



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Leitfaden **Lebensmitteleinzelhandel** **Obst, Gemüse, Kartoffeln**



Version: 01.01.2020
Status: • Freigabe



Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	4
1.1	Geltungsbereich.....	4
1.2	Verantwortlichkeiten	4
2	Allgemeine Anforderungen.....	4
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	4
2.1.1	Betriebsdaten	4
2.1.2	Zeichennutzung	5
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	5
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	6
2.2	HACCP	6
2.2.1	[K.O.] Eigenkontrollkonzept	6
2.2.2	Verantwortlichkeiten	6
2.3	Gute Hygienepraxis	6
2.3.1	Technischer/baulicher Zustand	6
2.3.2	Bodenfreiheit	7
2.3.3	Reinigung und Desinfektion	7
2.3.4	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	7
2.3.5	Fremdkörpermanagement.....	8
2.3.6	Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregelungen.....	8
2.3.7	Personalsräume	8
2.3.8	Prüfmittelüberwachung.....	8
2.3.9	[K.O.] Kontaminationsrisiko	9
2.3.10	[K.O.] MHD/Verbrauchsdatum	9
2.4	Personalschulungen	9
2.4.1	Information über das QS-System.....	9
2.4.2	[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	9
2.4.3	Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung	9
3	Prozessspezifische Anforderungen.....	10
3.1	Wareneingang	10
3.1.1	Transportfahrzeuge Anlieferung	10
3.1.2	Wareneingangskontrolle	10
3.1.3	Kennzeichnung bezogene QS-Ware	10
3.1.4	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer	11
3.2	Lagerung	11
3.2.1	Lagermanagement	11
3.3	Verpackung	11
3.3.1	Verpackungsmateriallager.....	11
3.3.2	[K.O.] Verpackungsmaterial	11
3.4	Warenpflege und Kennzeichnung	11
3.4.1	Warenpflege im Verkauf	11
3.4.2	Produktkennzeichnung im Verkaufsraum	12
3.5	Temperaturführung und Haltbarkeit	13
3.5.1	[K.O.] Temperaturdokumentation	13
3.5.2	[K.O.] Produkttemperatur	13
3.6	Entsorgungslogistik	13
3.6.1	Technischer/baulicher Zustand	13
3.7	Weitere Betriebsteile und -räume	13
3.7.1	Spülbereich.....	13
3.7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	13
3.8	Rückstandskontrollen	14



3.8.1	[K.O.] Sicherstellung eines Rückstandsmonitorings	14
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	14
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	14
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	14
4.1.2	[K.O.] Trennung QS-Ware/Nicht-QS-Ware	14
4.1.3	[K.O.] Prüfung Rückverfolgbarkeit	15
4.1.4	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten	15
5	Bearbeitung im Lebensmitteleinzelhandel.....	15
5.1	Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich	15
5.1.1	Technischer/baulicher Zustand	15
5.1.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	15
5.1.3	Rezepturen	15
5.1.4	[K.O.] Mikrobiologisches Monitoring	16
I.	Zusatzmodul Onlinehandel	17
6	Definitionen	17
6.1	Zeichenerklärung.....	17
6.2	Abkürzungen	17
6.3	Begriffe und Definitionen.....	17
7	Anlagen.....	18
7.1	Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten.....	18
	Revisionsinformation Version 01.01.2020	19



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



1 Grundlegendes

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

1.1 Geltungsbereich

- Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln
- Onlinehandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (⇒ Zusatzmodul)

Jeder Lebensmitteleinzelhandel kann sich im QS-System anmelden. Der Lebensmitteleinzelhandel nimmt über einen sogenannten Bündler am QS-System teil.

Als LEH-Bündler wird ein Unternehmen bezeichnet, das einzelne Unternehmensgruppen mit mehreren Filialen bzw. Betrieben zusammenfasst. Bei der Anmeldung der Betriebe bzw. der Filialen sind die Betriebsstrukturen (siehe unten) und die Art des Warenbezugs (Lieferbeziehungen) von Obst, Gemüse und Kartoffeln (und ggf. Fleisch und Fleischwaren) zu berücksichtigen.

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) im Bereich Obst-, Gemüse- und Kartoffeln (und ggf. im Bereich Fleisch und Fleischwaren).

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, Leitfaden Rückstandsmonitoring) 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 die Produkte auf den Markt gebracht werden.

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-Softwareplattform zu erfassen und stets aktuell zu halten:

- Marktbezeichnung mit aktueller Anschrift
- Telefonnummer und ggf. Faxnummer sowie Email-Adresse
- Filialnummer/QS-Standortnummer
- Produktbereich (Obst & Gemüse und/oder Fleisch)
- Krisenmanager beim Bündler oder Unternehmen




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



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 (Anlage 5.3 des Leitfadens Allgemeines Regelwerk)** 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 oder an der Bedientheke etc. abgebildet, muss es zusätzlich direkt an der Ware oder auf dem Kistenetikett bzw. der Umverpackung angebracht sein.

