



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Leitfaden **Broker Fleisch und Fleischwaren**



Version: 01.01.2023
(Stand: 01.01.2022)
Status: • Veröffentlicht



Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	3
1.1	Geltungsbereich	3
1.2	Verantwortlichkeiten	3
2	Allgemeine Anforderungen	3
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	3
2.1.1	Betriebsdaten	3
2.1.2	Zeichennutzung	3
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	4
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	4
2.1.5	Lebensmittelsicherheitskultur	5
2.1.6	Beauftragung von Dienstleistern	5
2.2	HACCP	5
2.2.1	[K.O.] HACCP-Konzept	5
2.2.2	Fließdiagramme	6
2.2.3	Gefahrenanalyse	6
2.2.4	HACCP Verifizierung	6
2.3	Personalschulungen	6
2.3.1	Information über das QS-System	6
3	Prozessspezifische Anforderungen	6
3.1	Wareneingang	6
3.1.1	[K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware	6
3.1.2	[K.O.] Retourenmanagement	7
3.1.3	Reklamationsmanagement	7
3.2	Verpackung/Umlagerung	7
3.2.1	Verpackungsmaterial	7
3.2.2	[K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung	7
3.3	Kommissionierung, Warenausgang/Versand	7
3.3.1	[K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware	7
3.3.2	[K.O.] Produkttemperatur	8
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	9
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	9
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	9
4.1.2	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	9
4.1.3	[K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang	10
4.1.4	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung	10
5	Definitionen	10
5.1	Zeichenerklärung	10
5.2	Abkürzungen	10
5.3	Begriffe und Definitionen	10
6	Anlagen	11
6.1	Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten	11



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

Broker sind Unternehmen, die Handelsaktivitäten ausüben, als Vertriebsgesellschaften von produzierenden Unternehmen fungieren oder als Inverkehrbringer auf Waren angegeben sind. Broker können Eigentümer der Ware sein, ohne diese selbst im Besitz zu haben oder mit ihr in Berührung zu kommen und logistische Aktivitäten auf eigenen Namen oder über Dienstleister organisieren.

1.2 Verantwortlichkeiten

Der **Systempartner** ist verantwortlich für:

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

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

2 Allgemeine Anforderungen

2.1 Allgemeine Systemanforderungen

2.1.1 Betriebsdaten

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

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

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

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

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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Systempartner dürfen nur dann Ware, die mit dem QS-Prüfzeichen versehen ist, an Weiterveräußerer als QS-Ware verkaufen und in den Begleitpapieren so bezeichnen, wenn auch der Weiterveräußerer QS-Systempartner ist. Ware, die mit dem QS-Prüfzeichen versehen ist, kann an Nicht-QS-Systempartner vermarktet werden, wenn erwartet werden kann, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt. In den Begleitpapieren darf diese Ware nicht als QS-Ware gekennzeichnet sein, oder es muss aus den Begleitpapieren eindeutig hervorgehen, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt.

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

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.

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 sein 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 angewandt sein. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden.



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

Der Broker muss die Einhaltung aller für die Lebensmittelsicherheit und QS-Kennzeichnung relevanten Prozesse entsprechend der QS-Anforderungen sicherstellen und ggf. vertraglich mit den Dienstleistern regeln. Diese Verträge und Vereinbarungen sind stets aktuell zu halten und müssen auf die Prozesse abgestimmt sein. Dies kann auch über den Nachweis einer erfolgreichen QS-Zertifizierung (oder anerkannten Standard) erfolgen.

2.1.5 Lebensmittelsicherheitskultur

Der Lebensmittelunternehmer hat eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur gemäß der VO (EG) 2021/382 eingeführt. Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten für alle Prozesse, die sich auf die Lebensmittelsicherheit beziehen, sind klar geregelt. Die Umsetzung und Aktualität der Lebensmittelsicherheitskultur ist durch den Lebensmittelunternehmer sicherzustellen. Die hierfür erforderlichen Grundlagen sind Bestandteil der QS-Teilnahme und -Zertifizierung.

2.1.6 Beauftragung von Dienstleistern

Wenn Unternehmen für die Lagerung oder den Transport von QS-Fleisch und QS-Fleischwaren beauftragt werden, muss der Wareneigentümer sicherstellen, dass er Unternehmen beauftragt, die eine QS-Lieferberechtigung besitzen und die Anforderungen an die Lagerung und den Transport von Fleisch und Fleischwaren enthalten.

Transporteure, die Fleisch und Fleischwaren im Auftrag von QS-Systempartner transportieren, können sich zunächst freiwillig nach dem neuen Leitfaden zertifizieren lassen. Nach einer zweijährigen Übergangsfrist wird die Zertifizierung ab dem 1. Januar 2024 für alle von QS-Systempartnern beauftragten Transportdienstleistern verpflichtend.

