mediadidact:

MARKENLEHRBRIEF

Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Ein Markenlehrbrief der
Mediadidact
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 7595-2252
Fax: +49 69 7595-2250
info@mediadidact.de
www.mediadidact.de
Ein Fachbereich der dfv Mediengruppe

In Zusammenarbeit mit
QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1–3
53113 Bonn
www.q-s.de

Objektleitung:
Markus Thiel

Redaktionelle Leitung:
Bernd Nusser

Grafische Gestaltung:
Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann,
Harald Klein

4. Auflage 2018

Bildnachweis:
Fotosearch.de (Seite 8_1)
Fotolia.com (Seite 18: eyewave)
Stephan Hamacher (Seiten 6, 12, 13)
Seidl PR & Marketing GmbH (Seite 27)
Jochen Tack (Seiten 9_2, 14)
Wolfgang Uhlig (Seiten 3, 4, 5, 8_2, 9_1, 10, 11_1, 16, 17, 22, 23)
Uwe Voelkner / Fotoagentur FOX (Cover, Seiten 7, 11_2, 15, 20, 21)

MARKTDATEN

Lebensmittelsicherheit in Deutschland 4

WARENWISSEN

Was macht eigentlich
das QS-Prüfsystem? 6
Was hat der Handel von QS? 7
Fleisch und Fleischwaren:
Kontrolle auf allen Stufen 8
Obst und Gemüse:
Qualitätssicherung bis ins Regal 10
Das verrät die Verpackung 12

POS-PRAXIS

Qualitätssicherung an der Fleischtheke 14
Qualitätssicherung bei Obst und
Gemüse 16
Auf die Hygiene kommt es an 18

GUT ZU WISSEN

Die häufigsten Kundenfragen 20
Qualitätssicherung zu Hause 22
Lexikon 24

TRAINING

Abschlusstest 1 25
Abschlusstest 2 26

Wussten Sie eigentlich, …

… dass 90 Prozent des heute in Deutschland produzierten Rindfleisches von Betrieben mit QS-Zertifizierung stammen? Bei Schwein und Geflügel sind es sogar 95 Prozent. Hinzu kommt Obst und Gemüse von mehr als 13.500 Erzeugerbetrieben weltweit. Alle Lebensmittel aus dem QS-System haben eines gemeinsam: Jeder Schritt in ihrem Lebenslauf – von der Erzeugung bis zu ihrer Vermarktung – wird genauestens kontrolliert und dokumentiert.

Damit die Kunden beim Einkauf klar erkennen können, welche Lebensmittel diese umfassende Prozess- und Herkunftssicherung durchlaufen haben, tragen die Produkte das blaue QS-Prüfzeichen.

Erfahren Sie mehr darüber, wie QS funktioniert und welchen Beitrag Sie selbst in Ihrer täglichen Arbeit für sichere Lebensmittel leisten können. Werden Sie zum kompetenten Ansprechpartner für alle Kundenanfragen rund um das Thema Qualitätssicherung!

Ihr Team von QS

Zertifizierte Landwirte und Erzeuger stehen für die Qualität von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse.

Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Jeder am QS-System teilnehmende Betrieb muss die Produktherstellung und -vermarktung dokumentieren.

Lebensmittel sind heute sicherer, werden zuverlässiger produziert und besser als jemals zuvor kontrolliert. In der täglichen Praxis wirken zahlreiche Organisationen, Institutionen und Behörden daran mit, die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Dabei stützt sich die Lebensmittelkontrolle auf drei Säulen:

1. Eigenkontrollen der Betriebe
An erster Stelle steht die Eigenverantwortung der Betriebe. Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten und verkaufen, sind für die Sicherheit der von ihnen hergestellten Lebensmittel verantwortlich. Sie kontrollieren und dokumentieren laufend die Qualität der verwendeten Rohstoffe.

Alle Betriebe müssen darüber hinaus genau Buch führen, von wem sie Lebensmittel und Zutaten gekauft und an wen sie die daraus hergestellten Lebensmittel verkauft haben. Bei Bedarf kann innerhalb kurzer Zeit nachvollzogen werden, an welcher Stelle gegebenenfalls ein Fehler entstanden ist. Das schafft Sicherheit für Verbraucher.

2. Amtliche Lebensmittelkontrolle
Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen, werden durch die zuständigen amtlichen Behörden regelmäßig überprüft. Dabei wird unter anderem geprüft, ob die baulichen Voraussetzungen erfüllt sind oder im Betrieb die gesetzlichen Regelungen eingehalten werden, einwandfrei nach hygienischen Standards gearbeitet wird oder die Waren richtig gekennzeichnet sind. Darüber hinaus werden Proben von Lebensmitteln entnommen und in amtlichen Laboren untersucht.

Unabhängige Auditoren prüfen regelmäßig, ob die QS-Anforderungen eingehalten werden.

3. Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme

Die dritte Säule bilden privatwirtschaftlich organisierte Standards und Prüfsysteme wie „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.“. QS ist das europaweit tätige Prüfsystem für Lebensmittel – vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Hauptaufgabe ist die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung von der Herstellung im landwirtschaftlichen Betrieb über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung im Lebensmitteleinzelhandel.

