

mediadidact:

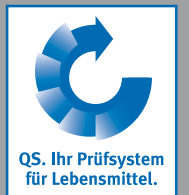
Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · www.mediadidact.de



MARKENLEHRBRIEF



Qualitätssicherung
bei Frischfleisch,
Wurst und Schinken



MARKTDATEN

Lebensmittelsicherheit in Deutschland..... 4

WARENWISSEN

Wofür steht eigentlich QS? 6

Kontrolle auf allen Stufen –
umfassend und stufenübergreifend..... 8

POS-PRAXIS

Qualitätssicherung. Das ist zu beachten .. 10

Auf die Hygiene kommt es an 12

GUT ZU WISSEN

Die häufigsten Kundenfragen 14

Informationsplattform für Verbraucher.... 15

Fachbegriffe 16

TRAINING

Abschlusstest 1 17

Abschlusstest 2 18

Konzeption und Entwicklung:

Deutscher Fachverlag GmbH
Mediadidact

Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 7595-2212
Fax: +49 69 7595-2210
info@mediadidact.de
www.mediadidact.de

Ein Markenlehrbrief in Zusammenarbeit mit

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

Chefredaktion:

Marcelo Crescenti

Objektleitung:

Oliver Peik

Redaktionelle Leitung:

Bernd Nusser

Co-Autor:

Stephan Schubert

Grafische Gestaltung:

Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann

1. Auflage 2010

Bildnachweis:

fotolia.com (Seite 13: eyewave; 16: Monika Adamczyk)
Lebensmittel Zeitung direkt/Archiv (Cover, Seite 15)
LZ (Seite 3: Anja Bäcker)
QS Qualität und Sicherheit GmbH (Seite 4–11)

Wussten Sie eigentlich, ...

... dass Verbraucher heute bereits in mehr als 23.000 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Wurst und Schinken mit dem blauen QS-Prüfzeichen kaufen können? Dieses Zeichen auf der Ware ist ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten. „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.“ ist ein System, das nicht nur Produkte, sondern den gesamten Herstellungsprozess überprüft – vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Der Weg der Kontrolle beginnt bei QS in der Futtermittelproduktion, und erstreckt sich über die Landwirtschaft, die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung bis in die Ladentheke im Lebensmitteleinzelhandel. Frischfleisch, Wurst und Schinken tragen nur dann das QS-Prüfzeichen, wenn sich alle an der Herstellung und Vermarktung Beteiligten entlang der Lebensmittelkette durchgängig an die QS-Anforderungen halten.

Erfahren Sie in diesem Markenlehrbrief mehr über den Beitrag, den die durchgängige Qualitätssicherung für die Sicherheit der



Durch intensive Kontrollen wird in Deutschland die Qualität von Fleisch, Wurst und Schinken sichergestellt.

Prozesse und Produkte leistet und werden Sie zum kompetenten Ansprechpartner für alle Kundenfragen rund um das Thema Qualitätssicherung.

Ihr Team von QS

Lebensmittelsicherheit in Deutschland

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 überprüfen. 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 Laboratorien untersucht.

3. Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme

Die dritte Säule bilden privatwirtschaftlich organisierte Standards und Prüfsysteme wie „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.“ QS ist das weltweit größte stufenübergreifende Qualitätssicherungssystem für frische Lebensmittel. Fast 110.000 Systempartner in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren beteiligen sich aktiv im QS-System, über 23.500 davon sind Märkte des Lebensmittel-einzelhandels. Die größte Teilnehmerzahl mit rund 80.000 stellen die Landwirte. Hauptaufgabe ist die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung von der Produktion im landwirtschaftlichen Betrieb über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung in den Märkten des Lebensmitteleinzelhandels.

