

Leitfaden

Fleischgroßhandel



Version: 01.01.2024



Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	5
1.1	Geltungsbereich	5
1.2	Verantwortlichkeiten	5
2	Allgemeine Anforderungen	5
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	5
2.1.1	Betriebsdaten	5
2.1.2	Zeichennutzung	6
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	6
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	6
2.1.5	Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	7
2.1.6	Prüfmittelüberwachung	7
2.1.7	[K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen	7
2.1.8	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen	7
2.1.9	Lebensmittelsicherheitskultur	7
2.1.10	Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen	7
2.2	HACCP	8
2.2.1	[K.O.] HACCP-Konzept	8
2.2.2	HACCP-Team	8
2.2.3	Produktbeschreibung	8
2.2.4	Fließdiagramme	9
2.2.5	Gefahrenanalyse	9
2.2.6	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	9
2.2.7	Grenzwerte für CCP	9
2.2.8	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP	9
2.2.9	Korrekturmaßnahmen für CCP	9
2.2.10	Verantwortlichkeiten	9
2.2.11	Aufzeichnungen	9
2.2.12	HACCP Verifizierung	9
2.3	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis	9
2.3.1	Wasserqualität	9
2.3.2	Reinigung und Desinfektion	10
2.3.3	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	10
2.3.4	Fremdkörpermanagement	10
2.3.5	[K.O.] Kontaminationsrisiko	11
2.4	Technischer/baulicher Zustand	11
2.5	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene	12
2.6	Bodenfreiheit	12
2.7	Personalhygiene	12
2.7.1	Allgemeine Verhaltensregeln	12
2.7.2	Personalräume und sanitäre Anlagen	13
2.7.3	Hygieneschleuse	13
2.8	Personalschulungen	13
2.8.1	[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	13
2.8.2	Information über das QS-System	13

3	Prozessspezifische Anforderungen.....	14
3.1	Wareneingang.....	14
3.1.1	Technischer/baulicher Zustand.....	14
3.1.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	14
3.1.3	Bodenfreiheit.....	14
3.1.4	Ordnung und Organisation.....	14
3.1.5	Transportfahrzeuge Anlieferung.....	14
3.1.6	Wareneingangskontrolle.....	14
3.1.7	[K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware.....	14
3.1.8	[K.O.] Produkttemperatur.....	15
3.1.9	[K.O.] Retourenmanagement.....	15
3.1.10	Reklamationsmanagement.....	15
3.2	Lager.....	15
3.2.1	Technischer/baulicher Zustand.....	15
3.2.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	16
3.2.3	Bodenfreiheit.....	16
3.2.4	Lagermanagement.....	16
3.2.5	Mindesthaltbarkeitsdatum.....	16
3.3	Kühlräume.....	16
3.3.1	Technischer/baulicher Zustand.....	16
3.3.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	16
3.3.3	Bodenfreiheit.....	16
3.3.4	Lagermanagement.....	16
3.3.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung.....	16
3.3.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum.....	17
3.3.7	Tierartsspezifische Produkttrennung.....	17
3.4	Tiefkühlräume.....	17
3.4.1	Technischer/baulicher Zustand.....	17
3.4.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	17
3.4.3	Bodenfreiheit.....	17
3.4.4	Lagermanagement.....	17
3.4.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung.....	17
3.4.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum.....	17
3.5	Verpackung/Umlagerung.....	17
3.5.1	Technischer/baulicher Zustand.....	17
3.5.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	17
3.5.3	Bodenfreiheit.....	17
3.5.4	Verpackungsmaterial.....	18
3.5.5	[K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung.....	18
3.5.6	Lagerung abgepackter Ware.....	18
3.5.7	Lager-/Transport-Behältnisse der Ware.....	18
3.5.8	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung.....	18
3.5.9	[K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren.....	18
3.6	Kommissionierung, Warenausgang/Versand.....	19
3.6.1	Technischer/baulicher Zustand.....	19
3.6.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene.....	19
3.6.3	Bodenfreiheit.....	19
3.6.4	Ordnung und Organisation.....	19

3.6.5	[K.O.] Warenausgangskontrolle	19
3.6.6	[K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware	19
3.6.7	[K.O.] Produkttemperatur	20
3.7	Weitere Betriebsteile und -räume	20
3.7.1	Verpackungsmateriallager	20
3.7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	20
3.7.3	Entsorgungslogistik	20
3.7.4	Spülbereich	21
3.8	Transport/Logistik	21
3.8.1	Produktkonformer Transport	21
3.8.2	Transporthygiene	21
3.8.3	Bodenfreiheit	21
3.8.4	[K.O.] Temperaturkontrolle	21
3.9	Gefrieren und Auftauen	21
3.9.1	Technischer/baulicher Zustand	21
3.9.2	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene	21
3.9.3	Bodenfreiheit	21
3.9.4	Prozesssteuerung	22
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	22
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	22
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	22
4.1.2	[K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware	22
4.1.3	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	23
4.1.4	[K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang	23
4.1.5	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung	23
5	Definitionen	24
5.1	Zeichenerklärung	24
5.2	Abkürzungen	24
5.3	Begriffe und Definitionen	24
	Revisionsinformation Version 01.01.2024	25

1 Grundlegendes

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

1.1 Geltungsbereich

Fleischgroßhandel

- Fleischgroßhändler sind Unternehmen, die verpackte und unverpackte Lebensmittel (ggf. unter Beachtung bestimmter Temperaturanforderungen) in den dafür vorgesehenen Geschäftsräumen lagern. Sie führen Handelsaktivitäten durch, indem sie Ihre Lieferanten selbst oder im Auftrag auswählen und Ware zum Zwecke des Weiterhandelns erwerben. Im Rahmen ihrer Tätigkeit sind darüber hinaus insbesondere folgende Prozesse erlaubt: Primärverpacken, Vakuumieren, Kommissionieren (inkl. Transportverpackung für Endverbraucherprodukte), Umpalettieren, Stürzen (Stülpen), Frosten und Auftauen.
- Fleisch-Kühl- und Fleisch-Tiefkühlager

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) 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 sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.

2 Allgemeine Anforderungen

2.1 Allgemeine Systemanforderungen

2.1.1 Betriebsdaten

Es ist eine Betriebsübersicht mit folgenden Stammdaten zu erstellen:

- Firmierung
- Adresse des Hauptunternehmens (inkl. QS-ID) und sämtlicher Standorte (falls vorhanden inkl. EU-Zulassungsnummern)
- Art des Betriebes und Standortnummer
- Aktuelle Anschrift
- Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner mit Telefonnummern und E-Mail-Adressen
- Angaben zur Produktionsart
- Angaben zum Krisenmanagement (u. a. Benennung Krisenmanager)

Diese Stammdaten sind vom Systempartner in die QS-Datenbank einzupflegen und stets aktuell zu halten.

