



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Leitfaden **Logistik Obst, Gemüse, Kartoffeln**





Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegendes	4
1.1	Geltungsbereich	4
1.2	Verantwortlichkeiten	4
2	Allgemeine Anforderungen	4
2.1	Allgemeine Systemanforderungen	4
2.1.1	Betriebsdaten	4
2.1.2	Zeichennutzung	4
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement	5
2.1.4	Umgang mit Dokumenten	5
2.1.5	Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	5
2.1.6	Prüfmittelüberwachung	6
2.1.7	[K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen	6
2.1.8	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen	6
2.2	HACCP	6
2.2.1	Eigenkontrollkonzept	6
2.2.2	Verantwortlichkeiten	7
2.3	Gute Hygienepaxis	7
2.3.1	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	7
2.3.2	Fremdkörpermanagement	7
2.3.3	[K.O.] Kontaminationsrisiko	7
2.3.4	Personalhygiene	8
2.4	Personalschulungen	8
2.4.1	Arbeitssicherheit	8
2.4.2	[K.O.] Hygieneschulung	8
2.5	Entsorgungslogistik/Retouren	9
2.5.1	Entsorgungslogistik	9
2.5.2	Retourenmanagement	9
3	Transport/Logistik	9
3.1	Prozessspezifische Anforderungen	9
3.1.1	Produktkonformer Transport	9
3.1.2	Transporthygiene	9
3.1.3	[K.O.] Temperaturkontrolle	10
3.1.4	Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)	10
4	Lagerung	11
4.1	Prozessspezifische Anforderungen	11
4.1.1	Ordnung und Organisation	11
4.1.2	[K.O.] Warenkontrolle	11
4.1.3	Transportfahrzeuge	11
4.1.4	[K.O.] Produkttemperatur	11
4.1.5	Personalsräume und sanitäre Anlagen	11
4.1.6	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	12
4.2	Lager	12
4.2.1	Technischer/baulicher Zustand	12
4.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	13
4.2.3	Bodenfreiheit	13
4.2.4	Lagermanagement	14
4.2.5	Mindesthaltbarkeitsdatum	14
4.2.6	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung	14
4.3	Kühlräume	15
4.3.1	Technischer/baulicher Zustand	15



4.3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	15
4.3.3	Bodenfreiheit.....	15
4.3.4	Lagermanagement.....	15
4.3.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	15
4.3.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	16
4.3.7	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung	16
4.4	Tiefkühlräume	16
4.4.1	Technischer/baulicher Zustand	16
4.4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	16
4.4.3	Bodenfreiheit.....	16
4.4.4	Lagermanagement.....	16
4.4.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	16
4.4.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum	16
4.5	Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung (Langzeitlagerung)	16
4.5.1	Eignung des Lagerhauses.....	16
4.5.2	Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung	17
5	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	17
5.1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	17
5.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit	17
5.1.2	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	17
6	Definitionen	17
6.1	Zeichenerklärung.....	17
6.2	Abkürzungen	18
6.3	Begriffe und Definitionen.....	18
	Revisionsinformation Version 01.01.2021	19



1 Grundlegendes

Grundlegendes zum QS-System wie Organisation, Teilnahmebedingungen, Zeichennutzung und Sanktionsverfahren finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

1.1 Geltungsbereich

Dieser Leitfaden gilt für Logistikunternehmen, die frisches, bearbeitetes und verarbeitetes Obst, Gemüse, Kartoffeln ausschließlich transportieren und/oder lagern und ggf. kommissionieren, jedoch nicht Eigentümer der Ware sind.

1.2 Verantwortlichkeiten

Der **Systempartner** ist verantwortlich für

- die Einhaltung der Anforderungen,
- die vollständige und korrekte Dokumentation,
- die Eigenkontrolle,
- die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- sowie die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte.

Er muss die Anforderungen im QS-System jederzeit einhalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen jederzeit nachweisen können. Er muss sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens und der übrigen mitgeltenden QS-Anforderungen (z. B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung), die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden, und zwar sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch in dem Land, in dem sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.

2 Allgemeine Anforderungen

2.1 Allgemeine Systemanforderungen

2.1.1 Betriebsdaten

Es ist eine Betriebsübersicht mit folgenden Stammdaten zu erstellen:

- Firmierung
- Adresse des Hauptunternehmens (inkl. QS-ID) und sämtlicher Standorte
- Art des Betriebes und Standortnummer
- Aktuelle Anschrift
- Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner und Vertretung mit Telefonnummern und E-Mail-Adressen
- Angaben zu vorhandenen Qualitätsmanagement- und Auditsystemen (z. B. ISO 9001, IFS, BRC)
- Angabe zur Produktionsart (Logistik)
- Angaben zum Krisenmanagement (u.a. Benennung Krisenmanager)

Die Stammdaten sind durch den Systempartner in die QS Datenbank einzupflegen und stets aktuell zu halten.

