



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I. Onlinehandel Zusatzmodul

Das Zusatzmodul Onlinehandel richtet sich an Systempartner, die QS-Ware über einen Onlinehandel regelmäßig anbieten.

Onlinehandel ist definiert als die Tätigkeit, bei der ein Unternehmen Erzeugnisse überwiegend mittels Internet anbietet, die durch den Endverbraucher online ausgewählt und ggf. gekauft werden können. Dabei erfolgt die physische Wareneinlagerung ausschließlich unter Abwesenheit des Endverbrauchers.

Zusätzlich zu den in diesem Zusatzmodul enthaltenen Anforderungen sind auch die Anforderungen einzuhalten, die im jeweiligen Leitfaden der entsprechenden Produktionsart definiert sind.

I. 1 Kommissionierung und Warenausgang

I. 1.1 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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

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

I. 1.2 Ordnung und Organisation

Im Bereich der Kommissionierung und des Versands müssen klare Verfahren und Abläufe festgelegt sein, die mindestens folgende Punkte berücksichtigen und deren Einhaltung gewährleisten:

- Temperatur
- Kennzeichnung (Etiketten, Packzettel, QS-Prüfzeichen)
- MHD/Verfallsdatum/Lagerungshinweise
- Beschädigungen/Verunreinigungen

I. 1.3 Eignung Transportbehältnisse

Die Transportbehältnisse müssen für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet sein, sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Vor Gebrauch sind die Transportbehältnisse auf den Reinigungserfolg sowie die Unversehrtheit zu prüfen. Während des Transportes ist die Unversehrtheit der Transportbehältnisse zu gewährleisten, um eine negative Beeinflussung der Produkte zu vermeiden. Insbesondere das Kontaminationsrisiko durch ggf. verwendete Kühlmittel muss minimiert werden. Verfahren bei abweichendem Zustand vor, während und nach dem Transport sind festzulegen.

 Verfahren zur Reinigung und Überprüfung der Transportbehältnisse

I. 1.4 [K.O.] Produkttemperatur

Die Einhaltung der Produkttemperatur (bei Fleisch und Fleischwaren: Tabelle 1 im Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel) im Bereich der Kommissionierung und des Warenausgangs muss durch ein geeignetes Verfahren (wie z. B. Temperaturmessung am Produkt oder funktionsfähige Temperaturregistriereinheit) sichergestellt werden. Dieses Verfahren muss der Systempartner risikoorientiert, jedoch mindestens alle zwei Monate im Rahmen seines Eigenkontrollsystems überprüfen. Die Überprüfung und ggf. eingeleitete Maßnahmen sind zu dokumentieren.

 Temperaturdokumentation



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I. 1.5 Kennzeichnung vermarktete QS-Ware

Zur Information der Endverbraucher über das QS-System muss bei Vermarktung von QS-Ware im Onlineshop eine erläuternde Information über das QS-System und/oder eine Fundstelle für weiterführende Informationen zum QS-System angegeben sein.

Fleisch und Fleischwaren

Ware, die das Unternehmen als QS-Ware verlässt, muss durch das QS-Prüfzeichen auf dem Produkt eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet sein. Eine entsprechende Kennzeichnung der Lieferscheine zwischen Unternehmen und Endverbraucher (B2C) ist nicht notwendig. Im Onlineshop müssen QS-Fleisch und Fleischwaren bildlich und in der Artikelbeschreibung zum Zeitpunkt der Warenauswahl durch den Endverbraucher eindeutig als QS-Waren identifiziert werden können.

Obst, Gemüse, Kartoffeln

Bei Nutzung des QS-Prüfzeichens muss die korrekte QS-Kennzeichnung am Produkt eingehalten und die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein.

I. 1.6 [K.O.] Produktkennzeichnung

Fleisch und Fleischwaren

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.5.5 [K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren

Obst, Gemüse, Kartoffeln

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.5.9 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln

I. 1.7 Technischer/baulicher Zustand

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

I. 1.8 Bodenfreiheit

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.2 Bodenfreiheit

I. 2 Versand/Transport

I. 2.1 Produktkonformer Transport

Warentransporte sind unter Berücksichtigung der Warenart, Transportentfernung und der Außentemperaturen zu befördern. Jede Handhabung der Ware während des Transports, welche die Qualität und Sicherheit der Produkte gefährdet, ist zu vermeiden. Wenn die Fahrer einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben können, müssen sie zum korrekten Umgang mit der Ware unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben geschult sein.

