



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren



Version: 01.01.2020
Status: • Freigabe



Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	4
1.1	Geltungsbereich.....	4
1.2	Verantwortlichkeiten	4
2	Allgemeine Anforderungen.....	5
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	5
2.1.1	Betriebsdaten.....	5
2.1.2	Zeichennutzung.....	5
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	5
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	6
2.2	HACCP	6
2.2.1	[K.O.] Eigenkontrollkonzept	6
2.2.2	Verantwortlichkeiten	7
2.3	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis	7
2.3.1	Technischer/baulicher Zustand	7
2.3.2	Bodenfreiheit	8
2.3.3	Reinigung und Desinfektion.....	8
2.3.4	Schädlingsmonitoring/- bekämpfung	8
2.3.5	Fremdkörpermanagement.....	9
2.3.6	Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen	9
2.3.7	Personalräume	10
2.3.8	Prüfmittelüberwachung.....	10
2.3.9	[K.O.] Kontaminationsrisiko	10
2.3.10	[K.O.] MHD/Verbrauchsdatum	10
2.3.11	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	10
2.4	Personalschulungen	10
2.4.1	Information über das QS-System.....	10
2.4.2	[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	11
3	Prozessspezifische Anforderungen.....	11
3.1	Wareneingang	11
3.1.1	Transportfahrzeuge Anlieferung.....	11
3.1.2	Wareneingangskontrolle	12
3.1.3	Kennzeichnung bezogene QS-Ware	12
3.1.4	[K.O.] Produkttemperatur.....	12
3.1.5	Technischer/baulicher Zustand	13
3.1.6	Ordnung und Organisation	13
3.2	Fleischkühl-, TK-Räume	13
3.2.1	Technischer/baulicher Zustand	13
3.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	13
3.2.3	Lagermanagement.....	14
3.2.4	[K.O.] Temperaturdokumentation	14
3.2.5	[K.O.] Produkttemperatur.....	14
3.3	Verpackung	14
3.3.1	Verpackungsmateriallager.....	14
3.3.2	[K.O.] Verpackungsmaterial	14
3.4	Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch.....	15
3.4.1	Technischer/baulicher Zustand	15
3.4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	15
3.4.3	Ordnung und Organisation	15
3.4.4	[K.O.] Rezepturen (Produktpässe)	15
3.4.5	[K.O.] Temperaturdokumentation	15



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



3.4.6	[K.O.] Produkttemperatur	15
3.4.7	[K.O.] Probenziehungspläne	16
3.5	Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking, SB-Möbel	18
3.5.1	Technischer/baulicher Zustand	18
3.5.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	18
3.5.3	Ordnung und Organisation	18
3.5.4	Bedienungsbereich	18
3.5.5	[K.O.] Produktkennzeichnung	18
3.5.6	[K.O.] Temperaturdokumentation	19
3.5.7	[K.O.] Produkttemperatur	19
3.6	Entsorgungslogistik	19
3.6.1	Technischer/baulicher Zustand	19
3.6.2	Raumhygiene	20
3.7	Weitere Betriebsteile und -räume	20
3.7.1	Spülbereich	20
3.7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	20
3.7.3	Gewürzlager	20
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	20
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	20
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	20
4.1.2	[K.O.] Trennung QS-Ware/Nicht-QS-Ware	21
4.1.3	[K.O.] Prüfung Rückverfolgbarkeit	21
4.1.4	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten	22
I.	Zusatzmodul Onlinehandel	22
5	Definitionen	22
5.1	Zeichenerklärung	22
5.2	Abkürzungen	22
5.3	Begriffe und Definitionen	22
6	Anlagen	23
6.1	Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)	23
6.2	Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten	23
	Revisionsinformation Version 01.01.2020	24



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



1 Grundlegendes

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

1.1 Geltungsbereich

- Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren
- C&C-Märkte Fleisch und Fleischwaren
- Onlinehandel von Fleisch und Fleischwaren (⇒ **Zusatzmodul Onlinehandel**)

Bündler – Lebensmitteleinzelhandel (LEH)

Entscheidend für die Art der Teilnahme sind die Betriebsstrukturen (siehe unten) und die Art des Warenbezugs (Lieferbeziehungen) von Fleisch und Fleischwaren.

Als LEH-Bündler wird ein Unternehmen bezeichnet, das einzelne Unternehmensgruppen mit mehreren Filialen bzw. Betrieben (Franchisebetrieben) zusammenfasst.

Folgende Unterscheidungen muss ein LEH-Bündler bei der Anmeldung der Märkte treffen:

- rechtlich unselbständige Filialen mit gleichartigen Betriebsstrukturen (z. B. zentral geführte Filialen)
- rechtlich selbständige Betriebe, die vertraglich an das Unternehmen gebunden sind, mit ausschließlich zentralen Lieferbeziehungen
- rechtlich selbständige Betriebe mit individuellen Lieferbeziehungen (freier Warenbezug, nicht ausschließlich über die zentral geführten Lieferanten) im Fleischbereich.

Der LEH-Bündler bündelt Filialen bzw. Betriebe des Einzelhandels. Die rechtlich selbständigen Betriebe mit individuellen Lieferbeziehungen (freier Warenbezug, nicht ausschließlich über die zentral geführten Lieferanten) können auch über den Bündler angemeldet werden, es gelten jedoch die gleichen Vorgaben wie bei der unmittelbaren Systemteilnahme hinsichtlich Prüffrequenz und Auditierung.

