

AUFGEPICKT

Die niederländische Geflügelbranche informiert.

IKB-KIP im Veterinärwesen

Hähnchenmäster und die betreuenden Tierärzte besiegeln ihre Zusammenarbeit mit dem IKB-KIP-Vertrag.

Bericht auf Seite 1 und 2

Unter Kontrolle

Die Einhaltung der IKB-KIP-Auflagen wird auch vom niederländischen Zertifizierungsunternehmen Qlip kontrolliert.

Bericht auf Seite 3

Top-Seller Hähnchenfleisch

In den ersten drei Monaten des Jahres haben die Verbraucher rund 14 Prozent mehr frisches Hähnchenfleisch in die Einkaufswagen gelegt.

Bericht auf Seite 4



Liebe Leser,

ein hoher Tiergesundheitsstatus ist der Garant für eine erfolgreiche Hähnchenmast und letztlich auch für ein Höchstmaß an Produktqualität und -sicherheit. Die Tierärzte sind deshalb fest in das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP eingebunden. Erzeuger und Veterinäre besiegeln in den Niederlanden ihre Zusammenarbeit per Vertrag und verpflichten sich damit auch, gemeinsam einen sogenannten Tiergesundheitsplan zu erstellen und zu befolgen, um den Gesundheitsstatus der Tiere noch weiter zu verbessern.

Die Einhaltung der weitreichenden IKB-KIP-Vorschriften wird seit Beginn des Jahres übrigens auch von dem Zertifizierungsunternehmen Qlip kontrolliert. Das verfügt über reichlich Erfahrung im Agrarsektor und betreibt zwei eigene Laboren, in denen jährlich rund 14 Millionen Proben analysiert werden.

Ihr Ben Dellaert

Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier

LANDWIRTE UND TIERÄRZTE FIXIEREN ZUSAMMENARBEIT IM IKB-KIP-VERTRAG

Mit Brief und Siegel

Eine professionelle Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Veterinären ist ein wichtiger Baustein im niederländischen Qualitätssicherungs-System IKB-KIP. Die wird seit kurzem per Vertrag besiegelt.

Drs. Peter Wijnen ist ein vielbeschäftigter Mann. Der 53-jährige Veterinär managt in der niederländischen Ortschaft Ruurlo östlich von Arnheim gemeinsam mit drei Kollegen eine Fachtierarztpraxis für Geflügel mit dem Namen „de Achterhoek“. Außerdem betreiben die Holländer eine Praxis in der deutschen Stadt Rees am Niederrhein. Die Mannschaft von „de Achterhoek“ betreut Elterntier-, Aufzucht-, Hähnchenmast- und Legehennenbetriebe sowie Landwirte, die Enten und Puten mästen. „Allein im Hähnchenmastbereich zeichnen wir für die Gesundheit von etwa 20 Millionen Tieren verantwortlich“, so Peter Wijnen. Auch um den Bestand von Dick Schieven, der in der Ortschaft Zieuwent südlich von Ruurlo einen

Hähnchenmastbetrieb verantwortet, kümmert sich der Tierarzt. „Wir arbeiten bereits seit vielen Jahre eng zusammen“, berichtet der Landwirt, der in mehreren Ställen jährlich rund 1,6 Millionen Hähnchen mästet.

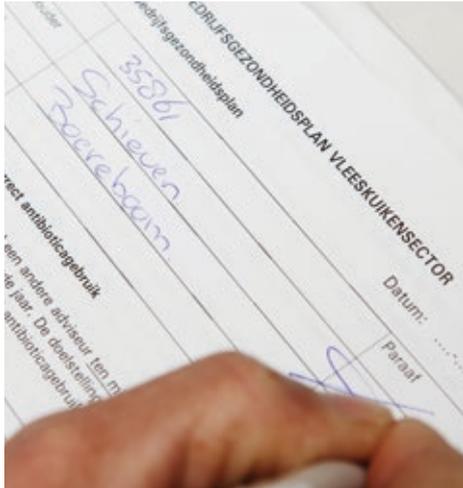
IKB-KIP-Vertrag schafft Sicherheit

Eine professionelle und vertrauensvolle Kooperation zwischen Erzeuger und Veterinär ist auch ein wichtiger Baustein im niederländischen Qualitätssicherungs-System IKB-KIP. So dürfen IKB-zertifizierte Mäster ausschließlich mit Tierärzten zusammenarbeiten, die ebenfalls über eine entsprechende