Weiterhin ist eine Liste der eingesetzten LKW zu erstellen. Es können vorhandene Dokumentationen genutzt werden (z. B. QM oder HACCP). Die Betriebsübersicht verbleibt auf dem Betrieb.

 Betriebsübersicht

2.1.2 Zeichennutzung

Die Systempartner sind berechtigt, das QS-Prüfzeichen zu nutzen, wenn Ihnen die Nutzung durch ausdrückliche Vereinbarung mit der Zertifizierungsstelle gestattet worden ist. Die Nutzung des QS-Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs** zulässig.



2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement

QS hat ein umfassendes Krisenmanagement aufgebaut, das die Systempartner im Ereignis- und Krisenfall aktiv unterstützt. Die Systempartner müssen QS und – sofern eine rechtliche Verpflichtung besteht – die zuständigen Behörden unverzüglich über systemrelevante, kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren.

Kritische Ereignisse sind systemrelevante Vorkommnisse, die eine Gefahr für Mensch, Tier, Umwelt, Vermögenswert oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können. Insbesondere in Fällen, in denen

- Abweichungen im Warenbezug, in der Produktion oder Vermarktung auftreten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können,
- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Vorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit eingeleitet werden oder
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden,

müssen die Systempartner QS informieren.

Jeder Systempartner hat ein Ereignisfallblatt griffbereit zu halten, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner QS einen Krisenbeauftragten benennen, der auch außerhalb der Geschäftszeiten zu erreichen ist. Der Krisenbeauftragte muss in der QS Datenbank hinterlegt sein.

Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sowie in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch jährlich (ca. alle 12 Monate), verifiziert sein. Darin sind u. a. folgende Punkte einzubinden:

- Aufstellung Krisenstab
- Notrufliste
- Verfahren zum Produktrückruf und zur Produktrücknahme
- Kommunikationsplan
- Kundeninformation

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

2.1.4 Umgang mit Dokumenten

Ein Verfahren zur Archivierung der Dokumente muss im Betrieb vorliegen und angewandt sein. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden.

Dokumente und Aufzeichnungen des Eigenkontrollsystems müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind – mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

2.1.5 Betriebsgelände und Zutrittsregelungen

Alle Gebäude und Betriebseinrichtungen sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und, sofern möglich, geschlossen zu halten. Eine Zugangsregelung muss vorhanden sein. Betriebsräume, in denen Lebensmittel gelagert werden, dürfen nicht für unbefugte Personen zugänglich sein.

Betriebsfremde Personen dürfen nur in Begleitung oder mit Zustimmung einer dazu befugten Person Zugang zu den Lagern haben. Mit Ausnahme der Fahrer im Rahmen ihrer Beladungstätigkeit in der ausgewiesenen Ladezone, müssen alle betriebsfremden Personen vor dem Betreten der Betriebsräume belehrt werden.

Werden beladene LKW auf dem Betriebsgelände abgestellt, so müssen diese vor Zugriff von Unbefugten gesichert sein.



Wenn das Betriebsgelände von Fremdfahrzeugen, z. B. Gemüsetransportern oder Entsorgungsfahrzeugen befahren wird, müssen im Rahmen der Risikoanalyse mögliche daraus resultierende Gefahren betrachtet und bewertet werden.

 Zugangsregelungen

2.1.6 Prüfmittelüberwachung

Bei der Kalibrierung und Überwachung der Funktionsfähigkeit der als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen (z. B. Thermometer) sind die vom Hersteller angegebenen Intervalle einzuhalten. Sofern keine Herstellerangaben hierzu vorgegeben werden, müssen die Temperaturmessgeräte/-anlagen nach eigener Risikoeinschätzung kalibriert oder überprüft werden, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate).

Die Messmethodik der verschiedenen Prüfmittel wird berücksichtigt. Die Vorgehensweise der Kalibrierung oder Überprüfung muss für jedes Prüfmittel beschrieben sein. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren (u.a. Abweichungen, Maßnahmen) und eindeutig zuzuordnen. Die Messgenauigkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzfähigkeit der betrieblichen Messmittel müssen sichergestellt sein.

Wenn eine Kalibrierung bei bestimmten Prüfmitteln nicht möglich ist, müssen diese Prüfmittel entsprechend gewartet und gepflegt werden.

Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.

Geltende Unterlage ist hierbei das **Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt, ihre Verwendung und Eichung sowie über Fertigpackungen**.

 Nachweis Justierung und Überwachung von Messmitteln, Dokumentation Kalibrierung/Eichung

2.1.7 [K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist zu prüfen. Die Durchführung von Eigenkontrollen muss regelmäßig erfolgen. Dies ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Die internen Kontrollen können sowohl durch automatische Registrierungsprozesse (z. B. automatische Temperatureaufzeichnungen) als auch durch manuelle Aufzeichnungen (z. B. Wareneingangskontrolle) dokumentiert werden

Die Durchführung der Eigenkontrolle kann auch an externe Unternehmen mit entsprechender Qualifikation vergeben werden.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, -checkliste

2.1.8 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen

Die in der Eigenkontrollen festgestellten Abweichungen sind innerhalb der festgelegten Fristen zu beheben. Verantwortlichkeiten sind festzulegen.

