



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

„QS über Gesetz“

Anforderungen des QS-Systems, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen

Stand: 1. März 2012

Übersicht

Zur Zielsetzung und Vorgehensweise

Systemweite Anforderungen

Anforderungen

für die einzelnen Produktionsstufen „Fleisch und Fleischwaren“

Futtermittelwirtschaft

Landwirtschaft

Schlachtung und Zerlegung

Verarbeitung

Lebensmitteleinzelhandel

Anforderungen

für die Produktionsstufen „Obst, Gemüse, Kartoffeln“



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Zur Zielsetzung und Vorgehensweise

Im Jahr 2001 wurde mit *QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.* eine Plattform für die stufenübergreifende Qualitätssicherung in der Lebensmittelkette geschaffen. Die Anforderungen an die Qualitätssicherung im QS-System werden seitdem von allen beteiligten Produktions- und Vermarktungsstufen gemeinsam bestimmt und verabschiedet.

Der wesentliche Nutzen des Systems liegt in der aufeinander aufbauenden Qualitätssicherung, in der durchgängigen Prozesskontrolle vom Landwirt bis zur Ladentheke. Verbindliche Produkt- und Prozessanforderungen und eine umfassende Dokumentation kennzeichnen das QS-System.

Ziel des QS-Systems ist die durchgängige Sicherung der Prozessqualität über alle Stufen der Systemkette hinweg. Sowohl bei der Festlegung als auch bei der Überwachung der Anforderungen ist die Lebensmittelsicherheit grundlegend. Die Anforderungen werden unter Berücksichtigung von

- Risiken der Lebensmittelproduktion,
- prozesstechnischen Gegebenheiten und wirtschaftlichen Zusammenhängen,
- Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels und der Verbraucher und
- relevanten gesetzlichen Vorgaben

festgelegt.

Die Unternehmen, die sich für eine Teilnahme am QS-System entschieden haben, werden in regelmäßigen Abständen unter Anwendung der stufenspezifischen Systemanforderungen auditiert. Erfüllen sie die Anforderungen des Systems, werden sie als „lieferberechtigt“ registriert. Die Lieferberechtigung entfällt, wenn gravierende Abweichungen von den Anforderungen festgestellt werden.

Das vorliegende Dokument stellt zunächst die systemweiten und anschließend die stufenspezifischen Anforderungen dar, die über den gesetzlichen Rahmen hinausgehen („über Gesetz“). Weitere Informationen stehen unter www.q-s.de bereit.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Systemweite Anforderungen „über Gesetz“

Mit der Unterzeichnung des Systemvertrages verpflichten sich die Systempartner, die im QS-System für die Produktion und Vermarktung definierten Anforderungen zu beachten. Gleichzeitig unterwerfen sie sich der sporadischen Stichprobenkontrolle und der regelmäßigen unabhängigen Kontrolle durch unabhängige, akkreditierte Zertifizierungsstellen (EN 45011) und anerkannte, akkreditierte Labore (EN 17025).

Die Prozesskontrolle im QS-System wird ergänzt durch Produktkontrollen im Rahmen der systemeigenen Monitoringprogramme. In der Systemkette Fleisch und Fleischwaren sind Unternehmen zur Teilnahme am Futtermittel- und Salmonellenmonitoring, in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln zur Teilnahme am QS-Rückstandsmonitoring verpflichtet.

Alle Systempartner müssen mit geeigneten Systemen und Verfahren die jederzeitige Warenrückverfolgbarkeit sicherstellen. Diese Systeme und Verfahren müssen die Zusammenstellung der Informationen zum Warenbezug binnen 4 Stunden gewährleisten und die Weitergabe innerhalb von 24 Stunden nach der Kontaktaufnahme an QS ermöglichen.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Anforderungen „über Gesetz“ für die einzelnen Produktionsstufen Fleisch und Fleischwaren

Futtermittelwirtschaft

Futtermittelmonitoring

■ **Verpflichtung zur Teilnahme am Futtermittelmonitoring**

Die Systempartner sind zur Teilnahme am Futtermittelmonitoring verpflichtet. Die Futtermittel werden regelmäßig auf bestimmte Schadstoffe (z.B. Mykotoxine, Schwermetalle und Dioxine) untersucht. Die Untersuchungsergebnisse müssen in der QS Software-Plattform hinterlegt werden.

