

## Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.



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



### Speziell bei Obst, Gemüse, Kartoffeln.



- 3. Wareneingangskontrolle/Rückverfolgbarkeit:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- 4. Warenauszeichnung:** QS-Ware muss eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt bzw. der Umverpackung.



- 5. Warentrennung QS und nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsraum ausschließen.
- 6. Warenpflege im Verkauf:** Dem Kunden nur verkaufsfähige Ware präsentieren und dies mehrfach täglich kontrollieren.



### Speziell bei Fleisch und Fleischwaren.



- 7. Personalhygiene:** Keinen Schmuck mit Fleisch oder Wurst in Verbindung bringen.
- 8. Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig Temperatur der Kühlanlagen im Lager und Verkaufsbereich überprüfen und Kontrolle dokumentieren.



- 9. Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum der Ware kontrollieren.
- 10. Lagerung:** Fleisch und Wurst, die nicht mehr in den Verkauf sollen oder entsorgt werden müssen, in verschlossenen Behältern kühl lagern.



## Fragen und Antworten zum QS-Prüfsystem für Lebensmittel



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

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

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

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

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

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



### Etwas unklar?

Hier könnte Ihr Logo stehen

Hier könnte Ihr Kontakt stehen

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



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.