

QSGF Suisse - Das Qualitäts-, Sicherheitskonzept für die gesamte Handels-, Produktions-, und Logistik-Kette der Futtermittelbranche

Für die Einführung, Umsetzung und laufende Aktualisierung des QSGF-Konzeptes (Qualitätssicherung Getreide / Futtermittel) in der Schweiz sind wir genau Ihr Ansprechpartner.

Schweizerische Perfektion

Wir haben eine Futtermittel-Qualitätssicherung-Leitlinie entwickelt, in welcher einerseits die gesetzlichen Bestimmungen zugrunde gelegt sind und andererseits die zusätzlichen Anforderungen der schweizerischen Futtermittelbranche abgedeckt werden. So entstand vor rund 25 Jahren das QSGF-Konzept Suisse.

Es ist eine branchenübergreifende Lösung, welche sowohl für Handelsunternehmen, Mühlen, Sammelstellen als auch für Lagerhalter und Reedereien sowie die Transportkette 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 QSGF-Konzept durch die Fachkommission Qualitätssicherung Getreide / Futtermittel, die jährlich das Konzept verifiziert und für die Freigabe der Anpassungen verantwortlich ist.

Die sich nach QSGF Suisse richtenden Firmen werden jährlich in einem internen Audit durch uns überprüft und werden auf unserer [Homepage](#) unter „GHP / QSGF/ QST / QSFE-Kunden“ aufgeführt. Als Bestätigung der Erfüllung der Anforderungen stellen wir den Firmen auf Wunsch eine 1 Jahr gültige „QSGF-Bescheinigung“ aus. Zudem ist das Konzept vom Bundesamt für Landwirtschaft als HACCP-Branchen-leitlinie anerkannt.

Überzeugende Fakten sprechen für dieses Sicherheitskonzept!

Das QSGF-Konzept garantiert für:

Handelssicherheit

- Sicherheit durch kontraktlich geregelte Vorgaben
- 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 Produkte mit Analysenplänen

Sichere Produktion, 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 und
- Transportmittelkontrollen.
- Weiterbildung der Lagerhalter, Transporteure und Mühlen in Warenkunde, sensorischer Prüfung, Ent- und Beladungskontrolle sowie Hygiene- und Kontrollmassnahmen
- Informationen zu kritischen/ verbotenen Ladungen und zugelassenen Reinigungsarten
- Sporadische Überprüfung des Systems mittels Checkliste

Unsere Aufgaben:

Aktualisierung – Weiterentwicklung Konzept / Weiterbildung / Begleitung

- 1x jährliche Weiterbildung und Erfahrungsaustausch (Workshop) von Handel, Lagerhaltern, Reedereien, Transporteuren und Mühlen
- 1x jährlich branchenübergreifende Anpassungen
- Begleitung HACCP-Team: Aktuelle Probleme lösen und Konzept weiterentwickeln; jährliche
- Risikoanalysen für Prozesse und Produkte
- Quartalsweise Information über Gesetzes- und Verordnungsänderungen und Einbau ins Konzept