



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

EHEC und andere Zoonosen – aus der Sicht von QS

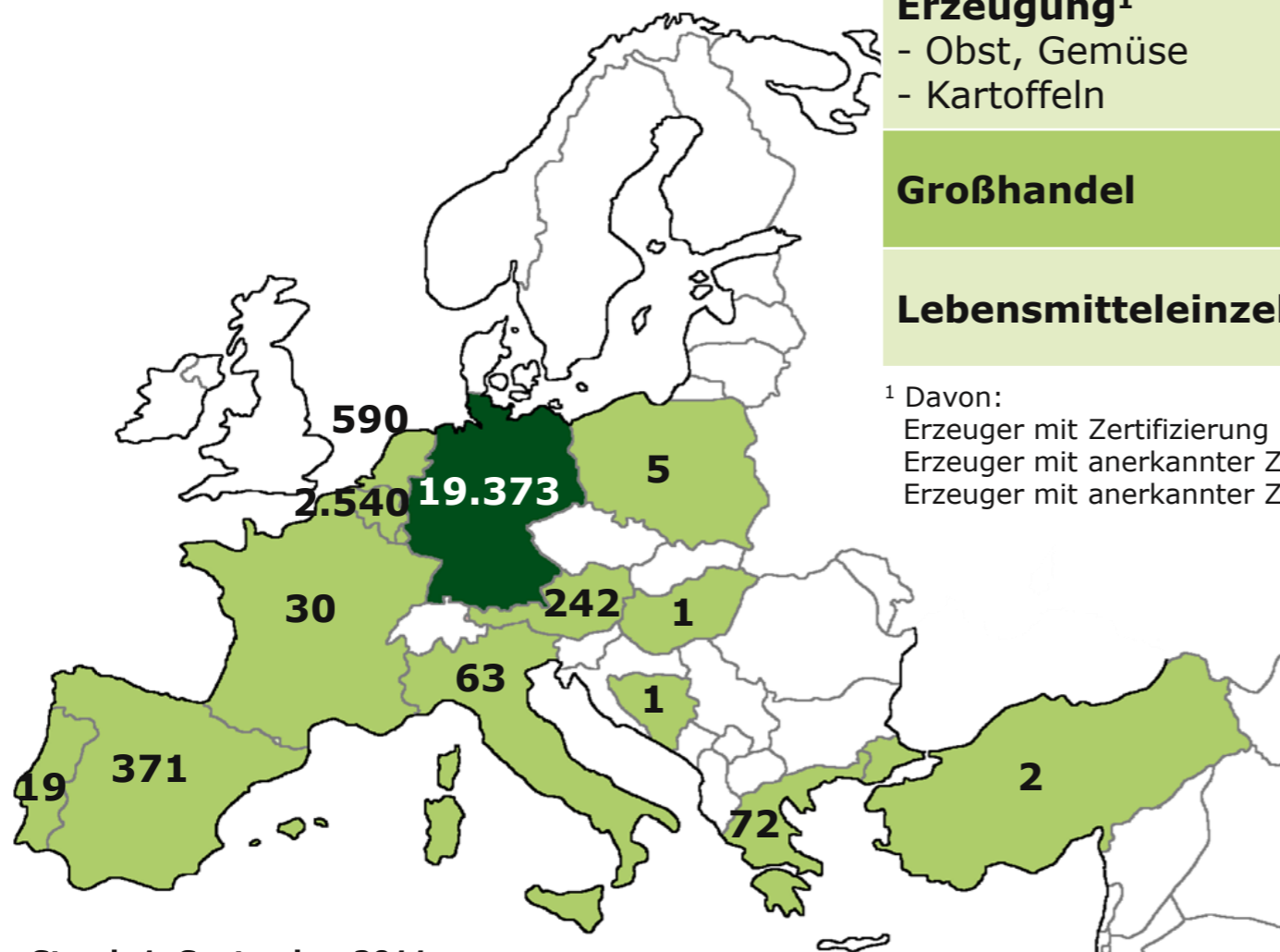
49. Detmolder Gespräch





Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln

Aktuelle Anzahl Systempartner



Stufe	Insgesamt	davon Ausland
		23.528
Erzeugung¹	12.144	3.826
- Obst, Gemüse	9.442	3.810
- Kartoffeln	2.702	16
Großhandel	600	129
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200

