

Pressemitteilung

QS öffnet Prozesskontrollen in der Fleischwirtschaft für weitere Tierarten

Unternehmen können ihre Verarbeitungsprozesse auch für Tiere, die nicht im QS-System gelistet sind, überprüfen lassen

Bonn, 2. Juni 2026. Die QS-Fachbeiräte Geflügel sowie Rind und Schwein haben beschlossen, die bewährten QS-Audits als Prozesskontrollen in der Fleischwirtschaft auszuweiten. Ab dem 1. Juli 2026 können Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe auch für Tierarten auditiert werden, die nicht im Geltungsbereich des stufenübergreifenden QS-Systems definiert sind – aktuell Gänse.

Mit diesem Beschluss greift QS einen Wunsch der Wirtschaft auf. Zugleich zeigt er, wie hoch die QS-Anforderungen in der Fleischwirtschaft anerkannt sind und wie praxistauglich sie sich im betrieblichen Alltag bewährt haben. „Die QS-Leitfäden haben sich als belastbarer Standard für prozessbezogene Audits etabliert. Dass sie nun auch für weitere Tierarten genutzt werden können, zeigt ihre Bedeutung für die Branche“, so die Einschätzung aus den Fachbeiräten. Durch die Ausweitung können zusätzliche Tierarten in eine strukturierte und anerkannte Prozesskontrolle einbezogen werden. Davon profitiert die nachgelagerte Kette – auch dann, wenn die Ware selbst nicht Teil des QS-Systems ist und auch nicht mit dem QS-Prüfzeichen vermarktet werden kann.

Die Audits erfolgen vollständig nach der QS-Prüfsystematik, dem QS-Systemhandbuch sowie dem geltenden Sanktionsverfahren. Die teilnehmenden Betriebe werden vertraglich in das Verfahren eingebunden. Ziel der Audits ist der Nachweis der Einhaltung von Prozess- und Hygienekriterien sowie von Tierschutzanforderungen auf Basis der QS-Leitfäden für Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung. Branchenspezifische Ergänzungen sind möglich und werden mit dem QS-Fachbeirat abgestimmt. Eine Kennzeichnung oder Bewerbung der so hergestellten Ware als QS-Ware ist ausgeschlossen, da diese nicht Teil der stufenübergreifenden QS-Wertschöpfungskette ist.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de



**QS Qualität und Sicherheit GmbH
Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Rund 165.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH/www.q-s.de