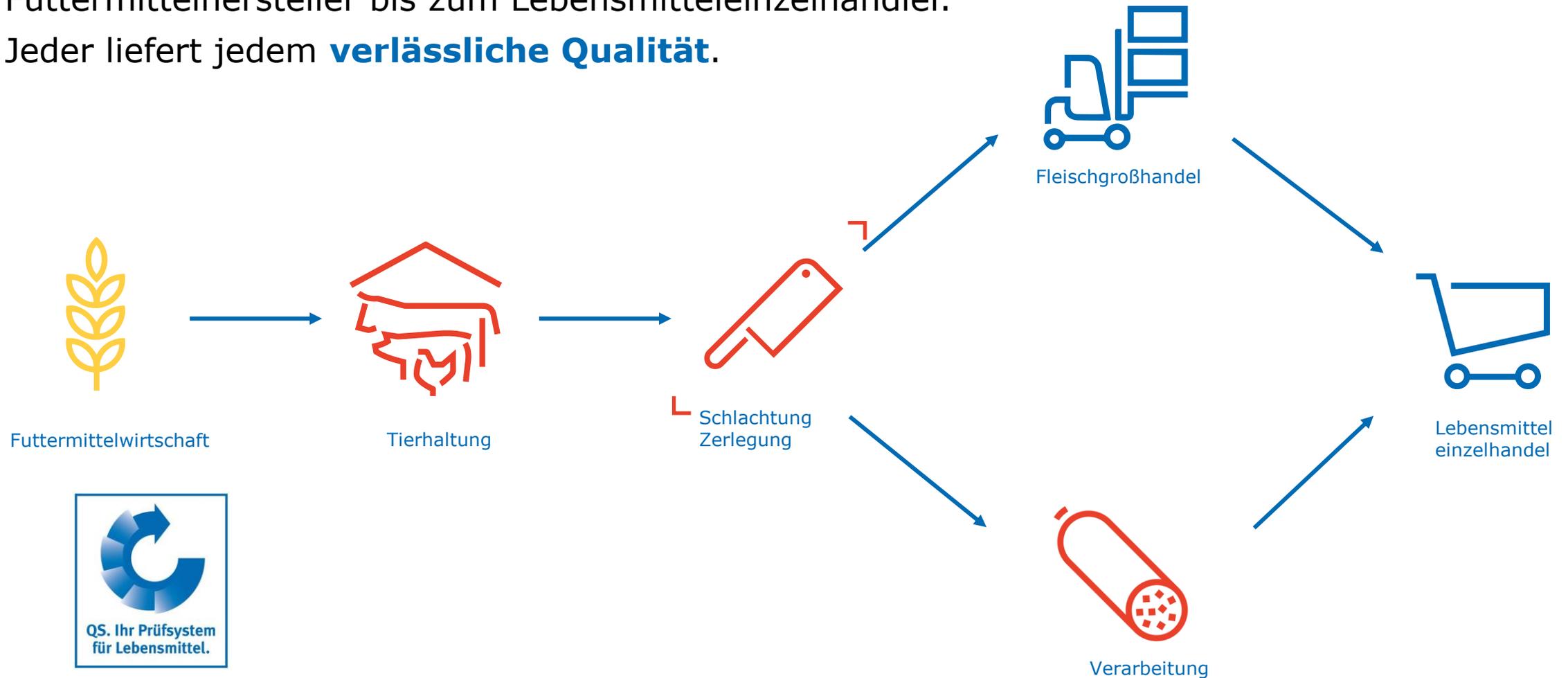




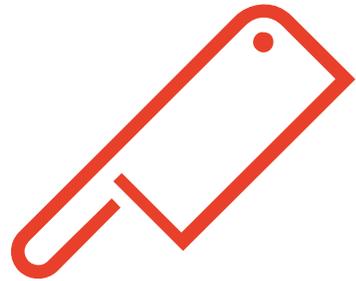
# Herzlich Willkommen im QS-System

Das Wichtigste für Sie im Überblick

Im QS-System ist die **gesamte** Lieferkette zertifiziert, vom Futtermittelhersteller bis zum Lebensmitteleinzelhändler. Jeder liefert jedem **verlässliche Qualität**.



# Die wichtigsten QS-Themen für Sie im Überblick



Schlachtung  
Zerlegung

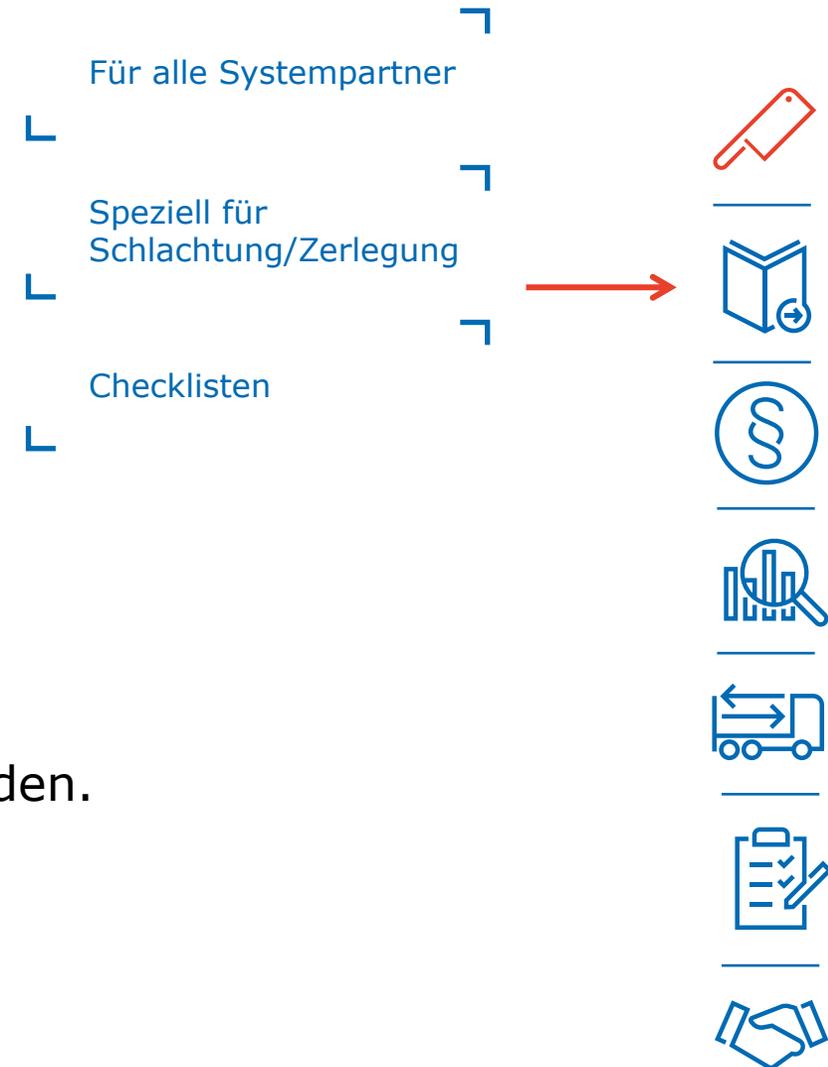


# Leitfäden

- Die QS-Leitfäden beschreiben die **Regeln** und **Anforderungen** an die Systempartner, Zertifizierungsstellen und Labore.
- Leitfäden und Checklisten werden in der Regel **einmal jährlich** aktualisiert.



