



Kurzporträt

QS steht für die stufenübergreifende Qualitätssicherung vom Feld und Stall bis zur Ladentheke. Für alle QS-Systempartner sind spezielle Anforderungen festgelegt, die eine sichere Produktion und Vermarktung der Lebensmittel gewährleisten. Die Erfüllung der Vorgaben stellt jeder Systempartner durch umfangreiche Eigenkontrollen und Dokumentationen eigenverantwortlich sicher. Zusätzlich kontrollieren neutrale Zertifizierungsstellen regelmäßig die Einhaltung aller Systemanforderungen.

QS organisiert die Qualitätssicherung abgestimmt über alle Erzeugungs- und Vermarktungsstufen. Dies bedeutet Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Zuverlässigkeit für den Verbraucher und alle Partner in der gesamten Lebensmittelkette.

Zur Entstehung, Entwicklung, Konzeption des QS-Systems

Das QS-System wurde im Jahr 2001 als Folge der BSE-Krise in Deutschland gegründet. Als freiwillige Initiative aller beteiligten Wirtschaftsstufen ist es das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion. Es umfasst die Produktbereiche Rind- und Kalbfleisch, Schweine- und Geflügelfleisch sowie frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Herausragendes Kennzeichen des QS-Systems ist sein stufenübergreifender Ansatz. Die Produkte werden im jeden Erzeugungsschritt nach klar definierten Kriterien erzeugt und vermarktet. Alle an der Lebensmittelproduktion beteiligten Wirt-

schaftsstufen legen die Kriterien gemeinsam fest. Jeder Systempartner verpflichtet sich zur Umsetzung umfassender Dokumentations- und Eigenkontrollmaßnahmen, um die Transparenz in allen Produktionsschritten zu gewährleisten. Die Einhaltung der QS-Kriterien wird im Rahmen von neutralen Kontrollen durch QS-zugelassene Zertifizierungsstellen überprüft. In einem dritten Schritt wird die Integrität des gesamten QS-Systems überwacht. Instrumente dieser dritten Kontrollstufe sind u.a. die Überprüfung der Arbeit der Zertifizierungsstellen im Sinne einer „Kontrolle der Kontrolle“, die Überprüfung der in der zentralen QS-Datenbank vorliegenden Auditberichte, die Begleitung von Audits oder die zusätzlich zu den regelmäßigen Prüfungen durchgeführten Stichprobenkontrollen bei den Systempartnern.

Zum aktuellen Stand des QS-Systems

Derzeit nehmen in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren knapp 76.000 landwirtschaftliche Betriebe sowie nahezu 23.800 Verkaufsstätten des Lebensmitteleinzelhandels am QS-System teil. Die deutsche Mischfutterproduktion ist praktisch zu 100 % in das QS-System integriert. In der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln sind bereits über 20.000 Systempartner beteiligt. Täglich werden ca. 150 QS-Audits durchgeführt. Im Jahr 2008 wurden fast 38.000 Audits durchgeführt, davon fast 24.000 auf der Stufe Landwirtschaft. Insgesamt wurden fast 2,2 Million Prüfkriterien kontrolliert.



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Internationale Zusammenarbeit

Auf internationaler Ebene trägt die gegenseitige Anerkennung zwischen unterschiedlichen Qualitätssicherungssystemen zu wesentlichen Vereinfachungen bei und vor allem zu einem marktrelevanten Warenfluss ohne Grenzen durch Qualitätsstandards. Deshalb engagiert sich QS in internationalen Gremien, um die Abstimmungsprozesse voranzutreiben.

Auf den Punkt gebracht

QS ist weltweit das einzige Prüfsystem für frische Lebensmittel, das alle Akteure der Lebensmittelproduktion einbindet. Auf das QS-Prüfzeichen können sowohl Verbraucher als auch Marktteilnehmer vertrauen.