

Teilnahme- und Vollmachtserklärung für das Fleischerhandwerk

Teilnahme

Hiermit erkläre ich die Teilnahme am QS-System für das folgende Unternehmen:

Unternehmensdaten

Unternehmen/Firma: _____

Straße/Nr.: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Vor- und Nachname des **gesetzlichen Vertreters:** _____

Telefon (Festnetz und/oder Mobil): _____

E-Mail/Fax: _____

Jahresumsatz in EUR: _____

Anzahl Produktionsstätten: _____

Anzahl Filialen/Verkaufsstellen: _____

Ansprechpartner für QS (falls abweichend von gesetzlichem Vertreter)

Vor- und Nachname des _____

Telefon (Festnetz und/oder Mobil): _____

E-Mail/Fax: _____

Krisenmanager (falls abweichend von gesetzlichem Vertreter):

Vor- und Nachname: _____

Telefon (Festnetz und/oder Mobil): _____

E-Mail/Fax: _____

Vollmacht

Ich beauftrage und bevollmächtige

als Bündler,

meine Interessen im QS-System wahrzunehmen und in diesem Zusammenhang rechtsverbindliche Erklärungen für mich gegenüber der QS Qualität und Sicherheit GmbH (im Folgenden einheitlich kurz „QS“) sowie gegenüber Dritten, insbesondere Zertifizierungsstellen und Probenehmern, abzugeben. Ich erkenne die Teilnahmebedingungen des QS-Systems in der jeweils gültigen Fassung des Systemhandbuchs an. Mit der Teilnahme am QS-System und der Beauftragung des Bündlers verpflichte

ich mich gegenüber dem Bündler sowie jeweils unmittelbar gegenüber QS und der jeweils von mir beauftragten Zertifizierungsstelle,

- gemäß den aktuellen Anforderungen des QS-Systemhandbuchs zu produzieren und zu vermarkten
- jederzeit angemeldete und unangemeldete Kontrollen durch die von QS-zugelassenen Zertifizierungsstellen, einen QS-Mitarbeiter oder eine von QS beauftragte Person auf meinem Betrieb zuzulassen und die erforderlichen Prüfungen, die Entnahme von Proben sowie die Einsicht in die erforderlichen Dokumente zu gewähren
- festgestellte Abweichungen umgehend zu beheben, verhängte Sanktionen zu befolgen und verhängte Vertragsstrafen unmittelbar an QS, der diese Ansprüche abgetreten sind, zu zahlen
- die Kosten, die mit der Teilnahme am QS-System und der Beauftragung des Bündlers sowie mit der neutralen Kontrolle verbunden sind, zu tragen und fristgerecht zu zahlen
- das QS-Prüfzeichen nur nach vorheriger Genehmigung durch QS (holt mein Bündler ein) und nur nach Maßgabe des QS-Systemhandbuchs (Gestaltungskatalog) oder – für den Fall des Abweichens vom Gestaltungskatalog - einer zuvor von QS erteilten Ausnahmegenehmigung zu nutzen.

Ich bin mit meinem Betrieb/meinen Produktionsstätten in der Handwerkerrolle eingetragen und verkaufe mindestens 50 Prozent der produzierten Ware über eigene Vertriebswege. Der Gesamtumsatz (Jahresumsatz des Unternehmens) liegt unter 10 Mio. Euro.

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass sämtliche für das QS-System erforderlichen Daten (Adressdaten, Prüfberichte, Ergebnisse von Produktuntersuchungen im Rahmen der Monitoringsysteme) von dem Bündler oder einer anderen Stelle im QS-System gespeichert und diese Daten an die im QS-System zuständige Stelle weitergeleitet werden. Personen- und betriebspezifische Daten, außer der Tatsache, dass mein Unternehmen am QS-System teilnimmt, oder vorübergehend bzw. dauerhaft gesperrt bzw. ausgeschlossen ist, dürfen nur nach vorheriger Genehmigung durch mich an Dritte außerhalb QS weitergegeben werden.

Die Daten, die nach den Anforderungen des QS-Leitfadens Fleischhandwerk zu melden sind, meine Angaben zu den Betriebszeiten und alle erforderlichen Zusatzinformationen übermittele ich mit der Anlage Informationen zur Registrierung in der QS-Datenbank gemeinsam mit dieser Teilnahme- und Vollmachtserklärung an meinen Bündler. Da diese Daten auditrelevant sind, werde ich alle Änderungen meinem Bündler mitteilen. Mein Bündler wird diese Änderungen in die QS-Datenbank einpflegen.

