



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



Pressemitteilung

QS-Prüfsystem führt völlig unangekündigte Stichprobenaudits durch

Bonn, 05.12.2019

- Identifikation von Ausreißern zum Schutz der Branche vorrangiges Ziel
- Akzeptanz zu unangekündigten Kontrollen bei den Systempartnern

Die jüngsten Ereignisse in Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft haben es erneut gezeigt: Ausreißer in der eigenen Branche haben das Potenzial, einen gesamten Berufszweig in Misskredit zu bringen. Das Vertrauen in eine ganze Branche wird beeinträchtigt. Um noch wirksamer gegen Verfehlungen vorzugehen, führt QS völlig unangekündigte Stichprobenaudits auf allen Systemstufen durch.

Die Betriebsabläufe in QS zertifizierten Betrieben müssen transparent und jederzeit einsehbar sein. Das ist der Anspruch, den das QS-Prüfsystem an sich und seine Systempartner stellt. In der Praxis bedeutet dies, dass die QS-Auditoren für die aktuell durchgeführten QS-Strichprobenaudits im In- und Ausland völlig unangekündigt vor der Tür stehen. QS Geschäftsführer Hermann-Josef Nienhoff: „Diese tatsächlich völlig unangekündigten Stichprobenaudits sind für uns ein wirkungsvolles Instrument, um all diejenigen, die tägliche gute Arbeit leisten und sichere frische Lebensmittel produzieren vor den Ausreißern in der eigenen Branche zu schützen. Diese Audits sind letztlich eine vertrauensbildende Maßnahme für mehr Lebensmittelsicherheit und mehr Tierwohl, zusätzlich zu den regulären Kontrollen.“

Ergänzung zu regulären Kontrollen

Die Stichprobenaudits stellen eine Ergänzung der regulären Kontrollen dar und werden bereits seit Juli dieses Jahres in den Systemketten Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse, Kartoffeln durchgeführt. Dabei geht es primär um die Kontrolle der Produktionsabläufe vor Ort. Eine spontane Absage wird nur in Härtefällen akzeptiert.

Praxis belegt Akzeptanz in der Branche

Laut EU-Leitlinie für Zertifizierungssysteme kann bei „unangekündigten Kontrollen“ eine Kontaktaufnahme zum Betrieb wenige Stunden zuvor erfolgen, um die Anwesenheit einer geeigneten Auskunftsperson sicher zu stellen. Diese Praxis hat QS als erster Standargeber bereits 2013 eingeführt. Mit den ersten Stichprobenaudits in der Breite ganz ohne Anmeldung geht QS nun einen Schritt weiter: Transparenz erhöhen und Vertrauen ausbauen sind die Ziele. Im Dezember wird die diesjährige Phase der ersten völlig unangekündigten Stichprobenaudits im In- und Ausland auf allen Stufen von QS abgeschlossen sein. „Wir können jetzt bereits festhalten, dass diese Entwicklung von der

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



Branche akzeptiert wird. Die Zahl der kritisch eingestuften Betriebe hält sich in Grenzen. Gemeinsam möchten wir diesen Weg auch zukünftig weiter ausbauen“, erläutert Nienhoff die Pläne von QS.

QS – MEHR ALS DER STANDARD

Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen.

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.

Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen.

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

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

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

Tel +49 (0) 228 35068-150

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de