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. 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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



2 Allgemeine Anforderungen

2.1 Allgemeine Systemanforderungen


2.1.1 Betriebsdaten

Folgende Stammdaten sind durch den Bündler oder von ihm beauftragte Personen (Unterbündler) in der QS Software-Plattform zu erfassen und stets aktuell zu halten:

- Marktbezeichnung mit aktueller Anschrift
- Telefonnummer sowie E-Mail-Adresse
- Filialnummer/QS-Standortnummer
- Produktbereich (Fleisch und/oder Obst, Gemüse und Kartoffeln)
- Krisenmanager beim Bündler/Unternehmen

Darüber hinaus müssen in den Unterlagen vor Ort (dazu können vorhandene Dokumentationen genutzt werden z. B. EKS oder HACCP) folgende Angaben enthalten sein:

- Ansprechpartner und Vertretung
- Angaben zum Krisenmanagement

 Betriebsübersicht

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 Systempartner der Stufe Lebensmitteleinzelhandel können ihren Filialen die Nutzung des QS-Prüfzeichens gestatten.

Die Nutzung des Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs (Anlage 5.3 des Leitfadens Allgemeines Regelwerk)** zulässig.

Wird in einem Transportbehälter lose unverpackte QS-Ware als auch lose unverpackte Nicht-QS-Ware (z. B. Wurst für die Bedienungstheke) angeliefert, 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 begleitenden Lieferschein eine QS-Kennzeichnung erfolgen. Für diese Zwecke ist im Lebensmitteleinzelhandel für das Personal eine Liste bereitzuhalten, 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: Das QS-Prüfzeichen kann zusätzlich auf dem Preisschild, auf Plakaten und Prospekten, an der Theke oder unmittelbar auf der Ware abgebildet werden. Um den Verbrauchern zu ermöglichen, weitere Informationen zum QS-Prüfzeichen zu erhalten, sollen in der Verkaufsstelle Informationen darüber bereitgestellt werden, wo weitere Einzelheiten zum QS-System zu finden sind (z. B. Hinweis auf die QS-Homepage www.q-s.de).

2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement

QS hat ein umfassendes 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, Vermögenswert oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 auf ein Ereignisfallblatt zugreifen können, 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 sein.

Darin sind u.a. folgende Punkte einzubinden:

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



Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

2.1.4 Umgang mit Dokumenten

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

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

2.2 HACCP

2.2.1 [K.O.] Eigenkontrollkonzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (**VO (EG) Nr. 852/2004**) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten, das für Dritte nachvollziehbar ist.

Das Eigenkontrollsystem ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) in seiner Umsetzung zu überprüfen (zu verifizieren). Darüber hinaus ist das System bei Veränderungen in Prozessabläufen zu prüfen und ggf. zu ändern.

Dieses Konzept beruht auf:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen;
- Bestimmung von kritischen Lenkungspunkten auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, falls vorhanden;
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Lenkungspunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird;



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte;
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist;
- Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den Punkten 1) bis 5) genannten Maßnahmen vollständig und wirksam funktionieren. Die Verifizierungsverfahren werden regelmäßig angewandt.

2.2.2 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen über ein Organigramm klar definiert sein.



Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis

2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und Räume in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen gemäß **VO (EG) Nr. 852/2004** Anhang II sauber und stets instandgehalten sein. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabweisend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen zu öffnen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Betriebsräume und Anlagen müssen angemessen nach schriftlich festgelegten Anweisungen gewartet und instandgehalten werden. Für alle Betriebsräume, Anlagen und Ausrüstungen muss ein Wartungsplan erstellt und umgesetzt werden, dem die geplanten Wartungsmaßnahmen zu entnehmen sind, um zu gewährleisten, dass die Arbeiten in hygienischer und unbedenklicher Weise erfolgen können. Die Wartungsarbeiten dürfen die Lebensmittelsicherheit nicht gefährden.



Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



2.3.2 Bodenfreiheit

Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben. Die Ware muss so gelagert und transportiert werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Behälter, die für den Lebensmitteltransport zugelassen sind, dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen. Sie müssen immer auf Paletten und fahrbaren Untersätzen aufbewahrt werden, da ansonsten eine Kontaminationsgefahr durch beschmutzte Böden bei Umstapelung nicht ausgeschlossen ist.

2.3.3 Reinigung und Desinfektion

Es müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne auf Basis einer Risikoanalyse vorliegen und deren Umsetzung muss dokumentiert werden. Diese Pläne beinhalten:

- Verantwortlichkeiten
- die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
- die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche
- Reinigungsintervalle
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)

Märkte, die Hackfleisch herstellen, haben im Rahmen ihres Analyseplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen gemäß den mikrobiologischen Kriterien aus der **VO (EG) Nr. 2073/2005** zu entnehmen. Korrekturmaßnahmen sind ggf. einzuleiten.

 Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen

Schulungen

Es muss eine Schulung des Reinigungspersonals erfolgen, welche u.a. auch Erste Hilfe-Maßnahmen und Kennzeichnungen beinhalten.

 Reinigungs- und Desinfektionsplan/-kontrolle

2.3.4 Schädlingsmonitoring/- bekämpfung

Es ist sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau in allen Arbeitsbereichen eingehalten wird, damit keine Schädlinge angelockt werden. In den Betriebsräumen müssen Vorkehrungen getroffen werden, um Schädlinge, die Lebensmittel nachhaltig beeinflussen können, abzuwehren. Die Räume müssen vor dem Eindringen von Tieren und Schädlingen durch dicht schließende Tore und Türen sowie durch Schutzmaßnahmen bei zu öffnenden Fenstern gesichert sein. Es müssen zweckmäßige Maßnahmen zum Schädlingsmonitoring bzw. im Bedarfsfall zur Schädlingsbekämpfung eingeführt werden.

Bei der Durchführung des Schädlingsmonitorings bzw. der Schädlingsbekämpfung müssen diese Maßnahmen und die Qualifikation des Anwenders den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes sowie den jeweiligen Produktbeschreibungen entsprechen. Um sowohl die Sicherheit der Lebensmittel als auch der Arbeitnehmer zu garantieren, müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmethoden und -mittel angewendet werden. Die Sicherheit der Produkte darf bei der Schädlingsbekämpfung nicht gefährdet werden.

