



Забезпечення якості. Від ферера до полиці магазину.

Розвиток та становлення системи добровільної сертифікації аграрних та продовольчих продуктів

QS. Ваша система перевірки для продуктів харчування.



Три ступеня безпеки продуктів харчування в Німеччині



Власний контроль підприємств



Проведення та документація відповідно до основ HACCP

Відомчий контроль продуктів харчування



Перевірка дотримання законодавчих приписів

Приватно-економічна система забезпечення якості



Забезпечення додаткової надійності у господарському управлінні якістю

Стандарт якості для свіжих продуктів харчування

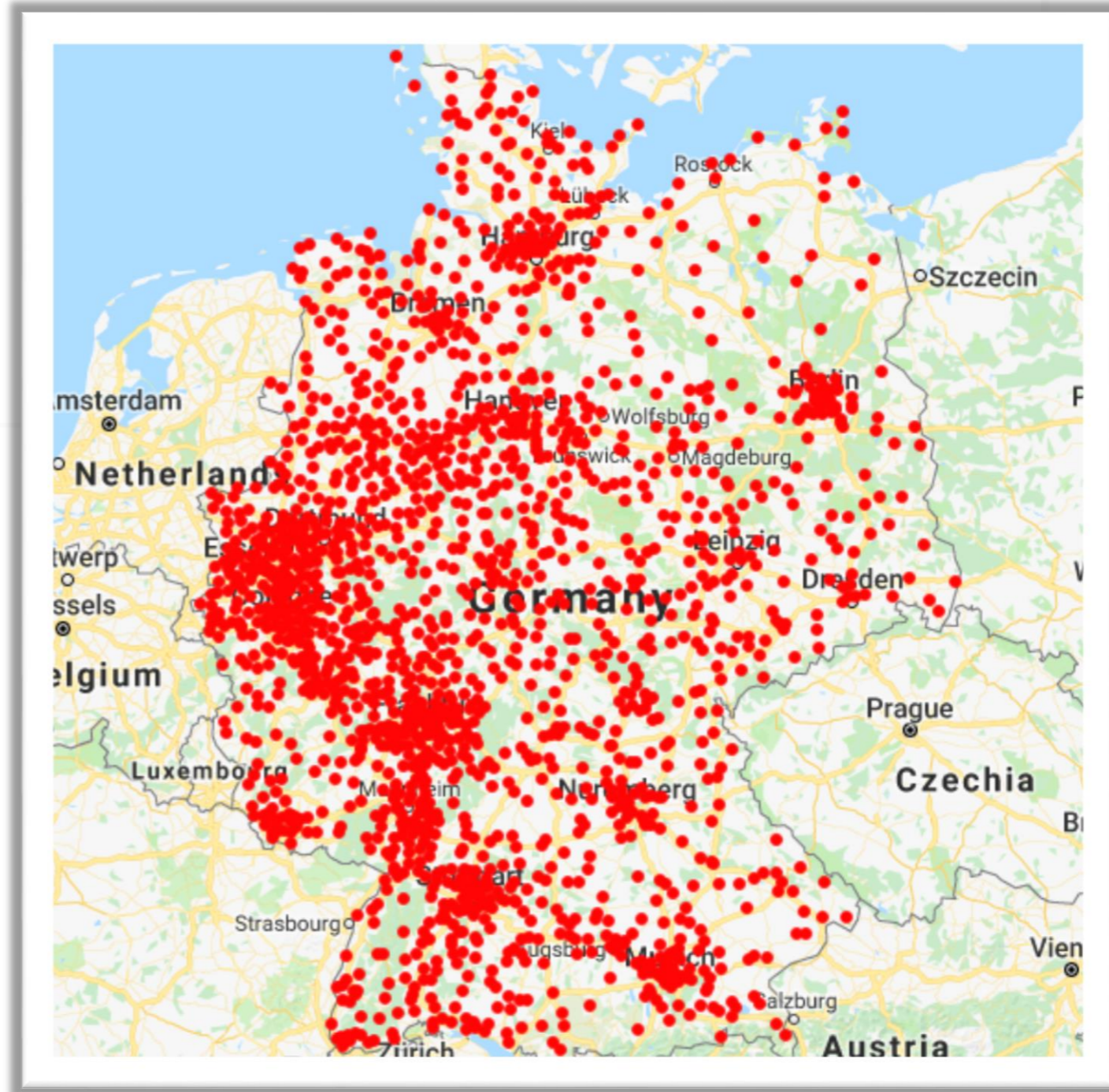
- Фрукти
- Овочі
- Картопля
- М'ясо
 - яловичина
 - свинина
 - ПТИЦЯ
- М'ясні продукти
 - Ковбаса
 - Шинка
 - Звичайні споживчі продукти



