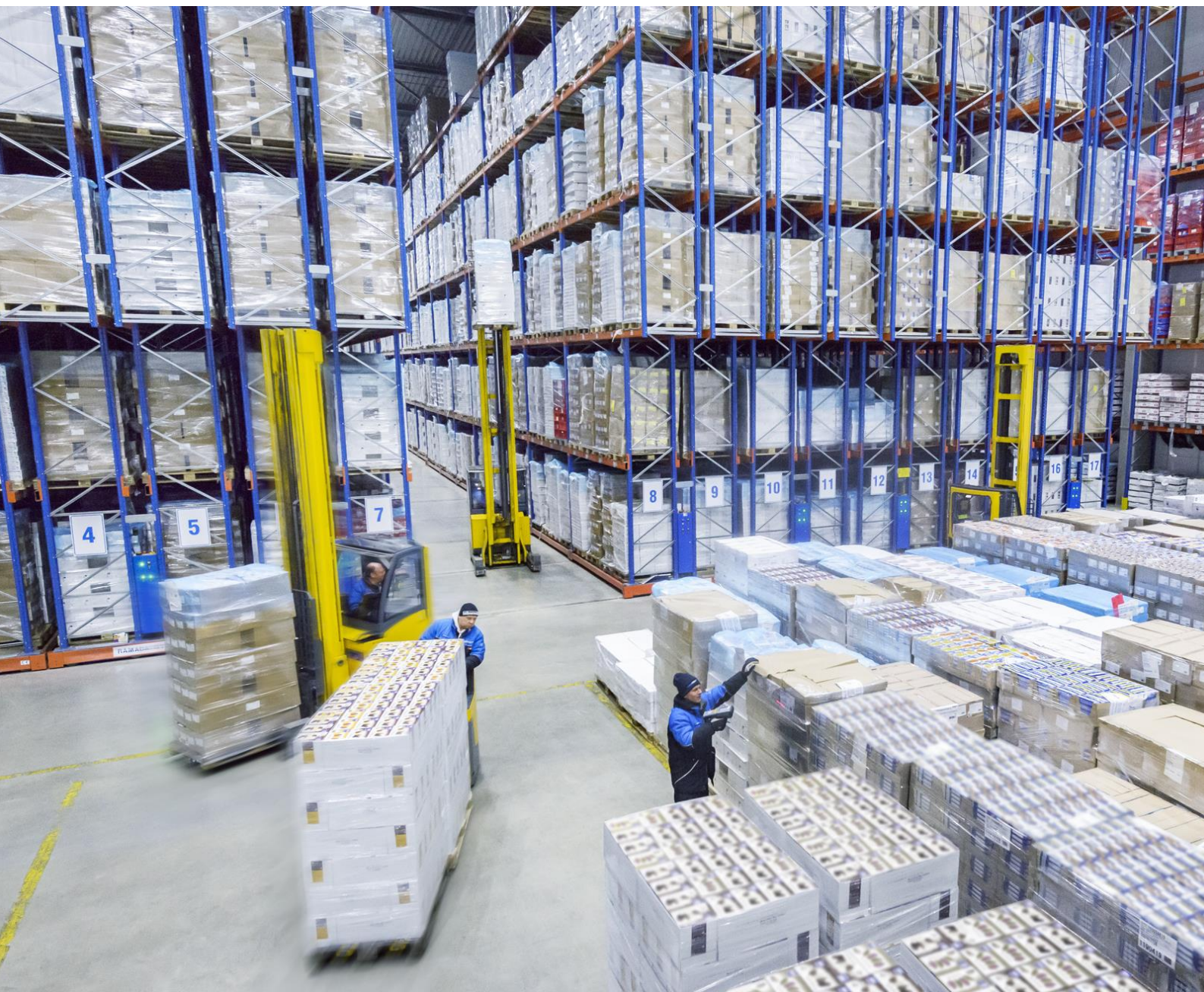




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Arbeitshilfe **Kombi-Auditierung** **LEH-Zentrallager**





Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	5
1.1	Geltungsbereich	5
1.2	Verantwortlichkeiten	5
2	Allgemeine Anforderungen	6
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	6
2.1.1	Betriebsdaten	6
2.1.2	Zeichennutzung	6
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	6
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	7
2.1.5	Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	7
2.1.6	Prüfmittelüberwachung	8
2.1.7	[K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen	8
2.1.8	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen	8
2.1.9	Lebensmittelsicherheitskultur	8
2.1.10	Beauftragung von Dienstleistern	8
2.2	HACCP	9
2.2.1	[K.O.] HACCP-Konzept	9
2.2.2	HACCP-Team	9
2.2.3	Produktbeschreibung	9
2.2.4	Fließdiagramme	9
2.2.5	Gefahrenanalyse	9
2.2.6	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	9
2.2.7	Grenzwerte für CCP	10
2.2.8	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP	10
2.2.9	Korrekturmaßnahmen für CCP	10
2.2.10	Verantwortlichkeiten	10
2.2.11	Aufzeichnungen	10
2.2.12	HACCP Verifizierung	10
2.3	Gute Herstellungs- und Hygienepaxis	10
2.3.1	Wasserqualität	10
2.3.2	Reinigung und Desinfektion	11
2.3.3	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	11
2.3.4	Fremdkörpermanagement	12
2.3.5	[K.O.] Kontaminationsrisiko	12
2.4	Technischer/baulicher Zustand	12
2.5	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	13
2.6	Bodenfreiheit	14
2.7	Personalhygiene	14
2.7.1	Allgemeine Verhaltensregeln	14
2.7.2	Personalräume und sanitäre Anlagen	15
2.7.3	Hygieneschleuse	15
2.8	Personalschulungen	15
2.8.1	[K.O.] Hygieneschulung/IfSG	15
2.8.2	Information über das QS-System	15
2.8.3	Allgemeine Schulung	15
3	Prozessspezifische Anforderungen	16
3.1	Wareneingang	16
3.1.1	Technischer/baulicher Zustand	16
3.1.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	16
3.1.3	Bodenfreiheit	16
3.1.4	Ordnung und Organisation	16
3.1.5	Transportfahrzeuge Anlieferung	16
3.1.6	Wareneingangskontrolle	17



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

3.1.7	[K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware	17
3.1.8	[K.O.] Produkttemperatur	17
3.1.9	[K.O.] Retourenmanagement	18
3.1.10	Reklamationsmanagement	18
3.1.11	Qualitätsanforderungen	18
3.1.12	Hygieneanforderungen	19
3.1.13	Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln	19
3.1.14	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer	19
3.2	Lager	20
3.2.1	Technischer/baulicher Zustand	20
3.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	20
3.2.3	Bodenfreiheit	20
3.2.4	Lagermanagement	20
3.2.5	Mindesthaltbarkeitsdatum	20
3.2.6	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung	20
3.3	Kühlräume	21
3.3.1	Technischer/baulicher Zustand	21
3.3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	21
3.3.3	Bodenfreiheit	21
3.3.4	Lagermanagement	21
3.3.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	21
3.3.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	21
3.3.7	Tierartspezifische Produkttrennung	22
3.3.8	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung	22
3.4	Tiefkühlräume	22
3.4.1	Technischer/baulicher Zustand	22
3.4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	22
3.4.3	Bodenfreiheit	22
3.4.4	Lagermanagement	22
3.4.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	22
3.4.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum	22
3.5	Verpackung/Umlagerung	22
3.5.1	Technischer/baulicher Zustand	22
3.5.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	22
3.5.3	Bodenfreiheit	23
3.5.4	Verpackungsmaterial	23
3.5.5	[K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung	23
3.5.6	Lagerung abgepackter Ware	23
3.5.7	Lager-/Transport-Behältnisse der Ware	23
3.5.8	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	23
3.5.9	[K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren	24
3.6	Kommissionierung, Warenausgang/Versand	24
3.6.1	Technischer/baulicher Zustand	24
3.6.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	24
3.6.3	Bodenfreiheit	24
3.6.4	Ordnung und Organisation	24
3.6.5	[K.O.] Warenausgangskontrolle	24
3.6.6	[K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware	25
3.6.7	[K.O.] Produkttemperatur	25
3.6.8	Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln	26
3.6.9	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer	26
3.7	Weitere Betriebsteile und -räume	26
3.7.1	Verpackungsmateriallager	26
3.7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	26
3.7.3	Entsorgungslogistik	27
3.7.4	Spülbereich	27
3.8	Transport/Logistik	27
3.8.1	Produktkonformer Transport	27
3.8.2	Transporthygiene	28
3.8.3	[K.O.] Temperaturkontrolle	28
3.8.4	Bodenfreiheit	28
3.8.5	Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)	28



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

3.9	Gefrieren und Auftauen	29
3.9.1	Technischer/baulicher Zustand	29
3.9.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	29
3.9.3	Bodenfreiheit.....	29
3.9.4	Prozesssteuerung.....	29
3.10	Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln.....	29
3.10.1	Organisation des Rückstandsmonitorings	29
3.10.2	[K.O.] Umsetzung des Rückstandsmonitorings.....	29
4	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	30
4.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit.....	30
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	30
4.1.2	[K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware.....	31
4.1.3	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	31
4.1.4	[K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang	31
4.1.5	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung	31
5	Definitionen.....	32
5.1	Zeichenerklärung.....	32
5.2	Abkürzungen	32
5.3	Begriffe und Definitionen.....	32
6	Anlagen	33
6.1	Fleisch/Fleischwaren: Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)	33
6.2	Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten	33
	Revisionsinformation Version 01.01.2022.....	34



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

1 Grundlegendes

Zentrallager des Lebensmitteleinzelhandels, in denen Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln gelagert werden, werden nach den beiden **QS-Leitfäden Fleischgroßhandel** und **Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln** zertifiziert. Die Auditierung erfolgt anhand der **Kombicheckliste** Großhandel Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln. In der QS-Datenbank sind die Zentrallager mit der **Produktionsart 86 (Lebensmitteleinzelhandelslager Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln)** angemeldet.

