

Leitfaden

# Broker Fleisch und Fleischwaren



Version: 01.01.2026



# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Grundlegendes .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Geltungsbereich .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Verantwortlichkeiten .....</b>	<b>4</b>
<b>2 Allgemeine Anforderungen .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen .....</b>	<b>5</b>
2.1.1 Betriebsdaten .....	5
2.1.2 Zeichennutzung .....	5
2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement .....	5
2.1.4 Umgang mit Dokumenten .....	6
2.1.5 Durchführung von Eigenkontrollen .....	6
2.1.6 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen .....	6
2.1.7 Beauftragung von Logistikunternehmen .....	6
2.1.8 Information über das QS-System .....	7
<b>2.2 Konzept zur Sicherstellung der Produktsicherheit und -legalität.....</b>	<b>7</b>
2.2.1 [K.O.] Konzept zur Risikobewertung .....	7
2.2.2 Produktbeschreibung .....	7
2.2.3 Risikoanalyse.....	7
2.2.4 Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen.....	7
2.2.5 Verantwortlichkeiten.....	8
2.2.6 Überprüfung des Konzepts .....	8
<b>3 Prozessspezifische Anforderungen .....</b>	<b>8</b>
<b>3.1 Lieferantenmanagement, Beauftragung von Dienstleistungen, Spezifikationen.....</b>	<b>8</b>
3.1.1 Lieferantenauswahl und -bewertung .....	8
3.1.2 Vereinbarungen mit Dienstleistern.....	8
3.1.3 Spezifikationen .....	8
<b>3.2 Wareneingang und -übernahme.....</b>	<b>9</b>
3.2.1 Überprüfung Wareneingang .....	9
3.2.2 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware .....	9
<b>3.3 Warenlagerung und -umschlag .....</b>	<b>9</b>
3.3.1 Produktlagerung .....	9
3.3.2 Lagermanagement .....	9
<b>3.4 Kommissionierung, Warenausgang/Versand .....</b>	<b>9</b>
3.4.1 Vermarktungswege QS-Ware .....	9
3.4.2 Überprüfung Warenausgang .....	9
3.4.3 [K.O.] Kennzeichnung vermarktet QS-Ware .....	10
3.4.4 [K.O.] Produktkennzeichnung .....	10
3.4.5 [K.O.] Produkttemperatur .....	10
3.4.6 Lenkung fehlerhafter Produkte und Dienstleistungen .....	11
3.4.7 [K.O.] Retourenmanagement.....	11
3.4.8 Reklamationsmanagement .....	12
<b>4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware.....</b>	<b>12</b>
<b>4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit .....</b>	<b>12</b>
4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit .....	12
4.1.2 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit .....	13

4.1.3 [K.O.] Mengenabgleich .....	13
4.1.4 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung .....	13
<b>5 Anforderungen an Eigenmarken, Handelsmarken und Import .....</b>	<b>13</b>
<b>5.1 Zusatzanforderungen an Broker für Eigenmarken, Handelsmarken und Importeure.....</b>	<b>13</b>
5.1.1 [K.O.] Dienstleistungsvereinbarung Private Labelling .....	13
5.1.2 Produktentwicklung .....	14
5.1.3 Spezifikationen .....	14
5.1.4 Konformität Verpackungsmaterialien .....	14
5.1.5 Produktprüfung/Laboranalytik.....	14
5.1.6 [K.O.] Produktkennzeichnung .....	14
<b>6 Definitionen .....</b>	<b>14</b>
<b>6.1 Zeichenerklärung .....</b>	<b>14</b>
<b>6.2 Abkürzungen.....</b>	<b>14</b>
<b>6.3 Begriffe und Definitionen / Erläuterungen .....</b>	<b>15</b>
<b>Revisionsinformation Version 01.01.2026 .....</b>	<b>16</b>

# 1 Grundlegendes

Grundlegendes zum QS-System wie Organisation, Teilnahmebedingungen, Zeichennutzung und Sanktionsverfahren finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## 1.1 Geltungsbereich

Broker sind Unternehmen, die Handelsaktivitäten ausüben, als Vertriebsgesellschaften von produzierenden Unternehmen fungieren oder Inverkehrbringer von Waren sind. Sie sind nicht im physischen Besitz der Ware, können jedoch als Eigentümer agieren.

**Im Sinne des vorliegenden Leitfadens sind folgende Akteure zertifizierungspflichtig:**

**Agentur:** Agenturen sind Unternehmen, die ausschließlich Handels- bzw. Vermarktungsaktivitäten ausüben ohne einen direkten (physischen) Kontakt zur Ware zu haben. Sie sind Eigentümer der eingekauften Ware oder sie kaufen die Ware im Auftrag zur weiteren Vermarktung.

**Importeur:** ist eine natürliche oder juristische Person mit Sitz in der Union, die Güter aus einem Drittland in den Europäischen Wirtschaftsraum einführt und in Verkehr bringt (i.S.v. Vermarktung der Importware). Der Importeur trägt die Verantwortung für die Sicherheit und Konformität der Produkte und haftet für Schäden, die durch fehlerhafte Produkte entstehen. Für Importeure von QS-Produkten gelten die Zusatzanforderungen in Kapitel 5 „Anforderungen an Eigenmarken, Handelsmarken und Import“.

**Private Labeller:** Private Label sind Produkte, die *mit einem Markennamen versehen werden, entweder als Eigenmarke des Brokers oder als Handelsmarke des Kunden*. Als Private Labeller werden Unternehmen bezeichnet, die entsprechende Fleisch-, Fleischwaren-, Convenience-Produkte als QS-Ware, die von einem anderen Unternehmen hergestellt wurden, an Geschäftskunden vertreiben. Der Private Labeller kann dabei entsprechende Produkte nach seinen Anforderungen von einem anderen Unternehmen (Lohnhersteller) herstellen lassen oder die Ware ohne eigene Anforderung vom Hersteller übernehmen und unter eigenem Namen vertreiben. Für Private Labeller von QS-Produkten gelten die Zusatzanforderungen in Kapitel 5 „Anforderungen an Eigenmarken, Handelsmarken und Import“.

