



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



Pressemitteilung

QS testet Rückverfolgbarkeit

Bonn, 07.12.2020

Jeder Produktionsschritt ist transparent

In aufwändigen Tests überprüft QS regelmäßig die eindeutige Rückverfolgbarkeit – zum Beispiel bei Fleischwaren – über die ganze Kette hinweg. Nur wenn die verschiedenen Herstellungsschritte eines Produkts und seiner Vorprodukte zügig zurückverfolgt werden können, ist es möglich, Fehlerquellen im Ereignisfall schnell zu identifizieren. In diesem Herbst nahm QS den Realitäts-Check exemplarisch bei Rindergulasch und Bratwurstschnecken aus der SB-Theke vor. Und die Ergebnisse bestätigen die Zuverlässigkeit in der Kette: Alle Schritte von der Ladentheke bis zum Produzenten des Futtermittels lassen sich lückenlos zurückverfolgen.

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

Dr. Hermann-Josef Nienhoff ist mit dem Realitäts-Check der Rückverfolgbarkeit mehr als zufrieden: „Der Test hat – selbst unter erschwerten Corona-Bedingungen – gezeigt, dass unser System funktioniert. Die Abläufe sind gelernt und von allen Beteiligten in der Kette verinnerlicht. Trotz der enormen Dimensionen der Warenströme sorgen wir im QS-System für Transparenz, können innerhalb kürzester Zeit die Herkunft der Produkte zurückverfolgen und so im Ernstfall kritische Ereignisse identifizieren. Das gibt unseren Systempartnern und auch den Verbrauchern ein gutes Gefühl: Auf die Rückverfolgbarkeit im QS-System ist Verlass.“ Unternehmen bei QS müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit kurzfristig (längstens 24 Stunden) elektronisch übermitteln. Und das bereits seit über 10 Jahren. Die jetzt vorgesehene Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches orientiert sich an diesen in der QS-Kette bewährten Vorgaben und begrenzt die Übermittlungsfrist an die Behörde ebenfalls auf 24 Stunden.

Stammbaum mit Verzweigungen bis nach Nicaragua

Der diesjährige Realitäts-Check über alle Stufen hinweg beleuchtet am Beispiel Rindergulasch ein weit verzweigtes Produktions- und Vermarktungsnetzwerk, vergleichbar mit dem Bild eines Stammbaums. Im Test ließen sich für eine Packung Gulasch vier verschiedene Zerlegebetriebe als Lieferanten identifizieren. Schon auf der zweiten Ebene weitete sich der Fächer: Jeder der vier Zerlegebetriebe bezog die Rinderhälften von Schlachthöfen, die wiederum Chargen bildeten mit Tieren von jeweils bis zu 29 verschiedenen Lieferanten. Die Spurensuche setzte sich auf den tierhaltenden Betrieben fort. Diese bezogen ihr Tierfutter von insgesamt zehn verschiedenen Futterproduzenten. Beachtlich



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



ist auch die Vielfalt des Futters: Sie reicht vom Biertreber bis zum Rapsextraktionsschrot.

Vier Futtermittelhersteller wurden zur weiteren Rückverfolgung ausgewählt. Für das Bullenmastfutter eines Lieferanten wurden 22 verschiedene Futtermittelkomponenten von 12 verschiedenen Lieferanten identifiziert. Die Zuckerrohrmelasse für die Produktion von Rindermastfutter ließ sich bis auf eine Plantage nach Nicaragua zurückverfolgen.

Bei den untersuchten Bratwurstschnecken zeigte sich ein ähnliches Bild. Die Produkte aus einem Schlacht- und Zerlegebetrieb konnten insgesamt 166 tierhaltenden Betrieben zugeordnet werden. Und das Mineralfuttermittel eines Lieferanten konnte in 30 verschiedene Futtermittelkomponenten von 37 Quellen aufgespalten werden. So war am Ende der Weg von der Lieferung der Gerste für ein Futtermittel bis zur fertigen Bratwurstschnecke im Supermarkt lückenlos dokumentierbar.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten 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

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de