Diese Arbeitshilfe stellt die relevanten Anforderungen der beiden Leitfäden zusammengefasst übersichtlich dar:

- Textfelder ohne farbliche Hinterlegung sind für beide Bereiche anzuwenden.
- Alle rot hinterlegten Textbereiche gelten ausschließlich für Fleisch und Fleischwaren.
- Alle grün hinterlegten Textbereiche beziehen sich ausschließlich auf Obst, Gemüse Kartoffeln

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

1.1 Geltungsbereich

- Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln mit frischer, bearbeiteter und verarbeiteter Ware
 - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (mit Produkthandhabung z.B. lagern, aufbereiten, vermarkten, transportieren; gilt auch für Dienstleister, die Produkte handhaben): Alle Anforderungen sind einzuhalten
- 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, Leitfaden Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse, Kartoffeln) 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.



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

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 bei Fleisch/Fleischwaren)
- Art des Betriebes und Standortnummer
- Aktuelle Anschrift
- Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner mit Telefonnummern und E-Mail-Adressen
- Angaben zur Produktionsart (Ersterfasser, Handelspartner bei Obst, Gemüse, Kartoffeln)
- 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.

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.

Ware aus Erzeugerbetrieben mit einem GLOBALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS – Zertifikat darf nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen werden, wenn die Erzeugerbetriebe dazu berechtigt sind. Erzeugerbetriebe, die nicht zur Nutzung des QS-Prüfzeichens auf der Ware berechtigt sind, sind in der QS-Datenbank kenntlich gemacht.

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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

zuständigen Behörden unverzüglich über systemrelevante, kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren.

Kritische Ereignisse sind systemrelevante 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 benennen, 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 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

 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



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

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 Prüfmittel 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 Prüfmittel, Dokumentation Kalibrierung/Eichung

2.1.7 **[K.O.]** Durchführung der Eigenkontrollen

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist 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 der Eigenkontrollen festgestellten Abweichungen sind innerhalb der festgelegten Fristen zu beheben. Verantwortlichkeiten sind festzulegen.

2.1.9 Lebensmittelsicherheitskultur

Der Lebensmittelunternehmer hat eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur gemäß der VO (EG) 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 Dienstleistern

Wenn Unternehmen für die Lagerung von QS-Fleisch und QS-Fleischwaren beauftragt werden, muss der Wareneigentümer sicherstellen, dass er Unternehmen beauftragt, die eine QS-Lieferberechtigung besitzen und über deren Zulassung die QS-Anforderungen an die Lagerung von Fleisch und Fleischwaren geregelt sind.



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

2.2 HACCP

2.2.1 **[K.O.] HACCP-Konzept**

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein aktuell gehaltenes System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (**VO (EG) Nr. 852/2004**) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.

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).

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 ggf. 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.



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

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 angewandt 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 (ca. alle 12 Monate)) auf folgende mikrobiologische Parameter beprobt werden:

■ Escherichia coli (*E. coli*) 0 KbE/100 ml

■ Enterokokken 0 KbE/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. geschulte Mitarbeiter) durchzuführen.

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

Werden die oben genannten Grenzwerte überschritten, sind unmittelbar Maßnahmen zur Vermeidung von Produktkontaminationen festzulegen und zu dokumentieren.

Prozess-/Waschwasser muss auf Basis einer Risikoanalyse in regelmäßigen Abständen ausgetauscht und/oder ggf. aufbereitet werden. Das Kontaminationsrisiko muss so gering wie möglich gehalten werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Für das Wasser, das im letzten Waschgang genutzt bzw. für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln verwendet wird, gelten die oben genannten Anforderungen zur Durchführung von mikrobiologischen Wasseranalysen.

Die Verpflichtung zur Durchführung von Wasseranalysen ist nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind.

 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




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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,



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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-, Geräte- und Anlagenhygiene

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.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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 Transport/Logistik, 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.
- Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln: Diese können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

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, im Bereich Fleisch/Fleischwaren mit berührungslosen Armaturen (Sensor/Knieschalter)
- Flüssigseife aus Spendern (nicht z.B. aus Flaschen), im Bereich Fleisch/Fleischwaren ebenfalls Desinfektionsmittel
- Geeignete Möglichkeiten zur Trocknung der Hände (Mittel zum hygienischen Händetrocknen)



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

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 (⇒ 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. Zuständige Mitarbeiter müssen bezüglich der Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf Ware informiert sein.

