



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

# Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke

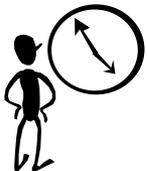


## Qualitätssicherung schafft Vertrauen



In dieser Lerneinheit erfahren Sie, wer an der Herstellung und dem Verkauf von Fleisch und Wurst aus dem QS-System beteiligt ist.

Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 15 Minuten Zeit in Anspruch.



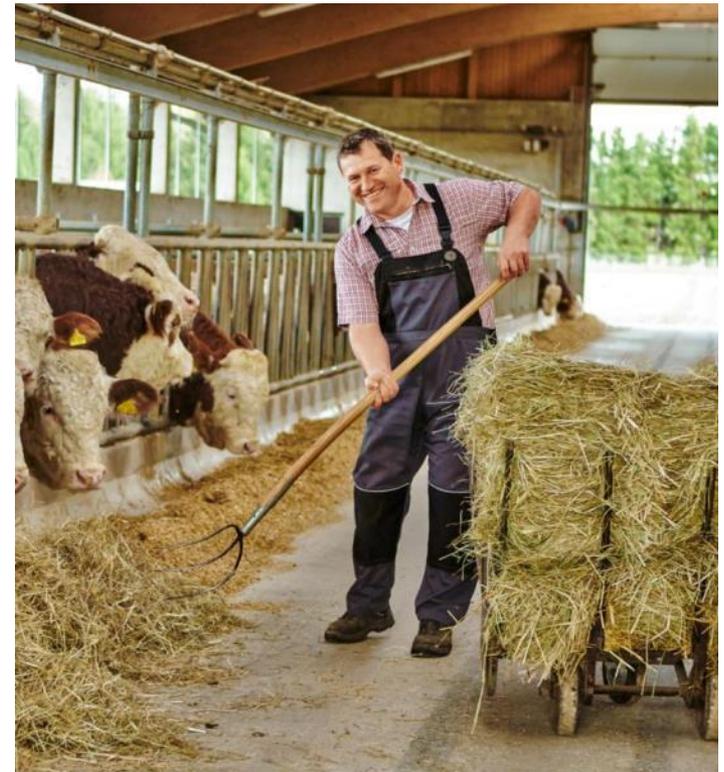
## Transparenz über alle Herstellungs- und Vermarktungsstufen

- QS als Qualitätssicherungssystem definiert und kontrolliert strenge Herstellungs- und Vermarktungskriterien **auf jeder Stufe** der Lebensmittelkette.
- Nur solche Lebensmittel, deren Herstellung und Vermarktung vom Landwirt bis zur Ladentheke **gründlich kontrolliert** wurden, tragen das blaue QS-Prüfzeichen.
- Die QS-Systemteilnahme ist eine **freiwillige Selbstverpflichtung** der beteiligten Unternehmen.
- Ca. **25.200 Filialen** des Lebensmittel-einzelhandels bieten Rind- und Schweinefleisch, Geflügel sowie Wurst und Schinken mit dem blauen QS-Prüfzeichen an.



## Vom Landwirt bis zur Ladentheke

- Die Schaffung des QS-Systems im Oktober 2001 war eine bahnbrechende Entscheidung für eine **gemeinsame Qualitätssicherung** von Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel.
- QS bedeutet Dokumentation, Kontrolle und neutrale Prüfung der **gesamten Kette** – vom Landwirt und Futtermittel bis zur Ladentheke.
- Das Ziel ist die Sicherung der **Prozessqualität** und der **Rückverfolgbarkeit** über alle Stufen der Produktion und Vermarktung.



1.



## Lebensmittelsicherheit beginnt beim Futtermittel

- Sichere Futtermittel sind der Ausgangspunkt für die Herstellung von hochwertigem Fleisch, Geflügel, Wurst und Schinken.
- Gut 4.200 Futtermittelbetriebe und Unternehmen – vom Hersteller über den Transport bis hin zum abnehmenden Landwirt – haben sich vertraglich verpflichtet, die QS-Anforderungen einzuhalten.
- Verpflichtende Laboruntersuchungen stellen sicher, dass die vorgegebenen Grenzwerten für beispielsweise Pflanzenschutzmittel oder Schwermetalle eingehalten werden.



