

Titel „Verbesserung von Qualitäts- und Risikomanagementsystemen mit Hilfe einer Informationsplattform für die Vieh- und Fleischwirtschaft zur Reduzierung von Eintragsquellen in die fleischerzeugende Produktionskette“
Laufzeit 06/2011
Projektnehmer/Institution Fleischprüfing Bayern e.V.
Ansprechpartner Herr Schoberth (Geschäftsführer), Herr Kagerer (Projektleiter)

Der Fleischprüfing Bayern e.V. entwickelt im Rahmen des Projektes eine EDV-Systematik deren Ziel es ist den Datenaustausch zwischen allen Marktpartnern im Bereich der Vieh- und Fleischerzeugung zu verbessern.

Aufgabe dieses Projektes ist es, über eine internetgestützte Informationsplattform den Beteiligten der Vieh- und Fleischwirtschaft gebündelt und einheitlich wichtige Produkt-, Prozess- und Qualitätsdaten, die das Produkt Vieh oder Fleisch betreffen, schnell in aufbereiteter Form umfassend zur Verfügung zu stellen, um mögliche Eintragsquellen in die fleischerzeugende Produktionskette sicher zu erkennen und abzustellen.

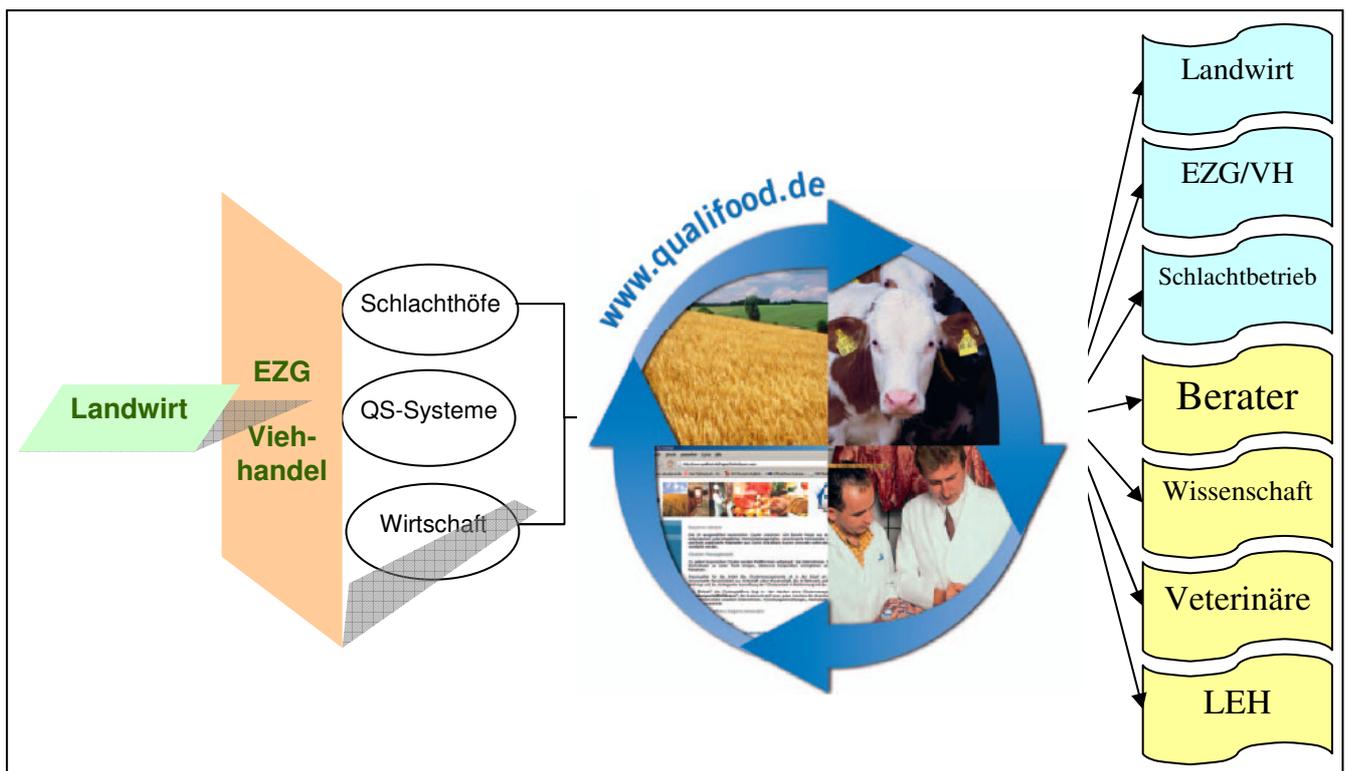
Über ein Netzwerk von landwirtschaftlichen Erzeugern, Anlieferern, verarbeitenden Betrieben, Institutionen zur Qualitätssicherung, Forschung und Vermarktung sowie assoziierten Industrien und Dienstleistern in der fleischerzeugenden Wertschöpfungskette sollen durch eine Verbesserung der Qualitäts- und Risikomanagementsysteme auf Basis gesammelter Produktionsdaten und Erkenntnissen aus dem Erzeugungsprozess Wettbewerbsvorteile für alle Partner erreicht werden.