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung mit Rodentiziden ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach **Gefahrstoffverordnung** Anhang I Nummer 3 Absatz 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Der Ausnahmefall ist von einem Sachkundigen durch eine jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Die Dokumentation muss mindestens folgendes enthalten:

- Informationen über eingesetzte Produkte zur Schädlingsprävention und -bekämpfung
- Datum der Behandlung sowie Angabe der ausgebrachten Mengen
- Qualifikationsnachweis der an der Schädlingsbekämpfung beteiligten Mitarbeiter (für die jeweilige Tätigkeit notwendige Sachkunde)
- Kontrollstellenpläne, aus denen die Lage von Monitor- und Köderstationen hervorgeht (auch temporäre Kontrollpunkte)
- Aufzeichnungen über gefundene Schädlinge (Befunde)
- Maßnahmepläne bei Schädlingsbefall



Dokumentation zur Schädlingsprävention und -bekämpfung, Qualifikationsnachweis

2.3.5 Fremdkörpermanagement

Das Eindringen von Fremdkörpern in Lebensmittel muss vermieden werden. Es müssen entsprechende Vorsorgemaßnahmen getroffen und Verfahren festgelegt werden, um dieses Risiko zu minimieren. Es müssen regelmäßig interne Überprüfungen stattfinden und der Erfolg der Maßnahmen (z. B. anhand der Befunde) bewertet werden.



Dokumentation Fremdkörpermanagement

2.3.6 Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen

Es muss dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene geben, die den Mitarbeitern in Schulungen vermittelt wurden. Folgende Punkte sind dabei mindestens zu berücksichtigen:

- Händewaschen und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen und Kaugummi
- Verhalten bei Verletzungen
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare und Bärte (gemäß Eigenkontrollsystem)

Jedem Mitarbeiter müssen, wo erforderlich, in ausreichender Anzahl geeignete Schutzkleidung sowie Kopfbedeckung (ggf. auch Bartschutz) zur Verfügung stehen. Es müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein. Die Anlagen zur Händehygiene haben mind. folgende Anforderungen zu erfüllen:

- fließend Kalt- und Warmwasser mit berührungslosen Armaturen (Sensor/Knieschalter)
- Flüssigseife und Desinfektionsmittel aus Spendern
- Möglichkeit für Mitarbeiter sich über die Anwendung des Desinfektionsmittels zu informieren
- Einweghandtücher bzw. Händetrockner

Wenn Kleiderhaken vorhanden sind, müssen diese sachgemäß und sinnvoll positioniert sein.

Es müssen regelmäßige interne Überprüfungen stattfinden, die den Erfolg und die konsequente Umsetzung der Hygienevorgaben bewerten. Die Ergebnisse sind auszuwerten und ggf. müssen Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden.

Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen von allen Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) in den einzelnen Produktionsabschnitten beachtet und angewandt werden. Es muss ein Verfahren geben, anhand dessen die konsequente Umsetzung der Personalhygiene im Betrieb überprüft wird. Alle Personen, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit hat, haben die dafür notwendige Erfahrung/Ausbildung zu besitzen.



Verfahren zur Umsetzung und Überprüfung der Personalhygiene



2.3.7 Personalräume

Für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen müssen geeignete Umkleieräume zur Verfügung gestellt werden. Straßen- und Schutzkleidung muss, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt werden.

Die Personalräume inkl. Aufenthaltsraum müssen sich in einem sauberen Zustand befinden.

2.3.8 Prüfmittelüberwachung

Bei der Kalibrierung und Überwachung der Funktionsfähigkeit der als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen (z. B. Thermometer) sind die vom Hersteller angegebenen Intervalle einzuhalten. Sofern keine Herstellerangaben hierzu vorgegeben werden, müssen die Prüfmittel nach eigener Risikoeinschätzung kalibriert oder überprüft werden, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate).

Die Messmethodik der verschiedenen Prüfmittel wird berücksichtigt. Die Vorgehensweise der Kalibrierung ist für jedes Prüfmittel beschrieben. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren (u. a. Abweichungen, Maßnahmen) und eindeutig zuzuordnen. Messgenauigkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzfähigkeit der betrieblichen Messmittel sind sichergestellt. Verkaufswaagen, die zur Füllgewichtskontrolle verwendet werden, sind geeicht.

2.3.9 [K.O.] Kontaminationsrisiko

Kontaminationen müssen vermieden werden. Dazu muss ein risikoorientiertes Management betrieben werden, in dem verschiedenste Kontaminationsquellen, wie z. B. Lebensmittelabfälle, zu berücksichtigen sind.

2.3.10 [K.O.] MHD/Verbrauchsdatum

In allen Bereichen ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)/Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD sowie Verbrauchsdatum gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht in den Verkauf gelangen, oder müssen unverzüglich aus dem Verkauf genommen werden. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Verantwortlichkeiten sind festzulegen.

2.3.11 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Alle Räume, Anlagen und Maschinen, in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand ohne Verschmutzungen befinden. Gleiches gilt für Transportbehälter und -wagen.

Wasseransammlungen in Toträumen und Korrosionsstellen an den Anlagen und Maschinen müssen vermieden werden. Die Arbeitsgeräte (Messer, Fleischwolf, etc.) müssen funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei sein.

2.4 Personalschulungen

2.4.1 Information über das QS-System

Neben den gesetzlich geforderten Unterweisungen verpflichtet sich der Systempartner, alle zuständigen Mitarbeiter über die Anforderungen des Systemhandbuches zu informieren. Dazu gehören neben den Grundprinzipien des QS-Systems vor allem die spezifischen Anforderungen, die im Tätigkeitsbereich der betreffenden Mitarbeiter liegen sowie die Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf der Ware bei Direktanlieferung an die Filiale.



