

Grips&Co

MARKENTRAINER



Grips&Co

RUNDSCHAU
FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.



QUALITÄTSSICHERUNG



Qualitätssicherung

Professionelles Wissen für erfolgreiches und wertschöpfendes Verkaufen im Lebensmittelhandel.

Der Grips&Co-Markentrainer Qualitätssicherung ist eine Veröffentlichung von Grips&Co in Kooperation mit der QS Qualität und Sicherheit GmbH.



redaktion@gripsundco.de

IMPRESSUM

Grips&Co – das Qualifizierungsprogramm
für Nachwuchskräfte im Handel

Konzeption und Inhalt:

RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel
www.rundschau.de, www.gripsundco.de

Verlagsleitung (V.i.s.d.P.): Maria Akhavan

Art Director/ Grafikleitung: René Söllner

Projektleitung: Anke Fichtler

Text: Kim Eberhardt, Sylvia Ganz

Grafik: Claudia Kolb, Anke Fichtler, Steffi Toppelhoffer

Projektleitung Verkauf: Eik Heyse

Fotos: QS Qualität und Sicherheit GmbH; Adobe Stock/Maksym Pivosniuk, juefraphoto, ZoomTeam, cevahir87, dule964, Mara Zemgaliete, Oksana_S, B. G. Photography, Dima, OFC Pictures, Just Me Creative), Hillebrand-FOX, Kunz-Fox; shutterstock/UfaBizPhoto; Gerhard Seybert; Foodcollection; Wolfgang Uhlig; Hof Rohlmann; iStock/My_Ocean_Production; Archiv

Repro: w&co MediaServices, München

Druck: westermann DRUCK | pva,
Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig

Verlag: medialog GmbH & Co. KG
Medienplatz 1, 76571 Gaggenau
www.medialog.de

Geschäftsführer: Christian Schikora
Amtsgericht Mannheim, HRA 521 321
USt-IdNr. DE813372273

Sitz der Gesellschaft: Gaggenau

Persönlich haftende Gesellschafterin:

medialog Beteiligungs GmbH
Medienplatz 1, 76571 Gaggenau

Geschäftsführer: Christian Schikora
Amtsgericht Mannheim, HRB 522 459
Sitz der Gesellschaft: Gaggenau

In Kooperation mit:

QS Qualität und Sicherheit GmbH

10. aktualisierte Auflage, 2021

© medialog GmbH & Co. KG

Das QS-System: Jeder liefert jedem Qualität

Kontrollen über alle Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung hinweg machen das QS-Prüfsystem europaweit einzigartig.

Ob frisches Fleisch und Fleischwaren oder Obst, Gemüse und Kartoffeln: Hand in Hand setzen sich unsere im QS-System zugelassenen Betriebe für sichere Lebensmittel ein. Damit Kunden beim Einkauf erkennen, welche Lebensmittel eine umfassende Qualitäts- und Herkunftssicherung durchlaufen haben, sind die Produkte mit dem blauen QS-Prüfzeichen gekennzeichnet. Nur Lebensmittel, die durchgängig über alle Stufen des Wertschöpfungsprozesses hinweg kontrolliert wurden, dürfen das Prüfzeichen tragen.

QS arbeitet länder- und grenzübergreifend: Die definierten Qualitätsanforderungen gelten für die rund 18.000 teilnehmenden Landwirte und 5.000 Erzeuger im Ausland gleichermaßen wie für die mehr als 121.000 Betriebe in Deutschland. Unabhängige Prüfer kontrollieren regelmäßig, ob die Anforderungen eingehalten werden, damit nur sichere Lebensmittel in die mehr als 25.000 teilnehmenden Filialen des Lebensmitteleinzelhandels gelangen.

Werden Sie zur kompetenten Ansprechpartnerin/zum kompetenten Ansprechpartner rund um das Thema Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln. In diesem Grips&Co-Markentainer erfahren Sie mehr über die hohen Anforderungen und umfangreichen Kontrollen, die dem QS-Prüfsystem zugrunde liegen und die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten. Viel Spaß beim Lesen und Lernen!



Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Geschäftsführer der
QS Qualität und Sicherheit
GmbH

So nutzen Sie den Grips&Co-Markentrainer

Lernen leicht gemacht: Mit dem Grips&Co-Markentrainer verfügen Sie über ein ebenso kompaktes wie kompetentes Nachschlagewerk zu jeweils einer spezifischen Warengruppe oder einem Investitionsgut. Er liefert Fakten, Informationen und Tipps zum Einsatz und Nutzen der betreffenden Produkte. Die Fragen am Rand eines jeden Kapitels helfen, das Gelernte sofort zu vertiefen. Ob alles richtig verstanden ist, lässt sich zudem auf den letzten Seiten des Grips&Co-Markentrainers überprüfen: Einfach die Lasche mit den Antworten umklappen und die Fragen beantworten. Alles richtig? Das können Sie leicht kontrollieren, indem Sie Ihre Lösungen mit denen auf der Lasche vergleichen.

Beim Einsatz im Gruppenunterricht empfehlen wir, die Lasche mit den richtigen Antworten vorher abzutrennen.

Mehr Lernerfolg durch Übersichtlichkeit



INFO



WISSEN/TIPP



TREND



CHECKLISTE



MARKT



WEBTIPP

Die nebenstehenden Symbole bieten Ihnen Wissenswertes auf einen Blick.



8 **Fakten & Markt**

Qualitätssicherung – vom Landwirt bis zur Ladentheke

12 **QS bei Fleisch**

Qualitätssicherung mit System bei Fleisch
Qualitätssicherung – das sollten Sie beachten

20 **QS bei Obst & Gemüse**

Obst und Gemüse aus guten Händen
Geprüfte Lebensmittel in sicherer Qualität

26 **Marktforschung**

Die Marktentwicklung bei frischen Lebensmitteln

28 **QS-Botschafter**

Mit Grips&Co zum QS-Botschafter

30 **Glossar**

Wissenswertes zur Qualitätssicherung

32 **Wissen**

Wir fragen – Sie antworten

gripsundco.de

Alle Infos zum Grips&Co-Qualifizierungsprogramm, Fotos, Filme, Lernmaterial und die **Markentrainer online mit Inhaltssuchfunktion**.



Folge uns auf Facebook und Instagram

Jeden Monat mit tollen Gewinnspielen unserer Sponsoren und allen Infos zur Teilnahme am Grips&Co-Wettbewerb.



Grips&Co QUIZ-App

Mit spannenden Fragen aus vielen Kategorien bereitet die App mit Spaß auf den Grips&Co-Wettbewerb vor.



Zugangsdaten per Mail anfordern: support@gripsundco.de



Qualitätssicherung – vom Landwirt bis zur Ladentheke

Frage 1

Welche Stufe(n) entlang der Lebensmittelkette kontrolliert QS?

- a. Alle von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung
- b. Nur die Vermarktung
- c. Nur die Erzeugung

Antwort a ist richtig

Das blaue QS-Prüfzeichen gibt Verbrauchern Sicherheit. Denn bei den angebotenen Produkten handelt es sich um kontrolliert erzeugte und vermarktete Lebensmittel.

