



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



Pressemitteilung

QS wächst weiter

Fleisch von Legehennen und -Junghähnen künftig im QS-System

Das Prüfsystem QS und der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) haben sich auf gemeinsame Standards für die Vermarktung von Fleisch von Legehennen und Junghähnen aus Legehybridlinien in das QS-System verständigt. Dabei müssen die Betriebe sowohl die Anforderungen des KAT-Kontrollsystems als auch die des QS-Systems erfüllen und an den QS-Monitoringprogrammen teilnehmen. Der Geflügelfleischverarbeitung steht damit ein weiterer qualitätsgesicherter Rohstoff zur Verfügung.

„Wir freuen uns, dass wir den Legehennen- und Junghahnbetrieben im KAT-System jetzt auch die Möglichkeit bieten können, dass Fleisch ihrer Tiere im QS-System vermarkten zu können“, kommentiert Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH die gemeinsame Vereinbarung zwischen dem KAT und dem QS-System. „Mit der Anerkennung der KAT-Audits in Kombination mit einer QS-Zusatzcheckliste haben wir die Grundlage geschaffen, dass KAT-Betriebe ohne großen Mehraufwand die Lieferberechtigung in das QS-System erlangen. Damit kann die Geflügelfleischverarbeitung im QS-System auf ein größeres Angebot qualitätsgesicherter Rohstoffe zurückgreifen.“

Neutrale Zertifizierungsstellen überprüfen die KAT- und QS-Anforderungen innerhalb eines Audits für beide Zulassungen. Außerdem nehmen die Betriebe am Schlachtbefunddatenmonitoring und am Antibiotikamonitoring des QS-Systems teil. So erfüllen auch die Legehennen und Junghähne die gleichen Anforderungen wie das Mastgeflügel. Damit kann der Mehrwert ohne Doppelaudits in den Betrieben realisiert werden. Erfüllt ein teilnehmender Betrieb eine der genannten Anforderungen nicht, kann er die Berechtigung zur Lieferung in das QS-System verlieren. Hier gelten ausnahmslos dieselben Anforderungen für KAT-Betriebe wie für alle anderen Tierhaltungen im QS-System.

Die Teilnahme am QS-System ist für KAT-Betriebe freiwillig. Die Anmeldung der Betriebe im QS-System erfolgt über den QS-Bündler Orgainvent, der die teilnehmenden Betriebe sowie die Umsetzung der Monitoringprogramme für Antibiotika und Schlachtbefunddaten betreut.

Bonn, 31.01.2023

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

Internet: www.q-s.de