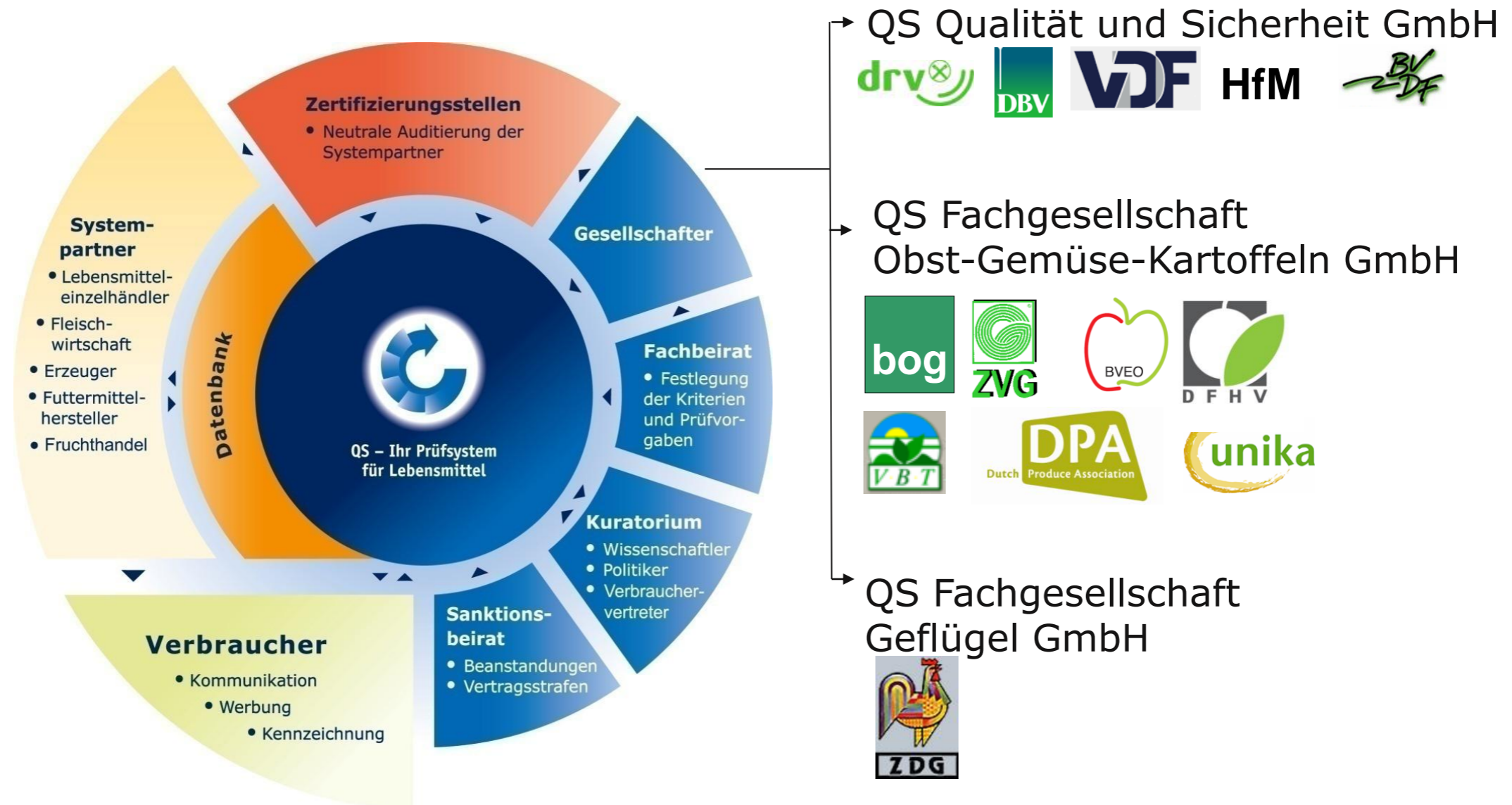
¹ Davon:
 Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.201
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.663
 Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.087