Die Partner im QS-System stehen für lückenlose Qualitäts- und Herkunftssicherung entlang der gesamten Lebensmittelkette – angefangen bei der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung im Einzelhandel. Mehr als 150.200 im QS-System zugelassene Betriebe setzen sich für kontrollierte Qualität und sichere Lebensmittel ein: Dazu gehören 12.400 Unternehmen im Bereich Futtermittel, knapp 119.400 Landwirte, mehr als 14.000 Erzeuger aus dem Obst-, Gemüse- und Kartoffelsektor, 430 Schlachthöfe, 460 Metzger, 870 Großhändler, knapp 2.000 Tiertransporteure, 100 Betriebe in der Obst- und Gemüseverarbeitung sowie mehr als 500 Logistikunternehmen für die Obst- und Gemüsebranche.

Die QS-Partner aus dem Lebensmitteleinzelhandel bieten eine große Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem blauen QS-Prüfzeichen. Innerhalb des QS-Systems werden Lebensmittel durch die im QS-System zugelassenen Unternehmen nach klar definierten Kriterien erzeugt, >

INFO

150.200

zugelassene Betriebe im QS-System setzen sich für sichere Lebensmittel ein.

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH



FRAGEN UND ANTWORTEN ZU QS

Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln – bis hin zu frischen Küchenkräutern und Convenience-Produkten können das QS-Prüfzeichen tragen. Aber nur, wenn das jeweilige Produkt über alle Stufen hinweg nach den Anforderungen des QS-Systems hergestellt und vermarktet wurde.

WELCHE PRODUKTE TRAGEN DAS QS-PRÜFZEICHEN?

WOFÜR STEHT DAS QS-PRÜFZEICHEN?

Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen haben einen genau dokumentierten und kontrollierten Lebenslauf. Das blaue QS-Prüfzeichen gibt Orientierung und Sicherheit beim Einkauf. Der Kunde erkennt so, welche Produkte die umfassende Qualitäts- und Herkunftssicherung des QS-Systems durchlaufen haben.

Das QS-Prüfsystem ist ein Qualitätssicherungssystem für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Lebensmittelwertschöpfungskette – vom Landwirt bis zur Ladentheke – strenge, nachprüfbare Produktions- und Vermarktungskriterien fest. Organisiert wird es von der QS Qualität und Sicherheit GmbH gemeinsam mit ihren 150.000 Systempartnern.

WAS IST DAS QS-SYSTEM?

WAS STECKT HINTER WWW.Q-S.DE?

Die Internetseite www.q-s.de hält unter dem Reiter „Verbraucher“ alle wichtigen Informationen rund um das QS-System bereit. Neben Tipps, was Verbraucher bei Einkauf, Lagerung, Transport und Zubereitung frischer Lebensmittel beachten sollten, wird auch alles Wichtige zum Thema Qualitätssicherung erklärt. Einzelne Prozesse im QS-System – von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Produkte bis zum Verkauf an der Ladentheke – werden dargestellt.





△ Fester Bestandteil der Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse ist das Rückstandsmonitoring. Gemüseanbauer und QS-Botschafter Carsten Knodt gibt Einblicke in seine Arbeit.



△ Kontrollierte Qualität von Anfang an: Landwirt Josef Schöberl stellt das Futter für seine Tiere selbst her.

› verarbeitet und vermarktet. Sämtliche Betriebe im QS-Verbund arbeiten nach streng festgelegten Qualitätsanforderungen. Dazu zählen unter anderem der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, die Tierhaltung und Fütterung, die Einhaltung der Kühlkette und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel. Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten kontrollieren, ob alles fachgerecht abläuft.

INFO

Inzwischen verkaufen mehr als

25.500

Supermärkte Produkte mit dem QS-Prüfzeichen.

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH



Internationale Warenverfügbarkeit

Die Lebensmittelbranche ist gekennzeichnet durch international verzweigte Warenströme. QS setzt auf die Zusammenarbeit mit anderen Standardgebern für ein einheitlich hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit. Dadurch wird der Warenverkehr erleichtert. Die QS-Zertifizierung wird von vielen internationalen Standardgebern anerkannt. 17,5 Prozent der QS-lieferberechtigten Betriebe aus der Rinder-, Schweine- und Geflügelhaltung stammen aus europäischen Nachbarländern. Bei den Obst- und Gemüseerzeugern sind es 56,9 Prozent.



WIE DAS QS-SYSTEM FUNKTIONIERT

Ob frisches Fleisch, Obst, Gemüse oder Kartoffeln: Verbraucher wollen genau wissen, was auf ihren Teller kommt. Das blaue QS-Prüfzeichen sorgt für Orientierung. Produkte, die es tragen, erfüllen alle Anforderungen des QS-Systems.

Unabhängige Zertifizierungsstellen und Labore prüfen, ob die Systempartner die QS-Anforderungen erfüllen. In regelmäßigen Abständen werden beim Systempartner vor Ort Audits durchgeführt. Zusätzlich sind unangekündigte Kontrollen möglich. Wer gegen Regeln verstößt, muss mit Strafen rechnen, bis hin zum Ausschluss aus dem QS-System.

WER WIRD KONTROLLIERT?

Futtermittelerzeuger, Tierhalter, Schlachthöfe, Metzger, Tiertransporteure, Obst- und Gemüseerzeuger, Obst- und Gemüseverarbeitung, Großhändler, Supermärkte – kurz: Unternehmen aus allen Stufen der Lebensmittelproduktion nehmen am QS-System teil.

WER MACHT MIT?

Zusammen mit Fachbeiräten, also Experten aus Erzeugung, Verarbeitung und Lebensmittel Einzelhandel, legt QS spezifische, verbindliche Anforderungen fest. Zusätzlich wird QS von einem

Kuratorium mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz beraten.

WER STECKT HINTER QS?

QS wird getragen von der Futtermittelwirtschaft, der Landwirtschaft und Erzeugung, der Fleischwirtschaft und dem Lebensmitteleinzelhandel. Sie alle haben sich vertraglich verpflichtet, nach klar definierten QS-Kriterien sichere Lebensmittel zu erzeugen und zu vermarkten.

WER STELLT DIE REGELN AUF?

Im Jahr 2020 wurden rund 95 Prozent der QS-Audits in den Betrieben der Futtermittel-, Land- und Fleischwirtschaft, des Obst- und Gemüse-sektors sowie im Lebensmitteleinzelhandel bestanden.

WIE SICHER IST DAS QS-SYSTEM?



Qualitätssicherung mit System bei Fleisch

Die Überprüfung beginnt im QS-System bereits bei der Produktion der Futtermittel für Tiere. Hier die wichtigsten Stationen der Qualitätskontrolle für Fleisch.

Frage 2

Was überprüft der unabhängige Kontrolleur?

- a. Die Produktionsmenge
- b. Die Einhaltung aller Vorschriften
- c. Die Betriebsgröße

Antwort b ist richtig.

Eine entscheidende Voraussetzung für gute Fleischqualität ist hochwertiges Futter. Futtermittel wie Getreide oder Gras bilden die Grundlage. Jedes eingesetzte Futter muss den strengen Qualitätskriterien des QS-Prüfsystems entsprechen. Zugekauftes Futter darf nur von QS-geprüften Herstellern bezogen werden. Der Landwirt verpflichtet sich, alles gründlich zu dokumentieren. Jederzeit muss er mit einer Überprüfung durch unabhängige Kontrolleure rechnen. Diese prüfen, ob alle Vorschriften sorgfältig eingehalten werden und die Dokumentation lückenlos und korrekt ist. In regelmäßigen Abständen werden Futterproben zum Testen ins Labor geschickt. Verstöße müssen sofort korrigiert werden. Die Gesundheit der Tiere wird regelmäßig durch den



WIE QS BEI FLEISCH FUNKTIONIERT

Auf dem Feld
Futter nur von QS-geprüften Herstellern oder aus kontrollierter Selbsterzeugung nach QS-Vorgaben.

