



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS-System: 50.000 Audits im Jahr 2016

Verstöße werden konsequent geahndet

Bonn, 01.02.2017

97 Prozent aller QS-Audits 2016 wurden erfolgreich bestanden. Damit stellen die Vertragspartner im QS-System erneut unter Beweis, dass sie die QS-Anforderungen zuverlässig und gewissenhaft erfüllen. In 631 Fällen wurde bei Verstößen ein Sanktionsverfahren eröffnet. Der Sanktionsbeirat verhängte Vertragsstrafen in einer Gesamthöhe von 143.000 €, Sperren für die Lieferung in das QS-System sowie verstärkte Kontrollen.

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

In 50.468 Audits beurteilten die im QS-System zugelassenen Auditorinnen und Auditoren die Einhaltung von QS-Anforderungen, einschließlich der gesetzlichen Vorgaben. Von 36.839 Audits in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren wurden 26.903 Kontrollen in der Rind-, Schwein- und Geflügelhaltung durchgeführt, gefolgt von 5.741 Kontrollen im Lebensmitteleinzelhandel und 1.276 in der Futtermittelwirtschaft. In der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln wurde in insgesamt 13.629 Audits die Qualitätssicherung bei den Vertragspartnern des QS-Systems unter die Lupe genommen. Ergänzend wurde in zufällig ausgewählten Stichprobenaudits geprüft, ob die Betriebe die Anforderungen zwischen den regelmäßig durchgeführten Audits stetig einhalten. Zur weiteren Überprüfung und für ein konsequentes Vorgehen sorgten auch die Sonderaudits, die unmittelbar von QS durchgeführt wurden, um die Zuverlässigkeit und Stabilität des QS-Systems zu sichern. *„Die Vorfälle und Medienberichterstattung im 2. Halbjahr 2016 haben uns dazu veranlasst, kurzfristig zusätzliche Kontrollen durchzuführen. Die Anzahl der Audits ist nochmals gestiegen. Dies ist einerseits in der weiteren Zunahme der Teilnehmer begründet und andererseits in der gestiegenen Auditfrequenz“,* erklärt **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. *„Die engmaschige Kontrollsystematik stärkt die Vertrauensbasis zwischen allen Beteiligten des QS-Systems. Jeder muss sich auf die Leistung des anderen verlassen können“.*

Verstöße konsequent geahndet

Gravierende Verstöße ziehen den Entzug der QS-Zulassung nach sich und werden durch die Eröffnung eines Sanktionsverfahrens konsequent aufgearbeitet. Im Jahr 2016 verhandelte der QS-Sanktionsbeirat insgesamt 631 Fälle, davon 456 Verstöße in der Tierhaltung und 111 Verstöße gegen die QS-Anforderungen bei der Erzeugung von Obst, Gemüse und Kartoffeln. Es wurden Vertragsstrafen in Höhe von 143.000 € verhängt. In 116 Fällen sprach der



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Seite 1 von 2

Pressemitteilung



Sanktionsbeirat eine befristete Sperrung der Betriebe aus. Zwei Betriebe wurden dauerhaft vom QS-System ausgeschlossen. Neben Tierschutzverstößen oder der Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten bei Pflanzenschutzmitteln wurden u.a. auch Verstöße bei der Umsetzung des Futtermittelmonitorings geahndet.

Die Mittel aus den verhängten Vertragsstrafen fließen in die zwei gemeinnützigen QS-Wissenschaftsfonds. Hieraus werden Forschungsprojekte in den Themenbereichen Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung und Tierschutz gefördert. Seit Einrichtung der Fonds im Jahr 2012 wurden bereits 22 Projekte mit einer Fördersumme von insgesamt 530.000 € unterstützt.

[Detaillierte Informationen zu den Audits und Sanktionsverfahren im QS-System entnehmen Sie bitte den beigefügten Infografiken.]

Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. 76.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 13.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blauen Prüfzeichen, das sich in 24.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier

Tel +49 (0) 228 35068-153

Fax +49 (0) 228 35068-16153

E-Mail presse@q-s.de