



QST Suisse - Das Qualitäts-Sicherheitskonzept für die

Trocknungsbetriebe der Futtermittelbranche

Für die Einführung, Umsetzung und laufende Aktualisierung des QST-Konzeptes (Qualitätssicherung Trocknung) in der Schweiz sind wir genau Ihr Ansprechpartner. Wer QST Suisse in seinem Betrieb einführt und es umsetzt, hat jedoch die Möglichkeit, sich nach einer anderen akkreditieren Lebens- und Futtermittelsicherheits-Norm (zB. ISO 22000, GMP+ usw.) zertifizieren zu lassen, ohne den Inhalt des QST gross anpassen zu müssen.

Schweizerische Perfektion

Wir haben in Zusammenarbeit mit dem VSTB (Verband schweizerischer Trocknungsbetriebe eine QM-Leitlinie entwickelt, welche einerseits die gesetzlichen Bestimmungen zugrunde gelegt sind und andererseits die zusätzlichen Anforderungen der schweizerischen Futtermittelbranche beinhaltet. So entstand vor rund 10 Jahren das QST-Konzept Suisse.

Es ist eine branchenübergreifende Lösung, welche für Trocknungsbetriebe angewendet wird. Ein Qualitätsmanagementsystem also, das breit abgestützt ist und den Anforderungen der Branche nach Einführung eines Risikomanagements und der nachvollziehbaren Rückverfolgbarkeit Rechnung trägt.

Unterstützt wird das QST-Konzept durch die Fachkommission QST die jährlich das Konzept verifiziert und für die Freigabe der Anpassungen verantwortlich ist.

Die sich nach QST Suisse richtenden Trocknungsfirmen werden jährlich in einem internen Audit durch uns überprüft und werden auf unserer [Homepage](#) unter „GHP / QSGF / QST-Kunden“ aufgeführt. Als Bestätigung der Erfüllung der Anforderungen stellen wir den Firmen auf Wunsch eine „QST-Bescheinigung“ aus.

Zudem sind wir berechtigt, die Bio-Zertifizierung in Zusammenarbeit mit der bioinspecta GmbH durchzuführen.

Auch ist das Konzept vom Bundesamt für Landwirtschaft als HACCP-Branchenleitlinie anerkannt.

Überzeugende Fakten sprechen für dieses Sicherheitskonzept!

Das QST-Konzept garantiert für:

Produktionssicherheit

- Richtlinien für Musterziehung, Rückstellmuster sowie Qualität
- Vorschriften für Minimierung von Verschleppungen (GVO, Bio sowie kritische Produkte)
- Einheitliche Vorgehensweise bei Rückruf eines Produktes
- Risikoorientierte Analysen für die gehandelten, getrockneten Produkte mit Analysenplänen

Sichere Trocknung, Lagerhaltung, einwandfreies Handling, hygienischer Transport

- Prozessbeherrschung (Hygiene- und Betriebssicherheitsvorschriften)
- Risikoorientierte Analysen für die Arbeitsprozesse mit Prüfplänen
- Einheitliche Vorgaben bei Wareneingang und -ausgang sowie bei qualitätserhaltenden Massnahmen wie Schädlingsbekämpfung, Handling, Lagertemperaturmessungen, Lagerkontrollen usw.
- Weiterbildung der Trocknungsbetriebe in Warenkunde, sensorischer Prüfung, Ent- und Beladungskontrolle sowie Hygiene- und Kontrollmassnahmen
- Sporadische Überprüfung des Systems mittels Checkliste

Unsere Aufgaben:

Aktualisierung – Weiterentwicklung Konzept / Weiterbildung / Begleitung

- 1x jährliche Weiterbildung und Erfahrungsaustausch (Workshop) anlässlich der Frühlingsversammlung des VSTB
- 1x jährlich branchenübergreifende Anpassungen
- Begleitung HACCP-Team: Aktuelle Probleme lösen und Konzept weiterentwickeln; jährliche Risikoanalysen Prozesse, Produkte; auf Wunsch HACCP-Teammitglied
- Frühwarnungen: Wöchentliche Meldungen von Produkten mit unerwünschten/kritischen Stoffen gem. des Europäischen

Schnellwarnsystems RASSF sowie interessante Meldungen aus der Welt von Getreide / Futter- und Lebensmitteln (Newsletter)

- Jährliche Information über Gesetzes- und Verordnungsänderungen und Einbau ins Konzept
- Integration der Weiterentwicklungen / Anpassungen in einzelnen Unternehmen
- Auf Wunsch Qualitäts-Verantwortlicher