

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

I. Grundlagen

1. Rechtliche Anforderungen

- 1.1. Allgemeine rechtliche Grundlagen
- 1.2. Spezielle rechtliche Anforderungen der Lebensmittelhygiene
- 1.3. Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- 1.4. Deklaration bei der Abgabe von „loser Ware“ und „Fertigverpackungen“
- 1.5. Jugendschutzgesetz

2. HACCP-Konzept

- 2.1. Grundlagen des HACCP-Konzeptes
- 2.2. Gefahrenanalyse für SB-Ware in der Station ohne Eigenproduktion
- 2.3. Gefahrenanalyse für SB-Ware in der Station (nicht kühlpflichtige, kühlpflichtige und tiefgekühlte verpackte Lebensmittel)
- 2.4. Gefahrenanalyse für Bedienungsware in der Station (kühlpflichtige/ nicht kühlpflichtige Lebensmittel, exkl. Eigenproduktion)

3. REWE Richtlinien und Qualitätsstandards

- 3.1. MHD-Leitlinie
- 3.2. Umgang mit Kundenreklamationen und Anfragen
- 3.3. REWE Qualitätsstandard RQMS 2.0
- 3.4. Grundsätze des Standards QS (QS-Siegel)
- 3.5. Fairtrade – Siegel für fair gehandelte Produkte
- 3.6. PRO PLANET
- 3.7. REWE regional, Regionalfenster und „Aus unserer Region“

4. Personalschulungen

- 4.1. Schulungspflicht und Belehrungspflichten
- 4.2. Allgemeine Anforderungen an Schulungen
- 4.3. Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene und im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- 4.4. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG)
- 4.5. Auflistung der durchzuführenden Schulungen mit kurzer Inhaltsangabe
- 4.6. Dokumentation der Schulungen

5. Dokumentenlenkung

- 5.1. Aktualisierung des Handbuchs
- 5.2. Aufbewahrungsfristen

II. Eigenkontrollsystem (EKS)

1. Verantwortlichkeiten

- 1.1. Verantwortlichkeiten und Organisation
- 1.2. QS-Maßnahmen im Überblick

2. Betriebshygiene

- 2.1. Ziel und Zweck der Betriebshygiene
- 2.2. Allgemeine Anforderungen an Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- 2.3. Besondere Anforderungen für Bereiche, in denen Lebensmittel in Eigenproduktion hergestellt werden
- 2.4. Lagerung (Räume und Möbel)
- 2.5. Innerbetrieblicher Transport
- 2.6. Verkaufseinrichtungen (Bereich heiße/ kalte Theke)
- 2.7. Reinigungsmaterialien
- 2.8. Sanitärbereich
- 2.9. Abfall
- 2.10. Retourenplätze und Produktrückrufe

3. Personalhygiene

- 3.1. Zweck der Personalhygiene
- 3.2. Grundlagen für eine gute Personalhygiene
- 3.3. Mögliche Gefahren mangelnder Personalhygiene und ihre Vermeidung
- 3.4. Regelungen des Infektionsschutzgesetzes: Gesundheitliche Anforderungen an Personal beim Umgang mit offenen Lebensmitteln

4. Reinigung

- 4.1. Vier Faktoren von Reinigung und Desinfektion
- 4.2. Durchführung einer Reinigung mit Desinfektion
- 4.3. Hygienepläne

5. Temperaturkontrolle

- 5.1. Temperaturvorgaben
- 5.2. Einhaltung der Kühlkette
- 5.3. Temperaturerfassung
- 5.4. Manuelle Temperaturkontrolle
- 5.5. Maßnahmen bei Abweichungen von gesetzlichen Temperaturanforderungen

6. Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

III. Spezifische Warenanforderungen

- 1. Allgemeines**
- 2. Eier**
- 3. Obst und Gemüse**
 - 3.1. Lagerung
 - 3.2. Warenpflege
 - 3.3. Kennzeichnung von Obst und Gemüse in SB (unverarbeitet)
 - 3.4. Vermarktungsnormen
- 4. Brot und Backwaren**
 - 4.1. Backwaren in SB (Bake-Off-Station)
 - 4.2. Backwaren in Bedienung
- 5. TK-Produkte**
- 6. Wasch-/ Putz-/ Reinigungsmittel – Biozide Produkte**