Німецькі мережі торгівлі продуктами харчування покладаються на QS



QS-продукти в більше ніж 25.000 філій торговельних мереж з продуктами харчування



Німецькі мережі торгівлі продуктами харчування покладаються на QS



Сигнал для продуктів харчування з доброї торгівельної мережі

Speisemöhren
aus Deutschland, Kl. I,
1-kg-Schale

1.49

Bunte Salate
aus Deutschland, Kl. I, z. B. Lollo
Rosso/Blonda,
je Stück

0.79

Kohlrabi
aus Deutschland, Kl. I,
Stück

0.59

Tafeläpfel
aus Deutschland, Kl. I,
Sorte: Jonagored,
1,5-kg-Beutel

1.99

Champignons braun
aus Deutschland/den
Niederlanden, Kl. I,
250-g-Schale

1.99
100 g: € 0,80

Rote Johannisbeeren
aus Deutschland, Kl. I,
500-g-Schale

1.99
1 kg: € 3,98

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Qualität aus deutschen Landen - QS-geprüft!

Mit dem Kauf von frischem Obst und Gemüse mit dem QS-Prüflevel in Ihrer Kaiser's Tengelmann Filiale entscheiden Sie sich für geprüfte Qualität. Denn das QS-Prüfzeichen steht für:

- Die klare Kennzeichnung von Obst und Gemüse aus geprüfter Erzeugung und Vermarktung
- Konsequente und unabhängige Kontrollen vom Erzeuger bis in Ihre Kaiser's Tengelmann Filiale
- Lebensmittelqualität auf die Sie vertrauen können

Wollen Sie mehr über QS erfahren?
www.qs-pruefsystem.de

Fleisch und Wurst mit dem QS-Prüfzeichen - 100% kontrollierte Qualität!

Mit dem Kauf von Fleisch und Wurst mit QS-Prüfzeichen bei Ihrem Netto Marken-Discount entscheiden Sie sich für geprüfte Qualität. Denn das QS-Prüfzeichen steht für:

- ✓ die klare Kennzeichnung von Fleisch und Wurst aus geprüfter Produktion und Vermarktung
- ✓ konsequente und unabhängige Kontrollen vom Landwirt bis in Ihre Netto Filiale
- ✓ Lebensmittelqualität auf die Sie vertrauen können

QR-Code scannen und mehr über QS erfahren
www.qs-live.de

Schweine-Schärippen
natur
per kg

XXI
statt X.XX
-XX%

Hacksteaks
vom Schwein und Rind, küchenfertig für Grill & Pfanne
180 g (-xx / 100 g)

XXI
Aktionspreis

Puten-Gulasch
aus der Brust, mager
500 g (-xx / kg)

XXI
Aktionspreis

Geschnetzeltes
vom Schwein, nach Gyros-Art, mit Knoblauchgeschmack
500 g (-xx / kg)

XXI
statt X.XX

Bauchschelben
vom Schwein, in würziger Western-Marinade, für Grill & Pfanne
per kg

XXI
Dauerpreis

Hähnchenfilet
400 g (-xx / kg)

XXI
statt X.XX

*Dieser Artikel kann wegen begrenzten Vorrats schon am ersten Tag des An...

Netto Marken-Discount gültig von Montag

DWIRTEN!

Lieferanten garantieren mit optimale Qualitätspreis-Leistungsverhältnis

QS - IHR PRÜFSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL

Mit dem Kauf von Obst und Gemüse mit QS-Prüfzeichen entscheiden Sie sich für 100% geprüfte Qualität:

- Umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke. Obst und Gemüse tragen unser Prüfzeichen nur dann, wenn sich alle Beteiligten an die QS-Anforderungen halten.
- Konsequente und lückenlose Kontrolle. Unabhängige Agrar- und Lebensmittel-experten führen jährliche Kontrollen durch.
- Ein gutes Stück Verlässlichkeit. Das QS-Prüfzeichen gibt Ihnen ein klares Signal für sichere Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.

Sie wünschen sich mehr Informationen rund um QS? Fragen sowie nützliche Tipps finden Sie unter www.netto-online.de/qs oder QR-Code scannen.

EISBERGSALAT
DEUTSCHLAND, KL. I
1 kg
-0.49

SALATHERZEN
DEUTSCHLAND, KL. I
1 kg
-0.69

MOHREN
DEUTSCHLAND, KL. I
1 kg
-0.69

QS-geprüftes Rindfleisch - für Sie auf Nummer sicher

QS geprüftes Rindfleisch!