Das QS-System in Zahlen

- Mehr als 100.000 Betriebe aus 28 Ländern sind QS-Vertragspartner bei Fleisch und Fleischwaren (Stand: Oktober 2017). Dazu zählen Landwirte, Futtermittelproduzenten, Tiertransporteure, die Unternehmen der Fleischwirtschaft und natürlich der Lebensmitteleinzelhandel mit rund 24.500 an das QS-System angeschlossenen Märkten.
- Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln nehmen mehr als 31.000 Unternehmen aus 22 Ländern am QS-System teil.
- Der Lebensmitteleinzelhandel stellt mit circa 16.000 Partnern die größte Gruppe vor den Erzeugern, dem Großhandel und den Logistikunternehmen.

?

WORAUF STÜTZT SICH DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND?

- ◯ Auf eine Säule
- ◯ Auf drei Säulen
- ◯ Auf die freiwillige Überprüfung durch die Hersteller

Was macht eigentlich das QS-Prüfsystem?

Das blaue QS-Prüfzeichen kennzeichnet Lebensmittel, die nachweisbar unter Einhaltung verbindlicher Qualitätsanforderungen hergestellt und vermarktet werden. Es symbolisiert die gemeinsamen Anstrengungen von nahezu 140.000 Wirtschaftsbeteiligten in der stufenübergreifenden Qualitätssicherung und steht für gründliche Kontrollen, gesicherte Herkunft und klare Kennzeichnung: QS. Ihr Prüfsystem für sichere Lebensmittel.

Gesicherte Herkunft

Gemeinsam mit den Systempartnern organisiert die QS Qualität und Sicherheit GmbH eine zuverlässige Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. QS kennt den Lebenslauf der Produkte – und jedes Unternehmen, das an der Herstellung und Vermarktung der Lebensmittel beteiligt ist.

Das QS-Prüfzeichen auf der Ware ist ein klares Signal für sichere Lebensmittel.

Internationale Warenströme

Das QS-System ist keinesfalls nur auf Deutschland beschränkt. Auch die internationalen Warenströme werden erfasst. So nehmen bereits mehr als 16.500 (Stand: Oktober 2017) ausländische Partner an der QS-Systemkette teil. Die gegenseitige Anerkennung von QS und anderen internationalen Standardgebern trägt außerdem zu einem einheitlich hohen Niveau der Lebensmittelsicherheit bei.

Gründliche Kontrollen

Die Basis der lückenlosen Prozess- und Herkunftssicherung im QS-System bilden regelmäßige Kontrollen aller beteiligten Betriebe. Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten prüfen regelmäßig vor Ort, ob jeder Systempartner die Anforderungen einhält.

Klare Kennzeichnung

Für die Verbraucher ist das blaue QS-Prüfzeichen bereits seit 2001 ein klares Signal für frische Lebensmittel aus Unternehmen mit geprüften Prozessen. Egal ob bei Fleisch, Wurst und Schinken oder bei frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln – die Kennzeichnung der Produkte mit dem blauen QS-Prüfzeichen gibt dem Kunden Orientierung beim Einkauf.

!

WORAUF STÜTZT SICH DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND?

✔ Auf drei Säulen

Was hat der Handel von QS?

Kunden wollen wissen: Woher stammen die Produkte? Sind die Lebensmittel sicher? QS unterstützt aus diesem Grund die Systempartner aus dem Lebensmittelhandel bei der Kundenkommunikation zum QS-Prüfzeichen, um die Vorteile zu vermitteln:

Sicherheit

Durch die unabhängigen Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung von frischen Lebensmitteln können schwarze Schafe der Branche rechtzeitig erkannt, ermahnt und, falls notwendig, aus dem System ausgeschlossen werden.

Zuverlässigkeit

Qualitätssicherung bedeutet: zuverlässige Lieferanten sowie einwandfreie Handhabung der Ware, Hygiene und Präsentation.

Verbrauchervertrauen

Verbraucher vertrauen auf Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen. Dabei kommt es auf alle an der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligten Unternehmen an.

Lebensmittel aus dem QS-Prüfsystem sind sicher, ihr Lebenslauf ist transparent. Darauf können Verbraucher vertrauen.

Jeder Betrieb in der gesamten Produktions- und Wertschöpfungskette leistet einen wichtigen Beitrag für das gemeinsame Ziel.

Transparenz

QS spricht von einem „stufenübergreifenden" System. Ziel ist es, die Arbeitsabläufe in den einzelnen Stufen der Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft (Rind, Schwein, Geflügel), Fleischwirtschaft, Obst- und Gemüseerzeugung und im Lebensmittelhandel für alle Beteiligten und besonders die Verbraucher transparenter zu machen.

?

SEIT WANN GIBT ES DAS QS-SYSTEM?

- ◯ 2004
- ◯ 2001
- ◯ 2000

Fleisch und Fleischwaren: Kontrolle auf allen Stufen

QS kontrolliert Fleisch und Fleischwaren vom Landwirt bis zur Ladentheke, setzt Standards in den einzelnen Bereichen und stellt sicher, dass die Anforderungen umfassend und stufenübergreifend umgesetzt werden.

