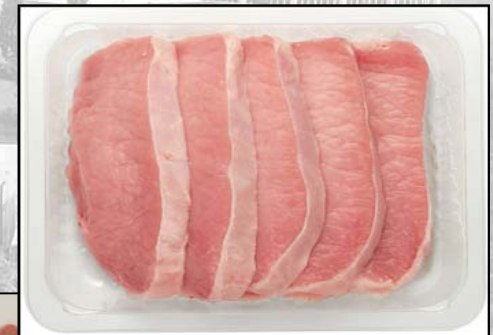
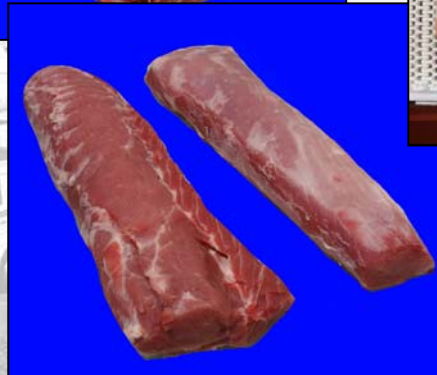
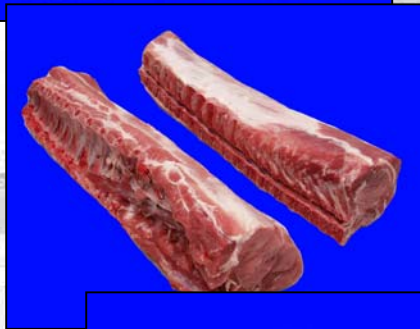
➔ *Bandbreite im Rohstoff*



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung

- *Veredlungstiefe*
- *Artikelvielfalt*
- *Artikelspezifikation*
- *Marktänderungen*



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Lebendviehannahme und Entladung



- Erfassung der Schweine über den Lieferschein
- Eingabe der angegebenen VVVO Nummern
- Plausibilitätskontrolle der Schlagzeichen und Stückzahlen



- Entladung und Dokumentation der Stückzahlen (Videoüberwachung)
- Reihenfreigabe zur Schlachtung nach Ablauf der vorgegebenen Ruhezeit



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Organisation am Schlachtband

- *Vergabe der Schlachtnummer am Tier und Verknüpfung mit der automatischen Hakenerkennung*
- *Erfassung der Einsenderzeichen und Zuordnung zur Schlachtnummer*
- *Datenerfassung am Schlachtband (z.B. Befunde)*



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Durchführung des Salmonellenmonitorings bei Tönnies



- *Einrichtung eines festen Arbeitsplatzes*
- *Vergabe des Monitorings an einen neutralen Dienstleister*
- *Tägliche Probenziehung für alle Lieferbetriebe*
- *laufende Rückmeldung der Analyseergebnisse*
- *Zuordnung der Ergebnisse über den Barcode*



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Automatisierte Bereitstellung von Kennzahlen



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

[Logout / Neuanmeldung](#)