Das blaue QS-Prüfzeichen auf unseren Frischfleischprodukten garantiert geprüfte Qualitätssicherung - und zwar vom Futtertrug bis hin in Ihrer ALDI SÜD Filiale finden Sie es auch auf unseren Rindfleischprodukten. Das QS-Prüfzeichen ist ein Zeichen, dem Sie vertrauen können.

Wir haben den Durchblick - Stufe 1

Die Produktion und Vermarktung von Frischfleisch geht über viele Stufen und an dem da viele Betriebe, wie landwirtschaftliche Betriebe und natürlich auch wir, durch QS werden höchsten festgelegt. Auf allen Stufen werden Informationen festgehalten und sind für Sie nur die drei wichtigsten Qualitätskriterien, die das QS-Prüfzeichen garantiert:

- strenge Kriterien für die Tierhaltung
- Nachweis regelmäßiger Gesundheitskontrollen der Tiere durch den Tierarzt
- die genaue Entschärfung und Transport zum Kühlregal

Statt doppeltem Boden: 3-fach gesichert!

Unser Ziel ist ein zufriedener Kunde. Auf diesem Weg hat Ihr gesichertes Fleischgenuss für uns höchste Priorität.

Daher gibt die 3-fache Kontrolle: Alle beteiligten Betriebe führen ständig Eigenkontrollen durch. Sie müssen sich darüber hinaus regelmäßig von unabhängigen Instituten auf die QS-Kriterien prüfen lassen. Und: Selbst die Arbeit der Prüfstelle ist wiederum einer Kontrolle unterworfen.

ALDI

Стандарти для всіх ступенів ланцюжка створення доданої вартості



- Система забезпечення якості, спільна для різних рівнів: від фермера до прилавка
- QS-знак якості, в якості B2B- та B2C-комунікації
- Добровільна ініціатива бізнесу: членами товариства є союзи аграрного господарства та продовольчої промисловості
- Незалежність та суверенність: вільні від політичного та іншого впливів

Виробники кормів

- Моніторинг кормів
- Менеджмент сировини
- HACCP
- ...



Сільське господарство

- Моніторинг кормів
- Захист тварин
- Перевезення тварин
- Моніторинг сальмонели
- Моніторинг антибіотиків
- ...

- Зворотня прослідковуваність
- Власний контроль
- Гігієна
- Менеджмент явищ та криз
- ...



Роздрібна торгівля продуктами харчування

- Гігієна
- Перевірка температури
- Зберігання/упаковка
- Маркування товарів
- Навчання співробітників
- ...



Мясна промисловість

- HACCP
- Нагляд за температурою
- Захист тварин
- Збір дослідних даних
- ...

Використання QS-знака якості

- «Тільки продукти, що з самого початку виготовляються та продаються з дотриманням вимог QS до сертифікованих підприємств, можуть нести на собі знак якості.» (QS-організаційний каталог)



Трьохступенева система контролю

Основа: QS-керівництво та чек-листи



- Проведення та документація власних господарських перевірок

Власний господарський контроль



- Ризикоорієнтований підхід
- незалежний аудит підприємств (471 аудитор)
- Лабораторні аналізи (177 лабораторій)



Контроль з боку незалежних експертів



- Постійна внутрішня система контролю (SIKS)
- Контроль контролю з боку QS:
 - Регулярна перевірка зворотньої прослідковуваності
 - Спеціальний, вибірковий, супровідний, паралельний аудит
 - Тестування у компетентній лабораторії