Fortsetzung auf Seite 2



Die Tierarztpraxis „de Achterhoek“ ist für die Gesundheit von etwa 20 Millionen Tieren im Hähnchenmastbereich verantwortlich.



Im Betriebsgesundheitsplan sind der Einsatz von Medikamenten und die Durchführung von Impfungen dokumentiert.

Zertifizierung verfügen. Um dieses Bündnis auf ein stabiles Fundament zu stellen, hat die zuständige Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) kürzlich den sogenannten IKB-KIP-Vertrag zwischen Erzeuger und Veterinär als verbindliches Element in das Regelwerk integriert. Im Zuge dieses Vertrags verpflichten sich die Geflügelhalter unter anderem zu einem verantwortungsvollen und selektiven Einsatz von Tierarzneimitteln. „Beide Parteien bestätigen außerdem mit ihrer Unterschrift, dass sie stets die verschiedenen Tiergesundheitsvorschriften des Qualitätssicherungssystems IKB-KIP einhalten“, erklärt Wijnen.

Gemeinsam Tiergesundheit verbessern

Im Rahmen des Vertrags sind darüber hinaus Details zum Betriebsbehandlungs- und Betriebsgesundheitsplan festgelegt. Verschiedene veterinärmedizinische Maßnahmen wie etwa der Einsatz von Medikamenten und durchgeführte Impfungen werden im Betriebsbehandlungsplan dokumentiert. In ihm vermerkt der Tierarzt auch den allgemeinen Gesundheitszustand der Masthähnchen. Im Tiergesundheitsplan legen Geflügelhalter und Veterinär gemeinsam unter anderem Zielvor-



Zwischen den IKB-zertifizierten Tierärzten von „de Achterhoek“ und dem IKB-zertifizierten Mäster Dick Schieven gibt es einen festen Vertrag für eine vertrauensvolle IKB-basierte Zusammenarbeit.

gaben in Sachen Tiergesundheit fest und fixieren, mit welchen Maßnahmen der Gesundheitsstatus weiter verbessert werden kann. Die PPE hat übrigens Ende 2012 genau festgelegt, welche Aspekte im Betriebsbehandlungs- und Betriebsgesundheitsplan zu berücksichtigen sind. „Der IKB-KIP-Vertrag kann übrigens von beiden Seiten mit einer Frist von drei Monaten gekündigt werden. Auf jeden Fall zeichnet der Tierarzt so lange für einen Tierbestand verantwortlich, bis er zur Schlachtung ausgestellt wird. So ist ein einheitlicher Betreuungs- und Behandlungsstatus gewährleistet“, so Drs. Peter Wijnen.