Auf dem Hof
Tierarztbesuche, regelmäßige Kontrollen und Futterproben, Einhaltung der Vorschriften und Dokumentation.

Transport zum Schlachthof
QS-geprüfte Tiertransporteure übernehmen die Tiere samt Begleitpapieren und bringen sie zum Schlachthof.

QS-Botschafter ▷
Josef Hupfer ist Tierhalter.



Hoftierarzt überwacht. Wenn ein Tier krank ist, verschreibt der Tierarzt gegebenenfalls Medikamente. Es dürfen aber keinesfalls mehr Medikamente als nötig eingesetzt werden.

Weiter zum Schlachthof

Gesunde und schlachtreife Tiere werden von einem durch QS geprüften Tiertransporteur zum Schlachthof gebracht. Er muss sicherstellen, dass alle Tiere beim Transport genügend Platz und Luft haben. Der Landwirt übergibt dem Transporteur die Begleitpapiere zum Herkunftsnachweis.

Im Schlachthof gelten besonders strenge Hygieneregeln. Eine Hygieneschleuse stellt sicher, dass die Mitarbeiter die Produktionsräume nur in einem hygienisch-sauberen Zustand betreten. Sobald das Tier fachgerecht geschlachtet wurde, muss das Fleisch ununterbrochen gekühlt werden. Unabhängige Kontrolleure überprüfen bei ihren Audits unter anderem, ob die QS-Anforderungen eingehalten werden. Bei Schweinefleisch wird zum Beispiel kontrolliert, ob die Mitarbeiter im Schlachthof, wie von QS vorgeschrieben, die Fleischproben für eine Salmonellenuntersuchung genommen haben. Nach der Schlachtung geht



INFO

Mehr als

1.000

Betriebe der Fleischwirtschaft sind im QS-System mit dabei. Bei der **Überprüfung der Produktionsschritte** werden derzeit etwa 130 Kriterien berücksichtigt, wie beispielsweise die Hygiene, die Rückverfolgbarkeit oder die Rezeptbestandteile.



Schlachthof

Besonders strenge Hygieneregeln, ununterbrochene Kühlung, Untersuchung von Fleischproben und Kontrollen.



Transport zum Metzger

Kontrollierte Einhaltung der Kühltemperatur. Die Begleitpapiere sind immer dabei.



Beim Metzger

Alles hygienisch einwandfrei, mit überprüfter Temperatur und Papieren, klar gekennzeichnet, sauber abgepackt und richtig gelagert.



△ Metzgermeister und QS-Botschafter Franz Seibold überprüft als Produktionsleiter regelmäßig die einzelnen Produktionsschritte.

das Fleisch per Lkw zum Metzger. Zuerst prüft der Metzger die Fleischtemperatur und die Papiere. Bei der Zubereitung müssen Fenster und Türen stets geschlossen sein. Alles muss klar gekennzeichnet, sauber abgepackt und richtig gelagert werden, und zwar QS-Waren immer getrennt von anderen Waren. Das gekühlte Fleisch darf außerdem Wände und Boden nicht berühren und nicht in Kontakt mit Fleisch anderer Tierarten kommen. Auch der Metzger kann jederzeit daraufhin kontrolliert werden, ob die Hygienerrichtlinien eingehalten werden und die Begleitpapiere stimmen.

Wenn das Fleisch anschließend inklusive der Papiere in den Supermarkt transportiert wird, muss die Kühlkette lückenlos eingehalten werden, auch auf dem Weg vom Lkw in den Lagerraum. Alles wird voneinander getrennt gelagert – QS-Ware von Nicht-QS-Ware. Im Regal müssen die Waren richtig gekennzeichnet und zum Beispiel mit einem Haltbarkeits- oder Verbrauchsdatum versehen sein. Auch in Bezug auf das Personal müssen die Systempartner aktiv sein. Dazu gehören regelmäßige Schulungen hinsichtlich Hygiene, Infektionsschutz und Informationen zum QS-System. Kontrolleure überprüfen die Begleitpapiere der Waren sowie Hygienemaßnahmen, Temperatur und die korrekte Warenkennzeichnung.



WIE QS BEI FLEISCH FUNKTIONIERT

Transport zum Supermarkt
Das Fleisch wird mit Papieren zum Markt transportiert. Die Kühlkette muss vom Lkw bis in den Lagerraum eingehalten werden.

Im Supermarktlager
Alles wird richtig gekennzeichnet und voneinander getrennt, Fleisch von Gemüse und QS-Ware von Nicht-QS-Ware.

Im Markt
Schulungen der Mitarbeiter zum QS-System. Kontrolleure prüfen Hygiene, Temperatur, Papiere u.a.

Qualitätssicherung - das sollten Sie beachten

Für die Einhaltung der Qualitätsanforderungen sind regelmäßige Kontrollen wichtig. Diese Tipps helfen beim richtigen Umgang mit Fleisch- und Wurstwaren.

Fleisch, Geflügel und Wurst werden in Kühlfahrzeugen oder speziellen Transportkisten regelmäßig frisch in den Markt geliefert. Schon beim Aus- und Einräumen gibt es wichtige Details zu beachten, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die Tür des Containers beispielsweise darf nur kurz geöffnet werden. Zuerst sollten besonders temperaturempfindliche Waren wie etwa Geflügelfleisch ausgeladen und eingeräumt werden.

Getrennte Lagerung

Was nicht in den SB-Bereich oder in die Fleischtheke passt, wird im markteigenen Kühlhaus gelagert. QS-Waren müssen dabei immer getrennt von Nicht-QS-Waren gelagert und verarbeitet



Frage 3

Wie viele Betriebe der Fleischwirtschaft sind im QS-System organisiert?

- a. 2.000 Betriebe
- b. 1.000 Betriebe
- c. 800 Betriebe

Antwort b ist richtig



Marian Kunz, Azubi zum Kaufmann im Einzelhandel, kontrolliert regelmäßig die Einhaltung von Temperatur und weiteren Vorgaben, sowohl im Lager als auch im SB-Bereich.



INFO

Wer Fleisch einkauft, kann sich bei der Auswahl ganz einfach an Farbe, Struktur, Geruch und Fettanteil orientieren:

Farbe

Die Farbe hängt in erster Linie von der Fleischart und dem Alter des Tieres ab. Je jünger das Tier, desto heller die Farbe. Bei Kalb und Geflügel ist sie rosa bis hellrosa, bei Schweinefleisch hellrot bis rot.

Struktur

Die Struktur oder Faserung ist vom Fleischstück, dem Geschlecht und dem Alter des Tieres abhängig. Sie bestimmt die Festigkeit des Fleisches. Je feiner die Fasern, desto zarter das Fleisch. Zartes Fleisch darf nicht zusammenfallen. Es sollte auf Fingerdruck nicht stark nachgeben.

Fettanteil

Ist das Fleisch von feinen Fettadern durchzogen, spricht man von guter Marmorierung. Diese wird stark von der Rasse, der Haltung und dem Alter des Tieres beeinflusst. Gut marmoriertes Fleisch ist zarter und saftiger als sehr mageres.