Контроль контролю



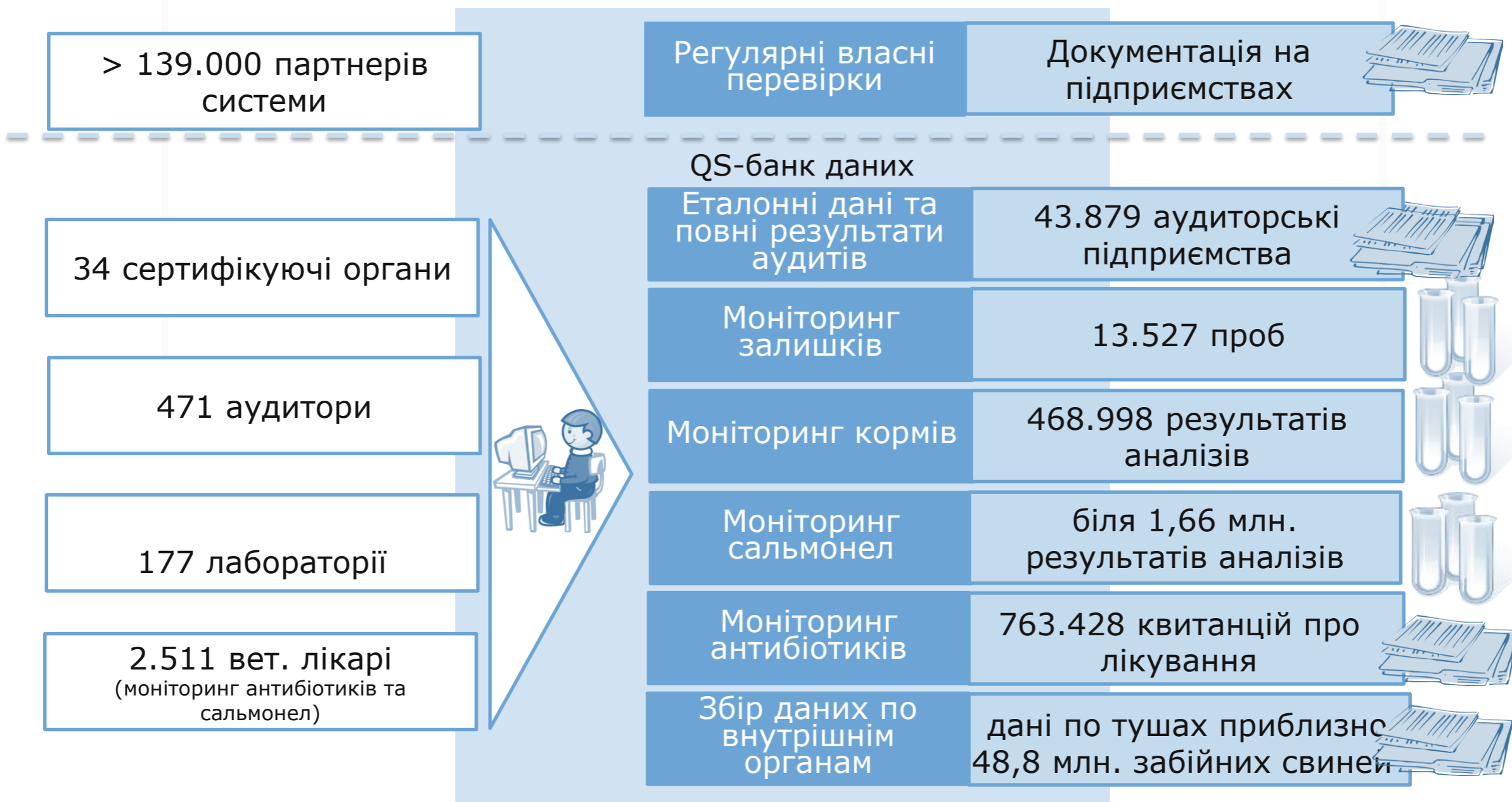
QS-банк даних, в якості центрального інструмента



Зв'язок між партнерами системи, сертифікуючими органами та лабораторіями



Зобов'язання щодо надання даних для всіх учасників системи



Двостороннє визнання для попередження подвійних аудитів



B2B / B2C

- **Надійне забезпечення якості** уздовж **ланцюжка створення доданої вартості**
- **Level playing field (єдині правила гри)** для всіх залучених
- QS-сертифікат підтверджує для клієнтів та постачальників **незалежну сертифікацію**
(незалежний орган сертифікації/акредитовані стандарти)
- Безперебійна **зворотня прослідковуваність** продуктів – від полиці в магазині до фермера
- QS-менеджмент подій та криз, в якості підтримки для всіх партнерів системи
- **Визнання** інших стандартів (наприклад, GlobalG.A.P. або GMP+)
- Знаки якості, як **допомога під час купівлі** для **споживача**
- ...



Потрясіння довіри до безпечності продуктів харчування

Листопад 2000: перший BSE-випадок в Німеччині



Handelsblatt
1. November 2000, 15:57 Uhr
Schleswig-Holstein
Erster deutscher BSE-Fall
Die Seuche erreicht die Bundesrepublik. In Schleswig-Holstein haben Veterinäre den BSE bei einem in Deutschland geborenen Rind festgestellt.

Handelsblatt

BSE-FALL IN SCHLESWIG-HOLSTEIN
BSE-Krise zeigt Wirkung auf viele Bereiche
Vollkornmehlproduzenten erwarten Lagerschwierigkeiten, bei der Fütterung werden Engpässe erwartet. Unternehmen, die vom Fleischgeschäft abhängen, geben nach. Freuen können sich Aktionäre des BSE...



PIEGEL ONLINE
5. November 2000, 12:27 Uhr
Krisenstab tagt
Landwirtschaftsminister warnt vor "Panikmache"
Wenige Tage nach Bekanntwerden eines BSE-Falles in Schleswig-Holstein verfährt die Politik hektisch. Während in Bonn ein Krisenstab tagt, üben sich Lobbyisten, Oppositionspolitiker und Koalitionäre in Schuldzuweisungen.