Zielvorgabe wird erreicht

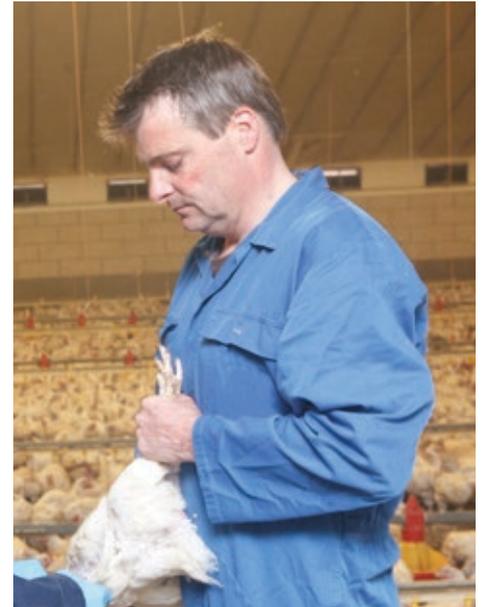
Positives zu berichten hat der Veterinär von „de Achterhoek“, was das Thema Antibiotika angeht. „Es ist bereits jetzt abzusehen, dass die von der niederländischen Regierung geforderte Verringerung des Antibiotikaeinsatzes von 50 Prozent im Vergleich zum Jahr 2009 in diesem Jahr erreicht wird.“ Basis dieses Erfolgs sind die weitreichenden Maßnahmen, die der Geflügelsektor bereits vor Jahren ergriffen hat.

So wird der Einsatz von Antibiotika von den betreuenden Tierärzten sorgfältig dokumentiert. Alle Daten übermitteln die Veterinäre an eine vom niederländischen Tiergesundheitsdienst verwaltete zentrale Datenbank namens IKB-CRA. Auf Basis des vorliegenden Datenpools haben die Experten eine Kategorisierung des Antibiotikagebrauchs vorgenommen und ein spezielles Benchmarking entwickelt, mit dem sich Unterschiede bei der Verwendung solcher Mittel beispielsweise zwischen Betrieben oder Regionen ermitteln lassen.

Auch Brütereien und Futtermittelhersteller sind in der Pflicht

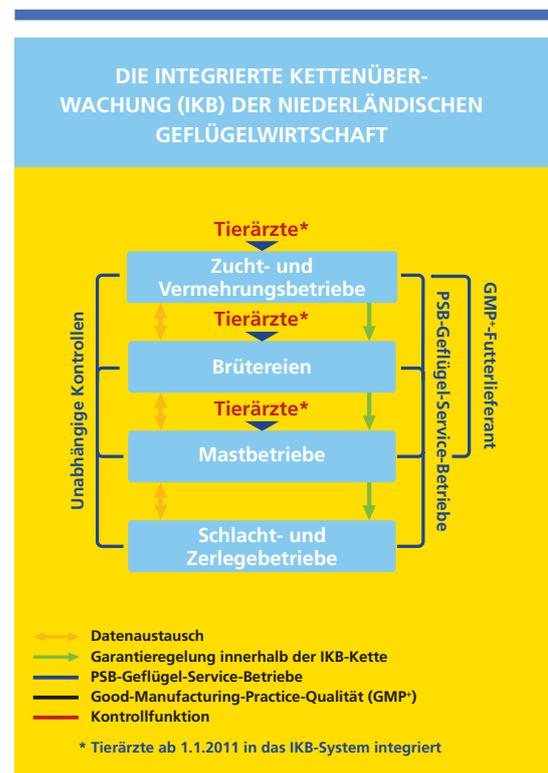
In manchen Mastbetrieben gibt es nach Einschätzung von Drs. Peter Wijnen beim Antibiotikaeinsatz noch Optimierungsbedarf. Das sind vor allem solche Betriebe, die Hähnchen in älteren, schlecht isolierten Stallanlagen mästen oder die Probleme mit der Klimaführung haben. „Bei einigen Erzeugern kommen Antibiotika aufgrund wiederkehrender Enterokokken-Infektionen zum Einsatz. Dabei handelt es sich um schwer zu bekämpfende Bakterien, die bei Geflügel unter anderem Gelenkerkrankungen verursachen.“

Nach Ansicht des Veterinärs können auch die vorgelagerten Stufen noch einiges für einen hohen Tiergesundheitsstatus und damit einen minimalen Einsatz von Antibiotika tun. „Gesunde und vitale Eintagsküken



Eine professionelle und vertrauensvolle Kooperation zwischen Erzeugern, wie Mäster Dick Schieven, und Veterinär ist auch ein wichtiger Baustein im niederländischen Qualitätssicherungs-System IKB-KIP.

sind das Fundament für eine erfolgreiche Hähnchenmast. Hier sind die Brütereien in der Pflicht“, sagt der Niederländer. In Zukunft sollen übrigens auch Daten der Brütereien und Mischfutterhersteller in die IKB-CRA-Datenbank eingespeist werden, um auch für diese Stufen ein entsprechendes Benchmarking entwickeln zu können.