1 Futtermittelwirtschaft

Qualitätssicherung beginnt bei der sorgfältigen Auswahl von Futtermitteln. Eine konsequente Futtermittelkontrolle ist im QS-System daher von zentraler Bedeutung. Die Futtermittel werden regelmäßig auf die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten, zum Beispiel für Mykotoxine, Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle, untersucht.

2 Landwirtschaft

Auch der Landwirt muss sich an die Kriterien des QS-Systems halten. QS überprüft unter anderem, ob er bei seiner Arbeit die Anforderungen an Fütterung, Haltung und Pflege seiner Tiere einhält. Auch der Medikamenteneinsatz wird streng kontrolliert und dokumentiert, zum Beispiel im Rahmen des Antibiotikamonitorings.

!

SEIT WANN GIBT ES DAS QS-SYSTEM?

✔ 2001

Aller guten Dinge sind drei

Kern von QS ist ein mehrstufiges Kontrollsystem:

1. Jedes beteiligte Unternehmen inklusive der LEH-Märkte muss kontinuierlich seine Eigenkontrollen durchführen und dokumentieren.

2. Unabhängige und von QS zugelassene Zertifizierungsstellen überprüfen regelmäßig, ob alle QS-Anforderungeneingehalten werden – auch in Ihrem Markt.

3. In einem dritten Schritt werden auch die Arbeit der Kontrolleure selbst überwacht und weitere Zusatzkontrollen durch QS selbst durchgeführt.

3 Fleischwirtschaft

Bei der Überprüfung der einzelnen Produktionsschritte wird eine Vielzahl von Kriterien berücksichtigt, wie zum Beispiel die Hygiene, der Tierschutz, die Rückverfolgbarkeit oder die verwendeten Rezepturbestandteile. Selbstverständlich unterliegt zuvor auch bereits der Tiertransport strengen Anforderungen.

4 Lebensmitteleinzelhandel

Hier kommt es vor allem auf die Einhaltung der Kühlkette an. Von der Anlieferung bis hin zur Präsentation der Ware in der Theke oder SB-Truhe muss die vorgegebene Temperatur jederzeit eingehalten und kontrolliert werden. Auch die Regeln für die Hygiene gilt es einzuhalten (siehe hierzu auch die Seiten 18 und 19).

?

DAS QS-KONTROLLSYSTEM FUNKTIONIERT …

- ◯ in einzelnen Schritten
- ◯ umfassend und stufenübergreifend
- ◯ durch gelegentliche Proben

Obst und Gemüse: Qualitätssicherung bis ins Regal

1 Mehr als 13.000 Erzeuger aus 17 Ländern nehmen am QS-System teil. Jeder Einzelne ist sich seiner Verantwortung für sichere Lebensmittel bewusst. Die Überprüfung der klar definierten QS-Anforderungen gewährleistet eine nachhaltige Bodenbearbeitung, den sorgsamen Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln und die Einhaltung eines aktiven Hygienemanagements.

2 Durch Laboruntersuchungen wird in regelmäßigen Abständen unter anderem die Einhaltung der zugelassenen Höchstmengen an Pflanzenschutzmitteln und Nitrat kontrolliert. Nur wer sich an diesem Rückstandsmonitoring beteiligt, darf Obst, Gemüse und Kartoffeln in das QS-System liefern. Dadurch wird sichergestellt, dass die Ware, die in den Handel kommt, einwandfrei ist.

!

DAS QS-KONTROLLSYSTEM FUNKTIONIERT …

- umfassend und stufenübergreifend

Das QS-Prüfsystem gewährleistet auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln eine stufenübergreifende Qualitätssicherung. Sie beginnt mit dem Anbau und der Ernte, geht über den Großhandel bis hin zur Obst- und Gemüsetheke im Lebensmitteleinzelhandel.

3 Es gibt alleine in Deutschland mehr als 550 QS-zertifizierte Großhandelsbetriebe, über die deutschen Grenzen hinaus weitere 250. Besonders wichtige Anforderungen sind die richtige Lagerung und der Transport unter Beachtung der speziellen Produktbedingungen. Neben der Dokumentation der Arbeitsschritte wird außerdem geprüft, ob die Rückverfolgbarkeit zum Lieferanten sichergestellt ist.

4 Die mehr als 16.000 Partner des QS-Systems aus dem Lebensmitteleinzelhandel bilden die Schnittstelle zum Verbraucher: Der Handel ist das letzte Glied einer ineinandergreifenden Kette und übergibt die Lebensmittel aus dem QS-System an den Kunden. Neben der fachgerechten Lagerung ist hier die Warenpflege im Verkaufsraum von größter Bedeutung.

?

WAS VERSTEHT MAN UNTER RÜCKSTANDSMONITORING?