■ **Strengere Grenzwerte**

Bei bestimmten Schadstoff-Parametern geht QS mit strengeren Grenzwerten deutlich über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. So liegen die Höchstwerte im QS-Futtermittelmonitoring etwa für Aflatoxin und Dioxine weit unter den gesetzlichen Grenzwerten.

■ **Freigabeproofung**

Hersteller und Händler von Raffinations- und Destillationsfettsäuren (und deren Salzen), Fischöl, rohem Kokosöl und roher Kakaobutter sowie Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, müssen ihre Endprodukte vor dem Inverkehrbringen einer Freiprobung unterziehen. Nur wenn unbedenkliche Untersuchungsergebnisse auf bestimmte Parameter vorliegen und den Kunden zur Verfügung gestellt werden, dürfen diese Produkte in den Verkehr gebracht werden.

■ **Nur QS-anerkannte und akkreditierte Labore zugelassen**

Mit der Durchführung der notwendigen Analysen dürfen nur Labore beauftragt werden, die über eine Akkreditierung verfügen und von QS anerkannt worden sind.

Qualitätsmanagement

■ **Verpflichtung zur Umsetzung eines Qualitätsmanagementsystems**

Die Systempartner müssen ein unternehmenseigenes Qualitätsmanagementsystem einführen und umsetzen. Dieses System muss Anforderungen und Maßnahmen wie

- regelmäßige Lieferantenbewertungen,
- Krisenmanagement,
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit,
- Anforderungen an die Arbeitsumgebung und
- regelmäßige Mitarbeiterschulungen



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

umfassen. Jedes Unternehmen muss Verantwortlichkeiten und Befugnisse klar regeln, dokumentieren und kommunizieren.

■ **Mischfuttermittelhersteller müssen Kontaminations-Matrix erstellen**

In einer Kontaminations-Matrix müssen Mischfuttermittelhersteller Einzelmaßnahmen benennen, die eine Vermischung und Vermengung von Futtermitteln während des Lager-, Produktions- und Vermarktungsprozesses ausschließen und unerwünschte Verschleppungen verhindern.

Warenbezug, Rückverfolgbarkeit, Deklaration

■ **Warenbezug nur über QS-zertifizierte Händler und Transporteure**

Hersteller von Futtermitteln, die sich für eine Beteiligung am QS-System entschieden haben, dürfen Ware nur über QS-zertifizierte Händler und Transporteure beziehen. Diese zertifizierten Händler und Transporteure sind verpflichtet, nach den Anforderungen des Systems zu arbeiten. Hierzu zählen

- die Dokumentation der Frachten,
- die Reinigung von Lagerstätten und Fahrzeugen sowie
- die Durchführung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen.

■ **Ausschließliche Verwendung von Rohstoffen gemäß Positivliste für Einzelfuttermittel**

Die Futtermittel der Positivliste unterliegen einer Risikobewertung durch unabhängige Experten.

■ **Rückverfolgbarkeit**

- Rückverfolgbarkeit unmittelbar, unternehmens- und länderübergreifend erfassbar, Bereitstellung der Informationen verkürzt auf 4 Stunden
- Aufdruck der VVVO-Nummer auf Warenbegleitpapiere: Bei Lieferungen von Mischfuttermitteln (lose Ware) an landwirtschaftliche Betriebe ist die VVVO-Nummer zu erfassen und zu dokumentieren.