Handelsblatt

BSE-Krise weitet sich aus

Die jüngste Entwicklung der BSE-Krise in Deutschland weckt schlimmste Befürchtungen vor einer dramatischen Ausweitung der Rinderseuche. Alarmiert über die Erkrankung eines Rindes in Bayern, das jünger als 30 Monate war, kündigte sich EU-Kommissar David Byrne...

RP ONLINE

erstellt am: 19.01.2001
URL: www.rp-online.de/politik/BSE-Krise-Hersteller-von-Fleischwaren-meldet-Konkurs_aid_255742.html

20-prozentige Umsatzeinbußen
BSE-Krise: Hersteller von Fleischwaren melden...

Handelsblatt

NILEVER-MARKE 'Bifi' leidet unter BSE-Krise

Die "Bifi"-Umsätze seien seit Beginn der BSE-Krise Ende 2000 um 30 bis 40 % zurückgegangen, sagte der Vorsitzende der Geschäftsführung von Unilever Deutschland, Johann C. Lindenberg.

Побудова спільної для різних ступенів/рівнів системи забезпечення якості з жовтня 2001 року

Ідея: представники різних ступенів/рівнів бізнесу сидять за одним столом

- Створити уніфіковане розуміння
- Переслідувати спільні цілі
- Використовувати короткі шляхи погодження
- Забезпечувати спільне подолання криз
- Вибудовувати двосторонню довіру



Ціль: «Метою є те, встановити для всіх ступенів/ланок у ланцюжку створення доданої вартості **суворі, придатні для перевірки приписи щодо якості**, для забезпечення **прозорі, спільної для різних ступенів/ланок системи забезпечення якості.**»

(Витяг з преамбули Товариського договору TOB QS якість та безпечність)



Носії QS-системи – члени товариства з усіх залучених ступенів/рівнів економічної діяльності



