



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Fleisch, Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln





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
2.1.5	Lebensmittelsicherheitskultur	6
2.2	HACCP	7
2.2.1	[K.O.] Eigenkontrollkonzept	7
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.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	10
2.3.11	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	10
2.3.12	Wasserqualität	10
2.4	Personalschulungen	11
2.4.1	Information über das QS-System	11
2.4.2	[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	11
2.4.3	Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung	11
3	Prozessspezifische Anforderungen	11
3.1	Wareneingang	12
3.1.1	Transportfahrzeuge Anlieferung	12
3.1.2	Wareneingangskontrolle	12
3.1.3	Kennzeichnung bezogene QS-Ware	12
3.1.4	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer	13
3.1.5	[K.O.] Produkttemperatur	13
3.1.6	Technischer/baulicher Zustand	14
3.1.7	Ordnung und Organisation	14
3.2	Lager-, Kühl-, TK-Räume	14
3.2.1	Technischer/baulicher Zustand	14
3.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	14
3.2.3	Lagermanagement	14
3.2.4	[K.O.] Temperaturdokumentation	14
3.2.5	[K.O.] Produkttemperatur	15
3.3	Verpackung	15
3.3.1	Verpackungsmateriallager	15
3.3.2	[K.O.] Verpackungsmaterial	15
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	16
3.4.6	[K.O.] Produkttemperatur	16
3.4.7	[K.O.] Probenziehungspläne	16
3.5	Verkaufsbereich	19
3.5.1	Technischer/baulicher Zustand	19
3.5.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	19
3.5.3	Ordnung und Organisation	19
3.5.4	Bedienungsbereich	19
3.5.5	[K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren	19
3.5.6	[K.O.] Temperaturdokumentation	20
3.5.7	[K.O.] Produkttemperatur	20
3.5.8	Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln	20
3.5.9	Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln	21
3.6	Weitere Betriebsteile und -räume	21
3.6.1	Entsorgungslogistik	21
3.6.2	Spülbereich	22
3.6.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	22
3.6.4	Gewürzlager	22
3.7	Rückstandskontrollen	22
3.7.1	[K.O.] Sicherstellung eines Rückstandsmonitorings	22
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	22
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	22
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	22
4.1.2	[K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware	23
4.1.3	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	23
4.1.4	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten	24
5	Schnippelküche/Bearbeitung im Lebensmitteleinzelhandel	24
5.1	Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich	24
5.1.1	Technischer/baulicher Zustand	24
5.1.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	24
5.1.3	Rezepturen	24
5.1.4	[K.O.] Mikrobiologisches Monitoring	24
I. Zusatzmodul Onlinehandel	25	
6	Definitionen	26
6.1	Zeichenerklärung	26
6.2	Abkürzungen	26
6.3	Begriffe und Definitionen	26
7	Anlagen	27
7.1	Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten	27
Revisionsinformation Version 01.01.2022	28	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



1 Grundlegendes

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

Dieser Leitfaden enthält Anforderungen für die Produktbereiche Fleisch/Fleischwaren sowie Obst, Gemüse, Kartoffeln:

- Textfelder ohne farbliche Hinterlegung sind für beide Bereiche anzuwenden.
- Alle rot hinterlegten Textbereiche gelten ausschließlich für Fleisch und Fleischwaren.
- Alle grün hinterlegten Textbereiche beziehen sich ausschließlich auf Obst, Gemüse, Kartoffeln.

1.1 Geltungsbereich

- Lebensmitteleinzelhandel
- C&C-Märkte
- Onlinehandel (⇒ **Zusatzmodul Onlinehandel**)

Bündler – Lebensmitteleinzelhandel (LEH)

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

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)

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** zulässig.

Das QS-Prüfzeichen kann mit Bezug zur Ware auf dem Preisschild, auf Plakaten und Prospekten, an der Theke oder unmittelbar auf der Ware abgebildet werden. Wird das QS-Prüfzeichen auf dem Preisschild, auf Plakaten und Prospekten, an der Theke etc. abgebildet, muss es zusätzlich direkt an der Ware oder auf dem Kistenetikett bzw. der Umverpackung angebracht sein.

Wird in einem Transportbehälter sowohl 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: 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.