Ergebnisse der QS-Kontrollen in Zahlen

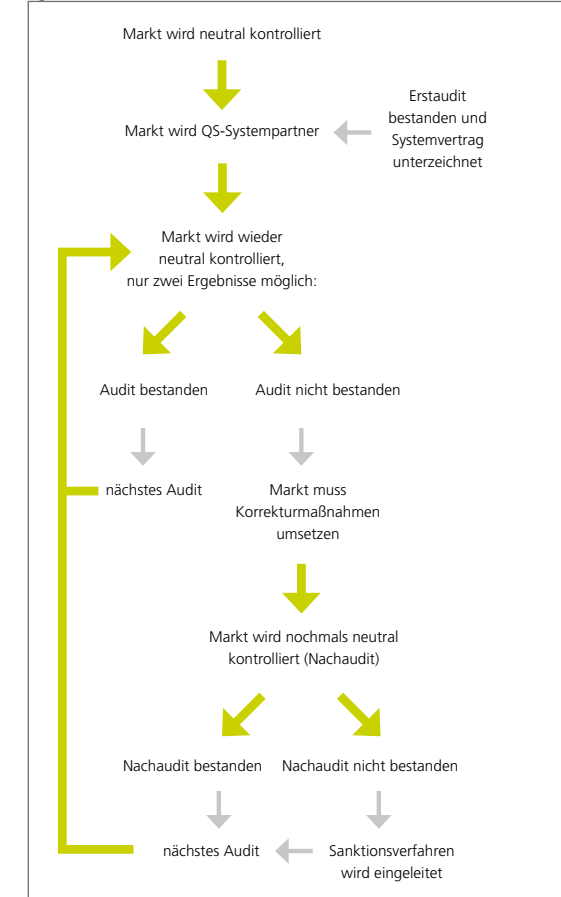
Jährlich führt QS mehr als 32.000 Kontrollen in den angeschlossenen Betrieben der Systemkette Fleisch und Fleischwaren durch. Die Bilanz der Kontrollen ist positiv und die Ergebnisse sprechen dabei eine klare Sprache. Etwa 88 Prozent der überprüften Betriebe schnitten zuletzt mit Status I, dem höchsten Niveau, ab. Weniger als 1 Prozent der kontrollierten Betriebe erhielten keine Zulassung. Gegen Betriebe, die zentrale Anforderungen nicht eingehalten haben, wird ein Sanktionsverfahren eingeleitet.

Ergänzend zu den regulären Prüfungen werden jährlich mehrere Hundert unangemeldete Zusatzkontrollen durchgeführt. Dadurch wird sichergestellt, dass die QS-Anforderungen auch zwischen den regulären Systemkontrollen eingehalten werden.



Jeder Betrieb muss die Produktion von Lebensmitteln genau dokumentieren.

Systemteilnahme für Märkte des LEH



DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND STÜTZT SICH AUF ...

- eine Säule.
- drei Säulen.
- die freiwillige Überprüfung durch die Hersteller.

Wofür steht eigentlich QS?



Für sichere Lebensmittel von Anfang an! Qualitativ hochwertiges Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Wurst und Schinken, zuverlässig und sicher produziert und bestens präsentiert. Die Kunden erwarten Qualität – egal ob im SB-Regal oder an der Bedientheke. Eine konsequente Qualitätssicherung ist hierfür unverzichtbar. Und QS kümmert sich dabei um die gesamte Kette vom Landwirt bis zur Ladentheke. Damit wird die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung von der Produktion über die Verarbeitung bis in den Verkauf gewährleistet.

Zuverlässige Kontrolle

Um die konsequente und lückenlose Einhaltung der QS-Regeln zu gewährleisten, überprüfen unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten regelmäßig die Betriebe. Seit seiner Gründung nach der BSE-Krise¹ im Jahre 2001 hat sich das QS-System zum zentralen Qualitätssicherungssystem bei Fleisch und Fleischwaren entwickelt.

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



Im Lebensmitteleinzelhandel wird verstärkt Fleisch und Wurst mit dem QS-Prüfzeichen nachgefragt.

Verbraucher vertrauen heute millionenfach auf Waren mit dem QS-Prüfzeichen. Dabei kommt es auf alle an der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligten Unternehmen an. Jeder Betrieb in der Kette leistet einen wichtigen Beitrag, aber keines der Unternehmen ist nur alleine für Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich. QS spricht von einem „stufenübergreifenden“ System. Ziel ist es, die Arbeitsabläufe in den einzelnen Stufen Futtermittel, Landwirtschaft (Rind, Schwein, Geflügel), Fleischverarbeitung und Lebensmittelhandel für alle Beteiligten und besonders die Verbraucher transparenter zu machen.

Was hat der Handel von QS?

