

# QS Insights

## ANUGA 2015



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

### QS verstehen

QS sorgt seit 2001 für mehr  
Lebensmittelsicherheit.  
**Mehr auf Seite 2**

### QS in Zahlen

QS überzeugt: Die Anzahl der  
Systempartner steigt.  
**Mehr auf Seite 3**

### Initiative Tierwohl

QS ist Partner und „Gemeinsam  
verantwortlich handeln“ unser Credo.  
**Mehr auf Seite 4**

## QS – eine starke Partnerschaft

SICHER DURCH KONTROLLE.  
**STARK DURCH  
VERTRAUEN.**

**Liebe Leserinnen,  
liebe Leser**

Der persönliche Austausch am QS-Messestand ist uns wichtig. Wir wollen gerne zuhören, verstehen, erläutern und Vertrauen aufbauen: Gemeinsam lassen sich Herausforderungen besser meistern.



Dr. Hermann-Josef Nienhoff,  
Geschäftsführer QS Qualität  
und Sicherheit GmbH

Am diesjährigen QS-Messestand werden die Menschen auch bildlich im Vordergrund stehen, die in ihrer täglichen Arbeit sämtliche Qualitätsanforderungen gewissenhaft und zuverlässig umsetzen: „Sicher durch Kontrolle. Stark durch Vertrauen.“ – das ist nicht nur das Messe-Motto, sondern gelebte Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette.

**Sichere Lebensmittel: vom  
Landwirt bis zur Ladentheke.**

QS steht für zertifizierte Qualitätssicherung entlang der gesamten Kette – von der Landwirtschaft und der Futtermittelwirtschaft über die Fleischwirtschaft bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel – und sorgt seit 2001 für mehr Lebensmittelsicherheit. Über 100.000 Partner aus 21 Ländern beteiligen sich aktiv an der Systemkette Fleisch und Fleischwaren.

Erfahren Sie in dieser Messezeitung mehr darüber, wie das QS-System funktioniert und welchen Beitrag unsere durchgängige Qualitätssicherung für die Lebensmittelsicherheit leistet.

Viel Spaß beim Lesen  
wünscht Ihnen Ihr

Dr. Hermann-Josef Nienhoff



„Gerade bei Fleisch achten Kunden häufig auf die Herkunft und fragen nach, ob das auch kontrolliert wird. Das blaue QS-Prüfzeichen signalisiert ihnen sichere, geprüfte Lebensmittel, deren Lebenslauf genau bekannt ist.“

Fatma Yildirim, Mitarbeiterin im LEH

„Wenn es um die Fleischqualität geht, kann ich ziemlich streng sein und prüfe alles ganz genau. Denn am Ende zählt neben dem Umgang mit den Tieren eine zuverlässige Qualitätssicherung.“

Franz Seibold, Produktionsleiter

„Die Qualitätssicherung beginnt beim Futter – hochwertige und sichere Futtermittel sind entscheidend für die Gesundheit der Tiere. Dieser Verantwortung werde ich als QS-Systempartner gerecht.“

Georg Röver,  
Mitarbeiter im  
Futtermittel-  
betrieb

„Qualitätssicherung hat für mich viel mit Gewissenhaftigkeit zu tun. Als QS-Systempartner kann ich zeigen, woher die Tiere kommen und was ich tue damit es ihnen gut geht.“

Josef Hupfer, Rindermäster

„Ich weiß genau, was in der Wurst steckt! Auf meine Lieferanten und Abnehmer kann ich mich verlassen – und sie sich auf mich. Darum bin ich bei QS.“

Stefan Tönebön, Metzgermeister

Ein starkes Team gehört dazu, wenn es darum geht, Lebensmittelsicherheit über die ganze Wertschöpfungskette zu sichern. Vom Landwirt bis zu Ladentheke sorgen die QS-Partner in ihrer täglichen Arbeit für gute und sichere Lebensmittel. Der Verbraucher erkennt die QS-zertifizierten Produkte im Supermarkt am blauen QS-Prüfzeichen.

QUALITÄTSSICHERUNG MIT SYSTEM

# Das QS-System verstehen

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleisches deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 80 Prozent. 79.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen.