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



Kritische Ereignisse sind systemrelevante 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 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.

Der Lebensmitteleinzelhandel muss dieses Verfahren über die Zentrale abbilden. In der Filiale muss das Verfahren zur Meldung an die Zentrale etabliert sein.

 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.

2.1.5 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.



2.2 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.

2.2.2 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen über ein aktuelles 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 nicht-toxischem 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 nicht-toxischem 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. Wenn in Räumen Herstellungsprozesse erfolgen, müssen offene Fenster, die Kontaminationen begünstigen, 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 nicht-toxischem 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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



 Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten

2.3.2 Bodenfreiheit

Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben und müssen in Behältnissen gelagert und transportiert werden, die für den Lebensmitteltransport zugelassen sind. Die Behältnisse müssen immer auf entsprechenden Unterlagen (z. B. auf Paletten und fahrbaren Untersätzen) stehen, da ansonsten eine Kontaminationsgefahr durch verschmutzte Böden z. B. bei Umstapelung nicht ausgeschlossen ist.

2.3.3 Reinigung und Desinfektion

Es müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne 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.

Schulungen

Es muss eine Schulung des Reinigungspersonals zur sachgerechten Anwendung der vorgesehenen Reinigungsmittel (gemäß Betriebsanleitung/Reinigungsplan) erfolgen.

 Reinigungs- und Desinfektionsplan/-kontrolle, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen

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/Permanentbeköderung mit Rodentiziden (Antikoagulantien) ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen Schädlingsbekämpfer oder einen sachkundigen Verwender (nach **Gefahrstoffverordnung** Anhang I Nummer 3 Absatz 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Das Vorliegen der Voraussetzungen des Ausnahmefalls ist von einem sachkundigen Verwender oder Schädlingsbekämpfer in jedem Einzelfall durch eine objektbezogene Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Die Einhaltung der darin bestimmten Risikominimierungsmaßnahmen ist zu gewährleisten. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck



zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren, ggf. gelten im Ausland abweichende Rechtsvorschriften, die entsprechend einzuhalten sind.

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. Entsprechende Vorsorgemaßnahmen müssen getroffen und Verfahren festgelegt werden.

2.3.6 Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen

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

- Händewaschen und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen und Kaugummikauen
- Verhalten bei Verletzungen
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare und Bärte


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
- Mittel zum hygienischen Händetrocknen

Wenn das betriebsinterne Konzept eine Anbringung von Kleiderhaken vorsieht, müssen diese sachgemäß und sinnvoll positioniert sein.

Es müssen regelmäßige interne Überprüfungen stattfinden, die den Erfolg und die 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 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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 Prüfmittel sind sichergestellt.

Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.

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.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

In allen Bereichen ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)/Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHDs 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. Insofern Arbeitsgeräte (Messer, Fleischwolf, etc.) eingesetzt werden, müssen diese funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei sein.

2.3.12 Wasserqualität

Trinkwasser, ungeachtet seiner Herkunft und seines Aggregatzustandes, das für die Herstellung, Behandlung oder Reinigung von Fleisch/Fleischwaren oder bearbeitetem Obst/Gemüse/Kartoffeln sowie zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen, die mit jenen Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird, muss mindestens jährlich (ca. alle 12 Monate) auf folgende mikrobiologische Parameter beprobt werden:

- *Escherichia coli* (*E. coli*) 0/100 ml
- Enterokokken 0/100 ml

Die Wasserprobe muss ohne das Entfernen von angebrachten Vorrichtungen und Einsätzen, ohne vorherige Desinfektion und ohne Wasser ablaufen zu lassen, direkt an der Entnahmestelle gezogen



werden. Hierzu können auch andere Untersuchungen herangezogen werden, die der beschriebenen Vorgehensweise entsprechen (z.B. Scherbeneisuntersuchung).

Die Probenahme ist durch einen qualifizierten Probenehmer (hierzu gehören beispielsweise auch geschulte Mitarbeiter)) durchzuführen.

Für die Analyse des Wassers dürfen ausschließlich akkreditierte und behördlich zugelassene Labore beauftragt werden.

