

**mediadidact:**

Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · [www.mediadidact.de](http://www.mediadidact.de)



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**



## MARKENLEHRBRIEF



Qualitätssicherung  
bei frischen Lebensmitteln



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

**Ein Markenlehrbrief von**

Mediadidact  
 Deutscher Fachverlag GmbH  
 Mainzer Landstraße 251  
 60326 Frankfurt am Main  
 Ein Fachbereich der dfv Mediengruppe

**In Zusammenarbeit mit**

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
 Schedestraße 1–3  
 53113 Bonn  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

**Bestellservice und Auslieferung:**

Herold Fulfillment GmbH  
 Raiffeisenallee 1082041  
 Oberhaching/München  
 Tel. +49 89 613871-28  
 Fax +49 89 613871-20  
 info@mediadidact.de  
[www.mediadidact.de](http://www.mediadidact.de)

**Redaktionelle Leitung:**

Bernd Nusser

**Grafische Gestaltung:**

Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann,  
 Harald Klein

5. Auflage 2020

**Bildnachweis:**

Fotoagentur FOX (Seiten 7, 11<sub>2</sub>, 15, 16, 20, 21:  
 Uwe Voelkner)  
 Fotosearch.de (Seite 8<sub>1</sub>)  
 Fotolia.com (Seite 18: eyewave)  
 imago-images.de (Seite 18: Shotshop)  
 Shutterstock (Cover: Robert Kneschke;  
 Seiten 9<sub>2</sub>: LightField Studios; 14: Kzenon;  
 22: New Africa; 23: S\_L)  
 Stephan Hamacher (Seiten 12, 13)  
 Wolfgang Uhlig (Seiten 3, 8<sub>2</sub>, 9<sub>1</sub>, 10, 11<sub>1</sub>, 16,  
 17, 22, 23)

**MARKTDATEN**

Lebensmittelsicherheit in Deutschland..... **4**

**WARENWISSEN**

Was zeichnet eigentlich  
 das QS-Prüfsystem aus? ..... **6**  
 Was hat der Handel von QS?..... **7**  
 Fleisch und Fleischwaren:  
 Kontrolle auf allen Stufen ..... **8**  
 Obst und Gemüse:  
 Qualitätssicherung bis zur Ladentheke .... **10**  
 Das verrät die Verpackung ..... **12**

**POS-PRAXIS**

Qualitätssicherung an der Fleischtheke.... **14**  
 Qualitätssicherung bei Obst und  
 Gemüse ..... **16**  
 Auf die Hygiene kommt es an ..... **18**

**GUT ZU WISSEN**

Häufige Kundenfragen..... **20**  
 Qualitätssicherung zu Hause ..... **22**  
 Führender Standardgeber ..... **24**

**TRAINING**

Abschlusstest 1 ..... **25**  
 Abschlusstest 2 ..... **26**  
  
 Lexikon ..... **27**

## Wussten Sie eigentlich, ...

... dass 85 Prozent des heute in Deutschland produzierten Rindfleisches von Betrieben mit QS-Zertifizierung stammen? Bei Schwein und Geflügel sind es sogar 95 Prozent. Hinzu kommt Obst und Gemüse von mehr als 14000 Erzeugerbetrieben weltweit. Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln aus Deutschland sind 90 Prozent QS-zertifiziert. Alle Lebensmittel aus dem QS-System haben eines gemeinsam: Jeder Schritt in ihrem Lebenslauf – von der Erzeugung bis zu ihrer Vermarktung – wird genauestens kontrolliert und dokumentiert.

Damit die Kunden beim Einkauf klar erkennen können, welche Lebensmittel diese umfassende Prozess- und Herkunftssicherung durchlaufen haben, tragen die Produkte das blaue QS-Prüfzeichen.

Erfahren Sie mehr darüber, wie QS funktioniert und welchen Beitrag Sie selbst in Ihrer täglichen Arbeit für sichere Lebensmittel leisten können. Werden Sie zum kompetenten Ansprechpartner für alle Kundenanfragen rund um das Thema Qualitätssicherung!

### Ihr Team von QS

*Zertifizierte Landwirte und Erzeuger stehen für die Qualität von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse.*



## Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Frische Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse werden von den Verbrauchern stark nachgefragt (siehe Grafiken auf Seite 5). Dabei sind Lebensmittel heute sicherer, werden zuverlässiger produziert und besser als jemals zuvor kontrolliert. In der Praxis wirken zahlreiche Organisationen, Institutionen und Behörden daran mit, die Sicherheit zu gewährleisten. Die Kontrolle stützt sich auf diese drei Säulen:

### 1. Eigenkontrollen der Betriebe

An erster Stelle steht die Eigenverantwortung der Betriebe. Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten und verkaufen, sind für die Sicherheit der von ihnen hergestellten Lebensmittel verantwortlich. Sie kontrollieren und dokumentieren laufend die Qualität der verwendeten Rohstoffe.

### 2. Amtliche Lebensmittelkontrolle

Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen, werden durch die zuständigen amtlichen Behörden regelmäßig überprüft. Dabei werden unter anderem Proben von Lebensmitteln entnommen und in amtlichen Laboren untersucht.

### 3. Privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme

Die dritte Säule bilden privatwirtschaftlich organisierte Standards und Prüfsysteme wie „QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.“. QS ist das weltweit tätige Prüfsystem für Lebensmittel – vom Landwirt bis zur Ladentheke (siehe auch Kasten und Seite 24). Hauptaufgabe ist die umfassende Prozess- und Herkunftssicherung bis in den Lebensmitteleinzelhandel.

