



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



Pressemitteilung

Schweinehalter können Auditindices aus dem QS-System zur Risikoeinschätzung nutzen

- QS stellt Auditindices für Biosicherheit und Tierhaltung bereit
- Schweinehalter können Auditindices für Veterinärämter freischalten
- QS-Monitoringprogramme liefern Informationen zu Tiergesundheit

Schweine haltende Betriebe können mit den von QS bereitgestellten Auditindices für Biosicherheit (BSI) und Tierhaltung (THI) gegenüber den Veterinärämtern ihre Sorgfalt und Risikovorsorge belegen. Die EU-Kontrollverordnung 2017/625, die seit dem 14. Dezember 2019 gültig ist, gibt vor, dass Veterinärämter alle Informationen, die ihnen vorgelegt werden, für die Risikoeinschätzung von Betrieben heranziehen sollten.

Die Auditindices für Biosicherheit und Tierhaltung ergeben sich aus acht bzw. zehn Prüfkriterien des letzten QS-Audits. Zur Einsicht vorgelegt werden können auch Daten und Informationen aus den QS-Monitoringprogrammen für Salmonellen, Antibiotika sowie Schlachtbefunden. Sie ermöglichen den Tierhaltern aber zunächst einmal die Standortbestimmung des eigenen Betriebs im Vergleich zu anderen Betrieben und geben Hinweise auf Verbesserungspotential.

Dateneinsicht nur nach Zustimmung

Ab Januar 2020 können die Auditindices zu Biosicherheit und Tierhaltung oder Ergebnisse aus den QS-Monitoringprogrammen den zuständigen Veterinärämtern zur Verfügung gestellt werden. Voraussetzung hierfür ist eine ausdrückliche schriftliche Einwilligung des jeweiligen Tierhalters an sein Veterinäramt und die Registrierung des Veterinäramtes in der QS-Datenbank. Erst nach Vorlage der Einwilligung durch den Landwirt und schriftlicher Vereinbarung mit QS zum Datenschutz und zur Datennutzung können Veterinärämter freigeschaltet werden.

QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Die Auditindices für Biosicherheit und Tierhaltung sind ein Service für die QS-Systempartner zur eigenen Standortbestimmung. Zusätzlich geben sie Schweine haltenden Betrieben die Möglichkeit, den Veterinärämtern eine Risikobewertung vorzulegen. Entscheidend ist aber, dass der Systempartner selbst bestimmt, ob und welche Daten er den Behörden zur Einsicht freigibt.“

Bonn, 18.12.2019

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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-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

Tel +49 (0) 228 35068-150

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de