2.8.3 Allgemeine Schulung


Die zuständigen Mitarbeiter müssen einmal jährlich an internen/externen Schulungen teilnehmen, die in den Betriebsunterlagen zu dokumentieren sind, u.a. zu den Themengebieten



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

- Warenkunde und Kennzeichnung
- Qualitätsnormen/Vermarktungsnormen inklusive allgemeinen und speziellen Vermarktungsnormen gemäß **VO (EU) Nr. 543/2011** bzw. **UNECE-Normen für Obst und Gemüse**
- Krankheiten und Schädlingsbefall von Produkten
- Transport und Verpackung
- Arbeitssicherheit

Alle Mitarbeiter sind bei Aufnahme ihrer Tätigkeit sowie jährlich wiederholend bezüglich ihrer Aufgaben zu schulen. Die Schulungen müssen sich an der Ausbildung und der Tätigkeit der zu schulenden Personen im Betrieb orientieren. Darin sind Schulungspersonen, das Datum der Schulung, die Teilnehmer, das Thema und ggf. verwendetes und/oder ausgehändigtes Schulungsmaterial festzuhalten.

 Schulungsprogramm und Schulungsnachweise

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 betriebsfremde Personen nicht ungehindert den Betrieb betreten können. Ein separater Zugang für das Personal muss vorhanden sein.

3.1.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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. Die Stelleneinteilung muss klar aus dem Arbeitsprozess hervorgehen und 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. Die Temperatur der Ware hat den rechtlichen Vorschriften bzw. Produktspezifikationen zu entsprechen und ist zu dokumentieren.


 Temperaturchecklisten, Dokumentation Temperatur



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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

QS-Ware muss als solche eindeutig gekennzeichnet sein. Dies gilt auch 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.

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 pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden, welche die Bezeichnung „QS“ ersetzen. 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.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, auch wenn das QS-Prüfzeichen nicht auf dem Etikett oder der Umverpackung genutzt wird (⇒ 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, GLOBALG.A.P.) in das QS-System geliefert wird.

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

3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur

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. Die Abläufe sind so zu gestalten, dass die Temperaturvorgaben jederzeit eingehalten werden. 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).

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



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

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.

Bei Retouren von Waren, die gesetzlich nicht verkehrsfähig sind, ist der weitere Umgang mit der Ware bzw. die Entsorgung der Ware zu dokumentieren.

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

3.1.11 Qualitätsanforderungen

Anhand von Stichproben ist die Ware optisch auf Mängel zu begutachten. Gegebenenfalls sind entsprechende Maßnahmen einzuleiten. Die Ergebnisse der Warenkontrolle sind zu dokumentieren.

Es sind Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der einschlägigen Vermarktungsnormen bzw., sofern solche bestehen, anhand der gültigen gesetzlichen Klassen vorzunehmen. Zu berücksichtigen sind hierbei die **speziellen und allgemeinen Vermarktungsnormen** gemäß **VO (EU) Nr. 543/2011** bzw. **die UNECE-Normen für Obst und Gemüse**.

Dazu gehört u.a. die Prüfung der

- Mindesteigenschaften: Aussehen, Geruch, Reifegrad
- durch Normen vorgegebenen speziellen Vorgaben
- z.B. Brixgehalt bei bestimmten Tafeltrauben
- Gewichtsangaben bei bereits verpackten Produkten
- Güteeigenschaften
- Größensortierung
- Güte und Größentoleranzen
- Gleichmäßigkeit
- Verpackung

Es sind Stichproben auf Vollständigkeit der Ware durch Wiegen, Zählen und Messen vorzunehmen. Die Stichprobe muss gegebenenfalls produkt- und länderspezifisch angepasst werden.



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

Zu dokumentieren sind ebenfalls das Abgangsdatum der Ware, die Größe und Anzahl der Verpackungseinheiten/Kolli, Paletten, gegebenenfalls die Belegung im Transportmittel, das Transportmittel (Flugnummer, Schiffsname, LKW-Kennzeichen)/die erwartete Ankunft.

Kartoffeln

Bei Kartoffeln ist vor bzw. während der Einlagerung und am Ende der Dauerlagerung eine repräsentative Probe zu nehmen. Die Probe ist in Anlehnung an die **RUCIP** Bedingungen und in Deutschland an die **Berliner Vereinbarung** und an den **Leitfaden für die Qualitätskontrolle bei Speisekartoffeln** zu untersuchen und zu dokumentieren.



Checkliste Warenannahme/Bonitur-/Analyseprotokolle, Ergebnisprotokoll

3.1.12 Hygieneanforderungen

Der Warencustand muss im Hinblick auf Produktschäden und wahrnehmbare nachteilige Einflüsse untersucht werden. Beanstandete Ware ist auszusortieren oder erforderlichenfalls zurückzuweisen. (Stichprobe auf Verderb bzw. Verderbanteil durch Fäulnis bzw. Schimmelbildung, Schmutz- und Fremdbesatz, geruchsintensive Kontaminanten, Krankheits- und Schädlingsbefall.)