Diese Informationsplattform wird modular aufgebaut. Sie besteht aus einer Basisplattform in der die relevanten Schlacht- und Qualitätsdaten erfasst und für zu entwickelnde weitere Module gespeichert, archiviert und aufbereitet werden. Diese Module erfüllen vorwiegend den Zweck die Daten aus der Basisplattform zu übernehmen und für entsprechende Anwendungsapplikationen bereitzustellen. Als Module werden hier bis zum Projektende Mitte 2011 ein Beratungsmodul, ein Modul zum Hygienemanagement und ein Modul Auditmanagement entwickelt.

Die stufenübergreifende Dokumentation und Bereitstellung von qualitäts- und sicherheitsrelevanten Daten entlang der Wertschöpfungskette ist die Voraussetzung für die Erfüllung der Sorgfaltspflicht in Bezug auf die generelle Produktsicherheit und Herkunftssicherung. Dieses Online-Managementsystem soll auf effiziente und effektive Weise diese Informationen für die Land- und Fleischwirtschaft koordinieren. Dabei werden alle relevanten Daten autorisiert über eine ganzheitliche Infoplattform den entsprechenden Nutzergruppen bereitgestellt.

Die gleichzeitige Integration in ein zentrales System ist für die Ketteninformationen sowohl für Qualitätsprogramme als auch für die Umsetzung des EU-Hygienepaketes von fundamentaler Bedeutung. Außerdem werden durch die zusammengeführte Bereitstellung der unterschiedlichen Module und Parameter Synergieeffekte geschaffen. Zukünftig kann durch die Nutzung des Managementsystems ein Großteil der Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit zur Lebensmittelkette in elektronischer Form bereitgestellt werden. Die Daten stehen schnellstmöglich und direkt zur Verfügung und können unmittelbar für Entscheidungen und zur Prozesssteuerung herangezogen werden. Für den Landwirt ist es

wichtig, frühzeitig derartige Informationen zu erhalten, um die richtigen betrieblichen Entscheidungen treffen zu können.



Die Beteiligten wie z.B. Landwirte, Beratungsorganisationen, Viehhandel, Erzeugergemeinschaften, Schlacht-/ Zerlegebetriebe speisen individuelle Informationen durch die Produktion und Anlieferung von Schlachttieren an den Schnittstellen in eine zentrale Datenbank ein und erhalten wiederum in aufbereiteter und gebündelter Form Daten zur Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit und Produktionsverbesserung zur Verfügung gestellt.

Als Beispiel lassen sich hier Veterinärdaten von Schlachttierkörpern nennen, die im Rahmen des Schlachtprozesses gewonnen werden und auf Risikopotentiale und Verbesserungsansätze in der landwirtschaftlichen Produktion in Form der Tierhaltung bzw. baulicher Gegebenheiten hinweisen können. Organe, die im Rahmen der Fleischhygieneuntersuchung verworfen werden, sind sowohl für den Schlachtbetrieb als auch für den Landwirt zunehmend ein wirtschaftlicher Faktor, sollten sie als genussuntauglich eingestuft werden. Eine erhöhte Quote an verworfenen Organen gibt Hinweise auf zu verbessernde Produktionsbedingungen (z.B. Lungen <-> Lüftung). Bei Erreichen von kritischen Schwellenwerten im Bereich der Schlacht-, Qualitäts- oder Hygienedaten, die in der fleischerzeugenden Kette entstehen, erfolgt zunächst eine Warnmeldung an die Beteiligten. Bei Überschreitung von Maximalwerten wird eine automatische Information generiert, die einer Beratungsorganisation als Auslöser für eine Maßnahme aus dem Infomanagementsystem übermittelt wird.

Durch die Datenvernetzung über eine Informationsplattform können zukünftig diese Daten dem Landwirt, seiner Beratungsorganisation oder wissenschaftlichen Stellen zur Analyse und Produktionsverbesserung automatisiert und schneller weitergeleitet werden. Diese Informationen geben dem Landwirt die Möglichkeit potentielle Eintragsquellen zu analysieren und abzustellen. Auf diese Weise können die entsprechenden Maßnahmen schnell eingeleitet werden, die zu einer Produktivitätssteigerung führen (z.B. höhere Tageszunahmen, reduzierter Medikamenteneinsatz). Neben den wirtschaftlichen Vorteilen, die aus einem solchen System resultieren, wird auch ein Beitrag zum Tier- und Verbraucherschutz geleistet, da beispielsweise der Arzneimitteleinsatz vermindert werden kann.