Des Weiteren müssen in der Betriebsübersicht die folgenden Informationen enthalten sein:

- Angaben zu vorhandenen Qualitätsmanagement- und Auditsystemen (z. B. ISO 9001, IFS, BRC)
- Angaben zu beauftragten Laboren (aktuelle Anschrift, Telefon- und Faxnummer, E-Mail-Adresse, Untersuchungsbereich)

Bei der gemeinsamen Nutzung der Räumlichkeiten durch mehrere Unternehmen müssen alle zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten in einem Betriebsplan gekennzeichnet sein.

 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 Nutzung des QS-Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs** zulässig.

Systempartner dürfen nur dann auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnete Ware ausliefern, wenn er selbst und der Standort des Empfängers/Abnehmers der Ware als Standort in der QS-Datenbank lieferberechtigt sind. Mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnete Ware ist in den Lieferpapieren entsprechend der Anforderung 3.6.6 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware zu kennzeichnen. Die Verantwortung der korrekten Nutzung und Abbildung des QS-Prüfzeichens trägt der Auftraggeber des Etiketts.

In begründeten Einzelfällen kann davon abgewichen werden, wenn erwartet werden kann, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt und/oder vermarktet. In den Begleitpapieren darf diese Ware nicht als QS-Ware ausgewiesen werden, oder es muss aus den Begleitpapieren eindeutig hervorgehen, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewerben darf.

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 kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren, sofern diese für das QS-System relevant sind.

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

Insbesondere in Fällen, in denen

- Abweichungen im Warenbezug, in der Produktion oder Vermarktung auftreten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können,
- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Vorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit eingeleitet werden oder
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden,

müssen die Systempartner QS informieren.

Jeder Systempartner hat ein Ereignisfallblatt griffbereit zu halten, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner QS einen Krisenbeauftragten nennen, der jederzeit zu erreichen ist. Der Krisenbeauftragte muss in der QS-Datenbank hinterlegt sein.

Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sowie in regel-mäßigen 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

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

2.1.4 Umgang mit Dokumenten

Ein Verfahren zur Archivierung der Dokumente muss im Betrieb vorliegen und angewandt sein. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden.

Dokumente und Aufzeichnungen des Eigenkontrollsystems müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind - mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

2.1.5 Betriebsgelände und Zutrittsregelungen

Alle Gebäude und Betriebseinrichtungen sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und, sofern möglich, geschlossen zu halten. Eine Zugangsregelung muss vorhanden sein. Betriebsräume, in denen Lebensmittel hergestellt oder gelagert werden, dürfen nicht für unbefugte Personen zugänglich sein.

Betriebsfremde Personen dürfen nur in Begleitung oder mit Zustimmung einer befugten Person Zugang zu den Betriebsräumen haben. Mit Ausnahme der Fahrer im Rahmen ihrer Beladungstätigkeit in der ausgewiesenen Ladezone, müssen alle betriebsfremden Personen vor dem Betreten der Betriebsräume belehrt werden.

Wenn das Betriebsgelände von Fremdfahrzeugen, z. B. Anlieferfahrzeugen oder Entsorgungsfahrzeugen befahren wird, muss dies in der Risikoanalyse berücksichtigt werden.

 Zugangsregelungen

2.1.6 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 wird berücksichtigt. Die Vorgehensweise der Kalibrierung oder Überprüfung muss für jedes Prüfmittel beschrieben sein. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren (u. a. Abweichungen, Maßnahmen) und eindeutig zuzuordnen. Die Messgenauigkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzfähigkeit der betrieblichen Messmittel müssen sichergestellt sein.

Wenn eine Kalibrierung bei bestimmten Prüfmitteln nicht möglich ist, müssen diese Prüfmittel entsprechend gewartet und gepflegt werden.

Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.

Geltende Unterlagen sind das **Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt, ihre Verwendung und Eichung sowie über Fertigpackungen.**

 Nachweis Justierung und Überwachung von Messmitteln, Dokumentation Kalibrierung/Eichung

2.1.7 [K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist auch betriebsintern zu prüfen. Die Durchführung von Eigenkontrollen muss regelmäßig erfolgen. Dies ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Die internen Kontrollen können sowohl durch automatische Registrierungsprozesse (z.B. automatische Temperaturaufzeichnungen) als auch durch manuelle Aufzeichnungen (z.B. Wareneingangskontrolle) dokumentiert werden.

Die Durchführung der Eigenkontrolle kann auch an externe Unternehmen mit entsprechender Qualifikation vergeben werden.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, -checkliste

2.1.8 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen

Die in den Eigenkontrollen festgestellten Abweichungen sind innerhalb der festgelegten Fristen zu beheben. Dazu sind Fristen und Verantwortlichkeiten festzulegen.

2.1.9 Lebensmittelsicherheitskultur

Der Lebensmittelunternehmer hat eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur gemäß der **VO (EU) 2021/382** eingeführt. Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten für alle Prozesse, die sich auf die Lebensmittelsicherheit beziehen, sind klar geregelt. Die Umsetzung und Aktualität der Lebensmittelsicherheitskultur ist durch den Lebensmittelunternehmer sicherzustellen. Die hierfür erforderlichen Grundlagen sind Bestandteil der QS-Teilnahme und -Zertifizierung.


2.1.10 Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen

Beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Fleischgroßhandel/Logistik Fleisch und Fleischwaren, Schlachtung/Zerlegung und/oder Verarbeitung übernehmen oder für die Lagerung (ggf. inkl. Verpackung, Umlagerung, Gefrieren und Auftauen) beauftragt

werden, müssen in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik Fleisch und Fleischwaren, Fleischgroßhandel, Schlachtung/Zerlegung oder Verarbeitung registriert und zugelassen sein.

Der Auftraggeber/Versender (QS-Systempartner) ist für die Erfüllung der Anforderungen verantwortlich. Er muss dem Logistikunternehmen mitteilen, wenn es sich um eine Lieferung mit QS-Ware handelt.

Wenn Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware kurzfristig oder einmalig (aufgrund eines hohen saisonal bedingten Aufkommens bspw. im Rahmen von Tagesverträgen) beauftragt werden, kann von dieser Vorgabe abgewichen werden. In diesem Fall müssen die Unternehmen zur Einhaltung der QS-Anforderungen (*Leitfaden Logistik Fleisch und Fleischwaren*) verpflichtet werden. Die Umsetzung der Anforderungen bei den Unternehmen (z. B. Spediteuren) ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle zu kontrollieren.

 Bei kurzfristig oder einmalig beauftragten Transporten: Nachweise zur Umsetzung der QS-Anforderungen, Checkliste Eigenkontrolle

2.2 HACCP

2.2.1 [K.O.] HACCP-Konzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Risiko-beherrschung entsprechend der HACCP-Grundsätze (**VO (EG) Nr. 852/2004**) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten, welches für Dritte nachvollziehbar ist.