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 systemrelevante kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren.

Kritische Ereignisse sind systemrelevante Vorkommnisse, die eine Gefahr für Mensch, Umwelt, Vermögenswert oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können. Hierzu zählen insbesondere


- alle in Warenbezug, Produktion oder Vermarktung festgestellten systemrelevanten Abweichungen, wenn diese Abweichungen geeignet sind, die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.
- alle strafrechtlichen oder aufsichtsbehördlichen Ermittlungsverfahren, wenn diese Verfahren direkt oder indirekt auf die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit ausgerichtet sind.
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte sowie öffentliche Proteste, die direkt oder indirekt Fragen der Lebensmittelsicherheit zum Gegenstand haben.

Jeder Systempartner muss auf ein Ereignisfallblatt zugreifen können, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner (Vertragspartner) QS einen Krisenbeauftragten benennen, der auch außerhalb der Geschäftszeiten zu erreichen 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 und Verbraucherinformation.



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.

2.2 HACCP

2.2.1 [K.O.] Eigenkontrollkonzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (**Codex Alimentarius**) 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.

Dieses Konzept beruht auf:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen;
- Bestimmung von kritischen Lenkungspunkten auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, falls vorhanden;
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Lenkungspunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird;
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte;
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist;
- Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den Punkten 1) bis 5) genannten Maßnahmen vollständig und wirksam funktionieren. Die Verifizierungsverfahren werden regelmäßig angewandt

2.2.2 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen über ein Organigramm klar definiert sein. Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, muss das Unternehmen das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

2.3 Gute Hygienepraxis

2.3.1 Technischer/baulicher Zustand

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, 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 nichttoxischem 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, wasserabweisend und abriebfest sein und aus nichttoxischem 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.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabweisende Oberflächen haben.

2.3.2 Bodenfreiheit

Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben. Die Ware muss in Behältnissen gelagert und transportiert werden, die für die Lebensmittelherstellung zugelassen sind. Es muss ein System implementiert sein, wonach Behältnisse, die Lebensmittel einhalten oder dafür vorgesehen sind, nicht direkt auf dem Boden stehen dürfen. Diese Behältnisse müssen immer auf entsprechenden Unterlagen stehen, da ansonsten eine Kontaminationsgefahr durch beschmutzte Böden z. B. bei Umstapelung nicht ausgeschlossen ist.

2.3.3 Reinigung und Desinfektion

Die erstellten Reinigungs- und Desinfektionspläne müssen vorliegen und deren Umsetzung muss entsprechend dokumentiert werden. Diese Pläne beinhalten:

- Verantwortlichkeiten
- die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
- die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche
- Reinigungsintervalle
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)

Schulungen

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

 Reinigungs- und Desinfektionsplan, 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 mit Rodentiziden ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach Gefahrstoffverordnung Anhang I Nr. 3 Abs. 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Der Ausnahmefall ist von einem Sachkundigen durch eine jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren.

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

Es müssen Vorsorgemaßnahmen getroffen und Verfahren festgelegt werden, um das Risiko durch Fremdkörper in Lebensmittel zu minimieren.

2.3.6 Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregelungen

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

- Händewaschen und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen
- Verhalten bei Verletzungen
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare und Bärte (gemäß EKS)

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 muss berücksichtigt werden. Die Vorgehensweise der Kalibrierung muss für jedes Prüfmittel beschrieben sein. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren (u. a. Abweichungen, Maßnahmen) und eindeutig zuzuordnen. Messgenauigkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzfähigkeit der betrieblichen Messmittel sind sicherzustellen. Verkaufswaagen, die zur Füllgewichtskontrolle verwendet werden, müssen geeicht sein.



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



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.] MHD/Verbrauchsdatum**

In allen Bereichen ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)/Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD sowie des Verbrauchsdatums 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.

2.4 Personalschulungen

2.4.1 Information über das QS-System

Neben den gesetzlich geforderten Unterweisungen verpflichtet sich der Systempartner, alle zuständigen Mitarbeiter jährlich (ca. alle 12 Monate) über die Anforderungen des Systemhandbuchs zu informieren. Dazu gehören neben den Grundprinzipien des QS-Systems vor allem die spezifischen Anforderungen, die im Tätigkeitsbereich der betreffenden Mitarbeiter liegen, sowie die Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf der Ware bei Direktanlieferung an die Filiale.

