

5 Fakten zur Qualitätssicherung



In der Schweineproduktion sorgt der DANISH Produktstandard für die Einhaltung aller Verordnungen, Gesetzes- und Branchenvorgaben. Besondere Schwerpunkte bilden Tierwohl, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit.

Die unabhängige Drittkontrolle hat die Anerkennung der QS Qualität und Sicherheit.



Verfahren und Produktionsbedingungen der Schlacht- und Zerlegebetriebe werden nach dem internationalen Global Red Meat Standard (GRMS) kontrolliert, dokumentiert und auditiert.



Die im GRMS verankerten hohen Anforderungen an die HACCP- und Qualitätssicherungssysteme der Betriebe gewährleisten Fleischprodukte von gleichmäßig guter Qualität und Lebensmittelsicherheit.



Der GRMS hat die Anerkennung des Marktes sowie die Zulassung der QS Qualität und Sicherheit sowie der Global Food Safety Initiative (GFSI) und wird durch eine unabhängige Drittpartei zertifiziert.



Beide Standards liefern mit ihrem hohen Dokumentationsgrad ein hohes Maß an Transparenz und Sicherheit – zur großen Zufriedenheit von Kunden und Konsumenten in aller Welt.