



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

Einfacher – übersichtlicher - praxistauglicher

Neue QS-Checklisten für Tierhalter zur betrieblichen Eigenkontrolle

Den tierhaltenden Betrieben im QS-System stehen jetzt überarbeitete Checklisten für ihre betriebliche Eigenkontrolle zur Verfügung. Damit lassen sich die jährlichen Eigenkontrollen noch einfacher praktizieren, so dass die Betriebe Zeit sparen und gleichzeitig damit für das Audit und auch eine amtliche Kontrolle gut vorbereitet sind.

Die Checklisten sind aufgeteilt in die Bereiche Stallrundgang und Dokumente. Alle Themen sind nach dem Frage-Antwort-Prinzip aufgeführt und übersichtlich gegliedert. Felder zum Abhaken und eine Spalte für Notizen zu Korrekturen und Fristen machen die neuen Listen für Schweine-, Rinder- und Geflügelhalter praxistauglich. Auch die Unterstützung durch Dienstleister oder Berater kann abgebildet werden.

Zusätzlich gibt es eine spezielle Liste, in der alle Dokumente, die für das QS-Audit benötigt werden, übersichtlich notiert werden können. Mit dieser Dokumentenübersicht sind alle Tierhalter auf ein QS-Audit gut vorbereitet. Bei Bedarf kann der Landwirt die Checkliste auch für die amtlichen Kontrollen nutzen. Die täglichen Stallrundgänge ersetzen diese Listen nicht. Sie bieten den Tierhaltern jedoch Unterstützung und liefern Hinweise auf Verbesserungspotenziale in den Betriebsabläufen.

Die *Checklisten Eigenkontrolle* können hier als Worddokument oder pdf heruntergeladen werden:

Checkliste für Rinderhalter

<https://www.q-s.de/dokumentencenter/dc-lw-rinderhaltung.html>

Checkliste für Schweinehalter

<https://www.q-s.de/dokumentencenter/dc-lw-schweinehaltung.html>

Checkliste für Geflügelhalter

<https://www.q-s.de/dokumentencenter/dc-lw-gefluegelmast.html>

Bonn, 25.02.2020

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualität der Produkte. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de