2.4 Personalschulungen

2.4.1 Information über das QS-System

Alle zuständigen Mitarbeiter sind über die Grundprinzipien des QS-Systems sowie die unter ihren Tätigkeitsbereich fallenden, relevanten Anforderungen des QS-Systemhandbuches zu informieren. Relevante Mitarbeiter müssen bezüglich der Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf Ware, die nicht zentralseitig in die Filiale angeliefert wird, informiert sein.

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


Sofern vom Gesetzgeber gefordert, ist der Arbeitgeber verpflichtet die zuständigen 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

2.4.3 Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung

Die zuständigen Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung im Markt sind jährlich (ca. alle 12 Monate) zur Warenpflege und Kennzeichnung von Obst, Gemüse und Speisekartoffeln wie z. B. der **VO (EU) Nr. 543/2011 Allgemeine Vermarktungsnorm** und **UNECE-Normen für Obst und Gemüse** zu schulen.

 Schulungsprogramm und Schulungsnachweise

3 Prozessspezifische Anforderungen

Die Prozesse müssen gemäß **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** so gestaltet sein, dass Kontaminationen von Lebensmitteln vermieden werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die gesetzlich vorgegebenen Temperaturen sind einzuhalten (bei Fleisch und Fleischwaren z. B. **VO (EU) Nr. 853/2004** oder **Tier-LMHV** bei der Zerlegung, Lagerung und Beförderung von Fleisch).



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Die **HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis** gemäß der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene ist zu befolgen.

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 bzw. Spezifikationen entsprechen und dokumentiert werden.



Temperaturdokumentation

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.

Bei Wareneingang hat eine visuelle Produktkontrolle zu erfolgen – nach den Qualitätsnormen und Güteklassen für Gartenbauerzeugnisse und Kartoffeln – auf Qualität der Ware und Vollständigkeit der Dokumentation für jede Ladung.



Wareneingangskontrolle

3.1.3 Kennzeichnung bezogene QS-Ware

QS-Ware muss als solche eindeutig gekennzeichnet sein. Dies gilt für die Warenbegleitpapiere (üblicherweise Lieferscheine oder Lieferavis mittels EDI), damit jederzeit eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Lieferscheinen und anderen Begleitpapieren erfolgen kann. In der Filiale muss die Überprüfung der Kennzeichnung bezogener QS-Ware nur für diejenige Ware erfolgen, welche nicht zentralseitig angeliefert wird.

Zur Kennzeichnung von QS-Ware in den Warenbegleitpapieren können alternativ pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden, welche die Bezeichnung „QS“ ersetzen. Das Verfahren muss im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und im Audit nachvollziehbar sein.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, auch wenn das QS-Prüfzeichen nicht auf dem Etikett oder der Umverpackung genutzt wird (⇒ 2.1.2. Zeichennutzung). QS-Ware muss auf Warenbegleitpapieren immer als QS-Ware gekennzeichnet sein (Beispiel: Äpfel (QS) oder QS-Äpfel). Dies gilt auch für Ware, die aus QS-anerkannten Standards (z. B. Vegaplan, GLOBALG.A.P) in das QS-System geliefert wird.



3.1.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer

QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer andere in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z. B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein / in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) zu kennzeichnen.

Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z. B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, kann alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z. B. die GLN, GGN) des Abpackstandortes verwendet werden.

In der Filiale muss die Überprüfung der Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer nur für diejenige Ware erfolgen, welche direkt und nicht zentralseitig angeliefert wird.

3.1.5 [K.O.] Produkttemperatur

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 vorgegebenen Umgebungs-/Lagertemperaturen 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).

Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind für diese Lebensmittel (gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)**) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

Die Produkttemperaturen von Fleisch und Fleischwaren dürfen die in Tabelle 1 aufgeführten Werte nicht übersteigen.

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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 $+4\text{ °C}$ gelagert werden.

 Temperaturdokumentation

3.1.6 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.

3.1.7 Ordnung und Organisation

Es dürfen keine Kreuzkontamination zwischen verpackter, abgedeckter und unverpackter Ware stattfinden. Kühlpflichtige Ware muss direkt in die Kühlräume verbracht werden.