IV. Eigenproduktion

- 1. Leitfaden zur Erstellung und Prüfung von eigenen Rezepturen**
 - 1.1. Zweck
 - 1.2. Rechtliche Voraussetzungen
- 2. Leitfaden Bake-Off**
 - 2.1. Voraussetzungen
 - 2.2. Vorbereitungsraum
 - 2.3. Wareneingang
 - 2.4. Lagerung der Ware
 - 2.5. Haltbarkeit der HGB-Ware, Teiglinge, Bröte
 - 2.6. Zubereitung von Aufbackware
 - 2.7. Sicherheitshinweise bei der Bedienung eines Aufbackofens
 - 2.8. Bake-Off-Ware im Verkauf
 - 2.9. Kennzeichnung der Bake-Off-Ware
 - 2.10. Reinigung der Bake-Off-Stationen

V. Arbeitsanweisungen und Formblätter

- A1: Arbeitsanweisung Wareneingangskontrolle**
- A2: Arbeitsanweisung Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer**
- A3: Arbeitsanweisung Manuelle Temperaturkontrolle**
- A4: Arbeitsanweisung Prüfmittelüberwachung**
- A5: Arbeitsanweisung Heiße Theke**
- A6: Arbeitsanweisung Reinigungsanweisung Kaffeemaschine**
- A7: Arbeitsanweisung Abgabe von Waren an gemeinnützige Organisationen**

- F1: Manuelle Temperaturkontrolle**
- F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen**
- F3: Messstellenverzeichnis**
- F4: Stand- und Produktionszeitenübersicht**
- F5: Schulungsnachweis**
- F6: Schulungsübersicht**
- F7: Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle**
- F8: Operations-Kalender**
- F9: Korrekturmaßnahmen Audit**
- F10: Kennzeichnung der Ursprungsangaben von Obst und Gemüse**
- F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß
klassenrechtlicher Bestimmungen (Stand 01.01.2025)**
- F12: Farbkonzept Reinigungsmaterialien**
- F13: Farbkonzept Schneidebretter und Werkzeug**
- F14: Warenreklamation**
- F15: Lieferschein Tafeln (gemeinnützige Organisationen)**

Aktualisierungshinweise und Änderungschronik

Folgende Dokumente wurden aufgrund von gesetzlichen / externen Anforderungen oder internen Prozessumstellungen angepasst.

Bitte gehen Sie mit den Änderungen wie folgt um:

- ❖ Die im SharePoint abgelegten Dokumente sind zur Durchsicht zu lesen.
- ❖ Anhand der römischen Ziffer im Dokumentennamen ist die Nummer des Hauptkapitels zu entnehmen, wo das Dokument im Handbuch zu finden ist.
- ❖ Die Kenntnisnahme ist von der Stationsleitung mit seiner/ihrer Unterschrift in diesem Dokument zu bestätigen.
- ❖ Anschließend hat unverzüglich die Schulung der Mitarbeitenden zu den Aktualisierungen der Dokumente zu erfolgen.
- ❖ Diese Unterweisungen sind mittels **Formblatt F5: Schulungsnachweis** zu dokumentieren und zusammen mit dieser von der Stationsleitung unterschriebenen Änderungschronik im OP-Ordner „Schulungsnachweise“ abzuheften.

Nr.	Dokument	Thema der Änderung / NEU	Änderungsdatum	Unterschrift Stationsleitung
1	III_3_Obst und Gemüse	Änderung: – Entfernung „Banane“ als Ausnahme bei Ursprungskennzeichnung – Formale Anpassung	21.02.2025	
2	V_F11_Arbeitsgrundlage _Kennzeichnung_O&G	Änderung: – Ergänzung Ursprungskennzeichnung Bananen	21.02.2025	

Die Änderungen in den Dokumenten sind entsprechend markiert.