2.2 HACCP

2.2.1 Eigenkontrollkonzept

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (**VO (EG) Nr. 852/2004**) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.

Beim Aufbau des HACCP-Konzepts ist darauf zu achten, dass es für Dritte nachvollziehbar ist.



Dieses Konzept beruht auf:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen;
- Bestimmung von kritischen Lenkungspunkten auf der jeweiligen Prozessstufe, auf der eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, falls vorhanden;
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Lenkungspunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird;
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte;
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht unter Kontrolle ist;
- Festlegung von Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob die in den vorherigen Punkten genannten Maßnahmen vollständig und wirksam funktionieren. Die Verifizierungsverfahren werden regelmäßig angewandt.

2.2.2 Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten müssen über ein Organigramm klar definiert sein.

Wenn Veränderungen in einem Erzeugnis, einem Herstellungsprozess oder einer Erzeugungs-, Verarbeitungs-, Lagerungs-, Transport- oder Vertriebsstufe vorgenommen werden, muss das Unternehmen das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern.

Beim Aufbau des Eigenkontrollsystems ist darauf zu achten, dass es für Dritte nachvollziehbar ist. Es muss eine schematische Darstellung des gesamten Produktionsprozesses enthalten.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

2.3 Gute Hygienepraxis

2.3.1 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte aufbewahrt werden, sind sauber und ordentlich zu halten. Sie ermöglichen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine eindeutige Trennung der Geräte für den Reinen/Unreinen-Bereich. Die Geräte müssen regelmäßig gewartet und gepflegt werden. Ein Verfahren zur Reinigung und ggf. Desinfektion der Räume und Reinigungsgeräte muss vorhanden und bekannt sein.

Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen müssen den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein und vor Ort aufbewahrt werden. Reinigungsgeräte und -chemikalien sind eindeutig zu kennzeichnen und getrennt von Lebensmitteln sowie gemäß den spezifischen Anforderungen zu lagern.

Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.

 Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen

2.3.2 Fremdkörpermanagement

Das Eindringen von Fremdkörpern in Lebensmittel muss vermieden werden. Es müssen entsprechende Vorsorgemaßnahmen getroffen und Verfahren festgelegt werden, um dieses Risiko zu minimieren.

 Dokumentation Fremdkörpermanagement

2.3.3 [K.O.] Kontaminationsrisiko

Zur Vermeidung von Kontaminationen muss ein risikoorientiertes Management betrieben werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



2.3.4 Personalhygiene

Es muss dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene geben, wobei folgende Punkte entsprechend des Einsatzbereiches in Anlehnung an das HACCP-Konzept zu berücksichtigen sind:

- Händewaschen und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen, Kaugummi
- Verhalten bei Verletzungen der Haut (Schnittverletzungen, Schürfwunden)
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare, Bärte

Das Rauchen ist während der Arbeit und in den Arbeitsräumen untersagt und nur an den dafür vorgesehenen Plätzen und Räumen gestattet. In den Räumen sind deutlich sichtbare Hinweisschilder (Rauchverbot) anzubringen.

In den Lägern müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein. Die Anlagen zur Händehygiene müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

- Fließend Kalt- und Warmwasser
- Flüssigseife aus Spendern (nicht z. B. aus Flaschen)
- Geeignete Möglichkeiten zur Trocknung der Hände

Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen von allen Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) beachtet und angewandt werden. Es muss ein Verfahren geben, anhand dessen die konsequente Umsetzung der Personalhygiene regelmäßig im Betrieb überprüft wird. Die Ergebnisse müssen ausgewertet und ggf. Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden. Personen, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit hat, haben die dafür notwendige Erfahrung/Ausbildung zu besitzen.

 Verhaltensregeln, Verfahren zur Umsetzung und Überprüfung der Personalhygiene

2.4 Personalschulungen

2.4.1 Arbeitssicherheit

Alle Personen sind bei Aufnahme ihrer Tätigkeit bzw. das gesamte Personal ist jährlich über die im Betrieb erforderlichen Aufgaben und Maßnahmen der Arbeitssicherheit zu schulen. Dabei sind Schulungspersonen, das Datum der Schulung, die Teilnehmer, das Thema und ggf. verwendetes und/oder ausgehändigt Schulungsmaterial festzuhalten. Die Schulungen haben sich an der Ausbildung und der Tätigkeit der zu schulenden Personen im Betrieb zu orientieren.

 Schulungsnachweis

2.4.2 [K.O.] Hygieneschulung

Auf Grundlage der **VO (EG) Nr. 852/2004** sind einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen. Es muss ein dokumentierter Schulungsplan gemäß den Produkthanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter festgelegt werden.