2.4.2 **[K.O.] Hygieneschulung/IfSG**

Der Markt ist nach der **VO (EG) Nr. 852/2004** verpflichtet, jährlich (ca. alle 12 Monate) Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen. Es müssen dokumentierte Schulungsprogramme für die Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung gemäß den Produkthanforderungen und den Tätigkeitsbereichen der Mitarbeiter festgelegt werden. Dieser Schulungsplan beinhaltet:

- Inhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis
- Sprachen
- Referent


Sofern vom Gesetzgeber gefordert, müssen die Mitarbeiter, die mit der Bearbeitung beschäftigt sind, nach Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** geschult werden. Diese Schulung ist zu dokumentieren. Diese Schulung ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) durchzuführen.

Vor erstmaliger Ausübung einer Berufstätigkeit müssen die betroffenen Mitarbeiter 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 Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung im Markt sind regelmäßig 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



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



3 Prozessspezifische Anforderungen

3.1 Wareneingang

3.1.1 Transportfahrzeuge Anlieferung

Die Zulieferfahrzeuge haben sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand zu befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Der Fahrer und ggf. Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen entsprechend sauber gekleidet sein. Durch die Kleidung 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 hat den rechtlichen Vorschriften bzw. Spezifikationen zu entsprechen und ist zu dokumentieren.

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.

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 direkt und nicht zentralseitig angeliefert wird.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt unabhängig von der Frage der Zeichennutzung des QS-Prüfzeichens auf der Ware (⇒ 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, Global-GAP) in das QS-System geliefert wird.

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



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



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.

3.2 Lagerung

3.2.1 Lagermanagement

Obst, Gemüse und Speisekartoffeln unterliegen naturbedingt unterschiedlichen Alterungsprozessen. Durch geeignete Anliefer-, Lager- und Aufbewahrungsbedingungen ist die Frische von Obst, Gemüse und Speisekartoffeln möglichst lange aufrecht zu erhalten.

Ethylenempfindliches Obst, Gemüse (z. B. Kiwi, Blumenkohl, Rosenkohl, etc.) und Speisekartoffeln dürfen bei längerer Lagerung nicht in unmittelbarer Nähe von stark ethylenausscheidendem Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Nektarinen, Pfirsiche, Melonen, etc.) gelagert werden.

3.3 Verpackung

3.3.1 Verpackungsmateriallager

Das Verpackungsmaterial muss getrennt von anderer Ware gelagert werden. 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 Konformitätsbescheinigung oder eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen. Die Aktualität der Bescheinigungen muss gewährleistet sein.

 Konformitäts-/Unbedenklichkeitsbescheinigung

3.4 Warenpflege und Kennzeichnung

3.4.1 Warenpflege im Verkauf

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.



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



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. Zugeführtes Wasser muss abfließen können.
- Die Ware ist frei von fremdem Geruch und Geschmack.
- Praktisch frei von Schädlingen wie z. B. Läusen oder Fruchtfliegen; geringe Schäden durch Schädlinge wie z. B. Spuren an den Außenblättern von Salaten sind zulässig.
- 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. Kondensationsfeuchtigkeiten durch Temperaturwechsel sind 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 Torfreife 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 ⇒ 3.4.2. Produktkennzeichnung im Verkaufsraum 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.

3.4.2 Produktkennzeichnung im Verkaufsraum

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).



3.5 Temperaturführung und Haltbarkeit

3.5.1 [K.O.] Temperaturdokumentation

Die Temperaturwerte der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen täglich registriert und dokumentiert werden. Die Temperaturen sind so zu wählen, dass die geforderten Produkttemperaturen eingehalten 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

3.5.2 [K.O.] Produkttemperatur

Die Produkttemperatur auf der Verpackungsangabe (Vorgabe laut **HDE** maximal 7°C) ist bei kühlpflichtigen Obst- und Gemüse-Artikeln (z. B. Fresh-Cut-Produkte) einzuhalten und darf nicht überstiegen werden. Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme berücksichtigt werden.

Kühlpflichtige Obst- und Gemüseartikel (z. B. Fresh-Cut-Produkte) sind unter Einhaltung der Temperaturkette zu lagern und zu verkaufen. Die vorgegebenen Temperaturen am Produkt 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). Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

3.6 Entsorgungslogistik

3.6.1 Technischer/baulicher Zustand

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle

- müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
- sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen dafür geeignet sein, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Sofern eine Verwechslungsgefahr zwischen Abfall- und Lebensmittelbehältnissen oder eine andere Notwendigkeit besteht, sind die Behältnisse zu kennzeichnen.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren (Hunde, Katzen, Vögel) und Schädlingen gehalten werden können. Abfälle müssen in einem 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.