Geruch

Frisches Fleisch riecht immer neutral, sodass die Frische auch gut zu Hause überprüft werden kann.

werden. Die Fleisch-Bedientheke wird im Laufe des Tages immer wieder frisch befüllt. Gegen Ladenschluss wird sie ausgeräumt, gereinigt und desinfiziert, morgens dann erneut auf Temperatur gebracht und frisch eingeräumt.

Hygiene und Temperatur: Darauf kommt es an

Alle Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel leisten ihren Teil, damit die QS-Anforderungen stets eingehalten werden. Ein Schwerpunkt im Einzelhandel ist die regelmäßige Überprüfung der Hygiene und der Temperatur. Werden diese Anforderungen missachtet, drohen dem Lebensmittelhändler empfindliche Strafen. Für die Mitarbeiter gilt daher bei der täglichen Arbeit: Gründliches Händewaschen beugt der Verbreitung von Bakterien und Keimen vor. Ein betriebseigenes Kontrollsystem sowie definierte Temperaturvorgaben bei Transport, Lagerung und Verkauf von Fleischwaren sind weitere wichtige Anforderungen. Diese werden bei Kontrollen vor Ort genau auf Einhaltung überprüft.



△ Die Mitarbeiter im Einzelhandel überprüfen regelmäßig die Einhaltung der strengen Hygienevorschriften.



Checkliste Warenprüfung und Hygienemaßnahmen

TÄGLICHE WARENPRÜFUNG



<input type="radio"/>	Die Wareneingänge für Fleisch und Wurst werden anhand der internen Anweisung überprüft und die Kontrolle ist entsprechend dokumentiert.
<input type="radio"/>	Die Waren aus dem QS-System sind eindeutig gekennzeichnet – sowohl auf den Begleitpapieren als auch auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung.
<input type="radio"/>	Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum werden geprüft und die Kontrollen entsprechend dokumentiert.
<input type="radio"/>	Fleisch- und Wurstwaren werden in geeigneten Behältern aufbewahrt. Die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit bleiben so erhalten.
<input type="radio"/>	Die Temperatur der Lebensmittel im Lager- und Verkaufsbereich ist geprüft und die Kontrolle dokumentiert.

TÄGLICHE HYGIENEMAßNAHMEN



<input type="radio"/>	Im Spind oder Schrank der Mitarbeiter werden keine verderblichen Lebensmittel aufbewahrt. Alle Lebensmittelabfälle werden bis zur Entsorgung verwechslungsfrei und kühl gelagert.
<input type="radio"/>	Die Transportkisten oder Behälter für die Lagerung oder die Zubereitung von Lebensmitteln stehen nicht auf dem Boden und werden nicht für andere Zwecke eingesetzt.
<input type="radio"/>	Putzwerkzeuge wie Eimer, Schrubber und Aufnehmer werden regelmäßig gereinigt und bei Bedarf ausgetauscht.
<input type="radio"/>	Alle Mitarbeiter achten auf regelmäßiges Händewaschen, auch dann, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden. Handschuhe werden nur bei Bedarf getragen und rechtzeitig gewechselt.
<input type="radio"/>	Kein Mitarbeiter an der Bedientheke mit unverpackter Ware trägt sichtbaren Schmuck oder hat lackierte oder künstliche Fingernägel. Die Arbeitskleidung ist sauber.



FLEISCH UND FLEISCHWAREN – DAS STEHT AUF DER VERPACKUNG

Heute gibt es bereits in vielen Supermärkten frische Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen. Das blaue Zeichen finden Sie direkt auf der Verpackung oder dem Etikett. Die Verpackung verrät aber noch viel mehr. Was genau, erfahren Sie hier.

1 Supershop

Musterstr. 1a, 01234 Musterstadt
ORGAINVENT 33586

2 Rinderfilet

3 Herkunft: Deutschland
NW 99999

4 Zerlegt in: Deutschland
EZ 888

5 bei max 2°C
mindestens haltbar
bis: ...

6 Preis/kg
Einwaage ...

7 Einwaage: ...
Preis: ...

8 Ident.-Nr.: ...



1 Hersteller

Ganz oben stehen Name und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im EG-Raum niedergelassenen Verkäufers.

2 Bezeichnung des Lebensmittels

Sie gibt die Tierart oder die Bezeichnung des Teilstücks wie etwa Rinderroulade oder Rinderfilet an.

3 Herkunftssicherung

Für Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sind tierart- und produktspezifische Herkunftsangaben für verschiedene Angebotsformen (frisch, gekühlt, gefroren) gesetzlich vorgeschrieben. Weiterhin müssen bei den meisten Rindfleischprodukten die Zulassungsnummern der Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie bei Geflügelfleisch mindestens eine Zulassungsnummer angegeben werden. Zudem sind die Vorgaben für die Chargenbildung wichtig.

4 Kühlung

Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren ist von der Lagertemperatur abhängig und muss eingehalten werden. Die Produkte haben unterschiedliche Temperaturanforderungen.

5 MHD/Verbrauchsdatum

Bei Fleisch und Geflügelfrostware finden Sie hier das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Hackfleisch und Frischgeflügel dagegen ein Verbrauchsdatum.

6 Ident.-Nr.

Anhand dieser Nummer kann das Fleisch zum einzelnen Tier oder zu einer Gruppe von Tieren zurückverfolgt werden.

7 QS-Prüfzeichen

Das QS-Prüfzeichen für frische Lebensmittel (freiwillig) steht für eine konsequente Qualitätssicherung und kennzeichnet das Produkt als QS-Ware.

8 ORGAINVENT

ORGAINVENT ist ein System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Informationen zum System gibt es auf der Webseite unter www.herkunft.org

Mindestens haltbar bis ...

Auf Fleisch und tiefgekühltem Geflügel steht ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Es gibt Auskunft darüber, bis zu welchem Zeitpunkt das Fleisch seine geschmacklichen Eigenschaften behält – vorausgesetzt, es wird richtig gelagert. Aber auch nach Ablauf dieses Datums sind die Waren höchstwahrscheinlich noch einwandfrei.

Zu verbrauchen bis ...