**Ausdrücklich nicht unter den Geltungsbereich des vorliegenden Leitfadens fallen:**

- jegliche Herstellungs- oder Behandlungsprozesse in eigenen oder angemieteten Geschäftsräumen
- Lagerung in eigenen oder angemieteten Geschäftsräumen
- Transporttätigkeiten
- Vermittler/Makler

**Vermittler/Makler** von Fleisch/Fleischwaren übernehmen nur eine vermittelnde Funktion zwischen Lieferanten und Empfängern. Sie vermitteln lediglich Kontakte oder Verträge zwischen in der Lieferkette beteiligten Unternehmen und erhalten dafür ein Honorar oder eine Provision. Sie sind weder Eigentümer noch Besitzer der Ware.

Vermittler/Makler sind von der QS-Zertifizierungspflicht ausgenommen.

**Abgrenzung Fleischgroßhandel:**

Unternehmen, die zum Zwecke von Handelsaktivitäten auch physischen Warenkontakt haben, werden im QS-System als Fleischgroßhandel (Produktionsart Fleischgroßhandel) eingestuft. Sie verfügen über eigene Produktions-/Lagerräume bzw. Transportfahrzeuge.

## 1.2 Verantwortlichkeiten

Der Systempartner ist verantwortlich für:

- die Einhaltung der Anforderungen,
- die vollständige und korrekte Dokumentation,
- die Eigenkontrolle,
- die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte.

Er muss die Anforderungen im QS-System jederzeit einhalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen jederzeit nachweisen können. Er muss sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens und der übrigen mitgeltenden QS-Anforderungen (z. B. *Leitfaden Allgemeines Regelwerk*, *Leitfaden Zertifizierung* und *Ereignisfallblatt*) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden, und zwar sowohl in dem Land,

in dem die Produkte hergestellt werden, als auch in dem Land, in dem sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.

## 2 Allgemeine Anforderungen

### 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

Broker, die ausschließlich QS-Ware handeln (i.S.v. Bezug von QS-Ware und Vermarktung an QS-Systemteilnehmer), erfüllen automatisch die folgenden Anforderungen:

- 3.2.2 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware
- 3.4.3 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware
- 3.4.4 [K.O.] Produktkennzeichnung

#### 2.1.1 Betriebsdaten

Folgende Stammdaten sind in der QS-Softwareplattform zu erfassen und stets aktuell zu halten:

- Adresse des Hauptunternehmens und sämtlicher Produktionsstätten mit EU-Zulassungsnummern und QS ID (QS-Identifikationsnummer)
- Firmierung
- Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner
- Krisenmanager
- Angaben zur Art des Betriebes und zur Produktion

Darüber hinaus ist eine Betriebsübersicht zu erstellen (vorhandene Dokumentationen können genutzt werden z.B. QM), die neben den oben genannten Informationen auch folgende Daten enthält:

- Angaben zu vorhandenen Qualitätsmanagement- und Auditsystemen (z. B. ISO 9001, IFS, BRC)
- beauftragte Labore (aktuelle Anschrift, Telefonnummer, E-Mail-Adresse) und deren Untersuchungsbereiche



#### 2.1.2 Zeichennutzung

Die Systempartner sind berechtigt, das QS-Prüfzeichen zu nutzen, wenn Ihnen die Nutzung durch einen Vertrag mit QS (Systemvertrag) gestattet worden ist.

Die Nutzung des Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs** zulässig.

Systempartner dürfen Ware, die bereits zur Abgabe an den Endverbraucher verpackt und mit dem QS-Prüfzeichen versehen ist, nur an QS-Systempartner vermarkten. Eine Vermarktung an Nicht-QS-Systempartner ist nicht gestattet.

#### Hinweis auf weiterführende Unterlagen:

- Erläuterungen Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten
- Gestaltungskatalog für das QS-Prüfzeichen
- Arbeitshilfe Fleisch und Fleischwaren: Kennzeichnung von QS-Ware

#### 2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement

QS hat ein umfassendes Ereignis- und Krisenmanagement aufgebaut, das die Systempartner im Ereignis- und Krisenfall aktiv unterstützt. Die Systempartner müssen QS und – sofern eine rechtliche Verpflichtung besteht – die zuständigen Behörden unverzüglich über kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren, sofern diese für das QS-System relevant sind.

Kritische Ereignisse sind Vorkommnisse, die eine Gefahr für Mensch, Tier, Umwelt, Vermögenswerte oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können.

Insbesondere in Fällen, in denen

- Abweichungen im Warenbezug, in der Produktion oder Vermarktung auftreten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können,
- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Vorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit eingeleitet werden oder
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden,

müssen die Systempartner QS informieren.

Jeder Systempartner muss eine Dokumentationsstruktur zur Meldung eines Ereignisfalls vorhalten, zum Beispiel QS-Ereignisfallblatt, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner einen Krisenbeauftragten benennen, der jederzeit erreichbar ist. Der Krisenbeauftragte muss in der QS-Software-Plattform hinterlegt sein.

Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sowie in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate), verifiziert werden. Darin sind u.a. folgende Punkte einzubinden:

- Aufstellung Krisenstab
- Notrufliste
- Verfahren zum Produktrückruf und zur Produktrücknahme
- Kommunikationsplan
- Kundeninformation

 Dokumentation zum Ereignis- und Krisenmanagement

#### **2.1.4 Umgang mit Dokumenten**

Ein Verfahren zur Archivierung der Dokumente muss im Betrieb vorliegen und angewandt sein. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden.

