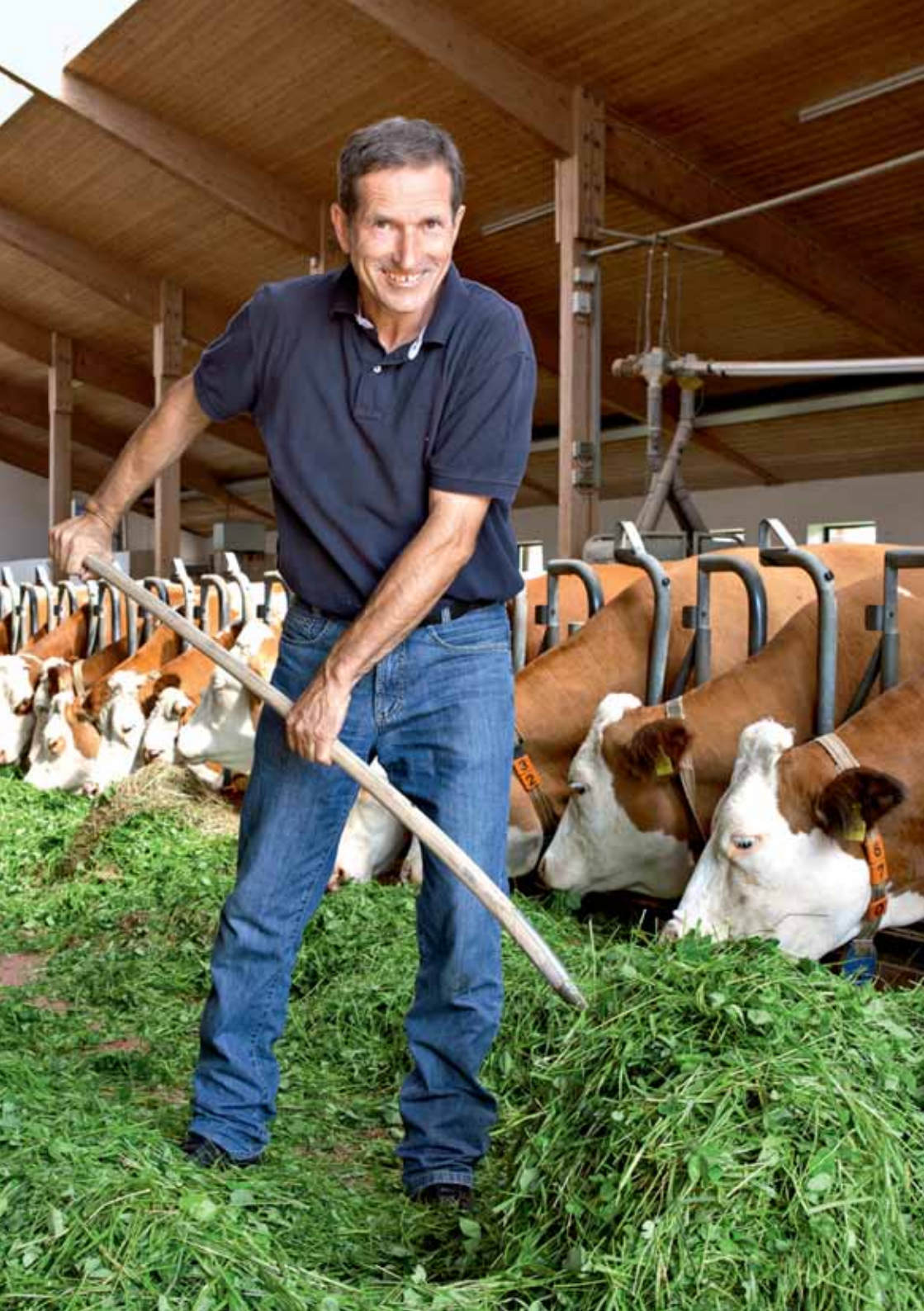


Grips&Co

VERKAUFSTRAINER 2017/18



Qualitätssicherung





SPEZIAL Qualitätssicherung

**Professionelles Wissen für erfolgreiches und
wertschöpfendes Verkaufen im Lebensmittelhandel.**

Der Grips&Co-Verkaufstrainer Qualitätssicherung 2017/18
ist eine Veröffentlichung von Grips&Co in Kooperation mit
„QS-live. Initiative Qualitätssicherung“.

Kontakt: redaktion@gripsundco.de

IMPRESSUM

Grips&Co – das Qualifizierungsprogramm
für Nachwuchskräfte im Handel



Konzeption und Inhalt:

RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel
www.rundschau.de, www.gripsundco.de

Chefredaktion: Linda Schuppan

Projektleitung Redaktion: Sabine Landau

Text: Kim Eberhardt/Sylvia Ganz

Projektleitung Grafik: Anke Fichtler

Grafik: Anke Fichtler

Projektleitung Verkauf: Nicole Rother

Fotos: Fotolia (yamix, PhotoEd), shutterstock, MEV, QS-live.de,
R. Rosendahl, Konsum Leipzig, thinkstock (Rasica, HandmadePictures), Archiv

Repro: w&co MediaServices, München

Druck: pva Druck und Medien-Dienstleistungen GmbH, Landau/Pfalz

Verlag: medialog GmbH & Co. KG

Medienplatz 1, 76571 Gaggenau

www.medialog.de

Geschäftsführer: Christian Schikora

Amtsgericht Mannheim, HRA 521 321

USt-IdNr. DE813372273

Sitz der Gesellschaft: Gaggenau

Persönlich haftende Gesellschafterin:

medialog Beteiligungs GmbH

Medienplatz 1, 76571 Gaggenau

Geschäftsführer: Christian Schikora

Amtsgericht Mannheim, HRB 522 459

Sitz der Gesellschaft: Gaggenau

In Kooperation mit:

QS-live. Initiative Qualitätssicherung.

6. aktualisierte Auflage, 2017

© medialog GmbH & Co. KG

Qualitätssicherung schafft Vertrauen

Lebensmittel sind heute so sicher wie nie zuvor – auch dank eines umfassenden Kontrollsystems. Das gilt für Fleisch und Fleischwaren genauso wie für Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Damit jederzeit frisches Obst, Gemüse und Fleisch in kontrollierter Qualität im Supermarkt ankommt, pflegt QS eine enge Zusammenarbeit mit nahezu 140.000 Betrieben entlang der Wertschöpfungskette. Diese Betriebe verpflichten sich, strenge Qualitätsanforderungen einzuhalten und so einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten.

Bei Fleischprodukten beginnt die Kontrolle schon in der Futtermittelproduktion und erstreckt sich über die Haltung und den Transport der Tiere, die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung bis hin zum Verkauf. Unabhängige Experten überprüfen regelmäßig die Dokumentation und Abläufe vor Ort sowie anhand von Laboranalysen, ob alle Beteiligten sorgfältig arbeiten und die Qualitätsanforderungen für alle Erzeugnisse auch tatsächlich einhalten. Vor allem Obst- und Gemüseprodukte stammen häufig aus dem Ausland und haben oft eine lange Reise hinter sich. Für ihre Erzeugung und Vermarktung gelten im QS-System aber dieselben Qualitätsanforderungen wie für regionale Erzeugnisse.

Erfahren Sie in diesem Grips&Co-Verkaufstrainer mehr über den Beitrag, den durchgängige Qualitätssicherung für die Sicherheit der Produkte leistet, und werden Sie zum kompetenten Ansprechpartner beim Thema Qualitätssicherung. Viel Spaß beim Lesen!



Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer der QS Qualität
und Sicherheit GmbH





So nutzen Sie den Grips&Co-Verkaufstrainer

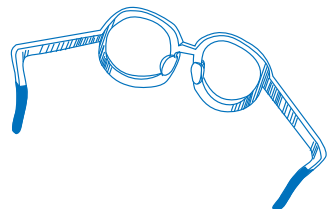
Lernen leicht gemacht: Mit dem Grips&Co-Verkaufstrainer verfügen Sie über ein ebenso kompaktes wie kompetentes Nachschlagewerk zu jeweils einer spezifischen Warengruppe oder einem Investitionsgut. Er liefert Fakten, Informationen und Tipps zum Einsatz und Nutzen der betreffenden Produkte. Die Fragen am Rand eines jeden Kapitels helfen, das Gelernte sofort zu vertiefen. Ob alles richtig verstanden ist, lässt sich zudem auf den letzten Seiten des Grips&Co-Verkaufstrainers überprüfen: Einfach die Lasche mit den Antworten umklappen und die Fragen beantworten. Alles richtig? Das können Sie leicht kontrollieren, indem Sie Ihre Lösungen mit denen auf der Lasche vergleichen.

Beim Einsatz im Gruppenunterricht empfehlen wir, die Lasche mit den richtigen Antworten vorher abzutrennen.

Mehr Lernerfolg durch Übersichtlichkeit

-  **Info**
-  **Wissen**
-  **Trend**
-  **Checkliste**
-  **Markt**
-  **Webtipp**
-  **Buchtipps**

Die nebenstehenden Symbole bieten Ihnen Wissenswertes auf einen Blick.





Fakten: Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke	8
QS bei Fleisch: Qualitätssicherung mit System bei Fleisch	12
QS bei Fleisch: Qualitätssicherung – das sollten Sie beachten	15
QS bei Obst & Gemüse: Obst und Gemüse aus guten Händen	20
QS bei Obst & Gemüse: Geprüfte Lebensmittel in sicherer Qualität	22
Marktforschung: Die Marktentwicklung bei frischen Lebensmitteln	26
QS-live-Botschafter: Mit Grips&Co zum QS-live-Botschafter	28
Glossar: Wissenswertes zur Qualitätssicherung	30
Wissen: Wir fragen – Sie antworten	32



Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke

Frage 1

Welche Prozessstufen entlang der Lebensmittelkette kontrolliert QS?

- a. Alle Stufen von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung
- b. Nur die Vermarktung
- c. Nur die Erzeugung

Die Antwort a ist richtig.

 **Info**
140.000

Systempartner setzen sich im QS-System für sichere Lebensmittel ein.

Quelle: QS-live

Das blaue QS-Prüfzeichen gibt Verbrauchern die Sicherheit, dass es sich bei den angebotenen Produkten um kontrolliert erzeugte und vermarktete Lebensmittel handelt.

Die Partner im QS-System stehen für lückenlose Qualitäts- und Herkunftssicherung entlang der gesamten Lebensmittelkette – angefangen bei der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung im Einzelhandel. Nahezu 140.000 QS-Systempartner setzen sich in ihrer täglichen Arbeit konsequent für kontrollierte Qualität und sichere Lebensmittel ein: Dazu gehören zum Beispiel 4.000 Futtermittelerzeuger, 75.700 Landwirte, 13.200 Obst- und Gemüseerzeuger, 470 Schlachthöfe, 460 Metzger, 800 Großhändler sowie mehr als 24.500 Supermärkte.

Die mehr als 24.500 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels bieten heute Fleisch- und Wurstwaren sowie Obst und Gemüse mit dem blauen QS-Prüfzeichen an. Innerhalb des QS-Systems erzeugen, verarbeiten und vermarkten die Partner diese Lebensmittel nach klar definierten Kriterien. QS überprüft und dokumentiert die Prozesse auf allen Stufen der Erzeugung,





Informationen zu QS

Das blaue QS-Prüfzeichen finden Sie auf vielen frischen Lebensmitteln: Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln tragen es – sogar Küchenkräuter, die frisch im Topf angeboten werden. Aber nur Produkte, die nach den Anforderungen des QS-Systems hergestellt und vermarktet werden, dürfen mit dem Prüfzeichen ausgezeichnet werden.

Wofür steht das QS-Prüfzeichen?

Das blaue QS-Prüfzeichen gibt Orientierung und Sicherheit beim Einkauf. Wenn das Produkt nach den Anforderungen des QS-Systems hergestellt und vermarktet wird – und nur dann – darf es mit dem QS-Prüfzeichen ausgezeichnet werden. So erkennt der Kunde beim Einkauf klar, welche Produkte die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung durchlaufen haben.

Welche Produkte tragen das QS-Prüfzeichen?



Was ist die „Initiative Qualitätssicherung“?

Was ist das QS-System?

Gemeinsam mit den Systempartnern organisiert die QS Qualität und Sicherheit GmbH eine zuverlässige Qualitätssicherung entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette. Durch verbindliche Standards und unabhängige Kontrollen der Prozesse sorgt sie für Transparenz und Sicherheit bei der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln – vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Mit der EU-geförderten Verbraucherkampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ sorgt die QS Qualität und Sicherheit GmbH für Durchblick beim Verbraucher: Welchen Mehrwert hat das blaue QS-Prüfzeichen? Wie funktioniert Qualitätssicherung für frische Lebensmittel über alle Wertschöpfungsstufen hinweg? Das Besondere an QS-live: Vom Landwirt bis zum Mitarbeiter im Supermarkt berichten echte Menschen aus ihrem Arbeitsalltag als QS-Systempartner und erklären anschaulich sämtliche Prozessabläufe.



Fester Bestandteil der Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse ist das Rückstandsmonitoring. Gemüseanbauer und QS-Botschafter Carsten Knodt gibt Einblicke in seine Arbeit.



➔ Verarbeitung und Vermarktung. Sämtliche QS-Systempartner arbeiten nach streng festgelegten Qualitätsanforderungen. Diese betreffen unter anderem den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, die Tierhaltung und Fütterung, die Einhaltung der Kühlkette und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel. Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten kontrollieren dabei regelmäßig vor Ort, ob alles fachgerecht zugeht.

Info

Inzwischen verkaufen mehr als

24.500

Supermärkte Produkte mit dem QS-Prüfzeichen.

Quelle: QS-live



Alle Systempartner sind sich ihrer Verantwortung für sichere Lebensmittel bewusst. Sie müssen zudem jederzeit mit unabhängigen Kontrollen rechnen und sogar Strafen in Kauf nehmen, wenn sie die strengen Qualitätskriterien nicht einhalten.

Info Internationale Warenverfügbarkeit

Der Lebensmittelsektor ist gekennzeichnet durch international verzweigte Warenströme. QS setzt auf die Zusammenarbeit mit anderen Standardgebern für ein einheitlich hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit. Dadurch wird der Warenverkehr erleichtert und die Warenverfügbarkeit gesichert. Die QS-Zertifizierung wird von vielen internationalen Standardgebern anerkannt. Umgekehrt erkennt auch QS andere Standards an. Etwa zwölf Prozent der Systempartner kommen aus europäischen Nachbarländern.



Wie das QS-System funktioniert

Ob frisches Fleisch, Obst oder Gemüse: Verbraucher wollen genau wissen, was wie auf ihrem Teller landet. QS sorgt für rundum sichere Lebensmittel.



Unabhängige Zertifizierungsstellen und Labore prüfen, ob tatsächlich jeder Systempartner die Anforderungen von QS einhält. In regelmäßigen Abständen werden vor Ort Audits durchgeführt. Wer gegen die Regeln verstößt, muss mit Strafen rechnen – bei kritischen Verstößen schaltet QS seinen Sanktionsbeirat ein.

