



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



## Arbeitshilfe Eigenkontrollcheckliste für die Bearbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln zur Anlage 11.2 des Leitfadens QS-GAP

Diese Checkliste können Sie für die Dokumentation Ihrer Eigenkontrolle verwenden. Die **Eigenkontrolle** ist **mindestens einmal im Jahr** durchzuführen.

In der Eigenkontrollcheckliste sind alle QS-Anforderungen systematisch erfasst. Im Aufbau entspricht sie der Anlage 11.2 zum Leitfaden QS-GAP, so dass Sie die Anforderungen dort ausführlich nachlesen können.

Die Anlage 11.2 können Sie von Ihrem Bündler beziehen oder kostenlos unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) herunterladen.



**[K.O.] Kriterien** sind Anforderungen mit **besonders kritischem** Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit oder das QS-System.

Beachten Sie, dass Sie die **Lieferberechtigung** ins QS-System **verlieren können**, wenn Sie sie nicht erfüllen!

Betriebsdaten
Name des Betriebs
Straße und Hausnummer Postleitzahl und Ort
QS-Standortnummer (OGK-Nr.) und Produktionsart(en)
Ansprechpartner, gesetzlicher Vertreter

\_\_\_\_\_  
Datum Eigenkontrolle

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Kriterium	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<b>Die Anlage 11.2 „Bearbeitungsprozesse“ ist verpflichtend für Erzeuger, die Suppengrün herstellen oder Schälprozesse vornehmen und diese bearbeiteten, ggf. verpackten Produkte als QS-Ware vermarkten möchten.</b>		
<b>11.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>		
<b>11.2.1. Wasserqualität</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trinkwasser steht in ausreichender Menge zur Verfügung und stellt kein Kontaminationsrisiko dar</li> <li>■ Das Trinkwasser erfüllt folgende mikrobiologische bzw. chemische Parameter:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Escherichia coli (E. coli) 0 KbE/100 ml</li> <li>■ Enterokokken 0 KbE/100 ml</li> <li>■ Arsen 0,01 mg/l</li> <li>■ Cadmium 0,003 mg/l</li> <li>■ Blei 0,01 mg/l</li> </ul> </li> <li>Die Einhaltung der Parameter wird durch eine mind. jährliche Untersuchung nachgewiesen, Probenahme erfolgt an der Entnahmestelle. Die Einhaltung der chemischen Parameter kann auch durch eine Analyse des Wasserversorgers nachgewiesen werden.</li> <li>■ Probenahme erfolgt nach einem risikoorientierten Plan</li> <li>■ Beprobung erfolgt durch einen qualifizierten Probenehmer</li> <li>■ Analyse erfolgt durch ein akkreditiertes Labor</li> <li>■ Prozess-/Waschwasser wird auf Basis einer Risikoanalyse in regelmäßigen Abständen ausgetauscht und/oder ggf. aufbereitet → Kontaminationsrisiko wird so gering wie möglich gehalten.</li> </ul>		
<b>11.2.2. Umgang mit abweichenden Produkten</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Umgang mit nichtkonformer Ware, Hilfsmitteln, Verpackungsmaterialien, heruntergefallenen unverpackten Produkten und Produkten, die aufgrund von Produktionsmängeln nicht der Spezifikation entsprechen, ist geregelt/dokumentiert</li> <li>■ Die Entscheidung über eine weitere Verwendung (Freigabe, Nachbearbeitung/Nachbehandlung, Sperrung, Rückweisung/Entsorgung) erfolgt durch den verantwortlichen Mitarbeiter</li> <li>■ Ware mit abgelaufenem MHD/Verbrauchsdatum wird gesondert von der anderen Ware aufbewahrt/wird gemäß interner Richtlinien behandelt und ggf. sachgerecht entsorgt</li> </ul>		
<b>11.2.3. [K.O.] Kontaminationsrisiko</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fremdkörpermanagement zur Vermeidung von Kontaminationen wird dokumentiert und umgesetzt</li> <li>■ Vorhandenes risikoorientiertes Management berücksichtigt mögliche Kontaminationsquellen</li> <li>■ Eindringen von Fremdkörpern in Lebensmittel wird vermieden</li> <li>■ Anhand einer Risikoanalyse werden Gefahren und mögliche Eintragsquellen von Fremdkörpern identifiziert</li> </ul>		



