



Foto: TÜV Rheinland ©

FAQ – Fragen und Antworten zur QS Zertifizierung

Wir haben für Sie wichtige Fragen zum Thema QS Zertifizierung beantwortet. Sie möchten mehr über das QS Siegel erfahren?

Kontaktieren Sie uns!



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

1. WAS IST DAS QS SIEGEL?

Bei dem QS Siegel handelt es sich um ein neutrales Prüfzeichen für Lebensmittel. Es dokumentiert eine geprüfte Qualitätssicherung auf allen Stufen der Lebensmittelkette vom Feld oder Stall bis zur Ladentheke und steht für regelmäßige Kontrollen und eine sichere Herkunft.

2. WELCHE LEBENSMITTEL KÖNNEN DAS QS SIEGEL BEKOMMEN?

Eine QS Zertifizierung kann für Fleisch und Fleischwaren (z. B. Wurst), aber auch Obst, Gemüse und Kartoffeln erfolgen. Da es sich um ein international anerkanntes Prüfzeichen handelt, kann das QS Siegel sowohl für deutsche als auch für ausländische Produkte vergeben werden.

3. WER KANN SICH DURCH DAS QS PRÜFSYSTEM ZERTIFIZIEREN LASSEN?

Die QS Zertifizierung geschieht auf freiwilliger Basis und eignet sich für alle Parteien aus der Lebensmittelkette, vom Erzeugungsbetrieb über die Verarbeitung (z. B. Schlachter) und die Logistik bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Auch ausländische Unternehmen können sich nach den deutschen Kriterien zertifizieren lassen und somit Teil der qualifizierten Kette werden.

4. WAS SIND DIE VORTEILE DES QS SIEGELS?

- Bauen Sie Vertrauen bei Ihren Partnern und Kunden auf, indem Sie ihnen durch die QS Zertifizierung zeigen, dass Sie großen Wert auf Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Zuverlässigkeit in der gesamten Lebensmittelkette legen
- Kosten- und Zeitersparnis durch eine Kombizertifizierung (z. B. [HACCP](#), [ISO 9001](#), [14001](#), [50001](#))
- Bei dem QS Siegel handelt es sich um ein neutrales Prüfzeichen, das von uns als unabhängige Prüfstelle abgenommen wird
- Da es sich bei dem QS Prüfzeichen um ein international anerkanntes Zertifikat handelt, kann es auch an ausländische Produkte vergeben werden

Mit der Zertifizierung nach dem QS Standard heben Sie sich in Qualitätsfragen von Ihren Mitbewerbern ab.

IHRE VORTEILE EINER QS ZERTIFIZIERUNG



Dokumentierte Lebensmittelqualität und -sicherheit



Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Zuverlässigkeit in der gesamten Lebensmittelkette



Vertrauen der Verbraucher und Geschäftspartner sichern



Wettbewerbsvorteil durch neutrales Prüfsiegel



Kosten sparen durch Kombizertifizierungen



International anerkanntes Prüfsiegel

5. WIE LÄUFT DIE QS ZERTIFIZIERUNG AB?

Jeder Betrieb, der am Produktionsprozess beteiligt ist, wird regelmäßig auf die Einhaltung der QS Kriterien zu Produktion, Transport, Lagerung und Hygiene überprüft. Denn nur verbindliche Richtlinien für alle schaffen Transparenz und Vertrauen.

1. Zertifizierungsaudit

Zur Vergabe des QS Siegels findet ein Zertifizierungsaudit vor Ort statt. Dabei erfolgt eine Betriebsbegehung und eine Dokumentenprüfung durch einen zugelassenen externen Auditor.

2. Auditbericht

Nach der Durchführung wird ein Auditbericht erstellt, in dem alle Punkte und Ergebnisse des Audits noch einmal beschrieben sind und an die Zertifizierungsstelle weitergeleitet.

Die Akkreditierung für den QS Standard hält unsere Tochtergesellschaft Luxcontrol GmbH.

3. Zertifikatserteilung

Anschließend erfolgt die Entscheidung zur QS Zertifizierung durch uns als Zertifizierungsstelle und die Aufnahme in der [QS Datenbank](#). Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere Online-Zertifikatsdatenbank [Certipedia](#) aufgenommen. Erfahren Sie außerdem mehr über das Thema „[Werben mit TÜV Rheinland](#)“.

4. Folgeaudit

Die Durchführung eines Folgeaudits kann, je nach Status und Prozessstufe, nach einem halben Jahr, nach einem Jahr oder nach zwei Jahren stattfinden.

6. WER STECKT HINTER QS?

Hinter dem QS System steht die QS Qualität und Sicherheit GmbH. Die Gesellschaft wird getragen von Verbänden und Organisationen der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die die einzelnen Herstellungs- und Vermarktungsstufen repräsentieren

SIE HABEN WEITERE FRAGEN ZUM QS SIEGEL? SIE WÜNSCHEN EIN INDIVIDUELLES, UNVERBINDLICHES ANGEBOT ZUR ZERTIFIZIERUNG? SPRECHEN SIE UNS AN!

[ONLINE KONTAKT](#)

TÜV Rheinland Group
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein
51105 Köln
Tel. +49 800 888 2378
Fax. +49 800 888 3296
tuvcert@de.tuv.com
www.tuv.com/lebensmittel

Luxemburg Luxcontrol S.A.1,
Avenue des Terres Rouges
B.P. 349 4004 Esch-sur-Alzette
Luxemburg
www.luxcontrol.com



 **TÜVRheinland®**
Genau. Richtig.