3.2 Lager-, Kühl-, 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 (z. B. FIFO/FEFO), womit schnell und eindeutig zu erkennen ist, wann Waren eingelagert wurden. Jedes Produkt bzw. jede Verpackungseinheit muss eindeutig zu identifizieren sein. Die Lagerbedingungen sollten keinen negativen Einfluss auf die Produktbeschaffenheit haben.

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

Folgende Angaben müssen 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.

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**

⇒ 3.1.5 [K.O.] Produkttemperatur

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 (Fleisch und Fleischwaren, siehe Mustervorlage 7.1). Die Aktualität der Bescheinigungen ist gewährleistet.

 Konformitäts-/Unbedenklichkeitsbescheinigung

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 eventuelle 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/Spezifikationen zu erstellen. Für alle zugekauften Produkte liegen aktuelle Spezifikationen/Zutatenlisten vor, die mindestens die gültigen rechtlichen Bestimmungen erfüllen. In den Rezepturen/Spezifikationen müssen alle Bestandteile aufgeführt sein. Die Rezepturen/Spezifikationen müssen den betreffenden Mitarbeitern bekannt und zugänglich sein. Ein Verfahren zur Änderung von Rezepturen/Spezifikationen 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 sorgsamem 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 Produkte, die als QS-Ware vermarktet werden, müssen auf ihren Keimgehalt beprobt werden. Darüber hinaus alle Produkte, die nach der **VO (EG) Nr. 2073/2005** im LEH beprobt werden müssen (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	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	ST A	1x10 ² 1x10 ³	1x10 ³ 1x10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	ST A	1x10 ¹	1x10 ²
Hefen	A	1x10 ⁴	---
Koagulase-positive Staphylokokken	ST A	1x10 ¹	1x10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽²⁾	ST A	---	1x10 ²



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Milchsäurebakterien ⁽³⁾	ST A	5x10 ⁴ 5x10 ⁶	---
Salmonellen	ST A	---	nicht nachweisbar in 25 g
Sporen von Sulfid reduzierenden 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.



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

		Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	Ausgereift + schnittfest streichfähig	1x10 ² 1x10 ³	1x10 ³ 1x10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>		1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken		1x10 ³	1x10 ⁴
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽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	---
<i>Enterobacteriaceae</i>		1x10 ⁴	1x10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	ungewürzt gewürzt	1x10 ² 5x10 ²	1x10 ³ 5x10 ³ -
Koagulase-positive Staphylokokken		5x10 ²	5x10 ³
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽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	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	hS/Gh ⁽²⁾	5x10 ² 5x10 ¹	5x10 ³ 5x10 ²
<i>Escherichia coli</i>		1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh ⁽²⁾	5x10 ² 5x10 ¹	5x10 ³ 5x10 ²
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>		1x10 ²	1x10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>		1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen			nicht nachweisbar in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽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

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 Fleisch/Fleischwaren

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. 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, Eigenkontrollaufzeichnungen, Checkliste, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen

3.5.7 [K.O.] Produkttemperatur

⇒ 3.1.5 [K.O.] Produkttemperatur

Speziell beim Verräumen der kühlpflichtigen Ware ist auf die Einhaltung der Temperaturen zu achten.

3.5.8 Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln

Der Produktbereich muss sauber und ordentlich sein. Des Weiteren muss sichergestellt sein, dass kühlpflichtige Lebensmittel bei den vorgegebenen Temperaturen aufbewahrt werden. Obst, Gemüse und Speisekartoffeln müssen jederzeit die Mindestanforderungen der jeweiligen **Vermarktungsnormen** (bei Kartoffeln die Branchenvorgaben wie z. B. **Berliner Vereinbarung**) erfüllen.

Das betrifft insbesondere die Güteeigenschaften, Größensortierung, Toleranzen, Verpackung und Kennzeichnung.