Stand: 1. September 2011



Organisation des QS-Systems

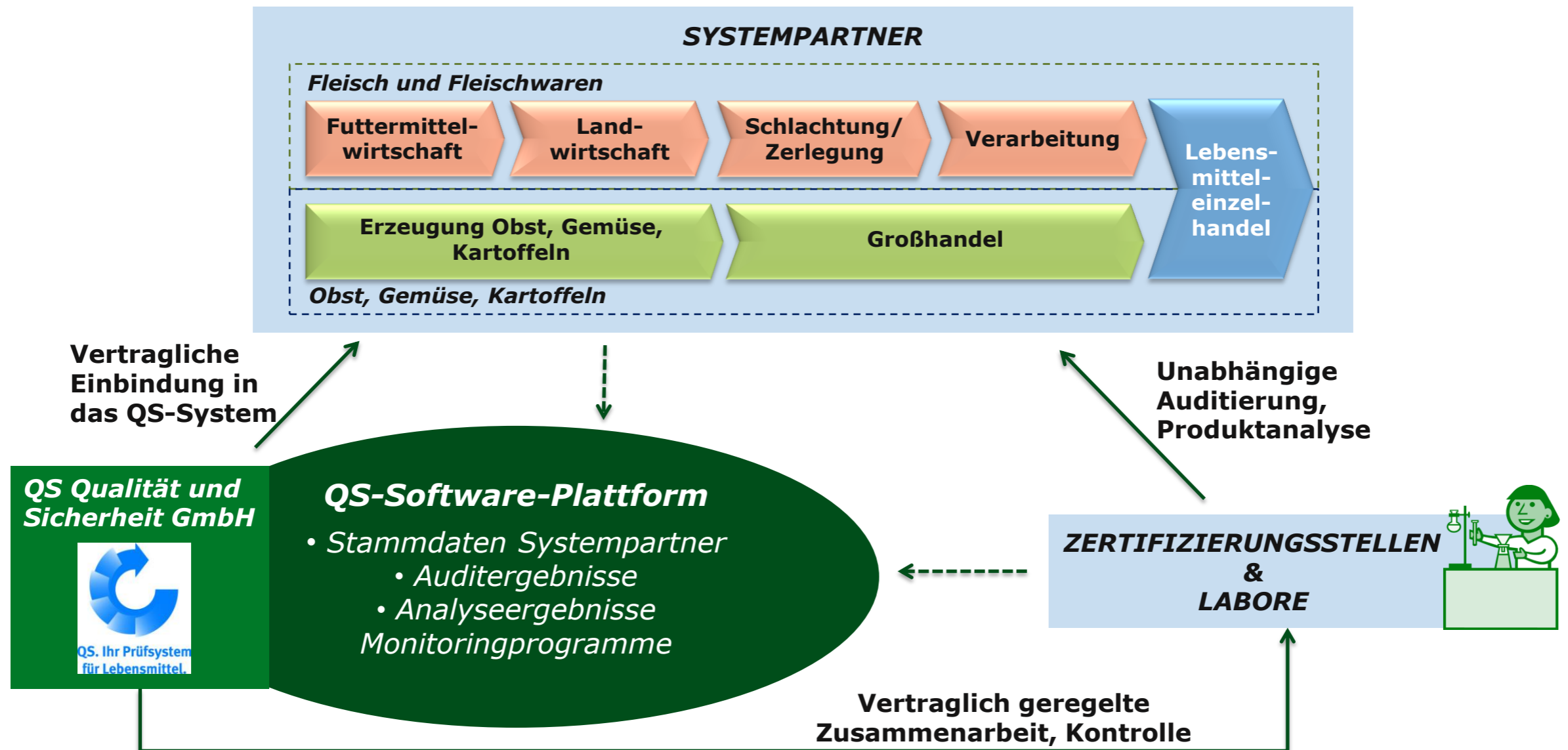
Gesellschafter und Gremien





Organisation des QS-Systems

Vertrauen schaffen durch Kontrolle



Auditschwerpunkte bei QS Obst-Gemüse-Kartoffeln

Fokus liegt auf Pflanzenschutz, Hygiene und Rückverfolgbarkeit



Stufe

Kriterien

Produktion

z. B. Eigenkontrollsystem, Dokumentation der Nutzung von PSM und Dünger, Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes, Schulung, Hygienemanagement



Großhandel

z. B. Eigenkontrollsystem, Rückverfolgbarkeitstest, Dokumentation der Nacherntebehandlung, Hygienemanagement, Dokumentation and Kontrolle der Lagerbedingungen



Lebensmittel

- einzelhandel

z. B. ständige Kontrolle der Waren, Kennzeichnung, Hygienemanagement, Herkunft und Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung



Krisen- und Ereignismanagement im QS-System

Aufklärungsnetzwerk

Aufklärung und Eingrenzung

- Recherche, erste Einordnung
- sofortiges Sonderaudit durch neutrale Zertifizierungsstelle
- ggf. Hinzuziehung der zuständigen Behörde
- Problemeingrenzung, neutrale Beurteilung, **Objektivität**

Gefahrenlage

- (vorübergehende) Sperrung des Betriebs/der Ware
Weitervermarktung im QS-System ausgeschlossen
- Zusammenarbeit bei Rückverfolgung und Ursachensuche

