

ich-Kräuter-Braten
1 kg



Maria Szeja ist QS-Qualitätsbotschafterin für das Segment Lebensmitteleinzelhandel.

QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2
Fleischverarbeitung



Teil 3
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4
Tierhaltung



Teil 5
Zertifizierung

Serie
Teil 1

Qualitätssicherung schafft Kundenvertrauen

Lebensmittel, denen der Verbraucher vertraut, sind für Produzenten von Fleisch und Fleischwaren die Eintrittskarte in den Markt. Hochwertige, sichere und vertrauenswürdige Produkte in den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) zu bekommen, erachten Kunden zuweilen als eine Selbstverständlichkeit. Im QS-System haben sich die Wirtschaftsbeteiligten zusammengeschlossen und begegnen dem Wunsch der Verbraucher mit lückenloser und konsequenter Qualitätssicherung für Fleisch und Fleischwaren. Hierzu wird die komplette Wertschöpfungskette von der Tierhaltung und Fütterung über die Schlachtung und Zerlegung bis in den Lebensmitteleinzelhandel abgebildet.

Nur wenn sich alle an Produktion und Vermarktung Beteiligten gemeinsam an die Anforderungen des QS-Systems halten, tragen Produkte das QS-Prüfzeichen – ein Signal für den Kaufsicherer Lebensmittel.

Diese Lebensmittel haben einen genau dokumentierten und kontrollierten Lebenslauf.

Wer sorgt dafür, dass die Lebensmittel nach klar definierten Qualitätsanforderungen erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden? Die Maßnahmen und Anstrengungen der gesamten Wertschöpfungskette offen und transparent zu kommunizieren ist eine besondere Herausforderung.

In den nächsten fünf Ausgaben des FleischMagazins werden wir Ihnen die Menschen aus der Kette vorstellen. QS-Qualitätsbotschafter, die „Gesichter der Qualitätssicherung“, geben Einblick in ihre Arbeit, berichten über ihre Motivation und ihre Berufsauffassung. Im ersten Teil unserer Serie erklärt LEH-Mitarbeiterin und QS-Botschafterin Maria Szeja, wie der Handel von QS profitiert und wie Qualitätssicherung von Fleisch und Wurstwaren auf der Verkaufsfläche und im Lager aussieht.



QS im Lebensmitteleinzelhandel

Das im Lebensmitteleinzelhandel erhältliche Produktportfolio von QS-zertifizierten Schweine-, Rind-, und Geflügelfleischprodukten umfasst sowohl Frischfleisch als auch verarbeitete Produkte, wie z. B. Wurstwaren. Diese werden aktuell in über 24.000 LEH-Filialen über Bedientheken, als SB-Produkte sowie als TK-Produkte vertrieben. Sie werden nach den Anforderungen des QS-Systems produziert und vermarktet. Auch im Markt müssen QS spezifische Anforderungen erfüllt werden, die teilweise über die europäischen und nationalen Gesetze hinausgehen. Im QS-System überprüfen zugelassene Auditorinnen und Auditoren die Einhaltung dieser Anforderungen, einschließlich der gesetzlichen Vorgaben. Schwerpunkte der Prüfkriterien sind in erster Linie Temperaturvorgaben, Personalhygiene, Mitarbeiterschulungen, Warenkontrolle und Rückverfolgbarkeit.

DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperatur sämtlicher Kühl- und Tiefkühlrichtungen wird mehrmals täglich registriert und dokumentiert. Die Verkaufs- und Lagerräume müssen so konzipiert sein, dass die Kühleinrichtungen die Temperaturvorgaben auch an heißen Sommertagen einhalten können. Die richtige Stapelhöhe von Produkten in den Kühl- und Tiefkühltruhen sowie die regelmäßige Pflege und Wartung reduzieren die Gerätevereisung und tragen so zur Einhaltung der Temperaturvorgaben bei.



Maria Szeja Profil

Maria Szeja ist Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel 2016/17 und QS-Qualitätsbotschafterin. Nachdem die 20-jährige neben dem Studium einige Zeit als Aushilfe in einem Berliner Rewe-Markt gearbeitet hat, entschied sie sich 2015 für einen beruflichen Wechsel zum Lebensmitteleinzelhandel. „Qualitätssicherung hat hier oberste Priorität“, so Maria. „Im Markt tragen wir als letzte Station der

Lebensmittelwertschöpfungskette maßgeblich die Verantwortung dafür, dass der Verbraucher nur frische, sichere und qualitativ hochwertige Ware erhält. Deshalb sind Maßnahmen zur Qualitätssicherung für die Arbeit im Lebensmitteleinzelhandel fester Bestandteil des Berufsalltags.“