Checkliste Warenannahme

3.1.13 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Die Einhaltung der europäischen und nationalen Verordnungen und Gesetze zur Kennzeichnung (wie **allgemeine Vermarktungsnorm** oder **spezielle Vermarktungsnormen** gemäß **Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011** und ggfs. verwendete **UNECE-Normen**) von frischem sowie bearbeitetem/verarbeitetem Obst, Gemüse und Kartoffeln sind zu kontrollieren.

Dies betrifft:

- Packstücke (Kartons, Mehrwegkisten)
- Verkaufsverpackungen
- Warenbegleitpapiere/Lieferscheine/Etiketten

Bei losem Obst, Gemüse und losen Speisekartoffeln müssen diese Angaben auf der Transportverpackung (z.B. Karton/Steige/Mehrwegkiste) deklariert sein.

Weitere geltende Unterlagen sind **Fertigpackungsverordnung (FertigPackV)**, **Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)**, **Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)**, **Preisangabenverordnung (PAngV)**, **Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV)**, **RUCIP** und die **deutschen Geschäftsbedingungen „Berliner Vereinbarung“**

3.1.14 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer

QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z.B. QS-ID, 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 GGN, GLN) des Abpackstandortes verwendet werden.



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

3.2 Lager

3.2.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.2.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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

Eine partienbezogene Lagerung ist sicherzustellen. Die Partien sind zu kennzeichnen. Die Definition einer Partie obliegt dem Lagerbetrieb. Es dürfen keine Sortenvermischungen auftreten.



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.

3.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

In den Räumen oder Vorrichtungen, in denen die Erzeugnisse oder Hilfsmittel gelagert werden, sind die spezifischen klimatischen Bedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit u.a. Vorgaben gemäß Spezifikation der eingelagerten Produkte einzuhalten (insbesondere bei Kartoffeln die zügige Abtrocknung erntefeuchter Knollen, Wundheilung, u. ä.). Zur Vermeidung von Kondensfeuchte sind die Temperaturveränderungen zu berücksichtigen.


Während der Lagerung müssen der Zustand der Ware und die festgelegten Lagerbedingungen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Ethylenempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Kiwi, Blumenkohl, Rosenkohl, etc.) und Kartoffeln sind bei längerer Lagerung nicht in unmittelbarer Nähe von stark ethylenausscheidendem Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Nektarinen, Pfirsiche, Melonen, etc.) zu lagern.



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

Kartoffeln

Bei der Lagerung von Kartoffeln sind beim Einsatz von Kaltluft die sortenspezifischen Unterschiede bei der Bildung reduzierender Zucker zu berücksichtigen.

 Dokumentation zur Qualität der Ware und den Lagerbedingungen

3.3 Kühlräume

3.3.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.3.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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 (⇒ 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.

Kartoffeln

Zur Klimaführung und zum Klimaverlauf im Lagerhaus sind bei Kartoffeln gesonderte Aufzeichnungen erforderlich. Dazu gehören

- Angaben zum Verlauf von Außenlufttemperaturen
- Innenlufttemperaturen
- Knollentemperaturen
- Lüftungsstunden
- Fahrweise der Lüftungstechnischen Einrichtungen

 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.



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

3.3.7 Tierartsspezifische Produkttrennung

Es ist auf eine tierartsspezifische 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.

3.3.8 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

Hinweis: In Kombicheckliste Anforderung c 3.3.7

⇒ 3.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

3.4 Tiefkühlräume

3.4.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Die Tiefkühlräume müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Es liegen keine Verschmutzungen vor. 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 (⇒ 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-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene



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

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).

Mehrwegverpackungen (Steigen, Kisten, etc.) müssen nach jedem Umlauf, vor einer neuerlichen Nutzung, einer maschinellen Reinigung gemäß unterzogen werden. Mehrweggroßgebilde (> 60 x 90 cm) können auch durch andere geeignete Verfahren (z.B. Hochdruckreiniger) gereinigt werden.

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 (Fleisch und Fleischwaren, siehe Anlage 6.1).

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.

Falls das Verpackungsmaterial durch ein anderes Unternehmen (bspw. Agentur) eingekauft wird, müssen die entsprechenden Bescheinigungen auch dort vorliegen.



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



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

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-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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 Begleitpapiere und ein Abgleich der Ladung (Ware und Verpackung) sowie eine Kontrolle der korrekten Warenkennzeichnung zu erfolgen. Spezifikationen müssen eingehalten werden.

