

Landw. Erzeugerbetriebe in Bayern

Kosten für die Zertifizierung rund 190 € (bei einer Tierart), rund 230 € (bei zwei Tierarten) pro Audit (alle 1 - 3 Jahre) verteilt auf

- Kostenumlage an Bündler
- Auditkosten
- Systemgebühr an die QS GmbH

Futtermittel und Fleischwirtschaft:

Systemgebühr richtet sich nach dem Jahresumsatz des Unternehmens.

Kompatibilität zu anderen Systemen und Schnittstellen

- Offene Stalltür
- Geprüfte Qualität – Bayern
Kombikontrollen von GQ-Bayern und QS möglich, wenn die Kriterien von GQ – Bayern und die Bayerische Herkunft überprüft werden
- QS/IFS- Kombiaudits möglich

QS international

QS ist offen für alle in- und ausländische Unternehmen. Teilnahmevoraussetzung ist die Einhaltung der QS-Anforderungen. Außerdem bestehen gegenseitige Vereinbarungen mit internationalen Standardgebern. Bei Zertifizierung nach anerkannten Standards erhalten Betriebe die Lieferberechtigung in das QS-System.

Anreize zur Teilnahme

- Absatzsicherung
- Erschließung neuer Märkte
- Absicherung der Mindeststandards für alle Beteiligten über die gesamte Produktionskette
- Durch gegenseitige Anerkennung mit internationalen Standardgebern besteht die Möglichkeit, mit der QS-Zertifizierung in andere Qualitätssicherungssysteme zu liefern.
- Glaubwürdigkeit durch dreistufiges Kontrollsystem
- QS-Prüfzeichen als Orientierung für den Verbraucher beim Einkauf

Werbeaktivitäten

Umfangreiche Werbe- und Absatzförderungsmaßnahmen für die Verbraucher

Besonderheiten/Entwicklungen

- Nur bei Teilnahme aller an der Produktion und Vermarktung beteiligten Unternehmen am QS-System dürfen Produkte das QS-Prüfzeichen tragen
- Möglichkeit der Audit- bzw. Systemanerkennung bei Zertifizierung nach anerkannten Standards (Die Übereinstimmung der Kriterien ist durch QS geprüft)
- Zunehmende Marktdurchdringung durch QS bei Fleisch deutscher Herkunft (abhängig von der Tierart)
 - Rinder: 60 %
 - Schweine 95 %
 - Geflügel: 95 %

Weitere Informationen

- zu QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.:
www.q-s.de
www.qs-pruefsystem.de
www.qs-live.de
- zur Qualitätssicherung:
www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung
- Die Anforderungen von QS für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe sind im Eigenkontrollsystem **QGS-Bayern** abgebildet:
www.qgs.bayern.de

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising - Weißenstephan
Internet: <http://www.lfl.bayern.de>

Redaktion:

Institut für Ernährung und Markt
Menzinger Str. 54, 80638 München
E-Mail: ernaehrungundmarkt@lfl.bayern.de
Telefon: 089/17800-333, Fax: 089/17800-332
Stand Juli 2012



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Informationen zu Qualitätssicherungssystemen



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Fleisch

www.q-s.de



Prinzipien und Zielvorstellungen

- Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln mit gesicherter Qualität und Rückverfolgbarkeit
- Verbesserung des Verbrauchervertrauens in die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln
- Basierend auf den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis
- Transparenz in der Fleischproduktion vom Futtermittel bis zur Ladentheke
- Vertikales Qualitätssicherungssystem über alle Stufen der Wertschöpfungskette

Grundlagen

- Geltende nationale gesetzliche Anforderungen und EU-Recht
- QS-Systemhandbuch mit stufenspezifischen Leitfäden und Checklisten

Geltungsbereiche

Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel



Organisation

Systemträger: QS Qualität und Sicherheit GmbH

Gesellschafter der QS GmbH:

- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.
- Deutscher Bauernverband e.V.
- Deutscher Raiffeisenverband e.V.
- Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.
- Verband der Fleischwirtschaft e.V.

Bündler (in Bayern): Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB)

Zertifizierungsstellen: z.B. ABCERT GmbH, QAL GmbH, TÜV Süd Management Service GmbH u.v.m.

Systempartner: Betriebe und Unternehmen der gesamten Produktionskette Fleisch vom Futtermittelhersteller bis zum Lebensmitteleinzelhandel

Systempartner

(Stand Juli 2012)

Deutschland inkl. andere Länder

- ca. 1.150 Einzelfuttermittelhersteller
- ca. 1.280 Mischfutterhersteller
- ca. 76.930 landwirtschaftliche Betriebe
- ca. 400 Schlacht- und Zerlegebetriebe
- ca. 265 Verarbeitungsbetriebe
- ca. 140 Betriebe des Fleischgroßhandels
- ca. 23.450 LEH-Filialen

Bayern:

- ca. 22.700 landwirtschaftliche Betriebe

Leistungsinhalte

Einhaltung der gesetzlichen Standards sowie von Auflagen über den gesetzlichen Standards, wie z.B.:

- Dokumentiertes Eigenkontrollsystem
- Tierärztl. Betreuungsvertrag für alle Tierhalter
- Antibiotikamonitoring bei allen Schweinemast- und Geflügelmastbetrieben

Kontrollen

- Eigenkontrolle (inkl. Dokumentation)
- Kontrolle durch zugelassene externe Zertifizierungsstellen
- Akkreditierung der Zertifizierungsstellen nach DIN EN 45011 durch Akkreditierungsstellen
- Ständiges internes Kontrollsystem durch die QS Qualität und Sicherheit GmbH

Abgestuftes Prüfintervall je nach erreichtem Status bei letztem Audit

- Status 1 → nächste Kontrolle spätestens nach drei Jahren
- Status 2 → nächste Kontrolle spätestens nach zwei Jahren
- Status 3 → nächste Kontrolle spätestens nach einem Jahr

Sanktionen

Sanktionen je nach Schwere des Vergehens

Mögliche Sanktionen:

- Aufforderung zur Nachbesserung
- Kostenpflichtige Nachkontrollen
- Vertragsstrafen
- Ausschluss aus dem System

Kosten

Neben den Kosten für die externe Kontrolle fallen jährliche Systemgebühren an, die über den Bündler an die QS Qualität und Sicherheit GmbH zu zahlen sind.