■ **Trennung der Produktionsströme**

Grundsätzlich strikte Trennung der Warenströme für Futtermittel und anderes Material in Produktionsanlagen. Die Produktionsanlagen des Unternehmens müssen strikt und vollständig, räumlich und organisatorisch (z. B. durch Kennzeichnung) getrennt werden zwischen Lebens-/ Futtermitteln und davon fremdem Material. Wo eine vollständige räumliche Trennung nicht möglich ist, muss belegt werden, dass dies die Futtermittel nicht negativ beeinflusst (HACCP).

■ **Deklaration bestimmter Futtermittel**

Raffinationsfettsäuren, Destillationsfettsäuren, Glycerin sowie Mischfette und -öle



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

müssen auf den Warenbegleitpapieren eindeutig als *geeignet für Futterzwecke* oder *nicht geeignet für Futterzwecke* gekennzeichnet werden.

■ **Verbot der Parallelproduktion bei bestimmten Futterfetten**

Mischfette, Mischöle und Mischfettsäuren dürfen nur in Anlagen be- und verarbeitet werden, in denen ausschließlich Lebens- und Futtermittel hergestellt werden. Stoffe, die nicht für den Lebens- und Futtermittelbereich bestimmt oder tauglich sind, dürfen nicht in denselben Anlagen verarbeitet werden.

Datenblätter

■ **Erstellung von Produktdatenblättern**

Futtermittelunternehmen müssen Produktdatenblätter (z.B. Datenblatt gemäß Positivliste) erstellen. Die Produktdatenblätter müssen Informationen, unter anderem zu den Inhaltsstoffen und den Lagerbedingungen der Produkte, enthalten. Die Hersteller müssen die Datenblätter an die Verwender der Futtermittel weitergeben.

Landwirtschaft

Schmerzmittleinsatz bei Ferkelkastration

■ **Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration**

Die Systempartner sind zum Einsatz von Schmerzmitteln bei der Ferkelkastration verpflichtet. Unternehmen, die diese Anforderung nicht erfüllen, verlieren die Lieferberechtigung.

Salmonellenmonitoring Schwein

■ **Schweinemastbetriebe müssen am QS-Salmonellenmonitoring teilnehmen**

Die Verpflichtung zur Teilnahme am QS-Salmonellenmonitoring gilt auch für Betriebe mit weniger als 100 verkauften Mastschweinen pro Jahr. Die Beprobung erfolgt

- in Schlachtbetrieben über Fleischsaftproben oder
- im landwirtschaftlichen Betrieb über Blutproben.

In Abhängigkeit vom Beprobungsergebnis werden die Schweinebestände nach ihrem Salmonellenrisiko in drei Kategorien eingestuft.

■ **Verpflichtung zur Einleitung von Maßnahmen zur Salmonellenreduktion**

Schweinemastbetriebe der Kategorie III (hohes Salmonellenrisiko) müssen in Abstimmung mit dem Hoftierarzt die Salmonelleneintragsquellen identifizieren und Maßnahmen zur Salmonellenreduktion einleiten. Betriebe der Kategorie II (mittleres



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Salmonellenrisiko) müssen den Hygienestatus ihres Betriebes überprüfen und Mängel abstellen.

■ **Liefersperre für unvollständig beprobte Betriebe**

Unregelmäßige oder unvollständige Beprobungen bei QS-zertifizierten Betrieben führen zu einer Liefersperre im QS-System. Das gilt auch, wenn das Jahresprobensoll nicht erfüllt oder im Kategorisierungszeitraum eine Beprobungslücke von mehr als sechs Monaten eingetreten ist.

■ **Nur QS-anerkannte und akkreditierte Labore zugelassen**

Mit der Durchführung der notwendigen Analysen dürfen nur Labore beauftragt werden, die über eine Akkreditierung verfügen und von QS anerkannt worden sind. Das Leistungsniveau dieser Labore wird von QS kontinuierlich im Rahmen von Ringversuchen überprüft.