Maria Szeja: „Für eine zuverlässige Kontrolle der Temperaturen, ist die Prüfmittelüberwachung unerlässlich. Alle als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen, wie beispielsweise Thermometer, müssen einwandfrei funktionieren. Hierzu müssen sie in regelmäßigen Abständen korrekt kalibriert werden. Dafür werden die Messdaten mit geeichten Thermometern verglichen und in Übereinstimmung gebracht.“

PERSONALHYGIENE

Beim Umgang mit frischen Lebensmitteln ist Hygiene das A und O. Regelmäßiges Händewaschen vor der Arbeitsaufnahme, der Bearbeitung von empfindlichen Produkten oder dem Verkauf sind dabei genauso zu beachten wie ein gepflegtes Äuße- ►

Temperatursollwerte für Fleisch, Fleischprodukte und Fleischzubereitungen

Produkte	Messort (L,P) ¹	Maximale Temperatur [°C]	Minimale Temperatur [°C]
Fleisch, frisch (außer Geflügel), Fleischerzeugnisse	P	+7	-2
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (auch gemahlen)	P	+4	-2
Hackfleisch, Fleischzubereitung, lose oder selbst verpackt	- zur alsbaldigen Abgabe	L +7	-2
	- Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24h	L +4	-2
		P +7	-2
Hackfleisch	P	+2	-2
Fleischzubereitung vor Ort hergestellt (zur direkten Abgabe)	P	+7	-2
Geflügel (inkl. Geflügelinnereien)	P	+4	-2

¹ Die Lagertemperatur (L) ist die Höchsttemperatur, bei der kühlbedürftige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufzubewahren sind bzw. aufbewahrt werden sollten. Die Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in kühlbedürftigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist.

Aktuelle QS-Partner im LEH

Stand Januar 2017



QS-Kompakt

Qualitätssicherung an der Frischetheke

- **Wareneingangskontrolle:** Bei Fleisch und Fleischwaren wird u.a. die Temperatur überprüft und die Kontrolle dokumentiert.
- **Warenauszeichnung:** Die Mitarbeiter müssen darauf achten, dass ein eindeutiger Bezug zwischen Lieferschein und QS-Ware besteht.
- **Hygiene:** Es ist darauf zu achten, dass alle Arbeitsgeräte und Räumlichkeiten in einem hygienisch sauberen Zustand sind.
- **Mindesthaltbarkeits (MHD)- und Verbrauchsdatum:** Die internen Richtlinien zum Umgang mit verpackter Ware, deren (MHD) oder Verbrauchsdatum kurz vor dem Ablauf sind, müssen berücksichtigt werden.
- **Warentrennung QS und Nicht-QS:** Im Lager und Verkaufsraum muss eine Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware stets ausgeschlossen werden.
- **Lagerung:** Fleisch- und Wurstwaren sind in geeigneten Behältnissen so aufzubewahren, dass die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit erhalten bleiben.
- **Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Durch regelmäßige Kontrollen und deren Dokumentation wird sichergestellt, dass die geforderten Produkttemperaturen dauerhaft eingehalten werden. Hierbei sind sämtliche (Tief-) Kühleinrichtungen in Verkaufs- und Lagerräumen zu berücksichtigen. Direkte Temperaturmessungen am Produkt liefern zusätzliche Ergebnisse.
- **Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss über die notwendigen Maßnahmen bei einem Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informiert sein.
- **Hygieneregeln:** Reinigungs- und Putzutensilien (Eimer, Bürsten, Tücher) müssen regelmäßig gereinigt werden. Das Tragen von sichtbarem Schmuck wie Ringe, Piercings, Uhren, Nagellack oder auch künstliche Fingernägel ist für Thekenpersonal nicht gestattet oder die die betreffenden Personen tragen während des Umgangs mit offenen Lebensmitteln Handschuhe.

res. Auf lange, lackierte oder künstliche Fingernägel sollten Mitarbeiterinnen hinter der Bedientheke verzichten. Eine saubere Arbeitskleidung ist für alle Mitarbeiter im LEH selbstverständlich.

WARENKONTROLLE

Im Wareneingang wird sichergestellt, dass alle für die Lebensmittelsicherheit relevanten Kriterien eingehalten werden. Diese Kontrollen werden genau erfasst und dokumentiert. So wird bereits bei der Warenannahme eine mögliche Gefährdung des Verbrauchers durch nicht-konforme Lebensmittel vermieden. Relevante Punkte können sein: Einhaltung der Kühltemperaturen; Verpackung MHD/Verbrauchsdatum; Kennzeichnung bzw. Etikettierung Zustand Transportfahrzeug (Hygienezustand Fahrzeug, Personal, Transportbehälter etc.); Warenbegleitdokumente (Herkunftsnachweis im Rahmen der Rückverfolgbarkeit) u. a.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im LEH führen bei jedem Wareneingang eine stichprobenartige Kontrolle durch (insbesondere auf Schädlingsbefall, Verunreinigungen und Beschädigungen von Umverpackungen). Waren mit Mängeln werden aussortiert oder zurückgewiesen.