Заснування ТОВ QS якість та безпека у 2001 році



Заснування ТОВ QS фахове товариство фрукти-овочі-картопля у 2004 році




Підтримка QS-головного офісу з боку експертів



Різноманітні робочі групи для підтримки фахових рад

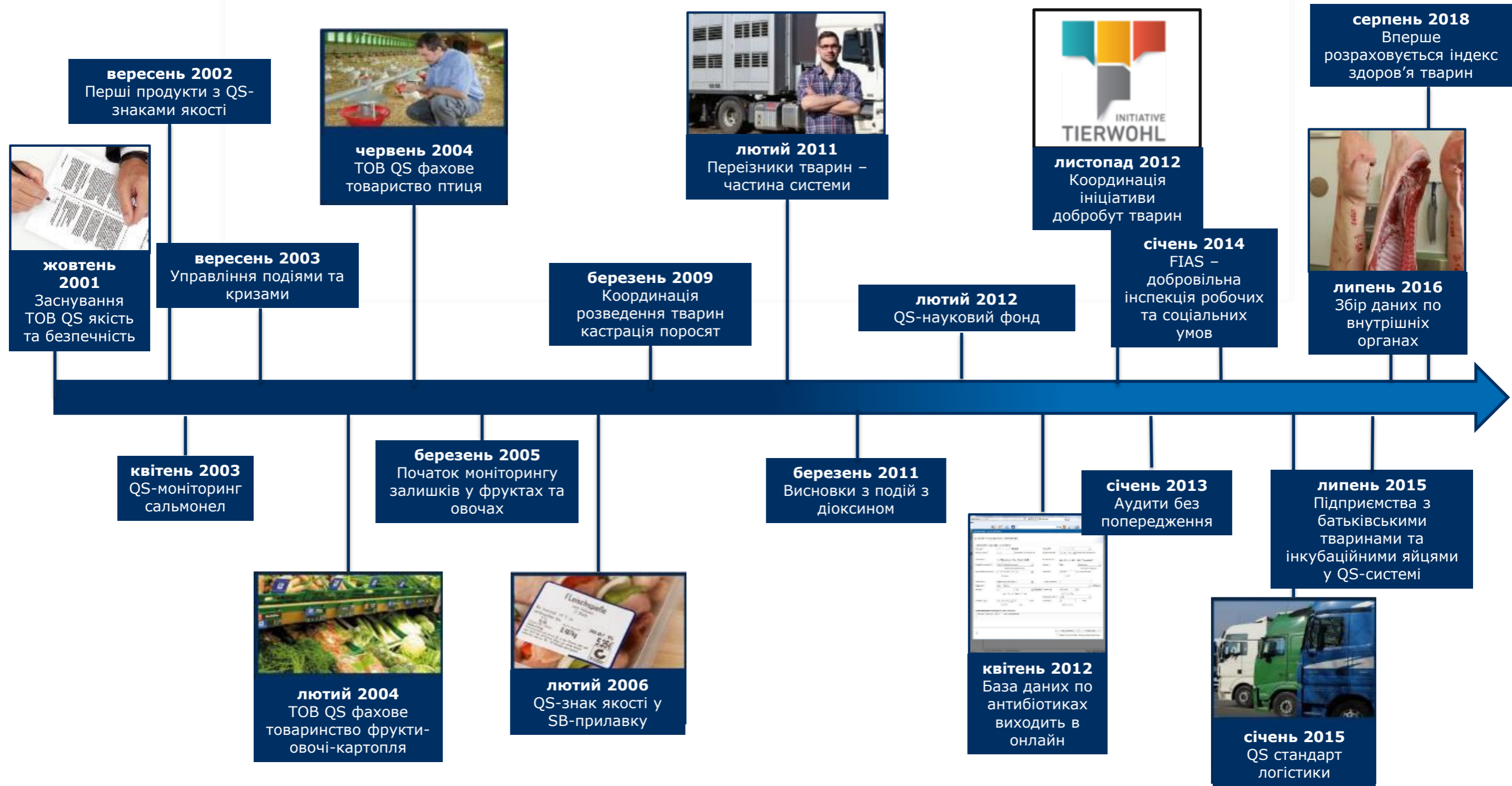
М'ясо та м'ясні продукти

- Робоче коло корми
- Робоча група птиця 
- Робоча група забій та розробляння туш
- Робоча група переробка
- Робоча група моніторинг сальмонел свиня
- Робоча група дані з внутрішніх органів для свиней та птиці
- Координаційна рада моніторинг антибіотиків (птиця / свиня)

Фрукти, овочі та картопля

- Наукова рада моніторинг залишків
- Робоча група сталість
- Робоча група соціальні стандарти
- Робоча група обробка/Fresh-Cut
- Робоча група керівні напрямки виробництво/QS-GAP

Постійний подальший розвиток QS-системи



Шанси та виклики

Погодження
уздовж
ланцюжка
створення
доданої
вартості

Одноголосні
рішення у QS-
органах
правління

Збори для
фінансування
QS-системи

QS-знак якості
як **помітний**
знак на
продукті

Роздрібна
торгівля
продуктами
харчування, як
комунікатор зі
споживачем

Фокус на
німецькій
роздрібній
торгівлі
продуктами
харчування

Критичне
середовище
QS-системи:
споживачі,
NGOs, ЗМІ...