2.4.2 [K.O.] Hygieneschulung/IfSG

Der Markt ist auf Grundlage der **VO (EG) Nr. 852/2004** verpflichtet, jährlich (ca. alle 12 Monate) Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen. Es müssen dokumentierte Schulungsprogramme gemäß den Produkthanforderungen und den Tätigkeitsbereichen der Mitarbeiter festgelegt werden.

Dieser Schulungsplan beinhaltet:

- Inhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis und Referent
- Sprachen

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die relevanten Mitarbeiter beim Umgang mit offenen Lebensmitteln nach den Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu schulen und diese Schulung zu dokumentieren. Diese Schulung ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) durchzuführen.

Vor erstmaliger Ausübung einer Berufstätigkeit im Lebensmittelbereich müssen Beschäftigte an einer Gesundheitsbelehrung teilnehmen (für Beschäftigte, die im Besitz eines Gesundheitszeugnisses sind, gilt diese Regelung nicht). Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines autorisierten Arztes darf bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein. Diese Schulung wird von Mitarbeitern des Gesundheitsamtes oder von einem autorisierten Arzt bestätigt.

 Schulungsplan und Schulungsnachweise, Belehrung/Bescheinigung des Gesundheitsamtes

3 Prozessspezifische Anforderungen

Die Prozesse müssen gemäß **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** so gestaltet sein, dass Kontaminationen von Lebensmitteln vermieden werden.

Die gesetzlich vorgegebenen Temperaturen gemäß **Tier-LMHV** bei der Zerlegung, Lagerung und Beförderung von Fleisch sind einzuhalten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Des Weiteren sind folgende Punkte zu beachten:

- Rohwaren- und Produktspezifikationen
- Lieferantenbewertung/-auswahl
- Wareneingangs-, Zwischen-, Endproduktprüfungen
- Herstellungs- und Arbeitsanweisungen
- Temperaturüberwachungen

Die **HDE-Leitlinie** für eine gute Verfahrenspraxis ist zu beachten.

3.1 Wareneingang

3.1.1 Transportfahrzeuge Anlieferung

Die Zulieferfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Durch die Kleidung der Fahrer und ggf. der Begleitpersonen oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden.

Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen sein und darf keine groben Verschmutzungen aufweisen. Die Temperatur der Ware muss den rechtlichen Vorschriften der **VO (EG) Nr. 853/2004** bzw. Spezifikationen entsprechen und dokumentiert werden.

 Temperaturdokumentation




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



3.1.2 Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrollen müssen einem geregelten und schriftlichen Ablauf folgen und anhand interner Vorgaben durchgeführt werden. Die Kontrollen im Wareneingang sind grundsätzlich zu dokumentieren (Ausnahme ggf. interner Warenverkehr). Sie müssen alle relevanten Produkte umfassen. Sofern erforderlich, ist die Wareneingangskontrolle an geänderte Herstellungs-, Lager- oder Transportbedingungen anzupassen. Die angelieferte Ware muss auf Schädlingsbefall überprüft und ggf. müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden. Für Nachtanlieferungen müssen interne Regelungen/Vorgaben definiert sein und deren Umsetzung nachvollziehbar sein.

 Wareneingangskontrolle

3.1.3 Kennzeichnung bezogene QS-Ware

Die Kennzeichnung der QS-Ware muss eindeutig sein. Zusätzlich muss eine eindeutige Kennzeichnung der betroffenen Begleitscheine (üblicherweise Lieferscheine oder Lieferavis mittels EDI) gewährleistet sein, so dass jederzeit ein eindeutiger Bezug zwischen der QS-Ware und den entsprechenden Lieferscheinen usw. hergestellt werden kann.

In den Filialen muss die Überprüfung der Kennzeichnung bezogener QS-Ware nur für diejenige Ware erfolgen, welche nicht zentralseitig angeliefert wird.

3.1.4 [K.O.] Produkttemperatur

Die Produkttemperatur darf die in Tabelle 1 aufgeführten Werte nicht übersteigen. Es sind die Temperaturen einzuhalten, die in der BLL-Leitlinie für gute Verfahrenspraxis „Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ gefordert sind. Die Temperaturen kühlpflichtiger Waren sind im Rahmen der Wareneingangskontrolle zu erfassen und zu dokumentieren. Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme berücksichtigt werden. In den Märkten sind die Abläufe so zu gestalten, dass die Temperaturvorgaben jederzeit eingehalten werden.

Die Maximaltemperatur, als Höchsttemperatur, die an allen Punkten des Lebensmittels einzuhalten ist, beträgt -18 °C für tiefgefrorene Lebensmittel. Beim Entladen und Einlagern sind für diese Lebensmittel gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)** kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

Tabelle 1: Temperaturanforderungen an kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Produkte	Messort (L, P) ⁽¹⁾	Maximale Temperatur [°C]	Minimale Temperatur [°C]	
Fleisch, frisch (außer Geflügel), Fleischerzeugnisse	P	+7	-2	
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (auch gemahlen)	P	+4	-2	
Hackfleisch, Fleischzubereitungen, lose oder selbst verpackt	- zur alsbaldigen Abgabe	L	+7	-2
	- Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24h	L	+4	-2
		P	+7	-2
Hackfleisch	Herstellung nicht am Verkaufsort	P	+2	-2
Fleischzubereitung vor Ort hergestellt (zur direkten Abgabe)	P	+7	-2	
Geflügel (inkl. Geflügelinnereien)	P	+4	-2	

⁽¹⁾ Die Lagertemperatur (L) ist die Höchsttemperatur, bei der kühlpflichtige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufzubewahren sind bzw. aufbewahrt werden sollten. Die Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in kühlpflichtigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

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

 Temperaturdokumentation

3.1.5 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

Der Wareneingangsbereich muss so gestaltet sein, dass Zugangsbeschränkungen möglich sind und betriebsfremde Personen nicht ungehindert den Betrieb betreten können.