Salmonellenmonitoring Geflügel

■ **Geflügelhaltende Betriebe müssen am QS-Salmonellenmonitoring teilnehmen**

Jeder Mastdurchgang muss bakteriologisch beprobt werden, wobei jeder Stall bzw. jedes Abteil in die Beprobung einbezogen werden muss.

■ **Einleitung von Maßnahmen zur Minimierung des Salmonellenrisikos**

Betriebe mit positivem Befund müssen die Salmonelleneintragsquellen identifizieren und Maßnahmen zur Salmonellenreduktion einleiten.

Futtermiteinsatz

■ **Ausschließlicher Einsatz und Bezug von QS-Futtermitteln**

QS-zertifizierte Tierhalter dürfen ausschließlich von QS-zertifizierten Misch- und Einzel-futtermittelherstellern Futtermittel zukaufen oder einsetzen. Es dürfen nur solche Einzelfuttermittel eingesetzt werden, die in der „Positivliste für Einzelfuttermittel“ (oder den entsprechenden Listen anerkannter Standardgeber) gelistet sind.

■ **Nur anerkannte Fahrbare Mahl- und Mischanlagen zugelassen**

Systempartner dürfen nur Fahrbare Mahl- und Mischanlagen einsetzen, die über eine gültige QS-Anerkennung verfügen. Die Anerkennung wird nach einer Prüfung der Anlage und der erforderlichen Dokumentation (amtliche Registrierung, Kontaminationsmatrix, HACCP-Konzept u. a.) erteilt.

■ **Verpflichtung zur Erstellung von Mischprotokollen**

Landwirtschaftliche Betriebe, die Futtermittel erzeugen oder selber mischen, müssen für die verschiedenen Mischungen ein Mischprotokoll oder eine Rationsberechnung anfertigen, aus dem/der die Anteile der Komponenten hervorgehen.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

■ **Selbstmischende landwirtschaftliche Betriebe müssen am QS-Futtermittelmonitoring teilnehmen**

Entsprechend der QS-Kontrollpläne für die Landwirtschaft müssen sie eine Untersuchung der selbst erzeugten Futtermittel vornehmen lassen (Rückstandsuntersuchungen bei eingesetzten Rohwaren).

Bestandsbetreuung

■ **Verpflichtung zur Bestandsbetreuung durch einen Tierarzt**

Jeder Tierhalter (Schwein, Rind und Geflügel) muss seinen Tierbestand im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen durch einen Tierarzt betreuen lassen. Das Betreuungsverhältnis muss durch einen schriftlichen Betreuungsvertrag vereinbart sein.

Spezifische Anforderungen Geflügel

■ **Haltung von Mastputen und Pekingenten**

Sowohl für die Haltung von Mastputen (definiert in den „Bundeseinheitlichen Eckwerten“) als auch von Pekingenten sind spezifische Anforderungen definiert an

- die Besatzdichte, die Beleuchtung, das Stallklima,
- die Sachkunde der Tierhalter, die Stalleinrichtung und die Pflege der Tiere.

Tiertransport

■ **Ausschließlich Transport durch QS-zugelassene Tiertransporteure**

Tiere dürfen ausschließlich von QS-zugelassenen Tiertransporteuren transportiert werden. Dies gilt für Rinder, Schweine und Geflügel, unabhängig von der Frage, ob die Tiere zu anderen Betrieben oder zur Schlachtung gefahren werden. Auch landwirtschaftliche Betriebe, die ihre eigenen Tiere transportieren, werden im Audit überprüft.

Dokumentation der Befunddaten

■ **Dokumentation der Befunddaten bei Schweinen**

Bei Mastschweinen muss der landwirtschaftliche Betrieb die Ergebnisse der im Schlachthof festgestellten Organveränderungen (z. B. Leber-, Lungen-, Herz-, Brustfellveränderungen) dokumentieren.