Futtermittelerzeuger, Landwirte, Tierhalter, Schlachthöfe, Metzger, Tiertransporteure, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler, Supermärkte – 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.

Wer macht mit?

Wie wird das alles kontrolliert?

Wer steckt dahinter?



QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, wird getragen von Wirtschaftsbeteiligten der Futtermittelwirtschaft, der Landwirtschaft und Erzeugung, der Fleischwirtschaft und dem Lebensmitteleinzelhandel. Alle Partner haben sich vertraglich verpflichtet, nach klar definierten QS-Kriterien sichere Lebensmittel zu erzeugen und zu vermarkten, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehende Wirtschaftsstufen.

Zusammen mit den Fachbeiräten erstellt QS stufenspezifische Qualitätsanforderungen, die für alle Beteiligten verbindlich gelten. Die Fachbeiräte bestehen aus Experten aus Erzeugung, Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel. Zusätzlich wird QS von einem Kuratorium mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz beraten.

Wer stellt die Regeln auf?

Wie sicher ist das QS-System?

QS kennt den Lebenslauf der Produkte – und jedes Unternehmen, das an der Herstellung und Vermarktung der Lebensmittel beteiligt ist. Regelmäßig wird geprüft, ob die Unternehmen tatsächlich die strengen Anforderungen des Systems einhalten, und zwar durch unabhängige, zertifizierte Labore und Kontrolleure.





Qualitätssicherung mit System bei Fleisch

Die Überprüfung beginnt im QS-System bereits bei der Produktion der Futtermittel. Hier die wichtigsten Stationen der Qualitätskontrolle.

Frage 2

Was überprüft der unabhängige Kontrolleur?

- a. Die Produktionsmenge
- b. Die Einhaltung aller Vorschriften
- c. Die Betriebsgröße

Antwort b ist richtig.

Eine entscheidende Voraussetzung für gute Fleischqualität ist hochwertiges Futter. Futtermittel wie Getreide oder Gras bilden die Grundlage. Jedes eingesetzte Futter muss den strengen Qualitätskriterien entsprechen. Zugekauftes Futter darf nur von QS-geprüften Herstellern bezogen werden. Der Landwirt verpflichtet sich, alles gründlich zu dokumentieren. Jederzeit muss er mit einer Überprüfung durch unabhängige Kontrolleure rechnen. Diese kontrollieren, ob alle Vorschriften sorgfältig eingehalten werden und die Dokumentation lückenlos und korrekt ist. In regelmäßigen Abständen werden Futterproben zum Testen ins Labor geschickt. Verstöße müssen sofort korrigiert werden. Die Gesundheit der Tiere wird regelmäßig durch den Hoftierarzt



Wie QS bei Fleisch funktioniert





QS-live-
Botschafter
Josef Hupfer
ist Tierhalter

kontrolliert. Wenn ein Tier krank ist, verschreibt der Tierarzt Medikamente. Es dürfen aber nicht mehr Medikamente als nötig eingesetzt werden.

Weiter zum Schlachthof

Gesunde und schlachtreife Tiere werden dann von einem durch QS geprüften Tiertransporteur zum Schlachthof gebracht. Er muss sicherstellen, dass alle Tiere beim Transport genügend Platz und Luft haben. Der Landwirt übergibt dem Transporteur die Begleitpapiere zum Herkunftsnachweis.

Im Schlachthof gelten besonders strenge Hygieneregeln. Eine Hygieneschleuse stellt sicher, dass die Mitarbeiter die Produktionsräume nur in einem hygienisch-sauberen Zustand betreten. Sobald das Tier fachgerecht geschlachtet wurde, muss das Fleisch ununterbrochen gut gekühlt werden. Unabhängige Kontrolleure überprüfen bei ihren Besuchen unter anderem, ob die QS-Anforderungen eingehalten werden. Bei Schweinefleisch wird zum Beispiel überprüft, ob die Mitarbeiter im Schlachthof Fleischproben für die von QS vorgeschriebene Salmonellenuntersuchung genommen haben. Nach der Schlachtung geht das Fleisch per Lkw zum



Info

Mehr als

900

Betriebe der Fleischwirtschaft sind im QS-System dabei. Bei der Überprüfung der Produktionsschritte werden derzeit etwa 130 Kriterien berücksichtigt, wie beispielsweise die Hygiene, die Rückverfolgbarkeit oder die Rezepturbestandteile.



Schlachthof

Besonders strenge Hygieneregeln, ununterbrochene Kühlung, Untersuchung von Fleischproben und Kontrollen.



Transport zum Metzger

Kontrollierte Einhaltung der Kühltemperatur. Die ergänzten Begleitpapiere sind immer dabei.



Beim Metzger

Alles hygienisch einwandfrei, mit überprüfter Temperatur und Papieren, klar gekennzeichnet, sauber abgepackt und richtig gelagert.



Metzgermeister und QS-live-Botschafter Franz Seibold überprüft als Produktionsleiter regelmäßig die einzelnen Produktionsschritte.

→ Metzger. Zuerst prüft der Metzger die Fleischtemperatur und die Papiere. Bei der Zubereitung müssen Fenster und Türen stets geschlossen sein. Alles muss klar gekennzeichnet, sauber abgepackt und richtig gelagert werden, und zwar QS-Waren immer getrennt von anderen Waren. Das gekühlte Fleisch darf außerdem Wände und Boden nicht berühren und nicht in Kontakt mit Fleisch anderer Tierarten kommen. Auch der Metzger kann jederzeit daraufhin kontrolliert werden, ob die Hygienerichtlinien eingehalten werden und die Begleitpapiere stimmen.

Wenn das Fleisch im Supermarkt angeliefert wird, muss die Kühlkette auf dem Weg vom Lkw in den Lagerraum lückenlos eingehalten werden. Alles wird voneinander getrennt gelagert – QS-Ware von Nicht-QS-Ware. Im Regal müssen die Waren richtig gekennzeichnet und zum Beispiel mit einem Haltbarkeits- oder Verbrauchsdatum versehen sein. Auch in Bezug auf das Personal müssen die Systempartner aktiv sein. Dazu gehören regelmäßige Schulungen hinsichtlich Hygiene, Infektionsschutz und Informationen zum QS-System. Kontrolleure überprüfen die Begleitpapiere der Waren sowie Hygienemaßnahmen, Temperatur und die korrekte Warenkennzeichnung.



Wie QS bei Fleisch funktioniert



Transport zum Supermarkt
Das Fleisch samt allen Papieren reist zum Markt. Einhaltung der Kühlkette, natürlich auch vom Lkw in den Lagerraum.



Im Supermarktlager
Alles wird richtig gekennzeichnet und voneinander getrennt, Fleisch von Gemüse und QS-Ware von Nicht-QS-Ware.



Im Markt
Schulungen der Mitarbeiter zum QS-System. Kontrolleure prüfen Hygiene, Temperatur, Papiere etc.

Qualitätssicherung – das sollten Sie beachten

Für die Einhaltung der Qualitätsanforderungen sind regelmäßige Kontrollen wichtig. Tipps für den richtigen Umgang mit Fleisch und Wurst – damit nichts schiefeht.

Fleisch, Geflügel und Wurst werden in Kühlfahrzeugen oder Transportkisten regelmäßig frisch in den Markt geliefert. Schon beim Aus- und Einräumen gibt es wichtige Details zu beachten, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die Tür des Containers beispielsweise darf nur kurz geöffnet werden. Zuerst sollten besonders temperaturempfindliche Waren wie etwa Geflügelfleisch ausgeladen und eingeräumt werden.