Es sind Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualität der einschlägigen **Vermarktungsnormen** bzw., sofern solche bestehen, anhand der gültigen deklarierten Klassen vorzunehmen. Die Stichprobe muss gegebenenfalls produkt- und länderspezifisch angepasst werden. Es muss sichergestellt werden, dass QS-Ware eindeutig identifiziert werden kann und es nicht zu Verwechslungen kommt. Bei der Verladung sind Temperatur- und Ethylenempfindlichkeit zu berücksichtigen (Beladungsplan).

 Checkliste Warenausgang/Lieferscheine



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

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

Die Ware kann nur dann als QS-Ware vermarktet werden, wenn eine entsprechende Lieferberechtigung für den eigenen Standort in der QS-Datenbank besteht. QS-Ware muss als solche eindeutig gekennzeichnet sein. Dies gilt auch 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.

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 können alternativ pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden, welche die Bezeichnung „QS“ ersetzen. 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.

Die QS-Ware, die das Unternehmen verlässt, muss sowohl auf dem Lieferschein als auch auf dem Produkt eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet 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).

Ware, die aus QS-anerkannten Standards (z.B. Vegaplan, GLOBALG.A.P.) als QS-Ware in das QS-System geliefert wird, muss beim Warenausgang eindeutig auf den Warenbegleitpapieren als QS-Ware gekennzeichnet sein.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, auch wenn das QS-Prüfzeichen nicht auf dem Etikett oder der Umverpackung genutzt wird (⇒ 2.1.2. Zeichennutzung).

 Wareneingangs- und Ausgangsdokumente

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


Die gesetzlich vorgegebenen Produkttemperaturen sind einzuhalten (bei Fleisch siehe Tabelle 1) und dürfen nur kurzzeitig überschritten werden, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z.B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte).



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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

3.6.8 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Jedes Packstück muss je nach gesetzlicher Vorgabe folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben und Ziffern aufweisen:

- Art des Erzeugnisses/Sortenbezeichnung
- Ursprungsland
- Mengenangabe/Füllgewicht
- Losnummer/Partienummer
- gesetzliche Handelsklasse/Handelsmerkmale/Kochtyp/Klasse
- Behandlungshinweis (Nacherntebehandlung/Keimhemmung)
- Inverkehrbringer/Abpacker
- Verkehrsbezeichnung
- spezielle Lagerungshinweise (Temperatur)
- MHD/Verbrauchsdatum
- Hinweis auf allergene Substanzen

Die folgenden Normen und Verordnungen sind hierbei zu berücksichtigen: **Gesetz über das Meß- und Eichwesen (Eichgesetz), Fertigpackungsverordnung (FertigPackV), Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV), Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV), Preisangaben- verordnung (PAngV), Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV), EU-Vermarktungsnormen**

Alle auf dem Etikett enthaltenen, selbst getätigten Angaben müssen korrekt sein (z.B. QS-ID, GLOBALG.A.P.-Nummer).

3.6.9 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer

QS-Ware ist mit der OGK-Nummer/QS-ID oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z.B. QS-ID, 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 GGN, GLN) des Abpackstandortes verwendet werden.

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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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 instand gehalten 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.

Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel nicht beeinflussen. Abwasseranlagen müssen so angelegt sein, dass eine Beeinflussung der Ware ausgeschlossen wird.

Zur Vermeidung unnötiger Abfälle und zur Gewährleistung eines effizienten Betriebsmitteleinsatzes hat der Betrieb über ein betriebliches Abfallmanagement/Recyclingsystem zu verfügen. Es muss eine getrennte Abfallentsorgung (z.B. Duales System o.ä.) erfolgen. Dieses Recyclingmanagement ist zu dokumentieren und muss jederzeit belegt werden können hinsichtlich:

- Anfallenden Abfällen
- Entsorgungsweg
- Verbleib



Nachweis Abfallmanagement/Recyclingsystem

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. Obst, Gemüse und Kartoffeln,



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.


die in offenen Gebinden auf offenen Transportmitteln transportiert werden, sind angemessen abzudecken. Lose Ware ist so zu transportieren, dass keine Kontamination stattfinden kann.

 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 sind die Ladeflächen 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.

 Checkliste Transportfahrzeug

3.8.3 [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 Temperaturlaufzeichnung erfolgt.

Bei kühlpflichtiger Ware muss die Temperatur während des gesamten Transports gemäß den geltenden Vorschriften bzw. Spezifikationen eingehalten und kontinuierlich dokumentiert werden. Für Fleisch und Fleischwaren sind die rechtlichen Vorschriften der VO (EG) Nr. 853/2004 sind zu beachten.

⇒ 3.3.5 Temperaturerfassung und -überwachung

3.8.4 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

3.8.5 Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)

Beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel/Logistik und/oder Bearbeitung/Verarbeitung übernehmen oder für die Lagerung und ggf. Kommissionierung beauftragt werden, müssen in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik, Großhandel oder Bearbeitung/Verarbeitung registriert und zugelassen sein.

