



Lasten- und Pflichtenheft mit Prüf- und Analysenplan für das Markenrindfleischprogramm „CHAROLUXE EXQUISIT“ der Firma EDEKA Südwest Fleisch GmbH

Teil B

Anhang II

Auszug aus dem Prüf- und Analysenplan

Einleitung

Von November 2000 bis Oktober 2001 wurde in einem Pilotprojekt ein geschlossenes System entwickelt und bewertet, bei dem die Produktion von Rindfleisch vom Mastbetrieb in der Normandie (Frankreich) bis hin zu den Verkaufstheken in Deutschland lückenlos verfolgt und überwacht wird. Die Überwachung bezieht sich auf die Herstellungsverfahren („Systemprüfung“; z. B. Haltung und Fütterung der Tiere, Schlachtung) und die chemisch-technische sowie mikrobiologische Analyse von Futtermitteln und Fleisch („Produktprüfung“). Die Ergebnisse sind auf dem TÜV SÜD Management Service-Internetportal unter VC-Standard 10101001 unter „Analyseergebnisse Pilotprojekt“ und „Betriebsbegehungen Pilotprojekt“ nachzulesen.

Die im Rahmen des Pilotprojekts geschaffene umfangreiche Datengrundlage dient als Basis für die Erstellung dieses Prüf- und Analysenplanes für die flächendeckende Einführung des Markenrindfleischprogramms „CHAROLUXE EXQUISIT“ der Firma EDEKA Südwest Fleisch GmbH. Der Prüf- und Analysenplan enthält Routineuntersuchungen sowie ein gezieltes (Schadstoff-)Monitoring und legt die Art und den Umfang der Probenahmen und Analysen fest.

Die Schlacht- und Zerlegebetriebe werden von VITACERT gezielt zur Probenahme aufgefordert. Die Erzeugergenossenschaften entnehmen Futtermittelproben und die Haare aller im Programm stehenden Tiere im Rahmen der Betriebsüberwachung der qualifizierten Mastbetrieben und organisieren die Entnahme von Produktproben bei neu in das Projekt aufgenommenen Futtermittellieferanten. In den Verkaufstheken werden die Proben durch die zuständigen Fachberater gemäß definierter Arbeitsanweisungen entnommen. Alle Proben müssen zur Untersuchung an TÜV SÜD



Management Service oder an festgelegte Laboratorien gesendet werden. Die Probenahmen werden von TÜV SÜD Management Service überwacht.

Probenplan

Ort	Probenmaterial	Analysenparameter	Häufigkeit der Beprobung (mindestens)
Futtermittelhersteller	Futtermittel	DNA (zum Monitoring von GVO) Rückstände von Tierarzneimitteln, Pflanzenschutzmitteln und Schadstoffen	Indirekte Beprobung über die Mastbetriebe; direkte Beprobung während TÜV SÜD Management Service - Betriebsaudits oder im Verdachtsfall
Geburtsbetriebe	Futtermittel	DNA (zum Monitoring von GVO) Rückstände von Tierarzneimitteln, Pflanzenschutzmitteln, Schadstoffen und Mykotoxinen	im Verdachtsfall
Mastbetriebe	Haare	DNA (Erfassung des genetischen Fingerabdrucks)	Jedes einzelne Tier
	Futtermittel	Rückstände von Antibiotika, Pflanzenschutzmittel, Schadstoffen und Mykotoxinen	Jährlich von jedem Mastbetrieb von allen Arten von Futtermitteln je eine Probe
Schlacht- u. Zerlegebetrieb Schlachtung:	Fleisch	DNA (Kontrolle des genetischen Fingerabdrucks)	Jedes Schlachttier
		Rückstände von Tierarzneimitteln, Pflanzenschutzmitteln, Schadstoffen und Mykotoxinen	25 - 32 Stichproben pro Jahr
Zerlegung:	Fleisch	DNA (Kontrolle des genetischen Fingerabdrucks)	25 Stichproben pro Jahr
		Hygiene (Krankheitserreger)	20 Stichproben pro Jahr
Theken	Fleisch	DNA (Kontrolle des genetischen Fingerabdrucks)	20 Stichproben pro Jahr
		Hygiene (Krankheitserreger)	20 Proben pro Jahr
		Sensorik (Geschmacks- und Reifetests)	100 Proben pro Jahr



Prüfintensität der chemisch-technischen Rückstandsanalytik für jede Futtermittel- und Fleischprobe