Beachten Sie die Revisionen der für Sie relevanten Leitfäden.



# Leitfäden Für alle Systempartner



- Das **Allgemeine Regelwerk** erklärt grundlegende Regeln zur QS-Zertifizierung und den Weg zur Systempartnerschaft.
- Der Leitfaden **Zertifizierung** fasst die Regeln für die unabhängige Kontrolle, wie zum Beispiel Auditarten und -frequenz, zusammen.
- Der **Gestaltungskatalog** beschreibt die verbindlichen Vorgaben für die Nutzung des QS-Prüfzeichens.

Die Dokumente finden Sie hier:



[Dokumente für alle Systempartner](#)



# Leitfäden Speziell für Schlachtung/Zerlegung



- Der Leitfaden **Schlachtung/Zerlegung** formuliert alle geltenden Anforderungen für die QS-Zertifizierung.

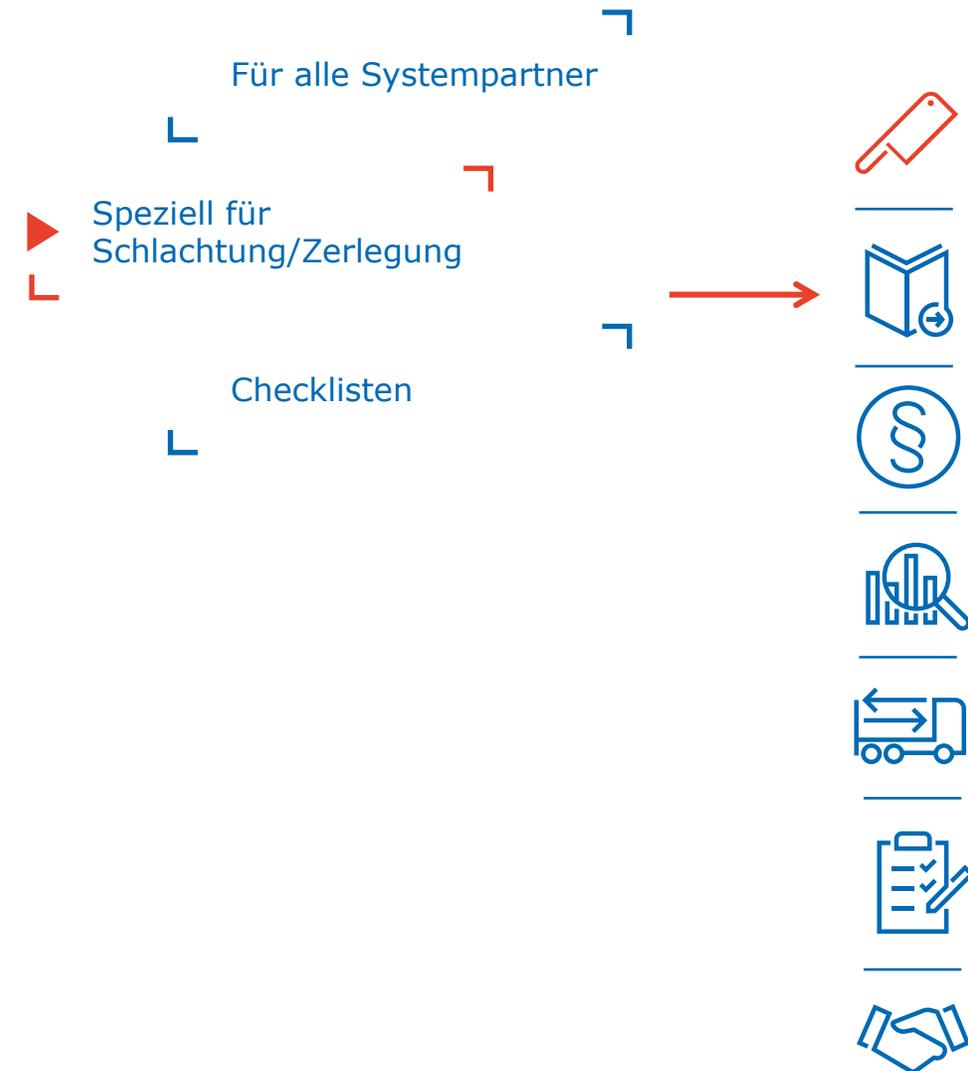
 [Dokumente Schlachtung/Zerlegung](#)

- Für Schlachtungsunternehmen sind die Leitfäden zur Meldung von **Befunddaten** relevant.

 [Dokumente Befunddaten](#)

- Für Schweine- und Geflügelschlachtungsunternehmen sind die Leitfäden zum **Salmonellenmonitoring** relevant.

 [Dokumente Salmonellenmonitoring](#)



# Leitfäden Checklisten

- Anhand der **Checkliste Schlachtung/Zerlegung** wird die Umsetzung der QS-Anforderungen im Audit überprüft.

 [Checklisten](#)

- Im **VLOG-Zusatzmodul** werden die Anforderungen zur Auslobung „Ohne Gentechnik“ formuliert, die im QS-Audit überprüft werden können.

 [VLOG-Zusatzmodul Schlachtung/Zerlegung](#)