Getrennte Lagerung

Was nicht in den SB-Bereich oder in die Fleischtheke passt, wird im markteigenen Kühlhaus gelagert. QS-Waren müssen dabei immer getrennt von Nicht-QS-Waren gelagert und →



Maria Szeja, Fachverkäuferin im Supermarkt, kontrolliert, ob im SB-Bereich alles ordentlich ist und die Temperatur stimmt.



Frage 3

Welches Produkt ist besonders temperaturempfindlich?

- a. Rindfleisch
- b. Geflügelfleisch
- c. Bereits zu Wurstwaren verarbeitetes Fleisch

Antwort b ist richtig.





Info

Wer Fleisch einkauft, kann sich bei der Auswahl ganz einfach an Farbe, Struktur und Fettanteil orientieren:

Farbe: Die Farbe hängt in erster Linie von der Fleischart und dem Alter des Tieres ab. Je jünger das Tier, desto heller die Farbe. Bei Kalb und Geflügel ist sie rosa bis hellrosa, bei Schweinefleisch hellrot bis rot.

Struktur: Die Struktur oder Faserung ist vom Fleischstück, dem Geschlecht und dem Alter des Tieres abhängig. Sie bestimmt die Festigkeit des Fleisches. Je feiner die Fasern, desto zarter das Fleisch. Aber auch zartes Fleisch darf nicht zusammenfallen. Es sollte auf Fingerdruck nicht stark nachgeben und sich nicht schwammig anfühlen.

Fettanteil: Ist das Fleisch von feinen Fettadern durchzogen, spricht man von einer guten Marmorierung. Diese wird stark von der Rasse, der Haltung und dem Alter des Tieres beeinflusst. Im Fett sind viele Aromastoffe, die beim Garen, Braten oder Grillen hervorgehoben werden. Daher ist gut marmoriertes Fleisch zarter und saftiger als sehr mageres Fleisch.



verarbeitet werden. Die Fleisch-Bedientheke wird im Laufe des Tages immer wieder frisch befüllt. Gegen Ladenschluss wird sie ausgeräumt, gereinigt und desinfiziert, morgens dann erneut auf Temperatur gebracht und frisch eingeräumt.

Hygiene und Temperatur im Fokus

Alle Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel tragen dazu bei, dass die QS-Anforderungen eingehalten werden. Ein Schwerpunkt im Einzelhandel ist deshalb die regelmäßige Überprüfung der Hygiene und der Temperatur. Werden diese Anforderungen missachtet, drohen dem Lebensmittelhändler Strafen. Für die Mitarbeiter gilt daher bei der täglichen Arbeit: Gründliches Händewaschen beugt der Verbreitung von Bakterien und Keimen vor. Ein betriebseigenes Kontrollsystem sowie definierte Temperaturanforderungen bei Transport, Lagerung und Verkauf von Fleischwaren sind weitere wichtige Anforderungen, die bei den QS-Systempartnern in Kontrollen vor Ort überprüft werden.



QS-live-Botschafterin Katja Seidel, Kauffrau im Einzelhandel, qualifiziert sich zusätzlich zur Frischespezialistin (IHK).



Checkliste Warenprüfung und Hygienemaßnahmen

Tägliche Warenprüfung



01. Die Wareneingänge für Fleisch und Wurst werden anhand der internen Anweisung überprüft und die Kontrolle ist entsprechend dokumentiert.

02. Die Waren aus dem QS-System sind eindeutig gekennzeichnet – sowohl auf den Begleitpapieren als auch auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung.

03. Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum ist geprüft und die Kontrolle entsprechend dokumentiert.



04. Fleisch- und Wurstwaren werden in geeigneten Behältern aufbewahrt. Die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit bleiben so erhalten.

05. Die Temperatur der Lebensmittel im Lager- und Verkaufsbereich ist geprüft und die Kontrolle dokumentiert.

Tägliche Hygienemaßnahmen



06. Im Spind oder Schrank werden keine verderblichen Lebensmittel gelagert. Alle Lebensmittelabfälle werden bis zur Entsorgung verwechslungsfrei und kühl gelagert.

07. Die Transportkisten oder Behälter für die Lagerung oder die Zubereitung von Lebensmitteln stehen nicht auf dem Boden und werden nicht für andere Zwecke eingesetzt.

08. Putzutensilien wie Eimer, Schrubber und Aufnehmer werden regelmäßig gereinigt und bei Bedarf ausgetauscht.



09. Alle Mitarbeiter achten auf regelmäßiges Händewaschen, auch dann, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden. Handschuhe werden nur bei Bedarf getragen und rechtzeitig gewechselt.

10. Kein Mitarbeiter an der Bedientheke mit unverpackter Ware trägt sichtbaren Schmuck oder hat lackierte oder künstliche Fingernägel. Die Arbeitskleidung ist sauber.





Fleisch und Fleischwaren – Transparenz auf der Verpackung

Heute gibt es bereits in vielen Supermärkten frische Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen. Das blaue Zeichen finden Sie direkt auf der Verpackung oder dem Etikett. Die Verpackung verrät aber noch viel mehr. Was genau, erfahren Sie hier.

1 Hersteller

Ganz oben stehen Name und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im EG-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 September 2000 ist sie für Rindfleisch gesetzlich vorgeschrieben: „geboren in“, „gemästet in“, „geschlachtet in“, „zerlegt in“. Seit dem 1. April 2015 muss auch die Herkunft von Schweine- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden. Sie gilt für alle Angebotsformen, also frisch, gekühlt, gefroren oder tiefgefroren.

4 Zulassungsnummer

Über die Nummer des Schlacht- bzw. des Zerlegebetriebes lässt sich der Weg des Fleischstücks weiter zurückverfolgen.



5 Kühlung

Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren ist stark von der Lagertemperatur abhängig und muss eingehalten werden. Dabei haben die jeweiligen Produkte unterschiedliche Temperaturanforderungen.

6 MHD/ Verbrauchsdatum

Bei Fleisch und Geflügelfrostware finden Sie hier das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Hackfleisch und Frischgeflügel dagegen ein Verbrauchsdatum (siehe unten). In beiden Fällen wird zusätzlich auf die richtige Lagertemperatur hingewiesen.

7 Ident.-Nr.

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

8 QS-Prüfzeichen

Das QS-Prüfzeichen für frische Lebensmittel (freiwillig) steht für eine konsequente Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Mindestens haltbar bis ...

Auf Fleisch und tiefgekühltem Geflügel steht ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Es gibt Auskunft darüber, bis zu welchem Zeitpunkt das Fleisch seine geschmacklichen Eigenschaften behält – vorausgesetzt, es wird richtig gelagert. Aber auch nach Ablauf dieses Datums sind die Waren höchstwahrscheinlich noch einwandfrei.

Zu verbrauchen bis ...