3.7 Weitere Betriebsteile und -räume

3.7.1 Spülbereich

Der Spülbereich und die Spülmaschine befinden sich in einem ordentlichen und sauberen Zustand. Die Spülmaschinen müssen laut Reinigungs- und Desinfektionsplan gereinigt und entkalkt werden. 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 Kreuzkontamination vermieden wird.

3.7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungsmittel und Geräte aufbewahrt werden, haben sauber und ordentlich zu sein. Sie müssen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine



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



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 Reinigungskemikalien und Reinigungsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen haben den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt zu sein und vor Ort aufbewahrt zu werden. Reinigungsgeräte und -chemikalien müssen eindeutig gekennzeichnet sein und getrennt von Lebensmitteln gelagert werden.

3.8 Rückstandskontrollen

3.8.1 [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

Die Transparenz des Warenflusses ist nachzuweisen. Systempartner müssen Systeme zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten.

Der Systempartner verpflichtet sich, jederzeit eine eindeutige Identifizierung der Ware sowie Rückverfolgbarkeit und Plausibilität sicherzustellen.

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 sind so zu gestalten, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden (sofern die Unterlagen im Markt vorliegen, sonst nach Kontaktaufnahme mit dem Zentrallager) zusammengetragen sind. Folgende Informationen zu den 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 ggf. (bei vor Ort produzierter QS-Ware im LEH) eine Definition der produzierten Chargengrößen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit erfolgen.

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte von welchem Lieferanten bezogen wurden.

 Chargenbildung Rückverfolgbarkeitssystem

4.1.2 [K.O.] Trennung 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



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



4.1.3 **[K.O.] Prüfung 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 alle verwendeten Zutaten.

Das Kennzeichnungs- und Registriersystems 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

4.1.4 **[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten**

Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig als lieferberechtigte Systempartner über die QS-Datenbank identifiziert werden. Dies gilt auch für Agenturen und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. Anliefernde Erzeugerbetriebe müssen darüber hinaus für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein.

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 **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 nichttoxischem 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, das 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 (Tab. 1) 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 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 1: 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



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



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 Auszugs 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.

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

6.2 Abkürzungen

CCP	Critical Control Point
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum

6.3 Begriffe und Definitionen

- 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 sind.
- Bearbeitung
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.



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



- **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.
- **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 wird als Auszug veröffentlicht.



Revisionsinformation Version 01.01.2020

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.3.4 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	Klarstellung: Das Eindringen von Tieren und Schädlingen in Räume muss verhindert werden.	01.01.2020
2.4.1 Information über das QS-System	Umbenennung: zuvor „Information/Schulung über das QS-System“.	01.01.2020
3.1.2 Wareneingangskontrolle	Neu: Die Schädlingsprüfung angelieferter Ware und Regelungen bezüglich Nachtanlieferung wurden aufgenommen.	01.01.2020
3.1.3 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware	Streichung: Aus der Anforderung „Kennzeichnung bezogene QS-Ware“ wird der Abschnitt zur Kennzeichnung der QS-Ware mit einer Identifikationsnummer als separate Anforderung aufgenommen und erweitert.	01.01.2020
3.1.4 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer	Neuerung: Die Anforderungen zur Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer wurde als separate Anforderung aufgenommen. Erweiterung: 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.	01.01.2020
3.5.1 [K.O.] Temperaturdokumentation	Umbenennung: Zuvor „Temperaturerfassung und -überwachung“. Inhaltliche Trennung der Anforderung in Temperaturdokumentation (3.5.1) und Produkttemperatur (3.5.2)	01.01.2020
3.5.2 [K.O.] Produkttemperatur	Neu: eigenständige Anforderung (zuvor Teil der Anforderung 3.5.1 [K.O.] Produkttemperatur, Erfassung und Überwachung).	01.01.2020
3.6.1 Technischer/baulicher Zustand	Erweiterung: Behältnisse sind zu kennzeichnen, sofern eine Verwechslungsgefahr zwischen Abfall- und Lebensmittelbehältnissen oder eine andere Notwendigkeit besteht.	01.01.2020
3.7.1 Spülbereich	Klarstellung: Die Spülmaschine wird gemäß internen Vorgaben genutzt und das Reinigungsergebnis risikoorientiert überprüft.	01.01.2020



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
4.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	Klarstellung: Der Zeitraum zur Rückmeldung bezieht sich ausschließlich auf Werktage.	01.01.2020
4.1.4 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten	Änderung/Klarstellung: Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig als lieferberechtigte Systempartner über die QS-Datenbank identifiziert werden. Dies gilt auch für Agenturen und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. Anliefernde Erzeugerbetriebe müssen darüber hinaus für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein.	01.01.2020
5 Onlinehandel	Streichung: Das Kapitel wurde gestrichen und ist nun in einem Zusatzmodul veröffentlicht.	01.01.2020



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



QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

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