

Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.



- 1. Personalhygiene:** Am Arbeitsplatz regelmäßig Hände waschen, auch wenn Handschuhe getragen werden.
- 2. Betriebshygiene:** Lebensmittel und Getränke gehören nicht in den Spind und die Arbeitskleidung wird hygienisch aufgehängt.



Speziell bei Obst, Gemüse, Kartoffeln.



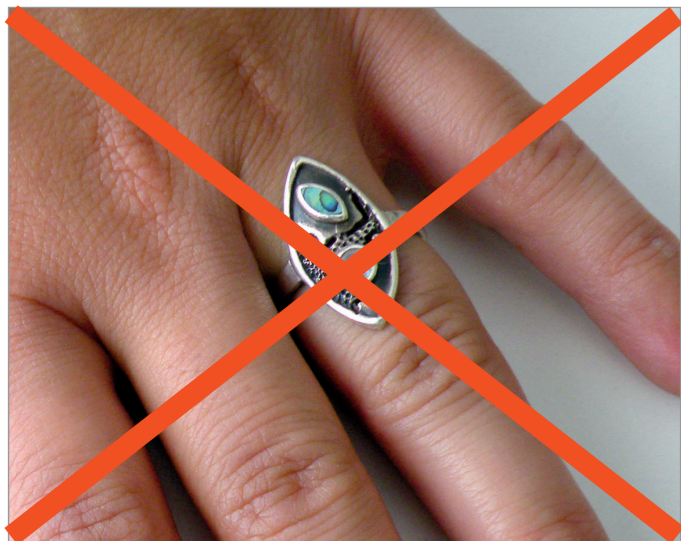
- 3. Wareneingangskontrolle/Rückverfolgbarkeit:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- 4. Warenauszeichnung:** QS-Ware muss eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt bzw. der Umverpackung.



- 5. Warentrennung QS und nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsraum ausschließen.
- 6. Warenpflege im Verkauf:** Dem Kunden nur verkaufsfähige Ware präsentieren und dies mehrfach täglich kontrollieren.



Speziell bei Fleisch und Fleischwaren.



- 7. Personalhygiene:** Keinen Schmuck mit Fleisch oder Wurst in Verbindung bringen.
- 8. Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig Temperatur der Kühlanlagen im Lager und Verkaufsbereich überprüfen und Kontrolle dokumentieren.



- 9. Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum der Ware kontrollieren.
- 10. Lagerung:** Fleisch und Wurst, die nicht mehr in den Verkauf sollen oder entsorgt werden müssen, in verschlossenen Behältern kühl lagern.



Fragen und Antworten zum QS-Prüfsystem für Lebensmittel



Wofür steht das blaue QS-Prüfzeichen?
Für umfassende Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

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

Bei welchen Produkten findet man das blaue QS-Prüfzeichen?
Bei Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Wurst, Schinken und Convenience Produkten. Außerdem bei frischem Obst und Gemüse sowie bei Fresh-Cut Produkten.

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

Wer steht hinter dem QS-Prüfzeichen?
Die QS Qualität und Sicherheit GmbH definiert klare Anforderungen an den Produktions- und

Was nutzt das QS-Prüfzeichen dem Verbraucher?
Es gibt ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten.



Etwas unklar?

Hier könnte Ihr Logo stehen

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



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.