Optionen

Favoriten

Schlachtdaten

Schlachttag

Standard

Streuung

SG-Klassen

Zeitraum

Standard

Streuung

SG-Klassen

Entwicklung

Download

Info / Hilfe

Schlachttag

Mustermann
VVVO 99999999

Tag: 12.07.2004: ES 202

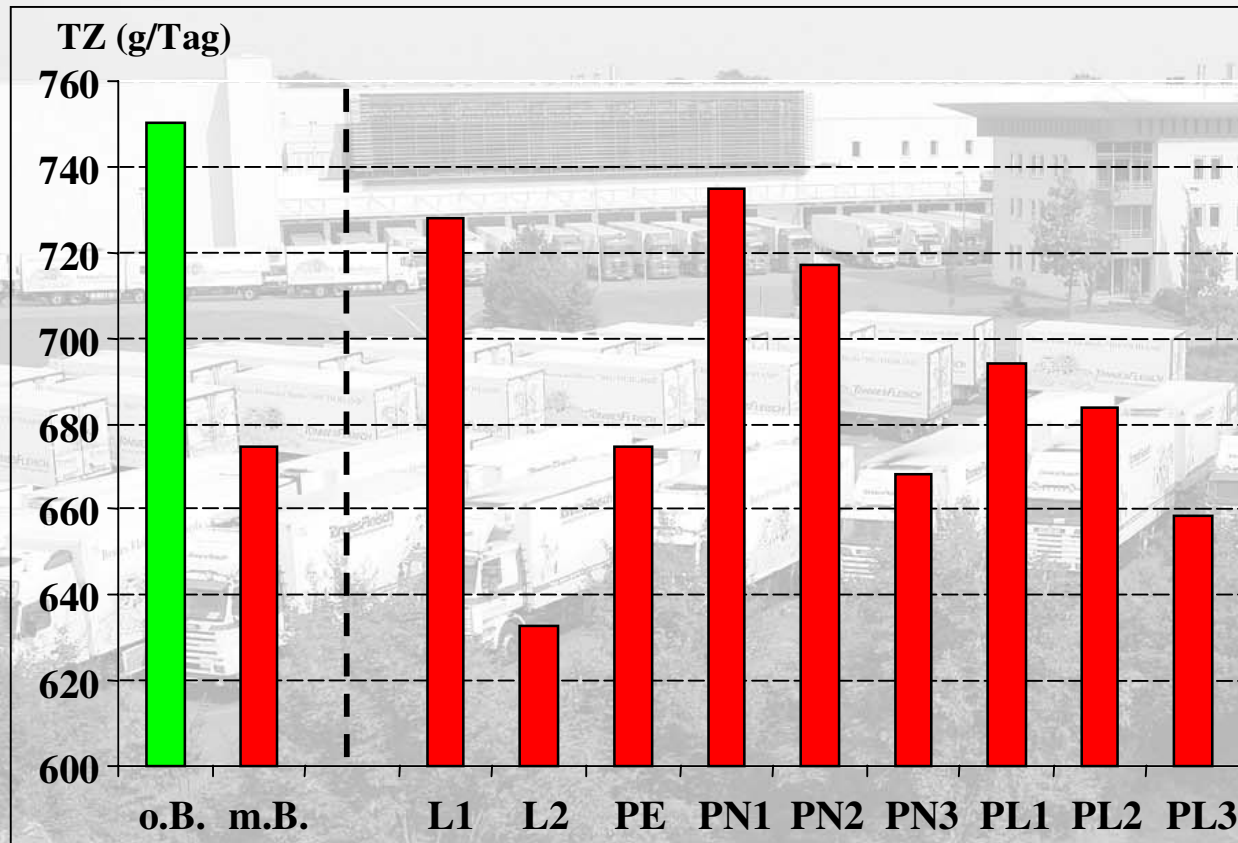
Einsender: Betrieb gesamt

Merkmal	Einheit	Betrieb	VG
Anzahl Tiere		90	1665
Durchschn. Schlachtgewicht	kg	97,9	94,8
AutoFOM - Kurzübersicht *			
AutoFOM - Einzelmerkmale *			
AutoFOM-Verlustpunkte *			
FOM - Merkmale *			
Schlachtbefunde *			
verworfen Leber	%	5,6	12,0
Brustfellentzündung (PL)	%	5,6	3,0
Lungenentzündung (PN)	%	0,0	1,4
Herzbeutelentzündung (PE)	%	2,2	1,5
* Durch Anklicken öffnet sich die jeweilige Tabelle, Schließen durch wiederholtes Anklicken			



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Schlachtbefunddaten und Mastleistung



■ ohne Befund (o.B.)
■ mit Befund (m.B.)

L1 = Leberbefund 1 (gering)
 L2 = Leberbefund 2 (hochgr.)

PE = Herzbeutelentzündung

PN1 = Lungenentzündung, gering
 PN2 = Lungenentzündung, mittel
 PN3 = Lungenentzündung, hochgr.

PL1 = Brustfellentzündung, gering
 PL2 = Brustfellentzündung, mittel
 PL3 = Brustfellentzündung, hochgr.



TÖNNIESFLEISCH
 ...worauf du dich verlassen kannst

Ziele des Salmonellenmonitorings bei Tönnies

- *Ermittlung der belasteten Bestände und der Eintragsquellen*
- *Kategorisierung der Betriebe in regelmäßigen Abständen*
- *Information der betroffenen Landwirte*
- *Beratung der Betriebe und systematisches Abstellen der Ursachen*
- *Erfolgskontrolle der ergriffenen Maßnahmen durch Beprobung*



Senkung des Infektionsdruckes in den Beständen



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Kategorisierung der Betriebe und Zusammenarbeit mit den Problembetrieben



B. & C. Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG
 In der Mark 2
 33378 Rheda-Wiedenbrück
 Telefon: 0 52 42 / 9 61-0

Mitteilung über die ergriffenen Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung

Name, Vorname	
Straße, Nr.	
PLZ, Wohnort	
Telefon / Fax	
E-Mail Adresse	
VVVO – Nr. (ViehVerkV Nr.)	276

(Fax Rückantwort an):

Empfänger: Abteilung Landwirtschaft, Dr. Jaeger
 Firma: B & C Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG
 Telefax-Nr.: 05242 961 135

Zutreffendes bitte ankreuzen / oder ausfüllen:

1. Mit der Bestandsbetreuung/Bestandsanierung wurden beauftragt:

Bestandstierarzt ; Schweinegesundheitsdienst

Sonstige:

2. Folgende Untersuchungen zur Aufklärung der Eintragsquellen wurden vorgenommen:

Eine Erfolgskontrolle der Reinigungs- und Desinfektion wurde durchgeführt (Umgebungstupfer):

Die Ferkelherkünfte wurden bei Einstellung über Kotproben untersucht:

Die Futtermittel oder Futterreste wurden untersucht:

Die Wirksamkeit der Schädnerbekämpfung wurde überprüft:

Andere Tiere sind aus dem Schweinestall ausgeschlossen oder wurden in die Beprobung miteinbezogen: (Hunde, Katzen, Geflügel):

Eine Untersuchung des Tränkewassers wurde durchgeführt:

3. Zur Reduzierung der Salmonellenbelastung im Bestand wurden folgende Maßnahmen ergriffen (bitte beschreiben):

.....