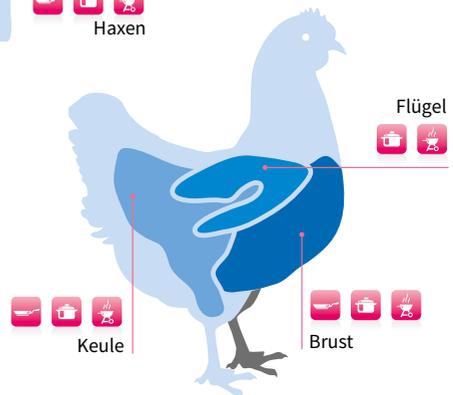
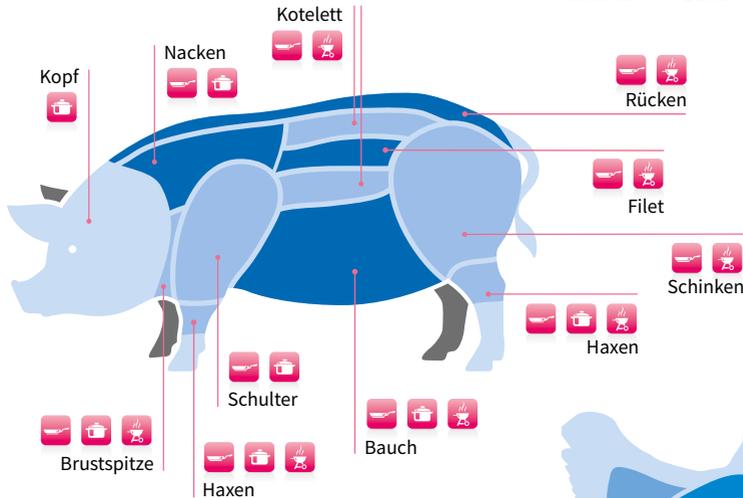
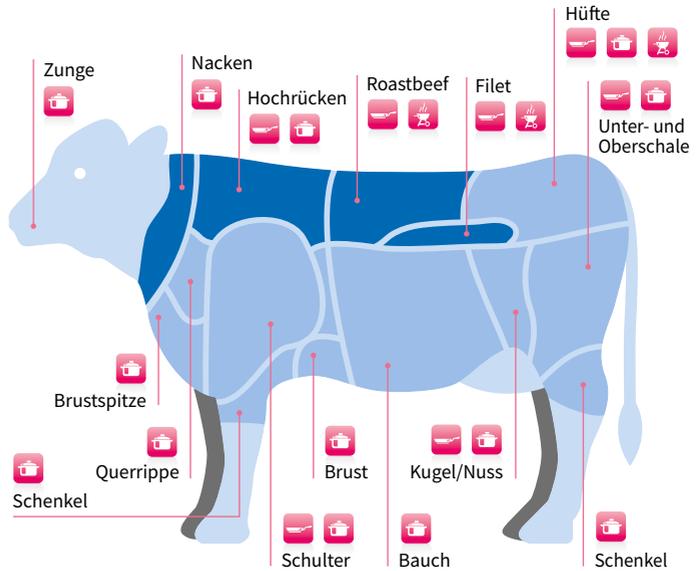
Da Hackfleisch und Geflügel leicht verderblich sind, tragen sie ein Verbrauchsdatum. Dann gilt: Bis zu diesem Datum müssen die Lebensmittel spätestens verbraucht werden.





FLEISCHKUNDE

Nicht jedes Stück Fleisch ist für alle Arten der Zubereitung geeignet. Um Ihre Kunden beraten zu können, sollten Sie die unterschiedlichen Zubereitungsmöglichkeiten kennen und wissen, welche Teilstücke sich eher zum Grillen und Braten oder zum Kochen und Schmoren eignen.



Zubereitungsmöglichkeiten

- Braten
- Kochen/Schmoren/Garziehen
- Grillen



Obst und Gemüse aus guten Händen

Die Kontrollen von Obst, Gemüse und Kartoffeln beginnen bei QS schon lange vor der Ernte. Wir haben die wichtigsten Stationen für Sie zusammengestellt.

△ QS-Botschafter Rainer Eckert, Obsterzeuger, hat seine Pflanzen genau im Blick.

Qualitätssicherung beginnt schon vor der Aussaat und Anpflanzung der Obst- und Gemüsesetzlinge. Vom ersten Tag an muss der Erzeuger jeden Schritt dokumentieren – zum Beispiel welches Pflanzgut er genommen hat oder wie die Wasserqualität ist. Auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird im QS-System genauestens überwacht und dokumentiert. Alle Systempartner nehmen am Rückstandsmonitoring teil. Dadurch wird die Einhaltung der vorgeschriebenen Grenzwerte kontrolliert. Oft kann auch auf natürliche Mittel, wie zum Beispiel Nützlinge, für die Bekämpfung von Schädlingen zurückgegriffen werden. Bei der Ernte und der Lagerung von Obst und Gemüse gilt: Lagerbedingungen und -zustand müssen ständig kontrolliert



WIE QS BEI OBST UND GEMÜSE FUNKTIONIERT

Auf dem Feld
Pflanzgut, Wasserqualität und die Verwendung von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln werden dokumentiert.

Bei der Ernte
Verdorbene Ware muss aussortiert werden. Obst und Gemüse darf Boden und Wände im Lager nicht berühren.

Im Labor
Mit Rückstandsuntersuchungen wird geprüft, dass nicht zu viel Pflanzenschutzmittel verwendet wird.



△ Carsten Knodt setzt auf gelebte Nachhaltigkeit und macht sich als QS-Botschafter für Qualität stark.



△ Kräuternerzeuger Robert Dreesen baut bis zu 32 Kräuter an, die alle handverlesen werden.

werden. Zusammen mit den Begleitpapieren, in denen alle Informationen rund um die Ware festgehalten sind, gelangen Obst und Gemüse über den Großhandel in den Supermarkt und werden dort vermarktet. Hier wird genauso sorgfältig gearbeitet wie auf dem Obst- oder Gemüsehof – Begleitpapiere checken, im Lager QS-Ware von Nicht-QS-Ware trennen und dafür sorgen, dass nichts beschädigt wird. Überprüft werden außerdem Hygienemaßnahmen, Temperaturvorgaben bei Fresh-Cut-Produkten und die gesetzlich vorgeschriebene Warenkennzeichnung.

Frage 4

Was ist im Umgang mit frischen Lebensmitteln unerlässlich?

- a. Saubere Hände
- b. Schutzkleidung
- c. Vermarktung

Antwort a ist richtig.





INFO

Die Qualität von Obst und Gemüse kann man ganz einfach selbst überprüfen – die fünf Sinne helfen dabei.

Sehen

Die Früchte sollten unversehrt und ganz sein – und natürlich sauber und frei von Schädlingen.

Riechen

Jedes Gemüse oder Obst hat einen typischen Geruch. Riecht es artfremd, sortieren Sie die Ware lieber sofort aus.

Hören

Dieser Test funktioniert nicht bei jeder Frucht. Bei einer Wassermelone beispielsweise kann man Qualität aber auch hören: Klingt sie hohl, wenn man dagegen klopft, ist sie reif und süß.

Tasten

Knackig und frisch – so sollte Obst und Gemüse sein. Ist es schon an einigen Stellen weich geworden, ist es vermutlich nicht mehr ganz frisch.

Schmecken

Die Zunge ist fast unbestechlich – probieren Sie die Ware und bieten Sie Ihren Kunden auch mal eine Verkostung im Laden an.



△ Auch bei Obst und Gemüse gehören durchgängige Kontrollen zur täglichen Arbeit.

Geprüfte Lebensmittel in sicherer Qualität

Im QS-System bestätigen regelmäßige Kontrollen die Einhaltung aller Anforderungen. Mit folgenden Maßnahmen können Nachwuchskräfte im Handel ihren Teil beitragen.

Hygienische ist im Umgang mit frischen Lebensmitteln unerlässlich. Dabei wird unterschieden zwischen Personal- und Betriebs-hygiene. Zu einem sauberen Auftritt im Kundengespräch gehört natürlich eine ordentliche Arbeitsbekleidung. Ganz wichtig sind saubere Hände. Achten Sie daher darauf, regelmäßig die Hände zu waschen und zu desinfizieren. So verhindern Sie die Übertragung von Keimen und Bakterien. Für Lager und Verkaufsraum gilt: Alle Oberflächen müssen sauber sein. Bei der täglichen Anlieferungskontrolle werden alle Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüft. Das Besondere dabei: Waren aus dem QS-System müssen auf dem Lieferschein eindeutig gekennzeichnet sein. Beachten Sie die betrieblichen Regelungen und die eindeutige Trennung zwischen QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und im Verkaufsraum. So stellen Sie sicher, dass die Ware bei Qualitätsproblemen bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann. >



Checkliste Warenprüfung und Hygienemaßnahmen

TÄGLICHE WARENPRÜFUNG



<input type="radio"/>	Alle Wareneingänge sind anhand der Lieferpapiere auch bezüglich des QS-Prüfzeichens geprüft. QS-Ware ist eindeutig gekennzeichnet, die Kontrolle dokumentiert. Unstimmigkeiten sind gemeldet.
<input type="radio"/>	Die Qualität der Produkte und deren Präsentation im Verkaufsraum werden mehrmals täglich überprüft und kontrolliert. Nur qualitativ einwandfreie Produkte werden angeboten.
<input type="radio"/>	Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und im Verkaufsraum ist ausgeschlossen.
<input type="radio"/>	Bei Fresh-Cut-Produkten wird auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Verbrauchsdatums geachtet.
<input type="radio"/>	Bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten wird die Temperatur im Lager- und Verkaufsbereich regelmäßig überprüft, die Kontrolle dokumentiert.