Grundlage und Voraussetzung für die Umsetzung eines HACCP-Systems sind Basishygienemaßnahmen, einschließlich der Verfahrenkodizes zur guten Hygienepraxis (GHP - Good Hygiene Practice) und guten Herstellungspraxis (GMP - Good Manufacturing Practice).

Der Prozess vom Wareneingang bis zum Warenausgang ist so eingerichtet, dass eine Kontamination von Rohstoffen, teilverarbeiteten Produkten, Fertigprodukten, Verpackungsmaterialien, Maschinen und allen weiteren mit dem Lebensmittel in Kontakt kommenden Stoffen, vermieden wird. Es wird sichergestellt, dass physikalische und/oder mikrobiologische und/oder chemische Kontaminationen durch wirksame Maßnahmen minimiert werden.

Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, die HACCP-relevant sind, muss das Unternehmen das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern. Das Auftauen und Temperieren von Ware muss prozessspezifisch im HACCP-Konzept betrachtet werden.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

Beim Aufbau des HACCP-Konzepts ist darauf zu achten, dass es für Dritte nachvollziehbar ist.

2.2.2 HACCP-Team

Die oberste Leitung muss ein HACCP-Team für die Einführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Konzepts benennen. Das HACCP-Team muss schriftlich festgehalten werden. Es muss nachgewiesen werden, dass das HACCP-Team über ausreichende Erfahrungen aus den einzelnen Bereichen des Unternehmens verfügt. Bei Bedarf muss das HACCP-Team geschult werden. In diesem Fall sind Nachweise über die Schulungen zu führen.

Bei mehreren HACCP-Teams muss ein Koordinator bestimmt werden, der die Verantwortung für die systematische Arbeit der HACCP-Teams trägt.

2.2.3 Produktbeschreibung

Eine vollständige Beschreibung des Produkts/der Artikelgruppe und des Verwendungszwecks ist zu erstellen. Die Produktbeschreibungen müssen alle relevanten Informationen enthalten, die dazu dienen, die Gefahren einzuschätzen und die kritischen Lenkungspunkte festzulegen. Hierzu können beispielsweise folgende Aspekte gehören:

- Zusammensetzung des Produkts/der Artikelgruppe
- physikalische und chemische Struktur
- antimikrobielle/statische Behandlung
- Verpackung
- Haltbarkeit
- Lagerbedingungen
- Vertriebsmethoden des Produktes (Abnehmer; Transporteur; Art der gehandelten Ware z. B. verpackte Ware, lose Ware; u. a.)

2.2.4 Fließdiagramme

Es muss ein schematisches Fließdiagramm, das sämtliche Betriebsabläufe und Produktgruppen enthält, erstellt werden.

2.2.5 Gefahrenanalyse

Das HACCP-Konzept beruht auf der Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

2.2.6 Kritische Lenkungspunkte (CCP)

Wenn eine Lenkung notwendig ist, müssen kritische Lenkungspunkte (CCP) auf der jeweiligen Prozessstufe festgelegt sein, um ein Risiko zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

2.2.7 Grenzwerte für CCP

Sofern CCP's festgelegt wurden, müssen Grenzwerte für die kritischen Lenkungspunkte festgelegt werden, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Risiken zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

2.2.8 Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP

Es müssen Verfahren zur Überwachung und Verifizierung der kritischen Lenkungspunkte festgelegt und durchgeführt werden. Die Verfahren müssen regelmäßig angewendet werden.

2.2.9 Korrekturmaßnahmen für CCP

Sofern CCP's festgelegt wurden, müssen Korrekturmaßnahmen festgelegt werden für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt den festgelegten Grenzwert überschreitet.

2.2.10 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen in einem Organigramm klar beschrieben sein.

2.2.11 Aufzeichnungen

Es müssen Aufzeichnungen geführt werden, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den HACCP-Grundsätzen genannten Maßnahmen angewendet werden.

2.2.12 HACCP Verifizierung

Das HACCP-Konzept ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) in seiner Umsetzung zu überprüfen (zu verifizieren).

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis

2.3.1 Wasserqualität

Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen und darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss ein Zapfstellenplan im Betrieb vorliegen. Wasser, ungeachtet seiner Herkunft und seines Aggregatzustandes, das für die Herstellung und/oder Behandlung, von Lebensmitteln sowie zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird, muss nach einem risikoorientierten Plan (jedoch mindestens jährlich) auf folgende mikrobiologische Parameter beprobt werden:

- Escherichia coli (E. coli) 0/100 ml
- Enterokokken 0/100 ml

Die Wasserprobe muss ohne das Entfernen von angebrachten Vorrichtungen und Einsätzen, ohne vorherige Desinfektion und ohne Wasser ablaufen zu lassen, direkt an der Entnahmestelle gezogen werden.

Die Probenahme ist durch einen qualifizierten Probenehmer (hierzu gehören bspw. auch geschulte Mitarbeiter) durchzuführen.

Für die Analyse des Wassers dürfen ausschließlich akkreditierte und behördlich zugelassene Labore beauftragt werden.

 Kontrollplan Wasserqualität, Zapfstellenplan


2.3.2 Reinigung und Desinfektion

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

- Verantwortlichkeiten
- Verwendete Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
- Zu reinigende bzw. zu desinfizierende Bereiche und Anlagen (inkl. Kühlanlagen und Personalräume)
- Reinigungsintervalle
- Aufzeichnungspflichten
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)

Die Umsetzung der Reinigungs- und Desinfektionspläne ist jährlich (ca. alle 12 Monate) zu überprüfen. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.

Das Reinigungspersonal ist über die sachgerechte Anwendung der vorgesehenen Reinigungsmittel (gemäß Betriebsanleitung/Reinigungsplan) informiert.

 Reinigungs- und Desinfektionsplan, Überprüfungsergebnisse Umsetzung, betriebliche Desinfektionsmittellisten

2.3.3 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 nachteilig beeinflussen können, abzuwehren. 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. Die Monitoring- und Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat durch qualifizierte Mitarbeiter zu kontrollieren, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden. Um sowohl die Sicherheit der Lebensmittel als auch der Arbeitnehmer zu garantieren, müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmethoden und -mittel angewendet werden. Die Sicherheit der im Betrieb hergestellten oder gelagerten Produkte darf bei der Schädlingsbekämpfung nicht gefährdet werden.