Korrektur

- Erarbeitung von Korrekturmaßnahmen

QS-Geschäftsstelle

beteiligte Wirtschaft

Zertifizierungsstellen

Labore

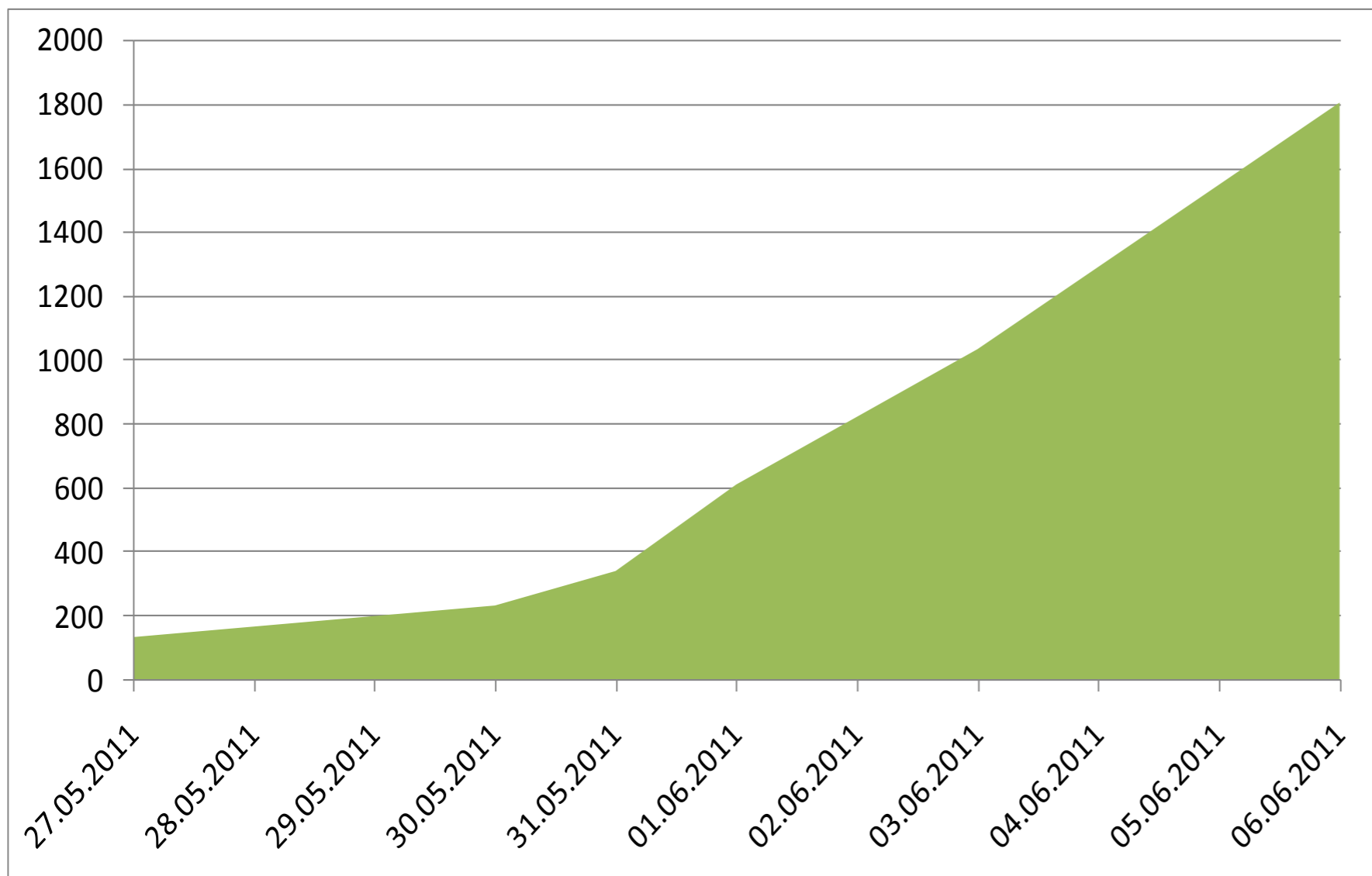
Wissenschaft

Behörden



Klarheit schaffen

Untersuchungsergebnisse der Wirtschaft, von QS zusammengestellt



- zum 7. Juni liegen 1.806 Analyseergebnisse vor, davon:
 - 905 Proben aus Deutschland (Schwerpunkt Norddeutschland)
 - 572 Proben aus den Niederlanden
 - 254 Proben aus Spanien
 - 44 Proben aus Belgien
 - 31 Proben aus weiteren Ländern
- Untersucht wurden:
 - Salate (360)
 - Gurken (312)
 - Tomaten (309)
 - Paprika (180)
 - Melonen (79)
 - Weitere wie Fresh-Cut Mix, frische Kräuter, Kohl, Erdbeeren, Möhren und weitere Obst- und Gemüsearten

Alle Analyseergebnisse sind negativ.