Kunden wollen wissen: Woher stammt das Fleisch? Kann ich mich darauf verlassen? QS unterstützt aus diesem Grund die Systempartner aus dem Lebensmittelhandel bei der Kundenkommunikation zum blauen QS-Prüfzeichen. Ziel des Prüfsystems ist eine möglichst flächendeckende Beteiligung, um durch die unabhängigen Kontrollen auf allen Stufen der Fleischherstellung schwarze Schafe der Lebensmittelbranche rechtzeitig zu erkennen, anzumahnen und, falls notwendig, aus dem System auszuschließen.

Qualitätssicherung bei Fleisch und Fleischwaren bedeutet für den Handel: Zuverlässige Lieferanten sowie einwandfreie Warenbehandlung, Hygiene und Präsentation.

Lexikon

¹ **BSE** steht für Bovine Spongiforme Enzephalopathie. Der Name kommt aus dem Englischen und heißt übersetzt schwammartige Hirnkrankheit des Rindes. Die Tierseuche ist umgangssprachlich auch als „Rinderwahnsinn“ bekannt. Seit dem Höhepunkt der BSE-Krise Ende 2000 sind die Herkunft von Lebensmitteln, deren Zusammensetzung und Verarbeitung verstärkt ins Licht der öffentlichen Beachtung gerückt. Die BSE-Krise zog enorme wirtschaftliche Verluste nach sich. Die Kosten für Marktstützung, Entschädigung, Entsorgung, Tests und Forschung gingen in die Milliarden Euro.



DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND STÜTZT SICH AUF

☑️ drei Säulen.



SEIT WANN GIBT ES DAS QS-SYSTEM?

- 2004
- 2001
- 2000

Kontrolle auf allen Stufen – umfassend und stufenübergreifend

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



1 Futtermittelwirtschaft:

Lebensmittelsicherheit beginnt beim Futtermittel, dem Ausgangspunkt für die Herstellung von Fleisch, Wurst und Schinken. Um sicher zu gehen, dass nur einwandfreie Futtermittel verfüttert werden, überprüft QS in diesem Segment jede einzelne Produktionsstufe – vom Hersteller über den Transport bis hin zum abnehmenden Landwirt.

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. Selbstverständlich unterliegt auch der Tiertransport strengen Anforderungen.

3 Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung:

Bei der Überprüfung der Produktionsschritte werden eine Vielzahl von Kriterien berücksichtigt, wie zum Beispiel die Hygiene, der Tierschutz, die Rückverfolgbarkeit oder die Rezepturbestandteile. Darüber hinaus spielt die Herkunft der Ware eine entscheidende Rolle.

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.

Aller guten Dinge sind drei

Kern von QS ist ein mehrstufiges Kontrollsystem:

1. Dabei muss jedes beteiligte Unternehmen inklusive der LEH-Märkte kontinuierlich seine Eigenkontrollen durchführen und dokumentieren.
2. Neutrale und von QS zugelassene Zertifizierungsstellen überprüfen regelmäßig, ob alle QS-Kriterien eingehalten werden – auch in Ihrem Markt.
3. In einem dritten Schritt werden auch die Arbeit der Kontrolleure selbst überwacht und weitere Zusatzkontrollen durchgeführt.



SEIT WANN GIBT ES DAS QS-SYSTEM?

✓ 2001



DAS QS-KONTROLLSYSTEM FUNKTIONIERT ...

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

Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.

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

- **Wareneingangskontrolle/Rückverfolgbarkeit:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- **Warenauszeichnung:** Waren aus dem QS-System müssen eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung.

- **Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (MHD) der Ware kontrollieren und entsprechend reagieren.
- **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 Temperatur der Lebensmittel im Lager und Verkaufsbereich überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- **Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss sich über die notwendigen Maßnahmen bei Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informieren.
- **Warentrennung QS und Nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsbereich ausschließen.

QS hat zu diesem wichtigen Themenbereich ein aussagekräftiges Plakat (siehe rechts) für die Mitarbeiter-Pausenräume entworfen, das Sie unter der E-Mail-Adresse info@q-s.de kostenlos anfordern können.



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

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.

- 1. Personalhygiene:** Am Arbeitsplatz regelmäßig Hände waschen, auch wenn Handschuhe getragen werden.
- 2. Betriebshygiene:** Lebensmittel und Getränke gehören nicht in den Spind und die Arbeitskleidung wird hygienisch aufgehängt.