Dokumente und Aufzeichnungen des Eigenkontrollsysteins müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

#### **2.1.5 Durchführung von Eigenkontrollen**

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist im Rahmen von Eigenkontrollen mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) zu prüfen und anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationsysteme, die gewährleisten, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Die Durchführung der Eigenkontrolle kann auch an externe Unternehmen mit entsprechender Qualifikation vergeben werden.

#### **2.1.6 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen**

Die in den Eigenkontrollen festgestellten Abweichungen sind innerhalb einer dem Sachverhalt angemessen, festgelegten Frist zu beheben. Dazu sind Fristen und Verantwortlichkeiten festzulegen. Die Wirksamkeit der Maßnahmen wird überprüft.

#### **2.1.7 Beauftragung von Logistikunternehmen**

Für die Lagerung und/oder den Transport von QS-Ware sind die entsprechenden Anforderungen des *Leitfadens Logistik von Fleisch und Fleischwaren* einzuhalten. Eine Teilnahme am QS-System ist ebenfalls über eine von QS anerkannte Zertifizierung möglich (Übersicht dazu siehe QS-Homepage).

Unternehmen, die mit den folgenden Logistikprozessen für QS-Ware beauftragt werden, müssen über eine QS-Lieferberechtigung verfügen:

Prozess (Dienstleistung)	Der beauftragte Logistikunternehmer ist QS-lieferberechtigt für eine der folgenden Produktionsarten:
Lagerung und ggf. Kommissionierung von QS-Ware /Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel/Logistik, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Convenience und/oder Fleischerhandwerk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Großhandel</li><li>• Logistik; Zertifizierungssysteme QS, IFS oder BRC</li><li>• Schlachtung/Zerlegung</li><li>• Verarbeitung</li><li>• Zentrallager</li><li>• Convenience</li><li>• Lebensmitteleinzelhandelslager</li><li>• Fleischerhandwerk</li></ul>

Der Auftraggeber des Logistikunternehmens /Versender (QS-Systempartner) ist für die Erfüllung der Anforderungen verantwortlich. Er muss dem Logistikunternehmen mitteilen, wenn es sich um eine Lieferung mit QS-Ware handelt (z.B. via DFÜ).

## Ausnahmeregelung für sporadische Beauftragungen

Bei der sporadischen\* Beauftragung von Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware kann von der oben beschriebenen Anforderung zur QS-Lieferberechtigung abgewichen werden.

In diesem Fall muss der Auftraggeber das Logistikunternehmen im Rahmen der Beauftragung dazu verpflichten, die QS-Anforderungen (⇒ Leitfaden Logistik, Kapitel 2.3, 3, 5) einzuhalten. Die Umsetzung der Anforderungen beim beauftragten Logistikunternehmen ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle des Auftraggebers zu kontrollieren.

Zudem muss das beauftragte Logistikunternehmen vom Auftraggeber dazu verpflichtet werden, im Einzelfall Kontrollen durch die Zertifizierungsstelle des Auftraggebers und/oder durch QS zu ermöglichen.

\*sporadische Beauftragung: innerhalb eines Kalenderjahres maximal zwölf Einzelaufträge an dasselbe Logistikunternehmen.

- ❑ Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung, bei Nutzung einer Ausnahmeregelung für den sporadischen Transport von QS-Ware: Nachweise zur Umsetzung der QS-Anforderungen, Checkliste Eigenkontrolle, Verpflichtungserklärung zur Ermöglichung von Kontrollen

### 2.1.8 Information über das QS-System

Alle zuständigen Mitarbeiter müssen über die Anforderungen des QS-Systemhandbuchs informiert sein. Dazu gehören neben den Grundprinzipien des QS-Systems vor allem die spezifischen QS-Anforderungen, die im Tätigkeitsbereich der verantwortlichen Mitarbeiter liegen.

## 2.2 Konzept zur Sicherstellung der Produktsicherheit und -legalität

### 2.2.1 [K.O.] Konzept zur Risikobewertung

Das Unternehmen muss in einem dokumentierten Konzept die Risiken sämtlicher interner und ausgelagerter Prozesse bewerten, bei denen sich die Ware im Eigentum des Brokers befindet oder er zum Zwecke des Weiterhandels über die Ware verfügt.

- ❑ Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

### 2.2.2 Produktbeschreibung

Eine vollständige Beschreibung des Produkts/der Artikelgruppe und des Verwendungszwecks ist zu erstellen.

Die Produktbeschreibungen müssen alle relevanten Informationen enthalten, die dazu dienen, die möglichen Gefahren einzuschätzen und die kritischen Lenkungspunkte festzulegen.

Hierzu können beispielsweise folgende Aspekte gehören:

- Zusammensetzung des Produkts/der Artikelgruppe
- physikalische und chemische Struktur
- antimikrobielle/statische Behandlung
- Verpackung
- Haltbarkeit
- Lagerbedingungen
- Vertriebsmethoden des Produktes (Abnehmer; Transporteur; Art der gehandelten Ware z. B. verpackte Ware, lose Ware; u. a.)

Wenn vom Kunden spezifizierte Produkte zur Herstellung in Auftrag gegeben werden, stellt der Broker sicher, dass die Produktbeschreibung nach Änderungen von Kundenanforderungen umgehend aktualisiert wird.

### 2.2.3 Risikoanalyse

Die Risikoanalyse umfasst eine Bewertung von Gefahren für:

- die Lebensmittelsicherheit,
- die Produktlegalität,
- Produktverfälschungen,

für die relevanten Prozesse sowie für alle Produkte bzw. Produktgruppen.