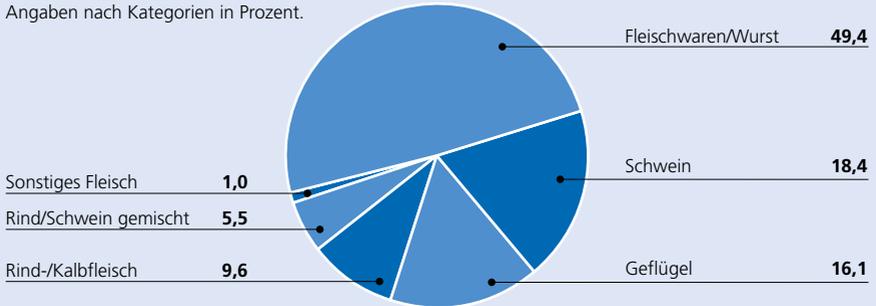
### Das QS-System in Zahlen

- Das QS-System wurde 2001 nach der BSE-Krise ins Leben gerufen. Das Prüfsystem verfolgt seither das Ziel, die Qualitätssicherung über die gesamte Produktionskette hinweg zu gewährleisten.
- Mehr als 160 000 Betriebe weltweit nehmen im Bereich Fleisch und Fleischwaren am QS-System teil (Stand: 2020). Dazu zählen Landwirte, Futtermittelproduzenten, Tiertransporteure, die Unternehmen der Fleischwirtschaft und natürlich der Lebensmitteleinzelhandel mit über 25 000 an das QS-System angeschlossenen Märkten.
- Bei Obst, Gemüse und Kartoffeln nehmen mehr als 37 000 Unternehmen aus 25 Ländern am QS-System teil.
- Der Lebensmitteleinzelhandel stellt mit gut 25 500 Partnern die größte Gruppe vor den Erzeugern, dem Großhandel und den Logistikunternehmen.
- Das QS-System ist keinesfalls nur auf Deutschland beschränkt. Auch die internationalen Warenströme werden erfasst. So nehmen bereits mehr als 28 000 (Stand: 2020) ausländische Partner an der QS-Systemkette teil. Die gegenseitige Anerkennung von QS und anderen internationalen Standardgebern trägt außerdem zu einem einheitlich hohen Niveau der Lebensmittelsicherheit bei.

Weitere Informationen unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de).

## Einkaufsmengen von Fleisch und Wurst

Angaben nach Kategorien in Prozent.

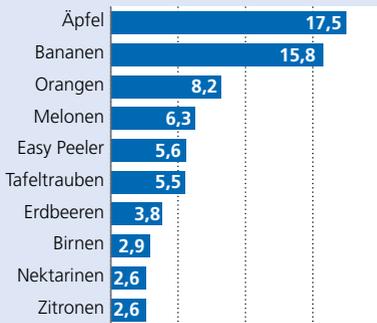


Quelle: AMI, 2019.

Die jährliche Pro-Kopf-Einkaufsmenge an Fleisch, Wurst und Geflügel beträgt 32 Kilogramm, die Pro-Kopf-Ausgaben liegen bei 257 Euro.

## Einkaufsmengen von Frischobst

Angaben in Kilogramm pro Haushalt.

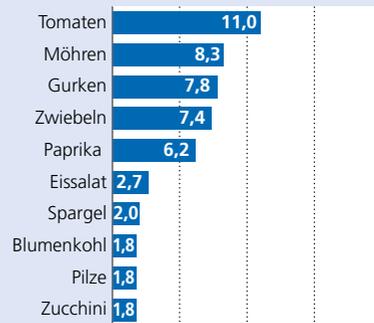


Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, 2019.

Die jährliche Pro-Kopf-Einkaufsmenge an Frischobst beträgt 87 Kilogramm, die Pro-Kopf-Ausgaben liegen bei 188,79 Euro.

## Einkaufsmengen von Frischgemüse

Angaben in Kilogramm pro Haushalt.



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, 2019.

Die jährliche Pro-Kopf-Einkaufsmenge an Frischgemüse beträgt 71,2 Kilogramm, die Pro-Kopf-Ausgaben liegen bei 184,50 Euro.



### WELCHE LEBENSMITTELKONTROLLEN MÜSSEN BETRIEBE DURCHLAUFEN?

- Eigenkontrolle der Betriebe
- Amtliche Lebensmittelkontrolle
- Kontrolle durch den Abnehmer der Ware

## Was zeichnet eigentlich das QS-Prüfsystem aus?



Das blaue QS-Prüfzeichen kennzeichnet Lebensmittel, die nachweisbar unter Einhaltung verbindlicher Qualitätsanforderungen hergestellt und vermarktet werden. Es symbolisiert die gemeinsamen Anstrengungen von nahezu 200 000 Wirtschaftsbeteiligten in der stufenübergreifenden Qualitätssicherung und steht für gründliche Kontrollen (siehe Kasten), gesicherte Herkunft und klare Kennzeichnung: QS. Ihr Prüfsystem für sichere Lebensmittel.

### Gesicherte Herkunft

Gemeinsam mit den Systempartnern organisiert die QS Qualität und Sicherheit GmbH eine zuverlässige Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. QS kennt den Lebenslauf der Produkte.

### Gründliche Kontrollen

Die Basis der lückenlosen Prozess- und Herkunftssicherung im QS-System bilden regelmäßige Kontrollen aller beteiligten Betriebe. Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten prüfen regelmäßig vor Ort, ob jeder Systempartner die Anforderungen einhält.

