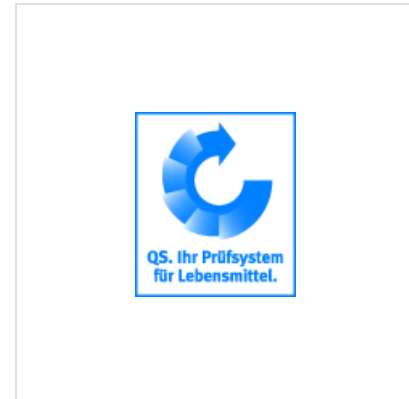


QS-Prüfzeichen

Vergeben in:	Weltweit
Vergeben von:	QS Qualität und Sicherheit GmbH
Kategorie:	Essen und Trinken
Produkte:	Fleisch und Fleischwaren, Obst, Gemüse, Kartoffeln
Anzahl der belabelten Produkte:	Über 100.000



Anspruch

Die Vergabekriterien gehen deutlich über das gesetzlich Vorgeschriebene hinaus.
Die Kriterien des Labels werden anhand neuerer Erkenntnisse und Standards überarbeitet.
Die Kriterien des Labels sind geeignet, relevante Verbesserungen im Bereich des Labels zu ermöglichen (ökologische, gesundheitliche, soziale, technische, kulturelle Ansprüche etc.).

Unabhängigkeit

Bei der Kriterienentwicklung werden unabhängige und kompetente Stellen nicht ausreichend mit einbezogen.
Zeichengeber, Zeichennehmer und Prüfer sind rechtlich oder wirtschaftlich nicht ausreichend voneinander unabhängig.
Die Einhaltung der Vergabekriterien wird von unabhängigem und eindeutig identifizierbarer Stelle kontrolliert.

Kontrolle

Eindeutige, nachprüfbare Vergabekriterien mit klarem Bezug sind vorhanden.
Die Einhaltung der Vergabekriterien wird umfassend kontrolliert. Wenn die Labelvergabe befristet ist, werden Fristverlängerungen nur nach einer erneuten Kontrolle der Einhaltung der Vergabekriterien erteilt.
Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien wird eine Nachbesserung innerhalb einer angemessenen, überschaubaren Frist eingefordert, gegebenenfalls erfolgen weitere Sanktionen bis zum Entzug des Labels.

Transparenz

Zielsetzung und Trägerschaft sind in öffentlich zugänglichem Informationsmaterial erläutert.
Vergabekriterien, Vergabeverfahren und Kontrollverfahren sind für Verbraucher verständlich und nachvollziehbar dokumentiert und veröffentlicht und kostenlos zugänglich.
Das Bildzeichen des Labels ist so gestaltet, dass es nicht mit einem anderen Zeichen verwechselt werden kann.

Unsere Bewertung

Es handelt sich um ein anspruchsvolles Label, das wesentlich zur besseren Qualität von Nahrungsmitteln beiträgt.

Die Ernährungswirtschaft bestimmt weitgehend selbst die Kriterien für die Vergabe des Labels, zudem wird die GmbH, die das Label vergibt, von den Verbänden und Organisationen der Ernährungswirtschaft getragen. Dadurch ist die Unabhängigkeit zwischen Labelgeber, Labelnehmer und prüfer eingeschränkt.

Der Vergabeprozess ist transparent. Umfassende und regelmäßige Kontrollen machen das Label glaubwürdig. Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien des Labels, so werden ihm Sanktionen auferlegt. Verbraucher können alle wichtigen Informationen zum Label kostenlos abrufen.

Mehr Informationen

Labelgeber

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH wird von 5 Gesellschaftern getragen: Deutscher Raiffeisenverband e.V., Deutscher Bauernverband e. V., Verband der Fleischwirtschaft e. V., Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e. V. und Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e. V. Die Agrar- und Ernährungswirtschaft hat mit dem QS-System 2001 ein Qualitätssicherungssystem ins Leben gerufen, das alle Produktions-, Erzeugungs- und Handelsstufen von Fleisch und Fleischwaren, sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln umfasst.

Labelziele

Das QS-Prüfzeichen steht für geprüfte Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln – vom Landwirt bis zur Ladentheke! Ob Fleisch oder Wurstwaren bzw. Obst, Gemüse und Kartoffeln – Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen haben einen genau dokumentierten und kontrollierten Lebenslauf. Für alle teilnehmenden Betriebe aus dem In- und Ausland gelten bei QS strenge Anforderungen, etwa zur Rückverfolgbarkeit oder zur Hygiene. Unabhängige Prüfer kontrollieren regelmäßig, ob die Anforderungen eingehalten werden.

Labelvergabe

Die teilnehmenden Betriebe müssen sowohl die gesetzlichen Anforderungen an Produktion und Vermarktung umsetzen als auch die darüber hinaus gehenden QS-Anforderungen erfüllen. Diese gelten insbesondere bei Prozessen, die einen kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit oder den Tierschutz haben. Durch ihre Teilnahme am QS-System verpflichtet sich jeder Systempartner zur Umsetzung umfassender Dokumentations- und Eigenkontrollmaßnahmen. Die Unternehmen tragen selber dafür Sorge, dass sie alle an sie gestellten Anforderungen zuverlässig kontrollieren und dokumentieren. Zusätzlich nehmen die Unternehmen und Betriebe im QS-System an unterschiedlichen Monitoringprogrammen (Futtermittel-, Salmonellen-, Antibiotika- und Rückstandsmonitoring) teil, um die Produktsicherheit zu verbessern. Der Sanktionsbeirat im QS-System ist dabei ein neutrales und unabhängiges Gremium, welches eingeschaltet wird, wenn Systempartner grob gegen die QS-Vorgaben verstoßen haben.

Kontakt

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn
Tel. +49(0)228 35068-157
Fax +49(0)228 35068-16157

[info\(at\)q-s\(dot\)de](mailto:info(at)q-s(dot)de)

www.q-s.de

Weitere Label in dieser Kategorie:

