

## QS in der Fleischwirtschaft



Teil 1  
Lebensmitteleinzelhandel



Teil 2  
Fleischverarbeitung



Teil 3  
Schlachtung/Zerlegung



Teil 4  
Tierhaltung



Teil 5  
Zertifizierung



# Verarbeitung von Fleisch

## Qualität und Herkunft sichern



Die Produktpalette von Fleisch und Wurstwaren wird immer größer. Aktuellster Trend: Convenience Produkte. Sie tragen der Schnelligkeit des Alltags Rechnung, ihre Nachfrage steigt unentwegt. Mehr denn je verlangt der stetig wachsende, vielschichtige Fleischmarkt eine zuverlässige, stufenübergreifende Kontrolle zur Wahrung der Lebensmittelqualität und -sicherheit. QS kann hier einen entscheidenden Beitrag leisten. Metzgermeister Stefan Töneböen ist seit 2003 QS-Systempartner und berichtet im zweiten Teil unserer Serie über die Schwerpunkte bei QS auf dieser Stufe und welchen Nutzen sie haben.

# QS in der Fleischverarbeitung

Unternehmen, die im QS-System Fleisch verarbeiten, beziehen ihre Rohware von Schlacht- und Zerlegebetrieben die ebenfalls QS-zertifiziert sind. Das Fleisch und die Fleischwaren werden nach QS-Vorgaben produziert und vermarktet. Neben klassischen Fleisch- und Wurstwaren gehören auch Convenience Produkte zu der Palette an Produkten mit dem QS-Prüfzeichen. Die 457 Verarbeitungs- und Fleischerhandwerksbetriebe im QS-System versichern mit Ihrer Teilnahme, dass sie die von QS vorgegebenen Anforderungen erfüllen. Somit tragen sie maßgeblich dazu bei, dass im Handel sichere Fleischprodukte in großer Vielfalt mit dem QS-Prüfzeichen angeboten werden können. Besonderes Augenmerk bei den QS-Anforderungen für die Fleischverarbeitung liegt auf der Rückverfolgbarkeit, der Durchführung von Gefahrenanalysen, der Einhaltung der Kühlkette und der Hygiene. Auch auf eine korrekte Trennung von QS- und Nicht-QS-Ware wird geachtet. So wird die Sicherheit der Lebensmittel über alle Stufen hinweg gewährleistet.

Um die Warenverfügbarkeit auszubauen, arbeitet QS zielgerichtet an der weiteren Steigerung der Zahl der Systempartner. Darüber hinaus gestaltet QS aktiv die Kooperation mit anderen Standardgebern im europäischen Raum. So bestehen u.a. bilaterale Vereinbarungen mit Standardgebern aus Belgien, den Niederlanden, Dänemark, Irland und Österreich.

## DIE PRÜFKRITERIEN IM DETAIL

### TEMPERATURKONTROLLE

Bei der Verarbeitung von rohem Fleisch ist die genaue Einhaltung festgelegter Temperaturanforderungen das A und O. Die Kühl- und Tiefkühlräume müssen das Fleisch entsprechend der Temperaturvorgaben kühlen. Dabei gelten je nach Tierart und Produkt unterschiedliche Lagertemperaturen. Um die Funktionsfähigkeit der Geräte und die Einhaltung der Vorgaben sicherzustellen, müssen Kühlhäuser regelmäßig kontrolliert und Messmittel wie Thermometer kalibriert werden.

Auch bei Verarbeitungsprozessen, wie dem Erhitzen, gibt es Temperatur- und Zeitvorgaben, die in jedem Fall einzuhalten sind. Nur durch eine fachge-



### Stefan Tönebön Profil

Stefan Tönebön ist Fleischermeister aus Leidenschaft. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und der Lehre zum Metzger, besuchte er eine Fleischerfachschnule, wo er die Meisterprüfung ablegte. Heute ist er Inhaber des innovativen Familienbetriebs „Fleischerei Tönebön“ in Barntrup. Der 50-jährige blickt auf 34 Jahre Berufserfahrung zurück und ist als vorausschauender Unternehmer QS-Partner der

ersten Stunde: „QS-Systempartner zu sein ist für mich mehr als nur ein gutes Verkaufsargument. Mit der Unterstützung eines guten Beraters kann ein Blick von außen auf den eigenen Betrieb eine echte Bereicherung sein. Die Zusammenarbeit mit QS hat meinen Horizont erweitert.“

mäße und ausreichend lange Erhitzung werden unerwünschte Keime abgetötet und eine entsprechende Wurstkonsistenz erreicht.