### 2.2.4 Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen

Die ermittelten Risiken werden durch geeignete Verfahren überwacht und gelenkt. Dazu werden Korrekturmaßnahmen festgelegt, effizient umgesetzt und nach Vorgabe aufgezeichnet.

## 2.2.5 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten für die Sicherstellung der Produktlegalität und -konformität müssen in einem Organigramm beschrieben sein, die Stellvertretung von Verantwortlichkeiten ist geregelt.

## 2.2.6 Überprüfung des Konzepts

Das Konzept zur Risikobewertung wird mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) in seiner Umsetzung geprüft. Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungs- bzw. Dienstleistungsprozess oder einer Vertriebsstufe vorgenommen werden, sowie bei Produktbeanstandungen muss das Unternehmen die Risiken neu bewerten und das Konzept überprüfen und ggf. anpassen.

# 3 Prozessspezifische Anforderungen

## 3.1 Lieferantenmanagement, Beauftragung von Dienstleistungen, Spezifikationen

Die Umsetzung von (Dienstleistungs-) Prozessen des Unternehmens basiert auf betriebsintern definierten Verfahren/Arbeitsanweisungen und Vereinbarungen des Leistungsumfangs zwischen den Prozessbeteiligten.

### 3.1.1 Lieferantenauswahl und -bewertung

Der Broker muss die Beurteilung und Auswahl aller für die Lebensmittelsicherheit relevanten Lieferanten und Dienstleister aufgrund ihrer Fähigkeit Lebensmittel entsprechend der Spezifikation und dieses Leitfadens herzustellen vornehmen. Kriterien für die Auswahl, Beurteilung und Neubeurteilung müssen festgelegt werden. Dokumentationen über die Ergebnisse von Beurteilungen und über notwendige Maßnahmen werden geführt. Es muss eine Lieferanten-/Dienstleisterbewertung durchgeführt werden. Die Bewertung bezieht sich auf die Fähigkeit der Lieferanten, die getroffenen Vereinbarungen zu erfüllen (Grundvoraussetzungen z. B. Lieferberechtigung des Lieferanten) und auf die Eignung der gelieferten Produkte (tatsächliche Lieferleistung z. B. gemäß Spezifikation). Das Unternehmen muss über aktuelle Listen von Lieferanten von Produkten und Dienstleistern verfügen. Ein System zur Sperrung und Freigabe von Lieferanten ist implementiert. Ausgelagerte Prozesse (Teilprozesse bzw. vollständige Prozesse der Herstellung, der Lagerung von relevanten Rohstoffen und/oder des Handels/Vertriebs) werden in der Lieferantenauswahl berücksichtigt.

 Dokumentiertes Verfahren zur Lieferantenauswahl, Bewertung

### 3.1.2 Vereinbarungen mit Dienstleistern

Bei der Beauftragung von Dienstleistern sind die relevanten Prozesse i. S. d. Leitfadens vorab abzustimmen und schriftlich zu vereinbaren. Dies gilt auch für Änderungen zu den Vereinbarungen. Die Einhaltung der vereinbarten Prozesse ist jederzeit nachweisbar.

### 3.1.3 Spezifikationen

Zu allen Produkten liegen aktuelle Spezifikationen vor.

Ein Verfahren zur Änderung von Spezifikationen ist festgelegt und wird angewendet.

Bei QS-Ware muss auf Separatorenfleisch verzichtet werden. Die Verarbeitung von Rückenmark von Schweinen und der Einsatz von Fremdeiweiß im Sinne eines Fleischersatzes bzw. Fleischaustauschstoffes, der dazu geeignet ist, den analytischen BEFFE-Wert zu erhöhen, ist bei QS-Produkten verboten.

Das Produkt muss den jeweiligen Anforderungen/Verkehrsauffassungen des Bestimmungslandes entsprechen.

In Deutschland gelten die Deutschen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.

**Hinweis:** Hybridprodukte i.S.v. Mischerezeugnissen aus Fleisch und Eiweiß, Eiweißzubereitungen bzw. -hydrolysaten sind, entsprechend den rechtlichen Regelungen der LMIV, Produkte eigener Art und werden mit einer beschreibenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht. Die o.a. Regelungen zum Einsatz von Fremdeiweiß gelten für solche Erzeugnisse somit nicht, alle anderen Anforderungen gelten jedoch uneingeschränkt auch für die Herstellung von zusammengesetzten QS-Produkten.

 Spezifikationen, Änderung von Spezifikationen

## 3.2 Wareneingang und -übernahme

### 3.2.1 Überprüfung Wareneingang

Sämtliche Wareneingangsdocumente werden auf Vollständigkeit und Plausibilität entsprechend der betriebsintern definierten Vorgehensweise geprüft. Die Wareneingangsdocumente ermöglichen eine eindeutige Zuordnung zum Unternehmen des letzten Be-/Verarbeitungsprozesses. Die entsprechenden Unternehmensangaben aus den Dienstleistungsvereinbarungen liegen vor, werden überprüft und freigegeben.

### 3.2.2 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware

Beim Bezug von QS-Ware muss diese eindeutig als solche in den Warenbegleitpapieren (üblicherweise Lieferscheine) gekennzeichnet sein und bei Anlieferung im Wareneingang als QS-Ware identifiziert werden können.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, unabhängig davon, ob das QS-Prüfzeichen auf dem Etikett bzw. der Umverpackung genutzt wird (siehe 2.1.2 Zeichennutzung) oder nicht. Die eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Warendokumenten (Lieferscheine und anderen Begleitpapieren) muss jederzeit gewährleistet sein. Gleches gilt bei der Verwendung von Warendokumenten in elektronischer Form.

Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeitern, die mit den Produkten arbeiten, bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.