## Die Methode

Wer frische Lebensmittel im Supermarkt kauft, möchte sich darauf verlassen können, dass vom Landwirt bis zur Ladentheke strenge Anforderungen erfüllt werden. Das gilt zum Beispiel in Sachen Hygiene oder bei der Einhaltung der Kühlkette. Das blaue QS-Prüfzeichen, das Sie auf Fleisch und Fleischwaren und auf Obst, Gemüse und Kartoffeln finden, gibt Ihnen Orientierung und Sicherheit beim Einkauf.

### Zuverlässig und nachvollziehbar

Alle Produkte mit dem QS-Prüfzeichen werden nach klar definierten Anforderungen erzeugt, verarbeitet und vermarktet. Die



Kriterien werden von allen beteiligten Wirtschaftsstufen gemeinsam festgelegt. Jeder Systempartner verpflichtet sich zur Umsetzung umfassender Dokumentations- und Eigenkontrollmaßnahmen. Die Einhaltung der Anforderungen wird von unabhängigen Zertifizierungsstellen überprüft. Im Rahmen des ständigen internen Kontrollsystems wird die Integrität des gesamten QS-Systems überwacht. Es umfasst die Überprüfung der Arbeit der Zertifizierungsstellen, die Bewertung sämtlicher Auditberichte in der zentralen Datenbank, die Begleitung von Audits und zusätzliche Stichprobenkontrollen.

## Qualitätssicherung grenzüberschreitend

Im grenzüberschreitenden Warenverkehr können sich QS-Systempartner auf die Einhaltung hoher Qualitätsstandards und die einwandfreie Herkunftssicherung verlassen. Um europaweit vergleichbare Standards bei der Qualitätssicherung von Fleisch, Futtermitteln und in der Tierhaltung zu erreichen, hat QS in den vergangenen Jahren die Zusammenarbeit mit anderen Standardgebern noch weiter ausgebaut.

Aktuell bestehen Verträge mit 16 anderen Standardgebern aus acht europäischen Ländern. Sie alle haben sich jetzt auch verpflichtet, in Anlehnung an die Vorgaben des QS-Systems unangekündigte

Audits einzuführen. Außerdem regte QS erfolgreich die Einführung eines zentralen Ereignis- und Krisenmanagements an. „Die Vereinbarungen der Standards untereinander sind entscheidend für eine international vergleichbare Qualitätssicherung“, erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff. „Damit wird eine hohe Warenverfügbarkeit auf gesichertem Niveau erreicht, zusätzliche Kosten durch Doppelauditorien können vermieden werden.“

Lesen Sie mehr auf Seite 4.



**1,62 Mio.** Proben wurden 2014 im Rahmen des QS-Salmonellenmonitorings untersucht.

**31 %** der Verbraucher kaufen bewusst Waren mit dem QS-Prüfzeichen.

**100 %** der deutschen Mischfuttermittelproduktion sind in das QS-System integriert.

**109.104** Partner aus 21 Ländern beteiligen sich an der Systemkette Fleisch und Fleischwaren.

SICHER DURCH KONTROLLE.  
**STARK DURCH VERTRAUEN.**

**95 %** des Schweine- und Geflügelfleisches aus deutscher Produktion stammt aus QS-zertifizierten Betrieben. Bei deutschem Rindfleisch sind es **80 %**.

**2.236** Tierärzte sind im QS-Antibiotikamonitoring registriert. Auf Basis der von ihnen gemeldeten Daten kann für **90 %** der Betriebe mit Schweinen, Mastkälbern, Hähnchen und Puten ein zuverlässiger Therapieindex berechnet werden.



## 5. Supermarkt

- Kennzeichnung
- Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
- Verbraucher-information
- Lagerung
- Begleitpapiere



## Sichere Lebensmittel vom Landwirt bis zur Ladentheke

Von der Tierhaltung über die Verarbeitung bis zum Handel erfüllen unsere Systempartner die Anforderungen des QS-Systems. Diese betreffen u. a. folgende Aspekte:

## 1. Futtermittelerzeuger

- Pflanzenschutz
- Lagerung
- Grenzwerte
- Dokumentation

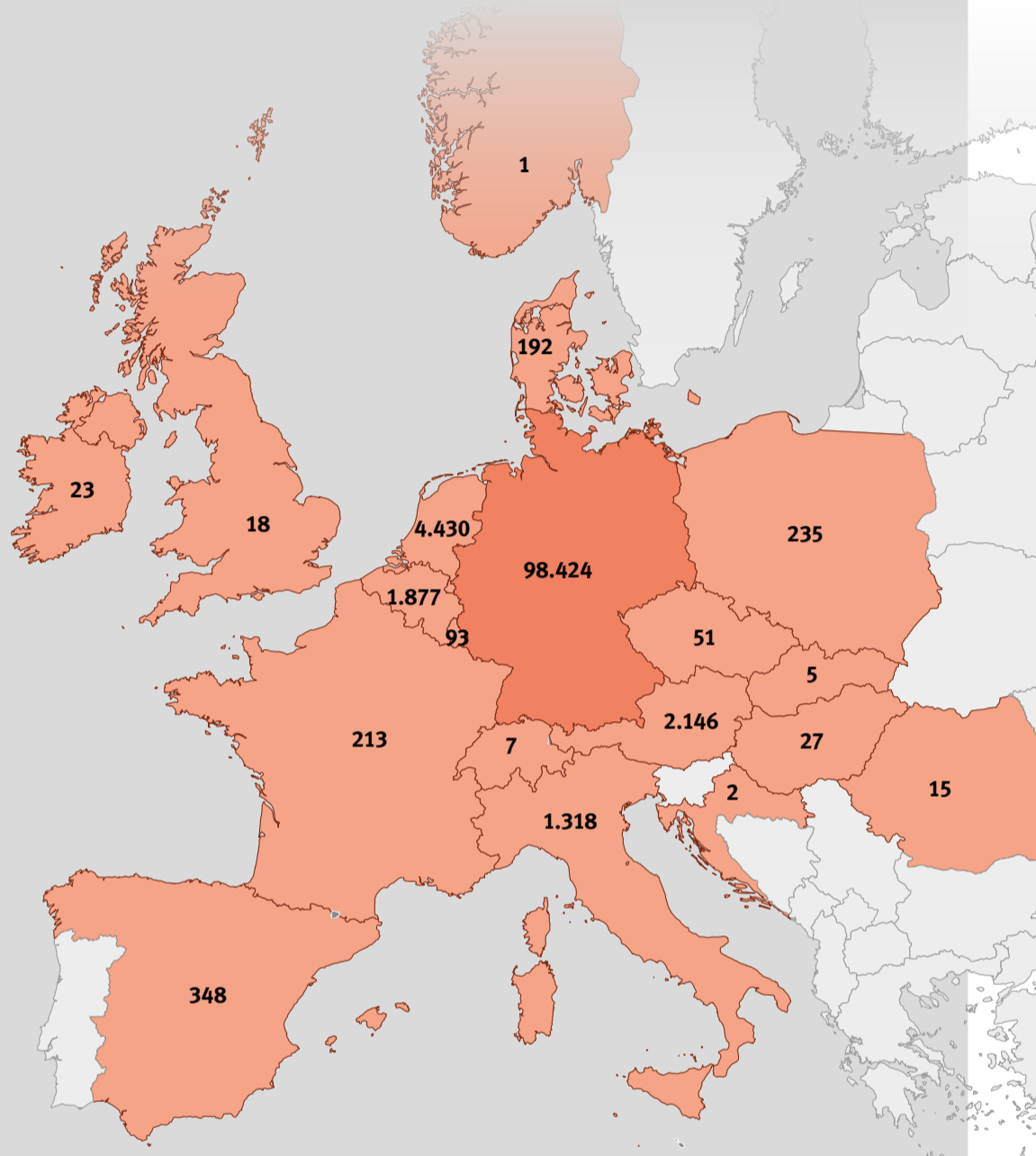


## Anzahl der Systempartner nimmt zu

**109.104** Partner aus **21** Ländern beteiligen sich an der Systemkette **Fleisch und Fleischwaren**.

Besonders im Bereich der Rinderhaltung kann ein starker Zuwachs registriert werden. Auch die Systempartnerzahl im Bereich der Schlachtung und Zerlegung steigen stark.

Die Anzahl der ausländischen Betriebe unter den QS-Systempartnern im Bereich Fleisch und Fleischwaren liegt bei 10 Prozent.



