



„Qualifood“ für Daten- und Informationsaustausch



„Wenn der Schweineschlachtkörper am Haken hängt, dann gibt es zu ihm 256 Einzeldaten“, sagte **Christian Kagerer** vom Fleischprüfing Bayern e.V. anlässlich einer Fortbildungsveranstaltung für die LKV-Ringassistenten, Produktionsrichtung Schweinemast. Die Daten, beispielsweise die Vermarktung und Klassifizierung (Handelsklasse), der Salmonellenstatus des Betriebes, der Gesundheits- und Hygienestatus, die Veterinärbefunde, Informationen zu Qualitätsprogrammen (QS und GQ) und, und, und ..., entstehen bei jedem Produktions- und Verarbeitungsschritt - vom Herkunftsbetrieb über den Mastbetrieb bis hin zum Schlachtband. Doch diese

einfach sammeln, das nützte niemanden. Sie müssten ausgewertet werden und den Marktpartnern zeitnah mit schnellem Zugriff zur Verfügung stehen. „Da liegt es auf der Hand, das Internet zu nutzen“, sagte Kagerer. Deshalb wurde mit „Qualifood“, eine webbasierte Informationsplattform für die Fleischwirtschaft, www.qualifood.de, geschaffen. Systembetreuer ist der Fleischprüfing Bayern e.V. Die Daten werden dezentral von den einzelnen Betrieben – Tierhalter oder LKV-Ringassistent, Erzeugergemeinschaft, Vermarkter, Schlachthof – eingegeben und den Zielgruppen entsprechend im Internet zur Verfügung gestellt.

Die Stärken von „Qualifood“ liegen in der schnellen Zugriffsmöglichkeit auf die aktuellen Daten, der systematischen Archivierung für jeden berechtigten Nutzer und der Vernetzung der Daten entlang der gesamten Vermarktungskette. Das ermöglicht den transparenten Datenaustausch aller Marktpartner. Zur Sicherstellung des Datenschutzes wurde nach einem Datenschutzkonzept genau festgelegt, wer welche Daten sehen darf und wem die Informationen zugeordnet sind. Die Zusammenführung der auf allen Produktionsstufen anfallenden Daten trägt zur Qualitätssicherung bei. Alle Marktbeteiligten - vom Stall bis zur Theke, also auch die Verbraucher – können von diesem Verbundsystem profitieren.

„Qualifood“ ist in einzelne Module gegliedert:

- **Schlachtdatenerfassung mit Rückmeldung der Klassifizierungsergebnisse**

Der Schweinemäster kann sofort nach der Schlachtung direkt die Klassifizierungsergebnisse seiner Schlachtschweine, den Magerfleischanteil und das Schlachtgewicht abfragen. In der Gesamtstatistik aus den vorangegangenen Schlachtergebnissen kann er wichtige Rückschlüsse, beispielsweise auf die Fütterung, Haltung und Sortierung seiner Partien, ziehen.

- **Veterinärbefunde mit Auswertung**

Der Schweinehalter kann aus den Veterinärbefunden der Fleischbeschau noch schneller und gezielter als bisher die Konsequenzen ziehen. Er kann beispielsweise durch Maßnahmen zur Entwurmung den Anteil von parasitenbefallenen Lebern weitestgehend reduzieren und damit auch eine höhere Wirtschaftlichkeit durch bessere tägliche Zunahmen in seinem Schweinebestand erreichen.

Organbefundstatistik Schweine

DatumVon:

DatumBis:

Magen-Darmtraktverschmutzung	24
Niereninfarkte oder Nierenzysten	25
Magen-Dartraktveränderung	18
Leber verwachsen	228
Lunge verwachsen	145
Parasiten Leber	384

Anzeigen

Bisher werden die Veterinärbefunde verschlüsselt dokumentiert. Das ist ein Manko, so die einheitliche Meinung der LKV-Ringassistenten zu diesem Thema. Sie meinten, es wäre sinnvoller, die Veterinärdaten zum besseren Vergleich einheitlich in Klarschrift auszuweisen.

- **Rückstandsmonitoring, z. B. Salmonellenmonitoring oder Futtermitteluntersuchungen**

Den Salmonellenstatus, der Bestandteil des Qualitätsprogrammes „Qualität und Sicherheit“ (QS)¹⁾ ist, kann der Schweinehalter tagesaktuell einsehen.

- **Auswertung der betriebsspezifischen Daten für Landwirte und Beratungsorganisationen.**

Die Betriebsdaten stehen - mit Einverständnis des Tierhalters – u. a. dem LKV-Ringassistenten zur Verfügung. Anhand der LKV-Daten und der Qualifood-Daten kann er Produktionsreserven schnell erkennen und dem Schweinehalter Maßnahmen zur Optimierung der Produktion vorschlagen.

- **Auditmanagement zur Dokumentation der Prüfberichte und der Zertifizierungsergebnisse für Teilnehmer an Qualitätsprogrammen QS und GQ „Geprüfte Qualität Bayern“.**

Die Schweinemäster erhalten Auswertungen über die QS-Kontrollergebnisse und es werden Verbesserungsmaßnahmen angezeigt. Damit kann der Tierhalter ein dauerhaft gutes Kontrollergebnis für seinen Betrieb sicherstellen.

- **Lebensmittelketteninformationen**

Gemäß der EU-Rechtsvorschrift (EG) VO 853/2004 hat der Tierhalter Informationspflichten gegenüber seinem Abnehmer. Demnach muss mit der Ankunft der Tiere beim Schlachthof eine Standarderklärung des Erzeugers eingehen, per Papier oder digital (zum Beispiel über Qualifood). Zudem lassen sich die Standarderklärungen mit den gesetzlichen Angaben einfach über Qualifood erstellen.

Durch diese Modulbauweise können die Zugriffsrechte sehr einfach gesteuert werden. „Jeder Marktpartner entlang der Produktionskette erhält Zugriff zur Datenbank, aber nicht jeder kann alles sehen“, sagte Christian Kagerer. Früher waren viele Daten nur über Fax und Anforderung per Telefon zu bekommen, heute geht das mit einem Mausklick. Wichtige Informationen, zum Beispiel für die Dokumentation oder Veterinärbefunde können so nicht mehr verloren gehen.

Jährlich setzt die bayerische Fleischwirtschaft mit 17.400 Beschäftigten 3,5 Milliarden Euro um. Über 70 Prozent der gesamten Verkaufserlöse in der bayerischen Landwirtschaft stammen aus der Tierhaltung.

1) Das Programm „Geprüfte Qualität Bayern“ beinhaltet keinen Salmonellenstatus.

Weitere Fachbeiträge finden Sie unter unserem Link „Veröffentlichungen“.

Landeskuratorium der Erzeugerringe
für tierische Veredelung in Bayern e.V.
Haydnstr. 11, 80336 München
Tel.: 089/544348-0, Fax: 089/544348-10
Internet: www.lkv.bayern.de
E-Mail: poststelle@lkv.bayern.de
Vorsitzender Sepp Ranner (MdL a.D.)
Geschäftsführer Dr. Erwin Zierer