



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



## Lebensmitteleinzelhandel

# Tipps und Hilfestellungen zu häufigen Abweichungen

### **Warenpflege und Kennzeichnung:** Gesetzliche Kennzeichnung im Verkaufsraum

- Beachten Sie alle gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Obst, Gemüse und Kartoffeln (am Produkt oder auf den Preisschildern).
- Hier sind insbesondere die Vermarktungsnormen zu beachten:
  - Allgemeine Vermarktungsnorm, spezielle Vermarktungsnorm, UNECE Normen, etc.
- Achten Sie insbesondere darauf, dass die Kennzeichnung bei loser Ware am Preisschild der Realität entspricht (insbesondere bzgl. Ursprung und Sorte), d. h. auch bei häufig wechselnden Produkten aus unterschiedlichen Herkunftsländern muss die Beschilderung immer sofort angepasst werden.

### **Gute Herstellungs- und Hygienepraxis:** Prüfmittelüberwachung

- Überprüfen Sie die Messmittel. Dabei vergleichen Sie die Messdaten mit geeichten Normalen und bringen Sie mit diesen in Übereinstimmung.
- Der Vergleich mit anderen Messgeräten oder das messen von Eiswasser sowie kochendem Wasser stellt eine Möglichkeit der Kalibrierung für Thermometer dar. Bei dem Vergleich mit anderen Messgeräten müssen diese nachweislich korrekt arbeiten.
- Halten Sie die vom Hersteller angegebenen Intervalle zur Kalibrierung ein. Wenn diese nicht angegeben sind gilt weiterhin die risikoorientierte Kalibrierung, mindestens jedoch ca. alle 12 Monate.

### **Prozessspezifische Anforderungen:** Wareneingangskontrolle

- Prüfen Sie alle relevanten Kriterien für die Lebensmittelherstellung und erfassen Sie diese.
- Relevante Punkte können sein:
  - Einhaltung der Kühltemperaturen
  - Verpackung
  - MHD/Verbrauchsdatum
  - Kennzeichnung bzw. Etikettierung
  - Zustand Transportfahrzeug (Hygienezustand Fahrzeug, Personal, Transportbehälter etc.)



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



- Warenbegleitdokumente (Herkunftsnachweis im Rahmen der Rückverfolgbarkeit)
- U. a.

### **Temperaturerfassung und – überwachung**

- Stellen Sie sicher, dass die Kühltemperaturen eingehalten werden.
- Die Temperaturüberwachung muss lückenlos dokumentiert werden.
- Bei einem Ausfall der Kühlung und/oder Überschreitung der Soll-Temperatur sind Maßnahmen festgelegt und geregelt.
- Beachten Sie vorgegebene Stapelhöhen der (Tief-)Kühltruhen und überschreiten Sie diese nicht.
- Vermeiden Sie die Vereisung von Kühlmöbel und entfernen Sie die Vereisung ggf. regelmäßig.