



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

Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

Allgemeine Informationen zum QS-System

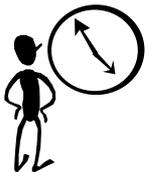


Geprüfte Lebensmittelsicherheit durch stufenübergreifende Kontrolle



In dieser Lerneinheit erhalten Sie Informationen darüber, warum ein wirtschaftsgetragenes System wie QS sinnvoll ist, wie es sich organisiert und welche Ziele QS verfolgt.

Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 25 Minuten Zeit in Anspruch.



Umfragen belegen: Verbraucher achten auf sichere Lebensmittel

In der heutigen Zeit muss ein Lebensmittel nicht nur gut schmecken und gesund sein, sondern auch sicher. Zahlreiche Studien belegen, dass die Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher eine große Rolle spielt:

- Für 73% der Deutschen ist neben Qualität, Geschmack und Frische die **strenge Kontrolle von Lebensmitteln** ein zentraler Sicherheitsaspekt beim Lebensmitteleinkauf. (F.A.Z.-Institut, 2012)
- Gleichzeitig schätzen 70% der Verbraucher die in Deutschland zum Kauf angebotenen **Lebensmittel für sicher** ein. (BfR-Verbrauchermonitor, 2015)
- **Antibiotikaresistenz und Pflanzenschutzmittelrückstände** in Lebensmitteln zählen u.a. zu den Aspekten die Verbraucher am stärksten beunruhigen. (BfR-Verbrauchermonitor, 2015)



Lebensmittelkontrolle in Deutschland – Wer macht was?

Die Eigenverantwortung der Betriebe wird großgeschrieben

■ Kontrollebene 1: Eigenkontrollen der Betriebe

Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sind gesetzlich verpflichtet, Eigenkontrollen und Dokumentation gemäß den HACCP-Grundsätzen durchzuführen

■ Kontrollebene 2: Amtliche Lebensmittelkontrolle

Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen, werden von den Behörden regelmäßig auf die Einhaltung gesetzlicher Regelungen überprüft.

■ Kontrollebene 3: Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme

Unabhängige und neutrale Zertifizierungs- und Prüfsysteme wie *QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.* gewährleisten durch die Festlegung und Kontrolle spezieller Anforderungen zusätzliche Sicherheit im betrieblichen Qualitätsmanagement.



Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke



- Das QS-Prüfsystem ist das weltweit größte und einzige **stufenübergreifende Prüfsystem** für frische und sichere Lebensmittel - vom Landwirt bis zur Ladentheke.
- Eine **konsequente Qualitätssicherung** schafft Vertrauen innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette und beim Verbraucher.
- Als freiwillige Initiative aller Wirtschaftsbeteiligten definiert QS **klare Anforderungen** an die Herstellung und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln.
- QS **prüft regelmäßig**. Dabei werden sowohl gesetzlichen Vorgaben kontrolliert als auch die darüber hinaus gehenden QS-Prüfkriterien.
- Etwa **25.200 Filialen** des Lebensmitteleinzelhandels bieten Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Wurst und Schinken sowie eine große Auswahl an Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem blauen QS-Prüfzeichen an.

Jeder liefert jedem Qualität



- Klare, **verbindliche Anforderungen** auf allen Stufen - angefangen mit der Futtermittelwirtschaft über die Landwirtschaft, Schlachtung und Verarbeitung bis zur Ladentheke.
- **Unabhängige Kontrollen** durch qualifizierte Auditoren und Zertifizierungsstellen.
- Teilnahme der Betriebe am **Salmonellen-, Antibiotika- oder Rückstandsmonitoringprogramm**.



Das QS-Prüfzeichen gibt Verbrauchern ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel.

Signal für Lebensmittel aus guten Händen

- Das blaue QS-Prüfzeichen auf der Ware gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.
- Produkte tragen es nur dann, wenn sich alle an der Herstellung und Vermarktung Beteiligten entlang der Lebensmittelkette durchgängig an die QS-Anforderungen halten.
- Um die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen zu gewährleisten, überprüfen unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten regelmäßig die Betriebe.

 **Das QS-Prüfzeichen –
klares Signal für sichere Lebensmittel.**



Wo findet der Kunde weitere Informationen zu QS?



Informationsplattform im Internet

- Welches Stück Fleisch eignet sich für welche Zubereitung?
- Welche Regeln sollten für eine sichere Aufbewahrung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln beachtet werden?
- Und was verrät mir das QS-Prüfzeichen?

Antworten auf diese und weitere Fragen finden Sie auf:

www.qs-live.de



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

Wir sind QS.

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