Zur Kennzeichnung von QS-Ware in den Warenbegleitpapieren können (alternativ zur produktbezogenen Kennzeichnung) pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden. Dementsprechende Verfahren müssen im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und entsprechend angewendet werden.

## 3.3 Warenlagerung und -umschlag

### 3.3.1 Produktlagerung

Sämtliche Wareneingangsdocumente können in der Lagerhaltung des Dienstleisters eindeutig zugeordnet werden und korrespondieren mit den entsprechenden Daten im System des beauftragten Dienstleisters. Es kann eine eindeutige Zuordnung zu Produkt, Charge, Haltbarkeit, Menge, den produktspezifischen Angaben (z. B. Herkunft, Qualität) und Status (z. B. Freigabe, Sperrung, Quarantäne) hergestellt werden. Dies gilt auch im Fall einer Produktbehandlung beim Dienstleister nach Wareneingangsprüfung durch den Broker (z. B. umpacken, auftauen, einfrieren).

### 3.3.2 Lagermanagement

Der Broker stellt ein systematisches und nachvollziehbares Lagermanagement sicher unter Einhaltung der Regelungen zur Warenrotation (z.B. FIFO/FEFO). Haltbarkeitsfristen und/oder Restlaufzeiten der Produkte sind im System hinterlegt und werden entsprechend der Vorgaben eingehalten. Waren mit abgelaufenem MHD/Verbrauchsdatum müssen gemäß internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

## 3.4 Kommissionierung, Warenausgang/Versand

### 3.4.1 Vermarktungswege QS-Ware

Für die Vermarktung von QS-Ware gelten folgende Einschränkungen hinsichtlich der Vermarktungswege:

Wird QS-Ware zwischen zwei Systemteilnehmern über Broker gehandelt, muss sichergestellt sein, dass die QS-Ware nicht direkt zwischen zwei Brokern gehandelt wird.

Ausnahmen gelten für Broker, die direkt einer abgebenden Unternehmensgruppe angehören und die Ware aus eigenen Produktions- oder Lagerstandorten beziehen sowie für Broker, die direkt einer empfangenden Unternehmensgruppe angehören und die Ware innerhalb dieser Unternehmensgruppe gelagert, weiterverarbeitet oder über diese Unternehmensgruppe direkt an den Endverbraucher vermarktet wird.

### 3.4.2 Überprüfung Warenausgang

Sämtliche Warenausgangsdocumente werden auf Vollständigkeit und Plausibilität entsprechend der betriebsintern definierten Vorgehensweise geprüft. Die Warenausgangsdocumente ermöglichen eine eindeutige Zuordnung zum Unternehmen des letzten Verarbeitungsprozesses. Die entsprechenden Unternehmensangaben aus den Dienstleistungsvereinbarungen liegen vor, werden überprüft und freigegeben.

### 3.4.3 [K.O.] Kennzeichnung vermarktet QS-Ware

Ware kann nur dann als QS-Ware vermarktet/ausgeliefert werden, wenn eine entsprechende QS-Lieferberechtigung für den eigenen Standort besteht und die Ware als QS-Ware bezogen wurde. Der Bezug zur QS-Ware kann entweder direkt über eine Kennzeichnung an der Ware oder über eine definierte Codierung (mit Verknüpfung zur Spezifikation) erfolgen. Zusätzlich muss eine eindeutige Kennzeichnung der betroffenen Begleitscheine (Lieferschein) gewährleistet sein, so dass jederzeit ein Bezug zwischen der QS-Ware und dem Begleitschein/der Rechnung usw. hergestellt werden kann. Gleiches gilt bei der Verwendung von Warendokumenten in elektronischer Form. Systempartner dürfen nur dann QS-Ware in den Begleitpapieren als solche kennzeichnen, wenn auch der Weiterveräußerer QS-Systempartner ist.

Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.

#### Vermarktung auf Geschäftskundenebene

Auf Geschäftskundenebene dürfen Systempartner nur dann QS-Ware in den Begleitpapieren als solche kennzeichnen, wenn (1) auch der Weiterveräußerer QS-Systempartner ist oder (2) dem Weiterveräußerer untersagt ist, die Ware im weiteren Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern aktiv als QS-Ware zu bewerben. Die Untersagung kann durch einen entsprechenden Hinweis auf den Begleitpapieren erklärt werden.

#### Vermarktung loser Ware

Wird in einem Transportbehälter sowohl lose unverpackte QS-Ware als auch lose unverpackte Nicht-QS-Ware (z. B. Wurst für die Bedienungstheke) transportiert, ist eine Kennzeichnung des Behältnisses mit dem QS-Prüfzeichen nicht zulässig. Eine Kennzeichnung der einzelnen Produkte wird empfohlen (z. B. mit einer Banderole). In dem Fall darf nur auf dem geltenden Lieferschein eine QS-Kennzeichnung erfolgen. Wichtig ist, dass der Empfänger darüber informiert ist, welche Artikel aus der Bestellung die QS-Anforderungen erfüllen und somit als QS-Ware vermarktet werden können. Für diese Zwecke muss für das Personal im Lebensmitteleinzelhandel eine Liste zur Verfügung gestellt werden, die angibt, welche Produkte QS-Ware sind und welche nicht. Diese Vorgehensweise ist zudem nur zulässig, wenn eine für Dritte nachvollziehbare Unterscheidung möglich ist (z. B. sortenreine Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware).