TÄGLICHE HYGIENEMAßNAHMEN



<input type="radio"/>	Alle Mitarbeiter waschen und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Jeder trägt während der Arbeitszeit saubere Berufsbekleidung.
<input type="radio"/>	Alle Oberflächen im Lager und im Verkaufsraum sind sauber.
<input type="radio"/>	Putzutensilien wie Eimer, Schrubber und Aufnehmer werden regelmäßig gereinigt und bei Bedarf ausgetauscht.
<input type="radio"/>	Im Spind oder Schrank der Mitarbeiter werden keine verderblichen Lebensmittel gelagert. Alle Lebensmittelabfälle werden bis zur Entsorgung verwechslungsfrei und kühl gelagert.
<input type="radio"/>	Die saubere Berufsbekleidung ist in den vorgesehenen Räumlichkeiten ordnungsgemäß aufzubewahren.
<input type="radio"/>	Alle Lebensmittelabfälle werden bis zur Entsorgung von der verkaufsfähigen Ware strikt getrennt und kühl gelagert.

INFO

Bei der Warenpflege und im Verkauf sind diese **Anforderungen** einzuhalten: **Güteeigenschaften, Größensortierung, Toleranzen, Verpackung und Kennzeichnung der Waren.** Achten Sie darauf, dass die Ware **unbeschädigt** ist, also nicht gequetscht, gerissen oder glasig durch Hitze- oder Frostschäden.

Was bei der Warenpflege wichtig ist

Obst und Gemüse sollten beim Verkauf möglichst frei von Beschädigungen, Schmutz und Schimmel sein. Kontrollieren Sie daher mehrmals täglich die Ware und entsorgen Sie nicht verkäufliches Obst und Gemüse fachgerecht. Bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. So muss am Kühlregal die Temperatur regelmäßig kontrolliert und die Kontrolle schriftlich dokumentiert werden. Bei einer Überprüfung Ihres Marktes durch einen unabhängigen Kontrolleur können Sie so jederzeit nachweisen, dass bei Ihnen alles fachgerecht zugeht.



OBST UND GEMÜSE – DAS VERRÄT DAS ETIKETT

Auch bei frischem Obst und Gemüse steht das QS-Prüfzeichen für kontrollierte Qualität. Welche wichtigen Informationen darüber hinaus auf dem Etikett zu finden sind, erfahren Sie hier.



1 Hersteller

Name und Anschrift des Packers, Absenders und/oder Verkäufers oder eine Codierung, die von amtlicher Seite vergeben oder anerkannt wurde.

2 Bezeichnung des Lebensmittels

Um welches Obst oder Gemüse handelt es sich? Hier stehen Name, Sorte oder Handelstyp.

3 Angabe des Ursprungslandes

Das Ursprungsland muss angegeben werden, alle weiteren Hinweise zum Anbauggebiet wie „Altes Land“ oder „Bodensee“ sind freiwillig. Übrigens: Das Ursprungsland muss immer ausgeschrieben sein, Abkürzungen sind nur für die USA erlaubt.

4 Handelsklasse

Bei Obst und Gemüse werden Handelsklassen unterschieden (Extra, I oder II).

5 Nettogewicht

Gekennzeichnet werden muss das Nettogewicht oder die Anzahl der Früchte mit Größenspanne (etwa bei Äpfeln 75/80 mm) oder der angewandte Größencode.

6 Losnummer

Über die Losnummer lässt sich die Ware eindeutig zurückverfolgen. Ihr wird immer der Buchstabe „L“ vorangestellt.

7 MHD/Verbrauchsdatum

Bei Fresh-Cut-Salaten oder Sprossen steht hier ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/Verbrauchsdatum mit Lagertemperatur.

8 QS-Prüfzeichen

Das QS-Prüfzeichen für frische Lebensmittel (freiwillig) steht für eine konsequente Qualitätssicherung und kennzeichnet das Produkt als QS-Ware.



SAISONKALENDER DER WICHTIGSTEN OBST- UND GEMÜSEARTEN

Obst

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Mirabellen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Quitten												
Tafeltrauben												

Gemüse

Auberginen												
Blumenkohl												
Bohnen grün												
Brokkoli												
Fenchel												
Karotten												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kopfsalat												
Paprika												
Porree/Lauch												
Rosenkohl												
Spargel												
Spinat												
Tomaten												
Zucchini												

● Monate mit überwiegender Importware

● Monate mit überwiegendem Angebot aus heimischem Anbau



Einige Fakten

Die Zahlen belegen: Frische Produkte stehen bei Verbrauchern hoch im Kurs.

34,9 kg

Fleisch/Wurst (inkl. Geflügel) wurden im Jahr 2020 pro Person gekauft.

298 Euro

wurden dafür **durchschnittlich ausgegeben**.

40,4 kg

Frischgemüse wurden 2020 durchschnittlich an jeden Deutschen verkauft.

44,8 kg

Frischobst hat jeder Deutsche 2020 im Durchschnitt gekauft.

Rund

213 Euro

wurden in 2020 durchschnittlich pro Kopf für **frisches Obst und Gemüse** ausgegeben.

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels, 2020



Die Marktentwicklung bei frischen Lebensmitteln

Frische, Qualität und strenge Lebensmittelkontrollen sind den Verbrauchern sehr wichtig. Auch das Thema Produktsicherheit rückt immer mehr in den Fokus.

Nach einer Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahre 2018 wünscht sich jeder zweite Deutsche, dass der Staat mehr konkrete Maßnahmen ergreift, um den Verbraucher zu schützen. Fast jeder Zweite schätzt die Sicherheit von Lebensmitteln als „nicht sicher“ beziehungsweise als „eher weniger sicher“ ein. Dies zeigt, dass das Bedürfnis nach strenger, lückenloser Überprüfung groß ist. Das blaue QS-Zeichen für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln sorgt hier für Sicherheit.

Stabile Nachfrage

Schweinefleisch ist in Deutschland die beliebteste Fleischart, gefolgt von Geflügel sowie Rind- und Kalbfleisch. Dabei greift der Deutsche bei Fleisch und Wurstwaren am liebsten zu SB-Produkten – gut 23,3 Kilogramm pro Kopf werden eingekauft. Beim Frischgemüse sind Tomaten am beliebtesten, gefolgt von Möhren und Gurken. Beim Frischobst führen Äpfel die Rangliste der Obstarten an. An zweiter und dritter Stelle folgen Bananen und Orangen.



