



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



QS-Stichprobenaudits in der gesamten Wertschöpfungskette

Zusätzliche Kontrollen sichern die Systemstabilität

In den kommenden Monaten finden wieder verstärkt zusätzliche Stichprobenaudits im gesamten QS-System statt. Die nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Betriebe werden unangekündigt überprüft und müssen bei Nichteinhaltung der Anforderungen mit Sanktionen rechnen.

„Stichprobenaudits sind bereits seit 2005 ein bewährter Teil unseres internen Kontrollsystems“, erklärt Dr. Alois Fenneker, verantwortlich für die Auditierung bei QS. „Alle Systempartner müssen jederzeit mit einer Kontrolle rechnen. Ein Teil der Betriebe wird zudem risikoorientiert ausgewählt. Also diejenigen, bei denen es in der Vergangenheit Beanstandungen gab, können verstärkt Berücksichtigung finden.“ Die zusätzlichen Kontrollen werden von der QS-Geschäftsstelle ausgewählt und von neutralen Zertifizierungsstellen durchgeführt. Die Kosten für diese Audits trägt QS.

Die Ergebnisse der letzten Jahre zeigen zwar, dass die Unternehmen im QS-System in den zusätzlichen Kontrollen ebenso überzeugend abschneiden, wie in den regulären Audits. Für die Zuverlässigkeit und Stabilität des gesamten Systems sind sie aber unverzichtbar. 2016 wurden über 400 Systempartner im In- und Ausland zusätzlich überprüft. 97 Prozent der kontrollierten Betriebe bestanden die Audits. 13 Betriebe verstießen gegen die QS-Anforderungen, sodass ein Sanktionsverfahren eingeleitet wurde.

Stichprobenaudits auch im Ausland

Die Kontrollen werden sowohl bei inländischen als auch bei ausländischen Unternehmen durchgeführt. In diesem Jahr werden von den insgesamt 445 anstehenden Stichprobenaudits 26 im Ausland stattfinden. Ergänzend hierzu organisiert QS gemeinsam mit anderen europäischen Standardgebern Stichprobenaudits bei solchen Betrieben, die auf Grundlage einer bilateralen Anerkennung am QS-System teilnehmen. Dafür sind von QS eingesetzte Sonderauditoren vor Ort und überprüfen die Funktionsweise der anerkannten Systeme, um so die Erfüllung der QS-Anforderungen sicherzustellen. Die gemeinsame Durchführung der Audits stärkt das Vertrauen in die Zuverlässigkeit der europäischen Standards und das gegenseitige Vertrauen der Standardgeber.

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

Bonn, 27.07.2017

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.**



Prozent. Rund 76.500 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-Dormann

Tel: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: presse@q-s.de