

TÜV NORD CERT – Qualität und Sicherheit für Lebens- und Futtermittel (QS-Prüfung)



Konsumenten fordern bei Lebensmitteln einwandfreie Güte und klare Herkunftskennzeichnungen. Um dies zu gewährleisten, ist eine systematische Qualitätssicherung in allen Teilen der Lebensmittelkette erforderlich. Hier dient das QS-System als praktikables und bewährtes Prüfschema: Vertreten durch die „QS Qualität und Sicherheit GmbH“, wurde es von Verbänden und Organisationen der Ernährungswirtschaft ins Leben gerufen.

Die Einhaltung der Anforderungen wird durch TÜV NORD CERT überwacht und den Systemteilnehmern nach erfolgreicher Prüfung durch ein Zertifikat bestätigt.



Zur Anwendung kommen die Prinzipien von Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) sowie Good Manufacturing Practice (GMP):

- Analyse von Verfahren und Technologien bei der Herstellung von Produkten und Verpackungen
- Erfüllung gesetzlicher Vorgaben zu Ausstattung und Räumlichkeiten, Produkt und Leistung sowie Qualifikation des Personals
- Klassifizierung von Risiken
- Prüfung des Qualitätsmanagementsystems

Zielgruppen für die Zertifizierung

Das QS-System wird derzeit für Fleisch und Wurst, Geflügel, Obst und Gemüse, Kartoffeln sowie Futtermittel angewendet. Die Zertifizierung richtet sich an Lebensmittelhersteller, Lebensmittelgroß- und -einzelhändler, Schlachthöfe, Fleisch verarbeitende Betriebe, Landwirte und Futtermittelhersteller.

Vorteile der Zertifizierung

Wer sich nach dem QS-System prüfen lässt, profitiert von einer unabhängigen Kontrolle der Produktsicherheit – unter anderem durch vorsorgende Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit wie Salmonellen- und Rückstandsmonitoring. Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften wird bestätigt und der Verbraucherschutz gestärkt. Das QS-Zertifikat ist beim Einzelhandel anerkannt; zertifizierte Unternehmen dürfen das Prüfzeichen auch zur Verbraucherinformation auf ihren Produkten anbringen. Zudem hilft die Kontrolle durch einen neutralen Zertifizierer, Effizienz und Effektivität im Unternehmen zu steigern.

Voraussetzungen für die Zertifizierung

Der Kunde muss sich bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH anmelden und registrierter Teilnehmer des Systems sein. Rohstoffe müssen durchgängig aus QS-zertifizierten Unternehmen stammen. Für Systempartner aus dem Bereich Fleisch ist die Teilnahme am QS-Salmonellenmonitoring verpflichtend, für den Bereich Obst und Gemüse das Rückstandsmonitoring und für den Bereich Futtermittel das Futtermittelmonitoring.

Unser Know-how für Ihren Erfolg

TÜV NORD CERT ist ein anerkannter und zuverlässiger Partner für Prüf- und Zertifizierungsdienstleistungen. Unsere Sachverständigen und Auditoren verfügen über fundiertes Wissen und haben grundsätzlich eine Festanstellung bei TÜV NORD. Hierdurch sind Unabhängigkeit und Neutralität sowie Kontinuität bei der Betreuung unserer Kunden gewährleistet. Der Vorteil für Sie liegt auf der Hand: Unsere Auditoren begleiten und unterstützen die Entwicklung Ihres Unternehmens und geben Ihnen ein objektives Feedback.

Der Weg zum Zertifikat



**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie uns diese Antwort per Fax zu.
Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.**

Ja, ich interessiere mich für die QS-Prüfung von Lebens- und Futtermitteln. Bitte nehmen Sie Kontakt mit mir auf.

Absender (bitte in Blockschrift)

Unternehmen

PLZ/Ort

Frau/Herr

Telefon

Position

Telefax

Straße

E-Mail

TÜV NORD CERT GmbH
Frau Dipl.-Ing. Marion Giere
Am TÜV 1
30519 Hannover
Tel.: 0511 986-2521
Fax: 0511 986-2899 1900
info.tncert@tuev-nord.de
www.tuev-nord-cert.de