



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



Pressemitteilung

QS bietet Indices zu Biosicherheit und Tierhaltung

- Neue Kennziffern geben Tierhaltern Signale
- Einordnung des eigenen Betriebs
- Risikobewertung gegenüber Veterinärämtern

Ab November stellt das QS-Prüfsystem seinen Systempartnern neu aufbereitete Indices aus den Auditberichten zur Verfügung. Tierhalter können so auf einen Blick erkennen, wo sie bei den relevanten Kriterien Biosicherheit und Tierhaltung stehen. Die Kennziffern bieten eine Art Frühwarnsignal.

Mit neuen Indices wird QS ab November 2019 den Systempartnern mehr Transparenz für Biosicherheit und den Stand der Tierhaltung geben. QS-Projektleiter Thomas May: „Weil Biosicherheit und Tierhaltung stark im Fokus stehen, extrahieren wir die Ergebnisse aus den Auditberichten, die sich auf diese Themen beziehen und bilden daraus Indices für jeden Betrieb.“ Sowohl der Biosicherheitsindex (BSI) als auch der Tierhaltungsindex (THI) erlauben – zunächst nur den Schweine haltenden Landwirten – eine Standortbestimmung im Verhältnis zu vergleichbaren Betrieben. Die Indices legen darüber hinaus auch dar, in welchen Bereichen geprüft werden sollte, ob gegebenenfalls Verbesserungsmaßnahmen sinnvoll sind. Gleichzeitig können die Tierhalter ihre betriebseigenen Werte zur Risikobewertung gegenüber den Veterinärämtern einsetzen. Dies nimmt die neue Anforderung der EU-Kontrollverordnung 2017/625 vorweg, die im Dezember in Kraft tritt.

Wie alle anderen Partner des QS-Prüfsystems werden Tierhalter regelmäßig auditiert. Das Gesamtergebnis eines Audits erlaubt jedoch – im Gegensatz zu den Kennziffern – keine Rückschlüsse auf einzelne Betriebsbereiche. QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Unsere neuen Indices zeigen, dass QS mehr ist als der Standard. Wir arbeiten an deutlich mehr Transparenz für Biosicherheit, Tierwohl und Lebensmittelsicherheit.“ Die neuen Indices kann jeder QS-Schweinehalter in der QS-Datenbank einsehen.

QS – Mehr als der Standard

Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Alle Partner im QS-Verbund unterstützen dies durch Sorgfalt und Zuverlässigkeit in ihrer täglichen Arbeit. Sie erzeugen, verarbeiten, prüfen und verkaufen frische Lebensmittel. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-

Bonn, 30.10.2019

**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



Prüfzeichen. Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln gewähren Sicherheit und gegenseitiges Vertrauen. Sie werden gemeinsam von Experten aus der Wissenschaft und Praxis erarbeitet und weiterentwickelt. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Die Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu rechtfertigen.

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