Art der Probe	Tierarzneimittel	Pflanzenschutzmittel	Schadstoffe	Mykotoxine	Summe
Futtermittel	Allg. Hemmstofftest	46 Einzelsubstanzen	26 Einzelsubstanzen	4 Einzelsubstanzen	74 Einzelsubstanzen + allg. Hemmstofftest
Fleisch	30 Einzelsubstanzen + allg. Hemmstofftest	46 Einzelsubstanzen	26 Einzelsubstanzen	1 Einzelsubstanz	101 Einzelsubstanzen + allg. Hemmstofftest

Auszug aus dem Prüf- und Analysenplan

Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Futtermittelhersteller			
Futtermittel	Tierische Bestandteile	2 Betriebe pro Jahr jeweils 5 Proben	Nachweis von Tiermehl und Tierfett im Futtermittel
	Antibiotika	2 Betriebe pro Jahr jeweils 5 Proben	Einsatz von Fütterungsantibiotika nach dem Absetzen ist in dem Programm verboten.
Futtermittel (v. a. Mais, Soja)	GVO	10 Proben pro Jahr	Bestandsaufnahme
Futtermittel	Pflanzenschutzmittelrückstände - Hexachlorcyclohexan - DDT und Abbauprodukte - Organophosphate - Chlorierte Cyclodiene - Hexachlorbenzol (HCB)	2 Betriebe pro Jahr jeweils 5 Proben	Qualität, Fütterung, Verbraucherschutz; Verwendung des Eintrags von Schadstoffen



Standard für Rindfleisch : VC10101001

Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Futtermittelhersteller			
	Schwermetalle Polychlorierte Biphenyle Toxaphen Chlordibenzodioxine und- furane	2 Betriebe pro Jahr jeweils 5 Proben	
Futtermittel auf Getreidebasis	Mykotoxine	2 Betriebe pro Jahr jeweils 5 Proben	
Geburtsbetriebe			
Futtermittel	Tierische Bestandteile	Bei Verdacht	Nachweis von Tiermehl und Tierfett im Futtermittel

Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Mastbetriebe			
Haare	DNA (genetischer Fingerabdruck)	Rückstellproben von allen Tieren	Identifikation / Rückverfolgbarkeit
Zugekaufte und eigenproduzierte Futtermittel	(siehe Futtermittelhersteller)	10 Proben pro Jahr	Qualität, Fütterung, Verbraucherschutz, Verbot des Einsatzes von Futtermittelantibiotika
Schlacht- und Zerlegebetrieb			
Nach der Klassifizierung der Schlachtkörper			
Fleisch	DNA (genetischer Fingerabdruck)	25 Proben pro Jahr und Abgleich mit den zugehörigen Haarproben	Identifikation/ Rückverfolgbarkeit



Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Mastbetriebe			
	pH-Wert	Jedes Tier einer Schlachtgruppe	Hygiene, Qualität, Frische.
	Anabole Hormone - Sexualhormone - Glucocorticoide - β -Agonisten	25 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Kontrolle des Einsatzes illegaler Arzneimittel
	Hemmstoffe (Bei positivem Hemmstofftest: Identifizierung der Substanz)	25 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Verbot des Einsatz von Fütterungsantibiotika
	Andere Arzneimittel, z. B. Entzündungshemmer, Antiparasitika	25 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Kontrolle des Einsatzes von Arzneimitteln
	Schwermetalle	20 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Vermeidung von Schadstoffrückständen
	Pflanzenschutzmittelrückstände (siehe Auflistung Futtermittel)	32 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Vermeidung von Schadstoffrückständen
	Mykotoxine (v. a. Ochratoxin A)	25 Proben pro Jahr	Verbraucherschutz; Vermeidung unerwünschter Stoffe

Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Nach der Zerlegung			
Fleisch	DNA-genetischer Fingerabdruck	5 Proben pro Jahr und Abgleich mit den Haar-Proben	Identifikation / Rückverfolgbarkeit Zwischen Schlachtung und Zerlegung
	Hygiene: pathogene Keime	20 Proben pro Jahr	Hygiene, Frische; Ausschluss von Krankheitserregern



Standard für Rindfleisch : VC10101001

Probenmaterial	Parameter	Prüfumfang	Begründung
Verkaufstheken			
Fleisch	DNA-genetischer Fingerabdruck	20 Proben pro Jahr und Abgleich mit den zugehörigen Haarproben	Identifikation / Rückverfolgbarkeit
	Hygiene: pathogene Keime	20 Proben pro Jahr	Hygiene, Frische; Ausschluss von Krankheitserregern
	<u>Geschmacks- und Genussstests</u> Sensorische Bestimmung des Genusswerts (Aussehen, Farbe, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch, Geschmack, auch nach dem Erhitzen)	100 Proben pro Jahr	Qualität, Frische, Genusswert
	Scherkraftmessung		