I. Grundlagen

1. Rechtliche Anforderungen

Die Anforderungen zur Hygiene und Qualitätssicherung allgemein sowie für spezielle Produktgruppen werden auf nationaler wie auch auf EU-Ebene durch eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen geregelt. Dabei greifen EU-Gesetze und nationale Regelungen eng ineinander. Im Folgenden werden die wichtigsten Gesetze und Verordnungen kurz zusammengefasst.

1.1. Allgemeine rechtliche Grundlagen

a. Lebensmittelbasisverordnung: [VO (EG) Nr. 178/2002]

Die so genannte Lebensmittelbasisverordnung enthält unter anderem verbindliche Regelungen

- zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit
- zum Verbot der Irreführung durch Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung
- zu Pflichten und Verantwortungsumfang der Unternehmer
- zur Rückverfolgbarkeit von Produkten
- zu den Anforderungen an die Ein- bzw. Ausfuhr von Produkten

b. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB]

Das *LFGB* ist am 07. September 2005 in Kraft getreten und ist Nachfolger des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG). Bedarfsgegenstände sind Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln oder mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen.

Im *LFGB* wird der Verkehr mit Lebensmitteln, Futtermitteln, Mitteln zum Tätowieren, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen geregelt. Es beinhaltet gemeinsame Vorschriften, die für alle vorgenannten Erzeugnisse gelten.

1.2. Spezielle rechtliche Anforderungen der Lebensmittelhygiene

Seit dem 01.01.2006 ist das sog. EU-Hygienepaket in Kraft. Dieses umfasst u.a. die europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene [VO (EG) Nr. 852/2004] sowie die Verordnung über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [VO (EG) Nr. 853/2004]. Seit August 2007 sind die nationale Lebensmittelhygieneverordnung [LMHV] und die *Tier-LMHV* in der jeweils geänderten Version gültig.

Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der VO Nr. 852/2004 zu erfüllen:

a. Regelungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004

- Kapitel I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Kapitel II: Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden
- Kapitel III: Vorschriften für ortsveränderliche Verkaufsstellen oder nicht ständige Betriebsstätten
- Kapitel IV: Beförderung
- Kapitel V: Vorschriften für Ausrüstungen
- Kapitel Va: Umverteilung von Lebensmitteln

- Kapitel VI: Lebensmittelabfälle
- Kapitel VII: Wasserversorgung
- Kapitel VIII: Persönliche Hygiene
- Kapitel IX: Vorschriften für Lebensmittel
- Kapitel X: Vorschriften für das Verpacken und Umhüllen von Lebensmitteln
- Kapitel XI: Wärmebehandlung
- Kapitel XIa: Lebensmittelsicherheitskultur
- Kapitel XII: Schulung

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen, müssen sicherstellen, dass die Betriebe die Bedingungen gemäß Abschnitt V und VI der VO Nr. 853/2004 erfüllen:

- b. Regelungen des Abschnitt V der VO (EG) Nr. 853/2004**
 - Abschnitt V Hackfleisch/ Faschiertes, Fleischzubereitungen
 - Kapitel I: Vorschriften für Herstellungsbetriebe
 - Kapitel II: Vorschriften für Rohstoffe
 - Kapitel III: Hygiene während und nach der Herstellung
 - Kapitel IV: Kennzeichnung
 - Abschnitt VI Fleischerzeugnisse

Darüber hinaus gelten die Anforderungen der nationalen *LMHV* und *Tier-LMHV*. Die Umsetzung und Anwendung der rechtlichen Anforderungen in der Station sind im QS-Handbuch [Kapitel II Eigenkontrollsystem \(EKS\)](#) ausführlich beschrieben.