GMP+ zertifizierte Unternehmen, die für die Produktionsart Logistik lieferberechtigt sind, können ausschließlich für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden. Darüber hinaus dürfen Unternehmen, die auf der Stufe Futtermittelwirtschaft nach dem Standard QS zertifiziert wurden und für die Produktionsart Straßentransport (Futtermittel) lieferberechtigt sind, für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden.


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 2.3, 3, 5) verpflichtet werden. Die Umsetzung der Anforderungen



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

bei den Unternehmen (z.B. Spediteuren) ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle zu kontrollieren.

 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung, bei kurzfristig oder einmalig beauftragten Transporten von Obst, Gemüse, Kartoffeln: Nachweise zur Umsetzung der QS-Anforderungen, Checkliste Eigenkontrolle

3.9 Gefrieren und Auftauen

Hinweis: in Kombicheckliste Kapitel b 3.8

3.9.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

3.9.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

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.

3.10 Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln

Hinweis: in Kombicheckliste Kapitel c 3.11

3.10.1 Organisation des Rückstandsmonitorings

Die Organisation des QS-Rückstandsmonitorings muss beherrscht werden. Hierzu gehören Kenntnisse zur Berechnung des Probensolls nach Kontrollplan sowie zur Verpflichtung des Einstellens der Probebegleitdaten in die QS-Datenbank beim Bezug von frischer unbearbeiteter/unverarbeiteter QS-Ware.

3.10.2 [K.O.] Umsetzung des Rückstandsmonitorings

Die Teilnahme an einem von QS zugelassenen Rückstandsmonitoring ist für jeden Systempartner verpflichtend. Die Verpflichtung bezieht sich auf frische unbearbeitete/unverarbeitete Ware. Voraussetzungen für die Umsetzung des Rückstandsmonitorings sind u. a. die Beauftragung eines QS-anerkannten Labors für die Rückstandsanalysen, Probenahme laut Kontrollplan und Datenübertragung der Analyseergebnisse über das Labor an QS. Das Probenvolumen orientiert sich an der bezogenen Menge an QS-Ware. Die Einhaltung des Kontrollplans ist verpflichtend. Dies betrifft sowohl die erforderliche Probenanzahl je Produkt und Jahr als auch die mindestens im Kontrollplan als obligatorisch angegebenen Untersuchungsmethoden für die jeweiligen Produkte. Alle Anforderungen sind im **Leitfaden Rückstandsmonitoring** beschrieben, der für die Umsetzung bindend ist.

Die Eingabe der Analyseergebnisse in die QS Software-Plattform ist für alle Systempartner, die QS-Ware beziehen, verpflichtend. Auf andere Weise vorliegende oder übermittelte Daten werden nicht akzeptiert und werden als nicht durchgeführt bewertet. Die regelmäßige Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegt im Verantwortungsbereich des Unternehmens.


Alle Systempartner, die Pflanzenschutzmittel bzw. Nacherntebehandlungsmittel einsetzen, verpflichten sich außerdem, die Höchstgehalte an Pestizidrückständen auf Lebensmitteln (**VO (EG) Nr. 396/2005**)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

des Produktions- und Bestimmungslandes bzw. analoge Bestimmungen einzuhalten. Ausgenommen von der Verpflichtung zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings sind:

- Großhandelsunternehmen, die nicht Eigentümer der Ware, sondern allein als Dienstleister tätig sind (z.B. waschen, sortieren, packen).
- Unternehmen der Stufe Großhandel, die mit ihren Lieferanten auf Großhandelsebene organisatorisch und gesellschaftsrechtlich eng verbunden sind (z.B. Vertriebsgesellschaften von Erzeugerorganisationen).
Für Ware, die Unternehmen von Dritten zukaufen, greift die Freistellung von der Verpflichtung zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings nicht.

 Laborergebnisse in Datenbank

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.

Jede avisierte und eingehende Warensendung hat eine Partienummer/ID zu erhalten. Die jeweilige Partienummer muss auf den entsprechenden Warenbegleitpapieren vermerkt werden (z.B. Avis/Fax des Lieferanten, Lagerbestandsschein, Qualitätsaufzeichnungen, Lieferschein/Packzettel, Rechnung an den Kunden, Abrechnung mit dem Lieferanten), und muss die Ware von der Einlieferung bis zur Auslieferung/Ausgang aus dem Betrieb an den Kunden begleiten. Es können auch bestehende Kennzeichnungssysteme übernommen werden, sofern die Nämlichkeit/Gleichartigkeit der Ware gegeben




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

ist. Unter der Partienummer sind alle zur Identifizierung/Klasseneinteilung/Sortierung/Aufbereitung und Rückverfolgbarkeit notwendigen Daten zu dokumentieren.

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 Agenturen und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln gilt, dass anliefernde Erzeugerbetriebe darüber hinaus für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein müssen.