Die nachfolgenden Punkte sind zu beachten:

- Die Ware muss frei von anormaler Feuchtigkeit sein: Das Befeuchten der Ware (z. B. Salat, Spargel etc.) ist zulässig. Zuführtes Wasser muss abfließen können.
- Die Ware ist frei von fremdem Geruch und Geschmack.
- Praktisch frei von Schädlingen wie z. B. Läusen oder Fruchtfiegen; geringe Schäden durch Schädlinge wie z. B. Spuren an den Außenblättern von Salaten sind zulässig.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



- Obst und Gemüse ohne Beschädigungen: Nicht gequetscht, nicht gerissen, keine zu weiche Konsistenz, nicht glasig (Hitze- und Frostschäden), nicht geplatzt usw.
- Gesundes Obst und Gemüse: Ohne Schimmel, Fäulnis und Krankheiten.
- Gewaschene Früchte wie z. B. Citrusfrüchte und Speisekartoffeln müssen ausreichend abgetrocknet sein. Kondensationsfeuchtigkeit durch Temperaturwechsel ist zulässig.
- Frisches Aussehen: Bei Gemüse sind keine oder nur geringe Anzeichen von Welke zu erkennen. Obstsorten müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.
- Sauberes Obst und Gemüse: Frei von Erde (z. B. übermäßige Torfreste bei Champignons, Salat praktisch frei von Sand und Erde), Schmutz oder sonstigen sichtbaren Verunreinigungen, insbesondere von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln, die ein untypisches Erscheinungsbild der Frucht ergeben (z. B. untypisch rot oder weiß verfärbte Trauben).
- Speisekartoffeln müssen frei sein von: Keimen über zwei mm Länge, Nassfäule, Trockenfäule, Braunfäule, Hitze- und Frostschäden, inneren Mängeln, schweren Beschädigungen, Grünen sowie weiteren äußeren Mängeln.
- Speisekartoffeln müssen gesund, sauber und fest sein.
- Speisekartoffeln müssen bezüglich der jeweiligen Partie oder Packung sortenrein und frei von fremden Bestandteilen sein.
- Die Größensortierung muss sich in Übereinstimmung mit den Branchenvorgaben z. B. nach den Deutschen Kartoffelgeschäftsbedingungen „Berliner Vereinbarung“ für Speisekartoffeln befinden.

Nur Produkte, die diese Mindestanforderungen erfüllen, dürfen ins Regal eingeräumt und zum Verkauf angeboten werden. Das Verkaufspersonal hat mehrfach täglich zu prüfen, dass nur Produkte angeboten werden, die den Mindestanforderungen entsprechen. Abweichende Artikel müssen aussortiert werden. Die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften ist u.a. unter Berücksichtigung der Anforderungen ⇒ 3.1.3 Kennzeichnung von bezogener QS-Ware und ⇒ 3.5.9 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln sicherzustellen.

Besonders empfindliche Produkte (z. B. Lauchzwiebeln, Bundmöhren, Radieschen, Blattsalate, Erdbeeren, Kirschen, Convenience Produkte, etc.) sind besonders kritisch und entsprechend häufig zu überprüfen.

Bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln in Fertigpackung kann neben dem visuellen Zustand der Ware auch die Loskennzeichnung auf der Ware zur Beurteilung der Frische herangezogen werden. Die Loskennzeichnung ist aber nur als Hilfskriterium für eine bereits festgestellte Abweichung oder zum Beispiel für die Analyse einer eingehenden Kundenreklamation anzusehen.

3.5.9 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Die Warenkennzeichnung im Verkaufsraum muss auf der Ware/Umverpackung und den zugeordneten Preisschildern den europäischen und nationalen Verordnungen und Gesetzen zur Kennzeichnung nach den Anforderungen der Vermarktungsnormen (**Allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnormen** und ggfs. verwendeten **UNECE-Normen**) und ggf. den Anforderungen zur Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungs- und Konservierungsmitteln entsprechen. Es darf nicht zu Vermischungen von z. B. Sorten, Herkünften oder Kochtypen etc. kommen.

Alle auf dem Etikett enthaltenen, selbst getätigten Angaben müssen korrekt sein (z. B. QS-ID, GLOBALG.A.P.-Nummer).

3.6 Weitere Betriebsteile und -räume

3.6.1 Entsorgungslogistik

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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 abschließbaren 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 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.

3.6.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungs-/Desinfektionsmittel 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.

Für Reinigungs-/Desinfektionsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen haben den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt zu sein und müssen vor Ort aufbewahrt werden. Reinigungs-/Desinfektionsgeräte und -mittel müssen eindeutig gekennzeichnet sein und sind getrennt von Lebensmitteln sowie gemäß den spezifischen Anforderungen zu lagern.

Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.

3.6.4 Gewürzlager

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.

3.7 Rückstandskontrollen

3.7.1 [K.O.] Sicherstellung eines Rückstandsmonitorings

Die Lieferanten des Lebensmitteleinzelhandels (in der Regel die Zentralläger des Handels) nehmen am QS-Rückstandsmonitoring teil. Die Probenziehungen erfolgen i.d.R. in den Zentrallägern des Handels.

Die Organisation des Rückstandsmonitorings ist auf Nachfrage durch die Zentrale zu bestätigen.

4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit

Das Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss für Dritte nachvollziehbar sein und jederzeit eine eindeutige Identifizierung der QS-Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



sicherstellen. Systempartner müssen Systeme zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten.

Es muss ggf. (bei vor Ort produzierter QS-Ware) eine Definition der produzierten Chargengrößen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit erfolgen. 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 und Identifizierung 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 der 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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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. Dies gilt auch für Agenturen/Broker und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln gilt, dass anliefernde Erzeugerbetriebe darüber hinaus für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein müssen.

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

5 Schnippelküche/Bearbeitung im Lebensmitteleinzelhandel

5.1 Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich

5.1.1 Technischer/baulicher Zustand

Bearbeitungsräume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind gemäß **VO (EU) Nr. 852/2004 Anhang II** sauber und stets instand zu halten. Sie müssen weiter so angelegt sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden oder auf ein Mindestmaß reduziert werden. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.

5.1.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Alle Räume, Anlagen und Maschinen müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Ebenfalls müssen sich Bodenbeläge, Wandflächen und Flächen in den Bearbeitungsbereichen in einem einwandfreien Zustand befinden und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Arbeitsflächen müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen. Die Transportbehälter und Wagen haben in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu sein. Die Arbeitsgeräte (Messer, etc.) müssen funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei sein. Die Reinigung der Arbeitsgeräte muss räumlich oder zeitlich getrennt von den Bearbeitungs- und Verpackungsvorgängen stattfinden.

5.1.3 Rezepturen

Zu allen selbst hergestellten Produkten sind Rezepturen zu erstellen. Die Rezepturen sind den mit ihnen arbeitenden Mitarbeitern bekannt und zugänglich. Die angegebenen Inhaltsstoffe müssen mit der jeweiligen Rezeptur übereinstimmen. Es muss ein Verfahren festgelegt und angewandt werden, dass die Vermittlung von zu berücksichtigenden prozessrelevanten Punkten bei Änderungen von Rezepturen beschreibt.

Wird ein Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum vergeben, muss es so vergeben werden, dass das Produkt am Ende des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums die produkttypischen Eigenschaften aufweist.

5.1.4 **[K.O.] Mikrobiologisches Monitoring**

Die mikrobiologische Qualität der Produkte ist zu gewährleisten. In dem nachfolgend aufgeführten Kontrollplan (Tabelle 6) werden die Anforderungen bezüglich der Analysen beschrieben. Hierbei ist zu beachten, dass

- Produkte in Abhängigkeit ihrer charakteristischen Eigenschaften und unter der Voraussetzung eines vergleichbaren Herstellungsprozesses bezüglich der Beprobung zu Produktgruppen zusammengefasst werden können. Eine Sammel-/Poolprobe kann dementsprechend aus 5 Einzelproben desselben



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Produkts oder aus 5 Einzelproben verschiedener Produkte einer Produktgruppe bestehen.

- 5 separate Einzelproben ans Labor gesendet werden müssen. Das normkonforme Anlegen von Pool-/Sammelproben hat beim Labor zu erfolgen.
- die Probenmenge je Einzelprobe aus mindestens 150 g bestehen muss.

