



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Dioxin-Vorfall: QS verschärft die Anforderungen

Maßnahmen für mehr Futtermittelsicherheit werden zügig umgesetzt

Das QS-System verschärft seine Anforderungen an die Futtermittelwirtschaft. Damit zieht die Wirtschaft im QS-System ohne Zeitverzug die Konsequenzen aus dem jüngsten Dioxin-Vorfall. Die von den QS-Fachbeiräten beschlossenen Änderungen sind einschneidend und werden unmittelbar umgesetzt. Die Leitfäden für die Futtermittelwirtschaft und das Futtermittelmonitoring werden entsprechend ergänzt. Mit den beschlossenen Maßnahmen werden der gesamte Futtermittelsektor und die nachfolgende Lebensmittelkette künftig noch besser gegen Schwachstellen gesichert.

Ab dem 1. März 2011 gelten folgende, zusätzliche Anforderungen im QS-System:

- Für Futterfette wird ein spezieller Kontrollplan eingeführt, der besonders Dioxin im Fokus hat.
- Alle Futtermittelunternehmer müssen die Warenströme für Futtermittel und anderes Material in ihren Produktionsanlagen strikt trennen.
- Sekundär- und Recyclingfette sowie Sammelfette (z.B. Altspeisefette) dürfen im QS-System nicht verarbeitet werden.
- Mischfette/-öle und Mischfettsäuren dürfen nur in Anlagen be- und verarbeitet werden, in denen ausschließlich Lebens- und Futtermittel hergestellt werden. Stoffe, die nicht für den Lebens- und Futtermittelbereich bestimmt oder tauglich sind, dürfen nicht in denselben Anlagen verarbeitet werden.
- Innerbetrieblich müssen sämtliche Informationen zur Rückverfolgbarkeit innerhalb von vier Stunden verfügbar sein. Außerdem müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit elektronisch aufbereitet und übermittelt werden.
- Die Sanktionen für Verstöße gegen die QS-Anforderungen werden verschärft. Betriebe der Stufe Futtermittelwirtschaft können bei schwerwiegenden Verstößen sofort gesperrt werden. Neu ist auch, dass Betriebe beim Vorliegen einer Gefahrenlage nicht mehr zwei, sondern bis zu vier Wochen gesperrt werden können.

Bonn, 08.02.2011

**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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Zum 1. Juli 2011 tritt zusätzlich folgende Änderung in Kraft:

- Hersteller von Mischfetten und -ölen, die Fettsäuren und Mischfettsäuren verarbeiten, dürfen ihre Waren nur in den Verkehr bringen, wenn die Unbedenklichkeit hinsichtlich gesundheitsrelevanter Parameter durch Untersuchungsergebnisse nachgewiesen ist. Das bedeutet, dass diese speziellen Futtermittel vor ihrer Verwendung freigeprüft werden müssen, u.a. auf Dioxine, Schwermetalle und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Neben den beschriebenen Maßnahmen haben die Fachbeiräte **weitere Änderungen** beschlossen, deren technische Details gegenwärtig mit Experten ausgearbeitet werden. Zu folgenden Punkten werden die Fachbeiräte auf der Sitzung im Mai 2011 konkrete Beschlüsse fassen:

- Optimierung der Rückverfolgbarkeit durch Zuordnung der Futtermittellieferungen zu VVVO-Nummern der landwirtschaftlichen Betriebe,
- risikoorientierte Betrachtung weiterer kritischer Prozesse und Produkte einschließlich der Prüfung der jeweiligen Kontrollpläne,
- unabhängige Probenahme sowie
- Optimierung der Auditqualität.

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihre Ansprechpartnerin:

Heike Wegener

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 - 3

53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140

Fax +49 (0) 228 35068-16140

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de