Speziell bei Obst, Gemüse, Kartoffeln,

- 3. Wareneingangskontrolle/Rückverfolgbarkeit:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- 4. Warenauszeichnung:** QS-Ware muss eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt/ bzw. der Umverpackung.
- 5. Warentrennung QS und nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsbereich ausschließen.
- 6. Warenpflege im Verkauf:** Dem Kunden nur verkaufsfähige Ware präsentieren und dies mehrfach täglich kontrollieren.

Speziell bei Fleisch und Fleischwaren,

- 7. Personalhygiene:** Keinen Schmuck mit Fleisch oder Wurst in Verbindung bringen.
- 8. Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig Temperatur der Kühlanlagen im Lager und Verkaufsbereich überprüfen und dokumentieren.
- 9. Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum der Ware kontrollieren.
- 10. Lagerung:** Fleisch und Wurst, die nicht mehr in den Verkauf sollen oder entsorgt werden müssen, in verschlossenen Behältern kühl lagern.

Fragen und Antworten zum QS-Prüfsystem für Lebensmittel

Wofür steht das blaue QS-Prüfzeichen?
Für umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Bei welchen Produkten findet man das blaue QS-Prüfzeichen?
Bei Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Wurst, Schinken und Convenience-Produkten. Außerdem bei frischem Obst und Gemüse sowie bei Fresh-Cut-Produkten.

Wer steht hinter dem QS-Prüfzeichen?
Die QS Qualität und Sicherheit GmbH definiert klare Anforderungen an den Produktions- und Ver-

märktungsprozess von Lebensmitteln und stellt über neutrale Kontrollen deren Einhaltung sicher.

Wer überprüft die Einhaltung der QS-Anforderungen?
Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten überprüfen in den Betrieben regelmäßig die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen.

Was nutzt das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?
Es gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.

Etwas unklar?
Hier könnte Ihr Logo stehen

Hier könnte Ihr Kontakt stehen

Bei Fragen zum QS-Prüfsystem: QS Qualität und Sicherheit GmbH, Telefon: (0228) 350 68-0 oder besuchen Sie uns unter www.qs-pruefsystem.de

QS. Das Prüfzeichen für Lebensmittel

Alles auf einen Blick: Das Plakat zum Thema Qualitätssicherung kann bei QS kostenlos angefordert werden.



DAS QS-KONTROLLSYSTEM FUNKTIONIERT ...

- ✓ umfassend und stufenübergreifend.



DIE TEMPERATUR DER KÜHLTHEKEN IST ...

- nicht so bedeutend.
- regelmäßig zu kontrollieren.
- einmal pro Jahr zu kontrollieren.

Auf die Hygiene kommt es an

Ein Schwerpunkt in den QS-Audits* ist unter anderem die regelmäßige Überprüfung der Hygiene und Temperatur. Wurden diese Anforderungen missachtet, drohen Sanktionen oder gar der Ausschluss vom QS-System.

Händewaschen Pflicht

Für die Personalhygiene gilt: Ob im Schlachthof, im Verarbeitungsbetrieb oder im Lebensmitteleinzelhandel – überall gelten

die gleichen Vorschriften. Regelmäßiges Händewaschen hilft effektiv gegen die Verbreitung von Bakterien und Keimen. Diese wichtigen Hygienekriterien betreffen Betriebsabläufe und das Personal gleichermaßen.

Schulung wichtig

K.O.-Kriterien** sind auch das Fehlen regelmäßiger Hygieneschulungen, Belehrungen

zum Infektionsschutz, ein betriebseigenes Kontrollsystem auf HACCP-Basis*** sowie definierte Temperaturanforderungen bei Transport, Lagerung und Verkauf von Fleisch und Wurst.

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

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.
- Auf lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten.
- Für die Arbeit saubere Arbeitsbekleidung anlegen.



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

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:** Hazard Analysis and Critical Control Points (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.



DIE TEMPERATUR DER KÜHLTHEKEN IST ...

- regelmäßig zu kontrollieren.



WO IST REGELMÄSSIGES HÄNDEWASCHEN NÖTIG?

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

Die häufigsten Kundenfragen

Wofür steht das blaue QS-Prüfzeichen?

Für umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Bei welchen Produkten findet man das blaue QS-Prüfzeichen?

Bei Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Wurst, Schinken und Convenience-Produkten.

Wer überprüft die Einhaltung der QS-Anforderungen?

