



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



## Pressemitteilung

### QS-System: 20 Jahre Lebensmittelsicherheit vom Landwirt bis zur Ladentheke

Bonn, 05.10.2020

- Stufenübergreifender Ansatz zur Qualitätssicherung im QS-System einzigartig
- Anforderungen an Lebensmittelsicherheit haben Vertrauen innerhalb der Branche und beim Verbraucher gestärkt
- Absicherung der Lebensmittelsicherheit im QS-System schafft Grundlage für Entwicklungen in Richtung Tierwohl und Nachhaltigkeit

**Am 13. Oktober 2021 feiert das QS-Prüfsystem sein 20-jähriges Jubiläum. 20 Jahre QS – das bedeutet 20 Jahre transparente und stufenübergreifende Lebensmittelsicherheit vom Landwirt bis zur Ladentheke, 20 Jahre Vernetzung von mittlerweile rund 180.000 Systempartnern innerhalb der Wertschöpfungsketten frischer Lebensmittel sowie 20 Jahre Erfahrung als etablierter Impuls- und Standardgeber in der Branche. Seit 2001 trägt QS einen entscheidenden Teil dazu bei, dass das Vertrauen in sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel gegeben ist – und auch zukünftig wird dies das oberste Ziel sein.**

„20 Jahre QS – das ist auch eine 20jährige Erfolgsgeschichte der Qualitätssicherung“, erklärt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Diese Fokussierung auf die Sicherheit und Qualität unserer Lebensmittel werden wir auch in der Zukunft weiter verstärken. Denn ohne kontrollierte Qualitätssicherung und das Vertrauen der Verbraucher in diese, lassen sich die großen Aufgaben der Branchen, wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Tierwohl, nicht realisieren.“

Als Reaktion auf die BSE-Krise entstand vor 20 Jahren das QS-System. Bereits nach wenigen Monaten folgten die ersten Systempartner und knapp ein Jahr nach der Gründung gelangten erstmalig Produkte mit dem QS-Prüfzeichen in den Einzelhandel. Die Gründungen der *QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH* sowie der *QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH* im Jahr 2004 stellten die verbindlichen Anforderungen an die Qualität und Lebensmittelsicherheit noch breiter auf. Seither hat sich das QS-System ständig weiterentwickelt. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs, das im deutschen Einzelhandel verkauft wird, 85 Prozent des Rindfleischs und rund 90 Prozent des in Deutschland angebauten Obsts, Gemüses und der Kartoffeln sind inzwischen durch das Qualitätssicherungssystem QS zertifiziert.

**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

---

**20** Zuverlässigkeit zählt.  
20 Jahre QS.

---



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

Seite 2 von 3

## Pressemitteilung



Neben der Überprüfung der Betriebe kamen schnell verschiedene Monitoring-Programme dazu. Den Start machte die Einführung des Salmonellenmonitorings. Es folgten im Laufe der Jahre weitere Programme, wie das Antibiotikamonitoring, das Rückstandsmonitoring bei Futtermitteln und bei Obst, Gemüse und Kartoffeln und schließlich die Erfassung und Auswertung von Schlachtbefunddaten. Ziel war und ist es dabei auch immer, einen Mehrwert für die Systempartner zu schaffen: Durch die systematische Erfassung und Auswertung der Monitoring-Daten und Ergebnisse der Audits können mittlerweile mögliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit frühzeitig erkannt und bewertet werden. Zudem ist es dadurch möglich, den Systempartnern entsprechende Vergleichswerte anzubieten, damit sie die Anforderungen an Hygiene, Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit in ihrem Betrieb richtig einordnen und verbessern können.

2021 – genau 20 Jahre und weitere zahlreiche Meilensteine später – zählt QS mit rund 180.000 Systempartnern aus den Bereichen Fleisch- und Fleischwaren, Futtermittel, Obst und Gemüse sowie aus dem Lebensmitteleinzelhandel im In- und Ausland zu den wichtigsten Branchenplattformen für Lebensmittelsicherheit. QS sorgt mit den von der Branche erarbeiteten einheitlichen Standards nun seit 20 Jahren für eine sichere Produktion und Vermarktung – über Landesgrenzen hinweg. Das blaue QS-Prüfzeichen steht für Transparenz in den Wertschöpfungsketten und Vertrauen in Lebensmittel. Damit ist das Unternehmen zum Vorbild und zur Basis für die Entwicklung anderer Standards – wie zum Beispiel der Initiative Tierwohl (ITW) – geworden.

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an:  
QS Qualität und Sicherheit GmbH / [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

[Der Film zum Jubiläum](#)

[Der Clip zum Jubiläum](#)

---

### **QS Qualität und Sicherheit GmbH**

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

*Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten 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. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-*

---

Zuverlässigkeit zählt.  
20 Jahre QS.

---



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

Seite 3 von 3

## Pressemitteilung

*Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.*

### Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

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

Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