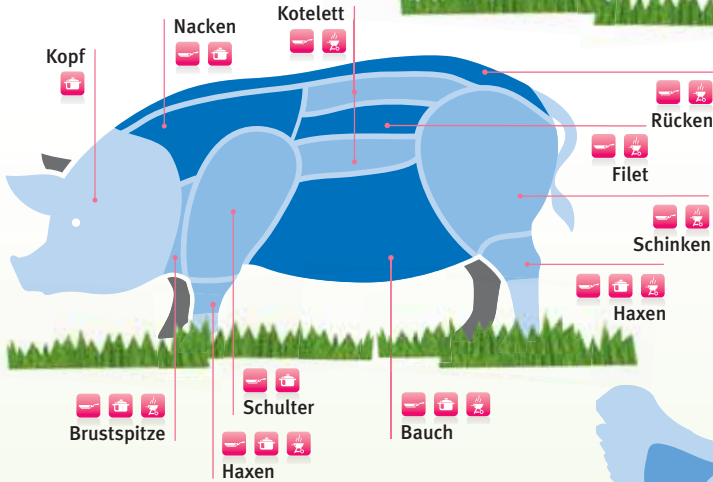
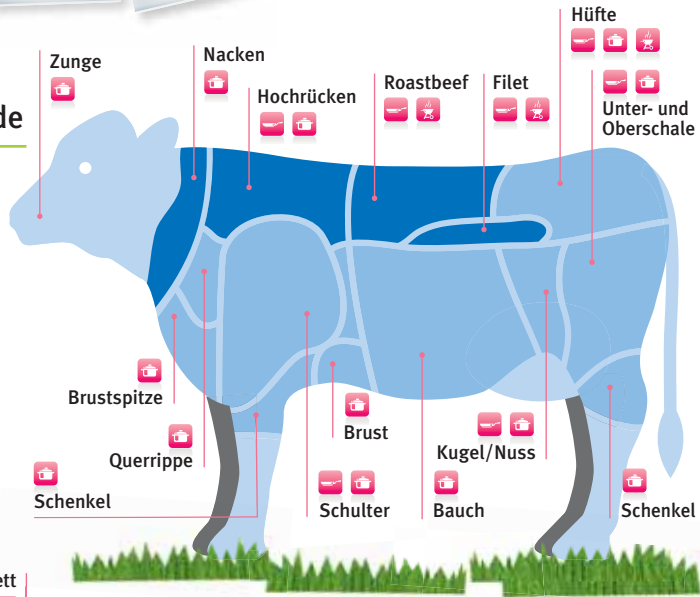
Da Hackfleisch und Geflügel leicht verderblich sind, tragen sie ein Verbrauchsdatum. Dann gilt: Bis zu diesem Datum müssen die Lebensmittel spätestens verbraucht werden.



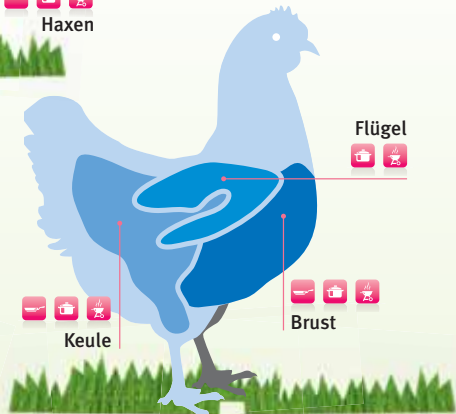


Fleischkunde

Nicht jedes Stück Fleisch ist für alle Arten der Zubereitung geeignet. Um Ihre Kunden optimal beraten zu können, sollten Sie die Zubereitungsmöglichkeiten kennen und wissen, welche Teilstücke sich eher zum Grillen und Braten oder welche sich zum Kochen und Schmoren eignen.



Mehr Information gibt's auf www.qs-live.de



Zubereitungsmöglichkeiten

- Braten
- Kochen/Schmoren/Garziehen
- Grillen





QS-live-Botschafter Rainer Eckert, Obsterzeuger, hat seine Pflanzen täglich im Blick.

Obst und Gemüse aus guten Händen

Kontrollen an Obst, Gemüse und Kartoffeln finden bei QS bereits lange vor der Ernte statt. Wir haben die wichtigsten Stationen für Sie zusammengestellt.

Qualitätssicherung beginnt schon vor der Aussaat und Anpflanzung der Obst- und Gemüsesetzlinge. Vom ersten Tag an muss der Erzeuger jeden Schritt dokumentieren – welches Pflanzgut er genommen hat, wie die Wasserqualität ist. Auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird im QS-System genauestens überwacht und dokumentiert. Alle Systempartner nehmen am Rückstandsmonitoring teil. Dadurch wird die Einhaltung der vorgeschriebenen Grenzwerte kontrolliert. Oft kann aber auch auf natürliche Mittel wie zum Beispiel Nützlinge für die Bekämpfung von Schädlingen zurückgegriffen werden. Bei der Ernte und der Lagerung von Obst und Gemüse gilt: Lagerbedingungen und -zustand müssen ständig kontrolliert



Wie QS bei Obst und Gemüse funktioniert



Auf dem Feld
Pflanzgut, Wasserqualität und die Verwendung von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln werden dokumentiert.



Bei der Ernte
Verdorbene Ware muss aussortiert werden. Obst und Gemüse darf Boden und Wände im Lager nicht berühren.



Im Labor
Mit Rückstandsuntersuchungen wird geprüft, dass nicht zu viele Pflanzenschutzmittel verwendet werden.



Carsten Knodt setzt auf gelebte Nachhaltigkeit und macht sich als QS-Botschafter für Qualität stark (links).

Kräutererzeuger Robert Dreesen baut bis zu 32 Kräuter an, die alle handverlesen werden.

werden. Zusammen mit den Begleitpapieren, in denen alle Informationen rund um die Ware festgehalten sind, gelangen Obst und Gemüse über den Großhandel in den Supermarkt und werden dort vermarktet. Hier wird genauso sorgfältig gearbeitet wie auf dem Obst- oder Gemüsehof – Begleitpapiere checken, im Lager QS-Ware von Nicht-QS-Ware trennen und dafür sorgen, dass nichts beschädigt wird. Überprüft werden außerdem Hygienemaßnahmen, Temperaturvorgaben bei Fresh-Cut-Produkten und die gesetzlich vorgeschriebene Warenkennzeichnung.

Frage 4

Wo finden sich alle Informationen zur QS-kontrollierten Ware?

- In den Begleitpapieren
- Stempel auf der Ware
- Auf dem Etikett

Antwort a ist richtig.

Im Großhandel
Von hier aus werden Obst und Gemüse an den Handel vermarktet, die Begleitpapiere sind immer dabei.

Transport zum Supermarkt
Damit die Qualität nicht leidet, muss die Ware nach dem Transport schnell ins Lager gebracht werden.

Im Supermarkt
QS-Ware wird von Nicht-QS-Ware streng getrennt. Die Überprüfung der Qualität und Einhaltung der gesetzlichen Kennzeichnung ist Pflicht.



Info

Die Qualität von Obst und Gemüse kann man ganz einfach selbst überprüfen – die fünf Sinne helfen dabei.

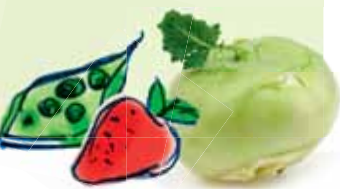
Sehen: Die Früchte sollten unversehrt und ganz sein – und natürlich sauber und frei von Schädlingen.

Riechen: Jedes Gemüse oder Obst hat einen typischen Geruch. Riecht es artfremd, sortieren Sie die Ware lieber sofort aus.

Hören: Dieser Test funktioniert nicht bei jeder Frucht. Bei einer Wassermelone beispielsweise kann man Qualität aber auch hören: Klingt sie hohl, ist sie reif und süß.

Tasten: Knackig und frisch – so sollte Obst und Gemüse sein. Ist es schon an einigen Stellen weich geworden, ist es vermutlich nicht mehr ganz frisch.

Schmecken: Die Zunge ist fast unbestechlich – probieren Sie die Ware und bieten Sie Ihren Kunden auch mal eine Verkostung im Laden an.



Für Grips&Co-Gewinnerin und QS-live-Botschafterin Maria Szeja sind umfangreiche Kontrollen ein Muss – und zwar durchgängig.