Tabelle 6: Probenziehungsplan für verzehrfertiges Obst und Gemüse sowie Umfeldproben

Untersuchungsparameter / Keim/Kriterium	Häufigkeit	Werte/Kategorien [KbE/g]	Empfehlungen zu Proben*
Verzehrfertiges Obst und Gemüse			
Escherichia coli	1x jährlich	≤ 10 ² > 10 ²	Sammelprobe möglich, empfohlen aus n=5 Einzelproben
Salmonella	1x jährlich	Nicht nachweisbar in 125 g Nachweis in 125 g	Poolprobe möglich, empfohlen aus n=5 Einzelproben
Listeria monocytogenes Stufe 1 Qualitativer Nachweis	1x jährlich	Nicht nachweisbar in 125 g Bei Nachweis in 125 g Stufe 2 Untersuchung	Poolprobe möglich, empfohlen aus n=5 Einzelproben (auf ausreichende Probenmengen für mögliche Nachuntersuchungen [Stufe 2] achten)
Listeria monocytogenes Stufe 2 (sofern in Stufe 1 Listeria monocytogenes nachweisbar) Quantitativer Nachweis		≤ 10 ² > 10 ²	5 Einzelproben (falls möglich aus Stufe 1)
Umfeld			
Listeria monocytogenes	1x jährlich	Nicht nachweisbar	Tupferproben bei produktberührendem Lebensmittelkontaktmaterial wie z. B. Schneidebrett oder Messer

*Alternativ sind die Vorgaben der **VO (EG) Nr. 2073/2005** umzusetzen (5 Einzelproben)

Legende:

Ergebnis befriedigend

Korrekturmaßnahmen und quantitativer Nachweis erforderlich

Ergebnis nicht akzeptabel/unbefriedigend

Bei nicht befriedigenden Ergebnissen ist der Herstellungsprozess, inklusive der eingesetzten Rohware, auf mögliche Ursachen zu analysieren und ggf. Maßnahmen zur Reduzierung der entsprechenden Keimgehalte zu ergreifen:

- korrigierende Maßnahmen (z. B. bei der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe)
- weitergehende Maßnahmen, um zu verhindern, dass die nicht akzeptable mikrobiologische Kontamination erneut auftritt

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.




6 Definitionen

6.1 Zeichenerklärung

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

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

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

Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch \Rightarrow angezeigt.

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

6.2 Abkürzungen

CCP	Critical Control Point
EDI	Electronic Data Interchange
EKS	Eigenkontrollsystem
FEFO	First Expired – First Out
FIFO	First In – First Out
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
QUID	Quantitative Ingredient Declaration

6.3 Begriffe und Definitionen

- Bearbeitung von Obst, Gemüse, Kartoffeln
Unter „Bearbeitung“ fallen im Lebensmitteleinzelhandel alle Tätigkeiten, bei denen das Produkt aus Obst und Gemüse typischerweise
 - vorzerkleinert, d.h. mechanisch bearbeitet wird (geschält, geschnitten, zerkleinert, gepresst),
 - mundgerecht und unmittelbar verzehrfertig,
 - mikrobiologischen Veränderungen unterworfen,
 - weniger als 5 Tage haltbar und zum Verbrauch ohne weitere Verarbeitung oder Erhitzung ist.
- EKS
Eigenkontrollsystem
- 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.
- Poolprobe
Ist eine Mischprobe aus einer Anzahl von Einheiten derselben Art von Lebensmittel, wobei die gesamte Mischung die Prüfmenge darstellt und als Ganzes zur Untersuchung im Labor verwendet wird.



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



- **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.
- **Sammelprobe**
Ist eine Mischprobe aus einer Anzahl von Einheiten derselben Art von Lebensmittel aus der die gleiche Menge jeder einzelnen Einheit als Prüfmenge zur Untersuchung im Labor entnommen wird.

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

7 Anlagen

7.1 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten

Die Anlage 7.1 ist als Auszug veröffentlicht.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Revisionsinformation Version 01.01.2022

Kriterium/ Anforderung	OGK	Fleisch	Änderungen	Datum der Änderung
2.1.5 Lebensmittelsicherheits kultur	x	x	Neue Anforderung	01.01.2022
2.3.12 Wasserqualität	x	x	Konkretisierung der Anforderungen an die Probenahme	01.01.2022
2.4.3 Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung	x		Klarstellung , dass die zuständigen Mitarbeiter jährlich (ca. alle 12 Monate) zu schulen sind.	01.01.2022
3.4.4. [K.O.] Rezepturen (Produktpässe)		x	Ergänzung der Anforderung um den Begriff „Spezifikationen“.	01.01.2022

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: Seidl PR & Marketing GmbH