Dieser Schulungsplan muss Folgendes beinhalten:

- Schulungsinhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis und Referent
- Sprachen

 Schulungsplan und Schulungsnachweis



2.5 Entsorgungslogistik/Retouren

2.5.1 Entsorgungslogistik

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle

- müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
- sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen dafür geeignet sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Sofern eine Verwechslungsgefahr zwischen Abfall- und Lebensmittelbehältnissen oder eine andere Notwendigkeit besteht, sind die Behältnisse zu kennzeichnen.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren (Hunde, Katzen, Vögel) und Schädlingen gehalten werden können. Die Räume müssen regelmäßig gereinigt werden. Dies ist zu dokumentieren. Abfälle müssen in einem Bereich gelagert werden, in dem sie vor unbefugtem Eingriff geschützt sind.

Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel nicht beeinflussen. Abwasseranlagen müssen so angelegt sein, dass eine Beeinflussung der Ware ausgeschlossen wird.

Zur Vermeidung unnötiger Abfälle und zur Gewährleistung eines effizienten Betriebsmitteleinsatzes hat der Betrieb über ein betriebliches Abfallmanagement/Recyclingsystem zu verfügen. Es muss eine getrennte Abfallentsorgung (z.B. Duales System o.ä.) erfolgen. Dieses Recyclingmanagement ist zu dokumentieren und muss jederzeit belegt werden können hinsichtlich:

- Anfallenden Abfällen
- Entsorgungsweg
- Verbleib



Nachweis Abfallmanagement/Recyclingsystem

2.5.2 Retourenmanagement

Ein System zur Bearbeitung von Retouren muss vorhanden. Alle Warenrücksendungen müssen erfasst werden. Sofern der Grund für die Warenrücksendung in den Verantwortungsbereich des Logistikers fällt, müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden, die das Wiederauftreten von Abweichungen verhindern. Hierzu ist der Grund für die Warenrücksendung durch den für die Abweichung Verantwortlichen zu bewerten.

3 Transport/Logistik

3.1 Prozessspezifische Anforderungen

3.1.1 Produktkonformer Transport

Der Transport muss gemäß den Produktanforderungen erfolgen. Die Warentransporte müssen unter Berücksichtigung der Warenart, Transportentfernung und der Außentemperaturen zu befördern. Waren, die in offenen Gebinden auf offenen Transportmitteln transportiert werden, sind angemessen abzudecken. Lose Ware ist so zu transportieren, dass keine Kontamination stattfinden kann.



Nachweis zu produktkonformem Transport

3.1.2 Transporthygiene

Die Fahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Laderäume bzw. Ladeflächen von Transportmitteln dürfen nur eingesetzt



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



werden, wenn sie sauber und frei von Kontaminationen sind. Vor der Beladung bzw. nach der Entladung sind die Ladeflächen zu reinigen.

Der Fahrer und ggf. Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen sauber gekleidet sein. Durch z. B. die Kleidung oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden. Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen werden.

Das Unternehmen hat sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau auf den betrieblichen Abstellflächen der Fahrzeuge eingehalten werden, damit kein Ungeziefer angelockt wird.

 Checkliste Transportfahrzeug

3.1.3 [K.O.] Temperaturkontrolle

Bei Fahrzeugen des eigenen Fuhrparks ist die Temperatur innerhalb der Laderäume gemäß der zu transportierenden Ware einzustellen. Die Temperatur muss vor Fahrtbeginn kontrolliert und dokumentiert werden. Gegebenenfalls sind die Temperaturschreiber der Transportmittel zu kontrollieren/Reihenrecorder abzulesen. Auf die Temperaturkontrolle vor Fahrtbeginn kann verzichtet werden, wenn während des Transports eine kontinuierliche Temperaturaufzeichnung erfolgt.

Bei kühlpflichtiger Ware muss die Temperatur während des gesamten Transports gemäß den geltenden Vorschriften bzw. Spezifikationen eingehalten und kontinuierlich dokumentiert werden.

Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)**) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

 Temperaturerfassung und -überwachung

3.1.4 Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)

Beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel/Logistik und/oder Bearbeitung/Verarbeitung übernehmen oder für die Lagerung und ggf. Kommissionierung beauftragt werden, müssen in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik, Großhandel oder Bearbeitung/Verarbeitung registriert und zugelassen sein.

GMP+ zertifizierte Unternehmen, die für die Produktionsart Logistik lieferberechtigt sind, können ausschließlich für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden. Darüber hinaus dürfen Unternehmen, die auf der Stufe Futtermittelwirtschaft nach dem Standard QS zertifiziert wurden und für die Produktionsart Straßentransport (Futtermittel) lieferberechtigt sind, für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden.

Der Auftraggeber/Versender (QS-Systempartner) ist für die Erfüllung der Anforderungen verantwortlich. Er muss dem Logistikunternehmen mitteilen, wenn es sich um eine Lieferung mit QS-Ware handelt.