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung/Permanentbeköderung mit Rodentiziden (Antikoagulantien) ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen Schädlingsbekämpfer oder einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach **Gefahrstoffverordnung** Anhang I Nummer 3 Absatz 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Das Vorliegen der Voraussetzungen des Ausnahmefalls ist von einem sachkundigen Verwender oder Schädlingsbekämpfer in jedem Einzelfall durch eine objektbezogene jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Die Einhaltung der darin bestimmten Risikominimierungsmaßnahmen ist zu gewährleisten. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren, ggf. gelten im Ausland abweichende Rechtsvorschriften, die entsprechend einzuhalten sind.

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 (auch temporären Kontrollpunkten) hervorgeht
- Aufzeichnungen über gefundene Schädlinge (Befunde)
- Maßnahmenpläne bei Schädlingsbefall

 Dokumentation zur Schädlingsprävention und -bekämpfung, Schädlingsbekämpfungsplan, ggf. Qualifikationsnachweis, ggf. Vertrag mit Fachfirmen

2.3.4 Fremdkörpermanagement

Das Eindringen von Fremdkörpern in Lebensmittel muss vermieden werden. Anhand von Risikoanalysen müssen die Gefahren und mögliche Eintragsquellen von Fremdkörpern identifiziert und bewertet werden. Es müssen Vorsorgemaßnahmen getroffen und Verfahren festgelegt werden, um dieses Risiko zu minimieren.

Die Detektionsgrenzen und Anwendungsbestimmungen der eingesetzten Geräte müssen den zuständigen Mitarbeitern bekannt sein und beachtet werden. Es müssen regelmäßige interne Überprüfungen stattfinden, die den Erfolg der Detektion bewerten. Diese sind zu dokumentieren.

 Dokumentation Fremdkörpermanagement

2.3.5 [K.O.] Kontaminationsrisiko

Kontaminationen von Lebensmitteln müssen vermieden werden. Dazu muss ein risikoorientiertes Management betrieben werden, in dem verschiedenste Kontaminationsquellen, wie z. B. Lebensmittelabfälle oder Schmierstoffe, zu berücksichtigen sind. Alle zur Vermeidung notwendigen Maßnahmen müssen ermittelt und dokumentiert werden.

 Dokumentation Kontaminationsmanagement

2.4 Technischer/baulicher Zustand

***Hinweis:** Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung, Kommissionierung, Warenausgang/Versand sowie Gefrieren und Auftauen.*

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und Räume, in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, 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, Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß reduziert werden.

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- Die Bodenbeläge und Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 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.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen zu öffnen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.

- Die Bodenbeläge müssen wasserundurchlässig, wasser-abweisend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Wandflächen müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.


Betriebsräume und Anlagen müssen angemessen nach schriftlich festgelegten Anweisungen gewartet und instandgehalten werden. Für alle Betriebsräume, Anlagen und Ausrüstungen muss ein Wartungsplan erstellt und umgesetzt werden, dem die geplanten Wartungsmaßnahmen zu entnehmen sind, um zu gewährleisten, dass die Arbeiten in hygienischer und unbedenklicher Weise erfolgen können. Die Wartungsarbeiten dürfen die Lebensmittelsicherheit nicht gefährden.

Der Wartungsplan muss die folgenden Elemente (sofern vorhanden) enthalten:

- (Betriebs-) Bereiche und Betriebsräume
- Anlagen und Transportsysteme (sofern vorhanden)

- Konformität der eingesetzten Hilfs- und Schmierstoffe
- verantwortliche Mitarbeiter (eigene oder Fremdfirmen)
- Frequenz

Anhand von Aufzeichnungen über die Wartungstätigkeiten muss nachgewiesen werden, dass die diesbezüglichen Anforderungen erfüllt werden.

 **Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten**

2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

Hinweis: Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung, Kommissionierung, Warenausgang/Versand sowie Gefrieren und Auftauen.

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.

Wasseransammlungen in Toträumen und größere Korrosionsstellen an den Anlagen und Maschinen müssen vermieden werden. Die Arbeitsgeräte (Messer, Sägen, etc.) sind funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei zu halten.

Die Transportbehälter und -wagen haben in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu sein.

Die Räume sind regelmäßig entsprechend des Reinigungsplans zu reinigen; dies gilt insbesondere für den Bodenbelag. Die Reinigungshäufigkeit muss sich am Arbeitsrhythmus/Neubelegung der Betriebsräume/Lagerräume orientieren.

2.6 Bodenfreiheit

Hinweis: Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung, Kommissionierung, Warenausgang/Versand sowie Gefrieren und Auftauen.

Es muss ein System implementiert sein und umgesetzt werden, wonach Produkte und Behältnisse, die Lebensmittel enthalten oder dafür vorgesehen sind, nicht direkt auf dem Boden stehen dürfen. Die Ware muss so gelagert und transportiert werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Hiervon ausgenommen sind:

- Durch physische Barrieren abgegrenzte, automatisierte Lagersysteme, in denen die Behältnisse maschinell von oben gepickt werden. Die Lagerflächen werden außer zu Reinigungs- und Wartungszwecken nicht befahren oder betreten, sind in einem hygienisch sauberen Zustand und schließen eine Kontamination der Ware aus.
- Industriebehälter (z. B. BIG Boxen), die mit Kufen oder Beinen dafür konzipiert sind auf dem Boden zu stehen. Werden diese Behälter gestapelt, muss durch betriebsinterne Regelungen eine Kontamination des Lebensmittels vermieden werden.

2.7 Personalhygiene

2.7.1 Allgemeine Verhaltensregeln

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, Kaugummi kauen
- Verhalten bei Verletzungen der Haut (Schnittverletzungen, Schürfwunden)
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare, Bärte

Das Rauchen ist während der Arbeit und in den Arbeitsräumen untersagt und nur an den dafür vorgesehenen Plätzen und Räumen gestattet. In den Räumen sind deutlich sichtbare Hinweisschilder (Rauchverbot) anzubringen.

Jedem Mitarbeiter muss, wo erforderlich, in ausreichender Anzahl geeignete Schutzkleidung und Kopfbedeckung zur Verfügung stehen.

Es müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein. Sofern Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen, müssen Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels vorhanden sein.

Die Anlagen zur Händehygiene müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

- Fließend Kalt- und Warmwasser mit berührungslosen Armaturen (Sensor/Knieschalter)
- Flüssigseife und Desinfektionsmittel aus Spendern (nicht z.B. aus Flaschen)
- Geeignete Möglichkeiten zur Trocknung der Hände (Mittel zum hygienischen Händetrocknen)

Wenn das betriebsinterne Konzept eine Anbringung von Kleiderhaken vorsieht, müssen diese sachgemäß und sinnvoll positioniert sein.

Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen von allen Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) beachtet und angewandt werden. Es muss ein Verfahren geben, anhand dessen die konsequente Umsetzung der Personalhygiene regelmäßig im Betrieb überprüft wird. Die Ergebnisse müssen ausgewertet und ggf. Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden. Personen, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit hat, haben die dafür notwendige Erfahrung/Ausbildung zu besitzen.