### Systemkette Fleisch und Fleischwaren

Aktuelle Anzahl Systempartner

Stand: 1. Juli 2015

Stufe	Gesamt	Deutschland	Andere Länder
	109.104	98.424	10.680
<b>Futtermittelwirtschaft</b>	<b>3.677</b>	<b>3.016</b>	<b>661</b>
– Einzelfutterherstellung <sup>1,2</sup>	1.146	967	179
– Mischfutterherstellung <sup>3</sup>	1.235	920	315
– Handel, Transport, Lagerung <sup>4</sup>	1.296	1.129	167
<b>Landwirtschaft</b>	<b>79.263</b>	<b>69.981</b>	<b>9.282</b>
– Rinderhaltung <sup>5</sup>	35.383	33.642	1.741
– Schweinehaltung <sup>6</sup>	39.189	33.372	5.817
– Geflügelhaltung/Brüttereien	4.691	2.967	1.724
<b>Tiertransport</b>	<b>1.900</b>	<b>1.609</b>	<b>291</b>
<b>Schlachtung/Zerlegung</b>	<b>456</b>	<b>349</b>	<b>107</b>
<b>Verarbeitung<sup>7</sup></b>	<b>400</b>	<b>377</b>	<b>23</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel<sup>8</sup></b>	<b>23.408</b>	<b>23.092</b>	<b>316</b>

<sup>1</sup> Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 373 Betriebe

<sup>2</sup> Inklusive 69 Zusatzstoff- und Vormischungshersteller

<sup>3</sup> Inklusive 511 fahrbare Mahl- und Mischanlagen

<sup>4</sup> Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP+-Zertifizierung: 4.332 Betriebe

<sup>5</sup> Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe über QM-Milch-Auditierung: 38.285 Betriebe

<sup>6</sup> Zusätzlich lieferberechtigt über Systemanerkennung:

QSG (DK): 8.749 Betriebe, Certus (B): 2.305 Betriebe

<sup>7</sup> Inklusive 104 Fleischerhandwerksbetriebe

<sup>8</sup> Inklusive 143 Betriebe Fleischgroßhandel

**68** QS-anerkannte Labore führen Analysen im QS-Futtermittelmonitoring durch.

**31.984** Audits wurden 2014 in der Systemkette **Fleisch und Fleischwaren** durchgeführt.

**381** Auditoren/innen und **25** Zertifizierungsstellen sind für die Systemkette **Fleisch und Fleischwaren** zugelassen.

**23.408** Filialen des **Lebensmitteleinzelhandels** können Fleisch und Fleischwaren mit dem QS-Prüfzeichen anbieten.

QUALITÄTSSICHERUNG GRENZÜBERSCHREITEND

# Internationale Anerkennungen – eine Übersicht

Stand: 1. Juli 2015

Vertragspartner Auditorerkennung	Land	Lieferberechtigte Unternehmen
<b>Futtermittel</b>		
Ovocom/Bemefa (FCA)	Belgien	197 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
GMP+ International (GMP+ FSA)	International	4.774 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
Agriculture Industries Confederation (UFAS, FEMAS, TASSC)	Großbritannien	31 (Herstellung, Handel, Lagerung, Transport)
Agrarmarkt Austria Marketing (pastus+)	Österreich	31 (Herstellung, Handel, Lagerung)
Qualimat Transport (Qualimat Transport)	Frankreich	14 (Transport)
European Feed Ingredients Safety Certification (EFISC)	International	9 (Herstellung Stärke, Ölsaaten)
FamiQS (FamiQS Code of Practice)	International	853 (Herstellung Zusatzstoffe)
Coceral (GTP code)	International	152 (Streckenhändler)
<b>Landwirtschaft und Fleischwirtschaft</b>		
Codiplan vzw. (Codiplan plus)	Belgien	1.630 (Schweinehaltung)
DGB B.V. (IKB Nederland Varkens)	Niederlande	1.723 (Schweinehaltung)
CBD B.V. (IKB Varken)	Niederlande	2.617 (Schweinehaltung)
Agrarmarkt Austria Marketing (AMA Rind)	Österreich	1.712 (Rinderhaltung)
Danish Agriculture & Food Council (LW: Productstandard, SZ: GRMS)	Dänemark	6.820 (Schweinehaltung) 11 (Schlachtung/Zerlegung)
Belpork (Certus)	Belgien	2.230 (Schweinehaltung) 33 (Schlachtung/Zerlegung)
Bord Bia (BLQAS)	Irland	3 (Schlachtung/Zerlegung)
QM-Milch (Anerkennung Schlachtkühe)	Deutschland	37.055 (Milchviehhaltung)



