

# 5 fakta om kvalitetssäkring



I danska grisstallar säkras DANISH Produktstandard att grisbestånden lever upp till dansk lagstiftning och danska branschkrav med särskilt fokus på god djuromsorg, hög livsmedelssäkerhet och en tydlig spårbarhet.

DANISH Produktstandard är en oberoende tredjepartskontroll som erkänts av tyska QS.



Förhållandena och bearbetningsprocesserna på slakterierna kontrolleras, dokumenteras och utvärderas via den internationella produktstandarden Global Red Meat Standard (GRMS).



GRMS ställer höga krav på slakteriernas HACCP- och kvalitetsstyrningssystem och säkras därmed en hög och enhetlig kvalitet och livsmedelssäkerhet på köttprodukterna.



GRMS är marknadsmässigt erkänd och godkänd av QS i Tyskland och GFSI internationellt. GRMS certifieras av en oberoende tredje part.



Standarderna möjliggör en omfattande dokumentation, vilket säkras en stor transparens och trygghet – till glädje för konsumenter och kunder världen över.