.....
 (Datum)

.....
 (Unterschrift)

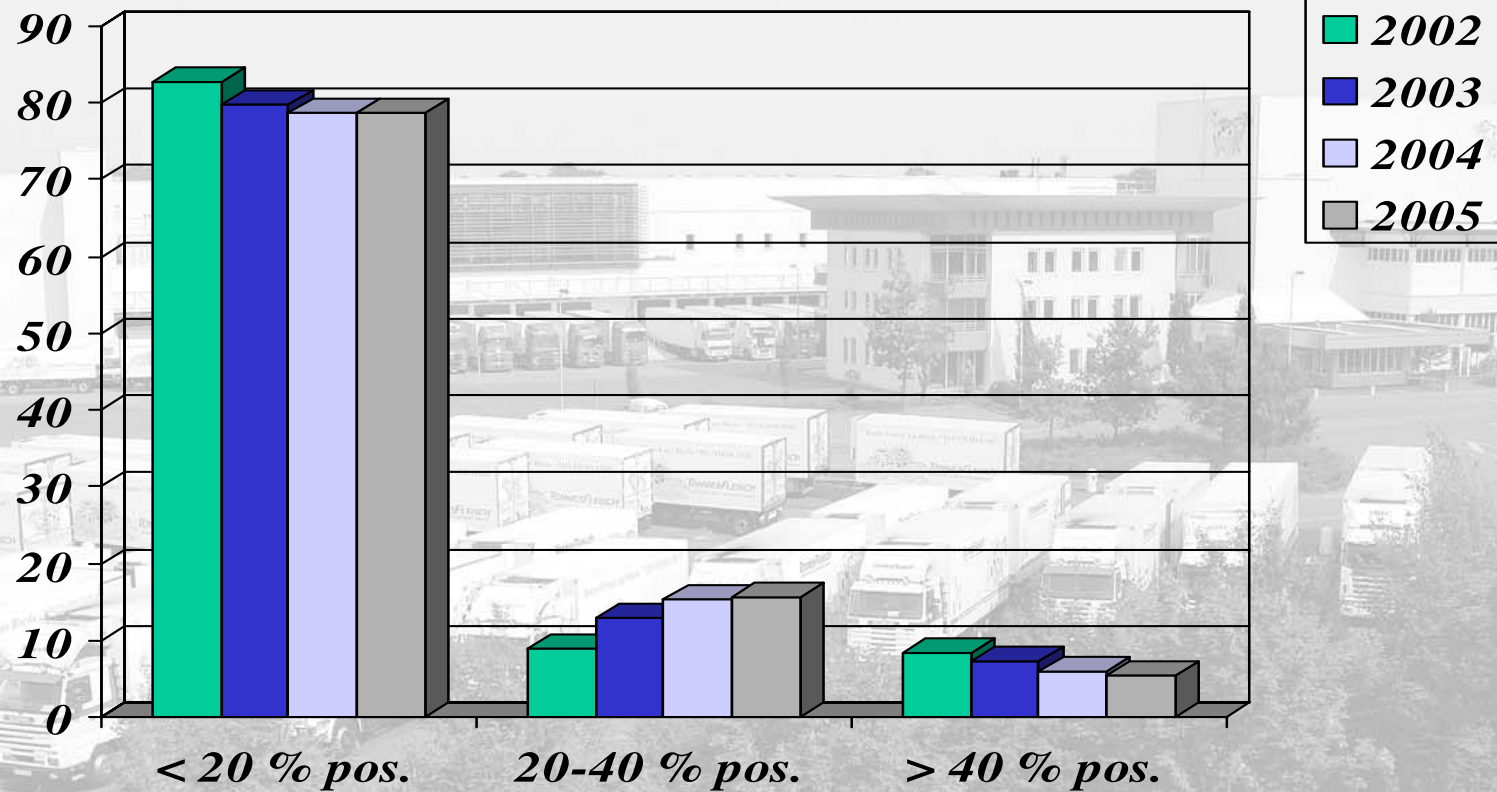
- *Auswertung der eingeleiteten Maßnahmen*
 - *über Zeitreihenanalysen*
- *Auswertung der Befunde nach der*
 - *räumlichen Verteilung*
- *Einzelfallbezogene Beratung unter Nutzung*
 - *der Gesamtanalyse*



TÖNNIESFLEISCH
 ...worauf du dich verlassen kannst

Auswertung: % der Betriebe in den Kategorien

Jahresvergleich 2002, 2003, 2004, 2005



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst



Fazit:

Verlässliche Partnerschaften in der Landwirtschaft, höchste Qualitätsstandards und modernste Technologie optimal genutzt sind die Grundvoraussetzungen für Lebensmittelsicherheit und Qualität!

Stufenübergreifende Qualitätsrichtlinien und- kennzahlen und die damit verbundene Rückverfolgbarkeit bilden die Grundlage für die Qualitätssteuerung!



TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst