



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



## Pressemitteilung

### Transparenz vom Futtermittel bis zur Ladentheke

QS Rückverfolgbarkeitschecks erfolgreich abgeschlossen

**QS hat auch dieses Jahr die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischwaren geprüft – von der Ladentheke bis zum Futtermittel. Dazu gehörten Produkte aus den Bereichen Rind, Schwein und Geflügel, wie Entrecôte und Rumpsteak, Putenschnitzel, Schweine-Minutensteaks sowie -Geschnetzeltes. Die Ergebnisse sprechen für die Arbeit der QS-Systempartner: Innerhalb der angegebenen Fristen konnte die Herkunft aller Produkte über die gesamte Wertschöpfungskette lückenlos zurückverfolgt werden.**

Regelmäßig untersucht QS, ob eine eindeutige Rückverfolgbarkeit bei Fleisch- und Wurstwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln gegeben ist. Dazu wird die komplette Herstellungskette zurückverfolgt. Denn grundsätzlich muss im QS-System festgestellt werden können, wann, wo und durch welche Betriebe das Produkt hergestellt, gelagert und transportiert wurde.

„Die Lebensmittelproduktion im QS-System funktioniert zuverlässig. Alle Beteiligten der teilweise sehr verzweigten Warenströme innerhalb der Kette tragen ihren Teil dazu bei, dass man sich auf das System verlassen kann“, fasst Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs zusammen. „Im Ereignisfall ist es für uns wichtig, verlässlich und zügig feststellen zu können, welche Stationen das Produkt durchlaufen hat, um umgehend reagieren zu können.“

Um diese Transparenz zu gewährleisten, müssen alle QS-Systempartner die Rückverfolgbarkeit eines von ihnen erzeugten bzw. vermarkteten Produktes jederzeit sicherstellen können. Dazu müssen sie auf Nachfrage in der Lage sein, die Informationen zu ihren Produkten innerhalb kürzester Zeit elektronisch an QS zu übermitteln. Für Schlacht- und Zerlegebetriebe gilt hier z. B. eine Frist von maximal 24 Stunden.

Bonn, 09.12.2021

**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

## Pressemitteilung



---

### **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 35068-153

E-Mail: [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)