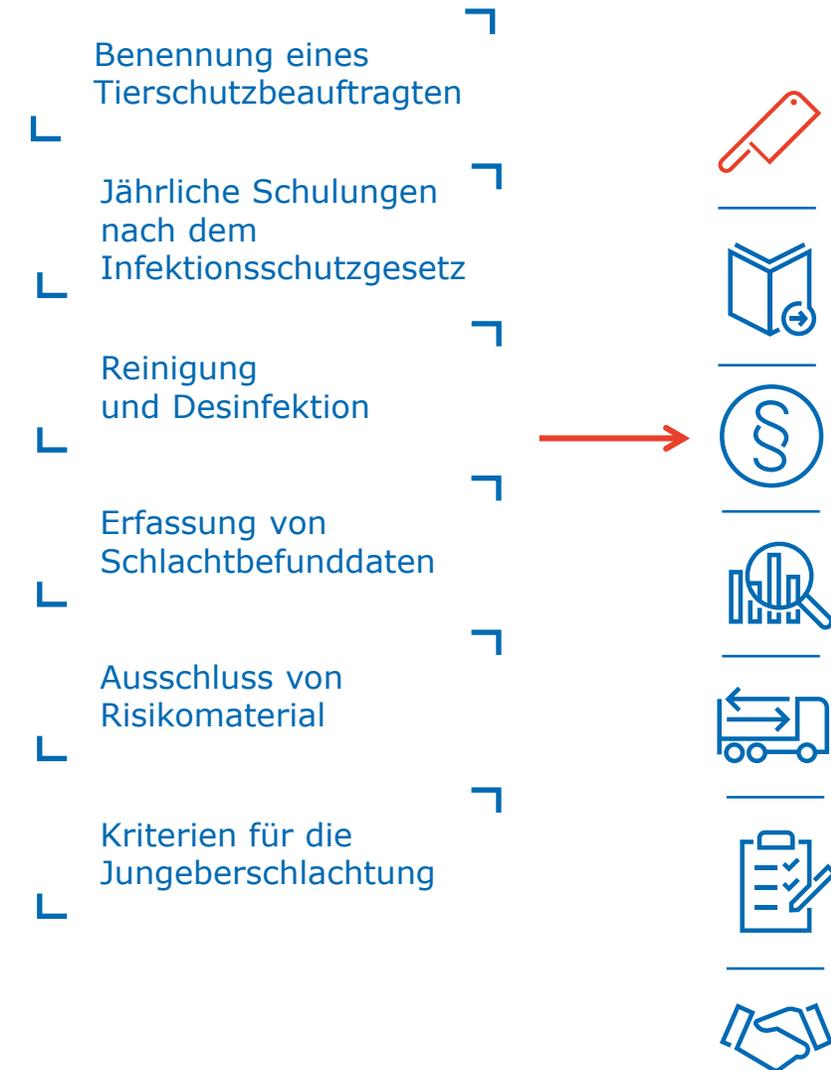


# QS-Anforderungen über Gesetz

- Die Anforderungen im QS-System können **über die gesetzlichen Vorgaben** hinausgehen.

Dies gilt besonders dort, wo sie einen **kritischen Einfluss** auf

- die **Zuverlässigkeit und Sicherheit** von Lebensmitteln oder
  - die **Gesundheit und den Schutz** von Tieren haben.
- Die verbindlichen Produkt- und Prozessanforderungen gelten für sämtliche QS-Systempartner im In- und Ausland

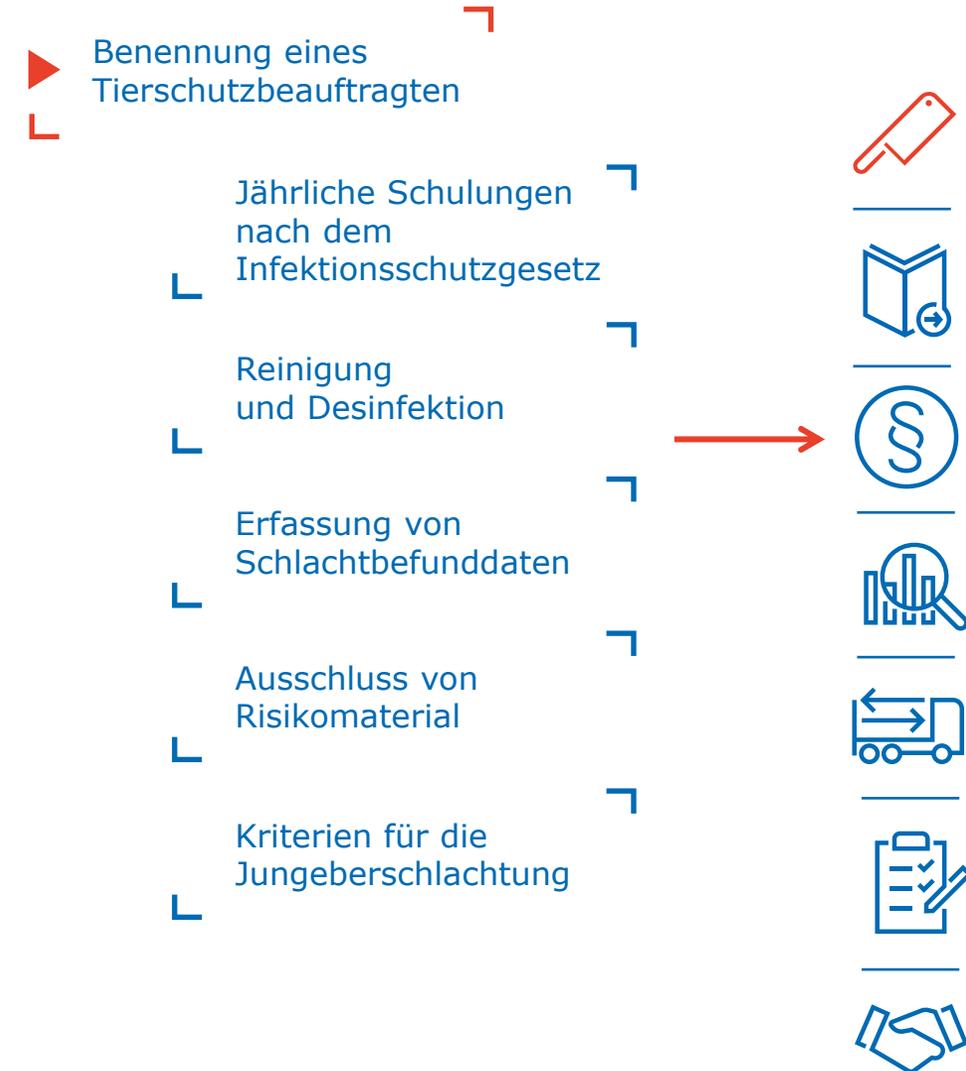


# QS-Anforderungen über Gesetz

## Benennung eines Tierschutzbeauftragten



- Gemäß des QS-Standards muss unabhängig vom Schlachtvolumen des Betriebs ein **Tierschutzbeauftragter** benannt werden.
- Dieser überwacht die Einhaltung von geltenden **Tierschutzvorschriften**.