1.3. Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Die Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel [VO (EG) Nr. 2073/2005] richtet sich an Lebensmittelunternehmer und nicht an die Lebensmittelüberwachung. In dieser Verordnung sind mikrobiologische Kriterien für die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln (Lebensmittelsicherheitskriterium) und zur Feststellung des Hygienestatus (Hygienekriterium) bei der Herstellung festgelegt. Lebensmittel, die die in der Verordnung geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien nicht einhalten, sind vom Lebensmittelunternehmer vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen (soweit diese noch zur Verfügung stehen!).

Umfang und Durchführung der Rückrufe werden durch die Lekkerland-Notfallkoordination festgelegt.

Ziel der mikrobiologischen Analysen ist, dass die Sicherheit von Lebensmitteln vor allem durch einen vorbeugenden Ansatz gewährleistet wird. Dies geschieht durch Befolgung einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis durch den Lebensmittelunternehmer sowie durch Einführung eines betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes auf der Grundlage der HACCP-Prinzipien.

Die Festlegung und Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen und die Bestimmung der Häufigkeit ergeben sich aus den Vorgaben zur Probeentnahmehäufigkeit

- aus der VO (EG) Nr. 2073/2005
- aus den entsprechenden Handbuchkapiteln und den Arbeitsanweisungen
- bzw. nach dem risikoorientierten Ansatz der Eigenkontrollmaßnahmen des Lebensmittelunternehmers

Oben genannte Vorgaben gelten insbesondere für das Herstellen, Bearbeiten und Verpacken von leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z. B.: Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fresh-Cut- oder anderen Convenience-Produkten aus Eigenproduktion, die sowohl SB-verpackt als auch zur losen Abgabe angeboten werden.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen liefern einen Anhaltspunkt für die Hygiene bei der Herstellung von Lebensmitteln. Bei Anhaltspunkten für mögliche Schwachstellen werden zielgerichtet weitere Proben entnommen und die jeweiligen Korrekturmaßnahmen zur Beseitigung der Schwachstellen ergriffen. Hierzu zählen die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion, des Herstellungsprozesses (Produktionsprozess) sowie Überprüfung der Personalhygiene kombiniert mit der Durchführung einer Personalunterweisung der Mitarbeitenden.

Die Umsetzung der Anforderungen der Verordnung für mikrobiologische Kriterien in der Station ist in entsprechenden Arbeitsanweisung festgelegt.

1.4. Deklaration bei der Abgabe von „loser Ware“ und „Fertigverpackungen“

Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln muss zwischen

- a) der **Angebotsform** (Abgabe Fertigverpackung oder lose Ware) und
- b) der **Art der Zutat** (Zusatzstoffe oder allergene Zutaten)

unterschieden werden.

a) Angebotsform

- i. Fertigverpackungen (SB-Ware)
 - werden in Abwesenheit des Verbrauchers abgepackt und
 - der Inhalt kann nicht mehr verändert werden ohne die Packung zu beschädigen / zu zerstören
- ii. „lose Ware“ = Abgabe von Lebensmitteln, die
 - ohne Vorverpackung (d. h. lose) zum direkten Verkauf angeboten oder
 - auf Wunsch des Käufers am Verkaufsort verpackt werden oder
 - im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (Tag der Abpackung + Folgetag)

b) Art der Zutat (von „Zusatzstoffen“ und „Allergenen“)

Hierbei muss grundsätzlich zwischen den unterschiedlichen rechtlichen Anforderungen unterschieden werden:

- 1) Angabe der Zusatzstoffe wird in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) geregelt.
- 2) Angabe der Allergene wird in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) geregelt.

1.4.1. Fertigverpackungen

Allgemeine Angaben auf der Fertigverpackung (inkl. Angabe der Zusatzstoffe und Allergene)

Die Kennzeichnung muss vom Hersteller der Fertigpackung vorgenommen werden. Verantwortlich für eine richtige Kennzeichnung sind sowohl Hersteller (Industrie/ LEH bei in Station selbst hergestellten Produkten) als auch Händler (LEH). Der Händler muss mit Ausnahme der in der Station selbst produzierten Waren nur das Vorhandensein der Kennzeichnung überprüfen, er kann jedoch nicht die Richtigkeit der Zutatenliste, etc. prüfen. Für an ihrer Station selbst produzierte Waren ist die Station auch für den Inhalt der Kennzeichnung verantwortlich!