### HYGIENE

Um eine hohe Produkt- und Prozesshygiene zu gewährleisten, werden Proben der Rohstoffe und Endprodukte in Laboren genauestens untersucht. Ohne eine ausreichende Personalhygiene kann allerdings auch die Einhaltung der Produkt- und Prozesshygiene nicht gewährleistet werden. So ist es besonders wichtig, dass die Mitarbeiter, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, alle Regeln zur Personalhygiene beachten. Sicherergestellt wird dies u.a. durch eine Trennung der Umkleieräume in Schwarz- und Weißbereiche.

Im Schwarzbereich wird die Straßenkleidung abgelegt um anschließend im Weißbereich die saubere Arbeitskleidung anzuziehen. Außerdem müssen Kopfbedeckungen getragen sowie Schuhsohlen und Hände gewaschen und desinfiziert werden. Je nach Produktionsbereich, z.B. in Hochsicherheitsabschnitten wie einem Slicerraum, kommen zudem Einweghandschuhe, Armstulpen oder ein Mundschutz zum Einsatz.

**Stefan Tönebön:** „Wie sich mein Betrieb von einem Nicht-QS-Betrieb unterscheidet? Wir haben klare Strukturen und beziehen unsere Schweine nur von QS-zertifizierten Landwirten. Rückverfolgbarkeit und Warentrennung sind bei uns tägliche Praxis. Hinzu kommen interne und externe Audits.“



### WARENTRENNUNG

Gerade für Verarbeitungs- und Fleischerhandwerksbetriebe ist es wichtig darauf zu achten, dass in QS-Produkten nur QS-Fleisch eingesetzt wird. Um das zu gewährleisten, muss sichergestellt werden, dass QS-Ware strikt von Nicht-QS-Ware getrennt wird. Hierfür werden die angelieferten Rohstoffe bereits klar als QS-Ware gekennzeichnet. Nur wenn die QS-Kennzeichnung auf Lieferschein und Ware zusammenpasst und der Lieferant eine QS-Lieferberechtigung besitzt, kann die angelieferte Ware als QS-Ware verarbeitet werden.

### RÜCKVERFOLGBARKEIT

Durch ein Rückverfolgungssystem muss sichergestellt werden, dass die Lieferanten und Abnehmer eines Produkts auch rückwirkend identifiziert wer-

den können. Bei Lebensmittelrückrufen können so beispielsweise verantwortliche Glieder der Kette schnell identifiziert werden. Das Risiko für das eigene Unternehmen wird gleichzeitig begrenzt.

Gegenüber QS-Auditoren muss nachgewiesen werden können, welche Rohstoffe von welchen Lieferanten angeliefert wurden, welche Produkte aus den Rohstoffen hergestellt und an wen diese Produkte letztlich ausgeliefert wurden.

*Stefan Töneböen: „Ich dokumentiere alles und weiß genau, was in jeder Wurst steckt. Durch die stufenübergreifende Qualitätssicherung im QS-System, kann ich mich voll und ganz auf meine Lieferanten verlassen – und sie sich auf mich.“*

### FREMDKÖRPERMANAGEMENT

Ein effektives Fremdkörpermanagement ist ebenfalls wichtig, um bei der Herstellung von Fleisch und Wurstwaren eine hohe Sicherheit zu gewährleisten. Hierzu gehört auch die Vermeidung von Schadnagern. Alle QS-Verarbeitungsbetriebe müssen daher eine tägliche Freigabe der Produktionsräume vornehmen und Vorkehrungen zur Vermeidung von Fremdkörpern und Schädlingen treffen. Im Rahmen eines umfangreichen Eigenkontrollsystems ermitteln und bewerten die Betriebe mögliche Eintrittsquellen und legen anschließend entsprechende Vorsorgemaßnahmen fest.

