

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-pruefsystem.de

Hier könnte
Ihr Logo stehen



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.



1.



3.



5.



7.



9.



2.



4.



6.



8.



10.