### Klare Kennzeichnung

Für die Verbraucher ist das blaue QS-Prüfzeichen ein klares Signal für frische Lebensmittel aus Unternehmen mit geprüften Prozessen. Egal ob bei Fleisch, Wurst und Schinken oder bei frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln – die Kennzeichnung der Produkte mit dem blauen QS-Prüfzeichen gibt dem Kunden bestmögliche Orientierung beim Einkauf.

### Aller guten Dinge sind drei

Kern von QS ist ein mehrstufiges Kontrollsystem:

1. Jedes beteiligte Unternehmen inklusive der LEH-Märkte muss kontinuierlich seine Eigenkontrollen durchführen und dokumentieren.
2. Unabhängige und von QS zugelassene Zertifizierungsstellen überprüfen regelmäßig, ob alle QS-Anforderungen eingehalten werden – auch in Ihrem Markt.
3. In einem dritten Schritt wird auch die Arbeit der Kontrolleure selbst überwacht und weitere Zusatzkontrollen durch QS selbst durchgeführt.



#### WELCHE LEBENSMITTELKONTROLLEN MÜSSEN BETRIEBE DURCHLAUFEN?

- Eigenkontrolle der Betriebe
- Amtliche Lebensmittelkontrolle

# Was hat der Handel von QS?

Kunden wollen wissen: Woher stammen die Produkte? Sind die Lebensmittel sicher? QS unterstützt aus diesem Grund die Systempartner aus dem Lebensmittelhandel bei der Kundenkommunikation zum QS-Prüfzeichen, um die Vorteile zu vermitteln:

## Sicherheit

Durch die unabhängigen Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung von frischen Lebensmitteln können schwarze Schafe der Branche rechtzeitig erkannt, ermahnt und, falls notwendig, aus dem System ausgeschlossen werden.

## Zuverlässigkeit

Qualitätssicherung bedeutet: zuverlässige Lieferanten sowie einwandfreie Handhabung der Ware, Hygiene und Präsentation.

## Verbrauchervertrauen

Verbraucher vertrauen auf Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen. Dabei kommt es auf alle an der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligten Unternehmen an.



*Lebensmittel aus dem QS-Prüfsystem sind sicher, ihr Lebenslauf ist transparent. Darauf können Verbraucher vertrauen.*

Jeder Betrieb in der gesamten Produktions- und Wertschöpfungskette leistet einen wichtigen Beitrag für das gemeinsame Ziel.

## Transparenz

QS spricht von einem „stufenübergreifenden“ System. Ziel ist es, die Arbeitsabläufe in den einzelnen Stufen der Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft (Rind, Schwein, Geflügel), Fleischwirtschaft, Obst- und Gemüseerzeugung und im Lebensmitteleinzelhandel für alle Beteiligten und besonders die Verbraucher transparenter zu machen.



### WAS BEDEUTET DAS QS-PRÜFZEICHEN FÜR DEN VERBRAUCHER?

- Der Produktionsprozess wurde über alle Stufen, vom Feld bis zur Ladentheke, kontrolliert
- Durch regelmäßige Kontrollen kann die Einhaltung der Anforderungen bestätigt werden
- Dass das Fleisch von Tieren aus Freilandhaltung kommt

## Fleisch und Fleischwaren: Kontrolle auf allen Stufen



### 1 Futtermittelwirtschaft

Qualitätssicherung beginnt bei der sorgfältigen Auswahl von Futtermitteln. Eine konsequente Futtermittelkontrolle ist im QS-System daher von zentraler Bedeutung. Die Futtermittel werden regelmäßig auf die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten, zum Beispiel für Mykotoxine, Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle, untersucht.

### 2 Landwirtschaft

Auch der Landwirt muss sich an die Kriterien des QS-Systems halten. QS überprüft unter anderem, ob er bei seiner Arbeit die Anforderungen an Fütterung, Haltung und Pflege seiner Tiere einhält. Auch der Medikamenteneinsatz wird streng kontrolliert und dokumentiert, zum Beispiel im Rahmen des Antibiotikamonitorings.



#### WAS BEDEUTET DAS QS-PRÜFZEICHEN FÜR DEN VERBRAUCHER?

- ✓ Der Produktionsprozess wurde über alle Stufen, vom Feld bis zur Ladentheke, kontrolliert
- ✓ Durch regelmäßige Kontrollen kann die Einhaltung der Anforderungen bestätigt werden

QS kontrolliert Fleisch und Fleischwaren vom Landwirt bis zur Ladentheke, setzt Standards in den einzelnen Bereichen und stellt sicher, dass die Anforderungen umfassend und stufenübergreifend umgesetzt werden.



### 3 Fleischwirtschaft

Bei der Überprüfung der einzelnen Produktionsschritte wird eine Vielzahl von Kriterien berücksichtigt, wie zum Beispiel die Hygiene, der Tierschutz, die Rückverfolgbarkeit oder die verwendeten Rezepturbestandteile. Selbstverständlich unterliegt zuvor auch bereits der Tiertransport strengen Anforderungen.

### 4 Lebensmitteleinzelhandel

Hier kommt es vor allem auf die Einhaltung der Kühltette an. Von der Anlieferung bis hin zur Präsentation der Ware in der Theke oder SB-Truhe muss die vorgegebene Temperatur jederzeit eingehalten und kontrolliert werden. Auch die Regeln für die Hygiene gilt es einzuhalten (siehe hierzu auch die Seiten 18 und 19).



