



Pressemitteilung

26. Februar 2013

Auf Frischfleisch und Wurst ist Verlass

EMA: Partnerschaft europäischer Qualitätssicherungssysteme

Der Nachweis von Pferdefleisch in Fertiggerichten beschäftigt Fleischwirtschaft, Handel und Behörden in Europa und verunsichert die Verbraucher. Die in der EMA - European Meat Alliance zusammengeschlossenen Qualitätssicherungssysteme der Wirtschaft schaffen Transparenz durch klare Standards und regelmäßige Kontrollen. In keinem Unternehmen der Fleischwirtschaft, das diesen Systemen angeschlossen ist, kam es bei den aktuellen Ereignissen zu unerlaubten Beimischungen. Gemeinsam mit Experten werden die Gremien darüber beraten, ob Prozessabläufe und Prozesskontrollen noch verbessert werden können. Ziel muss es sein, Fehlerquellen auszuschließen und die Latte für potenzielle Betrüger höher zu legen.

Um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln auf internationalen Märkten sicherzustellen, bedarf es vergleichbarer Standards auf hohem Niveau. Schon im Jahr 2003 haben sich in der EMA - European Meat Alliance die Qualitätssicherungssysteme aus verschiedenen Ländern zusammengeschlossen und sich auf Basisanforderungen für die Qualitätssicherung von Fleisch und Fleischwaren verständigt. Gemeinsames Ziel ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei Fleisch und Wurst für die Kunden im Lebensmitteleinzelhandel.

Die gemeinsamen Anforderungen sind unter anderem

- die klare Trennung von Produkt- und Lieferströmen,
- die konsequente Sanktionierung von Verstößen,
- die Einrichtung von eindeutigen Systemen zur Herkunftssicherung sowie eines Krisenmanagements sowie
- die Umsetzung eines dreistufigen Kontrollsystems bestehend aus vorgegebenen Eigenkontrollen, unabhängigen Kontrollen durch akkreditierte Zertifizierungsstellen und drittens Überprüfung der richtigen Arbeit aller Zertifizierungsstellen und Auditoren.

In der EMA engagieren sich neben dem deutschen QS-System die Qualitätssicherungssysteme CERTUS (Belgien), IKB (Niederlande), QSG (Dänemark), AMA Gütesiegel (Österreich) und Bord Bia (Irland). Die *EMA Key Elements* liegen dieser Pressemitteilung bei.

Ihre Ansprechpartnerin:

Mareike Kistemaker

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 - 3
53113 Bonn

Pressemitteilung

Tel +49 (0) 228 35068-140
Fax +49 (0) 228 35068-16140
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de