Hinweis: Wenn Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware kurzfristig oder einmalig (aufgrund eines hohen saisonal bedingten Aufkommens bspw. im Rahmen von Tagesverträgen) beauftragt werden, kann von der Verpflichtung, ausschließlich QS zugelassen Transporteure einzusetzen, abgewichen werden.

2.2 HACCP

2.2.1 [K.O.] HACCP-Konzept

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.

Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, muss das Unternehmen das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern.

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

Der Broker muss Kenntnis über das HACCP-Konzept seiner Dienstleister haben. Eine Dokumentation hierüber muss nicht vorliegen. Es muss jedoch vertraglich geregelt sein, dass die Dienstleister die notwendigen Anforderungen erfüllen. Dies kann z. B. auch über den Nachweis einer erfolgreichen QS-Zertifizierung (oder anerkannten Standard) erfolgen.



 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

2.2.2 Fließdiagramme

Ein schematisches Fließdiagramm muss erstellt werden. Das Fließdiagramm muss sämtliche Betriebsabläufe und Produktgruppen erfassen.

Bei Brokern müssen Fließdiagramme alle Produktionsabläufe für die Zeit umfassen, in der sich die QS-Ware im Eigentum des Brokers befindet oder dieser zum Zwecke des Weiterhandelns über die QS-Ware verfügt.

2.2.3 Gefahrenanalyse

Das HACCP-Konzept beruht auf der Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

2.2.4 HACCP Verifizierung

Das HACCP Konzept ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) in seiner Umsetzung zu überprüfen (zu verifizieren).

2.3 Personalschulungen

2.3.1 Information über das QS-System

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

3 Prozessspezifische Anforderungen

Die Prozesse müssen nach **VO (EG) Nr. 852/2004** so gestaltet sein, dass Kontaminationen von Lebensmitteln vermieden werden.

Die gesetzlich vorgegebenen Temperaturen bei der Zerlegung, Lagerung und Beförderung von Fleisch sind einzuhalten und dürfen nur kurzzeitig abweichen, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z. B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte). Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Des Weiteren sind folgende Punkte im Betrieb zu beachten:

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

3.1 Wareneingang

3.1.1 [K.O.] 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 von der nach QS produzierten Ware zu entsprechenden Lieferscheinen oder Rechnungen usw. hergestellt werden kann.

Der Broker muss über Vereinbarungen/Verträge sicherstellen, dass die Kennzeichnung der bezogenen QS-Ware bei den Dienstleistern korrekt geprüft wird. Zusätzlich sind zur Prüfung jährlich (ca. alle 12 Monate) Dienstleister-Audits durchzuführen und zu dokumentieren. Dies kann bei dem Nachweis einer erfolgreichen QS-Zertifizierung (oder anerkannter Standard) der Dienstleister entfallen.



3.1.2 [K.O.] Retourenmanagement

Es muss ein System zur Bearbeitung von Retouren vorliegen. Die internen Vorgaben, für die Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware sind zu befolgen. Es müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden, die das Wiederauftreten der Abweichung verhindern. Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss berücksichtigt werden.

Dem Broker müssen alle Informationen über Retouren vorliegen.

3.1.3 Reklamationsmanagement

Es besteht ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen.

Alle Beanstandungen/Reklamationen werden bewertet und ggf. angemessene Maßnahmen durchgeführt.

- Beanstandungen = von Behörden
- Reklamationen = von Kunden und Endverbraucher

3.2 Verpackung/Umlagerung

3.2.1 Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterialien und Hilfsmittel müssen so gelagert und befördert werden, dass das Kontaminationsrisiko gering ist. Beschädigungen sind zu vermeiden und insbesondere bei Verpackungsmaterialien wie Kunststoff zu verhindern (HACCP). Verpackungsmaterialien und Hilfsmittel müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein und den aktuellen rechtlichen Bestimmungen (siehe Mustervorlage 6.1) entsprechen. In den Produktionsräumen ist nur Verpackungsmaterial zu verwenden, bei dem bereits die Umverpackung entfernt wurde.

Der Broker muss über Vereinbarungen/Verträge sicherstellen, dass die Anforderungen an Verpackungsmaterialien, deren Lagerung, Beförderung, etc. durch die Dienstleister eingehalten werden. Zusätzlich sind zur Prüfung jährlich (ca. alle 12 Monate) Dienstleister-Audits durchzuführen und zu dokumentieren. Dies kann bei dem Nachweis einer erfolgreichen QS-Zertifizierung (oder anerkannter Standard) der Dienstleister entfallen.

3.2.2 [K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung

Für Verpackungsmaterial, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss eine Konformitätserklärung bzw. eine Unbedenklichkeitserklärung (Mustervorlage 6.1) vorliegen.

Dem Broker müssen Konformitätserklärungen/Unbedenklichkeitserklärungen zu den verwendeten Verpackungsmaterialien vorliegen, sofern das zur Verpackung beauftragte Dienstleistungsunternehmen nicht QS-zertifiziert (oder anerkannter Standard) ist.