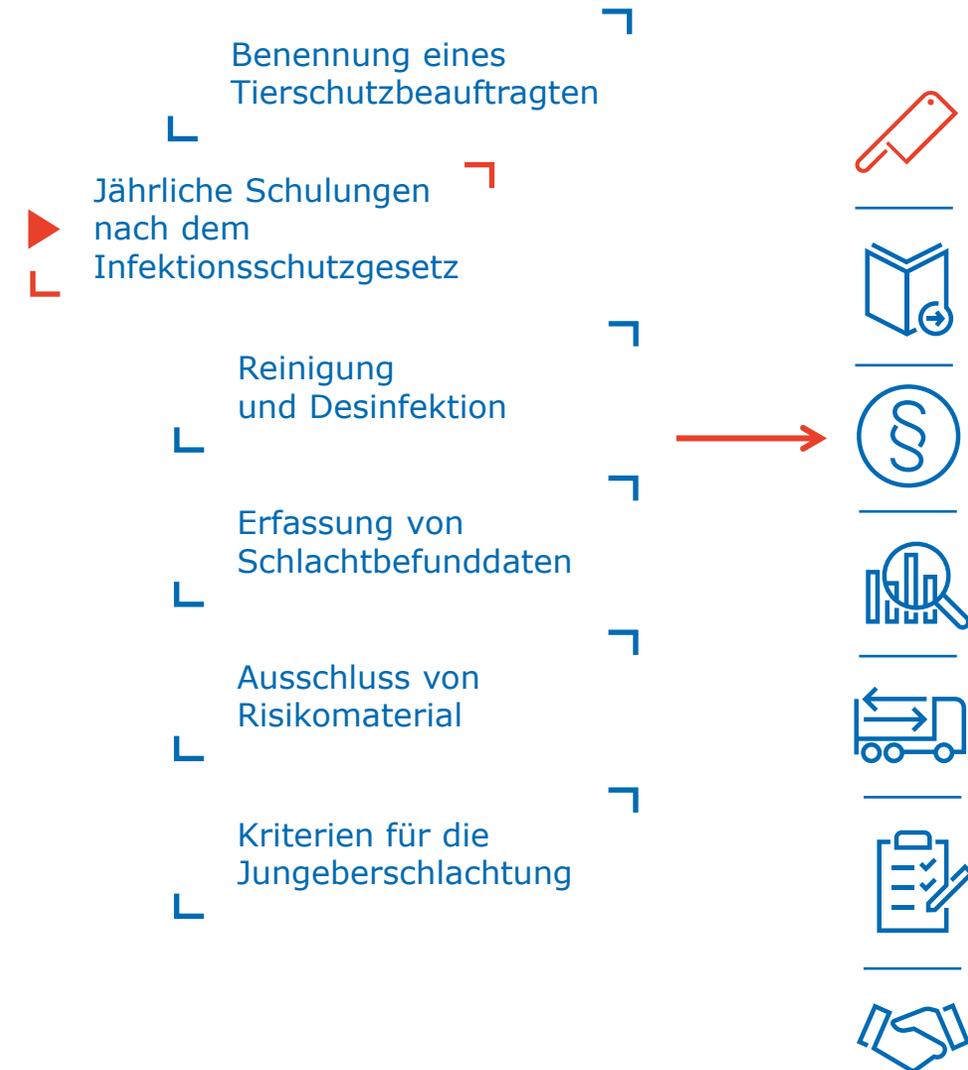


# QS-Anforderungen über Gesetz

## Jährliche Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz



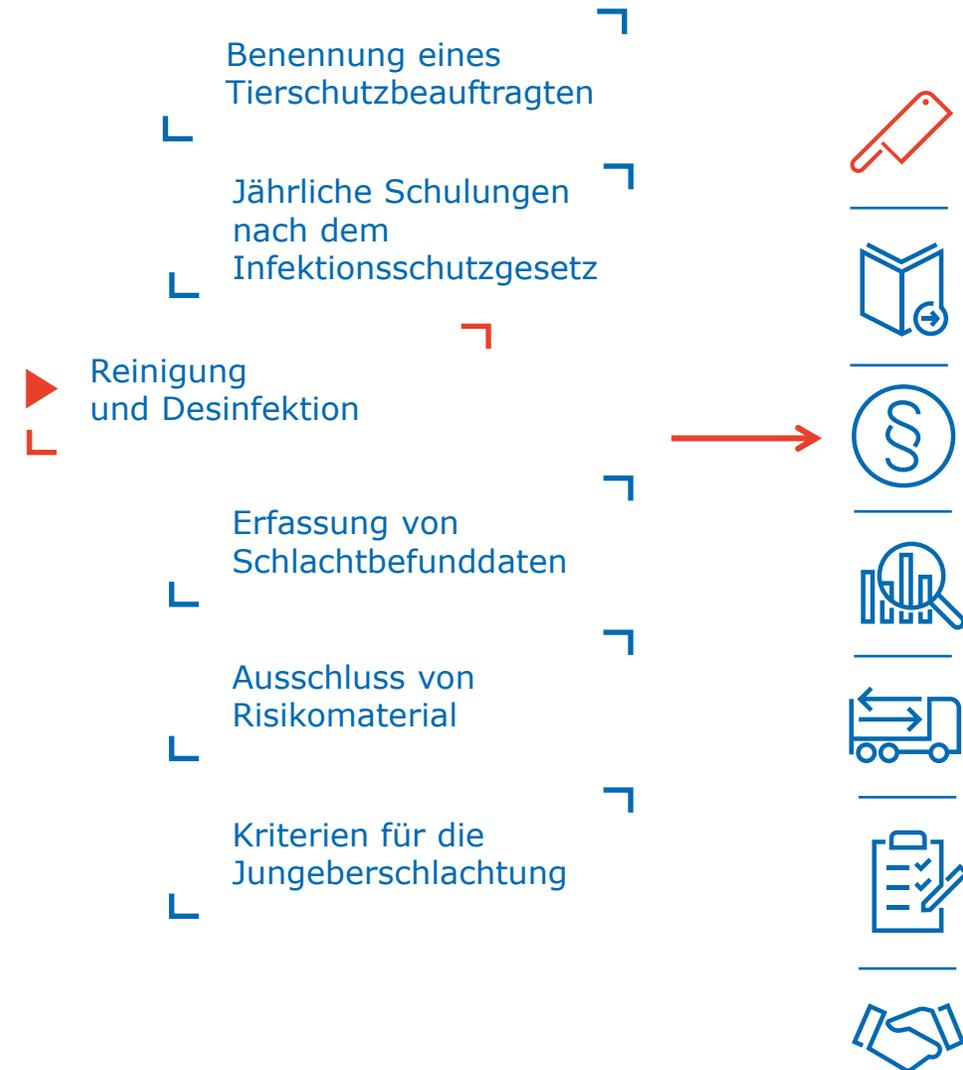
- Alle Mitarbeiter in der Fleischwirtschaft müssen **jährlich** nach dem **Infektionsschutzgesetz** geschult werden.



# QS-Anforderungen über Gesetz

## Reinigung und Desinfektion

- Bei mikrobiologischen Untersuchungen zur Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs müssen **Listeria spp.** berücksichtigt werden.