#### Hinweis auf weiterführende Unterlagen:

- Erläuterungen zur Kennzeichnung von QS-Ware der Produktgruppe Fleisch und Fleischwaren

### 3.4.4 [K.O.] Produktkennzeichnung

Der Broker belegt die lebensmittelrechtlich konforme Kennzeichnung von loser Ware. Dabei sind die besonderen Anforderungen an gefrorene, aufgetaute oder umgepackte Ware zu beachten. Anforderungen an die Produktkennzeichnung müssen ebenfalls Bestandteil der Vereinbarungen/Verträge mit den Dienstleistern sein. Die mit dem Kunden spezifizierten Anforderungen zur Produktkennzeichnung, inklusive der Kennzeichnung von Qualitäts-, Tierwohl- und/oder Herkunftsprogrammen, werden darin berücksichtigt, nachweislich geprüft und eingehalten.

#### 3.4.5 [K.O.] Produkttemperatur

Die gemäß **VO (EG) Nr. 853/2004**, Anhang III vorgegebenen Temperaturen am Produkt dürfen nicht überschritten werden (Tabelle 1).

Sofern niedrigere Temperaturen definiert bzw. mit dem Kunden vereinbart wurden, müssen diese berücksichtigt werden.

Tabelle 1: Temperaturanforderungen als Produkttemperatur<sup>(1)</sup> für kühlpflchtige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Produkte	Messort (P) <sup>(1)</sup>	Maximale Temperatur [°C]	Bezugsquelle
Fleisch, frisch (außer Geflügel)	P	+7	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt I Kapitel V Nummer 2b

Produkte	Messort (P) <sup>(1)</sup>	Maximale Temperatur [°C]	Bezugsquelle
Nebenprodukte der Schlachtung (u. a. Innereien)	P	+3	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt I Kapitel V Nummer 2b
Hackfleisch/Faschiertes	P	+2	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 2c
Fleischzubereitungen	P	+4	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 2c
Geflügelfleisch (inkl. Geflügelinnenreien) <sup>(2)</sup>	P	+4	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 3

<sup>(1)</sup> Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in kühlpflichtigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

<sup>(2)</sup> Geflügelfleisch, das in frischen Geflügelzubereitungen verarbeitet wird, muss gemäß **VO (EU) Nr. 1308/2013** zu jeder Zeit bei einer Temperatur zwischen -2 °C und +4 °C gelagert werden.

Für tiefgefrorene Lebensmittel darf die Produkttemperatur -18 °C nicht überschreiten. Beim Be- und Entladen sind für diese Lebensmittel gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)** kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

Die Produkte müssen während Lagerung und Transport die vorgeschriebenen Temperaturen gemäß Tabelle 1 oder ggf. strengere Kundenvereinbarungen einhalten. Der Broker kann die Temperaturlösung jederzeit anfordern und nachweisen, dazu liegen entsprechende Vereinbarungen vor. Im Falle von Temperaturabweichungen informiert der Dienstleister den Broker (z. B. technische Störungen, Havarie), entsprechende Vorgänge werden vom Broker (erforderlichenfalls mit Maßnahmen) dokumentiert.

#### Temperaturdokumentation

#### **3.4.6 Lenkung fehlerhafter Produkte und Dienstleistungen**

Das Unternehmen führt Nachweise, dass Produkte und Dienstleistungen, welche die Anforderungen dieses Leitfadens oder gesetzliche Vorgaben nicht erfüllen, gekennzeichnet und gelenkt werden. Dadurch muss unbeabsichtigter Gebrauch, Auslieferung oder die Erbringung der Dienstleistung verhindert werden. Die Lenkungsmaßnahmen und zugehörige Verantwortlichkeiten und Befugnisse für den Umgang mit fehlerhaften Ergebnissen müssen festgelegt und dokumentiert sein. Im Falle abweichender Produkte oder Dienstleistungen muss das Unternehmen eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen ergreifen:

- Beseitigung des festgestellten Fehlers,
- Ausschluss, Sperrung, Rückgabe oder Aussetzung der Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen (dies beinhaltet z. B. falls erforderlich die fachgerechte Entsorgung.),
- Benachrichtigung der Kunden und
- gegebenenfalls Einholung und Einhaltung einer Genehmigung durch die zuständige Behörde, im Zuge derer der Gebrauch, die Freigabe oder Annahme gestattet wird.

Dokumentationen über die Art und Ursache des Fehlers und die ergriffenen Folgemaßnahmen und Genehmigungen müssen geführt werden. Wurde für ein fehlerhaftes Ergebnis eine Korrekturmaßnahme ergriffen, muss die Wirksamkeit geprüft werden.

#### Arbeitsanweisung und Aufzeichnungen zum Umgang mit fehlerhaften Produkten und Dienstleistungen, Verwendungs-/Entsorgungsnachweis abweichender Produkte

#### **3.4.7 [K.O.] Retourenmanagement**

Es muss ein System zur Bearbeitung und Abwicklung von Retouren vorliegen. Als Retoure wird die Rücksendung von Waren an den Lieferanten bezeichnet z. B. aufgrund von Mängeln, Falschbestellung. Mit der

Retournierung befinden sich die Waren wieder im Besitz des Absenders.

In der Retourenabwicklung wird die entsprechende Zuordnung und Prozessierung geregelt:

- Annahme und Einstufung von Retouren
- Kennzeichnung und Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware
- Maßnahmen
- Dokumentationspflichten
- Verantwortlichkeiten

Dem Broker müssen alle Informationen über Retouren vorliegen.



### 3.4.8 Reklamationsmanagement

Es besteht ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen (inkl. behördliche Beanstandungen) und Produktreklamationen, dieses umfasst mindestens Regelungen:

- zur Erfassung und Bewertung von Beanstandungen und Reklamationen
- zur Einleitung und Umsetzung von Maßnahmen
- zu Verantwortlichkeiten und interner Kommunikation Verpackung/Umlagerung



## 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

### 4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

#### 4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit

Es erfolgt eine Festlegung der gehandelten Chargengröße. Das Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss für Dritte nachvollziehbar sein und jederzeit eine eindeutige Identifizierung der QS-Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme sicherstellen. Systempartner müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgung gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten.