 Verhaltensregeln, Verfahren zur Umsetzung und Überprüfung der Personalhygiene

2.7.2 Personalräume und sanitäre Anlagen

Für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen müssen geeignete Umkleieräume zur Verfügung zu stehen. Straßen- und Schutzkleidung muss, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt werden. Die Personalräume inklusive Aufenthaltsraum und sanitären Anlagen müssen sich in einem sauberen und intakten Zustand befinden sowie ausschließlich für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.

Die Räume sind regelmäßig zu reinigen. Diese Reinigung muss dokumentiert werden.

 Dokumentation Reinigung

2.7.3 Hygieneschleuse

Alle Personen können den Produktionsbereich nur durch eine unumgängliche Hygieneschleuse betreten (Ausnahmen der Unumgänglichkeit sind nur in Notfällen zulässig). Dabei müssen eine wirksame Reinigung und Desinfektion des Schuhwerks und der Hände stattfinden.

2.8 Personalschulungen


2.8.1 [K.O.] Hygieneschulung/IfSG

Auf Grundlage **der VO (EG) Nr. 852/2004** sind einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen. Es müssen dokumentierte Schulungsprogramme gemäß den Produkthanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter festgelegt werden.

Dieser Schulungsplan beinhaltet alle Verhaltensregeln (siehe 2.7.1 Allgemeine Verhaltensregeln) sowie:

- Inhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis und Referent
- Sprachen

Sofern vom Gesetzgeber gefordert, sind die zuständigen Mitarbeiter beim Umgang mit offenen Lebensmitteln nach den Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu schulen und diese Schulung ist zu dokumentieren. Diese Schulung ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) durchzuführen.

 Schulungsprogramm und Schulungsnachweise, Belehrung/Bescheinigung des Gesundheitsamtes

2.8.2 Information über das QS-System

Alle zuständigen Mitarbeiter sind über die Grundprinzipien des QS-Systems sowie die unter ihren Tätigkeitsbereich fallenden, relevanten Anforderungen des QS-Systemhandbuches zu informieren. Relevante Mitarbeiter müssen bezüglich der Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf Ware informiert sein.

3 Prozessspezifische Anforderungen

3.1 Wareneingang

3.1.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

Der Wareneingangsbereich ist so zu gestalten, dass Zugangsbeschränkungen möglich sind und betriebs-fremde Personen nicht ungehindert den Betrieb betreten können. Ein separater Zugang für das Personal muss vorhanden sein.

3.1.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

Die Räume sind vor Schädlingsbefall durch dicht schließende Tore und Türen zu sichern. Auch die angelieferte Ware muss auf Schädlingsbefall überprüft und ggf. entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden.

3.1.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit


3.1.4 Ordnung und Organisation

Die Warenannahme muss strukturierten Arbeitsabläufen folgen. Mögliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit müssen vermieden werden. Die Wege der Ware müssen so verlaufen, dass keine Kreuzkontamination stattfinden kann. Kühlbedürftige Ware muss unverzüglich in die Kühlräume gebracht werden (falls die Ware nicht direkt gehandhabt wird) oder es sind Maßnahmen zu treffen, um die Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

3.1.5 Transportfahrzeuge Anlieferung

Die Zulieferfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Der Fahrer und ggf. Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen 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.

 Temperaturchecklisten, Dokumentation Temperatur

3.1.6 Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrollen müssen einem geregelten und schriftlich festgelegten Ablauf folgen und sind anhand interner Vorgaben durchzuführen. Die Kontrollen im Wareneingang sind zu dokumentieren. Sie müssen alle relevanten Produkte umfassen. Sofern erforderlich, ist die Wareneingangskontrolle an geänderte Herstellungs-, Lager- oder Transportbedingungen anzupassen.

 Wareneingangskontrolle

3.1.7 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware

Beim Bezug von QS-Ware muss diese eindeutig als solche in den Warenbegleitpapieren (üblicherweise Lieferscheine) gekennzeichnet sein und bei Anlieferung im Wareneingang als QS-Ware identifiziert werden können.


Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, unabhängig davon, ob das QS-Prüfzeichen auf dem Etikett bzw. der Umverpackung genutzt wird (siehe 2.1.2. Zeichennutzung) oder nicht.

Die eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Warendokumenten (Lieferscheine und anderen Begleitpapieren) muss jederzeit gewährleistet sein. Gleiches gilt bei der Verwendung von Warendokumenten in elektronischer Form.

Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit den Produkten arbeiten, bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.

Zur Kennzeichnung von QS-Ware in den Warenbegleitpapieren können (alternativ zur produktbezogenen Kennzeichnung) pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt

werden. Das Verfahren muss im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und im Audit nachvollziehbar sein.

 Nachweise QS-Ware (z.B. Lieferscheine etc.)

3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur

Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)**) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

Die Produkttemperatur von Fleisch und Fleischwaren darf die in Tabelle 1 aufgeführten Werte nicht übersteigen. Die Temperaturen kühlpflichtiger Waren sind im Rahmen der Wareneingangskontrolle zu erfassen und zu dokumentieren. Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme berücksichtigt werden.

Tabelle 1: Temperaturanforderungen als Produkttemperatur ⁽¹⁾ für kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Produkte	Maximale Temperatur [°C]	Minimale Temperatur [°C]
Fleisch, frisch (außer Geflügel) und Fleischerzeugnisse	+7	-2
Nebenprodukte der Schlachtung (u.a. Innereien)	+3	-2
Hackfleisch (SB-verpackt)	+2	-2
Fleischzubereitungen	+4	-2
Geflügel (inkl. Geflügelinnereien)	+4	-2

⁽¹⁾ Die Produkttemperatur ist die Höchsttemperatur, die in kühlpflichtigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

Geflügelfleisch, das in frischen Geflügelzubereitungen verwendet wird, muss gemäß der **VO (EU) Nr. 1308/2013** zu jeder Zeit bei einer Temperatur zwischen -2 °C und +4 °C gelagert werden.

 Temperaturdokumentation

3.1.9 [K.O.] Retourenmanagement

Ein System zur Bearbeitung von Retouren muss vorhanden sein. Alle Warenrücksendungen müssen erfasst und bewertet werden. Die Entscheidungsprozesse, die für die Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware relevant sind, sind zu befolgen. Es müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden, die das Wiederauftreten von Abweichungen verhindern. Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss berücksichtigt werden.

3.1.10 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 Endverbrauchern

3.2 Lager

3.2.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.2.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

3.2.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

3.2.4 Lagermanagement

Es muss ein plausibles und nachvollziehbares Lagermanagement vorhanden sein (z.B. FIFO/FEFO). Es muss schnell und eindeutig zu erkennen sein, wann welche Ware eingelagert wurde. Jedes eingelagerte oder kurzfristig abgestellte Produkt bzw. jede Verpackungseinheit muss eindeutig zu identifizieren sein. Die Lagerbedingungen dürfen keinen negativen Einfluss auf die Produktbeschaffenheit haben.