#### WAS HEBT DIE QS-ZERTIFIZIERUNG VON ANDEREN STANDARDS AB?

- Es ist ein stufenübergreifendes System
- Alle Produkte der Lebensmittelindustrie können zertifiziert werden
- Die Teilnahme am QS-System ist gebührenfrei

# Obst und Gemüse: Qualitätssicherung bis zur Ladentheke



### 1 Erzeuger

Mehr als 14 000 Erzeuger aus 23 Ländern nehmen am QS-System teil. Jeder Einzelne ist sich seiner Verantwortung für sichere Lebensmittel bewusst. Die Überprüfung der klar definierten QS-Anforderungen gewährleistet eine nachhaltige Bodenbearbeitung, den sorgsam Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln und die Einhaltung eines aktiven Hygienemanagements.

### 2 Labore

Durch Laboruntersuchungen wird in regelmäßigen Abständen unter anderem die Einhaltung der zugelassenen Höchstmengen an Pflanzenschutzmitteln und Nitrat kontrolliert. Nur wer sich an diesem Rückstandsmonitoring beteiligt, darf Obst, Gemüse und Kartoffeln in das QS-System liefern. Dadurch wird sichergestellt, dass die Ware, die in den Handel kommt, einwandfrei ist.



#### WAS HEBT DIE QS-ZERTIFIZIERUNG VON ANDEREN STANDARDS AB?

- ✓ Es ist ein stufenübergreifendes System

Das QS-Prüfsystem gewährleistet auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln eine stufenübergreifende Qualitätssicherung. Sie beginnt mit dem Anbau und der Ernte, geht über den Großhandel bis hin zur Obst- und Gemüsetheke im Lebensmitteleinzelhandel.



### 3 Lebensmittelgroßhandel

Es gibt alleine in Deutschland mehr als 580 QS-zertifizierte Großhandelsbetriebe, über die deutschen Grenzen hinaus weitere 290. Besonders wichtige Anforderungen sind die richtige Lagerung und der Transport unter Beachtung der speziellen Produktbedingungen. Neben der Dokumentation der Arbeitsschritte wird außerdem geprüft, ob die Rückverfolgbarkeit zum Lieferanten sichergestellt ist.

### 4 Lebensmitteleinzelhandel

Die mehr als 21 000 Partner des QS-Systems aus dem Lebensmitteleinzelhandel bilden die Schnittstelle zum Verbraucher: Der Handel ist das letzte Glied einer ineinandergreifenden Kette und übergibt die Lebensmittel aus dem QS-System an den Kunden. Neben der fachgerechten Lagerung ist hier die Warenpflege im Verkaufsraum von größter Bedeutung.



#### WAS VERSTEHT MAN UNTER RÜCKSTANDSMONITORING?

- Untersuchung auf Größe der Ware
- Untersuchung auf Gewicht der Ware
- Untersuchung beispielsweise auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Düngemittel

## Das verrät die Verpackung

Das blaue QS-Prüfzeichen findet sich direkt auf der Verpackung oder dem Etikett und verdeutlicht dem Verbraucher, dass jeder einzelne Produktionsschritt sorgfältig geprüft und lückenlos dokumentiert ist. Die Verpackung verrät aber noch viel mehr:

### Fleisch

- 1 Hersteller:** Ganz oben stehen Name und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines im EU-Raum niedergelassenen Verkäufers.
- 2 Bezeichnung des Lebensmittels:** Sie gibt die Tierart oder die Bezeichnung des Teilstücks, wie etwa Rinderroulade oder Rinderfilet, an.

- 3 Herkunftskennzeichnung:**

Seit 2000 ist sie für Rindfleisch gesetzlich vorgeschrieben: „geboren in“, „gemästet in“, „geschlachtet in“, „zerlegt in“. Seit 2015 muss auch die Herkunft von Schweine- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden.

- 4 Zulassungsnummer:** Über die Nummer des Schlacht- beziehungsweise des Zerlegebetriebes lässt sich der Weg des Fleischstücks weiter zurückverfolgen.

- 5 Kühlung:** Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren ist stark von der jeweiligen Lagertemperatur abhängig.

- 6 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/ Verbrauchsdatum:** Bei Fleisch und Geflügelfrostware findet sich das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Hackfleisch und Frischgeflügel dagegen ein Verbrauchsdatum.

- 7 Identifikationsnummer:** Bei Rindfleisch: Anhand dieser Nummer kann das Fleisch zum einzelnen Rind oder zu einer kleinen Gruppe von Rindern zugeordnet werden.

- 8 QS-Prüfzeichen:** Das QS-Prüfzeichen steht für Qualitätssicherung. Die Abbildung auf der Verpackung ist freiwillig.



### WAS VERSTEHT MAN UNTER RÜCKSTANDSMONITORING?

- Untersuchung beispielsweise auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Düngemittel

## Obst und Gemüse

- 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 steht Name, Sorte oder Handelstyp.
- 3 Angabe des Ursprungslandes:** Das Ursprungsland muss angegeben werden, alle weiteren Hinweise zum Anbaubereich wie beispielsweise „Altes Land“ oder „Bodensee“ sind freiwillig. Übrigens: Das Ursprungsland muss immer ausgeschrieben werden, 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 Millimeter) oder der angewandte Größencode.