Systempartner müssen Systeme zur Rückverfolgbarkeit einrichten, die sicherstellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit im Audit müssen so gestaltet werden, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.

Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde
- Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, von dem das Lebensmittel versendet wurde
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den das Lebensmittel versendet wird
- Name und Anschrift des Empfängers (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, an den das Lebensmittel versendet wird
- QS-ID bzw. Standortnummer (soweit diese Identifikationsnummern im Rahmen des QS-Systems vergeben werden)
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Versanddatum, Lieferdatum und/oder Schlachtdatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Prozess gebildet)

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte von welchem Lieferanten bezogen wurden (Lieferantenliste). Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte an welchen Kunden geliefert werden (Kundenliste).

Wenn Produkte im Auftrag des Brokers einem Be-/Verarbeitungsprozess unterzogen werden, muss der Broker diese Prozesse und Dienstleister in der Rückverfolgbarkeit lückenlos darstellen können.



#### 4.1.2 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit

Das im Betrieb eingeführte Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss es ermöglichen, jederzeit Produkte eindeutig als QS-Ware zu identifizieren und eine Rückverfolgbarkeit an einem Beispiel der vom Broker vertriebenen Ware gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** durchzuführen.

Das Kennzeichnungs- und Registriersystem wird mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet. Dabei werden alle relevanten Warenströme berücksichtigt. Der Test ist zu dokumentieren und die Ergebnisse sind plausibel darzustellen.

Auch Produkte, in denen bekanntermaßen QS-Ware eingesetzt wird, jedoch keine Kennzeichnung als QS-Ware vorgenommen wird, müssen für die Prüfung der Rückverfolgbarkeit berücksichtigt werden.

- ❑ Test Kennzeichnungs- und Registriersystem

#### 4.1.3 [K.O.] Mengenabgleich

Es muss ein plausibles Verhältnis zwischen der Menge der eingekauften QS-Waren bzw. Nicht-QS-Waren und der Menge der eingelagerten bzw. hergestellten oder Prozess- oder Behandlungsverfahren (Frosten, Auftauen, Umpackprozesse o.ä.) unterzogenen QS-Waren bzw. Nicht-QS-Waren vorliegen. Die dafür relevanten Daten und Belege müssen vorliegen und im internen System nachvollziehbar aufbereitet werden unter Berücksichtigung von:

- Mengenerfassung in Wareneingangsbelegen (z. B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle)
- Mengenerfassung in Warenausgangsbelegen (z. B. Lieferscheine)
- Mengenerfassung in Lagerbeständen der beauftragten Lagerstätte(n)
- Zuordnung Artikelstammdaten von Rohware und Endprodukt (z. B. Spezifikationen)
- spezifizierten Toleranzen (Verschnitt, Verlust)
- Definierten Mengeneinheiten (zur plausiblen Zuordnung)
- Ausgelagerten Prozessen bezogen auf die beauftragte(n) Dienstleister

Auch Produkte, in denen bekanntermaßen QS-Ware eingesetzt wird, jedoch keine Kennzeichnung als QS-Ware vorgenommen wird, müssen im Mengenabgleich berücksichtigt werden.

- ❑ Wareneingangsbelege (z. B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege sowie Warenmenge im Kühl-/Gefrierhaus

#### 4.1.4 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

Alle abgebenden und abnehmenden Betriebe von QS-Ware (erforderlichenfalls auch Transportunternehmen) müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS-Software-Plattform als lieferberechtigte Systempartner identifiziert werden.

- ❑ Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

### 5 Anforderungen an Eigenmarken, Handelsmarken und Import

#### 5.1 Zusatzanforderungen an Broker für Eigenmarken, Handelsmarken und Importeure

##### 5.1.1 [K.O.] Dienstleistungsvereinbarung Private Labelling

Zwischen Private Labeller und Lohnhersteller muss klar geregelt und dokumentiert sein (z.B. Prozessdiagramm), für welche Prozessschritte der Private Labeller selbst und für welche der Lohnhersteller verantwortlich ist. Dabei sind sämtliche Tätigkeiten von der Produktentwicklung bis zur Auslieferung der Ware zu berücksichtigen.

Bezieht der Private Labeller Ware nicht direkt vom Lohnhersteller, sondern über einen Händler, ist dies unter folgenden Bedingungen möglich: Dem Private Labeller ist der Lohnhersteller bekannt. Der Private Labeller muss eine schriftliche Vereinbarung mit dem Zwischenhändler schließen, in der die Verantwortlichkeiten für die Prozessschritte geregelt sind.

Für QS-Produkte ist eine QS-Systemteilnahme und -Lieferberechtigung entsprechender Lohnhersteller bzw. Zwischenhändler erforderlich.

### 5.1.2 Produktentwicklung

In Produktentwicklungsprozess werden Risiken bewertet. Die Lebensmittelsicherheit wird bei der Produktentwicklung von Eigenmarken und Kundeneigenmarken sichergestellt. Für die Herstellung von Private Label Produkten muss ein System nach HACCP-Grundsätzen (**VO (EG) Nr. 852/2004**) nachgewiesen werden (entweder durch den Broker selbst oder über Vereinbarungen mit dem Hersteller).

Der Broker muss sicherstellen, dass Produktneuheiten allen Anforderungen entsprechen (Spezifikationen, Produktkennzeichnung, Produktprüfung/Laboranalysen, Konformität Verpackungsmaterialien).