## INITIATIVE TIERWOHL

### Gemeinsam verantwortlich handeln.

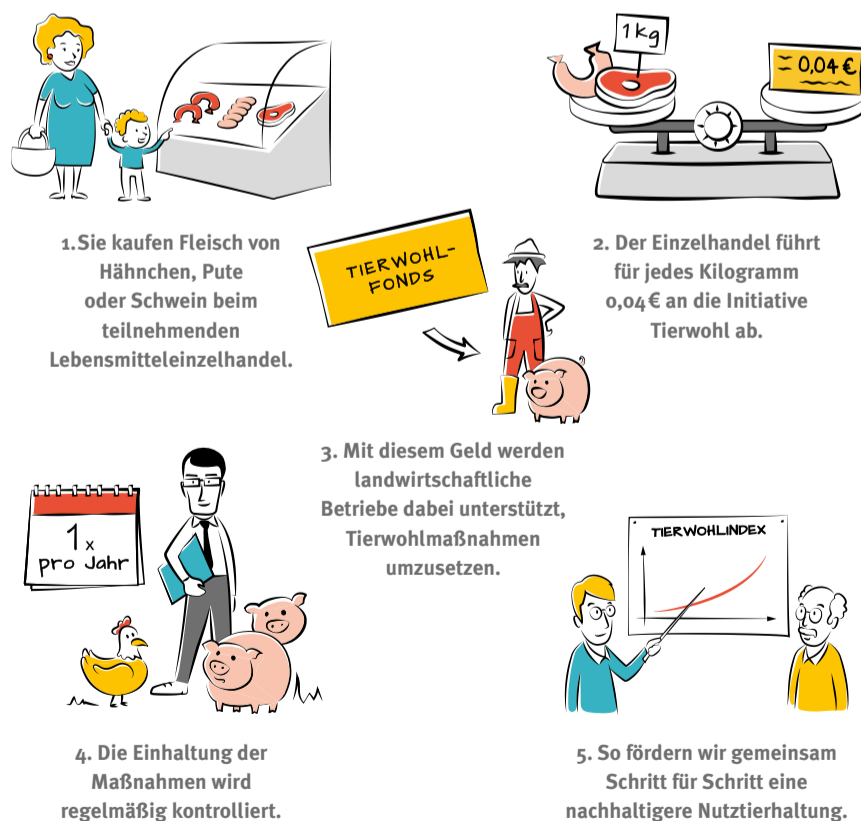
#### Über die Initiative Tierwohl

In dem branchenübergreifenden Bündnis „Initiative Tierwohl“ übernehmen Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmittel Einzelhandel erstmalig gemeinsam Verantwortung für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung. Ihr Ziel ist es, das Tierwohl in der Nutztierhaltung von Schweinen und Geflügel aktiv, flächendeckend und Schritt für Schritt zu verbessern.

Dazu haben die Partner der Initiative Tierwohl einen bislang einzigartigen Prozess angestoßen, in dem Landwirte, Unternehmen der Fleischwirtschaft und der Lebensmittel Einzelhandel auf Basis umfangreicher freiwilliger Verpflichtungen und Kontrollen Hand in Hand arbeiten.

Verbrauchern soll weiterhin eine hervorragende Qualität und große Vielfalt von Geflügel- und Schweinefleischwaren zur Verfügung stehen. Die Initiative Tierwohl möchte zudem den gesamtgesellschaftlichen Dialog zum Thema Tierwohl mitgestalten und aufklären.

#### So arbeitet die Initiative Tierwohl:



#### Wie Landwirte zum Tierwohl beitragen

Schweine- oder Geflügelhalter melden sich freiwillig über Koordinierungsstellen, die sogenannten Bündler, bei der Initiative an. Damit verpflichten sie sich, über gesetzliche Standards hinausgehende Maßnahmen für eine tiergerechte Haltung, Gesundheit und Hygiene gemäß Kriterienkatalog der Initiative umzusetzen.

Die Tierwohlkriterien sind eine Kombination aus Musskriterien und Kann-Kriterien. Jeder teilnehmende Betrieb muss definierte Grundanforderungen einhalten. Zusätzlich muss er weiter gehende Maßnahmen in Form von individuellen Wahlpflichtkriterien umsetzen. Für jedes korrekt erfüllte Wahlkriterium wird ein bestimmtes Tierwohlgeld gezahlt – und zwar unabhängig vom Marktpreis.

Nach der Anmeldung und dann einmal jährlich erfolgt eine Überprüfung der umgesetzten Tierwohlmaßnahmen durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle.

Mehr Informationen unter [www.initiative-tierwohl.de](http://www.initiative-tierwohl.de)