- ◯ Untersuchung auf Größe der Ware
- ◯ Untersuchung auf Gewicht der Ware
- ◯ Untersuchung beispielsweise auf Pflanzenschutz- und Düngemittel

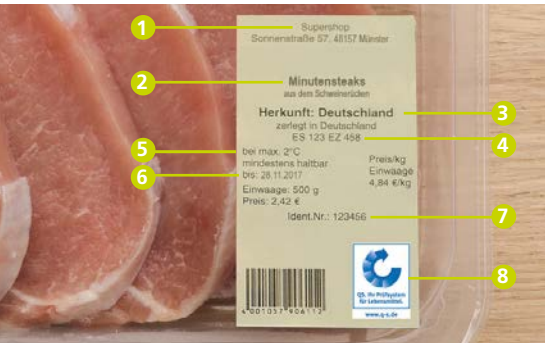
Das verrät die Verpackung

Das blaue QS-Prüfzeichen findet sich direkt auf der Verpackung oder dem Etikett und verdeutlicht dem Verbraucher, dass jeder einzelne Produktionsschritt sorgfältig geprüft und lückenlos dokumentiert ist. Die Verpackung verrät aber noch viel mehr:

Fleisch

1 **Hersteller:** Ganz oben stehen Name und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im EU-Raum niedergelassenen Verkäufers.

2 **Bezeichnung des Lebensmittels:** Sie gibt die Tierart oder die Bezeichnung des Teilstücks, wie etwa Rinderroulade oder Rinderfilet, an.



3 **Herkunftskennzeichnung:** Seit 2000 ist sie für Rindfleisch gesetzlich vorgeschrieben: „geboren in“, „gemästet in“, „geschlachtet in“, „zerlegt in“. Seit 2015 muss auch die Herkunft von Schweine- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden.

4 **Zulassungsnummer:** Über die Nummer des Schlacht- beziehungsweise des Zerlegebetriebes lässt sich der Weg des Fleischstücks weiter zurückverfolgen.

5 **Kühlung:** Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren ist stark von der jeweiligen Lagertemperatur abhängig.

6 **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum:** Bei Fleisch und Geflügelfrostware findet sich das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Hackfleisch und Frischgeflügel dagegen ein Verbrauchsdatum.

7 **Identifikationsnummer:** Bei Rindfleisch: Anhand dieser Nummer kann das Fleisch zum einzelnen Rind oder zu einer kleinen Gruppe von Rindern zugeordnet werden.

8 **QS-Prüfzeichen:** Das QS-Prüfzeichen steht für Qualitätssicherung. Die Abbildung auf der Verpackung ist freiwillig.

!

WAS VERSTEHT MAN UNTER RÜCKSTANDSMONITORING?

Untersuchung beispielsweise auf Pflanzenschutz- und Düngemittel

Obst und Gemüse

1 Hersteller: Name und Anschrift des Packers, Absenders und/oder Verkäufers oder eine Codierung, die von amtlicher Seite vergeben oder anerkannt wurde.

2 Bezeichnung des Lebensmittels: Um welches Obst oder Gemüse handelt es sich? Hier steht Name, Sorte oder Handelstyp.

3 Angabe des Ursprungslandes: Das Ursprungsland muss angegeben werden, alle weiteren Hinweise zum Anbaugebiet wie beispielsweise „Altes Land" oder „Bodensee" sind freiwillig. Übrigens: Das Ursprungsland muss immer ausgeschrieben werden, Abkürzungen sind nur für die USA erlaubt.

4 Handelsklasse: Bei Obst und Gemüse werden Handelsklassen unterschieden (Extra, I oder II).

5 Nettogewicht: Gekennzeichnet werden muss das Nettogewicht oder die Anzahl der Früchte mit Größenspanne (etwa bei Äpfeln 75/80 Millimeter) oder der angewandte Größencode.

6 Losnummer: Über die Losnummer lässt sich die Ware eindeutig zurückverfolgen. Ihr wird immer der Buchstabe „L" vorangestellt.

7 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum (nicht im Bild): Bei Obst und Gemüse steht hier das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Fresh-Cut-Salaten oder Sprossen ein Verbrauchsdatum mit Lagertemperatur.

8 QS-Prüfzeichen: Das QS-Prüfzeichen steht für eine konsequente Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke. Die Abbildung auf der Verpackung ist freiwillig.

?

WOZU DIENT DIE LOSNUMMER?

- ◯ Teilnahme an einer Lotterie
- ◯ Rückverfolgbarkeit der Ware
- ◯ Hinweis auf die Adresse des Herstellers

Qualitätssicherung an der Fleischtheke

An Ihrem Arbeitsplatz an der sensiblen Fleischtheke können Sie unter Beachtung der folgenden Punkte einen entscheidenden Beitrag zur Qualitätssicherung leisten:

- ✔ **Wareneingangskontrolle:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren. Damit leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit.
- ✔ **Warenauszeichnung:** Waren aus dem QS-System müssen eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung (siehe Seiten 12 und 13).

Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum der Ware sollte ständig kontrolliert werden.

- ✔ **Hygiene:** Halten Sie die geltenden Hygienestandards genau ein und achten Sie auf einen hygienisch sauberen Zustand Ihrer Arbeitsgeräte und der Räumlichkeiten (siehe hierzu auch Seiten 18 und 19).
- ✔ **Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (MHD) der Ware kontrollieren und nach den Vorgaben aus dem Eigenkontrollsystem (EKS) entsprechend reagieren.
- ✔ **Warentrennung QS und Nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsraum ausschließen.
- ✔ **Lagerung:** Fleisch- und Wurstwaren in geeigneten Behältern so aufbewahren, dass die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit erhalten bleiben.
- ✔ **Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig die Temperatur der Lebensmittel im Lager und Verkaufsbereich wie im EKS vorgesehen überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- ✔ **Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss sich über die notwendigen Maßnahmen bei Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informieren.