- 6 Losnummer:** Über die Losnummer lässt sich die Ware eindeutig zurückverfolgen. Ihr wird immer der Buchstabe „L“ vorangestellt.
- 7 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/ Verbrauchsdatum** (nicht im Bild): Bei Obst und Gemüse steht hier das Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Fresh-Cut-Salaten oder Sprossen ein Verbrauchsdatum mit Lager-temperatur.
- 8 QS-Prüfzeichen:** Das QS-Prüfzeichen steht für eine konsequente Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke. Die Abbildung auf der Verpackung ist freiwillig.



### WOZU DIENT DIE LOSNUMMER?

- Verschlüsselte Preisempfehlung
- Rückverfolgbarkeit der Ware
- Hinweis auf die Adresse des Herstellers

## Qualitätssicherung an der Fleischtheke

An Ihrem Arbeitsplatz an der Fleischtheke können Sie unter Beachtung der folgenden Punkte jeden Tag einen entscheidenden Beitrag zur Qualitätssicherung leisten:

- Wareneingangskontrolle:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren. Damit leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit.
- Warenauszeichnung:** Waren aus dem QS-System müssen eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung (siehe Seiten 12 und 13).
- Hygiene:** Halten Sie die geltenden Hygienestandards genau ein und achten Sie auf einen hygienisch sauberen Zustand Ihrer Arbeitsgeräte und der Räumlichkeiten (siehe hierzu auch Seiten 18 und 19).
- Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (MHD) der Ware kontrollieren und nach den Vorgaben aus dem Eigenkontrollsystem (EKS) entsprechend reagieren.
- Warentrennung QS und Nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsräum ausschließen.
- Lagerung:** Fleisch- und Wurstwaren in geeigneten Behältern so aufbewahren, dass die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit erhalten bleiben.
- Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig die Temperatur der Lebensmittel im Lager und Verkaufsbereich wie im EKS vorgesehen überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss sich über die notwendigen Maßnahmen bei Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informieren.



Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum der Ware sollte ständig kontrolliert werden.



### WOZU DIENT DIE LOSNUMMER?

- Rückverfolgbarkeit der Ware



*Als Mitarbeiter an der Fleischtheke sind Sie der Qualitätsbotschafter der gesamten Produktionskette und sollten die Kunden in allen Fragen der Qualitätssicherung kompetent beraten können.*



**WANN DARF DAS QS-PRÜFZEICHEN AUF DER WARE AUFGEBRACHT WERDEN?**

- Wenn die Ware auch in den Lieferpapieren als QS-Ware gekennzeichnet ist
- Wenn alle Betriebe der Lieferkette am QS-System teilnehmen
- Es genügt, wenn der Lebensmitteleinzelhandel QS-Systempartner ist

## Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse



*Im direkten Kundengespräch können Sie als Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung kompetent beraten.*

Als letztes Glied in der Herstellungs- und Vermarktungskette spielen Sie als Mitarbeiter im LEH eine wichtige Rolle, um Obst und Gemüse fachgerecht zu präsentieren. Neben Ihrer aktiven Funktion in der Qualitätssicherung haben Sie direkten Kontakt zum Kunden und können ihn im Gespräch beraten. Die wichtigsten Beiträge, die Sie tagtäglich zur Qualitätssicherung in der Obst- und Gemüseabteilung Ihres Marktes leisten können, sind im Folgenden aufgeführt:

- Wareneingangskontrolle**  
 Überprüfen Sie mit Blick auf die Rückverfolgbarkeit sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere und dokumentieren Sie die Kontrolle.
- Warenauszeichnung**  
 Überprüfen Sie, ob die angelieferte QS-Ware als solche auf den Warenbegleitpapieren gekennzeichnet ist.



### WANN DARF DAS QS-PRÜFZEICHEN AUF DER WARE AUFGEBRACHT WERDEN?

- Wenn die Ware auch in den Lieferpapieren als QS-Ware gekennzeichnet ist
- Wenn alle Betriebe der Lieferkette am QS-System teilnehmen

**□ Warentrennung QS- und Nicht-QS-Ware**

Sorgen Sie dafür, dass weder im Verkaufsraum noch im Lager eine Verwechslung von QS-Ware mit Nicht-QS-Ware möglich ist. Die eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware hilft Ihnen dabei.

**□ Lagerung**

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Waren ihren Temperaturanforderungen gerecht gelagert werden. Überprüfen Sie, ob die Ware in einwandfreiem Zustand ist, während Sie sie ins Regal einräumen.

**□ Warenpflege im Verkauf**

Überprüfen Sie mehrfach täglich, ob im Verkaufsraum ausschließlich verkaufsfähige Ware präsentiert wird.

**□ Hygiene**

Halten Sie die geltenden Hygienestandards genau ein. Dies ist insbesondere bedeutend, wenn Sie selbst Fresh-Cut-Produkte (siehe Kasten) herstellen. Am Arbeitsplatz regelmäßig Hände waschen, auch wenn Handschuhe getragen werden (siehe auch Seiten 18 und 19).

**Fresh-Cut-Produkte**

Die Verbraucher fragen immer mehr frisch geschnittenes Obst und Gemüse nach. Die Schnittflächen von Fresh-Cut-Produkten stellen Verletzungen der Lebensmitteloberfläche dar und sind deshalb sehr anfällig für mikrobiellen Verderb. In der Plastikverpackung der Produkte können Mikroorganismen besonders gut und schnell wachsen.

