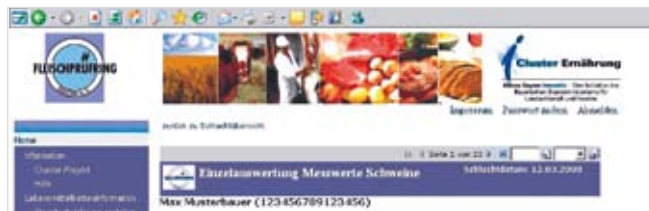


www.qualifood.de



Die Informationsplattform Fleischwirtschaft

- Die Unternehmen der Land-, Vieh- und Fleischwirtschaft erhalten damit ein Instrument, um aktuelle (z. B. Lebensmittelketteninformation) und zukünftige (u. a. alternative Fleischhygieneuntersuchung) gesetzliche Anforderungen schnell, kostengünstig und sicher umsetzen zu können. Gleichzeitig wird der bürokratische Aufwand reduziert.



Wie erhalte ich Zugang zu Qualifood.de?

Um Zugang zum System und zur Nutzung der Informationsplattform zu erhalten, ist eine Registrierung erforderlich. Diese kann beispielsweise über die Vermarkter oder unter www.qualifood.de vorgenommen werden. Die hierfür benötigte Anmeldung kann direkt über die Informationsplattform über den Punkt „Anmelden“ durchgeführt werden. Mitglieder einer Erzeugergemeinschaft können sich auch über diese Organisation anmelden lassen und erhalten dann von dort die benötigten Zugangsdaten.

Ansprechpartner

Fleischprüfung Bayern e. V.
Christian Kagerer
Am Branden 6 a
85256 Vierkirchen
Tel.: 08139/8010-20
E-Mail: christian.kagerer@fleischpruefring.de
Internet: www.fleischpruefring.de

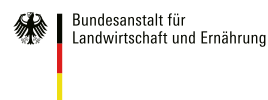


Förderpartner

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
„Cluster Ernährung“
Dr. Michael Lüdke
Ludwigstraße 2
80539 München
Tel.: 089/2182-2369
E-Mail: michael.luedke@stmelf.bayern.de
Internet: www.cluster-bayern-ernaehrung.de



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn



www.qualifood.de





Hochwertige Daten für alle Beteiligten

Im Rahmen der Produktions- und Vermarktungskette Fleisch fallen zahlreiche Daten an: Vom Datum der Geburt, über die Herkunft, Informationen zu Qualitätsprogrammen, Hygienestatus, der Klassifizierung bis hin zu Ergebnissen der Schlachttieruntersuchung. Die „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ führt diese Daten zusammen und stellt sie in aufbereiteter Form online wieder zur Verfügung. Von der Qualität dieses Datenpakets profitieren alle an der Produktionskette Beteiligten!

Schneller und optimierter Informationsfluss

Die Wirtschaftsbeteiligten (z. B. Landwirte, Beratungsorganisationen, Viehhandel, Erzeugergemeinschaften, Schlacht- und Zerlegebetriebe) speisen Informationen, die bei Produktion und Anlieferung von Schlachttieren an den Schnittstellen anfallen, in eine zentrale Datenbank ein. Die Daten werden gebündelt, aufbereitet und anschließend zielgruppenspezifisch über das Internetangebot www.qualifood.de zur Verfügung gestellt. Der Datenschutz wird je nach Nutzungsberechtigung über eine persönliche Kennung und ein Passwort gewährleistet.

Folgende Module sind derzeit vorgesehen:

- Schlachtdatenerfassung mit Rückmeldung der Klassifizierungsergebnisse
- Veterinärbefunde mit Auswertung der Veterinärdaten
- Beratungsmodul zur Auswertung der betriebspezifischen Daten für Landwirte und Beratungsorganisationen
- Rückstandsmonitoring zur Dokumentation von relevanten Analyseergebnissen, z. B. zum Salmonellenmonitoring oder aus Futtermitteluntersuchungen
- Auditmanagement zur Dokumentation der Prüfberichte und der Zertifizierungsergebnisse für Teilnehmer an Qualitätsprogrammen
- Lebensmittelketteninformationen als Modulbaustein für die Umsetzung der Informationspflichten des Tierhalters gegenüber seinen Abnehmern.

Vorteile für alle Stufen der Produktions- und Vermarktungskette Fleisch

- Die Landwirte können durch die schnelle Rücklieferung ihrer Daten vom Schlachthof sofort Rückschlüsse auf Fütterung, Haltung und züchterische Fragen ziehen. Durch das Zusammenführen der Daten werden die landwirtschaftlichen Betriebe auch in die Lage versetzt, gesetzliche Anforderungen (z. B. Informationen zur Lebensmittelkette) schnell und kostengünstig zu erfüllen.
- Die lückenlose Aufzeichnung aller Daten optimiert zudem die Rückverfolgung der Ware von der Theke bis zum Erzeuger (Verbraucherschutz).
- Die Vermarkter können über einen eigenen Modulbaustein online ihre Tour planen und notwendige Formulare am PC vorbereiten. Dies trägt nicht nur zur Zeitersparnis bei, sondern hilft auch mögliche Fehlerquellen im Vorfeld auszuschließen.

Schaubild