■ **Dokumentation der Befunddaten bei Geflügel**

Bei Geflügel muss der landwirtschaftliche Betrieb von jedem Mastdurchgang detaillierte Information zum Mastverlauf, zum Transport und zur Schlachtung dokumentieren.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Rückstandsuntersuchung Mastkälber

■ **Rückstandskontrollprogramm für Mastkälber**

Systempartner mit Kälbermast sind zur Teilnahme am Rückstandskontrollprogramm verpflichtet. Unabhängige Institute prüfen, ob bei der Kälbermast Beta-Agonisten, künstliche und natürliche Hormone oder andere kritische Substanzen (z. B. Chloramphenicol) eingesetzt worden sind. Kälber dürfen nur geschlachtet werden, wenn in einer Konformitätsbescheinigung bestätigt wird, dass die Kälber das Rückstandskontrollprogramm ohne Beanstandungen durchlaufen haben.

Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung

Salmonellenmonitoring/HACCP/AIV-Monitoring

■ **Umsetzung eines HACCP-Konzeptes**

Schlachtbetriebe im QS-System müssen ein HACCP-Konzept mit Schwerpunkt „Reduzierung der Salmonellenbelastung im Schlachtprozess“ entwickeln und Maßnahmen für den Fall einer Abweichung festlegen.

■ **Bei Geflügel: Logistische Schlachtung salmonellenpositiver Herden**

Schlachtbetriebe müssen salmonellenpositive Geflügelherden logistisch schlachten (d. h. positiv oder nicht getestete Herden sind separat zu schlachten). Die ausschließliche Tauchkühlung ist wegen der damit verbundenen Kontaminationsgefahr untersagt.

■ **Putenschlachtung: Teilnahme AIV-Monitoringprogramm**

Beim Influenzamonitoring handelt es sich um eine Untersuchung von Schlachtproben zur frühzeitigen Erkennung eines Influenzageschens. Von jeder Herde die zur Schlachtung ansteht, müssen mindestens 10 Proben ausgewertet werden.

Identifikation/Rückverfolgbarkeit

■ **Überprüfung der Herkunft**

Bei jeder Anlieferung ist die Herkunft der Partie bzw. der Einzeltiere zu überprüfen. Das erfolgt über die zentrale QS Software-Plattform, mit deren Hilfe anhand der Standortnummer zügig geprüft werden kann, ob der Lieferant lieferberechtigt ist.

■ **Begrenzte Chargengröße**

Zur Sicherung der eindeutigen Rückverfolgbarkeit müssen Systempartner Chargengrößen auf einen Lieferanten und/oder höchstens auf einen Produktionstag begrenzen. Die Chargengröße muss dokumentiert und nachgewiesen werden.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

■ **Daten zur Rückverfolgung**

Die Daten für die Rückverfolgung müssen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen und nach spätestens 24 Stunden in elektronischer Form zur Verfügung gestellt werden.

Tierschutz

■ **Benennung Tierschutzbeauftragter**

Schlachtunternehmen müssen einen Tierschutzbeauftragten benennen, der die Einhaltung der Tierschutzvorschriften überwacht. Der Tierschutzbeauftragte muss den gesamten Prozess der Betäubung und Tötung überwachen und dokumentieren. Eine ständige Anwesenheit während des Schlachtens ist dafür notwendig. Durch regelmäßige Fortbildungen muss er seine Kompetenz aufrecht halten.

Rahmenbedingungen für Jungeberschlachtung

■ **Definition der Kriterien für die Jungeberschlachtung**

Betriebe, die Jungeber schlachten, müssen Verfahren implementieren, die eine zuverlässige Detektion von möglicherweise geruchsauffälligen Karkassen gewährleisten. Sofern die Detektion mittels menschlicher Nase erfolgt, müssen die im QS-System festgelegten Rahmenbedingungen eingehalten werden.