Die Erklärung tritt mit Unterzeichnung in Kraft und kann von beiden Parteien bis zum dritten Werktag des Quartals zum Quartalsende schriftlich gekündigt werden. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bei Vorliegen eines wichtigen Grundes (z.B. Rechtsnachfolge, Verstöße gegen Teilnahmebedingungen, Beschluss über Sperrung bzw. Ausschluss des Betriebes oder Bündlers aus dem QS-System durch QS) bleibt im Übrigen unberührt.

Ich melde die folgenden Produktionsstätten an:

Name	Anschrift	PLZ	Ort	EU-Zulassungsnummer

Mir ist bekannt, dass für die Teilnahme am QS-System auf der Stufe Fleischerhandwerk nur solche Unternehmen angemeldet werden können, die nach Maßgabe des QS-Systemhandbuchs ein handwerkliches Gepräge aufweisen. Diese Unternehmen können alle oder einzelne Betriebe (Standorte/Filialen) anmelden. Die Anmeldung aller Betriebe (Standorte/Filialen) eines Unternehmens ist erforderlich, wenn das Unternehmen das QS-Prüfzeichen nicht nur produktbezogen, sondern auch in der Unternehmenskommunikation (Werbung, Briefpapier, Internetauftritt u.a.) nutzen will.

Als Zertifizierungsstelle wähle ich aus den bei QS zugelassenen Zertifizierungsstellen folgende aus:

Zertifizierungsstelle: _____

Datum der Vertragsausstellung mit der Zertifizierungsstelle: _____

Das QS-System unterscheidet zwischen drei Produktionsarten (PA) im Bereich Fleischerhandwerk. Ich entscheide mich nach sorgfältiger Prüfung für die folgende/n Produktionsart/en:

91 Fleischerhandwerk: Produktion ohne Verkaufsstelle/n

Das QS-Prüfzeichen darf nicht für die Werbung genutzt werden (z. B. Homepage oder Prospekte). Nur die Ware muss/darf als QS-Ware gekennzeichnet werden (auf Lieferschein/Rechnung jedoch auch dort nur produktbezogen).

92 Fleischerhandwerk: Produktion mit direkter Verkaufsstelle

Das QS-Prüfzeichen darf uneingeschränkt genutzt werden, da der Verkauf mit auditiert wird. Dies gilt allerdings nur wenn, falls vorhanden, auch die weiteren Verkaufsstellen auditiert werden.

93 keine Produktion, nur Filialverkaufsstellen des Fleischerei-Fachgeschäfts

Anlage Informationen zur Registrierung in der QS-Datenbank

Sollten Sie mehrere Standorte/Filialen anmelden, vervielfältigen Sie diese Anlage bitte und reichen die ausgefüllte Anlage für jeden Standort/jede Filiale ein.

Name und Adresse Standort/Filiale: _____

Zu meinen Betriebszeiten mache ich folgende Angaben:

Wochentag	Betriebszeiten allgemein		Pausenzeiten allgemein		Schlachtung (Bitte jeweils Wochentag ankreuzen und Uhrzeit aufführen)	Zerlegung (Bitte jeweils Wochentag ankreuzen und Uhrzeit aufführen)	Produktion/ Verarbeitung (Bitte jeweils Wochentag ankreuzen und Uhrzeit aufführen)
	von	bis	von	bis			
Montag							
Dienstag							
Mittwoch							
Donnerstag							
Freitag							
Samstag							
Sonntag							
Sonstiges (bei Saisonschlachtung, etc.: Welche Tierart, in welchem Zeitraum):							

Zu meinen Standortinformationen mache ich folgende Angaben:

Schlachtung

- Schwein (Mastschwein)
- Sau (Mutterschwein)
- Ferkel (Spanferkel, Läufer)
- Eber (Altschneider, Alteber)
- Bullen
- Kuh
- Färsen
- Kalb
- Jungrind
- Hähnchen
- Pekingenten
- Puten
- Elterntiere

Zerlegung

- Schwein
- Rind
- Kalb
- Hähnchen
- Pekingenten
- Puten
- Elterntiere

Verarbeitung

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Geflügelfleisch
- Wurst (Roh- Brüh- und
- Koch- und Pökelfleisch
- Innereien
- Convenience-Produkte

Verkauf