!

WOZU DIENT DIE LOSNUMMER?

✔ Rückverfolgbarkeit der Ware

Als Mitarbeiter an der Fleischtheke sind Sie der Qualitätsbotschafter der gesamten Produktionskette und sollten die Kunden in allen Fragen der Qualitätssicherung kompetent beraten können.

?

WELCHE BEDEUTUNG HAT DIE TEMPERATUR IN DER KÜHLTHEKE?

- ◯ Ist nicht so bedeutend
- ◯ Ist regelmäßig zu kontrollieren
- ◯ Ist einmal pro Jahr zu kontrollieren

Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse

Im direkten Kundengespräch können Sie als Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung kompetent beraten.

Als letztes Glied in der Herstellungs- und Vermarktungskette spielen Sie als Mitarbeiter im LEH eine wichtige Rolle, um Obst und Gemüse fachgerecht zu präsentieren. Neben Ihrer aktiven Funktion in der Qualitätssicherung haben Sie direkten Kontakt zum Kunden und können ihn im Gespräch beraten. Die wichtigsten Beiträge, die Sie tagtäglich zur Qualitätssicherung in der Obst- und Gemüseabteilung Ihres Marktes leisten können, sind im Folgenden aufgeführt:

- ✔ **Wareneingangskontrolle**
  Überprüfen Sie mit Blick auf die Rückverfolgbarkeit sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere und dokumentieren Sie die Kontrolle.

- ✔ **Warenauszeichnung**
  Überprüfen Sie, ob die angelieferte QS-Ware als solche auf den Warenbegleitpapieren gekennzeichnet ist.

!

WELCHE BEDEUTUNG HAT DIE TEMPERATUR IN DER KÜHLTHEKE?

✔ Ist regelmäßig zu kontrollieren

✔ **Warentrennung QS- und Nicht-QS-Ware**
Sorgen Sie dafür, dass weder im Verkaufsraum noch im Lager eine Verwechslung von QS-Ware mit nicht QS-Ware möglich ist.
Die eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware hilft Ihnen dabei.

✔ **Lagerung**
Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Waren ihren Temperaturanforderungen gerecht gelagert werden. Überprüfen Sie, ob die Ware in einwandfreiem Zustand ist, während Sie sie ins Regal einräumen.

✔ **Warenpflege im Verkauf**
Überprüfen Sie mehrfach täglich, ob im Verkaufsraum ausschließlich verkaufsfähige Ware präsentiert wird.

✔ **Hygiene**
Halten Sie die geltenden Hygienestandards genau ein. Dies ist insbesondere bedeutend, wenn Sie selbst Fresh-Cut-Produkte (siehe Kasten) herstellen. Am Arbeitsplatz regelmäßig Hände waschen, auch wenn Handschuhe getragen werden (siehe auch Seiten 18 und 19).

Fresh-Cut-Produkte

Die Verbraucher fragen immer mehr frisch geschnittenes Obst und Gemüse nach. Die Schnittflächen von Fresh-Cut-Produkten stellen Verletzungen der Lebensmitteloberfläche dar und sind deshalb sehr keimanfällig. In der Plastikverpackung der Produkte können Mikroorganismen besonders gut und schnell wachsen.

Da die Produkte roh verzehrt und die Mikroorganismen deshalb nicht durch Hitze abgetötet werden, muss hier in allen Schritten der Herstellung besonders viel Wert auf die Einhaltung der Hygienestandards (siehe Seiten 18 und 19) gelegt werden.

?

WIE SOLLTEN SIE QS- UND NICHT-QS-WARE BEHANDELN?

- ◯ Kann im Lager gemischt werden
- ◯ Kann im Verkaufsraum gemeinsam präsentiert werden
- ◯ Muss stets getrennt bleiben

Auf die Hygiene kommt es an

Ein Schwerpunkt in den QS-Audits* im LEH ist unter anderem die regelmäßige Überprüfung der Hygiene und Temperatur. Wurden diese Anforderungen nicht erfüllt, ist das Audit nicht bestanden. In manchen Fällen drohen Sanktionen.

Im Lebensmittelhandel hat, wie in allen anderen Bereichen, das Händewaschen höchste Priorität.

Was können Sie selbst zur optimalen Hygiene am Arbeitsplatz beitragen?

Die wichtigsten Hygieneregeln:

- ✔ Im Spind oder Schrank keine verderblichen Lebensmittel lagern.
- ✔ Lebensmittelabfälle bis zur Entsorgung verwechslungsfrei und kühl lagern.
- ✔ Transportkisten oder Behälter für die Lagerung oder Zubereitung von Lebensmitteln nicht direkt auf den Boden stellen oder für andere Zwecke einsetzen.
- ✔ Mit Einrichtungsgegenständen sorgsam umgehen und beschädigte Arbeitsgeräte schnellstmöglich reparieren oder austauschen lassen.
- ✔ Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht lagern und nach Dosieranleitung einsetzen.
- ✔ Eimer, Schrubber und Aufnehmer regelmäßig reinigen und austauschen.