Geprüfte Lebensmittel in sicherer Qualität

Im QS-System bestätigen regelmäßige Kontrollen die Einhaltung aller Anforderungen. Mit folgenden Maßnahmen können Nachwuchskräfte im Handel ihren Teil beitragen.

Hygienie ist im Umgang mit frischen Lebensmitteln unerlässlich. Dabei wird unterschieden zwischen Personal- und Betriebshygiene. Zu einem sauberen Auftritt im Kundengespräch gehört natürlich eine ordentliche Arbeitsbekleidung. Ganz wichtig sind saubere Hände. Achten Sie daher darauf, regelmäßig die Hände zu waschen und gegebenenfalls zu desinfizieren. So verhindern Sie die Übertragung von Keimen und Bakterien. Für Lager und Verkaufsraum gilt: Alle Oberflächen müssen sauber sein! Bei der täglichen Anlieferungskontrolle werden alle Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüft. Das Besondere dabei: Waren aus dem QS-System müssen auf dem Lieferschein eindeutig gekennzeichnet sein. Beachten Sie die betrieblichen Regelungen und die eindeutige Trennung zwischen QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und im Verkaufsraum. So stellen Sie sicher, dass die Ware bei Qualitätsproblemen bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann.





Checkliste Warenprüfung und Hygienemaßnahmen



Tägliche Warenprüfung



01. Alle Wareneingänge sind anhand der Lieferpapiere auch bezüglich des QS-Prüfzeichens geprüft. QS-Ware ist eindeutig gekennzeichnet, die Kontrolle dokumentiert. Unstimmigkeiten sind gemeldet.

02. Die Qualität der Produkte und deren Präsentation im Verkaufsraum werden mehrmals täglich überprüft und kontrolliert. Nur qualitativ einwandfreie Produkte werden angeboten.



03. Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und im Verkaufsraum ist ausgeschlossen.

04. Bei Fresh-Cut-Produkten wird auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Verbrauchsdatums geachtet.

05. Bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten wird die Temperatur im Lager- und Verkaufsbereich regelmäßig überprüft, die Kontrolle dokumentiert.

Tägliche Hygienemaßnahmen



06. Alle Mitarbeiter waschen und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Jeder trägt während der Arbeitszeit saubere Berufsbekleidung.

07. Alle Oberflächen im Lager und im Verkaufsraum sind sauber.

08. Putzutensilien wie Eimer, Schrubber und Aufnehmer werden regelmäßig gereinigt und bei Bedarf ausgetauscht.



09. Im Spind oder Schrank werden keine verderblichen Lebensmittel gelagert.

10. Die saubere Berufsbekleidung ist in den vorgesehenen Räumlichkeiten ordnungsgemäß aufzubewahren.

11. Alle Lebensmittelabfälle werden bis zur Entsorgung von der verkaufsfähigen Ware strikt getrennt und kühl gelagert.



Info

Bei der Warenpflege und im Verkauf sind diese Anforderungen einzuhalten: Güteeigenschaften, Größensortierung, Toleranzen, Verpackung und Kennzeichnung der Waren. Achten Sie darauf, dass die Ware unbeschädigt ist, also nicht gequetscht, gerissen oder glasig durch Hitze- oder Frostschäden.

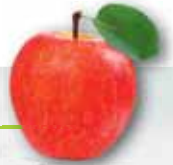


Was bei der Warenpflege wichtig ist

Obst und Gemüse sollten beim Verkauf möglichst frei von Beschädigungen, Schmutz und Schimmel sein. Kontrollieren Sie daher mehrmals täglich die Ware und entsorgen Sie nicht verkäufliches Obst und Gemüse fachgerecht. Bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. So muss am Kühlregal die Temperatur regelmäßig kontrolliert und die Kontrolle schriftlich dokumentiert werden. Bei einer Überprüfung Ihres Marktes durch einen unabhängigen Kontrolleur können Sie so jederzeit nachweisen, dass bei Ihnen alles fachgerecht zugeht.



Obst und Gemüse – das verrät das Etikett



Auch bei frischem Obst und Gemüse steht das QS-Prüfzeichen für gesicherte Qualität. Welche wichtigen Informationen darüber hinaus auf dem Etikett zu finden sind, erfahren Sie hier.

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 „Altes Land“ oder „Bodensee“ sind freiwillig. Übrigens: Das Ursprungsland muss immer ausgeschrieben sein, Abkürzungen sind nur für die USA erlaubt.

4 Handelsklasse

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

1 Supershop

Musterstr. 1a, 01234
Musterstadt

2 Rispentomaten

Ursprungsland: 3
Deutschland

Klasse I 4
Gewicht: 650g 5

6 Loskennzeichnung: L...

7

8



5 Nettogewicht

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

6 Losnummer

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

7 MHD/Verbrauchsdatum

Bei Obst und Gemüse steht hier das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Fresh-Cut-Salaten oder Sprossen ein Verbrauchsdatum mit Lagertemperatur.

8 QS-Prüfzeichen

Das QS-Prüfzeichen für frische Lebensmittel (freiwillig) steht für eine konsequente Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



QS bei Obst und Gemüse



Saisonkalender der wichtigsten Obst- und Gemüsesorten

Obst

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aprikosen					●	●	●	●	●	●		
Birnen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Brombeeren					●	●	●	●	●	●		
Erdbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Himbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Johannisbeeren							●	●	●	●	●	●
Kirschen				●	●	●	●	●	●	●		
Mirabellen						●	●	●	●	●		
Pfirsiche					●	●	●	●	●	●		
Pflaumen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Quitten	●	●							●	●	●	●
Tafeltrauben	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Gemüse

Aubergine	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Blumenkohl	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bohnen grün	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Brokkoli	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fenchel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Karotten	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kartoffel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kohlrabi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kopfsalat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Paprika	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Porree/Lauch	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rosenkohl	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spargel		●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Spinat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomaten	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zucchini	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Monate mit überwiegend Importware

● Monate mit überwiegendem Angebot aus heimischem Anbau



Einige Fakten

Die Zahlen belegen es:
Frische Produkte stehen beim
Verbraucher hoch im Kurs.

59 kg

Fleisch hat jeder Deutsche 2016
im Durchschnitt gegessen.

254 Euro

wurden dafür durchschnittlich
ausgegeben (ohne Außer-Haus-
Verzehr).

35 kg

Frischgemüse wurden 2016
durchschnittlich an jeden Deut-
schen verkauft.

43,3 kg

Frischobst hat jeder Deutsche
2016 im Durchschnitt gekauft.

172,84 Euro

wurden dabei 2016 durch-
schnittlich für frisches Obst und
Gemüse ausgegeben.

Quelle: BLE, AMI-Analyse des GfK-Haushalts-
panels, 2016; Bundesverband der Deutschen
Fleischwarenindustrie (BVDF), 2016;
Statistisches Bundesamt, 2016



Die Marktentwicklung bei frischen Lebensmitteln

Frische und Qualität sind dem Verbraucher wichtiger als der Preis. Auch das Thema Produktsicherheit rückt immer mehr in den Fokus der Konsumenten.

Das Bewusstsein für eine gesunde und ausgewogene Ernährung hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Doch nicht nur das: Nach der Verbraucherstudie des SGS Institut Fresenius zum Thema Lebensmitteleinkauf aus dem Jahr 2014 achten die Deutschen beim Einkauf von Lebensmitteln vor allem auf Frische (88 %) und Qualität (66 %). Der Preis liegt erst auf Rang drei der wichtigsten Einkaufskriterien. Viele Verbraucher legen zudem großen Wert darauf, sichere Lebensmittel zu sich zu nehmen. Die gewachsenen Ansprüche gelten auch für den Fleischkonsum. Verbraucher wollen wissen, woher das Fleisch kommt und ob bei der Erzeugung alles fachgerecht zugegangen ist. Dabei achten sie auch auf das QS-Prüfzeichen.