Es muss ein Verfahren festgelegt und den betreffenden Mitarbeitern bekannt sein, welches die Maßnahmen und Schritte bei einer Störung der eingesetzten Anlage vorgibt. Des Weiteren müssen Vorgaben zum Umgang mit gesperrter bzw. nicht konformer Ware festgelegt werden.

Folgende Angaben müssen anhand betrieblicher Aufzeichnungen nachvollziehbar dokumentiert werden:

- Datum der Anlieferung
- Lager-/Boxen-/Kistenbezeichnung
- Anlieferer
- Sorte
- Menge

 Dokumentation zur Lagerung, Verfahren Lagermanagement

3.2.5 Mindesthaltbarkeitsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

3.3 Kühlräume

3.3.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.3.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

Schimmelbildung in den Kühlräumen muss vermieden werden. Gegebenenfalls nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels sind einzuleiten. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Die Kühlaggregate sind regelmäßig zu warten und müssen sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

3.3.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit


3.3.4 Lagermanagement

⇒ 3.2.4 Lagermanagement

3.3.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur (siehe 3.1.8 Produkttemperatur) erfüllt werden. Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturgrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum.

Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und bekannt sein.

 Temperatur-, Klimaaufzeichnungen, Temperaturcheckliste, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen

3.3.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bzw. des Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD/Verbrauchsdatums gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht ausgeliefert werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

3.3.7 Tierartspezifische Produkttrennung

Es ist auf eine tierartspezifische Produkttrennung zu achten, damit eine gegenseitige negative Beeinflussung ausgeschlossen wird. Betriebe, die mangels Räumlichkeiten zeitlich trennen, müssen eine Zwischenreinigung sicherstellen. Ab der Stufe Zerlegung ist auf Grund der Reduktion von Salmonellen die Reihenfolge erst Rind, dann Schwein, dann Geflügel einzuhalten.

3.4 Tiefkühlräume

3.4.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.4.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

Die Kühlräume müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Es liegen keine Verschmutzungen vor. Schimmelbildung in den Kühlräumen muss vermieden und ggf. müssen nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels eingeleitet werden. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Es muss ein dokumentierter Reinigungsplan für die Kühlanlagen vorliegen. Nachweise über eine erfolgte Reinigung müssen vorhanden sein.

3.4.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit


3.4.4 Lagermanagement

⇒ 3.2.4 Lagermanagement

3.4.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur (siehe 3.1.8 Produkttemperatur) erfüllt werden.

Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und den zuständigen Mitarbeitern bekannt sein.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen, Temperaturdokumentation

3.4.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

3.5 Verpackung/Umlagerung

3.5.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.5.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

3.5.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

3.5.4 Verpackungsmaterial

In den Produktionsräumen ist nur Verpackungsmaterial zu verwenden, bei dem bereits die Umverpackung entfernt wurde. Beschädigungen des Verpackungsmaterials sind zu vermeiden und insbesondere bei Verpackungsmaterialien wie Kunststoff zu verhindern (HACCP).

3.5.5 [K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung

Das Verpackungsmaterial, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sein. Die Aktualität der Konformitätsbescheinigungen muss gewährleistet sein. Für alle eingesetzten Verpackungsmaterialien, für die es keine Konformitätserklärung laut **VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen** gibt, muss eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen (Mustervorlage „Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen“).

Verpackungsmaterialien und Verpackungshilfsmittel müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein und den aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen entsprechen.

Die Konformitätsbescheinigungen für das verwendete Verpackungsmaterial müssen bei dem verpackenden Unternehmen vorliegen.

Hinweis auf weiterführende Unterlagen:

- Mustervorlage „Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen“

 Konformitätserklärung bzw. Unbedenklichkeitserklärung Verpackungsmaterial

3.5.6 Lagerung abgepackter Ware

Die zum Abtransport vorbereitete abgepackte Ware ist qualitätserhaltend zu lagern durch:

- angemessene Hygienebedingungen
- Schutz vor physischen und chemischen Gefahren (angemessene Temperatur, kein permanenter Lichteinfall u.ä.)

3.5.7 Lager-/Transport-Behältnisse der Ware

Innerbetriebliche Lager-/Transport-Behältnisse der Ware dürfen nur zur Lagerung bzw. zum Transport dieser Ware genutzt werden. Die Behältnisse müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein, gesundheitlich unbedenklich, sauber und hygienisch einwandfrei und gewährleisten, dass eine Kontamination verhindert wird.

3.5.8 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

Für alle kühlpflichtigen Produkte, die verpackt oder etikettiert werden, müssen Temperaturvorgaben vorliegen (bei Fleisch siehe Tabelle 1), die auch als Hinweis auf die Endverbraucherpackungen aufgebracht werden. Die Kühlkette muss im Einflussbereich des Betriebes überwacht und dokumentiert werden. Bei Temperaturüberschreitungen müssen entsprechende Maßnahmen festgelegt und den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein.

 Temperaturdokumentation

3.5.9 [K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren

Alle Rindfleischprodukte müssen gemäß **VO Nr. (EG) 1760/2000** unter Beachtung der **VO (EU) Nr. 1308/2013** Anhang 7 gekennzeichnet sein. Bei Schwein und Geflügel sind die Vorgaben der **VO (EU) Nr. 1337/2013** einzuhalten. Die Einhaltung dieser Vorschrift kann über das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch überprüft werden.

Folgende Angaben müssen auf Produktverpackungen von Lebensmitteln, die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, angegeben sein:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten (ggf. QUID)
- Hinweis auf allergene Substanzen (auch für lose Ware gemäß **LMIV**)
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- MHD/Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- Nährwertdeklaration (gilt nicht für Primärerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Anhang V der **VO (EG) Nr. 1169/2011**)
- EU-Zulassungsnummer/Registriernummer
- Datum des Einfrierens
- Herkunftsnachweis, wo gesetzlich gefordert

3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand

3.6.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.6.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

3.6.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit


3.6.4 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/Verbrauchsdatum/Lagerungshinweise
- Beschädigungen/Verunreinigungen

3.6.5 [K.O.] Warenausgangskontrolle

Es muss eine strukturierte und nachvollziehbare Warenausgangskontrolle im Betrieb erfolgen. Der Umgang mit Abweichungen muss festgelegt sein. Die verantwortlichen Mitarbeiter müssen über den Umgang mit abweichenden Produkten geschult sein. Vor der Verladung hat eine Kontrolle der Begleit-papiere und ein Abgleich der Ladung (Ware und Verpackung) sowie eine Kontrolle der korrekten Waren-kennzeichnung zu erfolgen. Spezifikationen müssen eingehalten werden.

