

1. Einleitung

Die Anwendung von Qualitätsmanagementsystemen hat in der Land- und Ernährungswirtschaft in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen.

Die Standardisierung der Produktion dient der Optimierung von betrieblichen Prozessen und schafft auf nationaler und internationaler Ebene Vergleichs- und Bewertungsmöglichkeiten für Unternehmen. Außerdem ist die zunehmende Bedeutung von Qualitätssicherungssystemen eng mit dem wachsenden Anspruch der Verbraucher nach Transparenz und Rückverfolgbarkeit verknüpft. Eine Reihe von Lebensmittelskandalen haben gezeigt, dass diesbezüglich akuter Handlungsbedarf besteht, um Verbrauchervertrauen wiederherzustellen und langfristig zu sichern.

Die Lebensmittelindustrie hat diese Entwicklung bereits vor einiger Zeit erkannt und begonnen, Qualitätssicherungsinstrumente zu suchen, zu erarbeiten und zu etablieren. Dies betrifft in der Hauptsache die Ebenen der Lebensmittelerzeugung, deren Prozessabläufe überwiegend technologischer Art sind und in denen eine Übertragung bekannter QSS aus anderen technologischen Industriebranchen möglich ist. In der Regel fanden internationale Darlegungsnormen beim Aufbau derartiger QSS Verwendung, insbesondere die Standards der Normenreihe DIN EN ISO 9000ff.-1994/08 und 9000ff.-2000/12.

Ziel der QSS ist die Gewährleistung definierter Qualitätsstandards in allen Teilprozessen der Produkterzeugung. Bei näherer Betrachtung wird deutlich, dass neben den Risiken innerhalb einer Prozessstufe, z.B. in einem Schlachtbetrieb, außerdem externe Einflüsse Auswirkungen auf die Prozess- und Produktqualität haben. Das QSS eines Schlachtbetriebes muss demnach neben Parametern für die eigenen Prozesse auch konkrete Forderungen an die Qualität der angelieferten Rohstoffe oder der bereitgestellten Dienstleistungen festlegen. Auf diesem Wege entstehen stufenübergreifende QSS. Im Falle eines Schlachtbetriebes ist für dessen Qualitätsproduktion insbesondere die Bedeutung der Qualität der angelieferten Schlachttiere und damit der Qualitätsfähigkeit der produzierenden landwirtschaftlichen Betriebe hervorzuheben.

Daraus wurde die These abgeleitet, dass die Qualität von Nahrungsgütern ausschließlich im primären Erzeugerbereich entsteht und diese bereitgestellte

Qualität in den nachfolgenden Prozessstufen der Be- und Verarbeitung bestenfalls erhalten, nicht aber verbessert werden kann (KARGE, 2001).

Der Gesetzgeber hat ebenfalls die Bedeutung qualitativ hochwertiger landwirtschaftlicher Ausgangsprodukte erkannt und neben bereits geltenden rechtlichen Vorgaben die Bereitstellung definierter Qualitätsstandards in Aussicht gestellt sowie seit dem 1.12.2000 landwirtschaftliche Produkte der Urproduktion ins Produkthaftungsgesetz mit einbezogen. Bisher waren diese davon ausgenommen.

In landwirtschaftlichen Produktionsrichtungen wie der Geflügel- oder Schweinefleischproduktion sind inzwischen spezielle QSS entwickelt worden, die deren spezifische Anforderungen berücksichtigen und häufig in Kombination mit den QMS der nachfolgenden Prozessstufen im Zusammenhang stehen.

Dabei wurde versucht, die bereits angesprochenen internationalen DIN EN ISO Normen als Organisationsmodelle für die Produktionsabläufe in landwirtschaftlichen Betrieben einzuführen. Neben diesen Modellen kommen Qualitätssicherungsprogramme zur Anwendung, die durch überbetriebliche Organisationen erarbeitet und bereitgestellt werden. Einige verknüpfen alle beteiligten Prozessstufen miteinander und präsentieren sich dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Verbraucher als durchgehende QSS, die grundlegende Voraussetzung für den Aufbau und die Erhaltung von „Gläsernen Ketten“ und Markenfleischprogrammen (Gütesiegeln) sind.

Gerade bei der Produktion von Geflügelfleisch finden derartige geschlossene, durchgehende QSS bereits Anwendung. Dabei wird davon ausgegangen, dass die Definition der Qualität nicht nur die chemisch-physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Eigenschaften des Produktes beinhaltet, sondern gleichermaßen die seuchenhygienisch unbedenklichen und tiergerechten Entstehungsbedingungen mit einbezieht.

Bei Aufbau und Umsetzung durchgehender Qualitätssicherungssysteme fällt auf, dass die verschiedenen Produktionsstufen in der Regel wechselseitig detaillierte Qualitätsforderungen vorgeben. Dies betrifft insbesondere die abnehmende Prozessstufe. Dementsprechend erfolgt die Übernahme der Ausgangs- oder Zwischenprodukte nur bei nachgewiesener Erfüllung der Anforderungen an das bereitzustellende Produkt.

Andererseits findet der notwendige Rückfluss von Informationen über die Einhaltung der Vorgaben oft nur unregelmäßig, unvollständig oder ungeeignet statt. Diese Informationen sind jedoch für die kontinuierliche Verbesserung der QSS in der vorgelagerten Prozessstufe zwingend erforderlich.

In der vorliegenden Untersuchung bilden die Betrachtung der Schnittstelle Broilermastbetrieb/Geflügelschlachtbetrieb innerhalb eines durchgehenden QSS und die dabei anfallenden Informationen einschließlich ihrer Handhabung den Schwerpunkt der analytischen Erhebungen.

An dieser Schnittstelle erfolgt der Übergang der Produkte aus der landwirtschaftlichen Primärproduktion in die erste Bearbeitungsstufe der Lebensmittelbe- und -verarbeitung, die Fleischgewinnung.

Es soll ermittelt werden, welche Daten regelmäßig in den Prozessstufen erfasst werden und welche Schlussfolgerungen daraus für die Funktionssicherheit eines QSS abgeleitet werden können.

Ziele der eigenen Untersuchungen sind:

1. Analyse und Darstellung von methodischen und funktionellen Inhalten angewandter QSS an den Schnittstellen zwischen ausgewählten Broilermastbetrieben und Geflügelschlachtbetrieben.
2. Erarbeitung eines allgemeinen Modells für ein durchgehendes QSS für die Schnittstelle Broilermastbetrieb und Geflügelschlachtbetrieb.
3. Auswahl, Erfassung und Bewertung qualitätsrelevanter Daten in Broilermastbetrieben, die geeignet sind, die Erfüllung der Qualitätsanforderungen der nachfolgenden Prozessstufe nachzuweisen.
4. Auswahl, Erfassung und Bewertung qualitätsrelevanter Daten und Informationen in Geflügelschlachtbetrieben, die geeignet sind, zur Prozessoptimierung in der vorgelagerten Stufe der Broilermast beizutragen. Darin eingeschlossen sind die wirtschaftlich bedeutsamen Verwurfursachen im Ergebnis der amtlichen Geflügelfleischuntersuchung.
5. Erarbeitung von Schlussfolgerungen und Empfehlungen für den Aufbau durchgehender QSS und diesbezüglich erforderliche weiterführende wissenschaftliche Untersuchungen.