Geflügelhalter dürfen nur mit IKB-zertifizierten Tierärzten zusammenarbeiten und müssen mit diesen einen festen Vertrag abschließen.

Spezialisten im Dienst der Geflügelwirtschaft

Viele Jahre bereits ist Qlip das bedeutendste Zertifizierungsunternehmen in der niederländischen Milchwirtschaft. Seit Anfang 2013 stellen die Fachleute des Unternehmens ihr Know-how auch in den Dienst des Geflügelfleischsektors.

Ein hohes Maß an Produktqualität und -sicherheit – das sind die Eckpfeiler der niederländischen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Den unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsinstanzen des Landes kommt hierbei eine besondere Verantwortung zu. Eine von ihnen ist das Unternehmen Qlip. Hinter diesem Namen verbergen sich die wichtigsten Arbeitsgebiete des Instituts – Qualität, Laboruntersuchungen, Inspektionen und Prozesszertifizierung. Qlip operiert von zwei Standorten in den niederländischen Ortschaften Leusden sowie Zutphen aus und erwirtschaftet mit seinen 175 festangestellten Mitarbeitern einen Umsatz von rund 21 Millionen Euro. In Leusden „sitzen“ die Verkaufs- und Marketingmannschaft sowie die Audit-Spezialisten. Am Standort Zutphen sind zwei Laborabteilungen ansässig, in denen jährlich 14 Millionen Proben analysiert werden.



„Wir haben große Ziele, die wir mit viel Fachkenntnis und Motivation erreichen wollen“ so Jules Rojer, Qlip-Manager für Audits, Kontrollen und Zertifizierungen.

Strategische Neuausrichtung

„Wir sind seit Jahren fest in der Milchwirtschaft sowie Molkereibranche verankert und führen in unserem Routinelabor Milchuntersuchungen durch, die letztlich Grundlage für die Auszahlungen an die Landwirte sind“, sagt Eric van Dam, Manager Sales & Marketing bei Qlip. In dem sogenannten Speziallabor stehen vornehmlich chemische und mikrobiologische Analysen auf dem Plan. Molkereiprodukte-Hersteller lassen dort unter anderem Käse, Milchpulver und Butter untersuchen.



Qlip analysiert jährlich 14 Millionen Proben.

Die Verantwortlichen des Unternehmens haben im vergangenen Jahr eine strategische Neuausrichtung beschlossen. „In der Milchbranche sind wir ohne Frage ein Big Player. Wir verfügen aber über so viel Erfahrung mit Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung, dass wir auch in anderen Bereichen des Agrarsektors erfolgreich sein wollen“, so die Begründung von Eric van Dam. Die ersten Schritte hat Qlip bereits getan. Anfang 2012 startete das Unternehmen mit Dioxinuntersuchungen für den holländischen Eiersektor. Hierbei kommt übrigens eine innovative Analyseverfahren zum Einsatz, mit der auch geringste Mengen an Dioxinen und PCB nachgewiesen werden können.

IKB-Kontrollen effizient durchführen

Seit Mitte letzten Jahres verfügt Qlip über eine Anerkennung der niederländischen Qualitätssicherungs-Systeme IKB-KIP und IKB-Ei. Im Rahmen von IKB-KIP führen die Fachleute seit Anfang 2013 vor Ort in den Betrieben alle relevanten Kontrollen durch und prüfen, ob die Auflagen des Systems erfüllt werden.