3.1.6 Ordnung und Organisation

Die Wege der Ware müssen so verlaufen, dass keine Kreuzkontamination zwischen verpackter, abgedeckter und unverpackter Ware stattfindet. Weiter muss kühlpflichtige Ware direkt in die Kühlräume verbracht und so die Einhaltung der Kühlkette gewährleistet werden.

3.2 Fleischkühl-, TK-Räume

3.2.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

3.2.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.3.11 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Die Kühlräume müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Es dürfen keine Verschmutzungen vorliegen. Schimmelbildung in den Kühlräumen muss vermieden werden und ggf. nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels eingeleitet werden. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Es muss ein dokumentierter Reinigungsplan für die Kühlanlagen vorliegen. Nachweise über eine erfolgte Reinigung müssen vorhanden sein.



3.2.3 Lagermanagement

Es muss ein plausibles und nachvollziehbares Lagermanagement vorhanden sein, womit schnell und eindeutig zu erkennen ist, wann Waren eingelagert wurden. Jedes Produkt bzw. jede Verpackungseinheit muss eindeutig zu identifizieren sein. Das First In-/First Out-Prinzip ist zu befolgen. Die Lagerbedingungen sollten keinen negativen Einfluss auf die Produktbeschaffenheit (verpackt/unverpackt) haben.

Es muss ein Verfahren festgelegt und den betreffenden Mitarbeitern bekannt sein, welches die Maßnahmen und Schritte bei Ausfall oder Störung der Anlage vorgibt.

Folgende Angaben müssen anhand betrieblicher Aufzeichnungen nachvollziehbar dokumentiert werden:

- Datum der Anlieferung
- Lager-/Boxen-/Kistenbezeichnung
- Anlieferer
- Menge



Dokumentation zur Lagerung, Verfahren Lagermanagement

3.2.4 [K.O.] Temperaturdokumentation

Die Temperatur der Kühl- und Tiefkühlräume muss registriert und dokumentiert werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Die Lagertemperaturen sind so zu wählen, dass die in Tabelle 1 geforderten Produkttemperaturen eingehalten werden. Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturuntergrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum. Sofern mehrere Kühlmöbel einer Temperaturzone zugeordnet sind, muss die Maximaltemperatur für diese Zone registriert und dokumentiert werden.



Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen, Temperaturdokumentation

3.2.5 [K.O.] Produkttemperatur

Die für die Produkte vorgegebenen Temperaturen sind einzuhalten (siehe Tabelle 1).

3.3 Verpackung

3.3.1 Verpackungsmateriallager

Das Verpackungsmaterial ist getrennt von anderer Ware zu lagern. Der Raum hat sauber und ordentlich zu sein. In den Produktionsräumen darf nur Verpackungsmaterial verwendet werden, bei dem bereits die Umverpackung entfernt wurde. Verpackungsmaterialien und Hilfsmittel müssen so gelagert und befördert werden, dass das Kontaminationsrisiko gering ist.

3.3.2 [K.O.] Verpackungsmaterial

Beschädigungen des Verpackungsmaterials sind zu vermeiden. Das Verpackungsmaterial, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sein. Verpackungsmaterialien und Hilfsmittel müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein und den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen. Für selbst beschaffte und verwendete Verpackung muss je nach Material entweder eine Konformitäts- oder eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen (Anlage 6.1). Die Aktualität der Bescheinigungen ist gewährleistet.

3.4 Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch

3.4.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

3.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.3.11 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Schimmelbildung im Vorbereitungsraum muss vermieden und ggf. entsprechende Maßnahmen zur Beseitigung des Schimmels eingeleitet werden.

3.4.3 Ordnung und Organisation

Die Bearbeitung und Vorbereitung von Fleisch muss strukturierten Arbeitsabläufen folgen. Die Stellteilung muss klar aus dem Arbeitsprozess hervorgehen und evtl. Risiken oder Kontrolltätigkeiten müssen dem betreffenden Mitarbeiter bekannt sein. Es hat eine klare Chargenbildung und ggf. Trennung zu erfolgen.

3.4.4 [K.O.] Rezepturen (Produktpässe)

Zu allen selbst hergestellten QS-Produkten sind Rezepturen zu erstellen. Für alle zugekauften Produkte liegen aktuelle Spezifikationen/Zutatenlisten vor, die mindestens die gültigen rechtlichen Bestimmungen erfüllen. In den Rezepturen müssen alle Bestandteile aufgeführt sein. Die Rezepturen müssen den betreffenden Mitarbeitern bekannt und zugänglich sein. Ein Verfahren zur Änderung von Rezepturen muss festgelegt sein und angewandt werden.


Es muss nachweisbar auf Separatorenfleisch verzichtet werden.

Sämtliche Produkteigenschaften haben in Spezifikationen und Rezepturen detailliert festgelegt zu sein. Diese beinhalten:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten (ggf. QUID)
- Hinweis auf allergene Substanzen
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- MHD/Verbrauchsdatum
- Ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Nährwertdeklaration (gilt nicht für Primärerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Anhang V der **VO (EG) Nr. 1169/2011**)
- EU-Zulassungsnummer/Registriernummer

3.4.5 [K.O.] Temperaturdokumentation

Es ist auf einen sorgsamen Umgang mit den Lebensmitteln zu achten und die Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten. Bei Kühleinrichtungen im Vorbereitungsraum müssen die Temperaturen überwacht und aufgezeichnet werden. Sofern mehrere Kühlmöbel einer Temperaturzone zugeordnet sind, muss die Maximaltemperatur für diese Zone registriert und dokumentiert werden.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen, Temperaturdokumentation

3.4.6 [K.O.] Produkttemperatur

Die für die Produkte vorgegebenen Temperaturen sind einzuhalten (siehe Tabelle 1). Rohstoffe, kühlpflichtige Zutaten und Endprodukte müssen bei einer längeren Herstellungs- oder Wartezeit zwischengekühlt werden.