Ausschluss Risikomaterial

■ **Ausschluss Separatorenfleisch, Gehirn und Rückenmark**

Hirn und Rückenmark von Rindern und Schweinen darf im QS-System weder vermarktet noch verarbeitet werden. Selbiges gilt für jede Art von Separatorenfleisch.

■ **Offenlegung der Rezepturen**

Systempartner sind zur Offenlegung von Rezepturbestandteilen gegenüber den Zertifizierungsstellen verpflichtet. Aus der Rezeptur muss hervorgehen, dass Separatorenfleisch, Gehirn und Rückenmark nicht zu Waren aus dem QS-System weiterverarbeitet oder anderweitig im QS-System vermarktet werden.

Warentrennung

■ **Konsequente Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware**

Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Ware aus QS-zertifizierten Betrieben sind die Systempartner zu einer eindeutigen und stets nachvollziehbaren Trennung von „QS-“ und „Nicht-QS-Ware“ verpflichtet.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Rückmeldung von Organbefunden

- Die Erhebung von Veränderungen an den Organen und Schlachtkörpern aller Schlachtschweine im QS-System (kurz „Organbefundung“ genannt) findet in Ergänzung zur amtlichen Fleischuntersuchung statt, um zusätzliche Informationen für die Beurteilungen der Gesundheit der Herkunftsbestände zu erhalten.

Die Organbefundung während der Schlachtung bietet die Möglichkeit der vergleichenden Quantifizierung von Befundhäufigkeiten als ein weiteres Maß der Tiergesundheit und der Erkennung subklinischer Erkrankungen, d. h. solcher Erkrankungen, die leistungsmindernd und das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigend sind, am lebenden Tier aber nicht ohne weiteres als Erkrankungen erkennbar sind. Die Erhebung und Rückmeldung der Organbefunde sind also ein Instrument für das Tiergesundheitsmanagement in QS-zertifizierten Schweinebeständen.

Schulungen Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- QS verlangt eine jährliche Schulung der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz.

Lebensmitteleinzelhandel

Warentrennung

- **Konsequente Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware**
Auch im Lebensmitteleinzelhandel ist auf stete Warentrennung zu achten.

Offenlegung der Rezeptur

- **Transparenzgebot für selbst hergestellte Produkte**
Märkte des Lebensmitteleinzelhandels, die am QS-System teilnehmen, verzichten auf die Verwendung von Separatorenfleisch für vor Ort hergestellte Produkte. Sie legen die Rezepturbestandteile und Laborberichte selbst hergestellter QS-Produkte offen.

Schulungen Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- Auch im Lebensmitteleinzelhandel verlangt QS eine jährliche Schulung der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Anforderungen „über Gesetz“ für die einzelnen Produktionsstufen Obst, Gemüse, Kartoffeln

Teilnahme am Rückstandsmonitoring

■ Verpflichtung zur Teilnahme am QS-Rückstandsmonitoring

Systempartner der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln sind zur Teilnahme am QS-Rückstandsmonitoring verpflichtet. Nach einem risikoorientierten Kontrollplan werden im Rahmen des Rückstandsmonitorings Produkte auf

- Rückstandshöchstgehalte,
- Nacherntebehandlungsmittel,
- Wachstumsregulatoren,
- Schadstoffe und Schwermetalle sowie
- ausschließlich für die Kultur zulässige Wirkstoffe

untersucht.

■ Nur QS-anerkannte und akkreditierte Labore zugelassen

Mit der Durchführung der notwendigen Analysen dürfen nur Labore beauftragt werden, die über eine Akkreditierung verfügen und von QS anerkannt worden sind. Das Leistungsniveau dieser Labore wird von QS kontinuierlich im Rahmen von Laborkompetenztests überprüft.

