

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

# Schweinefleisch **Qualitätssicherung beginnt beim Landwirt.**



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

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

## QS-geprüftes Schweinefleisch **Etwas anderes kommt nicht mehr in die Tüte.**

Schweinefleisch gehört in Deutschland zu den beliebtesten Lebensmitteln. Jeder Einwohner verzehrt pro Jahr 39 kg davon. Schnitzel, Schweinebraten oder Würstchen – Fleisch und Fleischprodukte gehören zu einer ausgewogenen Ernährung.

Schweinefleisch schmeckt nicht nur gut, es enthält auch eine Vielzahl wichtiger Vitamine und tierischer Proteine, die der Körper nicht selbst bilden kann; er ist auf die Zufuhr aus der Nahrung angewiesen.



Mit dem steigenden Gesundheitsbewusstsein und sensibilisiert durch die Medien steigt in der Bevölkerung auch das Bewusstsein für Fleischqualität rapide an. Nicht nur rosarot, zart und saftig soll das Fleisch sein, der Verbraucher verlangt zunehmend auch den Nachweis, dass bei der Produktion alles fachgerecht zugeht.

### **Lebensmittel aus guten Händen.**

Das QS-Prüfzeichen auf der Verpackung oder an der Dientheke gibt dem Verbraucher die Sicherheit, dass es sich um Schweinefleisch aus geprüfter Herstellung und Vermarktung handelt. Immer mehr Verbraucher achten beim Einkauf darauf. Viele Lebensmittelhändler, darunter auch Discounter, bieten entsprechend ausschließlich QS-zertifiziertes Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte an. Somit wird die QS-Zertifizierung für alle zukunftsorientierten Schweinehalter zu einem absatzrelevanten Merkmal.



## Der QS-Systempartner Den eigenen Einsatz für Qualität sichtbar machen.

Für jeden Schweinehalter ist tatkräftiger Einsatz für Qualität selbstverständlich. Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe können sich auf die Anlieferung von gesunden und gut ernährten Tieren verlassen. Diese sind die Basis für sichere Lebensmittel, die der Verbraucher erwartet. Dazu achtet der Schweinehalter penibel auf eine einwandfreie Tierernährung – auf hochwertiges Futter und sauberes Wasser. Gesunde, leistungsfähige Tiere sind für ihn das größte Kapital. Zusammen mit dem Tierarzt beobachtet und betreut der Schweinehalter seinen Viehbestand kontinuierlich. Der Arzneimitteleinsatz wird von ihm kontrolliert und dokumentiert. Er stellt im ge-

samten Betrieb höchste Hygienestandards sicher. Der Stall, der Fußboden, alle Einrichtungen und Anlagen erfüllen die Tierschutzanforderungen, genauso wie der Tiertransport.

- Der QS-Systempartner stellt sicher, dass er alle QS-Anforderungen gemäß dem Leitfaden Landwirtschaft/Schweinehaltung einhält.  
[www.q-s.de/dc\\_lw\\_schweinehaltung.html](http://www.q-s.de/dc_lw_schweinehaltung.html)
- Nach erfolgreich bestandenem Erstaudit stellt der Schweinehalter zusammen mit seinem Bündler sicher, dass der Betrieb regelmäßig von einer neutralen Zertifizierungsstelle überprüft wird.  
[www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html](http://www.q-s.de/zertifizierungsstellen.html)
- Der Schweinehalter nimmt mit seinem Betrieb regelmäßig am Salmonellenmonitoringprogramm von QS teil.  
[www.q-s.de/dc\\_lw\\_schweinehaltung.html](http://www.q-s.de/dc_lw_schweinehaltung.html)



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

## Eine starke Gemeinschaft **Jeder liefert jedem Qualität.**

QS ist das stufenübergreifende Prüfsystem für frische Lebensmittel, das durch transparente und unabhängige Kontrollen entscheidend zur Lebensmittelsicherheit beiträgt. Vom Landwirt bis zur Ladentheke – innerhalb der Systemkette können sich alle auf die Leistung der anderen verlassen. Experten aus Wissenschaft und Praxis entwickeln verbindliche Qualitätskriterien für alle Systempartner. Der Landwirt setzt die Vorgaben in seiner täglichen Arbeit im Betrieb erfolgreich um. Als QS-Systempartner setzt er ein klares Signal für sichere Lebensmittel und sichert sich Absatzmärkte und Erlöse.



**Kompetenter Verkauf**



**Fachgerechte Verarbeitung**



**Gesunde Tiere**



**Einwandfreies Futter**

Informationen für Systempartner: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
Informationen für Verbraucher: [www.qs-pruefsystem.de](http://www.qs-pruefsystem.de)

### **Ihr Ansprechpartner**

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1-3  
53113 Bonn  
Telefon: +49 (0)228 35068-210  
E-Mail: [katrin.spemann@q-s.de](mailto:katrin.spemann@q-s.de)



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**