Kriterium	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<p>und bewertet, Vorsorgemaßnahmen und ein Verfahren sind festgelegt, um dieses Risiko zu minimieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detektionsgrenzen und Anwendungsbestimmungen der eingesetzten Geräte sind zuständigen Mitarbeitern bekannt und werden beachtet</li> <li>■ Regelmäßige interne Überprüfungen, die den Erfolg der Detektion bewerten, finden statt und werden dokumentiert</li> <li>■ Kreuzkontaminationen durch andere Produkte werden vermieden (insbesondere bei Produkten, die allergene Stoffe beinhalten), Vorgaben und Arbeitsanweisungen liegen vor</li> <li>■ Zuständigen Mitarbeiter sind ausreichend geschult</li> </ul>		
<b>11.3 Personalhygiene</b>		
<b>11.3.1 Hygieneschleuse</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vor dem Betreten des Bearbeitungsbereichs erfolgt eine wirksame Reinigung und Desinfektion der Hände und des Schuhwerks</li> <li>■ Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse kann ggf. auf Reinigung und Desinfektion des Schuhwerks verzichtet werden</li> <li>■ Bei der Herstellung von bearbeiteten Produkten mit MHD: Mindestens jährlich wird die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion der Hände risikoorientiert stichprobenartig anhand von mikrobiologischen Untersuchungen überprüft</li> </ul>		
<b>11.4 Allgemeine Prozessanforderungen</b>		
<b>11.4.1 Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produkte weisen am Ende des MHD's/Verbrauchsdatums die produkttypischen Eigenschaften auf</li> <li>■ Für die Vergabe des MHD's/Verbrauchsdatums liegen gesicherte, mikrobiologische Daten + sensorische Beurteilungen vor <u>Suppengrün/-gemüse:</u> auf Basis einer Risikoanalyse kann auf die mikrobiologischen Daten zur Vergabe des MHD's/Verbrauchsdatum verzichtet werden</li> <li>■ Verfahren, das eine regelmäßige Prüfung des MHD's/Verbrauchsdatums vorsieht, ist implementiert</li> </ul>		
<b>11.4.2 [K.O.] Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Im Falle einer ausschließlichen Reinigung/Spülung der Betriebsanlage erfolgen optische Reinigungskontrolle, Dokumentation erfolgt</li> <li>■ Im Falle einer Desinfektion der Betriebsanlage erfolgen mikrobiologische Untersuchungen auf Oberflächen in den Bearbeitungsräumen</li> <li>■ Probenahmen erfolgen an allen relevanten Lebensmittelkontaktstellen, Probenahmestellen sind anhand einer Gefahrenanalyse risikoorientiert bestimmt und dokumentiert</li> </ul>		

Kriterium	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Probenahmestellen werden abwechselnd einzeln beprobt, ggf. werden Maßnahmen zur Reduzierung der Oberflächenkeimzahl ergriffen</li> <li>■ Auffällige Tests werden dem zuständigen Reinigungspersonal schnellstmöglich mitgeteilt</li> </ul>		
<b>11.4.3 [K.O.] Mikrobiologisches Monitoring der Produkte</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mikrobiologische Untersuchungen sind auf Basis einer Risikoanalyse durchzuführen</li> <li>■ Die gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel nach <b>VO (EG) 2073/2005</b> werden eingehalten</li> <li>■ Die einzelnen Produkte bzw. risikoorientiert gebildete Produktgruppen werden während der Produktionsmonate mindestens einmal pro Quartal untersucht.</li> <li>■ Untersuchungen erfolgen durch akkreditierte Labore</li> <li>■ Falls erforderlich, werden Maßnahmen zur Reduzierung des Keimgehalts getroffen</li> <li>■ Für verzehrfertiges bearbeitetes Obst und Gemüse wird der Kontrollplan (s. Anlage 11.2, Seite 6) angewendet</li> <li>■ Bei <u>Suppengrün/-gemüse</u> sowie bei Produkten ohne MHD werden die mikrobiologischen Untersuchungen risikoorientiert durchgeführt</li> </ul>		
<b>11.4.4 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erfolgt eine Temperaturbehandlung während des Bearbeitungsprozesses, ist ein Verfahren zur Temperaturerfassung und -überwachung implementiert</li> <li>■ Bei Abweichungen werden Korrekturmaßnahmen ergriffen</li> </ul>		
<b>11.5 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess</b>		
<b>11.5.1 Bodenfreiheit</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produkte haben keinen direkten Kontakt zum Boden</li> <li>■ Behältnisse, in denen Produkte gelagert werden, stehen nicht direkt auf dem Boden stehen, sondern sind auf Paletten oder fahrbaren Untersätzen aufbewahrt</li> <li>■ Lagerung in Palettenboxen: nur möglich, sofern Kontaminationen vermieden werden</li> </ul>		
<b>11.5.2 [K.O.] Einhaltung der Temperaturvorgaben</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gesetzliche und evtl. durch Spezifikationen vorgegebene Temperaturen werden bei der Herstellung und Beförderung innerhalb der Betriebsanlage eingehalten + dokumentiert</li> <li>■ Temperaturen dürfen nur kurzzeitig abweichen, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z.B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte)</li> </ul>		
<b>11.6 Warenausgang und Retourenmanagement</b>		
<b>11.6.1 [K.O.] Endproduktkontrolle</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein Prüfverfahren, das eine einwandfreie Abgabe der Produkte gewährleisten, ist implementiert</li> <li>■ Kontrollen erfolgen regelmäßig, werden dokumentiert und entsprechen den gesetzlichen Vorgaben</li> </ul>		



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium	Erfüllt	Bemerkung z.B. falls nicht erfüllt/nicht relevant
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bei Füllgewichtskontrolle: Menge und Inhalt stimmen mit Angaben auf der Verpackung bzw. der Spezifikation überein</li> </ul>		
<b>11.6.2 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kühlpflichtige Produkte: Temperaturvorgaben liegen vor</li> <li>■ Einhaltung der Kühlkette wird überwacht, Temperaturen werden dokumentiert</li> <li>■ Bei Temperaturüberschreitungen werden Maßnahmen eingeleitet, Maßnahmen sind verantwortlichen Mitarbeitern bekannt</li> </ul>		
<b>11.7 Transport</b>		
<b>11.7.1 [K.O.] Temperaturkontrolle</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temperatur innerhalb der Laderäume wird entsprechend eingestellt und vor Fahrtbeginn kontrolliert und dokumentiert</li> <li>■ Ggf. werden Temperaturschreiber kontrolliert/Reihenrecorder abgelesen</li> </ul>		



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



**Raum für weitere Bemerkungen**

Abweichung	Korrektur	Datum der Korrektur