Wenn Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware kurzfristig oder einmalig (aufgrund eines hohen saisonal bedingten Aufkommens bspw. im Rahmen von Tagesverträgen) beauftragt werden, kann von dieser Vorgabe abgewichen werden. In diesem Fall müssen die Unternehmen zur Einhaltung der QS-Anforderungen (⇒ Leitfaden Logistik 2.3, 3, 5) verpflichtet werden.

Die Umsetzung der Anforderungen bei den Unternehmen (z. B. Spediteuren) ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle zu kontrollieren.

 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung, bei kurzfristig oder einmalig beauftragten Transporten: Nachweise zur Umsetzung der QS-Anforderungen, Checkliste Eigenkontrolle



4 Lagerung

4.1 Prozessspezifische Anforderungen

4.1.1 Ordnung und Organisation

Die Warenannahme muss strukturierten Arbeitsabläufen folgen. Die Stelleneinteilung muss klar aus dem Arbeitsprozess hervorgehen und mögliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit müssen vermieden werden. Die Wege der Ware müssen so verlaufen, dass keine Kreuzkontamination stattfinden kann. Kühlbedürftige Ware muss unverzüglich in die Kühlräume gebracht werden, um die Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

4.1.2 [K.O.] Warenkontrolle

Die Kontrollen am Wareneingang und Warenausgang müssen einem schriftlich festgelegtem Ablauf folgen und sind anhand interner Vorgaben durchzuführen. Die Kontrollen sind zu dokumentieren. Sie müssen alle relevanten Produkte umfassen und sich insbesondere beziehen auf:

- Temperatur
- Beschädigungen/Verunreinigungen

 Wareneingangskontrolle, Warenausgangskontrolle

4.1.3 Transportfahrzeuge

Die Anliefer- und Versandfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Der Fahrer und ggf. Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen entsprechend sauber gekleidet sein. Durch z. B. die Kleidung oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden.

Das Unternehmen hat sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau auf den betrieblichen Abstellflächen der Fahrzeuge eingehalten werden, damit kein Ungeziefer angelockt wird.

Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen sein und darf keine groben Verschmutzungen aufweisen. Die Temperatur der Ware muss den rechtlichen Vorschriften bzw. Produktspezifikationen entsprechen und ist zu dokumentieren.

 Checkliste Transportfahrzeug, Temperaturchecklisten, Transporthygiene

4.1.4 [K.O.] Produkttemperatur

Die Temperaturen kühlpflichtiger Waren sind zu erfassen und zu dokumentieren. Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme und am Warenausgang berücksichtigt werden. Die Abläufe sind so zu gestalten, dass die Temperaturvorgaben jederzeit eingehalten werden. Die vorgegebenen Temperaturen am Produkt sind einzuhalten und dürfen nur kurzzeitig abweichen, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z.B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte).

Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)**) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

 Temperaturdokumentation

4.1.5 Personalräume und sanitäre Anlagen

Für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen müssen geeignete Umkleieräume zur Verfügung stehen. Straßen- und Schutzkleidung muss, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt werden. Die Personalräume inklusive Aufenthaltsraum und sanitären Anlagen müssen sich in einem sauberen und intakten Zustand befinden sowie ausschließlich für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.



Die Räume sind regelmäßig zu reinigen. Diese Reinigung muss dokumentiert werden.

 Dokumentation Reinigung

4.1.6 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung

Es ist sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau in allen Arbeitsbereichen eingehalten wird, damit keine Schädlinge angelockt werden. In den Betriebsräumen müssen Vorkehrungen getroffen werden, um Schädlinge, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, abzuwehren. Es müssen zweckmäßige Maßnahmen zum Schädlingsmonitoring bzw. im Bedarfsfall zur Schädlingsbekämpfung eingeführt werden.

Bei der Durchführung des Schädlingsmonitorings bzw. der Schädlingsbekämpfung müssen diese Maßnahmen und die Qualifikation des Anwenders den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes sowie den jeweiligen Produktbeschreibungen entsprechen. Die Monitoring- und Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden. Um sowohl die Sicherheit der Lebensmittel als auch der Arbeitnehmer zu garantieren, müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmethoden und -mittel angewendet werden. Die Sicherheit der Produkte darf bei der Schädlingsbekämpfung nicht gefährdet werden.

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung/Permanentbeköderung mit Rodentiziden (Antikoagulantien) ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen Schädlingsbekämpfer oder einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach **Gefahrstoffverordnung** Anhang I Nr. 3 Abs. 3.4 (5) und (6)) strategisch durchgeführt wird. Das Vorliegen der Voraussetzungen des Ausnahmefalls ist von einem sachkundigen Verwender oder Schädlingsbekämpfer in jedem Einzelfall durch eine objektbezogene jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Die Einhaltung der darin bestimmten Risikominimierungsmaßnahmen ist zu gewährleisten. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren. Ggf. gelten im Ausland abweichende Rechtsvorschriften, die entsprechend einzuhalten sind.