- ❖ **In der Station selbst hergestellte Produkte müssen nach den Vorgaben des geprüften Produktpasses hergestellt werden, die Kennzeichnung hat nach den Vorgaben des Produktpasses zu erfolgen. Hierbei ist die verantwortliche Person der Station als Hersteller für die korrekte Kennzeichnung verantwortlich.**
- ❖ **Portioniert und packt die Station selbst Ware ab und zeichnet diese mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Verbrauchsdatum aus (VD), so darf die Station dieses auf der Verpackung angegebene MHD oder VD nicht mehr verändern.**



Wird das MHD nicht auf den Tag genau angegeben z. B.: „haltbar bis Ende 2024“, muss vom Hersteller eine **Losnummer** angegeben werden, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Im Sichtfeld auf der Fertigverpackung müssen, soweit zutreffend, immer laut LMZDV/LMIV folgende Grundinformationen angegeben werden:

Bezeichnung des Lebensmittels (alt: Verkehrsbezeichnung)	- entweder gesetzliche Bezeichnung des Lebensmittels oder, falls nicht vorhanden, eine Bezeichnung des Lebensmittels, die der allgemeinen Auffassung entspricht oder die das Produkt beschreibt - Nicht zulässig: Marken-, Handels- oder Phantasienamen - Angabe „aufgetaut“ muss ergänzt werden, wenn Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war → gilt nicht, wenn lediglich Zutaten die im Endprodukt enthalten sind, eingefroren waren; das Einfrieren lediglich ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess gewesen ist und das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat
Firmenname oder Hersteller mit Anschrift	- individuell
Zutatenverzeichnis (inkl. deklarationspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene)	- Zutaten werden in absteigender Reihenfolge bezogen auf ihren Gewichtsanteil zum Zeitpunkt der Herstellung aufgelistet - Zutat mit dem größten Gewichtsanteil wird zuerst genannt - prozentualer Anteil von Zutaten muss angegeben werden, wenn Zutat in Bild oder Wort beworben wird - o Bsp. Schwarzwälder Kirschtorte → Anteil Kirschen in % - o Bsp.: Fetakäsesalat → Anteil Feta in % - Achtung: Allergene und Zusatzstoffe sind klar hervorzuheben (Fett/ farblich/ etc.) und/ oder separat aufzuführen!
Nährwertkennzeichnung	- Pflicht zur Kennzeichnung des Brennwertes (kJ und kcal) sowie der Mengen (in g) von Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz - gilt nur für Industrieware und nicht für handwerklich hergestellte Produkte, wozu auch die in der Station hergestellten Artikel zählen
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	- Datum, bis zu dem Produkt bei entsprechenden Lagerbedingungen und geschlossener Verpackung seine spezifischen Eigenschaften behält - Muss mit „mindestens haltbar bis“ angegeben werden – Mindesthaltbarkeit weniger als 3 Monate: nur Tag und Monat müssen angegeben werden – Mindesthaltbarkeitsdatum 3 bis 18 Monate: mindestens haltbar bis Ende (Monat) – Mindesthaltbarkeitsdatum über 18 Monate: mindestens haltbar bis Ende (Jahr) - Bei kühlpflichtiger Ware: Temperatur muss angegeben werden, bei der Produkt zu lagern ist - o Beispiel: „Bei 4°C mindestens haltbar bis: ...“ - o Ausnahmen sind unterhalb Tabelle aufgeführt - Auslobung „Beste Lagerung“ stellt Empfehlung des Herstellers zur Lagerung des Artikels dar. So deklarierte und ungeöffnete Packungen müssen grundsätzlich nicht gekühlt gelagert werden.
Verbrauchsdatum (VD)	– notwendig bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, z. B. Hackfleisch, Innereien, Geflügel, Fisch – „Bei max. ... °C zu verbrauchen bis:“
Nennfüllmenge	– Bezieht sich auf Nettogewicht/ Abtropfgewicht – ist in g und kg bzw. ml und l anzugeben
Alkoholgehalt	– erforderlich bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-%