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

Abnehmende Betriebe

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

Sofern die Ware auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet ist, muss der Empfänger/Abnehmer der Ware in der QS-Datenbank als lieferberechtigter Standort identifiziert sein.


 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 \Rightarrow angezeigt.

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

5.2 Abkürzungen

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

5.3 Begriffe und Definitionen

- **Agentur**
Im Sinne von QS sind Agenturen Unternehmen, die ausschließlich Handels- bzw. Vermarktungsaktivitäten ausüben ohne einen direkten (physischen) Kontakt zur Ware zu haben. Sie sind Eigentümer der eingekauften Ware oder sie kaufen die Ware im Auftrag zur weiteren Vermarktung.
- **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.
- **Ersterfasser**
Als Ersterfasser von Waren gelten alle Unternehmen, die Ware direkt von Erzeugern beziehen und damit die Ware erstmals im Markt erfassen.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

- 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.
- Handelspartner
Als Handelspartner von Waren gelten alle Unternehmen, die zwischen Ersterfasser und Lebensmittel-einzelhandel im Markt agieren und damit ihre Waren ausschließlich von vorgelagerten Unternehmen beziehen. Bezieht das Unternehmen unter anderem Ware direkt von Erzeugern, so gilt das Unternehmen als Ersterfasser.
- 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.
- Logistikunternehmen
Im Sinne dieses Leitfadens sind Logistikunternehmen Unternehmen, die frisches, bearbeitetes und/oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Kartoffeln logistisch handhaben, z.B. transportieren, versenden, be- und entladen, lagern und kommissionieren. Dies umfasst alle Tätigkeiten bei der Lieferung per LKW (Straßentransport), die kurzfristige Lagerung zum Zwecke des Warenumschlages während der Lieferung, die Langzeitlagerung und die Kommissionierung. Logistikunternehmen, die auch Ware verpacken, handeln und/oder bearbeiten/verarbeiten, werden als Großhandel (Ersterfasser oder Handelspartner) bzw. Be-/Verarbeitungsbetrieb eingestuft.
- Makler
Im Sinne von QS übernehmen Makler von Obst, Gemüse und Kartoffeln nur eine vermittelnde Funktion zwischen Lieferanten und Empfängern. Sie sind weder Eigentümer noch Besitzer der Ware.
- 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**.

6 Anlagen

Die Anlagen 6.1 und 6.2 werden als Auszug veröffentlicht.

6.1 Fleisch/Fleischwaren: Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (Muster)

6.2 Nutzung des QS-Prüfzeichens bei zusammengesetzten Produkten



Revisionsinformation Version 01.01.2022

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.1.9 Lebensmittelsicherheitskultur	Neue Anforderung	01.01.2022
2.2.1 [K.O.] HACCP-Konzept	Klarstellung: Grundlage und Voraussetzung für die Umsetzung eines HACCP-Systems sind Basishygienemaßnahmen, einschließlich der Verfahrenskodizes zur guten Hygienepraxis (GHP - Good Hygiene Practice) und guten Herstellungspraxis (GMP - Good Manufacturing Practice).	01.01.2022
2.2.7 Kontrollpunkte (CP)	Streichung: Anforderung entfällt	01.01.2022
2.2.7 Grenzwerte für CCP	Umbenennung/Streichung: Verweis auf Kontrollpunkte (CP) entfällt	01.01.2022
2.2.8 Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP	Umbenennung/Streichung: Verweis auf Kontrollpunkte (CP) entfällt	01.01.2022
2.2.9 Korrekturmaßnahmen für CCP	Umbenennung/Streichung: Verweis auf Kontrollpunkte (CP) entfällt	01.01.2022
2.3.1 Wasserqualität	<p>Klarstellung: 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.</p> <p>Ergänzung: Labore müssen für die Analyse des Wassers behördlich zugelassen sein.</p> <p>Ergänzung: Werden die genannten Grenzwerte überschritten, sind unmittelbar Maßnahmen zur Vermeidung von Produktkontaminationen festzulegen und zu dokumentieren.</p> <p>Klarstellung: Für das Wasser, das im letzten Waschgang genutzt bzw. für den Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln verwendet wird, gelten ebenfalls die genannten Anforderungen zur Durchführung von mikrobiologischen Wasseranalysen.</p> <p>Ergänzung: Die Verpflichtung zur Durchführung von Wasseranalysen ist nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind.</p>	01.01.2022
3.1.9 Retourenmanagement	Ergänzung: Bei Retouren von Waren, die gesetzlich nicht verkehrsfähig sind, ist der weitere Umgang mit der Ware bzw. die Entsorgung der Ware zu dokumentieren.	01.01.2022
3.8.4 Bodenfreiheit	Neue Anforderung	01.01.2022
5.2 Abkürzungen	Ergänzung um die Abkürzungen „GHP“ und „GMP“	01.01.2022



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

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

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 ; Titelbild: NORDFROST GmbH & Co. KG, ©Harry Köster