Da die Produkte roh verzehrt und die Mikroorganismen deshalb nicht durch Hitze abgetötet werden, muss hier in allen Schritten der Herstellung besonders viel Wert auf die Einhaltung der Hygienestandards (siehe Seiten 18 und 19) gelegt werden.



**WELCHE FAKTOREN MÜSSEN MITARBEITER IM LEH REGELMÄSSIG ÜBERPRÜFEN?**

- Hygiene
- Keimzahl
- Temperatur

## Auf die Hygiene kommt es an

Ein Schwerpunkt in den QS-Audits im LEH ist unter anderem die regelmäßige Überprüfung der Hygiene und Temperatur. Wurden diese Anforderungen nicht erfüllt, ist das Audit nicht bestanden. In manchen Fällen drohen Sanktionen.

### Händewaschen Pflicht

Für die Personalhygiene gilt: Ob im Schlachthof, im Verarbeitungsbetrieb oder im Lebensmitteleinzelhandel – regelmäßiges Händewaschen hilft effektiv gegen die Verbreitung von Bakterien und Viren.

### Abwehr von Schädlingen

Ein wichtiger Punkt der Betriebshygiene ist die konsequente Abwehr von Schädlingen. Dazu gehören stets geschlossene oder mit Fliegengittern versehene Fenster und Türen sowie keine Spalten an Rolltoren oder anderen Öffnungen nach außen.



*Im Lebensmitteleinzelhandel hat, wie in allen anderen Bereichen, das Händewaschen höchste Priorität.*

### Schulung wichtig

K.O.-Kriterien sind auch das Besuchen regelmäßiger Hygieneschulungen, Belehrungen zum Infektionsschutz, ein betriebseigenes Kontrollsystem auf HACCP-Basis sowie definierte Temperaturanforderungen bei Transport, Lagerung und Verkauf von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse.



#### WELCHE FAKTOREN MÜSSEN MITARBEITER IM LEH REGELMÄSSIG ÜBERPRÜFEN?

- Hygiene
- Temperatur



imagoimages

[www.imago-images.de/st/0100772397](http://www.imago-images.de/st/0100772397)

## Regeln beachten

Sie können selbst zur optimalen Hygiene am Arbeitsplatz beitragen, indem Sie die wichtigsten Hygieneregeln befolgen:

- Im Spind oder Schrank keine verderblichen Lebensmittel lagern.
  - Abfälle bis zur Entsorgung verwechslungsfrei und kühl lagern.
  - Transportkisten oder Behälter für die Lagerung oder Zubereitung von Lebensmitteln nicht direkt auf den Boden stellen oder für andere Zwecke einsetzen.
  - Mit Einrichtungsgegenständen sorgsam umgehen und beschädigte Arbeitsgeräte schnellstmöglich reparieren oder austauschen lassen.
  - Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht lagern und nach Dosieranleitung einsetzen.
  - Eimer, Schrubber und Aufnehmer regelmäßig reinigen und austauschen.
- Darüber hinaus gibt es weitere Vorgaben, die speziell für den Umgang mit unverpacktem Fleisch und Aufschnittwaren gelten:
- Regelmäßiges gründliches Händewaschen nicht vergessen. Dies gilt auch, wenn Arbeitshandschuhe getragen werden.
  - Schmuck wie Uhr, Ring, Piercing oder Ohringe ablegen oder abdecken.
  - Auf lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten oder Einweghandschuhe verwenden.
  - Für die Arbeit saubere Arbeitsbekleidung anlegen.
  - Haare zusammenbinden und bedecken, zum Beispiel mit einem Haarnetz.



### WAS GILT FÜR MITARBEITER AN DER BEDIENTHEKE ALS TABU?

- Schmuck
- Parfum
- Lackierte Fingernägel

## Häufige Kundenfragen

Besonders bei frischen Lebensmitteln haben Verbraucher immer wieder Fragen. Die häufigsten haben wir hier zusammengestellt – und liefern die Antworten gleich mit. Damit Sie kompetent beraten können.



### Wie sicher ist das QS-System?

QS kennt den Lebenslauf der Produkte – und jedes Unternehmen, das an der Herstellung und Vermarktung der Ware beteiligt ist. Regelmäßig wird geprüft, ob die Unternehmen tatsächlich die strengen Anforderungen des Systems einhalten, und zwar durch unabhängige zertifizierte Labore und Kontrolleure.

### Wer organisiert das QS-System?

Organisiert wird es durch das unabhängige Unternehmen QS Qualität und Sicherheit GmbH. Die stetige Entwicklung wird durch Gebühren finanziert, die von den Systemteilnehmern gezahlt werden.

### Welche Produkte tragen das QS-Prüfzeichen?

Inzwischen findet sich das blaue Prüfzeichen auf vielen frischen Lebensmitteln: Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln tragen es – und auch die Küchenkräuter, die die Verbraucher frisch im Topf kaufen können. Natürlich nur, wenn sie nach den Anforderungen des QS-Systems hergestellt und vermarktet werden. Das wiederum wird bei unabhängigen Kontrollen geprüft.

*Besonders bei frischen Lebensmitteln haben Verbraucher häufig Fragen zu den Produkten, ...*



### WAS GILT FÜR MITARBEITER AN DER BEDIENTHEKE ALS TABU?

- ✓ Schmuck
- ✓ Lackierte Fingernägel

### Wer steckt dahinter?

Das QS-System besteht aus drei Fachgesellschaften (für Rind- und Schweinefleisch, für Geflügel sowie für Obst, Gemüse und Kartoffeln) mit einem gemeinsamen Büro in Bonn.