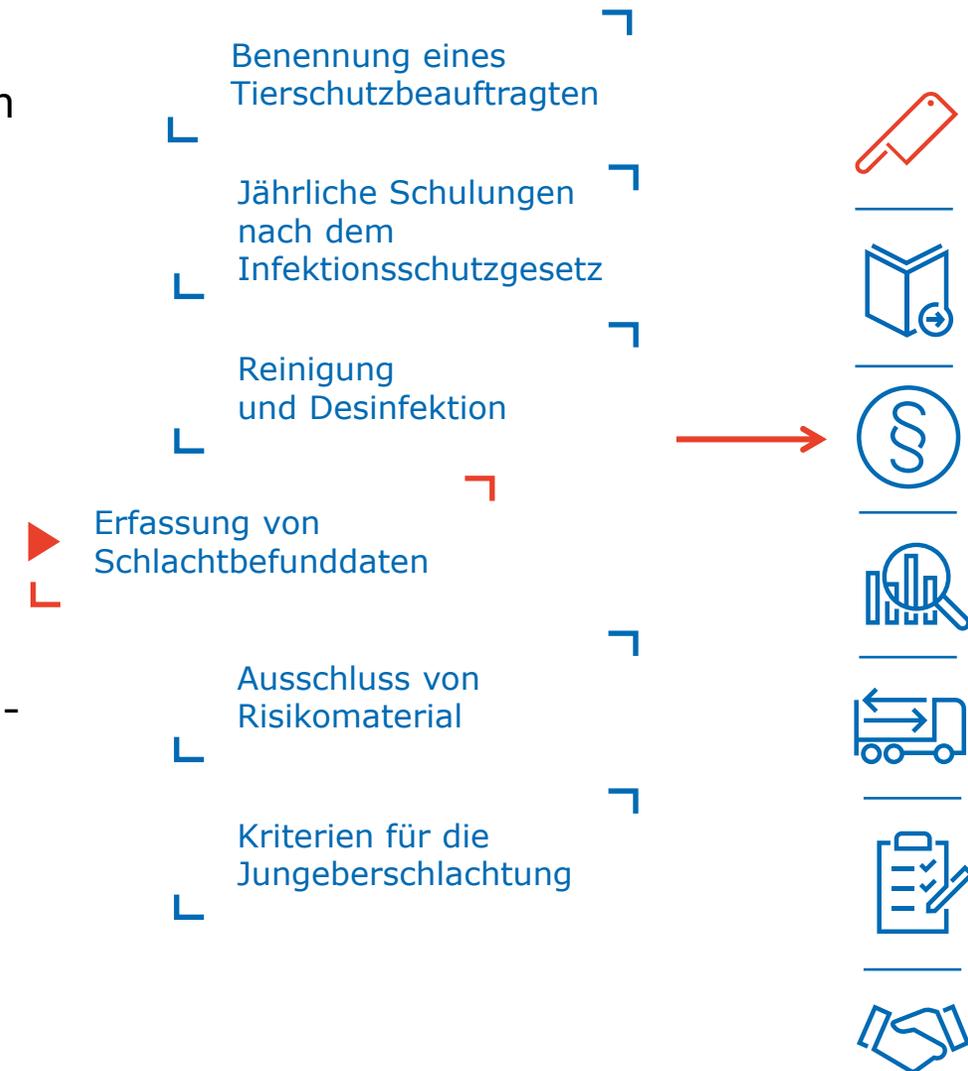


# QS-Anforderungen über Gesetz

## Erfassung von Schlachtbefunddaten



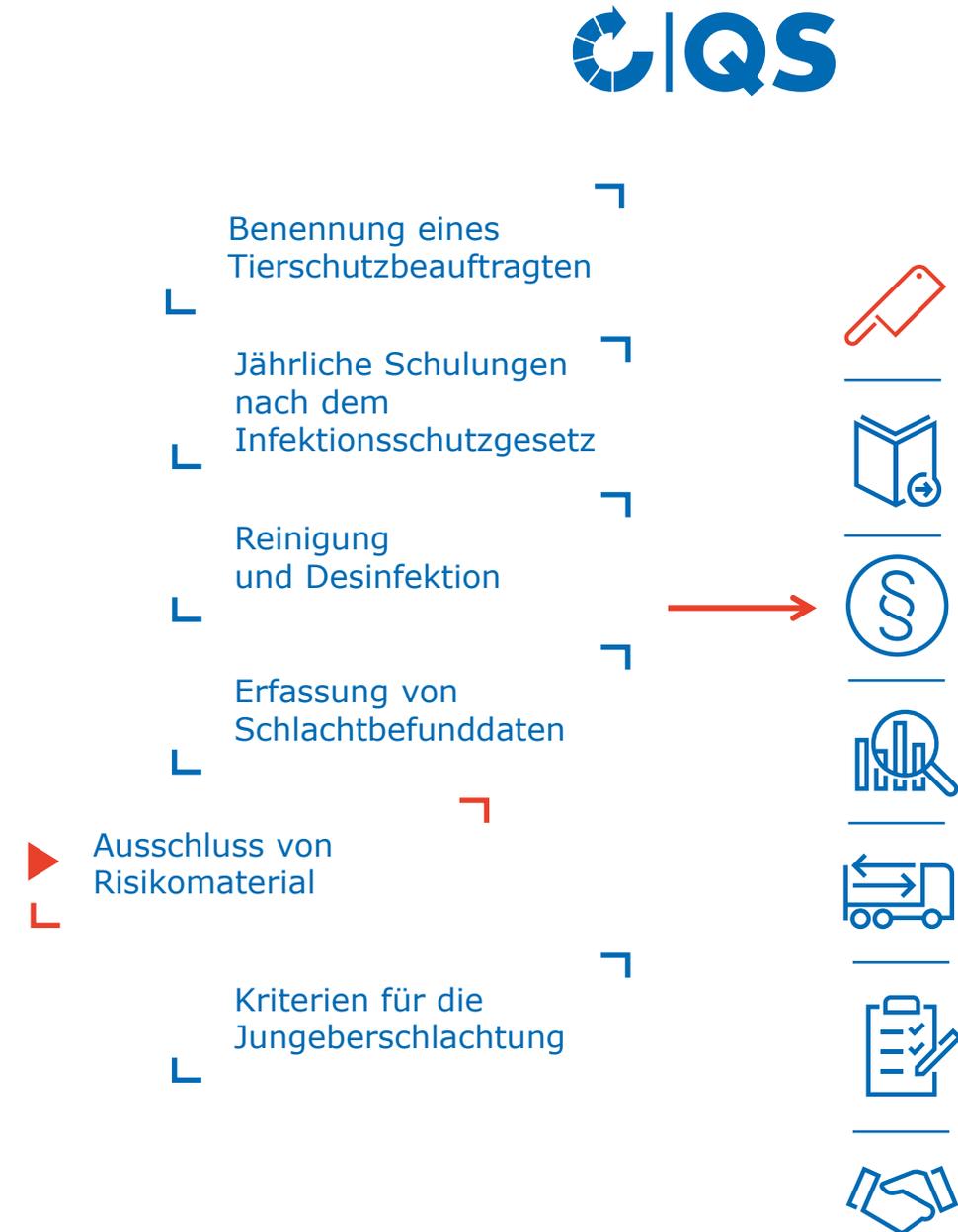
- Erfassung und Auswertung von **Befunddaten** in einer zentralen Befunddatenbank:
  - **Schweineschlachtung:** Vergleichende Betrachtung der Daten zur Atem-, Organ- und Gelenkgesundheit sowie Unversehrtheit
  - **Geflügelschlachtung:** Vergleichende Betrachtung der Mortalität im Bestand und beim Transport sowie Veränderungen der Fußballen
  - **Rinderschlachtung:** Erfassung der Daten zur Atem-, Organ- und Gelenkgesundheit sowie Unversehrtheit, Trächtigkeit im dritten Trimester und Verschmutzungsgrad