### 5.1.3 Spezifikationen

Wenn Eigenmarken des Brokers und/oder vom Kunden spezifizierte Produkte zur Herstellung in Auftrag gegeben werden und/oder Ware importiert wird, müssen Spezifikationen vorliegen und die festgelegten Anforderungen müssen nachweislich eingehalten werden. Der Broker aktualisiert Spezifikationen bei Änderungen umgehend und setzt Lieferanten über aktualisierte Spezifikation in Kenntnis.

### 5.1.4 Konformität Verpackungsmaterialien

Der Broker muss für Verpackungsmaterialien aus Kunststoff mit direktem Lebensmittelkontakt eine aktuelle Konformitätserklärung vorliegen haben. Das Verpackungsmaterial ist unter Berücksichtigung der spezifischen Produkteigenschaften (z. B. Fettgehalt, pH-Wert) und Technologien (z. B. Pasteurisation) für eine Verwendung geeignet. Für alle anderen eingesetzten Primärverpackungsmaterialien wird die Unbedenklichkeit bestätigt. Die Erklärungen entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

 Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung

### 5.1.5 Produktprüfung/Laboranalytik

Der Broker ist verpflichtet die laboranalytische Beprobung seiner Eigenmarkenprodukte und/oder Laboruntersuchungen/Produktprüfungen gemäß Risikobewertung und/oder Kundenanforderung zu planen und sicherzustellen. Die Analysen müssen anhand eines standardisierten Verfahrens durchgeführt werden. Die Untersuchungsergebnisse sind regelmäßig zu bewerten. Bei unbefriedigenden Ergebnissen oder negativen Trends müssen Maßnahmen eingeleitet werden. Falls entsprechende Analysen/Prüfungen durch den Hersteller durchgeführt oder beauftragt werden, liegen dem Broker Prüfpläne und Ergebnisse vor.

### 5.1.6 [K.O.] Produktkennzeichnung

Der Broker belegt die lebensmittelrechtlich konforme Kennzeichnung von Waren. Entsprechende Regelungen wurden mit den Dienstleistern über Vereinbarungen/Verträge getroffen. Die mit dem Kunden spezifizierten Anforderungen zur Produktkennzeichnung, inklusive der Kennzeichnung von Qualitäts-, Tierwohl- und/oder Herkunftsprogrammen, werden darin berücksichtigt, nachweislich geprüft und eingehalten.

## 6 Definitionen

### 6.1 Zeichenerklärung

K.O. Kriterien sind mit **[K.O.]** gekennzeichnet.

Verweise auf Mitgeltende Unterlagen werden durch **Fettdruck im Text** hervorgehoben.

 Dieses Zeichen bedeutet: Es ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Neben diesem Zeichen werden auch Dokumente angegeben, die als Nachweis genutzt werden können. Alle (auch digitale) Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

⇒ Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch einen Pfeil angezeigt.

Hinweise sind durch **Hinweis:** *kursiver Text* kenntlich gemacht.

### 6.2 Abkürzungen

EDI	Electronic Data Interchange
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out

MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
FEFO	First expired First out
FIFO	First in First out

### 6.3 Begriffe und Definitionen / Erläuterungen

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point):  
Ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und kontrolliert, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind.
- HACCP-Konzept:  
Eine Dokumentation in der Übereinstimmung mit den Grundsätzen von HACCP, um eine Kontrolle der Gefahren zu sichern, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist.
- QS-Ware:  
Unter QS-Ware wird im Folgenden Ware verstanden, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS-zertifizierten Betrieb hergestellt und/oder vermarktet worden ist.
- Eigenmarke des Brokers:  
Unter Eigenmarke(n) des Brokers i.S.d. Leitfadens werden einzelne Produkte bzw. Sortimente definiert, die unter der Marke des Brokers vermarktet werden und unter seiner Firmierung in Verkehr gebracht werden. Wenn auf entsprechenden Eigenmarken eine Auslobung mit dem QS-Prüfzeichen erfolgt, sind Broker, Abnehmer und vorgelagerte Lieferkette (Verarbeitung, Schlachtung/Zerlegung, Convenience, Logistik, Großhandel) QS zertifizierungspflichtig.
- Handelsmarke des Kunden:  
Unter Handelsmarke(n) des Kunden i.S.d. Leitfadens werden einzelne Produkte bzw. Sortimente definiert, die unter der Marke des Kunden (z.B. Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel, Systemgastronomie) vermarktet werden. Wenn auf entsprechenden Handelsmarken eine Auslobung mit dem QS-Prüfzeichen erfolgt, sind Broker, Kunde (Handelsmarke) und vorgelagerte Lieferkette (Verarbeitung, Schlachtung/Zerlegung, Convenience, Logistik, Großhandel) QS zertifizierungspflichtig.
- Inverkehrbringer:  
„Inverkehrbringen“ ist das Bereithalten von Lebensmitteln (oder Futtermitteln) für Verkaufszwecke einschließlich des Anbiets zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.
- Separatorenfleisch (synonym Mechanical Deboned Meat, Mechanical Separated Meat) gemäß Anhang I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs:  
Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im Leitfaden Allgemeines Regelwerk.

## Revisionsinformation Version 01.01.2026

Der *Leitfaden Broker Fleisch und Fleischwaren* wurde hinsichtlich seines Geltungsbereichs, seiner Struktur und seiner Anforderungen umfassend überarbeitet.

Die Kriterien wurden konkretisiert und an die spezifischen Tätigkeiten und Verantwortungsbereiche eines Brokers angepasst.

Dies betrifft insbesondere die Sicherstellung der Produktsicherheit und Produktlegalität, das Lieferantenmanagement und die spezifischen Anforderungen an Broker für Eigenmarken und Handelsmarken sowie an Importeure.

## Leitfaden **Broker Fleisch und Fleischwaren**

### **Gender Disclaimer**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

## **QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

Foto: QS

[q-s.de](http://q-s.de)