Darüber hinaus gibt es weitere Hygieneregeln, die speziell für den Umgang mit unverpacktem Fleisch und Aufschnittwaren gelten:

- ✔ Regelmäßiges Händewaschen nicht vergessen. Dies gilt auch, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden.
- ✔ Sichtbaren Schmuck wie Uhr, Ring, Piercing oder Ohrringe ablegen oder abdecken.
- ✔ Auf lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten oder Einweghandschuhe verwenden.
- ✔ Für die Arbeit saubere Arbeitsbekleidung anlegen.

!

WIE SOLLTEN SIE QS- UND NICHT-QS-WARE BEHANDELN?

✔ Muss stets getrennt bleiben

Händewaschen Pflicht

Für die Personalhygiene gilt: Ob im Schlachthof, im Verarbeitungsbetrieb oder im Lebensmitteleinzelhandel – regelmäßiges Händewaschen hilft effektiv gegen die Verbreitung von Bakterien und Keimen.

Abwehr von Schädlingen

Ein wichtiger Punkt der Betriebshygiene ist die konsequente Abwehr von Schädlingen. Dazu gehören stets geschlossene oder mit Fliegengittern versehene Fenster und Türen sowie keine Spalten an Rolltoren oder anderen Öffnungen nach außen.

Schulung wichtig

K.O.-Kriterien** sind auch das Besuchen regelmäßiger Hygieneschulungen, Belehrungen zum Infektionsschutz, ein betriebseigenes Kontrollsystem auf HACCP-Basis*** sowie definierte Temperaturanforderungen bei Transport, Lagerung und Verkauf von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse.

Lexikon

***AUDIT:** Als Audit (von lateinisch „Anhörung“) werden allgemein Untersuchungsverfahren bezeichnet, die dazu dienen, Prozesse hinsichtlich der Erfüllung von Anforderungen und Richtlinien zu bewerten. Dies erfolgt häufig im Rahmen eines Qualitätsmanagements. Die Audits werden von einem speziell hierfür geschulten Auditor durchgeführt.

**** K.O.-KRITERIEN:** Kriterien, die einen kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz oder die Integrität des QS-Systems haben, werden als K.O.-Kriterien definiert. Die Nichteinhaltung eines dieser Kriterien führt zum Verlust der Lieferberechtigung in das QS-System und zur Sanktionierung des Systempartners. Dabei bewertet ein neutrales, mit Fachexperten besetztes Gremium, der Sanktionsbeirat, den Verstoß und bestimmt individuell bei jedem einzelnen Fall über Höhe und Art der Sanktion.

*****HACCP-KONZEPT:** **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints (deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder mit Lebensmitteln in irgendeiner Weise umgehen, müssen ein HACCP-Konzept vorweisen. Im deutschen Recht wurde das HACCP-Konzept erstmals mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung von 1998 verankert.

?

WO IST REGELMÄSSIGES HÄNDEWASCHEN NÖTIG?

- ◯ Im Lebensmittelhandel und Verarbeitungsbetrieb
- ◯ Im Schlachtbetrieb
- ◯ In allen Bereichen

Die häufigsten Kundenfragen

Besonders bei frischen Lebensmitteln haben Verbraucher immer wieder Fragen. Die häufigsten haben wir hier zusammengestellt – und liefern die Antworten gleich mit. Damit Sie kompetent beraten können.

Wie sicher ist das QS-System?
QS kennt den Lebenslauf der Produkte – und jedes Unternehmen, das an der Herstellung und Vermarktung der Ware beteiligt ist. Regelmäßig wird geprüft, ob die Unternehmen tatsächlich die strengen Anforderungen des Systems einhalten, und zwar von unabhängigen, zertifizierten Laboren und Kontrolleuren.

Wer organisiert das QS-System?
Organisiert wird es durch das unabhängige Unternehmen QS Qualität und Sicherheit GmbH. Die Teilnahme wird durch Gebühren finanziert, die von den Systemteilnehmern gezahlt werden.

Welche Produkte tragen das QS-Prüfzeichen?
Inzwischen findet sich das blaue Prüfzeichen auf vielen frischen Lebensmitteln: Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln tragen es – und auch die Küchenkräuter, die die Verbraucher frisch im Topf kaufen können. Natürlich nur, wenn sie nach den Anforderungen des QS-Systems hergestellt und vermarktet werden. Das wiederum wird bei unabhängigen Kontrollen geprüft.

Besonders bei frischen Lebensmitteln haben Verbraucher häufig Fragen zu den Produkten, ...

!

WO IST REGELMÄSSIGES HÄNDEWASCHEN NÖTIG?

☑ In allen Bereichen

Wer steckt dahinter?
Das QS-System besteht aus drei Fachgesellschaften (für Rind- und Schweinefleisch, für Geflügel sowie für Obst, Gemüse und Kartoffeln) mit einem gemeinsamen Büro in Bonn.

Wie wird das alles kontrolliert?
Unabhängige Zertifizierungsstellen und Labore prüfen, ob tatsächlich jeder Systempartner die Anforderungen von QS einhält. Vor Ort in den Betrieben werden Proben genommen und im Labor gründlich analysiert. Wer gegen die Regeln verstößt, muss mit Strafen rechnen – bei kritischen Verstößen schaltet QS seinen Sanktionsbeirat ein.