# QS-Anforderungen über Gesetz

## Ausschluss von Risikomaterial

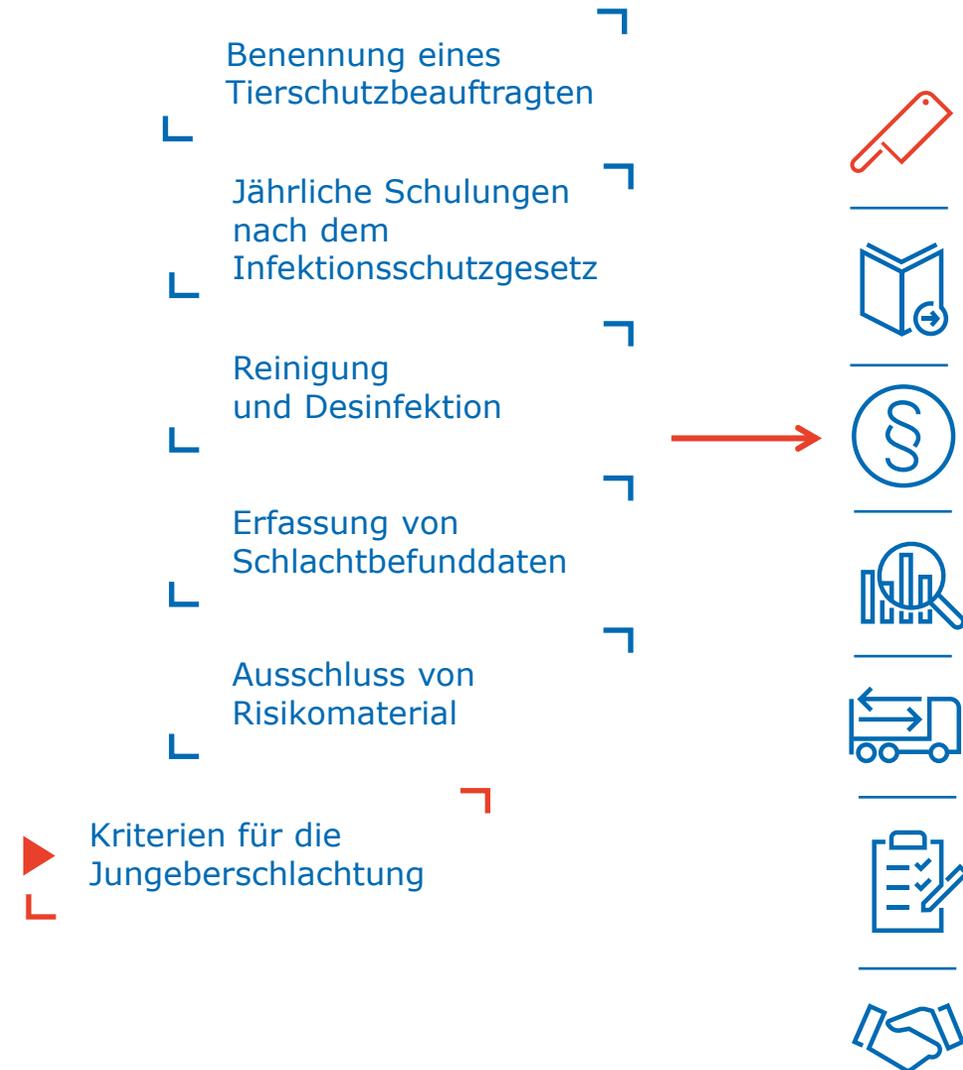
- Im QS-System ist die **Verarbeitung und Vermarktung verboten** für:
  - Hirn- und Rückenmark von Rindern
  - Hirn- und Rückenmark von Schweinen
  - Separatorenfleisch



# QS-Anforderungen über Gesetz

## Kriterien für die Jungeberschlachtung

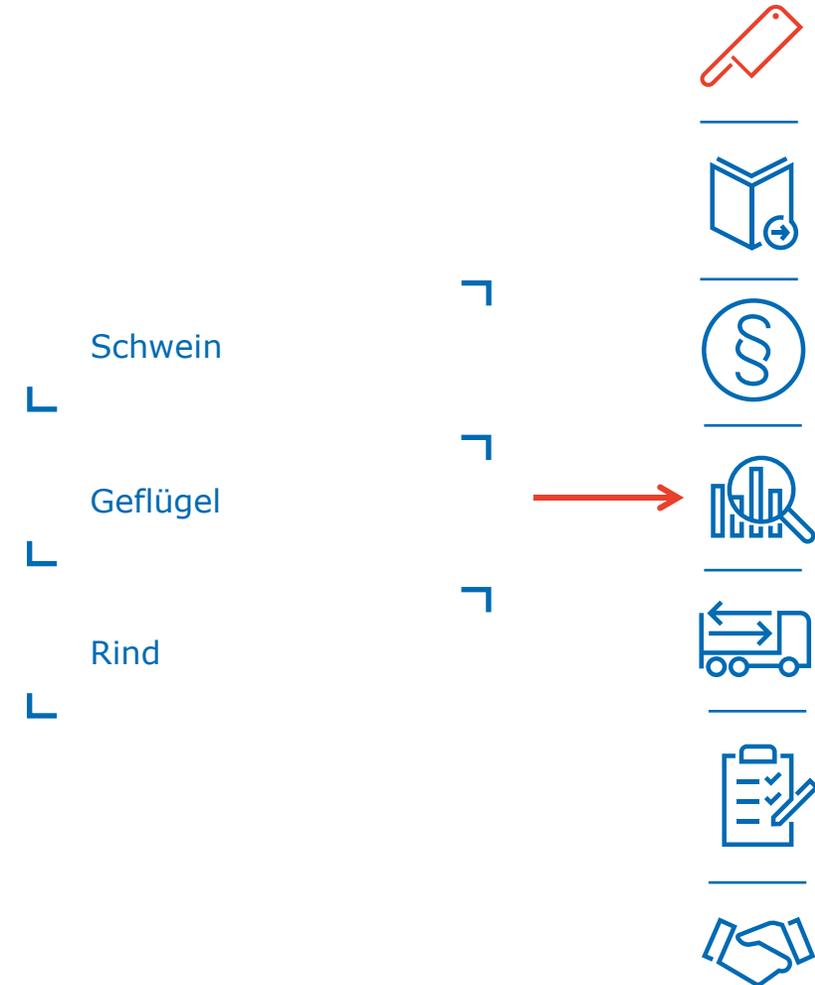
- Bei Betrieben, die **nicht-kastrierte männliche Schweine** (Jungeber oder mit einer Impfung gegen Ebergeruch behandelte Jungeber) schlachten oder dies für die Zukunft nicht ausschließen können:
- Implementierung eines **Verfahrens für die zuverlässige Detektion geruchsauffälliger Schlachtkörper**.