Stabile Nachfrage

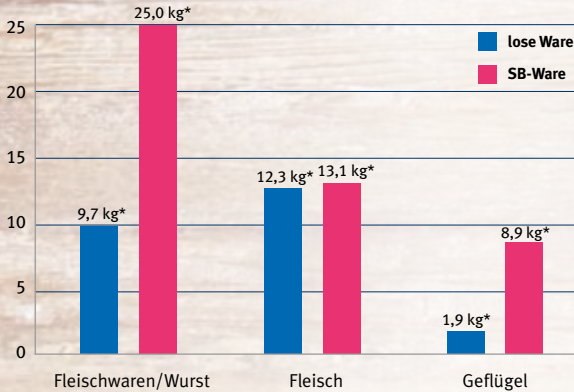
Schweinefleisch ist in Deutschland nach wie vor die beliebteste Fleischart, gefolgt von Geflügel sowie Rind- und Kalbfleisch. Der Pro-Kopf-Verzehr in Deutschland zeigt sich nach Angaben des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) seit Jahren stabil – und dies trotz vorübergehender Schwankungen in der Verbrauchernachfrage. Beim

Frischgemüse kaufen die Deutschen weiterhin am liebsten Tomaten, gefolgt von Möhren und Zwiebeln. Beim Frischobst führt der Apfel seit Jahren die Rangliste bei den Einkaufsmengen der Obstarten an. Bananen und Orangen folgen an zweiter und dritter Stelle.



Fleisch- und Fleischwareneinkäufe privater Haushalte 2016

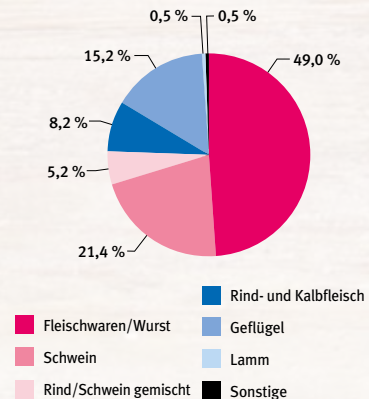
Die deutschen Haushalte haben 2016 rund 2,8 Millionen Tonnen Fleisch- und Fleischwaren eingekauft. Vor allem bei Fleischwaren/Wurst und Geflügel greifen Verbraucher lieber zur SB-Ware.



* Einkaufsmenge pro Haushalt

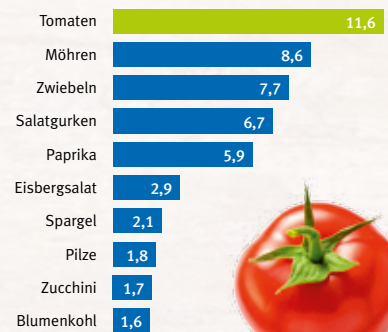
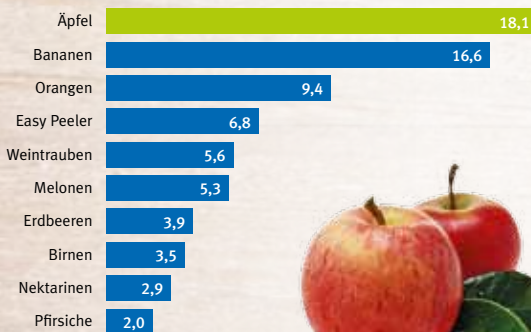
Quelle: AMI-Analyse auf Basis GfK-Haushaltspanel, 2016

Gesamtabsatz: 2,8 Mio. Tonnen



Das meistgekaufte Obst und Gemüse 2016

Beim Einkauf von Frischgemüse und Frischobst bleiben die Spitzenpositionen unverändert. Neu in die Top Ten schaffen es die Pilze. Beim Frischobst legen Trauben und Melonen gegenüber dem Vorjahr leicht zu.



Alle Angaben in Kilogramm je Privathaushalt

Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI), 2016



Mit Grips&Co zum QS-live-Botschafter



Frage 5

Als QS-live-Qualitätsbotschafter werden Sie geschult in Sachen ...

- a. ... Aktionsgeschäft
- b. ... Preisgestaltung
- c. ... Qualitätssicherung

Antwort c ist richtig.

Mit Grips&Co können Sie nicht nur „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“ werden, sondern auch QS-live-Qualitätsbotschafter. Hier erfahren Sie, was Sie erwartet.

Verkaufen lernen mit Grips&Co und QS-live: Bei Grips&Co, dem Qualifizierungsprogramm für Nachwuchskräfte im Handel, können Sie zeigen, was Sie in der Ausbildung über Waren- und Verkaufskunde sowie Betriebswirtschaftslehre gelernt haben. Im Wettbewerb mit anderen Auszubildenden



Die QS-live-Botschafter: Sicherer Genuss mit System



Rudolf Platen, Josef Hupfer und Markus Rohmann sind drei von knapp 80.000 Landwirten und Tierhaltern im QS-Prüfsystem. Durch tiergerechte Haltung, gutes Stallklima und einwandfreies Futter sorgen sie für das Wohl ihrer Tiere und garantieren so sichere Fleisch- und Wurstwaren.

Metzgermeister Franz Seibold ist ein Meister seines Fachs. Deshalb ist es für Franz selbstverständlich, erstklassige Fleischprodukte anzubieten. Klar, dass er regelmäßig Begleitpapiere und Herkunft prüft – so weiß er jederzeit, woher das Fleisch stammt.



LANDWIRTE UND TIERHALTER

METZGERMEISTER

OBST- UND GEMÜSERZEUGER

Rainer Eckert, Carsten Knodt und Robert Dreesen setzen bei Anbau, Ernte und Lagerung die strengen Anforderungen des QS-Systems um und achten z. B. auf fachgerechten Bodenschutz und kontrollierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Sie stehen stellvertretend für rund 13.000 Obst-, Gemüse-, Kräuter- und Kartoffelerzeuger im QS-System.



können Sie „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“ werden. Grips&Co-Sieger werden automatisch für ein Jahr QS-live-Qualitätsbotschafter. Als Sieger bei Grips&Co werden Sie ganz persönlich und umfassend zum Thema Qualitätssicherung geschult. Sie erhalten viele praktische Tipps, die Sie direkt in Ihrem Markt umsetzen können. In Ihrem Unternehmen können Sie so etwa bei Weiterbildungen im Bereich Frische als geschulter Experte auftreten und Ihr Wissen in Sachen Qualitätssicherung an Ihre Auszubildenden und -kollegen weitergeben. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, bei interessanten Branchennessen, auf denen QS-live vertreten ist, mit dabei zu sein.



Maria Szeja (Rewe, Mitte, bei der Preisverleihung in Berlin) hat 2016 den Grips&Co-Titel geholt und ist nun ein Jahr lang als QS-live-Qualitätsbotschafterin unterwegs.

Maria Szeja (rechts) ist Siegerin beim Grips&Co-Nachwuchswettbewerb 2016 und damit „Beste Nachwuchskraft im Handel 2016/17“. Gleichzeitig trägt sie für ein Jahr den Titel der QS-live-Qualitätsbotschafterin.



SUPERMARKT

Kauffrau Katja Seidel (links) nimmt im Supermarkt die sorgfältig erzeugten Produkte in Empfang. Sie achtet auf fachgerechte Lagerung, Einhaltung der Kühlkette und korrekte Kennzeichnung der Produkte. Ihr Wissen zum QS-Prüfzeichen gibt sie gerne an den Verbraucher weiter.