Wer stellt die Regeln auf?
Die für alle Beteiligten verbindlichen Qualitätsanforderungen erstellt QS zusammen mit den Fachbeiräten. Sie bestehen aus Experten aus Erzeugung, Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel. Zusätzlich wird QS von einem Kuratorium mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz beraten.

Wer macht mit?
Futtermittelerzeuger, Landwirte und Tierhalter, Schlachthöfe, Metzger, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler, Supermärkte

... das QS-Prüfzeichen auf den Verpackungen und die kompetente Beratung durch den Lebensmittelhandel sorgen für Vertrauen.

– kurz: Unternehmen aus allen Stufen der Lebensmittelproduktion. Als Systempartner haben sie sich vertraglich verpflichtet, die Anforderungen des QS-Systems einzuhalten. Sie führen täglich Eigenkontrollen durch und dokumentieren die Ergebnisse.

?

IN WELCHEM SORTIMENTSBEREICH GIBT ES PRODUKTE MIT QS-PRÜFZEICHEN?

- ◯ Fleisch und Fleischwaren
- ◯ Kartoffeln und Küchenkräuter
- ◯ Obst und Gemüse

Qualitätssicherung zu Hause

Nach dem Einkauf ist jeder sein eigener Qualitätsmanager. Der bewusste Umgang mit frischen Lebensmitteln ist dabei oberstes Gebot. Wie Ihre Kunden die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln ganz einfach zu Hause fortführen können, erfahren Sie hier:

Durchgängig kühlen

Leicht verderbliche und gekühlte Lebensmittel sollten möglichst ohne Unterbrechung gekühlt werden, um zu verhindern, dass sich krankheitserregende Keime bilden. Das bedeutet: Der Kunde sollte diese Produkte erst in den Einkaufswagen legen, wenn der Einkauf fast beendet ist. Entspannter lässt sich einkaufen, wenn er eine Kühltasche mit in den Supermarkt nimmt. So wird die Kühlkette erst gar nicht unterbrochen.

Sicher verarbeiten

Der sichere Genuss frischer Lebensmittel hängt auch davon ab, ob bei der Zubereitung der Speisen genauso sorgsam und hygienisch einwandfrei gearbeitet wird wie die QS-Systempartner bei der Herstellung der Erzeugnisse.

Frische Lebensmittel sollten sicher verarbeitet...

Aufbewahren und lagern

Ihre Kunden sollten frisches Fleisch gleich nach dem Einkauf im Kühlschrank verstauen – am besten direkt über dem Gemüsefach, denn da ist es am kältesten.
Eine Übersicht über Aufbewahrungszeiten im Kühl- und Gefrierschrank finden Sie hier:

www.qs-live.de/einkauf-kuechentipps/fleisch

!

IN WELCHEM SORTIMENTSBEREICH GIBT ES PRODUKTE MIT QS-PRÜFZEICHEN?

- Fleisch und Fleischwaren
- Kartoffeln und Küchenkräuter
- Obst und Gemüse

... und stets gut gekühlt aufbewahrt werden.

Obst und Gemüse sind unterschiedlich lange haltbar. Entscheidend ist, dass sie artenspezifisch gelagert werden. Es ist also ratsam, für genügend Abstand beispielsweise zwischen Äpfeln und anderem Obst oder Gemüse zu sorgen. Denn Äpfel geben beim Nachreifen Ethylen ab, ein Gas, das andere Obst- oder Gemüsearten schneller reifen lässt. Die meisten Arten mögen es gerne kühl.

Informationen für den Verbraucher

Die Informationsplattform „QS-live" sorgt für mehr Durchblick zur Qualitätssicherung und den QS-Kontrollen von der Herstellung über den Transport bis hin zur Vermarktung frischer Lebensmittel.

Auf www.qs-live.de erfahren LEH-Mitarbeiter und Verbraucher alles Wichtige rund um den Umgang mit frischen Lebensmitteln zu Hause.

WO FINDEN MARKTMITARBEITER INFORMATIONEN ZUM QS-SYSTEM?

- ◯ Markenlehrbrief „Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln"
- ◯ QS-Wissensportal
- ◯ QS-Internetseite

Lexikon

Antibiotikamonitoring | Mit der systematischen Erfassung der Anitbiotikaverschreibungen in einer zentralen Datenbank werden fundierte Erkenntnisse zum tatsächlichen Einsatz von Antibiotika gewonnen. Zur Teilnahme am Antibiotikamonitoring sind alle Geflügel-, Schweinehalter und Kälbermastbetriebe im QS-System verpflichtet.

Lebensmittelkontrolle | In der täglichen Praxis wirken zahlreiche Organisationen, Institutionen und Behörden daran mit, die Sicherheit der Lebensmittel zu garantieren. Dabei stützt sich die Lebensmittelkontrolle auf drei Säulen: Betriebliche Eigenkontrolle, Behördliche Lebensmittelkontrolle und Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme.

Kühlkette | Für Lebensmittel ist die Einhaltung der Kühlkette von zentraler Bedeutung. Damit sie nicht an Qualität verlieren, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse verderben andernfalls bereits nach kurzer Zeit.

Lebensmittelsicherheit | Ist ein Sammelbegriff und betrifft alle Maßnahmen, die sicherstellen, dass Lebensmittel für den Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können. Hierzu gehört neben Hygienemaßnahmen auch die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Mindesthaltbarkeitsdatum | Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter den vom Hersteller angegebenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Qualitätssicherung | Unter Qualitätssicherung bei Lebensmitteln ist jede Maßnahme zu verstehen, die dazu dient, die Qualität dieser leicht verderblichen Produkte über die gesamte Produktions- und Handelskette zu garantieren.

Rückstandsmonitoring | Bei Obst und Gemüse gibt es gesetzlich vorgeschriebene Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel und Nitrat. Kontrolleure entnehmen regelmäßig Proben der Ware und lassen sie in QS-anerkannten Laboren auf die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte kontrollieren. Zusätzlich überprüft QS, dass nur gesetzlich zugelassene Wirkstoffe eingesetzt werden.

Rückverfolgbarkeit | Unter dem Begriff Rückverfolgbarkeit versteht man die Möglichkeit, den Werdegang anhand aufgezeichneter Kennzeichnungen zurückverfolgen zu können. Sie stellt sicher, dass der Verbraucher beim Erkennen einer Gefährdung zum Beispiel durch Rückrufaktionen möglichst umfassend geschützt wird.

Salmonellen | Bakterien, die über Lebensmittel in die Nahrungskette gelangen und beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen verursachen können. Im QS-System wird das Salmonellenrisiko der Partnerbetriebe permanent überwacht. Stallhygiene und optimale Haltungsbedingungen schützen davor.

Verbrauchsdatum | Bei leicht verderblichen Lebensmitteln steht anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum. Es gibt an, bis wann das Lebensmittel spätestens verbraucht werden sollte. Ware darf nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.

WO FINDEN MARKTMITARBEITER INFORMATIONEN ZUM QS-SYSTEM?

- Markenlehrbrief „Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln“
- QS-Wissensportal
- QS-Internetseite

Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln Abschlusstest 1

WIE VIEL PROZENT DES IN DEUTSCHLAND PRODUZIERTEN RINDFLEISCHES STAMMT AUS BETRIEBEN MIT QS-ZERTIFIZIERUNG?

- ○ *9 Prozent*
- ○ *19 Prozent*
- ○ *90 Prozent*

WAS SIGNALISIERT DAS QS-PRÜFZEICHEN DEM VERBRAUCHER?

- ○ *Dass umfassende Kontrollen vom Landwirt bis zur Ladentheke stattgefunden haben*
- ○ *Dass das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten ist*
- ○ *Dass er über den QR-Code Rezepte abrufen kann*

WIE VIELE LEBENSMITTELMÄRKTE KÖNNEN HEUTE IHREN KUNDEN FLEISCH, WURST, OBST UND GEMÜSE MIT DEM BLAUEN QS-PRÜFZEICHEN ANBIETEN?

- ○ *Rund 245*
- ○ *Rund 2.450*
- ○ *Rund 24.500*

WAS KONTROLLIEREN DIE BETEILIGTEN INNERHALB DES QS-PRÜFSYSTEMS?

- ○ *Das Endprodukt*
- ○ *Die Lagerung*
- ○ *Alle Schritte der Herstellung bis zur Vermarktung*

WER ÜBERPRÜFT DIE EINHALTUNG DER QS-ANFORDERUNGEN VOR ORT?

- ○ *Der Chef*
- ○ *Der Abteilungsleiter*
- ○ *Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten*

WAS IST DAS BESONDERE AN FRESH-CUT-PRODUKTEN?

- ○ *Sie sind so lange haltbar, dass sie nach der Anlieferung im Handel nicht mehr gekühlt werden müssen*
- ○ *Sie können auch nach Ablauf des MHD noch an den Kunden verkauft werden*
- ○ *Sie sind bereits geschnitten und verzehrfertig*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

○
○
X

X
○
○

X
X
X

X
X
X

X
○
○

○
○
X

Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln Abschlusstest 2

WELCHE LEBENSMITTEL TRAGEN DAS QS-PRÜFZEICHEN?

- ◯ *Milch und Molkereiprodukte*
- ◯ *Brot und Backwaren*
- ◯ *Fleisch und Wurstwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln*

DIE QS-KONTROLLEN REICHEN …

- ◯ *vom Landwirt bis zur Ladentheke*
- ◯ *vom Regal bis zur Kasse*
- ◯ *vom Stall bis zur Schlachtung*

ZUSTÄNDIG FÜR DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND SIND …

- ◯ *die Betriebe selbst*
- ◯ *staatliche Behörden*
- ◯ *privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme*

WAS ZÄHLT ZU DEN WICHTIGSTEN HYGIENEREGELN?

- ◯ *Regelmäßiges Händewaschen*
- ◯ *Ablegen von sichtbarem Schmuck*
- ◯ *Keine lackierten Fingernägel*

DAS HACCP-KONZEPT …

- ◯ *soll Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln vorbeugen*
- ◯ *ist freiwillig anzuwenden*
- ◯ *muss nur in Ausnahmefällen umgesetzt werden*

FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL IST DIE EINHALTUNG DER KÜHLKETTE …

- ◯ *unwichtig*
- ◯ *im Sommer erforderlich*
- ◯ *von zentraler Bedeutung*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

ERNTEFRISCH

mediadidact:
Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · www.mediadidact.de