# Monitoringprogramme



- Alle Schlachtbetriebe verpflichten sich zur Teilnahme an den **QS-Monitoringprogrammen**.





# Monitoringprogramme Geflügel



## Befunddatenmonitoring:

- Datenerfassung und Auswertung zur Mortalität im Bestand und beim Transport sowie Veränderungen der Fußballen.

 [Befunddaten Geflügelschlachtung](#)

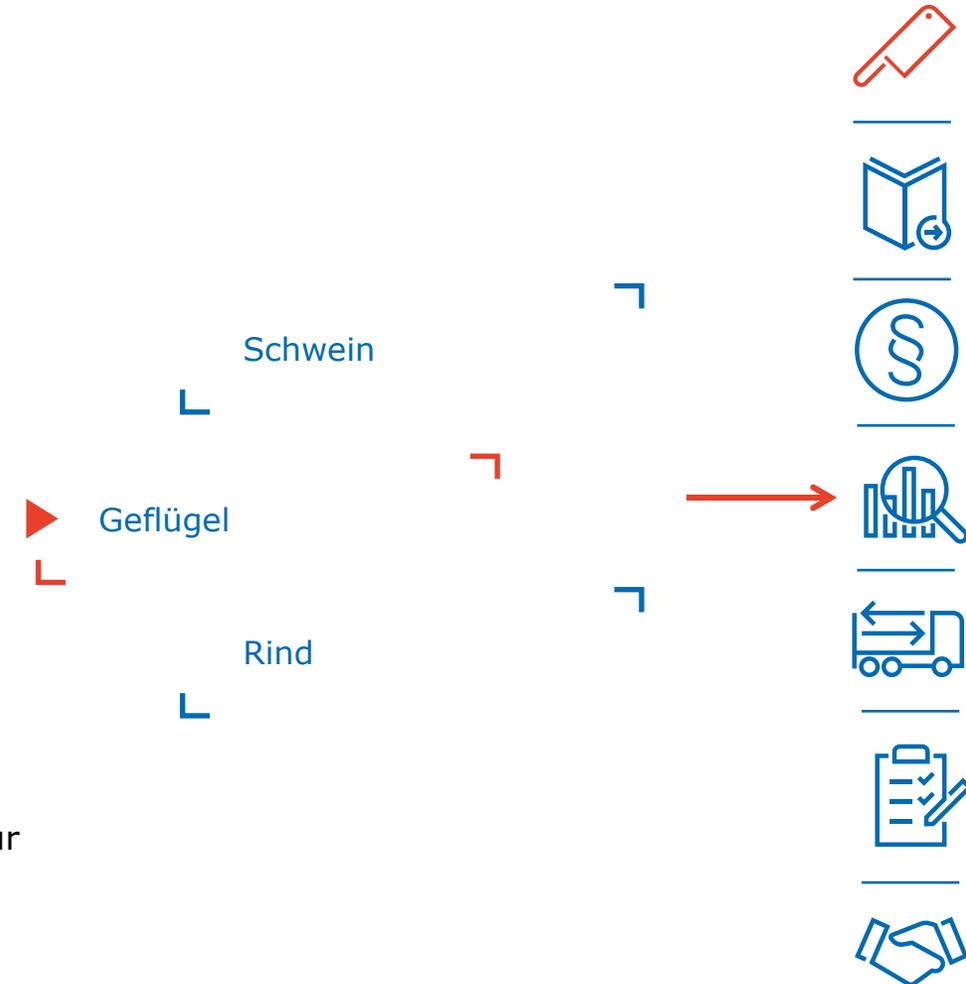
## Salmonellenmonitoring:

- Beprobung auf dem Mastbetrieb durch Eingangskontrolle einzustallender Küken/Jungmastputen oder Ausgangskontrollen.
- Risikominderung des Salmonelleneintrags in Fleischproduktionskette, durch infiziertes und/oder kontaminiertes Mastgeflügel, sowie Identifikation und Beseitigung von Eintragsquellen in Mastbetrieben.

 [Salmonellenmonitoring Geflügel](#)

## AIV-Monitoring:

- Untersuchung von Schlachtproben auf Antikörper gegen aviäres Influenzavirus zur frühzeitigen Erkennung eines Influenzageschehens.



