

## Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.

### Die 10 wichtigsten Maßnahmen zum sicheren Umgang mit Fleisch und Wurst:

#### Hygiene ist das A und O.

- 1. Saubere Hände:** Am Arbeitsplatz regelmäßig Hände waschen und desinfizieren. Handschuhe nur kurzzeitig tragen und rechtzeitig wechseln.
- 2. Verzicht auf Schmuck:** Keinen Schmuck (Ringe, Armbänder, etc.) als Fachkraft hinter der Frische-Bedienungstheke tragen.
- 3. Keine künstlichen Fingernägel:** Auf lange, lackierte oder künstliche Fingernägel verzichten, wenn ohne Handschuhe mit unverpacktem Fleisch oder Wurst gearbeitet wird.
- 4. Saubere Berufsbekleidung:** Berufs- und Straßenbekleidung sauber getrennt an Kleiderhaken oder Kleiderständern aufhängen. Bei der Arbeit nur saubere Kleidung tragen.
- 5. Persönliche Verpflegung:** Verderbliche Lebensmittel und bereits geöffnete Getränke gehören nicht in den Spind.
- 6. Sauberer Arbeitsplatz:** Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend der Dosieranleitung. „Viel hilft viel“ gilt hierbei nicht. Reinigungsmaterial regelmäßig austauschen.

**7. Fachgerechte Lagerung:** Kisten/Transportbehälter nicht auf den Boden stellen oder zweckentfremden.

**8. Konsequente MHD-Kontrolle:** Stets Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum der Ware kontrollieren. Fleisch und Wurst, die nicht mehr in den Verkauf sollen, gemäß den internen Vorgaben entsorgen.

**9. Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig Temperaturen der Kühlmöbel bzw. der Produkte im Lager und Verkaufsbereich prüfen und Kontrolle dokumentieren.

**10. Schädlingsbefall vorbeugen:** Auf Ordnung und Sauberkeit in allen Arbeitsbereichen achten. Geschlossene Türen, hygienische Abfallentsorgung und Fliegenfallen beugen Schädlingsbefall vor.

## Beratung schafft Vertrauen. Fakten für das Kundengespräch.

#### Wofür steht das blaue QS-Prüfzeichen?

Für umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

#### Bei welchen Produkten findet man das blaue QS-Prüfzeichen?

Bei Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Wurst und Schinken. Sowohl in der Bedientheke als auch im SB-Regal.

#### Wer steht hinter dem QS-Prüfzeichen?

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH definiert klare Anforderungen an den Produktions- und

Vermarktungsprozess von Lebensmitteln und stellt über neutrale Kontrollen deren Einhaltung sicher.

#### Wer überprüft die Einhaltung der QS-Anforderungen?

Unabhängige Agrar- und Lebensmittelexperten überprüfen in den Betrieben regelmäßig die konsequente und lückenlose Umsetzung der QS-Anforderungen.

#### Was nutzt das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?

Es gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel aus guten Händen.

#### Etwas unklar?

#### Hier könnte Ihr Kontakt stehen

Bei Fragen zum QS-Prüfsystem: **QS Qualität und Sicherheit GmbH, Telefon: (0228) 350 68-0** oder besuchen Sie uns unter [www.qs-prüfsystem.de](http://www.qs-prüfsystem.de)

Hier könnte  
Ihr Logo stehen



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.



1.



3.



5.



7.



9.



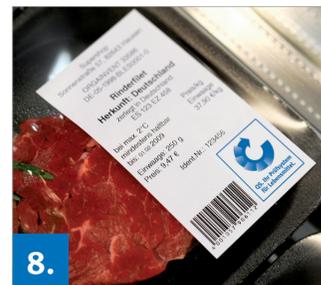
2.



4.



6.



8.



10.