### Wie wird das alles kontrolliert?

Unabhängige Zertifizierungsstellen und Labore prüfen, ob tatsächlich jeder Systempartner die Anforderungen von QS einhält. Vor Ort in den Betrieben werden Proben genommen und im Labor gründlich analysiert. Wer gegen die Regeln verstößt, muss mit Strafen rechnen – bei kritischen Verstößen schaltet QS seinen Sanktionsbeirat ein.

### Wer stellt die Regeln auf?

Die für alle Beteiligten verbindlichen Qualitätsanforderungen erstellt QS zusammen mit den Fachbeiräten. Sie bestehen aus Experten aus Erzeugung, Verarbeitung und dem Lebensmitteleinzelhandel. Zusätzlich wird QS von einem Kuratorium mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz beraten.

### Wer macht mit?

Futtermittelerzeuger, Landwirte und Tierhalter, Schlachthöfe, Metzger, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler, Supermärkte



*... das QS-Prüfzeichen auf den Verpackungen und die kompetente Beratung durch den Lebensmittelhandel sorgen für Vertrauen.*

– kurz: Unternehmen aus allen Stufen der Lebensmittelproduktion. Als Systempartner haben sie sich vertraglich verpflichtet, die Anforderungen des QS-Systems einzuhalten. Sie führen täglich Eigenkontrollen durch und dokumentieren die Ergebnisse.



#### WIE WIRD DIE EINHALTUNG DER ANFORDERUNGEN IM QS-SYSTEM KONTROLLIERT?

- Unabhängige Audits
- Unabhängige Laboranalysen
- Kameraaufnahmen

# Qualitätssicherung zu Hause

Nach dem Einkauf ist jeder sein eigener Qualitätsmanager. Der bewusste Umgang mit frischen Lebensmitteln ist dabei oberstes Gebot. Wie Ihre Kunden die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln ganz einfach zu Hause fortführen können, erfahren Sie hier:

## Durchgängig kühlen

Leicht verderbliche und gekühlte Lebensmittel sollten möglichst ohne Unterbrechung gekühlt werden, um die Vermehrung von

Krankheitserregern wie zum Beispiel Salmonellen zu verhindern. Das bedeutet: Der Kunde sollte diese Produkte erst in den Einkaufswagen legen, wenn der Einkauf fast beendet ist. Entspannter lässt sich einkaufen, wenn er eine Kühltasche mit in den Supermarkt nimmt. So wird die Kühlkette erst gar nicht unterbrochen.

## Sicher verarbeiten

Der sichere Genuss frischer Lebensmittel hängt auch davon ab, ob bei der Zubereitung der Speisen genauso sorgsam und hygienisch einwandfrei gearbeitet wird wie die QS-Systempartner bei der Herstellung der Erzeugnisse.

## Aufbewahren und lagern

Ihre Kunden sollten frisches Fleisch gleich nach dem Einkauf im Kühlschrank verstauen – am besten direkt über dem Gemüsefach,

*Verbraucher sollten Obst und Gemüse im dafür vorgesehenen Fach im Kühlschrank aufbewahren. Frisches Fleisch wird am besten unmittelbar darüber gekühlt.*



### WIE WIRD DIE EINHALTUNG DER ANFORDERUNGEN IM QS-SYSTEM KONTROLLIERT?

- ✓ Unabhängige Audits
- ✓ Unabhängige Laboranalysen



*Frische Lebensmittel sollten sicher und hygienisch einwandfrei verarbeitet werden.*

denn da ist es am kältesten. Mit Temperaturen zwischen 0 und 4 Grad Celsius ist das der perfekte Platz. Ganze Rohwürste wie Salami oder Schwarzwälder Schinken am Stück fühlen sich aber auch außerhalb des Kühlschranks wohl – luftig und kühl bei etwa 10 bis 15 Grad.

Eine Übersicht über Aufbewahrungszeiten im Kühl- und Gefrierschrank finden Sie hier:

<https://www.g-s.de/tipps-verbraucher>

Obst und Gemüse sind unterschiedlich lange haltbar. Entscheidend ist, dass sie artenspezifisch gelagert werden. Es ist also ratsam, für genügend Abstand beispielsweise zwischen Äpfeln und anderem Obst oder Gemüse zu sorgen. Denn Äpfel geben beim Nachreifen Ethylen ab, ein Gas, das andere Obst- oder Gemüsearten schneller reifen lässt. Die meisten Arten mögen es gerne kühl.



#### WELCHE TIPPS SOLLTEN SIE IHREN KUNDEN GEBEN?

- Gekühlte Lebensmittel erst unmittelbar vor dem Einkaufsende in den Wagen legen
- Für den Heimtransport Kühltasche verwenden
- Frisches Fleisch gleich nach dem Einkauf im Kühlschrank verstauen

## Führender Standardgeber

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH mit ihrem Hauptsitz in Bonn ist der führende Standardgeber für Lebensmittelsicherheit in Deutschland. Seit 2001 steht QS für stufenübergreifende Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln. Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualität der Produkte. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von

unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoringprogramme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen.

Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Informationsquellen: Noch mehr zum QS-System erfahren Sie unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) sowie auch auf den Social Media-Kanälen:



Twitter



Facebook



Xing



LinkedIn



Youtube



### WELCHE TIPPS SOLLTEN SIE IHREN KUNDEN GEBEN?

- Gekühlte Lebensmittel erst unmittelbar vor dem Einkaufsende in den Wagen legen
- Für den Heimtransport Kühltasche verwenden
- Frisches Fleisch gleich nach dem Einkauf im Kühlschrank verstauen

## Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln Abschlusstest 1

WIE VIEL PROZENT DES IN DEUTSCHLAND PRODUZIERTEN RINDFLEISCHES STAMMT AUS BETRIEBEN MIT QS-ZERTIFIZIERUNG?

- 9 Prozent
- 19 Prozent
- 90 Prozent

WAS SIGNALISIERT DAS QS-PRÜFZEICHEN DEM VERBRAUCHER?

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

WIE VIELE LEBENSMITTELMÄRKTE KÖNNEN HEUTE IHREN KUNDEN FLEISCH, WURST, OBST UND GEMÜSE MIT DEM BLAUEN QS-PRÜFZEICHEN ANBIETEN?

- Rund 255
- Rund 2550
- Rund 25 500

DAS VERBRAUCHSDATUM SAGT AUS, DASS ...

- ... das Produkt nach diesem Datum nicht mehr verzehrt werden sollte
- ... das Produkt nach einer optischen und olfaktorischen Prüfung auch nach diesem Datum noch verzehrt werden kann
- ... das Produkt entsorgt werden sollte

WIE WIRD DIE EINHALTUNG DER QS-ANFORDERUNGEN IN DEN JEWEILIGEN BETRIEBEN KONTROLLIERT?

- Durch Audits
- Mittels Videoüberwachung
- Keine Kontrolle, es ist alles vertraglich geregelt

AUF WELCHEN GRUNDLAGEN BASIEREN DIE ANFORDERUNGEN IM QS-SYSTEM?

- Nur auf gesetzlichen Anforderungen
- Auf gesetzlichen Anforderungen und den QS-Leitfäden
- Nur auf den QS-Leitfäden

## Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln Abschlusstest 2

### WELCHE LEBENSMITTEL TRAGEN DAS QS-PRÜFZEICHEN?

- Milch und Molkereiprodukte
- Brot und Backwaren
- Fleisch und Wurstwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln

### DIE QS-KONTROLLEN REICHEN ...

- vom Landwirt bis zur Ladentheke
- vom Regal bis zur Kasse
- vom Stall bis zur Schlachtung

### ZUSTÄNDIG FÜR DIE LEBENSMITTELKONTROLLE IN DEUTSCHLAND SIND ...

- die Betriebe selbst
- staatliche Behörden
- privatwirtschaftliche Qualitätssicherungssysteme

### WAS ZÄHLT ZU DEN WICHTIGSTEN HYGIENEREGELN?

- Regelmäßiges Händewaschen
- Ablegen von sichtbarem Schmuck
- Keine lackierten Fingernägel

### DAS HACCP-KONZEPT ...

- ist freiwillig anzuwenden
- soll Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln vorbeugen
- muss nur in Ausnahmefällen umgesetzt werden

### DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM SAGT AUS, DASS ...

- ... das Produkt mindestens bis zu diesem Datum ohne Bedenken verzehrt werden kann
- ... das Produkt nach diesem Datum entsorgt werden sollte
- ... das Produkt nach einer optischen und olfaktorischen Prüfung auch nach diesem Datum verzehrt werden kann

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

# Lexikon

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

**Audit** | Als Audit (von lateinisch „Anhörung“) werden allgemein Untersuchungsverfahren bezeichnet, die dazu dienen, Prozesse hinsichtlich der Erfüllung von Anforderungen und Richtlinien zu bewerten. Dies erfolgt häufig im Rahmen eines Qualitätsmanagements. Die Audits werden von einem speziell hierfür geschulten Auditor durchgeführt.

**HACCP-KONZEPT** | **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints (deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder mit Lebensmitteln in irgendeiner Weise umgehen, müssen ein HACCP-Konzept vorweisen.

**K.O.-Kriterien** | Kriterien, die einen kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz oder die Integrität des QS-Systems haben, werden als K.O.-Kriterien definiert. Die Nichteinhaltung eines dieser Kriterien führt zum Verlust der Lieferberechtigung in das QS-System und zur Sanktionierung des Systempartners.

**Kühlkette** | Für Lebensmittel ist die Einhaltung der Kühlkette von zentraler Bedeutung. Damit sie nicht an Qualität verlieren, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse verderben andernfalls bereits nach kurzer Zeit.

**Lebensmittelsicherheit** | Ist ein Sammelbegriff und betrifft alle Maßnahmen, die sicherstellen, dass Lebensmittel für den Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen

oder Schädigungen ausgehen können. Hierzu gehört neben Hygienemaßnahmen auch die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

**Mindesthaltbarkeitsdatum** | Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter den vom Hersteller angegebenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach einer optischen und olfaktorischen Prüfung kann das Produkt auch nach diesem Datum verzehrt werden.

**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-erkannten Laboren auf die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte kontrollieren.

**Rückverfolgbarkeit** | Unter dem Begriff Rückverfolgbarkeit versteht man die Möglichkeit, den Werdegang anhand aufgezeichneter Kennzeichnungen zurückverfolgen zu können. Sie stellt sicher, dass der Verbraucher beim Erkennen einer Gefährdung zum Beispiel durch Rückrufaktionen möglichst umfassend geschützt wird.

**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.

**Verbrauchsdatum** | Bei leicht verderblichen Lebensmitteln steht anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum. Es gibt an, bis wann das Lebensmittel spätestens verbraucht werden sollte. Ware darf nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.