 Checkliste Warenausgang/Lieferscheine

3.6.6 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware

Ware kann nur dann als QS-Ware vermarktet/ausgeliefert werden, wenn eine entsprechende QS-Lieferberechtigung für den eigenen Standort besteht und die Ware als QS-Ware bezogen wurde. Bei der Auslieferung muss QS-Ware eindeutig als solche in den Warenbegleitpapieren (üblicherweise Lieferscheine) gekennzeichnet sein, sodass sie beim Empfänger im Wareneingang als QS-Ware zu identifizieren ist.

Die eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Warendokumenten (Lieferscheinen und anderen Begleitpapieren) muss jederzeit gewährleistet sein. Gleiches gilt bei der Verwendung von Warendokumente in elektronischer Form.

Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.


Zur Kennzeichnung von QS-Ware, sofern das Prüfzeichen nicht auf Endverbraucherpackungen abgebildet wird, können (alternativ zur produktbezogenen Kennzeichnung) pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden. Das Verfahren muss im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und im Audit nachvollziehbar sein.

Vermarktung loser Ware

Wird in einem Transportbehälter sowohl lose unverpackte QS-Ware als auch lose unverpackte Nicht-QS-Ware (z. B. Wurst für die Bedienungstheke) transportiert, ist eine Kennzeichnung des Behältnisses mit dem QS-Prüfzeichen nicht zulässig. Eine Kennzeichnung der einzelnen Produkte wird empfohlen (z. B. mit einer Banderole). In dem Fall darf nur auf dem geltenden Lieferschein eine QS-Kennzeichnung erfolgen. Wichtig ist, dass der Empfänger darüber informiert ist, welche Artikel aus der Bestellung die QS-Anforderungen erfüllen und somit als QS-Ware vermarktet werden können. Für diese Zwecke ist im Lebensmitteleinzelhandel für das Personal eine Liste vorzuhalten, die angibt, welche Produkte QS-Ware sind und welche nicht. Diese

Vorgehensweise ist zudem nur zulässig, wenn eine für Dritte nachvollziehbare Unterscheidung möglich ist (z. B. sortenreine Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware).

Systempartner dürfen nur dann QS-Ware in den Begleitpapieren als solche kennzeichnen, wenn auch der Weiterveräußerer QS-Systempartner ist. Wenn auf Geschäftskundenebene QS-Ware an Nicht-QS-Systempartner vermarktet wird, darf diese Ware in den Begleitpapieren nicht als solche gekennzeichnet sein, außer es kann erwartet werden, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt (z. B. durch einen allgemeinen Hinweis auf den Begleitpapieren).

 Wareneingangs- und Ausgangsdokumente

3.6.7 **[K.O.] Produkttemperatur**

Die gesetzlich vorgeschriebenen Produkttemperaturen dürfen nicht überschritten werden (Tabelle 1).

Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert (interne Vorgaben) und mit dem Lieferanten (z.B. nach Spezifikation) vereinbart wurden, müssen diese erfüllt werden.

Die Temperaturen sind zu kontrollieren und zu dokumentieren.

 Temperaturdokumentation, Checkliste Warenausgang

3.7 Weitere Betriebsteile und -räume

3.7.1 Verpackungsmateriallager

Das Verpackungsmaterial ist in einem abgetrennten Bereich und getrennt von anderer Ware zu lagern. Der Raum muss sauber und ordentlich sein und gemäß des Reinigungs- und Desinfektionsplans gereinigt werden. Bei der Lagerung von Verpackungsmaterialien und evtl. Verpackungshilfsmitteln sind Kontaminationsrisiken zu berücksichtigen.

3.7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungs-/Desinfektionsmittel und Geräte aufbewahrt werden, haben sauber und ordentlich zu sein. Sie müssen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine eindeutige Trennung der Geräte für den reinen/unreinen Bereich ermöglichen. Die Geräte müssen regelmäßig gewartet und gepflegt werden. Ein Verfahren zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion der Räume und Reinigungsgeräte muss vorhanden und bekannt sein.

Für Reinigungs-/Desinfektionsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen müssen den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein und vor Ort aufbewahrt werden. Reinigungs-/Desinfektionsgeräte und -mittel müssen eindeutig gekennzeichnet sein und sind getrennt von Lebensmitteln sowie gemäß den spezifischen Anforderungen zu lagern.

Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.

 Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen

3.7.3 Entsorgungslogistik

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. Die Räume müssen regelmäßig gereinigt werden. Dies ist zu dokumentieren. Abfälle müssen in einem Bereich gelagert werden, in dem sie vor unbefugtem Eingriff geschützt sind.

Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt beeinflussen.

3.7.4 Spülbereich

Der Spülbereich hat sich in einem ordentlichen und sauberen Zustand zu befinden. Die Spülmaschine muss laut Reinigungs- und Desinfektionsplan gereinigt und entkalkt werden. Die Dosierung der Reinigungsmittel sowie die Temperaturführung der Spülmaschine sind regelmäßig zu überprüfen. Tücher und Lappen müssen so verwendet und gelagert werden, dass eine Kreuzkontamination verhindert wird.

3.8 Transport/Logistik

3.8.1 Produktkonformer Transport

Der Transport muss gemäß den Produkthanforderungen erfolgen. Die Warentransporte müssen unter Berücksichtigung der Warenart, Transportentfernung und der Außentemperaturen mit geschlossenen, wärmeisolierten Fahrzeugen bzw. Kühlfahrzeugen durchgeführt werden. Lose Ware ist so zu transportieren, dass keine Kontamination stattfinden kann. Eine klare Trennung von QS-Ware und nicht-QS-Ware muss zu jeder Zeit gewährleistet sein.

 Nachweis produktkonformer Transport

3.8.2 Transporthygiene

Die Lieferfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Laderäume bzw. Ladeflächen von Transportmitteln dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie sauber und frei von Kontaminationen sind. Vor der Beladung bzw. nach der Entladung ist der Laderaum auf Verschmutzung zu prüfen. Bei Bedarf ist die Ladefläche zu reinigen.

Der Fahrer und gegebenenfalls Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen sauber gekleidet sein. Durch z.B. die Kleidung oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden. Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen werden.

Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen sein und darf keine groben Verschmutzungen aufweisen.

 Checkliste Transportfahrzeug

3.8.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

3.8.4 [K.O.] Temperaturkontrolle

Bei Fahrzeugen des eigenen Fuhrparks ist die Temperatur innerhalb der Laderäume gemäß der zu transportierenden Ware einzustellen. Die Temperatur muss vor Fahrtbeginn kontrolliert und dokumentiert werden. Gegebenenfalls sind die Temperaturschreiber der Transportmittel zu kontrollieren/Reihenrecorder abzulesen. Auf die Temperaturkontrolle vor Fahrtbeginn kann verzichtet werden, wenn während des Transports eine kontinuierliche Temperaturaufzeichnung erfolgt. Die Temperatur der Ware muss den rechtlichen Vorschriften der **VO (EG) Nr. 853/2004** bzw. Spezifikationen entsprechen und dokumentiert werden.