3.4.7 [K.O.] Probenziehungspläne

Alle vor Ort selbst hergestellten QS-Produkte, die nicht unter die früher gültige **Hackfleischverordnung** fallen, müssen auf ihren Keimgehalt beprobt werden. Dies gilt ebenso für alle Produkte, die nach der **VO (EG) Nr.2073/2005** beprobt werden müssen und im LEH hergestellt werden (sofern keine gesetzliche Ausnahme greift).

Tabelle 2: Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Brühwurst, Kochwurst und Kochpökelwaren (ST = Stückware, ganze Stücke ohne Anschnitt; A = Aufschnittware)

	Ware	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl ⁽¹⁾	ST A	5x10 ⁴ 5x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	ST A	1x10 ² 1x10 ³	1x10 ³ 1x10 ⁴
Escherichia coli	ST A	1x10 ¹	1x10 ²
Hefen	A	1x10 ⁴	---
Koagulase-positive Staphylokokken	ST A	1x10 ¹	1x10 ²
Listeria monocytogenes ⁽²⁾	ST A	---	1x10 ²
Milchsäurebakterien ⁽³⁾	ST A	5x10 ⁴ 5x10 ⁶	---
Salmonellen	ST A	---	nicht nachweisbar in 25 g
Sporen von Sulfid reduzierende Clostridien	ST A	1x10 ²	1x10 ³

⁽¹⁾ werden lebende Mikroorganismen als Schutzkultur zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden

⁽²⁾ Für den Nachweis und die Bewertung von L. monocytogenes sind die Vorgaben der **VO (EG) Nr. 2073/2005** zu beachten

⁽³⁾ Bei Überschreitung des Richtwertes durch Verderbsorganismen, für die keine Warnwerte angegeben sind, sollten zur Beurteilung weitere Kriterien, wie z. B. sensorische Abweichungen, herangezogen werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Tabelle 3: Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Rohwürsten und Rohpökelerde

		Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceae	Ausgereift + schnittfest streichfähig	1x10 ² 1x10 ³	1x10 ³ 1x10 ⁴
Escherichia coli		1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken		1x10 ³	1x10 ⁴
Listeria monocytogenes ⁽¹⁾		---	1x10 ²
Salmonellen		---	nicht nachweisbar in 25 g

⁽¹⁾ Für den Nachweis und die Bewertung von L. monocytogenes sind die Vorgaben der **VO (EG) Nr. 2073/2005** zu beachten

Tabelle 4: Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von ungewürztem und gewürztem Hackfleisch

		Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		5x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae		1x10 ⁴	1x10 ⁵
Escherichia coli	ungewürzt gewürzt	1x10 ² 5x10 ²	1x10 ³ 5x10 ³ -
Koagulase-positive Staphylokokken		5x10 ²	5x10 ³
Listeria monocytogenes ⁽¹⁾		---	1x10 ²
Pseudomonaden		1x10 ⁶	---
Salmonellen			Nicht nachweisbar in 25 g
STEC/EHEC ⁽²⁾			Nicht nachweisbar in 25 g
Thermophile Campylobacter ⁽³⁾			Nicht nachweisbar in 25 g

⁽¹⁾ Für den Nachweis und Bewertung von L. monocytogenes sind die Vorgaben der **VO (EG) Nr. 2073/2005** zu beachten

⁽²⁾ Rindfleisch, zum Rohverzehr

⁽³⁾ Schweinefleisch, zum Rohverzehr



Tabelle 5: Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von hitzebehandelten verzehrfertigen Speisen/Gerichten (z. B. panierte Schnitzel, Frikadellen, etc.) ⁽¹⁾

	Abgabeform der Lebensmittel	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	hS/Gh ⁽²⁾	1x10 ⁶ 1x10 ⁴	---
Enterobacteriaceae	hS/Gh ⁽²⁾	5x10 ² 5x10 ¹	5x10 ³ 5x10 ²
Escherichia coli		1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh ⁽²⁾	5x10 ² 5x10 ¹	5x10 ³ 5x10 ²
Präsumtive Bacillus cereus		1x10 ²	1x10 ³
Clostridium perfringens		1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen			nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes ⁽³⁾			1x10 ²

⁽¹⁾ Die Empfehlungen finden ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren.

⁽²⁾ hS/Gh: hitzebehandelte Speisen/Gerichte, die heiß abgegeben werden. Die Werte gelten über den gesamten Zeitraum der Heißhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z. B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Heißhaltung siehe DIN 10506).

⁽³⁾ Für die Untersuchung und die Bewertung von L. monocytogenes sind die Vorgaben der **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005** über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten.

Prüfplan, Laborbericht

3.5 Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking, SB-Möbel

3.5.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

3.5.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.3.11 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Theken und Anlagen müssen angemessen gewartet und instandgehalten sein. Schimmelbildung in Kühlanlagen/ -einrichtungen, gerade im Verkaufsbereich, muss vermieden und ggf. entsprechende Maßnahmen zur Beseitigung des Schimmels eingeleitet werden.

3.5.3 Ordnung und Organisation

Ware muss so gelagert und befördert werden, dass eine negative Beeinflussung ausgeschlossen wird.