Die Dokumentation muss mindestens Folgendes enthalten:

- Informationen über eingesetzte Produkte zur Schädlingsprävention und -bekämpfung
- Datum der Behandlung sowie Angabe der ausgebrachten Mengen
- Qualifikationsnachweis der an der Schädlingsbekämpfung beteiligten Mitarbeiter (für die jeweilige Tätigkeit notwendige Sachkunde)
- Kontrollstellenpläne, aus denen die Lage von Monitor- und Köderstationen (auch temporären Kontrollpunkten) hervorgeht
- Aufzeichnungen über gefundene Schädlinge (Befunde)
- Maßnahmenpläne bei Schädlingsbefall

 Dokumentation zur Schädlingsprävention und -bekämpfung, Schädlingsbekämpfungsplan, ggf. Qualifikationsnachweis, ggf. Vertrag mit Fachfirmen

4.2 Lager

4.2.1 Technischer/baulicher Zustand

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und Räume, in denen Lebensmittel gelagert werden, müssen gemäß **VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II** sauber und stets instandgehalten sein. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß reduziert werden.



Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- Die Bodenbeläge und Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen erforderlichenfalls leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen zu öffnen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabweisende Oberflächen haben.

Betriebsräume und Anlagen müssen angemessen instand gehalten werden.



Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten

4.2.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Alle Räume, Anlagen und Maschinen müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Wasseransammlungen in Toträumen sind zu vermeiden. Die Transportbehälter und -wagen haben in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu sein. Die Räume müssen vor Schädlingsbefall durch dicht abschließende Tore und Türen gesichert sein. Auch die angelieferte Ware muss auf Schädlingsbefall überprüft und ggf. müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden. Palettenstellflächen und Gebindestellflächen sind regelmäßig zu reinigen.

Es ist ein Reinigungsplan für die Lagerbereiche (z. B. Laderampe) zu erstellen.

Lagerräume sind regelmäßig entsprechend des Reinigungsplans zu reinigen; dies gilt insbesondere für den Bodenbelag (Obst und Gemüse entsprechend der Anforderung einer Nassreinigung). Die Reinigungshäufigkeit muss sich am Arbeitsrhythmus/Neubelegung der Lagerräume orientieren.

Eine Hygienecheckliste liegt im Betrieb vor und wird den Mitarbeitern durch Aushang bekannt gemacht. In dieser Liste sind die hygienischen Anforderungen der Basishygiene und die Verantwortlichkeiten klar geregelt. Die Umsetzung der betrieblichen Hygienecheckliste muss mindestens einmal jährlich überprüft werden. Die Ergebnisse der Überprüfungen sind zu dokumentieren und müssen jederzeit belegt werden können.



Reinigungspläne, Desinfektionspläne, Hygienecheckliste, Überprüfungsergebnisse, Umsetzung Hygienecheckliste

4.2.3 Bodenfreiheit

Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben. Die Ware muss so gelagert und transportiert werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Es muss ein System implementiert sein, wonach Behältnisse, die Lebensmittel enthalten oder dafür vorgesehen sind, nicht direkt auf dem Boden stehen dürfen. Diese Behältnisse müssen immer auf entsprechenden Unterlagen stehen, da ansonsten eine Kontaminationsgefahr durch beschmutzte Böden bei Umstapelung nicht ausgeschlossen ist.

Hiervon ausgenommen sind:

- Durch physische Barrieren abgegrenzte, automatisierte Lagersysteme, in denen die Behältnisse maschinell von oben gepickt werden. Die Lagerflächen werden außer zu Reinigungs- und Wartungszwecken nicht befahren oder betreten, sind in einem hygienisch sauberen Zustand und schließen eine Kontamination der Ware aus.
- Industriebehälter (z. B. BIG Boxen), die mit Kufen oder Beinen dafür konzipiert sind auf dem Boden zu stehen. Werden diese Behälter gestapelt, muss durch betriebsinterne Regelungen eine Kontamination des Lebensmittels vermieden werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Kartoffeln und Zwiebeln

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

4.2.4 Lagermanagement

Es muss ein plausibles und nachvollziehbares Lagermanagement vorhanden sein (z.B. FIFO/FEFO). Es muss schnell und eindeutig erkennbar sein, wann welche Ware eingelagert wurde. Jedes eingelagerte oder kurzfristig abgestellte Produkt bzw. jede Verpackungseinheit muss eindeutig zu identifizieren sein. Die Lagerbedingungen dürfen keinen negativen Einfluss auf die Produktbeschaffenheit haben. Es muss ein Verfahren festgelegt und den betreffenden Mitarbeitern bekannt sein, welches die Maßnahmen und Schritte bei Ausfall oder Störung der Anlage vorgibt. Des Weiteren müssen Vorgaben zum Umgang mit gesperrter bzw. nicht konformer Ware festgelegt werden.

Eine partienbezogene Lagerung ist sicherzustellen. Die Partien sind zu kennzeichnen. Die Definition einer Partie obliegt dem Versender bzw. Empfänger. Bei Annahme und Einlagerung dürfen keine Partievermischungen auftreten.