Аналіз QS-
програм
моніторингу
через
лабораторії

Перевірка QS-
вимог через
сертифікуючі
органи

Зростаючі
вимоги до QS

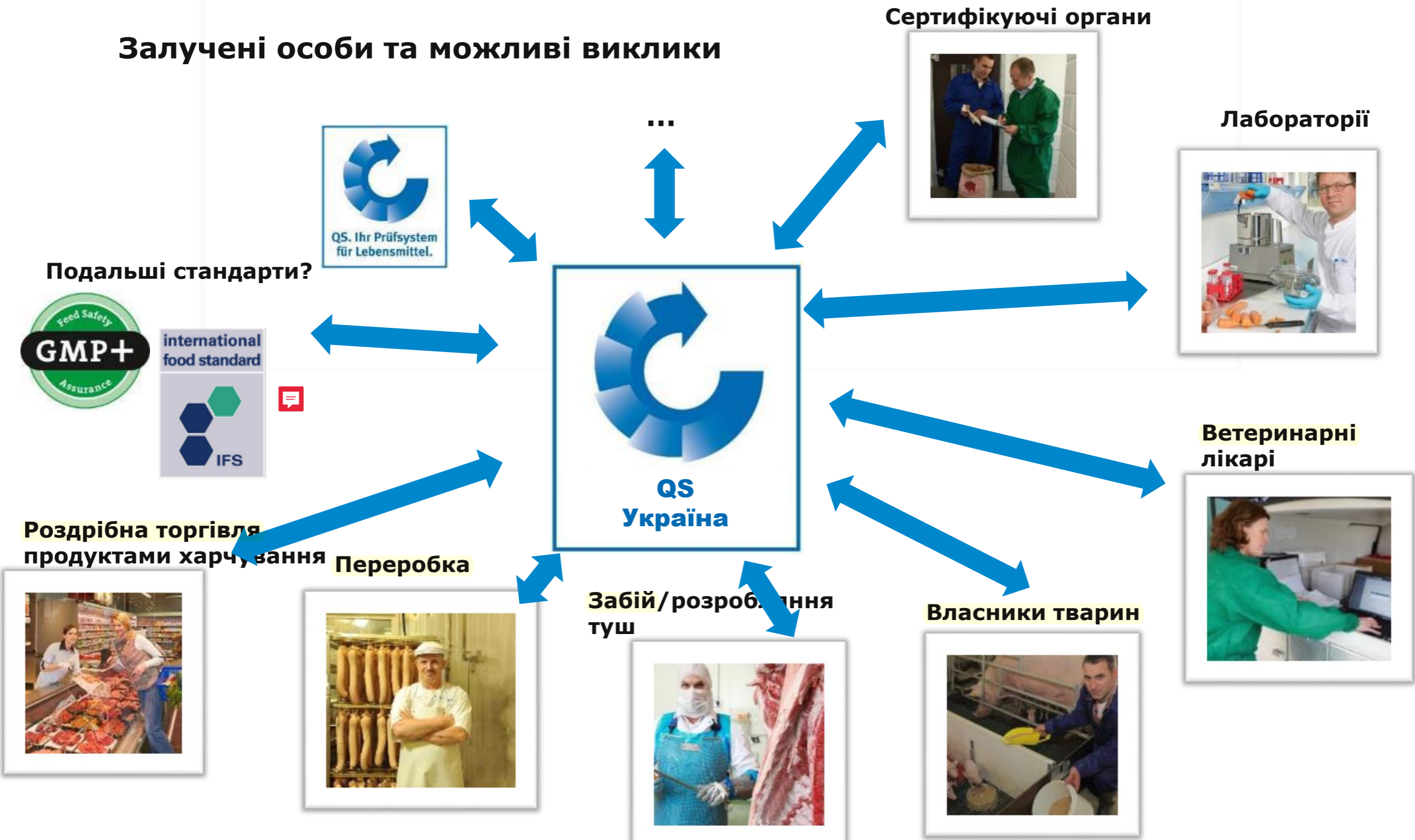
Чутливі
продукти

...

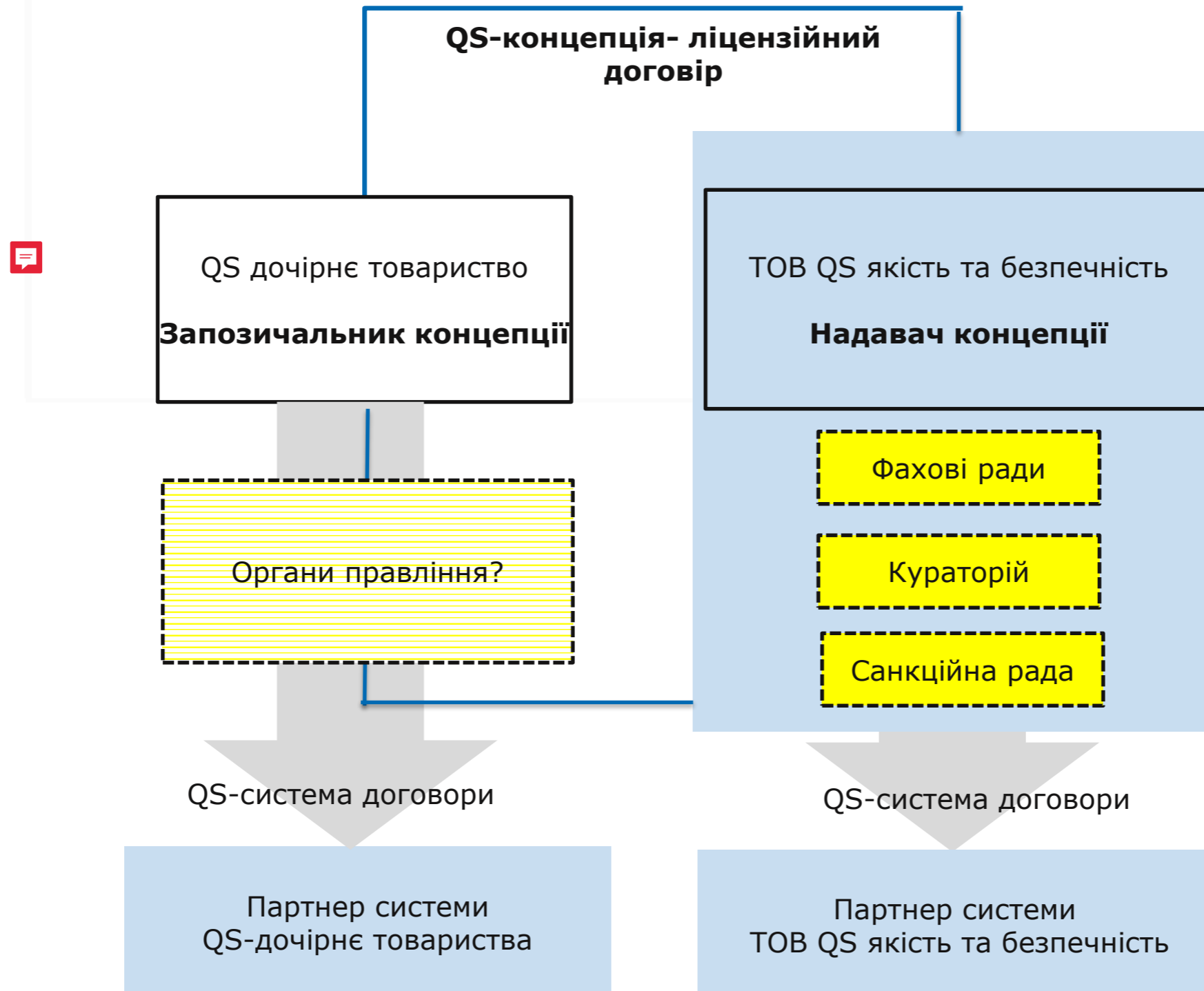
Виконання/запровадження приватної системи сертифікації в Україні (приклад м'ясо)?