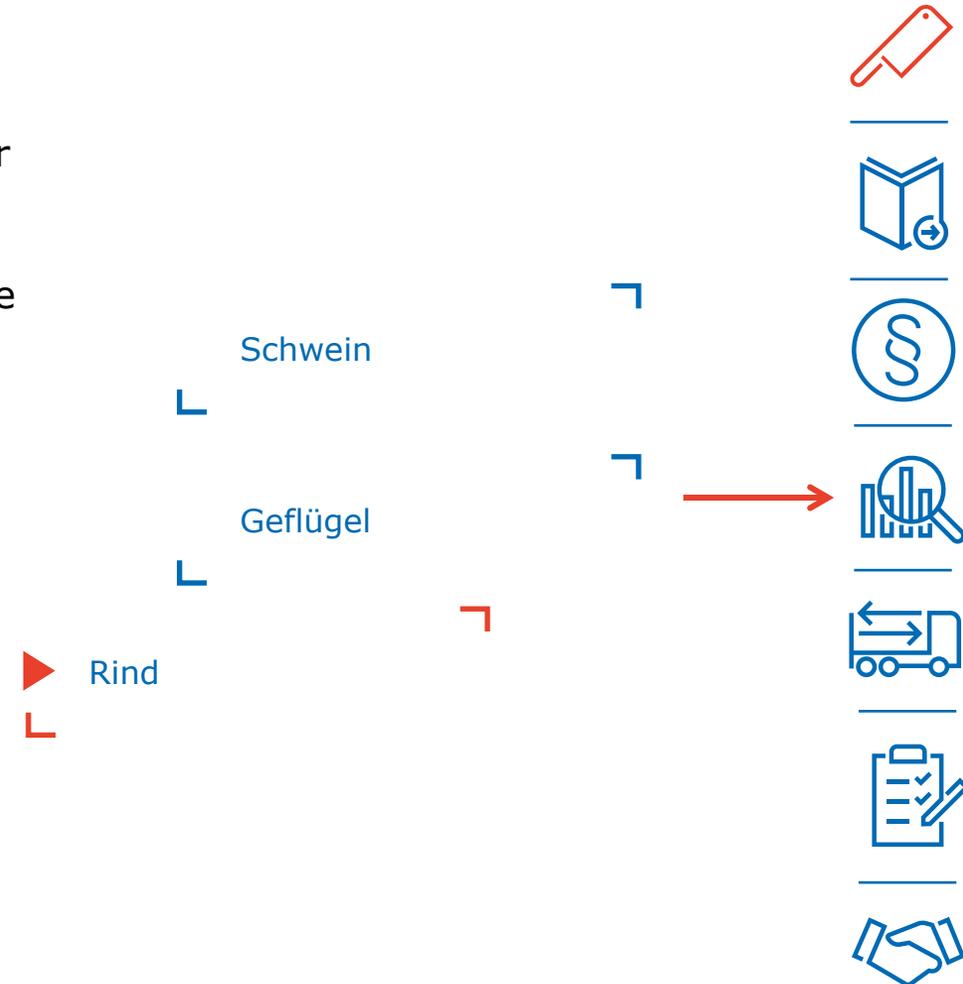
# Monitoringprogramme Rind



## Befunddatenmonitoring:

- Datenerfassung und Auswertung zur Atem-, Organ- und Gelenkgesundheit sowie Unversehrtheit, Trächtigkeit im dritten Trimester und Verschmutzungsgrad
- Die Daten werden in einer zentralen Befunddatenbank erfasst. Ziel ist die praxisnahe Auswertung und Weiterleitung an die Tierhalter.

 [Befunddaten Rindschlachtung](#)



# Kunden und Lieferanten

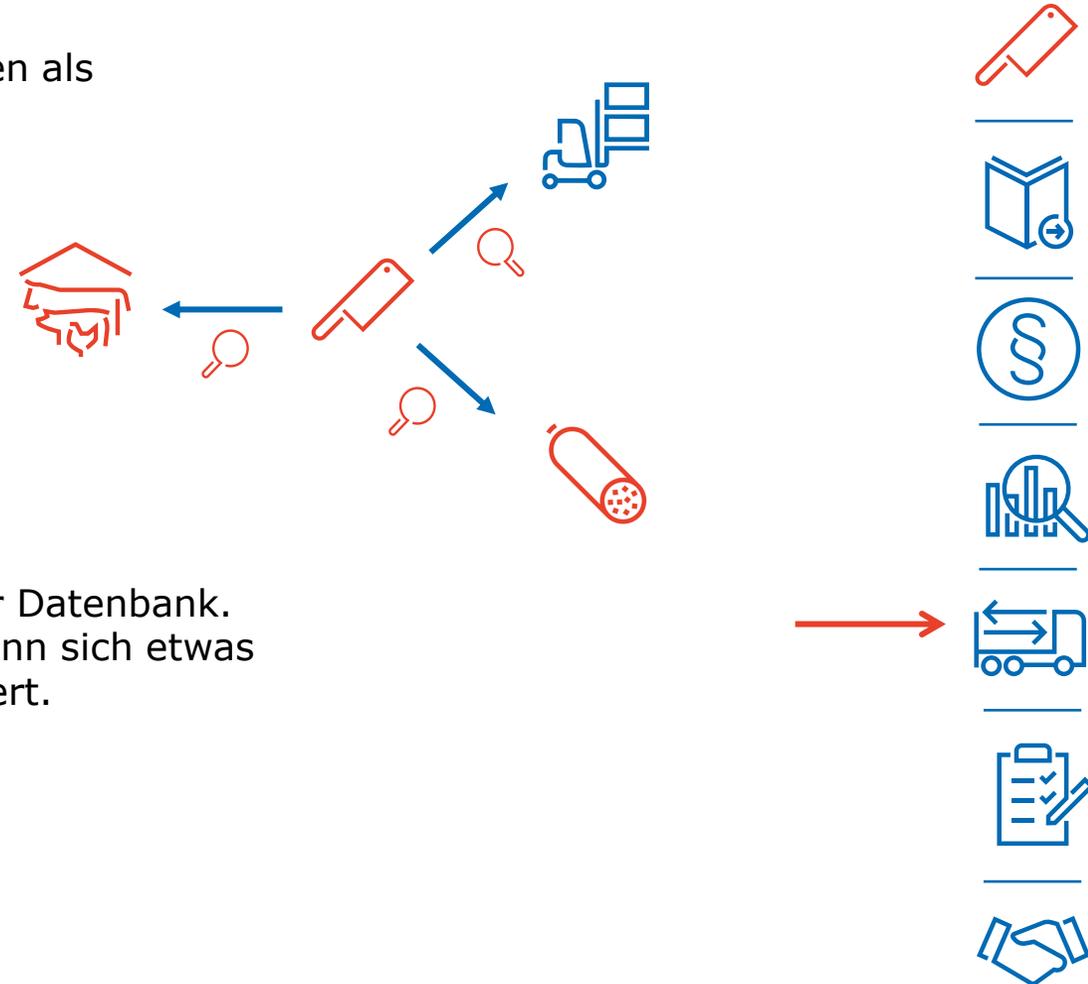


- Um Ware als QS-Ware vermarkten zu können, ist es notwendig, sowohl die **Lieferberechtigung** Ihrer Lieferanten als auch die Ihrer Kunden **tagesaktuell zu überprüfen**.
- Es ist **nicht** ausreichend, nur Zertifikate zu überprüfen.

 [Datenbank/Softwareplattform](#)



Erstellen Sie eine eigene **Favoritenliste** in der Datenbank. So erhalten Sie automatisch einen Hinweis, wenn sich etwas am Status der für Sie relevanten Betriebe ändert.



- Im QS-System werden Audits nach einer festgelegten, **risikoorientierten Frequenz**, je nach QS-Status, durchgeführt:
  - QS-Status I:                   alle 2 Jahre
  - QS-Status II:                 jedes Jahr
  - QS-Status III:                alle 6 Monate
- QS behält sich vor, zusätzlich zu regulären Systemaudits, **Stichproben-** sowie **anlassbezogene Audits** durchzuführen.
- Alle Audits werden von **unabhängigen Auditoren** durchgeführt.
- Bei Futtermittelherstellern werden auch **unangekündigte Audits** durchgeführt.



Um Doppelauditierungen zu vermeiden, können Anforderungen anderer Standardgeber im QS-Audit überprüft werden. Als ein sog. **Kombi-Audit** kann die VLOG-Zertifizierung durchgeführt werden.



# Kontakt



**Vincent Frackmann**

T. +49 228 35068-184

E. Vincent.Frackmann@q-s.de



**Lisa Jödike-Berzau**

T. +49 228 35068-185

E. Lisa.Joedike-Berzau@q-s.de



**Markus Hensgen**

T. +49 228 35068-182

E. Markus.Hensgen@q-s.de

## Unser gemeinsames Ziel:

Die Vermarktung von sicheren und frischen  
Lebensmitteln mit all **unseren Partnern.**