### QS und VLOG vermeiden Doppelauditierung

QS-Systempartner können die Anforderungen des „Ohne Gentechnik“-Standards des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) in einem QS-Audit mit überprüfen lassen. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH und VLOG haben dazu gemeinsam das „VLOG-Zusatzmodul“ erarbeitet. Kosten und Aufwand einer Doppelauditierung werden dadurch vermieden. Ein bestandenes QS-Audit zusammen mit der erfolgreichen Überprüfung des Kapitels I „Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist äquivalent zu einem bestandenen Audit nach VLOG-Standard. Weitere Informationen zum VLOG-Standard unter: <http://www.ohnegentech-nik.org/standard>.

## GEFAHRENANALYSE

Jedes Unternehmen ist außerdem verpflichtet, eine Gefahrenanalyse der eigenen Produktion vorzunehmen und die für die Lebensmittelsicherheit besonders kritischen Produktionsschritte zu identifizieren. Diese sogenannten kritischen Kontrollpunkte (CCPs) müssen mithilfe von Kontrollmessungen regelmäßig überprüft werden. Sind CCPs nicht unter Kontrolle, müssen vorab festgelegte, geeignete Gegenmaßnahmen ergriffen werden, um diese wieder unter Kontrolle zu bringen und die Einhaltung der Vorgaben erneut sicherzustellen.

**Stefan Töneböen:** „Bei der Herstellung wird durch festgelegte Prozesse und deren ständiger Kontrolle ein Höchstmaß an Sicherheit garantiert. Hierbei hilft uns das betriebsindividuell erarbeitete HACCP - Konzept, das jährlich durch uns und im Rahmen der QS-Audits überprüft wird.“

## EREIGNIS- UND KRISENMANAGEMENT

Krisenmanagement heißt nicht nur Schaden vom eigenen Unternehmen abzuwenden, sondern auch alle Beteiligten der Systemkette zu schützen. Qualitätsmanagement ist dabei die beste Krisenprävention. Dennoch kann es zu Ereignissen kommen. Im Falle einer Beanstandung ist es wichtig, schnell und der Situation entsprechend reagieren zu können. Im Vorhinein müssen für eventuell auftretende Situationen bzw. Szenarien genaue Vorgehensweisen festgelegt werden. In jedem Fall ist die QS Geschäftsstelle zu informieren. Der QS-Krisenstab ermittelt den Sachverhalt und bietet den betroffenen Systempartnern Hilfestellung.



■ Hirn und Rückenmark von Rindern sowie Rückenmark von Schweinen dürfen im QS-System weder vermarktet noch verarbeitet werden. Selbiges gilt für Separatorenfleisch.

## CONVENIENCE PRODUKTE MIT QS-RÜFZEICHEN NEHMEN ZU

Auch Convenience-Produkte sind mit QS-Prüfzeichen erhältlich. Die Kennzeichnung von diesen Produkten mit dem QS-Prüfzeichen ist klar geregelt und unterstützt die Unternehmen, die ihren Einsatz für sicherere Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen deutlich machen wollen. Gerade im vielfältigen Bereich der Convenience Produkte ist das QS-Prüfzeichen ein sichtbarer Qualitätshinweis und steigert die Verbraucherakzeptanz.



Bei zusammengesetzten Convenience Produkten müssen gemäß den Vorgaben im QS-System alle stückigen Zutaten aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln, die einen Anteil von mindestens 10 Prozent ausmachen und unter den Geltungsbereich des Leitfadens „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ fallen, als QS-Ware eingesetzt werden. Auch müssen hervorgehobene Produkte aus Obst, Gemüse oder Kartoffeln, bspw. Paprikapastete, QS-Ware sein. Der Leitfaden „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ kann im Dokumentencenter der QS-Webseite gelesen und heruntergeladen werden. Außerdem gilt weiterhin der Grundsatz: Alle eingesetzten Fleisch und Fleischwaren, für die im QS-System Anforderungen definiert sind, müssen zu 100 Prozent aus QS-zertifizierten Betrieben stammen.

**Stefan Töneböen:** „Für den Verbraucher ist damit eindeutig erkennbar, welche Zutaten den QS-Anforderungen entsprechen. Das schafft Vertrauen.“