Maria Szeja: „Außerdem überprüfen wir die Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten regelmäßig – hier gilt das „first in, first out-Prinzip“. Das heißt, wir achten darauf, dass zuerst produzierte Produkte auch als erste wieder verbraucht bzw. verkauft werden.“

LAGERUNG

Die Behälter und Kisten in denen Fleisch gelagert wird, benötigen einen abgegrenzten Stellplatz im Kühlraum und dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden. Generell gilt: Bodenfreiheit. Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen bei -2 bis maximal +7 °C gelagert werden. Die Ausnahme bildet hier frisches Geflügelfleisch mit -2 bis maximal +4 °C Lagertemperatur. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im LEH kontrollieren und dokumentieren die Lagertemperatur mehrmals täglich.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, ist für Dritte ein nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zu führen, dass neben den europäischen und nationalen Gesetzen auch die QS-Anforderung erfüllt. So muss jederzeit eine eindeutige Identifizierung der QS-Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme sicherstellt werden. Das Kennzeichnungs- und Registriersystem muss mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet werden, wobei alle relevanten Warenströme zu berücksichtigen sind. Auch die Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten muss sichergestellt werden. Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen demnach zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig als lieferberechtigte Systempartner identifiziert werden.

MITARBEITERSCHULUNGEN

Als letzte Stufe der Wertschöpfungskette bildet der Lebensmitteleinzelhandel die direkte Schnittstelle zum Verbraucher. Daher tragen die Mitarbeiter auch eine Verantwortung gegenüber dem Verbraucher diesen über das QS-Prüfsystem für Lebensmittel informieren zu können. Die zuständigen Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel werden daher regelmäßig von den Kollegen aus der Zentrale über das QS-System geschult.

Maria Szeja: „Hilfestellungen und Informationen für unsere Schulungen in den Märkten beziehen wir aus dem QS-Wissensportal. Mit den Präsentationen, Informationsplakaten und Mitarbeiterinformationen sind wir bestens informiert und können am Point of Sale kompetent beraten.“

Außerdem werden Mitarbeiter über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen informiert. Alle Angestellten, die mit unver-

Tipps von Maria Szeja zu Hygiene im LEH

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht lagern und nach Dosieranleitung einsetzen.
- Eimer, Schrubber und Aufnehmer regelmäßig reinigen und austauschen.
- Regelmäßiges Händewaschen nicht vergessen. Dies gilt auch, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden.
- Sichtbaren Schmuck wie Uhr, Ring, Piercing oder Ohrringe ablegen oder abdecken.
- Auf lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten oder Einweghandschuhe verwenden.



packten Lebensmitteln arbeiten, nehmen gemäß den Anforderungen des QS-Systems mindestens einmal im Jahr an einer Hygieneschulung und an einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teil.

GROSSHANDEL, BROKER UND LAGERUNTERNEHMEN EBENFALLS IM QS-SYSTEM INTEGRIERT

Aufgrund der stufenübergreifenden Qualitätssicherung gilt im QS-System der Grundsatz, dass jeder Eigentümer von QS-Ware und jedes Unternehmen, welches durch seine Prozesse einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit der QS-Waren haben kann, selbst eine QS-Zulassung besitzen muss. Daher sind nicht nur die Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und die Fleischgroßhandelsbetriebe im QS-System dabei, sondern auch Broker, welche selbst nicht physisch mit der QS-Ware umgehen, für diese jedoch in der Verantwortung stehen. Diese leisten im Rahmen ihrer Händlertätigkeit einen wichtigen Beitrag in der Wertschöpfungskette und gewährleisten stufenübergreifend die Sicherheit der Lebensmittel. Aktuell nehmen 140 Großhandelsbetriebe (inkl. Brokern) sowie 172 Lebensmitteleinzelhandelslager am QS-System teil. Seit dem 01.01.2017 werden vor diesem Hintergrund ebenfalls Unternehmen zur Lagerung von Fleisch und Fleischwaren mit einem eigenen Leitfaden in das QS-System integriert. Durch diese Neuerungen wird die Transparenz innerhalb des QS-Systems erhöht und die stufenübergreifende Qualitätssicherung optimiert. QS-zertifizierte Lebensmitteleinzelhändler, Fleischgroßhändler, Broker und Lagerunternehmen stehen dafür, dass Fleisch- und Fleischwaren sicher und qualitativ hochwertig in die Filialen des Lebensmitteleinzelhandels gelangen und den Kunden angeboten werden. ■