Bei kühlpflichtiger Ware muss die Temperatur während des gesamten Transports gemäß den geltenden Vorschriften bzw. Spezifikationen eingehalten und kontinuierlich dokumentiert werden.

⇒ 3.3.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

3.9 Gefrieren und Auftauen

3.9.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.9.2 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

⇒ 2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene

3.9.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

3.9.4 Prozesssteuerung

Die Prozesssteuerung muss geeignet sein, die Produkte ohne Beeinträchtigung der Qualität und/oder der Produktsicherheit zu gefrieren oder aufzutauen. Es handelt sich um einen unter Kapitel 2.2 HACCP berücksichtigten Prozess, dessen Parameter (z. B. Zeit, Temperatur) kontinuierlich erfasst und aufgezeichnet werden. Während des Auftauens von Ware muss die Kontamination mit Auftauwasser vermieden werden.

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 und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten. Es hat eine Definition der produzierten Chargengröße je Lieferant zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit zu erfolgen. Dabei ist die Rückverfolgbarkeit mindestens auf die Tagesproduktion bzw. Schicht eines Artikels/einer Artikelgruppe zu gewährleisten.

Es muss ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem geführt werden. Dieses Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss jederzeit eine eindeutige Identifizierung der Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme sowie des Verpackungsmaterials sicherstellen.

Es ist sicherzustellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit müssen im Audit so gestaltet sein, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.

Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen sind relevant:


- Name, Anschrift und Telefonnummer des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde und ggf. von dem Versender (Eigentümer) sowie von dem weiteren Empfänger
- QS-ID und Standortnummer (soweit diese Identifikationsnummern im Rahmen des QS-Systems vergeben werden)
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Versanddatum, Lieferdatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)
- Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung

Bei der Bildung von Rindfleischchargen und im Kennzeichnungs- und Registrierungssystem sind die Anforderungen der **VO (EG) Nr. 1825/2000** Artikel 4 verbindlich einzuhalten. Für Schweine- und Geflügelfleisch sind die Artikel 4 und 5.3 der **VO (EU) Nr.1337/2013** einzuhalten. Darüber hinaus sind nationale Regelungen einzuhalten.

Lieferanten- und Kundenliste

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte/Verpackungsmaterialien von welchem Lieferanten bezogen wurden. Es muss eine Liste aller Lieferanten vorliegen.

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte an welchen Kunden geliefert werden. Es muss eine Liste aller Kunden vorliegen.

 Chargenkennzeichnung, Rückverfolgbarkeitssystem, Chargenbildung, Wareneingangsbelege (z.B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege, Lieferantenliste, Kundenliste

4.1.2 [K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware

Es muss eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware im Unternehmen vorliegen. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargenabtrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss gewährleistet sein. Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden (z.B. im Erstaudit), muss die Vorgehensweise der Warentrennung in geeigneter Weise dargelegt werden.


QS-Ware muss im Betrieb jederzeit eindeutig zu identifizieren sein. Es muss sichergestellt sein, dass es nicht zu Verwechslungen kommt.

4.1.3 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit

Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit aller Waren ist an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** durchzuführen. Das gilt auch für Gewürze und gemäß **VO (EG) 1935/2004** (über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) für die Verpackung.


Das System muss mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet werden. Dabei sind alle relevanten Warenströme zu berücksichtigen. Der Test ist zu dokumentieren und die Ergebnisse sind plausibel darzustellen.

Auch Produkte in denen bekanntermaßen QS-Ware eingesetzt wird, jedoch keine Kennzeichnung als QS-Ware vorgenommen wird, müssen für die Prüfung der Rückverfolgbarkeit berücksichtigt werden.

 Test Rückverfolgbarkeitssystem

4.1.4 [K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang

Es muss ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften Ware und der Menge der eingelagerten und ausgelieferten Ware vorliegen.

 Wareneingangsbelege (z. B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege sowie Warenmenge im Kühl-/Gefrierhaus/-lager

4.1.5 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

Anliefernde Betriebe

Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS-Datenbank als lieferberechtigte Standorte identifiziert werden. Dies gilt auch für Broker und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden.

Abnehmende Betriebe

Alle abnehmenden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS-Datenbank als lieferberechtigter Standorte identifiziert werden.


 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

5 Definitionen

5.1 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.

⇒ Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch einen Pfeil angezeigt.

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

5.2 Abkürzungen

CP	Control Point
CCP	Critical Control Point
EDI	Electronic Data Interchange
FEFO	First Expired – First Out
FIFO	First In – First Out
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
QUID	Quantitative Ingredient Declaration

5.3 Begriffe und Definitionen

- Dienstleister
Im Sinne von QS sind Dienstleister Unternehmen, die Tätigkeiten im Sinne des Großhandels wie z.B. das Lagern, Sortieren oder Verpacken wahrnehmen, ohne dabei Eigentümer der Ware zu werden.
- 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.
- Kennzeichnung
Die Kennzeichnung ist die Identifikation der QS-Ware auf den Warenbegleitpapieren. Ware, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS zertifizierten Betrieb hergestellt worden ist, auf dem Lieferschein jedoch nicht als solche gekennzeichnet wurde, verliert ihren Status als QS-Ware und darf nicht als QS-Ware vermarktet werden.
- QS-Ware
Ware, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS zertifizierten Betrieb hergestellt und oder vermarktet worden ist.
- Zeichennutzung
Zeichennutzung beschreibt die Abbildung des QS-Prüfzeichens auf der Ware.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

Revisionsinformation Version 01.01.2024

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.1.10 Beauftragung von Logistikunternehmen/ Subunternehmen	<p>Umbenennung: Vorher <i>Beauftragung von Dienstleistern</i></p> <p>Klarstellung: Wenn Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware auf dem Spotmarkt kurzfristig im Rahmen einzelner Tagesverträge (z.B. bei hohem saisonalem Aufkommen) auftragsbezogen beauftragt werden, kann von dieser Vorgabe abgewichen werden. In diesem Fall müssen die Unternehmen zur Einhaltung der QS-Anforderungen</p>	01.01.2024
3.6.6 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware	<p>Klarstellung: Redaktionelle Anpassungen</p>	01.01.2024
3.8 Transport/Logistik	<p>Neu: Neue Anforderung</p>	01.01.2024

Leitfaden **Fleischgroßhandel**

Gender Disclaimer

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E info@q-s.de

Foto: QS

q-s.de