Unabhängige Agrar- und Lebensmittel-experten überprüfen in den Betrieben regelmäßig die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen.

Was nutzt das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?

Es gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.

Welche Sicherheit gibt das QS-Prüfzeichen?

QS kennt den Lebenslauf der Lebensmittel und jedes Unternehmen, das an der Herstellung und Vermarktung der Produkte beteiligt ist. QS kontrolliert jedes dieser Unternehmen regelmäßig auf die Einhaltung der



Kompetente Beratung über Produkte und deren Qualitätssicherung trägt maßgeblich zum Vertrauen der Kunden und damit zum Erfolg des Lebensmittelhandels bei.

QS-Kriterien. Warenbegleitpapiere, die einen Rückschluss auf den Herstellungsprozess und die Herkunft zulassen, begleiten das Produkt bis hin zur Ladentheke. Das macht den gesamten Herstellungsprozess transparent und schafft ein hohes Maß an Zuverlässigkeit.

Informationsplattform für Verbraucher

Welches Stück Fleisch eignet sich für welche Zubereitung? Welche Regeln sollten für eine sichere Aufbewahrung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln beachtet werden? Und was steckt hinter dem QS-Prüfzeichen? Antworten auf diese und weitere Fragen bietet die QS-Verbraucherwebsite www.qs-pruefsystem.de. Diese Plattform bietet Informationen zum QS-Prüfzeichen für frische

Lebensmittel sowie ein breites Serviceangebot rund um die Verwendung der Produkte zuhause. Interessierte Kochfans erfahren hier mehr über das Thema Lebensmittelsicherheit und die Qualitätssicherung von Frischfleisch, Wurst und Schinken. Aber auch gute Kochrezepte sind hier zu finden sowie praktische Tipps für den täglichen Umgang mit frischen Lebensmitteln.

QS bietet auf der Webseite www.qs-pruefsystem.de ein breites Serviceangebot.



WO IST REGELMÄSSIGES HÄNDEWASCHEN NÖTIG?

In allen Bereichen



IN WELCHEM SORTIMENTBEREICH GIBT ES PRODUKTE MIT QS-PRÜFZEICHEN?

- Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch
- Wurst, Schinken und Convenience-Produkte
- Milchprodukte

Fachbegriffe

Qualitätssicherung: Unter Qualitätssicherung bei Lebensmitteln ist jede Tätigkeit zu verstehen, die dazu dient, die Qualität dieser leicht verderblichen Produkte zu garantieren.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

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.

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.

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.

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.

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

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.



IN WELCHEM SORTIMENTBEREICH GIBT ES PRODUKTE MIT QS-PRÜFZEICHEN?

- Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch
- Wurst, Schinken und Convenience-Produkte

Qualitätssicherung bei Fleisch Abschlusstest 1

IN WIE VIELEN LEBENSMITTELMÄRKTEN ERHÄLT DER VERBRAUCHER FLEISCH- UND WURSTWAREN MIT QS-PRÜFZEICHEN?

- 230
- 2.300
- mehr als 23.000

WAS ÜBERWACHT DAS QS-PRÜFSYSTEM?

- Endprodukt
- Lagerung
- den gesamten Herstellungsprozess

QS KONTROLLIERT ...

- 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.

WIE VIELE SYSTEMPARTNER GEHÖREN DER SYSTEMKETTE FLEISCH UND FLEISCHWAREN AN?

- 1.100
- 11.000
- fast 110.000

DIE KONTROLLE IM QS-SYSTEM BEGINNT BEI ...

- dem Lebensmittelhandel.
- den Fleischproduzenten.
- der Futtermittelherstellung.

Qualitätssicherung bei Fleisch Abschlusstest 2

DAS HACCP-KONZEPT ...

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

WAS ZÄHLT ZU DEN WICHTIGSTEN HYGIENEREGELN?

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

VERDERBLICHE LEBENSMITTEL GEHÖREN ...

- in den Spind.
- nicht in den Spind.
- in den Schrank.

LEBENSMITTELABFÄLLE GEHÖREN BIS ZUR ENTSORGUNG ...

- in den Mülleimer.
- unter die Theke.
- verwechslungsfrei und kühl gelagert.

WER ÜBERPRÜFT DIE EINHALTUNG DER QS-ANFORDERUNGEN?

- Chef
- Abteilungsleiter
- Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten

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!