**Hochwertiges Tierfutter, gründlich kontrolliert.**



## Tägliche Verantwortung für die Tiere

- Etwa 75.000 Rinder-, Schweine-, und Geflügelhalter nehmen am QS-System teil. Jeder Einzelne ist sich seiner Verantwortung für sichere Lebensmittel bewusst.
- Höchste Priorität liegt auf der Sicherheit und dem Wohl der Tiere. Auch Tiertransportunternehmen im QS-System benötigen eine Zulassung.
- Die Einhaltung der QS-Anforderung sorgt für tierartgerechte Haltung, korrekte bauliche Zustände und eine bedarfsangepasste Fütterung

**! Jeder Einzelne sorgt für Qualitätssicherung in seinem Stall.**





## Hygiene und Tierschutz sind das A und O

- Etwa 470 Schlacht- und Zerlegebetriebe nehmen am QS-System teil. Sie bilden die Schnittstelle zur Landwirtschaft und haben gleichermaßen die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz im Blick.
- Jeder Betrieb stellt die Produktqualität durch Eigenkontrollen nach den international anerkannten HACCP-Vorgaben sicher.
- Qualifizierte Auditoren von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrollieren, ob die QS-Anforderungen erfüllt werden. Schwerpunkte dabei sind Hygienemaßnahmen, die Rückverfolgbarkeit der Ware und der Tierschutz im Schlachthof.

**Hygiene und Tierschutz gleichermaßen im Blick.**





## Umfassende Dokumentation wird groß geschrieben

- Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel und Basis für eine Vielzahl von Verarbeitungsprodukten.
- Die etwa 460 Fleisch verarbeitenden Unternehmen im QS-System beziehen ihre Rohware von Unternehmen, die ebenfalls QS-zertifiziert sind. Dadurch wird die Rückverfolgbarkeit bis zum Tierhalter gewährleistet.
- Mehr als 130 Prüfkriterien gelten bei der Produktion von Fleischwaren, Wurst und Schinken mit dem QS-Prüfzeichen, darunter die Einhaltung der Hygieneregeln und die Dokumentation der Produktherkunft sowie der Rezepturen.

**Hygieneregeln und Dokumentation einhalten.**



## 5.



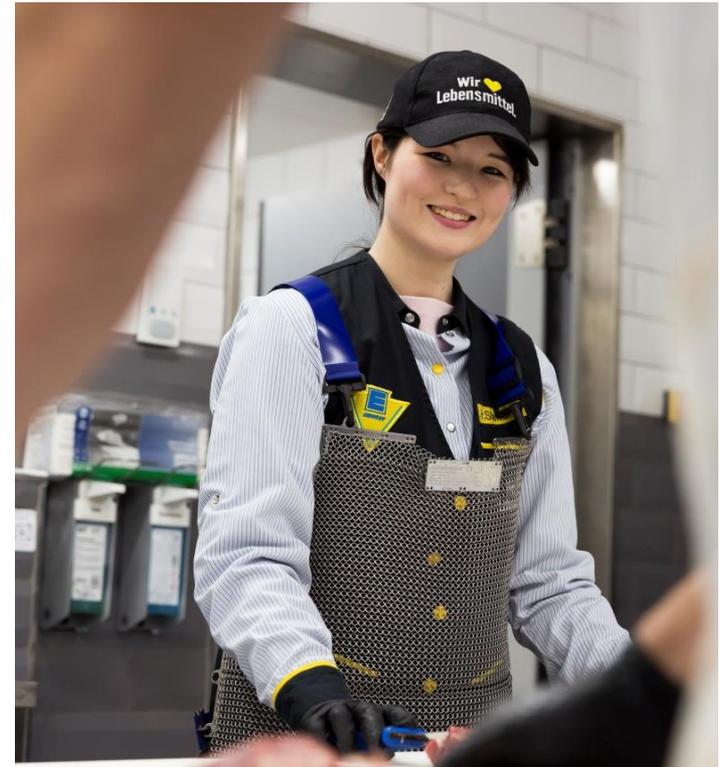
# Lebensmittel- einzelhandel

## Auch Sie sind mitverantwortlich für sichere Lebensmittel

- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der etwa 25.200 Märkte des Lebensmitteleinzelhandels reichen die Produkte aus dem QS-System an die Kunden weiter.
- Sie sorgen dafür, dass die Bemühungen aller Beteiligten der Wertschöpfungskette beim Kunden ankommen: Sichere Lebensmittel aus guten Händen.
- Wichtige Aspekte der Qualitätssicherung im Supermarkt sind die strikte Einhaltung der Kühlkette und der Hygienemaßnahmen.



**Kühlkette kontrollieren und dokumentieren.**



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

## **Wir sind QS.**

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