Folgende Angaben müssen anhand betrieblicher Aufzeichnungen nachvollziehbar dokumentiert werden:

- Datum der Anlieferung
- Kennzeichnung
- Versender
- Sorte
- Menge

Es muss eine stets aktuelle Liste aller Auftraggeber vorliegen sowie die Menge der Produkte, die derzeit gelagert werden. In den Lagern müssen die Produkte den Kunden zugeordnet sein.

 Dokumentation zur Lagerung, Liste der Auftraggeber und der Produktmengen

4.2.5 Mindesthaltbarkeitsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

4.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

In den Räumen oder Vorrichtungen, in denen die Erzeugnisse oder Hilfsmittel gelagert werden, sind die spezifischen klimatischen Bedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit u.a. Vorgaben, gemäß Spezifikation der eingelagerten Produkte einzuhalten (insbesondere bei Kartoffeln die zügige Abtrocknung erntefeuchter Knollen, Wundheilung, u. ä.).

Langzeitlagerung

Zur Vermeidung von Kondensfeuchte sind die Temperaturveränderungen zu berücksichtigen.

Während der Lagerung müssen der Zustand der Ware und die festgelegten Lagerbedingungen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Ethylenempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Kiwi, Blumenkohl, Rosenkohl, etc.) und Kartoffeln sind bei längerer Lagerung nicht in unmittelbarer Nähe von stark ethylenausscheidendem Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Nektarinen, Pfirsiche, Melonen, etc.) zu lagern.



Bei der Lagerung von Kartoffeln sind beim Einsatz von Kaltluft die sortenspezifischen Unterschiede bei der Bildung reduzierender Zucker zu berücksichtigen.

 Dokumentation zur Qualität der Ware und den Lagerbedingungen

4.3 Kühlräume

4.3.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 4.2.1 Technischer/baulicher Zustand

Betriebsräume und Anlagen müssen nach schriftlich festgelegten Anweisungen gewartet werden. Die Wartungsarbeiten müssen in hygienischer und unbedenklicher Weise erfolgen und dürfen die Lebensmittelsicherheit nicht gefährden. Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien müssen für den Verwendungszweck geeignet sein.

Das Wartungsprogramm muss auf jeden Fall die folgenden Elemente enthalten:

- Transportsysteme (sofern vorhanden)
- Verantwortliche Mitarbeiter (eigene Mitarbeiter oder Fremdfirmen)
- Frequenz

Anhand von Aufzeichnungen über die Wartungstätigkeiten muss nachgewiesen werden, dass die oben genannten Anforderungen erfüllt werden.

 Dokumentation der Wartung

4.3.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 4.2.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Schimmelbildung muss vermieden werden. Gegebenenfalls nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels sind einzuleiten. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Die Kühlaggregate sind regelmäßig zu warten und müssen sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

4.3.3 Bodenfreiheit

⇒ 4.2.3 Bodenfreiheit

4.3.4 Lagermanagement

⇒ 4.2.4 Lagermanagement

4.3.5 **[K.O.]** Temperaturerfassung und -überwachung

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur erfüllt werden (⇒ 4.1.4 [K.O.] Produkttemperatur). Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturgrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum.

Die Temperatur sämtlicher Kühleinrichtungen muss registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und bekannt sein.

Langzeitlagerung von Kartoffeln

Zur Klimaführung und zum Klimaverlauf im Lagerhaus sind bei Kartoffeln gesonderte Aufzeichnungen erforderlich. Dazu gehören

- Angaben zum Verlauf von Außenlufttemperaturen
- Innenlufttemperaturen
- Knollentemperaturen
- Lüftungsstunden
- Fahrweise der Lüftungstechnischen Einrichtungen



 Temperatur-, Klimaaufzeichnungen, Temperaturchecklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen

4.3.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bzw. des Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD/Verbrauchsdatums gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht ausgeliefert werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

4.3.7 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

⇒ 4.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

4.4 Tiefkühlräume

4.4.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 4.3.1 Technischer/baulicher Zustand

4.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 4.3.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

4.4.3 Bodenfreiheit

⇒ 4.2.3 Bodenfreiheit

4.4.4 Lagermanagement

⇒ 4.2.4 Lagermanagement

4.4.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur erfüllt werden (⇒ 4.1.4 [K.O.] Produkttemperatur). Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturgrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum.

Die Temperatur sämtlicher Kühleinrichtungen muss registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und bekannt sein.

 Temperatur-, Klimaaufzeichnungen, Temperaturchecklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen

4.4.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

4.5 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung (Langzeitlagerung)

4.5.1 Eignung des Lagerhauses

Die Annahmeverrichtungen müssen eine produktgerechte und schonende Gutübernahme vom Transportmittel ermöglichen. Die bauliche und technische Gestaltung des Lagerhauses muss den Anforderungen der Kartoffeln nach schonender Behandlung entsprechen.