■ Anforderungen bei nicht zugelassenen Wirkstoffen

Bei der Bewertung für die jeweilige Kultur nicht zugelassener Wirkstoffe geht QS über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Liegt der Wirkstoffgehalt über einem Wert von 0,01 mg/kg wird der Erzeuger im QS-System für das entsprechende Erzeugnis gesperrt. Dies gilt auch, wenn der gesetzlich zulässige Rückstandshöchstgehalt über 0,01 mg/kg liegt.

■ Einhaltung von Wartezeiten

Beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist die Einhaltung der in der Zulassung definierten Wartezeit verbindlich. Gesetzlich vorgeschrieben ist lediglich die Einhaltung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Boden-Anforderungen

■ **Verpflichtung zur Risikoanalyse und Risikobewertung**

Zum Zwecke der Risikominimierung müssen bei Einbringung neuer Flächen vom Verpächter/Verkäufer Informationen zu Vorkulturen, Bodenzustand (Bodenanalyse), Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Düngemitteln oder der Aufbringung von Klärschlamm eingeholt werden. Stehen diese Informationen nicht zur Verfügung, sind QS-Systempartner zur Durchführung einer Bodenanalyse verpflichtet.

■ **Engmaschigere Bodenuntersuchungen**

Erzeugerbetriebe, die am QS-System teilnehmen, müssen im Freilandanbau alle vier Jahre und im geschützten Anbau alle zwei Jahre bei Obst und Gemüse Bodenuntersuchungen auf Phosphat durchführen. Gesetzlich verlangt wird bei Phosphat ein sechsjähriges Untersuchungsintervall.

■ **Schlagbezogene Aufzeichnungen**

Systempartner müssen schlagbezogene Aufzeichnungen nicht nur für Stickstoff und Phosphat, sondern für alle ausgebrachten Düngemittel wie

- Kali, Kalk,
- Magnesium und Spurenelemente wie z. B. Bor, Zink, Mangan

fertigen. Dieselbe Verpflichtung besteht betreffend Bodenbearbeitungsmaßnahmen.

Mikrobiologische Saatgutuntersuchung

- Saatgut, das für die Erzeugung von Sprossen und Keimlingen verwendet wird, sowie angekeimte Ware sind mikrobiologisch zu untersuchen. Im QS-System sind Grenzwerte festgelegt, die eingehalten werden müssen.

Dokumentation

■ **Dokumentation der Indikation**

Zu den umfangreichen Dokumentationspflichten bei der Durchführung von Pflanzenschutzmaßnahmen gehört auch die Aufzeichnung der entsprechenden Indikation (Name des Schädlings, der Krankheit oder des Unkrauts, gegen das behandelt wurde).

Fort- und Weiterbildung

■ **Verpflichtung zu einer umfassenden Fort- und Weiterbildung**

Der Betriebsleiter und seine Mitarbeiter sind zu einer Fortbildung durch Beratungsdienste, Besuch von Fachveranstaltungen und Messen sowie den Bezug von aktueller Fachliteratur verpflichtet.



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Warentrennung

■ **Konsequente Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware**

Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Ware aus QS-zertifizierten Betrieben sind die Systempartner zu einer eindeutigen und stets nachvollziehbaren Trennung von „QS-“ und „Nicht-QS-Ware“ verpflichtet.

Bearbeitung von Obst, Gemüse, Kartoffeln

■ **Mikrobiologische Untersuchungen**

Für bearbeitetes frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln, Sprossen und Keimlinge sowie in Betriebsstätten (Maschinen, Anlagen, Geräte), in denen diese Produkte bearbeitet werden, sind bestimmte mikrobiologische Untersuchungen auf folgende Parameter durchzuführen: aerobe mesophile Koloniezahl, Escherichia coli, EHEC (VTEC, STEC), Enterobacteriaceae, Hefen, Schimmelpilze, Salmonella, Listeria monocytogenes und koagulase-positive Staphylokokken.

■ **Schulungen Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

QS verlangt eine jährliche Schulung der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

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

info@q-s.de
www.q-s.de