 Verfahrensanweisung zur Auslieferung der Ware zum Endverbraucher

I. 2.2 Transporthygiene

Zustand Fahrzeug

Die Versandfahrzeuge müssen sich in einem hygienisch einwandfreien und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Der Systempartner hat sicherzustellen, dass ein angemessenes Sauberkeits- und Hygieneniveau der Fahrzeuge, insbesondere der Transportflächen, eingehalten wird. Die Produktqualität und -sicherheit darf durch den Zustand des Fahrzeuges nicht negativ beeinflusst werden. Das Transportgut muss sicher und hygienisch einwandfrei geladen werden.



 Checkliste Transportfahrzeuge

Personalhygiene Fahrer

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.6 Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregelungen

Durch die Kleidung der Fahrer und ggf. der Begleitpersonen, oder deren Umgang mit der Ware, darf die Produktqualität und -sicherheit nicht negativ beeinflusst werden.

 Verfahren zur Umsetzung der Personalhygiene

I. 2.3 **[K.O.] Temperaturkontrolle**

Die vorgeschriebene Temperatur der Produkte (bei Fleisch und Fleischwaren: Tabelle 1 im Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel) muss während des gesamten Transportes bis zur Übergabe der Waren an den Endverbraucher eingehalten werden. Die Transportprozesse müssen bezogen auf die Einhaltung von Temperaturvorgaben validiert werden.

Die Einhaltung der Produkttemperatur muss durch ein geeignetes Verfahren (wie z. B. Temperaturmessung am Produkt oder funktionsfähige Temperaturregistriereinheit) risikoorientiert, jedoch mindestens alle zwei Monate durch den Systempartner im Rahmen seines Eigenkontrollsystems überprüft werden. Diese Überprüfung ist zu dokumentieren.

 Temperaturdokumentation, Validierung Transportprozess

I. 2.4 **Beauftragung von Transportunternehmen**

Der Systempartner ist für die Einhaltung der oben genannten Anforderungen an den Versand/Transport verantwortlich.

Sind die Transport-/Versandprozesse an ein Transport-/Dienstleistungsunternehmen ausgelagert, so muss über Vereinbarungen/Verträge sichergestellt werden, dass die folgenden Anforderungen bis zur Übergabe der Waren an den Endverbraucher eingehalten werden:

-  Produktkonformen Transport (siehe I 2.1)
-  Transporthygiene (siehe I 2.2)
-  Temperaturkontrolle (siehe I 2.3)

Die Auslieferung der Ware muss unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben erfolgen. Die Umsetzung der Anforderungen bei den Transport-/Dienstleistungsunternehmen muss durch den Systempartner außerdem stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle überprüft werden.

Anmerkung zu den Anforderungen „Produktkonformer Transport“ und „Transporthygiene“:

Wenn die Fahrer einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben können, müssen diese zum korrekten Umgang mit der Ware unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben geschult sein.

Anmerkung zu der Anforderung „Temperaturkontrolle“:

Die geforderten Produkttemperaturen aus Tabelle 1 des Leitfadens Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren sind einzuhalten. Die Einhaltung der Produkttemperaturen ist risikobasiert, mindestens jedoch alle zwei Monate durch den Systempartner zu prüfen. Die Transportprozesse müssen bezogen auf die Einhaltung von Temperaturvorgaben validiert werden.

 Umsetzung produktkonformer Transport, Checkliste Transportfahrzeuge, Umsetzung der Personalhygiene, Verfahrensanweisung zur Auslieferung der Ware zum Endverbraucher
Temperaturdokumentation, Validierung Transportprozess



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I. 3 Retouren-/Reklamationsmanagement

I. 3.1 [K.O.] Retourenmanagement

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

I. 3.2 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

I. 4 Trockenlager (Fleisch und Fleischwaren)

I. 4.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

I. 4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.11 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

I. 4.3 Bodenfreiheit

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.3.2 Bodenfreiheit

I. 4.4 Ordnung und Organisation

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.5.3 Ordnung und Organisation

I. 4.5 Mindesthaltbarkeitsdatum

Es ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind gemäß internen Richtlinien zu behandeln. Verantwortlichkeiten sind festzulegen.