4.5.2 Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung

Die Anzahl und Höhe der Fallstufen an den Übergabestellen müssen so gering wie möglich sein. Weiterhin ist zur Verminderung der Knollenbeanspruchung auf Umlenkungen des Gutstromes, Bandgeschwindigkeiten, Rollstrecken sowie vorstehende Kanten, Ecken, Schrauben u.a. zu achten.

5 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

5.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

5.1.1 [K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit

Die Transparenz des Warenflusses ist nachzuweisen. Systempartner müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten. Das Unternehmen verpflichtet sich, jederzeit eine eindeutige Identifizierung der Ware sowie Rückverfolgbarkeit und Plausibilität sicherzustellen. Dadurch ist gewährleistet, dass jederzeit bekannt ist, wo, d.h. auf welchem LKW oder in welchem (Umschlag-) Lager, sich die Ware im Logistikprozess befindet.

Es ist sicherzustellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit sind so zu gestalten, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.

Folgende Informationen zu den Kunden sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer
- Art und Menge der Produkte
- Versand-/Übernahmedatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktions- oder Kommissionierungsprozess gebildet)
- Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung

Des Weiteren muss eine Kundenliste vorliegen.

 Chargenkennzeichnung, Wareneingangsbelege (z. B. CMR (Frachtbriefe), Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Wareneingangsbelege, Rückverfolgbarkeitssystem

5.1.2 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit

Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit aller Waren ist an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Wareneingang gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** durchzuführen. Das System wird mindestens jährlich getestet und dies ist zu dokumentieren.

 Test Rückverfolgbarkeitssystem

6 Definitionen

6.1 Zeichenerklärung

K.O. Kriterien sind mit **[K.O.]** gekennzeichnet.

Verweise auf Mitgeltende Unterlagen werden durch **Fettdruck im Text** hervorgehoben.

 Dieses Zeichen bedeutet: Es ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Neben diesem Zeichen werden auch Dokumente angegeben, die als Nachweis genutzt werden können. Alle (auch digitale) Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch \Rightarrow angezeigt.



Hinweise sind durch **Hinweis:** *kursiver Text* kenntlich gemacht.

6.2 Abkürzungen

CCP	Critical Control Point
FEFO	First Expired – First Out
FIFO	First In – First Out
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum

6.3 Begriffe und Definitionen

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
Ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und kontrolliert, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind.
- HACCP-Konzept
Eine Dokumentation in der Übereinstimmung mit den Grundsätzen von HACCP, um eine Kontrolle der Gefahren zu sichern, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind.
- Langzeitlagerung
Unter Langzeitlagerung wird jegliche Lagerung verstanden, die über die Lagerung zum Zwecke des Warenumschlags hinaus geht.
- Logistikunternehmen
Im Sinne dieses Leitfadens sind Logistikunternehmen Unternehmen, die frisches, bearbeitetes und/oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Kartoffeln logistisch handhaben, z. B. transportieren, versenden, be- und entladen, lagern und ggf. kommissionieren. Dies umfasst alle Tätigkeiten bei der Lieferung per LKW (Straßentransport), die kurzfristige Lagerung zum Zwecke des Warenumschlags während der Lieferung, die Langzeitlagerung und die Kommissionierung. Logistikunternehmen, die Ware verpacken, handeln und/oder bearbeiten/verarbeiten, werden als Großhandel (Ersterfasser oder Handelspartner) bzw. Be-/Verarbeitungsbetrieb eingestuft.
- QS-Ware
Ware, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS zertifizierten Betrieb hergestellt und oder vermarktet worden ist.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.



Revisionsinformation Version 01.01.2021

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.1.5 Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	Konkretisierung: <i>Mit Ausnahme der Fahrer im Rahmen ihrer Beladungstätigkeit in der ausgewiesenen Ladezone, müssen alle betriebsfremden Personen vor dem Betreten belehrt werden.</i>	01.01.2021
2.1.6 Prüfmittelüberwachung	Klarstellung: Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.	01.01.2021
2.3.1 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	Klarstellung: Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.	01.01.2021
2.3.4 Personalhygiene	Klarstellung: Die Ergebnisse müssen ausgewertet und ggf. Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden.	01.01.2021
3.1.3 [K.O.] Temperaturkontrolle, 4.1.4 [K.O.] Produkttemperatur sowie 4.3.5 und 4.4.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	Ergänzung: Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.	01.01.2021
4.1.5 Personalräume und sanitäre Anlagen	Erweiterung der Anforderung um sanitäre Anlagen	01.01.2021
4.2.3, 4.3.3. und 4.4.3 Bodenfreiheit	Ergänzung um Ausnahmen für bestimmte Lagersysteme	01.01.2021
4.2.5 Mindesthaltbarkeitsdatum	Neue Anforderung	01.01.2021
4.3.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum	Neue Anforderung	01.01.2021
4.4 Tiefkühlräume	Neues Kapitel mit folgenden Anforderungen: Technischer/baulicher Zustand Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene Bodenfreiheit Lagermanagement [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum	01.01.2021



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Fotos: QS