



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

# Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke

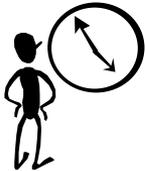


## Qualitätssicherung schafft Vertrauen



In dieser Lerneinheit erfahren Sie, welche Schritte frisches Obst und Gemüse von der Erzeugung bis zur Vermarktung durchlaufen und welche Maßnahmen der Qualitätssicherung in jeder Stufe einzuhalten sind.

Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 10 Minuten Zeit in Anspruch.



## Transparenz über alle Herstellungs- und Vermarktungsstufen

- QS als Qualitätssicherungssystem definiert und kontrolliert strenge Herstellungs- und Vermarktungskriterien **auf jeder Stufe** der Lebensmittelkette.
- Nur solche Lebensmittel, deren Herstellung und Vermarktung vom Landwirt bis zur Ladentheke **gründlich kontrolliert** wurden, tragen das blaue QS-Prüfzeichen.
- Die QS-Systemteilnahme ist eine **freiwillige Selbstverpflichtung** der beteiligten Unternehmen.
- Ca. **25.200 Filialen** des Lebensmittel-einzelhandels bieten Rind- und Schweinefleisch, Geflügel sowie Wurst und Schinken mit dem blauen QS-Prüfzeichen an.



## Vom Erzeuger bis zur Ladentheke

- QS bedeutet Dokumentation, Kontrolle und neutrale Prüfung der Prozesse entlang der **gesamten Wertschöpfungskette** – vom Erzeuger bis zur Ladentheke.
- **Qualifizierte Auditoren** von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrollieren alle QS-Betriebe in regelmäßigen Abständen.
- Das Ziel ist die Sicherung der **Prozessqualität** und der **Rückverfolgbarkeit** über alle Stufen der Produktion und Vermarktung.



# 1.



## Erzeugung

### Lebensmittelsicherheit beginnt mit dem Anbau

- Etwa 14.000 Erzeuger nehmen am QS-System teil. Jeder Einzelne sorgt für Qualitätssicherung in seinem Betrieb.
- Die Überprüfung der Einhaltung von über 150 QS-Anforderungen gewährleistet eine nachhaltige Bodenbearbeitung, den angepassten Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln und die Einhaltung eines aktiven Hygienemanagements.
- Das QS-Rückstandsmonitoring überwacht, ob geltende Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel und Grenzwerte für Schadstoffe und Nitrat eingehalten werden.

**Hochwertige Erzeugung, gründlich kontrolliert.**





## Die Dokumentation und Lagerung haben oberste Priorität

- Insgesamt nehmen knapp 860 Großhändler am QS-System teil. Alleine in Deutschland sind es über 570 QS-zertifizierte Betriebe, gefolgt von über 290 Partnern in anderen Ländern.
- Besonders wichtige Anforderungen sind die richtige Lagerung und der Transport unter Beachtung der speziellen Produktbedingungen.
- Neben der Dokumentation der Arbeitsschritte wird außerdem geprüft, ob für jedes Produkt anhand der Lieferpapiere nachvollziehbar ist, in welchem Betrieb es erzeugt wurde.



**! Rückverfolgbarkeit muss gesichert sein**



## Hygiene und umfassende Dokumentation sind das A und O

- Wer Obst, Gemüse oder Kartoffeln zerkleinert, schält und verpackt, reibt, hobelt, püriert, frostet oder erhitzt, kann sich seit Januar 2017 für die Stufe Bearbeitung/Verarbeitung zertifizieren lassen.
- Mit ihrer Teilnahme am QS-System setzen die Betriebe ein eindeutiges Signal dafür, dass sie einen hohen Wert auf eine praxisgerechte Qualitätssicherung legen.
- Besonders wichtig ist die gewissenhafte Einhaltung von Hygieneregeln und mikrobiologischen Standards.



**Hygieneregeln und Dokumentation einhalten**



## Hygiene und Rückverfolgbarkeit werden groß geschrieben

- Seit Januar 2015 sind Logistikdienstleister und Spediteure zur Teilnahme am QS-Standard Logistik verpflichtet. Damit ist die Qualitätssicherung auch in diesem wichtigen Verantwortungsbereich gewährleistet.
- Um eine praxisgerechte Qualitätssicherung zu ermöglichen liegen die Schwerpunkte der QS-Anforderungen für die Logistik in den Bereichen Hygiene und Rückverfolgbarkeit.
- Das Ziel ist nicht nur die Dokumentation der Arbeitsschritte, sondern auch die Überprüfung, ob für jedes Produkt der Transport hygienisch einwandfrei und rückverfolgbar ausgeführt wird.

**Hygiene, Rückverfolgbarkeit und Transport gleichermaßen im Blick.**



# 5.

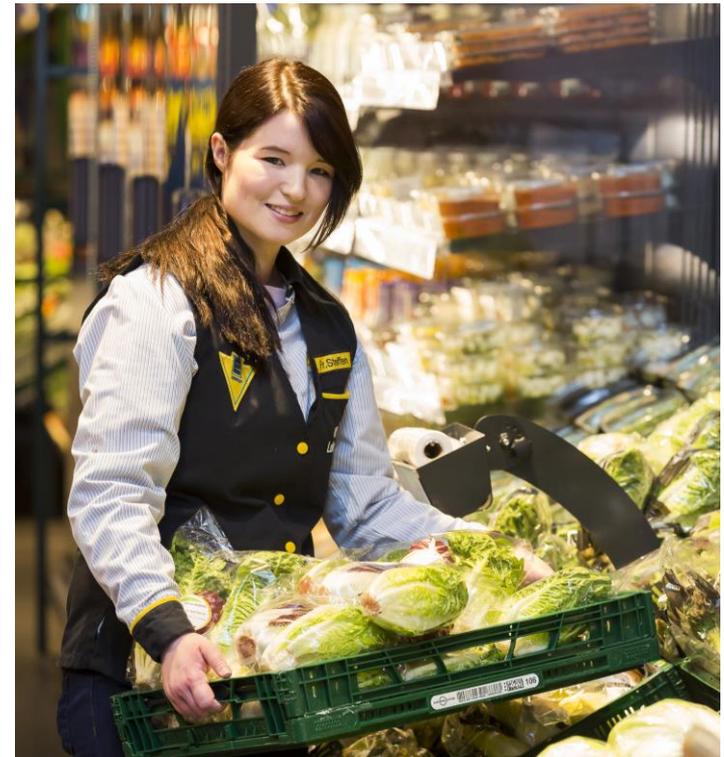


## Lebensmittel- einzelhandel

### Auch Sie sind mitverantwortlich für sichere Lebensmittel

- Über 16.600 Filialen des Lebensmittel-einzelhandels stehen als tatkräftige Partner im QS-System für sichere Lebensmittel aus guten Händen und bilden eine direkte Schnittstelle zum Verbraucher.
- Damit ist der LEH das letzte Glied einer ineinandergreifenden Kette von Verantwortung und reicht die Lebensmittel aus dem QS-System an den Kunden weiter.
- Neben der fachgerechten Lagerung ist hier die Warenpflege im Verkaufsraum von größter Bedeutung.

**Tägliche Kontrolle der Produkte.**



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

## **Wir sind QS.**

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