„Aufgrund unserer hohen Schlagkraft sind wir in der Lage, die erforderlichen Checks sehr effizient durchzuführen. Das heißt konkret: Der Zeitaufwand ist bei optimaler Umsetzung der Kontrollen für Landwirte

und Prüfer minimal, was sich letztlich auch im Portemonnaie der Erzeuger positiv bemerkbar macht“, erklärt Gelmer van Noord, Auditor für den Geflügelbereich. Qlip hat sich für die Zukunft noch einiges vorgenommen. „Wir wollen in den Bereichen Tiergesundheit, Antibiotika-Resistenzen und Nachhaltigkeit einen großen Schritt vorankommen“, so Jules Rojer, Manager Audits, Kontrollen und Zertifizierungen bei Qlip.

News

Vorschriften für Trinkwasseruntersuchungen auf dem Prüfstand

Das Thema Trinkwasseruntersuchungen steht weit oben auf der Agenda der Arbeitsgruppe „Antibiotikagebrauch in der Geflügelhaltung“ bei der niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE). Den Experten ist wichtig, die Wasserqualität in den Geflügel haltenden Betrieben weiter zu verbessern. Sie schlagen vor, jetzt neue Vorschriften in das Qualitätssicherungssystem IKB-KIP zu integrieren. Eine Entscheidung darüber wird für Anfang Juli erwartet. Zum Beispiel soll die Probenahme für Trinkwasseruntersuchungen in Zukunft von den betreuenden Tierärzten und nicht mehr von den Landwirten selbst durchgeführt werden. Entsprechende bakteriologische Analysen in jedem Geflügelstall sollen eingeführt werden. Bislang sind Trinkwasseruntersuchungen lediglich für jeden Betrieb vorgeschrieben. Die Proben sollen in Zukunft auch auf Hefe- und Schimmelpilze untersucht werden. Darüber hinaus schlägt die Arbeitsgruppe vor, eine chemische Trinkwasseranalyse für alle Betriebe im Regelwerk zu verankern. Bislang sind nur Betriebe mit eigenem Brunnen hierzu verpflichtet.

www.gefluegel-info.de

Geflügelfleisch auf der Überholspur

Das Geschäft mit Geflügelfleisch bereitet dem Lebensmitteleinzelhandel derzeit viel Freude. Im ersten Quartal 2013 steigt der Absatz in diesem Segment um satte zwölf Prozent.

Im ersten Quartal dieses Jahres hatten die Verbraucher mächtig Appetit auf Geflügelfleisch. Nach Erhebungen des Marktforschungsunternehmens GfK legten sie mehr als 113.000 Tonnen weißes Fleisch in die Einkaufswagen – gegenüber dem entsprechenden Vorjahreszeitraum eine Steigerung von 11,5 Prozent. Die Erlöse stiegen sogar um fast 15 Prozent auf rund 550 Millionen Euro. Frischware ist an den Bedienungstheken und den SB-Regalen des Lebensmitteleinzelhandels nach wie vor der Renner. Mehr als 77.000 Tonnen frisches Geflügelfleisch wurden in den ersten drei Monaten verkauft. Die Marktforscher verzeichnen damit im Vergleich zum ersten Quartal 2012 ein Absatzplus von 11,6 Prozent. Frisches Hähnchenfleisch bleibt in dem Segment ein Top-Seller. Rund 48.500 Tonnen Ware hat der Handel im ersten Quartal 2013

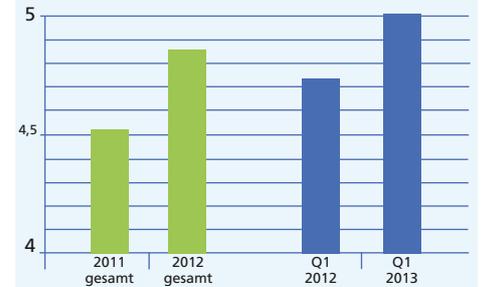
abgesetzt: Das entspricht einem Mengenwachstum von 14,3 Prozent. Der Marktanteil von frischem Hähnchenfleisch stieg im Quartalsvergleich von 41,7 auf 42,7 Prozent.