Konsequenzen: neues Modul Bearbeitung ab 01.01.,.2012

Grundlage des Moduls

Entstehung

- Erhöhtes Risikopotenzial von bearbeitetem Obst, Gemüse, Kartoffeln sowie Sprossen und Keimlingen
- EHEC-Krise sensibilisiert den Markt und die Verbraucher
- QS beschließt ein stufenübergreifendes Modul zur Bearbeitung
 - Erzeuger, Großhandelsbetriebe, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels sollen gleichem Hygienestandard beim Bearbeitungsprozess folgen („gleiche Anforderungen für alle“)
 - Ziel: Lücken werden geschlossen, Einarbeitung aktueller Wissensstand, Risikopotenzial verringern, Schutz des Verbrauchers stärken
- Intensiver Austausch mit ersten Experten hat begonnen, weitere Treffen geplant

Ziel

- Lücken werden geschlossen
- Einarbeitung aktueller Wissensstand
- Risikopotenzial verringern
- Schutz des Verbrauchers stärken



Modul Bearbeitung

Neue Definition zu "Bearbeitung"

- Unter „Bearbeitung“ fallen alle Tätigkeiten, bei denen das Produkt nach der Ernte zerkleinert, geschält, gerieben, gehobelt oder püriert wird.
- Ebenfalls unter „Bearbeitung“ fällt die Aufbereitung von Produkten mit erhöhtem Risikopotential. Hierzu zählen:
 - Sprossen und Keimlinge
- Nicht unter „Bearbeitung“ fallen Tätigkeiten, bei denen das Produkt ausgelöst, enthülst oder geputzt wird. Beispiele: das Entfernen von Wurzeln und Blättern, das Entfernen vom Herz bei Blumenkohl und Kopfkohl, das Entfernen der Wurzelplatte bei Kohlrabi, das Kürzen der Blätter bei Lauch.
- Nicht unter „Bearbeitung“ fallen Produkte, die einer Verarbeitung unterzogen wurden (z.B. gekocht oder gegart).



Modul Bearbeitung

Inhalt des Zusatz-Leitfadens

Basis des neuen Moduls

- Grundlage war der Zusatz-Teil B im Leitfaden Großhandel für Fresh-Cut-Produkte
- Ergänzungen wurden vorgenommen hinsichtlich:
 - Desinfektionsmittel
 - Untersuchungen zu mikrobiologischer und sensorischer Qualität der Produkte
 - Untersuchungen zu mikrobiologischen Untersuchungen innerhalb der Betriebsstätte
- Anwendbarkeit auch für Erzeuger und Filialen im LEH gegeben.



Inhalt

1 Geltungsbereich	3
2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis	3
2.1 HACCP-Konzept.....	3
2.2 Technischer/baulicher Zustand der Bearbeitungsräume.....	3
2.3 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	4
2.4 Kontaktmaterialien/Bodenfreiheit.....	4
2.5 Reinigung und Desinfektion.....	4
2.6 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager.....	5
2.7 Zugang zu Bearbeitungsräumen.....	5
2.8 Fremdkörpermanagement.....	5
2.9 Ordnung und Organisation.....	5
3 Personalhygiene	6
3.1 Allgemeine Verhaltensregeln.....	6
3.2 Personalräume.....	6
3.3 Hygieneschleuse.....	6
3.4 Hygieneschulung/IfSG.....	6
4 Mikrobiologische und sensorische Qualität	7
4.1 Eigenkontrolle und mikrobiologische/sensorische Untersuchungen der Produkte.....	7
4.2 Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsstätte.....	1
5 Prozessspezifische Anforderungen	2
5.1 Mindesthaltbarkeitsdatum.....	2
5.2 Umgang mit nichtkonformen Produkten.....	2
5.3 Kreuzkontamination.....	2
5.4 Temperaturerfassung und -überwachung.....	2
5.5 Spezifikation.....	2
6 Verpackung, Etikettierung und Warenausgang	3
6.1 Temperaturerfassung und -überwachung.....	3
6.2 Endproduktkontrolle.....	3
7 Definitionen	4
7.1 Zeichenerklärung.....	4
7.2 Abkürzungen.....	4
7.3 Begriffe und Definitionen.....	4
8 Mitgeltende Unterlagen	6

Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Wir sind QS.

Gemeinsam für Qualitätssicherung