Fleisch- und Fleischwareneinkäufe privater Haushalte 2020

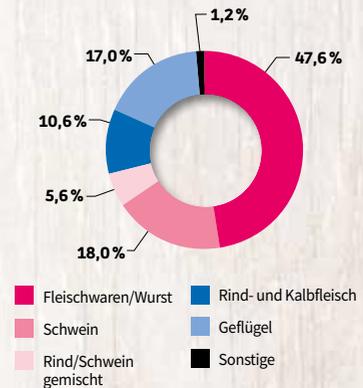
Die deutschen Haushalte haben 2020 rund 2,9 Millionen Tonnen Fleisch- und Fleischwaren eingekauft. Vor allem bei Fleischwaren/Wurst und Geflügel greifen Verbraucher lieber zu SB-Ware.



* Einkaufsmenge pro Haushalt

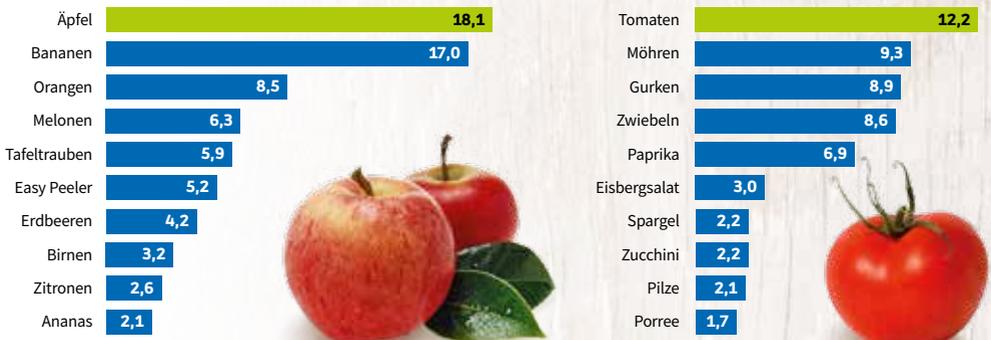
Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels, 2020

Gesamtabsatz: 2,9 Mio. Tonnen



Das meistverkaufte Obst und Gemüse 2020

Beim Frischobst erreichen Äpfel die Spitzenposition, knapp dahinter liegen Bananen und Orangen. Beim Einkauf von Frischgemüse sind Tomaten weiterhin der Favorit der Verbraucher, gefolgt von Möhren und Gurken.



Alle Angaben in Kilogramm je Privathaushalt

Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) auf Basis des GfK-Haushaltspanels, 2020

Mit Grips&Co zum QS-Botschafter

Frage 5

Als QS-Qualitätsbotschafter werden Sie geschult in Sachen ...

- a. ... Aktionsgeschäft
- b. ... Preisgestaltung
- c. ... Qualitätssicherung

Antwort c ist richtig

Mit Grips&Co können Sie nicht nur „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“ werden, sondern auch QS-Qualitätsbotschafter. Hier erfahren Sie, worum es geht.

Verkaufen lernen mit Grips&Co und QS: Bei Grips&Co, dem Qualifizierungsprogramm für Nachwuchskräfte im Lebensmittelhandel, sind Ihre Kenntnisse in Waren- und Verkaufskunde genauso gefragt wie Ihr Wissen über Betriebswirtschaftslehre. Im Wettbewerb mit anderen Auszubildenden können Sie „Deutschlands



DIE QS-BOTSCHAFTER: SICHERER GENUSS MIT SYSTEM



Rudolf Platen, Josef Hupfer und Markus Rohlmann sind drei von knapp 119.400 Landwirten und Tierhaltern im QS-Prüfsystem. Durch tiergerechte Haltung, gutes Stallklima und einwandfreies Futter sorgen sie für das Wohl ihrer Tiere und garantieren so sichere Fleisch- und Wurstwaren.

Metzgermeister Franz Seibold ist ein Meister seines Fachs. Deshalb ist es für ihn selbstverständlich, erstklassige Fleischprodukte anzubieten. Klar, dass er regelmäßig Begleitpapiere und Herkunft prüft – so weiß er jederzeit, woher das Fleisch stammt.



LANDWIRTE UND TIERHALTER

METZGERMEISTER

OBST- UND GEMÜSEERZEUGER

Rainer Eckert, Carsten Knodt und Robert Dreesen setzen bei Anbau, Ernte und Lagerung die strengen Anforderungen des QS-Systems um und achten zum Beispiel auf fachgerechten Bodenschutz und kontrollierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Sie stehen stellvertretend für rund 14.000 Obst-, Gemüse-, Kräuter- und Kartoffelerzeuger im QS-System.



beste Nachwuchskraft im Handel“ werden. Grips&Co-Sieger werden automatisch für ein Jahr QS-Qualitätsbotschafter. Als Sieger bei Grips&Co werden Sie ganz persönlich und umfassend zum Thema Qualitätssicherung geschult. Sie erhalten viele praktische Tipps, die Sie direkt in Ihrem Markt umsetzen können. In Ihrem Unternehmen können Sie so etwa bei Weiterbildungen im Bereich Frische als geschulter Experte auftreten und Ihr Wissen in Sachen Qualitätssicherung an Ihre Ausbildungskolleginnen und -kollegen weitergeben. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, bei interessanten Branchentagen, auf denen QS vertreten ist, mit dabei zu sein.



△ Marian Kunz (Edeka, links) wurde 2019 Grips&Co-Sieger. Als QS-Qualitätsbotschafter erhält er einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion und von QS.

Marian Kunz hat 2019 das Grips&Co-Finale für sich entschieden. Aktuell trägt er den Titel „Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel“ und ist damit gleichzeitig für ein Jahr QS-Qualitätsbotschafter.



SUPERMARKT

Marian Kunz nimmt im Supermarkt die sorgfältig erzeugten Produkte in Empfang. Er achtet auf fachgerechte Lagerung, Einhaltung der Kühlkette und korrekte Kennzeichnung der Produkte. Sein Wissen zum QS-Prüfzeichen gibt er gerne an die Verbraucher weiter.

q-s.de mit dem Reiter „Verbraucher“ ist die Informationsplattform für Verbraucher, wenn es um frische Lebensmittel geht. Hier finden alle Konsumenten praktische Tipps zu Einkauf, Lagerung und Hygiene. Denn: Qualitätssicherung endet nicht im Supermarkt.



VERBRAUCHER

Erfahren Sie mehr über das QS-Prüfzeichen:

> www.q-s.de



Antibiotikamonitoring. Mit der systematischen Erfassung der Antibiotikaverschreibungen in einer zentralen Datenbank werden fundierte Erkenntnisse zum tatsächlichen Einsatz von Antibiotika gewonnen. Zur Teilnahme am QS-Antibiotikamonitoring sind alle Geflügel-, Schweinehalter sowie Rindermastbetriebe im QS-System verpflichtet.

Bezeichnung des Lebensmittels. Gibt auf dem Etikett QS-geprüfter Fleisch- und Wurstwaren die Tierart oder die Bezeichnung des Teilstücks an. Auf dem Etikett von QS-geprüftem Obst, Gemüse und Kartoffeln werden der jeweilige Name, die Sorte oder der Handelstyp bezeichnet.

HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Richtlinien, welche die Sicherheit von Lebensmitteln garantieren sollen.