3.5.4 Bedienungsbereich

Der Bedienbereich hat sauber und ordentlich zu sein. Des Weiteren muss sichergestellt sein, dass kühlpflichtige Lebensmittel bei den vorgegebenen Temperaturen (Tabelle 1) aufbewahrt werden. Der Bedienbereich muss für Kunden abgeschlossen und nicht zugänglich sein.

3.5.5 [K.O.] Produktkennzeichnung


Alle Rindfleischprodukte müssen gemäß **VO (EG) Nr. 1760/2000** unter Beachtung der **VO (EU) Nr. 1308/2013** Anhang 7 gekennzeichnet sein. Bei Schwein und Geflügel sind die Vorgaben der **VO (EU) Nr. 1337/2013** einzuhalten. Die Einhaltung dieser Vorschriften kann über das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch überprüft werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Folgende Angaben müssen auf Produktverpackungen von Lebensmitteln, die für den Endverbraucher bestimmt sind, angegeben sein:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten (ggf. QUID)
- Hinweis auf allergene Substanzen (auch für lose Ware gemäß **LMIV**)
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- MHD/Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Nährwertdeklaration (gilt nicht für Primärerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Anhang V der **VO (EG) Nr. 1169/2011**)
- Registriernummer
- aus Fleischstücken zusammengefügt
- zugesetztes Wasser
- Datum des Einfrierens
- Herkunftsangaben, wo gesetzlich gefordert
- Hinweis zur Sauerstoffdruckbehandlung wo erforderlich: 

Es muss bezogen auf das Produkt erklärt werden, dass dieses einer Sauerstoffdruckbehandlung unterzogen wurde. Diese Erklärung muss dem Produkt beigelegt werden oder über die sogenannte Kladdenlösung erfolgen.

3.5.6 [K.O.] Temperaturdokumentation

Die Temperaturwerte der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen täglich registriert und dokumentiert werden. Der Temperatur-Sollwert muss von den Kühleinrichtungen eingehalten werden (Tabelle 1). Bei Abweichungen müssen Maßnahmen festgelegt sein und diese müssen auch umgesetzt werden. Sofern mehrere Kühlmöbel einer Temperaturzone zugeordnet sind, muss die Maximaltemperatur für diese Zone registriert und dokumentiert werden.

Die Stapelhöhen, die vom Hersteller der Kühleinrichtung vorgegeben sind, müssen beachtet werden.



Temperaturdokumentation

3.5.7 [K.O.] Produkttemperatur

Die für die Produkte vorgegebenen Temperaturen sind einzuhalten (siehe Tabelle 1).

Speziell beim Verräumen der kühlpflichtigen Ware ist auf die Einhaltung der Temperaturen zu achten. Die gesetzlich vorgegebenen Lagertemperaturen der **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)** sind einzuhalten und dürfen nur kurzzeitig abweichen, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z. B. zur Beförderung in der Betriebsstätte).

3.6 Entsorgungslogistik

3.6.1 Technischer/baulicher Zustand

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird. Lebensmittelabfälle sind in geschlossenen Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen dafür geeignet sein, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Sofern notwendig sind diese farblich gekennzeichnet.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallbehälter müssen so konzipiert sein, dass sie sauber und frei von Tieren (z. B. Hunde, Katzen, Vögel) und Schädlingen aufbewahrt werden können. Abfälle müssen in einem Bereich gelagert werden, der vor unbefugtem Betreten geschützt ist.



Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt beeinflussen.

3.6.2 Raumhygiene

Im Bereich der Abfallentsorgung haben sich der Raum sowie die darin befindlichen Behältnisse in einem sauberen und hygienischen Zustand zu befinden. Der Raum muss so konzipiert sein, dass das Eindringen von Tieren und Schädlingen verhindert wird. Der Zutritt zu den Entsorgungsbereichen ist für betriebsfremde Personen zu unterbinden, ggf. müssen dafür abschließbare Räume geschaffen werden.

3.7 Weitere Betriebsteile und -räume

3.7.1 Spülbereich

Der Spülbereich und die Spülmaschine befinden sich in einem ordentlichen und sauberen Zustand. Die Nutzung der Spülmaschine erfolgt gemäß internen Vorgaben und das Reinigungsergebnis wird risikoorientiert durch geeignete Methoden überprüft. Tücher und Lappen müssen so verwendet und gelagert werden, dass eine Kontamination verhindert wird.

3.7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungsmittel und Geräte aufbewahrt werden, haben sauber und ordentlich zu sein. Sie müssen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine eindeutige Trennung der Geräte für den reinen/unreinen Bereich ermöglichen. Die Geräte müssen regelmäßig gewartet und gepflegt werden. Ein Verfahren zur Reinigung und ggf. Desinfektion der Räume und Geräte hat vorhanden und bekannt zu sein.

Alle Behälter für Reinigungsmittel müssen deutlich kenntlich machen worum es sich handelt. Für potenziell umweltgefährdende Stoffe sind weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.

Für Reinigungsmittel und Reinigungsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen haben den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt zu sein und müssen vor Ort aufbewahrt werden. Reinigungsgeräte und -chemikalien müssen eindeutig gekennzeichnet sein und getrennt von Lebensmitteln gelagert werden.

3.7.3 Gewürzlager

Für die verwendeten Gewürze hat eine Spezifikation vorzuliegen. Die Produkte sind sauber und ordentlich zu lagern und müssen mit einem MHD versehen sein. Werden die Gewürze aus der Originalverpackung entnommen, müssen die Kennzeichnung und das MHD auf den neuen Lagerbehälter übertragen werden. Die Gewürzbehälter müssen vollständig entleert werden, bevor neue Ware in den Behälter gegeben wird. Die Lagerbehälter haben in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert zu werden.