LandFrau Lore Mauler ist der bewusste Umgang mit frischen Lebensmitteln ein wichtiges Anliegen. Praktische Tipps zu Einkauf, Lagerung und Zubereitung gibt sie in ihrem Blog auf QS-live.de an den interessierten Verbraucher weiter. Sie findet: Qualitätssicherung endet nicht im Supermarkt.



VERBRAUCHER



Erfahren Sie mehr über QS-live und alle weiteren Botschafter unter

...> www.qs-live.de/qs-praxis



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

Bezeichnung des Lebensmittels. Gibt auf dem Etikett QS-geprüfter Fleisch und Fleischwaren die Tierart oder die Bezeichnung des Teilstücks an. Auf dem Etikett von QS-geprüftem Obst, Gemüse und Kartoffeln wird damit der jeweilige Name, die Sorte oder der Handeltyp bezeichnet.

HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Richtlinien, welche die Sicherheit von Lebensmitteln garantieren sollen.

Handelsklasse. Auch Güteklasse. Einteilung von Erzeugnissen der Landwirtschaft und der Fischerei nach bestimmten Gesichtspunkten der Beschaffenheit, insbesondere nach Qualität und Herkunft. Handelsklassen helfen dem Verbraucher, eine sachgerechte Wahl zwischen unterschiedlichen Angeboten zu treffen. Gesetzliche Grundlage für die Einteilung der Waren ist in Deutschland das Handelsklassengesetz.

Integrierter Anbau. Erzeuger verwenden bei Sortenwahl, Fruchtfolge, Anbautechnik, Düngung und Pflanzenschutz vorzugsweise Methoden, die möglichst geringe schädliche Auswirkungen auf die Umwelt haben.

Kühlkette. Durchgängige Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Kühltemperatur, um Qualität und Haltbarkeit der Ware sicherzustellen. Die Kühltemperatur ist in allen Stationen des Transports vom Hersteller bis zum Verbraucher einzuhalten. Dies betrifft insbesondere Frischeprodukte wie Fleisch und Wurst.

Pflanzenschutzmittel. Chemische oder biologische Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmittel, die zum Schutz von Pflanzen ausgebracht werden. Ihr Einsatz in der Landwirtschaft ist durch EU-Verordnungen und nationale Regelungen festgelegt. Pflanzenschutzmittel müssen ein



langwieriges Zulassungsverfahren beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) durchlaufen. Im QS-Prüfsystem wird der Einsatz streng überwacht und reglementiert. Ständige Rückstandskontrollen im Labor sind verpflichtend.

Prüfzeichen. Mit dem blauen QS-Prüfzeichen werden Fleisch, Fleischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln nur dann ausgezeichnet, wenn sie nach den strengen Anforderungen des QS-Systems kontrolliert worden sind. Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen haben einen genau dokumentierten Lebenslauf.

Qualitätssicherung. Bezeichnet bei Lebensmitteln jede Maßnahme, die dazu beiträgt, die Qualität der Produkte über die ganze Produktions- und Handelskette hinweg für den Verbraucher zu sichern.

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. Garantiert, dass bei Bedarf festzustellen ist, wann, wo und durch welche Betriebe die Ware hergestellt, gelagert und transportiert wurde. Alle wichtigen Daten befinden sich in den Begleitpapieren der Ware sowie auf dem Etikett. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit ist wichtiger Bestandteil des QS-Systems.

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.

Zulassungsnummer. Eine Kombination aus Buchstaben und Zahlen, die sich auf dem Etikett von Fleisch und Fleischwaren unter der Herkunftsbezeichnung befindet. Die Zulassungsnummer bezeichnet den jeweiligen Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb. Der Weg des Fleischstücks lässt sich so lückenlos zurückverfolgen.





Wir fragen – Sie antworten

Der vorliegende Grips&Co-Verkaufstrainer hat Ihnen zahlreiche Informationen zum Thema Qualitätssicherung vermittelt. Auf den beiden folgenden Seiten haben Sie nun die Gelegenheit, Ihr neu erworbenes Wissen zu testen. Kreuzen Sie die richtigen Antworten auf die Fragen an und klappen Sie zur Überprüfung Ihrer Lösungen die Seiten an der gestrichelten Linie nach innen um. Viel Erfolg!

Webtipp

Die Webseiten von „QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ richten sich an alle Verbraucher – also an Ihre Kunden.

- www.qs-live.de
- www.facebook.com/QS-Vom-Landwirt-bis-zur-Ladentheke
- www.youtube.com/user/QLiveInitiative

Sie berichten bei QS-live von ihrem täglichen Einsatz für sichere Lebensmittel: Obsterzeuger Rainer, Landwirt und Tierhalter Josef, Metzgermeister Franz und Katja, Auszubildende im Supermarkt. Gemeinsam mit Land-Frau Lore und QS-Mitarbeiterin Sonja bilden sie das Kampagnenteam.





Was ist bei der Lagerung von QS-zertifizierten Waren, zum Beispiel Fleisch, zu beachten?

- Bei der Lagerung ist allein darauf zu achten, dass die richtige Lagertemperatur eingehalten wird.
- Im Kühlhaus müssen QS-Waren von Nicht-QS-Waren getrennt gelagert werden. Auch die Verarbeitung muss getrennt erfolgen.
- Alle Waren für die Theke werden zusammen gelagert. Für alle Waren im Lager gilt die gleiche Lagertemperatur.

In wie vielen Supermarktfilialen erhalten Verbraucher Frischwaren mit QS-Prüfzeichen?

- 230
- 2.300
- Mehr als 24.500

Was signalisiert das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?

- Dass umfassende Kontrollen über alle Stufen vom Feld bis zur Ladentheke stattgefunden haben.
- Dass das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten ist.
- Dass er über den QR-Code Rezepte abrufen kann.

Was überwacht das QS-Prüfsystem?

- Das Endprodukt.
- Die korrekte Lagerung.
- Den gesamten Herstellungsprozess frischer Lebensmittel vom Anbau beziehungsweise der Futtermittelproduktion bis zum Verkauf im Supermarkt.



Zum Kontrollieren der richtigen Lösung bitte umknicken.



-
-

-

Was ist bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten zu beachten?

- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Kontrolle der Temperatur am Kühlregal muss regelmäßig erfolgen und muss schriftlich dokumentiert werden.
- Die Produkte werden ins Regal geräumt, mehr ist nicht zu tun.
- Die Temperatur muss regelmäßig kontrolliert werden.

-
-
-

Welche Aufgaben hat der Grips&Co-Sieger als QS-live-Qualitätsbotschafter?

- Er informiert Erzeugerbetriebe über das QS-Prüfsystem.
- Er führt regelmäßig Qualitätskontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben durch.
- Er gibt sein Wissen in Sachen Qualitätssicherung bei betrieblichen Weiterbildungen im Bereich Frische an seine Auszubildendenkolleginnen und -kollegen weiter.

-
-
-

Wer gehört zu den QS-Systempartnern?

- Unternehmen aus allen Stufen der Lebensmittelproduktion, etwa Futtermittelerzeuger, Landwirte und Tierhalter, Metzger, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler und der Lebensmittel Einzelhandel.
- Das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz.
- Alle EU-weiten Verbraucherschutzinitiativen.

-
-
-

Wie viele Erzeugerbetriebe für Obst und Gemüse sind Systempartner im QS-System?

- 8.900
- rund 13.000
- 10.000





Ein Projekt der

RUNDSCHAU
FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

www.gripsundco.de