Залучені особи та можливі виклики



QS-концепція- ліцензійний договір (модель франшизи)



Можлива кооперація QS / Україна

QS-ліцензійний концептуальний договір містить:

- Використання QS-концепції забезпечення якості, що охоплює декілька ступенів/рівнів
- Право використання QS-знаку якості (українська версія)
- Доступ до QS-системної інструкції
- Вихід на ринок/ринкова ліцензія
- Мережа QS-допущених сертифікуючих органів та лабораторій («концептуальні рішення»)
- ...

За погодженням QS може надати наступні послуги:

- Надання платформи QS-Software (порграмне забезпечення)
- IT-підтримка
- Управління подіями та кризами
- Внутрішнє управління якістю
- Ведення справ по договорах
- ...

QS-Konzeptvertrag

zwischen der QS Qualität und Sicherheit GmbH, Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
- nachfolgende „QS“ genannt -
und der [Name, Adresse]
- nachfolgend „Konzeptnehmer“ genannt -

Präambel

Im Herbst 2001 haben sich führende Organisationen der Lebensmittelwirtschaft zusammen geschlossen und die QS Qualität und Sicherheit GmbH gegründet, um auf freiwilliger Basis ein System für geprüfte Qualitätssicherung zu schaffen. Damit ist das weltweit erste stufen- und unternehmensübergreifende Qualitätssicherungssystem für Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln entstanden. Heute betreibt QS eines der erfolgreichsten Systeme zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln. Das QS-Konzept und die verbundene Prüfsystematik für Fleisch und Fleischwaren geschaffen und im Jahr 2004 um Obst, Gemüse und Kartoffeln erweitert worden. QS bietet das QS-Konzept zur eigenständigen Nutzung durch Konzeptnehmer an. Konzeptnehmer können nur Zusammenschlüsse anderer Organisationen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft werden. An den Zusammenschlüssen übernimmt QS regelmäßig eine Minderheitsbeteiligung.

§ 1 Konzeptlizenz

- 1.1 Gegenstand dieses Vertrages ist das Recht und die Pflicht des Konzeptnehmers, das QS-Konzept eigenständig zu nutzen und umzusetzen („Konzeptlizenz“). Die erteilte Konzeptlizenz ist nicht übertragbar, nicht-ausschließlich und auf denjenigen Bereich der Lebensmittelwirtschaft bezogen, der in Anlage 2 festgelegt ist („Produktbereich“).
- 1.2 Die Konzeptlizenz berechtigt und verpflichtet den Konzeptnehmer, in seinem Produktbereich ein eigenes stufen- und unternehmensübergreifendes Qualitätssicherungssystem für die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln zu etablieren und zu diesem Zweck Systemverträge mit geeigneten Unternehmen („Systempartner“) aller Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vermarktungsstufen des Produktbereichs abzuschließen. Die Systemverträge müssen die Mindeststandards enthalten, die von QS in Richtlinien festgelegt werden. Der Konzeptnehmer arbeitet ausschließlich mit QS-zugelassenen Zertifizierungsstellen und Laboren zusammen, beachtet die Prüfsystematik und gibt Systemverträge an Systempartner nur nach erfolgreich bestandenem Erstaudit aus.

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Ми є QS.

Разом для безпечних
продуктів харчування.



ТОВ QS якість та безпечність, голова товариства: др. Х.-Й. Нієнхофф, Шедештрассе 1-3, 53113 Бонн,
Тел. +49 228 35068-0, info@q-s.de
www.q-s.de