

Sichere Lebensmittel. Starke Partner arbeiten Hand in Hand.

Verantwortungsstufen der Systemkette Fleisch und Fleischwaren



Kompetenter Verkauf



Fachgerechte Fleischverarbeitung



Sachkundige Fleischgewinnung



Tiergerechte Haltung



Einwandfreies Futter

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
hiermit möchten wir Sie über das QS-Prüfsystem für Lebensmittel informieren!

Qualitätssicherung schafft Vertrauen: QS ist weltweit das einzige Prüfsystem für frische Lebensmittel, das alle Akteure der Lebensmittelproduktion und des Handels einbindet. Über 130.000 Systempartner beteiligen sich über alle Stufen hinweg am QS-System. Dazu gehören auch die Filialen und Logistikzentren der **Handelspartner**. Mit der stufenübergreifenden Qualitätssicherung erreicht QS Zuverlässigkeit und Transparenz für den gesamten Herstellungs- und Vermarktungsprozess von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse.

Klare Vorgaben für alle Beteiligten: Der Weg der Kontrolle beginnt bei QS in der Futtermittelproduktion und erstreckt sich über die Landwirtschaft, die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung bis in die Ladentheken im Lebensmittelhandel. Frischfleisch, Wurst und Schinken sowie Obst und Gemüse tragen nur dann das blaue Prüfzeichen, wenn sich alle an der Herstellung und Vermarktung Beteiligten entlang der Lebensmittelkette durchgängig an die QS-Anforderungen halten.



Umfassende Kontrollen: Um die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen zu gewährleisten, erfolgt die Kontrolle auf drei Ebenen:

1. Jedes beteiligte Unternehmen dokumentiert seine Eigenkontrollmaßnahmen entsprechend den QS-Anforderungen.
2. Unabhängige Zertifizierungsstellen sorgen mit ihren Auditoren für die regelmäßige Kontrolle vor Ort. Auch bei Ihrem **Handelspartner!**
3. Das gesamte System und die Arbeit der Zertifizierungsstellen und Labore wird laufend von QS selbst überwacht.

**QS steht für sichere Lebensmittel von Anfang an.
Darauf können Kunden vertrauen!**

Verantwortungsstufen der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln



Kompetenter Verkauf



Gesicherte Rückverfolgbarkeit



Fachgerechter Anbau

Beratung schafft Vertrauen. Fakten für das Kundengespräch.

Wofür steht das blaue QS-Prüfzeichen?

Für umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Bei welchen Produkten findet man das blaue QS-Prüfzeichen?

Bei Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Wurst, Schinken und Convenience Produkten. Außerdem bei frischem Obst und Gemüse sowie bei Fresh-Cut Produkten.

Wer steht hinter dem QS-Prüfzeichen?

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH definiert klare Anforderungen an den Produktions- und

Vermarktungsprozess von Lebensmitteln und stellt über neutrale Kontrollen deren Einhaltung sicher.

Wer überprüft die Einhaltung der QS-Anforderungen?

Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten überprüfen in den Betrieben regelmäßig die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen.

Was nutzt das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?

Es gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.



Hier könnte
Ihr Logo stehen

Etwas unklar?

Hier könnte Ihr Kontakt stehen

Bei Fragen zum QS-Prüfsystem wenden Sie sich bitte an:
QS Qualität und Sicherheit GmbH Telefon: (0228) 35068-0, E-Mail: info@q-s.de



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.