Handelsklasse. Auch Güteklasse genannt. Einteilung von Erzeugnissen der Landwirtschaft und der Fischerei nach bestimmten Gesichtspunkten der Beschaffenheit, insbesondere nach Qualität und Herkunft. Handelsklassen helfen dem Verbraucher, eine sachgerechte Wahl zwischen unterschiedlichen Angeboten zu treffen. Gesetzliche Grundlage für die Einteilung der Waren ist in Deutschland das Handelsklassengesetz.

Integrierter Anbau. Erzeuger verwenden bei Sortenwahl, Fruchtfolge, Anbautechnik, Düngung und Pflanzenschutz vorzugsweise Methoden, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten.

Kühlkette. Durchgängige Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Kühltemperatur, um Qualität und Haltbarkeit der Ware sicherzustellen. Die Kühltemperatur ist in allen Stationen des Transports vom Hersteller bis zum Verbraucher einzuhalten. Dies betrifft insbesondere Frischeprodukte wie Fleisch und Wurst.

Pflanzenschutzmittel. Chemische oder biologische Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmittel, die zum Schutz von Pflanzen ausgebracht werden. Ihr Einsatz in der Landwirtschaft ist durch EU-Verordnungen und nationale Regelungen festgelegt. Pflanzenschutzmittel müssen ein langwieriges Zulassungsverfahren beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) durchlaufen.

Im QS-Prüfsystem wird der Einsatz streng überwacht und reglementiert. Ständige Rückstandskontrollen im Labor sind verpflichtend.

Prüfzeichen. Mit dem blauen QS-Prüfzeichen werden Fleisch, Fleischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln nur dann ausgezeichnet, wenn sie nach den strengen Anforderungen des QS-Systems erzeugt und kontrolliert wurden. Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen haben einen genau dokumentierten Lebenslauf.

Qualitätssicherung. Bezeichnet bei Lebensmitteln jede Maßnahme, die dazu beiträgt, die Qualität der Produkte über die ganze Produktions- und Handelskette hinweg für den Verbraucher zu sichern.

Rückstandsmonitoring. Bei Obst und Gemüse gibt es gesetzlich vorgeschriebene Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel und Nitrat. Kontrolleure entnehmen regelmäßig Proben der Ware und lassen sie in QS-anerkannten Laboren auf die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte kontrollieren. Zusätzlich überprüft QS, dass nur gesetzlich zugelassene Wirkstoffe eingesetzt werden.

Rückverfolgbarkeit. Garantiert, dass bei Bedarf festzustellen ist, wann, wo und durch welche Betriebe die jeweilige Ware hergestellt, gelagert und transportiert wurde. Alle wichtigen Daten befinden sich in den Begleitpapieren der Ware sowie auf dem Etikett. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit ist wichtiger Bestandteil des QS-Systems.

Salmonellen. Bakterien, die über Lebensmittel in die Nahrungskette gelangen und beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen verursachen können. Im QS-System wird das Salmonellenrisiko der Partnerbetriebe permanent überwacht. Stallhygiene und optimale Haltungsbedingungen schützen davor.

Struktur. Auch Faserung genannt. Bezeichnet bei Fleisch dessen Festigkeit und Konsistenz. Die Struktur ist vom Fleischstück, sowie von Alter und Geschlecht des jeweiligen Tieres abhängig. Je feiner die Fasern, desto zarter das Fleisch.

Zulassungsnummer. Kombination aus Buchstaben und Zahlen, die sich auf dem Etikett von Fleisch und Fleischwaren unter der Herkunftsbezeichnung befindet. Die Zulassungsnummer bezeichnet den jeweiligen Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb. Der Weg des Fleischstücks lässt sich so lückenlos zurückverfolgen.





Wir fragen – Sie antworten

Der vorliegende Grips&Co-Markentrainer hat Ihnen zahlreiche Informationen zum Thema Qualitätssicherung vermittelt. Auf den beiden folgenden Seiten haben Sie nun die Gelegenheit, Ihr neu erworbenes Wissen zu testen. Kreuzen Sie die richtigen Antworten auf die Fragen an und klappen Sie zur Überprüfung Ihrer Lösungen danach die Seiten an der gestrichelten Linie nach innen um. Viel Erfolg!

WEBTIPPS

Die Webseite www.q-s.de richtet sich an alle Verbraucher – also an Ihre Kunden.

► www.q-s.de

Auf Facebook und YouTube finden Sie uns unter: [QS-Prüfsystem](#).



Täglich im Einsatz für sichere Lebensmittel: Die QS-Qualitätsbotschafter berichten auf qs-pruefzeichen.de, welchen Beitrag sie zur Lebensmittelsicherheit im QS-Prüfsystem leisten. Mit dabei: LEH-Fachkraft Marian Kunz, Metzgermeister Franz-Josef Seibold, Landwirt und Tierhalter Josef Hupfer sowie Obsterzeuger Rainer Eckert.





Was ist bei der Lagerung von QS-zertifizierten Waren, zum Beispiel Fleisch, zu beachten?

- Bei der Lagerung ist allein darauf zu achten, dass die richtige Lagertemperatur eingehalten wird.
- Im Kühlhaus müssen QS-Waren von Nicht-QS-Waren getrennt gelagert werden. Auch die Verarbeitung muss getrennt erfolgen.
- Alle Waren für die Theke werden zusammen gelagert. Für alle Waren im Lager gilt die gleiche Lagertemperatur.

Wie viele Supermärkte in Deutschland verkaufen Produkte mit QS-Prüfzeichen?

- 50.000
- 80.500
- 25.500

Was signalisiert das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?

- Dass umfassende Kontrollen über alle Stufen vom Feld bis zur Ladentheke stattgefunden haben.
- Dass das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten ist.
- Dass er über den QR-Code Rezepte abrufen kann.

Was überwacht das QS-Prüfsystem?

- Das Endprodukt.
- Die korrekte Lagerung.
- Den gesamten Herstellungsprozess frischer Lebensmittel vom Anbau beziehungsweise der Futtermittelproduktion bis zum Verkauf im Supermarkt.



Zum Kontrollieren der richtigen Lösung bitte umknicken.



Was ist bei kühlpflichtigen Fresh-Cut-Produkten zu beachten?

- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Kontrolle der Temperatur am Kühlregal muss regelmäßig erfolgen und muss schriftlich dokumentiert werden.
- Die Produkte werden ins Regal geräumt, mehr ist nicht zu tun.
- Die Temperatur muss regelmäßig kontrolliert werden.

Welche Aufgaben hat der/die Grips&Co-Sieger/in als QS-Qualitätsbotschafter/in?

- Er/Sie informiert Erzeugerbetriebe über das QS-Prüfsystem.
- Er/Sie führt regelmäßig Qualitätskontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben durch.
- Er/Sie gibt sein/ihr Wissen in Sachen Qualitätssicherung bei betrieblichen Weiterbildungen im Bereich Frische an die Auszubildendenkolleginnen und -kollegen weiter.

Wer gehört zu den QS-Systempartnern?

- Unternehmen aus allen Stufen der Lebensmittelproduktion, etwa Futtermittelhersteller, Landwirte und Tierhalter, Metzger, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler und der Lebensmitteleinzelhandel.
- Das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz.
- Alle EU-weiten Verbraucherschutzinitiativen.

Wie viel gaben deutschen Verbraucher 2020 durchschnittlich pro Kopf für frisches Obst und Gemüse aus?

- 180 Euro
- 213 Euro
- 250 Euro





www.q-s.de/wissensportal

Ein Projekt der

RUNDSCHAU
FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

www.gripsundco.de