Niederländische Verbraucher kaufen mehr Teilstücke

Auch in den Niederlanden stehen die Zeichen im Geflügelfleisch-Geschäft auf Wachstum. Nach Informationen der GfK haben die Verbraucher dort in den ersten drei Monaten des Jahres knapp 26.000 Tonnen Geflügelfleisch gekauft und damit 4,4 Prozent mehr als im entsprechenden Vorjahreszeitraum. Mit einem Absatz von 24.700 Tonnen (+ 3,8 Prozent) ist Hähnchenfleisch in unserem Nachbarland ganz klar die Nummer eins. Deutliche Zuwachsraten verzeichnen die Marktforscher bei

Wertsteigerung frisches Hähnchenfleisch in Deutschland im Vergleich, 2011–2013

Wert in Euro pro kg



Quelle: GfK

Hähnchen-Teilstücken. So stieg der Absatz von Hähnchenschnitzel im genannten Zeitraum um mehr als 26 Prozent. Bei Hähnchen-Unterschenkeln betrug das Plus sogar knapp 29 Prozent.

SALMONELLEN-MONITORING – RÜCKGANG AUCH IM VIERTEN QUARTAL 2012

Erfolgreich bei der Salmonellenbekämpfung

Die aktuellen Ergebnisse des niederländischen Salmonellen-Monitorings zeigen: Salmonellen-Verunreinigungen auf Endprodukten sind weiter rückläufig.

Die niederländische Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) hat kürzlich die aktuellen Ergebnisse des Salmonellen-Monitorings vorgestellt. So wurden im letzten Quartal 2012 neben den Probennahmen bei allen Vorstufen und Hähnchenbetrieben unter anderem in allen Schlachtunternehmen und 38 Zerlegebetrieben mehrere tausend Brusthautproben von Schlachtkörpern genommen und analysiert. Die Ergebnisse unterstreichen einmal mehr den Erfolg des niederländischen Geflügelsektors bei der

Salmonellenbekämpfung. Das Programm geht dabei weit über die EU-Vorschriften hinaus. So wurden die für die menschliche Gesundheit kritischen Erreger Salmonella typhimurium und Salmonella enteritidis auf Endprodukten so gut wie nicht mehr nachgewiesen. Auch bei der Bekämpfung der als ungefährlich eingestuften Salmonellentypen kommt die Branche mit großen Schritten voran. In den letzten drei Monaten des vergangenen Jahres wurde bei nur noch knapp fünf Prozent aller untersuchten Endprodukt-

Proben eine Verunreinigung mit Salmonellen festgestellt. Dabei wiesen die Fachleute hauptsächlich den ungefährlichen Salmonellentyp Java nach. Zum Vergleich: Im Jahr 2007 lag dieser Wert noch bei knapp zehn Prozent. Im Rahmen des niederländischen Aktionsplans Salmonellen und Campylobacter werden darüber hinaus regelmäßig in allen Hähnchenmastbetrieben Kotproben genommen und analysiert. Auch hier sind die Salmonellen-Verunreinigungsraten rückläufig.

Ihr Ansprechpartner in Deutschland:
 Pressestelle der niederländischen
 Geflügelwirtschaft
 c/o Seidl PR & Marketing GmbH
 Daniela Seidl
 Rüttenscheider Straße 144
 45131 Essen
 Telefon: +49 (0)201 8945889-0
 E-Mail: info@seidl-agentur.com

Ihr Ansprechpartner in den Niederlanden:
 Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier
 Ben Dellaert
 Louis Braillelaan 80
 2719 EK Zoetermeer
 Telefon: +31 (0)79 36343-30
 E-Mail: bdellaert@pve.nl
 www.gefluegel-info.de