3.3 Kommissionierung, Warenausgang/Versand

3.3.1 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware

Die QS-Ware, die das Unternehmen verlässt, muss sowohl auf dem Lieferschein als auch auf dem Produkt eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet sein.

Vermarktung loser Ware

Wird in einem Transportbehälter sowohl lose unverpackte QS-Ware als auch lose unverpackte Nicht-QS-Ware (z. B. Wurst für die Bedienungstheke) transportiert, ist eine Kennzeichnung des Behältnisses mit dem QS-Prüfzeichen nicht zulässig. Eine Kennzeichnung der einzelnen Produkte wird empfohlen (z. B. mit einer Banderole). In dem Fall darf nur auf dem geltenden Lieferschein eine QS-Kennzeichnung erfolgen. Wichtig ist, dass der Empfänger darüber informiert ist, welche Artikel aus der Bestellung die QS-Anforderungen erfüllen und somit als QS-Ware vermarktet werden können. Für diese Zwecke ist im



Lebensmitteleinzelhandel für das Personal eine Liste vorzuhalten, 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).

Systempartner dürfen nur dann QS-Ware in den Begleitpapieren als solche kennzeichnen, wenn auch der Weiterveräußerer QS-Systempartner ist. Wenn auf Geschäftskundenebene QS-Ware an Nicht-QS-Systempartner vermarktet wird, darf diese Ware in den Begleitpapieren nicht als solche gekennzeichnet sein, außer es kann erwartet werden, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt (z. B. durch einen allgemeinen Hinweis auf den Begleitpapieren).

Der Broker muss über Vereinbarungen/Verträge sicherstellen, dass die Kennzeichnung der vermarkteten QS-Ware bei den Dienstleistern korrekt umgesetzt wird. Zusätzlich sind zur Prüfung jährlich (ca. alle 12 Monate) Dienstleister-Audits durchzuführen und zu dokumentieren. Dies kann bei dem Nachweis einer erfolgreichen QS-Zertifizierung (oder anerkannter Standard) der Dienstleister entfallen.

3.3.2 [K.O.] Produkttemperatur

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

Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme berücksichtigt werden.

Tabelle 1: Temperaturanforderungen als Produkttemperatur⁽¹⁾ für kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Produkte	Maximale Temperatur [°C]	Minimale Temperatur [°C]
Fleisch, frisch (außer Geflügel) und Fleischerzeugnisse	+7	-2
Nebenprodukte der Schlachtung (u.a. Innereien)	+3	-2
Hackfleisch (SB-verpackt)	+2	-2
Fleischzubereitungen	+4	-2
Geflügel (inkl. Geflügelinnereien)	+4	-2

⁽¹⁾ Die Produkttemperatur ist die Höchsttemperatur, die in kühlpflichtigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

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

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

Die Produkte müssen bei Warenausgang die vorgeschriebenen Temperaturen erfüllen. Die Temperatur muss während des gesamten Transports gemäß den geltenden Vorschriften eingehalten werden. Die Temperatur muss kontrolliert und dokumentiert werden.

Der Broker muss die Einhaltung der geforderten Produkttemperaturen sicherstellen. Er definiert schriftlich die Anforderungen und prüft deren Einhaltung risikobasiert, mindestens jedoch alle zwei Monate (z. B. Erhalt von Datenlogger-Auswertungen).



 Temperaturdokumentation

4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit

Es muss ggf. eine Definition der produzierten Chargengrößen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit erfolgen. Dabei ist die Rückverfolgbarkeit mindestens bis auf die Tagesproduktion eines Artikels bzw. einer Artikelgruppe zu gewährleisten. 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. Wo nötig muss die Methodik der Rückverfolgbarkeit der Dienstleister in das Rückverfolgbarkeitssystem des Brokers miteinfließen. Systempartner müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgung gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten.

Bei der Bildung von Rindfleischchargen und im Kennzeichnungs- und Registrierungssystem 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.

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

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

Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sind relevant:

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

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

 Chargenbildung, Rückverfolgbarkeitssystem

4.1.2 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit

Das im Betrieb eingeführte Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss es ermöglichen, jederzeit Produkte eindeutig als QS-Ware zu identifizieren und eine Rückverfolgbarkeit der Waren an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** durchzuführen. Das gilt auch für die Verpackung und Gewürze.




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




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

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

 Test Kennzeichnungs- und Registriersystem


4.1.3 **[K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang**

Es ist darauf zu achten, dass ein plausibles Verhältnis zwischen der Menge der eingekauften Waren und der Menge der eingelagerten und ausgelieferten Waren vorliegt.

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

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

Alle anliefernden und abnehmenden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS Software-Plattform als lieferberechtigte Systempartner identifiziert werden.


 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

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:** *kursiver Text* kenntlich gemacht.

5.2 Abkürzungen

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

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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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

6 Anlagen

6.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten

Die Anlage 6.1 ist als Auszug veröffentlicht.

Gender Disclaimer

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

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

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: Fotolia