4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit

Es muss ggf. (bei Vorort produzierter QS-Ware) eine Definition der produzierten Chargengrößen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit erfolgen. 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 zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Bei der Bildung von Chargen sind die Anforderungen der **VO (EG) Nr. 1825/2000** Artikel 4 verbindlich einzuhalten. Für Schweine- und Geflügelfleisch sind die Artikel 4 und 5.3 der **VO (EU) Nr.1337/2013** einzuhalten. Darüber hinaus sind nationale Regelungen einzuhalten.


Es ist sicherzustellen, dass werktags innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit müssen so gestaltet werden, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden (sofern die Unterlagen im Markt vorliegen, sonst nach Kontaktaufnahme mit dem Zentrallager/Fleischwerk) zusammengetragen sind.

Folgende Informationen zu Lieferanten sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer
- QS-ID bzw. Standortnummer (soweit diese Identifikationsnummern im Rahmen des QS-Systems vergeben werden)
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Lieferdatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte von welchem Lieferanten bezogen wurden (QS-Lieferantenliste).

 Chargenbildung Rückverfolgbarkeitssystem

4.1.2 [K.O.] Trennung QS-Ware/Nicht-QS-Ware

Es muss eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung, Kennzeichnung und Chargenabtrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware vorliegen und im gesamten Unternehmen gewährleistet sein. Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden, muss die Vorgehensweise der Warentrennung in geeigneter Weise dargelegt werden.

QS-Ware muss im Betrieb eindeutig zu identifizieren sein. Es muss sichergestellt sein, dass es nicht zu Verwechslungen kommt.

 Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware

4.1.3 [K.O.] Prüfung Rückverfolgbarkeit

Eine Rückverfolgbarkeit der Waren muss durch das eingeführte Kennzeichnungs- und Registriersystem jederzeit möglich sein. Dies gilt für Waren aus dem Verkauf gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** und gemäß **VO (EG) Nr. 1935/2004** (über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) für die Verpackung sowie für Zutaten.

Das Kennzeichnungs- und Registriersystem muss mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet werden, wobei alle relevanten Warenströme zu berücksichtigen sind. Sofern das System durch die Zentrale vorgegeben wird, ist der Test zentralseitig durchzuführen, zu dokumentieren und die Ergebnisse auf Anfrage darzulegen.

 Test Kennzeichnungs- und Registriersystem



4.1.4 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten

Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS Software-Plattform als lieferberechtigte Systempartner identifiziert werden. In den Filialen muss die Überprüfung der QS-Lieferberechtigung nur für diejenigen Lieferanten erfolgen, die QS-Ware direkt anliefern und nicht zentralseitig gelistet sind.

 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

I. Zusatzmodul Onlinehandel


Das Zusatzmodul ist separat als Auszug in Anlage I veröffentlicht und ist für die in der Einleitung des Zusatzmoduls definierten Betriebe anwendbar.

5 Definitionen

5.1 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 \Rightarrow angezeigt.

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

5.2 Abkürzungen

EDI	Electronic Data Interchange
EKS	Eigenkontrollsystem
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
QUID	Quantitative Ingredient Declaration

5.3 Begriffe und Definitionen

- 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.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk** (Anlage 5.1 des Leitfadens Allgemeines Regelwerk).



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



6 Anlagen

Die Anlagen 6.1 und 6.2 werden als Auszug veröffentlicht.

6.1 Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)

6.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten



Revisionsinformation Version 01.01.2020

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.3.3 Reinigung und Desinfektion	Neu: Märkte, die Hackfleisch herstellen, müssen gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 Proben aus dem Verarbeitungsbereichen entnehmen.	01.01.2020
2.3.4 Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung	Klarstellung: Das Eindringen von Tieren und Schädlingen in Räume muss verhindert werden.	01.01.2020
2.4.1 Information über das QS-System	Umbenennung: Zuvor „Information/Schulung über das QS-System“	01.01.2020
3.1.2 Wareneingangskontrolle	Neu: Die Schädlingsprüfung angelieferter Ware und Regelungen bezüglich Nachtanlieferung wurden aufgenommen.	01.01.2020
3.1.7 Raum-, Geräte-, und Anlagenhygiene	Streichung: Das Kriterium wurde gestrichen. Die Inhalte wurden in den Kriterien 2.3.4 und 3.1.2 aufgenommen.	01.01.2020
3.2.4 Bodenfreiheit	Streichung: Das Kriterium wurde gestrichen.	01.01.2020
3.2.4, 3.4.5 und 3.5.6 [K.O.] Temperaturdokumentation	Umbenennung und Aufteilung: Zuvor „Temperaturerfassung und -überwachung“; Inhalte wurden auf zwei Kriterien aufgeteilt.	01.01.2020
3.2.5, 3.4.6 und 3.5.7 [K.O.] Produkttemperatur	Neu: Das Kriterium wurde entsprechend der obigen Ausführung neu im Leitfaden aufgenommen.	01.01.2020
3.4.2 und 3.5.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	Neu: Schimmelbildung muss vermieden und ggf. entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden.	01.01.2020
3.6.1 Technischer/baulicher Zustand	Klarstellung: Behälter in denen Lebensmittelabfälle gelagert werden müssen, sofern notwendig, farblich gekennzeichnet sein.	01.01.2020
3.7.1 Spülbereich	Klarstellung: Die Spülmaschine wird gemäß internen Vorgaben genutzt und das Reinigungsergebnis risikoorientiert überprüft.	01.01.2020
4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	Klarstellung: Der Zeitraum zur Rückmeldung bezieht sich ausschließlich auf Werkzeuge.	01.01.2020
Onlinehandel	Das Kapitel wird nun als Anlage weitergeführt.	01.01.2020



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Fotos: QS; Titelbild: Transgourmet GmbH & Co.