In folgenden Fällen muss eine Fertigpackung nicht mit einem MHD gekennzeichnet werden:

1. Frisches Obst und Gemüse, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt wurde
2. Getränke mit einem Alkoholgehalt von > 10 Vol.-%
3. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und alkoholhaltige Getränke in Behältnissen von mehr als 5 Litern, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind
4. Speiseeis in Portionspackungen
5. Backwaren, die ihrer Art nach in der Regel innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden
6. Speisesalz, ausgenommen jodiertes Speisesalz
7. Zucker in fester Form
8. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten, Aromen und/oder Farbstoffen bestehen
9. Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen
10. Weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke und hieraus weiterverarbeitete alkoholhaltige Getränke

Allergen-Kennzeichnung

Sind im Produkt Zutaten enthalten, die bei manchen Menschen vermehrt zu Unverträglichkeiten oder Allergien führen können, müssen diese sog. Allergene gekennzeichnet werden, auch wenn sie nur in sehr geringen Mengen enthalten sind.

Zu den Allergenen (14 Gruppen) zählen:

- glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Sellerie
- Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10mg/l)
- Lupinen
- Weichtiere

und aus den Allergenen hergestellte Erzeugnisse.

Möglichkeiten der Allergen Kennzeichnung bei Fertigverpackungen:

1) Fertigpackungen, auf denen ein Zutatenverzeichnis angegeben ist:

- Allergene Zutat muss in der Zutatenliste aufgeführt werden mit dem Namen der Zutat und dem Hinweis auf das Allergen (enthält ... [Name des Allergens])
- Beispiel: Schweinefleisch, ..., pflanzliches Öl (enthält Soja)
- Ausnahme: Auf Allergen muss nicht gesondert hingewiesen werden, wenn sich dieses schon aus Verkehrsbezeichnung oder enthaltener Zutat ergibt (z. B. Erdnussbutter)
- Allergene müssen in der Zutatenliste so aufgeführt sein, dass sie eindeutig in zusammengesetzten Lebensmitteln zu erkennen sind
- Kennzeichnung muss gut sichtbar auf Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett erfolgen

2) Fertigpackungen, auf denen laut LMIV kein Zutatenverzeichnis anzugeben ist:

- Allergene Zutat muss nach Bezeichnung des Lebensmittels mit dem Hinweis (enthält ... [Name des Allergens]) angegeben werden
- Beispiel: 500 g-Packung Paniermehl (enthält Weizen).

Ausnahme: Die allergene Zutat muss nicht extra aufgeführt werden bei Monoprodukten (Weizenmehl) bzw. bei Produkten bei denen laut LMIV kein Zutatenverzeichnis notwendig ist und bei der die Allergenkennzeichnung bereits in der Verkehrsbezeichnung hervorgeht, z. B. Eierlikör.

Bei folgenden Produkten wird laut LMIV keine Zutatenliste gefordert:

- Frisches Obst und Gemüse – einschließlich Kartoffeln – das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist,
- Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Beschreibung dieses Merkmal aufgeführt ist;
- Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt worden ist;
- Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne, denen keine Zutat zugesetzt wurde außer für die Herstellung notwendige Milchinhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder für die Herstellung von Käse – ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse – notwendiges Salz;
- Lebensmittel, die aus einer einzigen Zutat bestehen, sofern
 - i. Bezeichnung des Lebensmittels mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder
 - ii. Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die Art der Zutat schließen lässt

1.4.2. Abgabe lose Ware

Zur Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene bei der Abgabe loser Ware bestehen folgende Kennzeichnungsmöglichkeiten:

Schriftlich:

- Auf **Speise- und Getränkekarten** oder in **Preisverzeichnissen**, auch mittels Fuß- oder Endnoten
- Auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- Durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein
- Durch eine **schriftliche Aufzeichnung (z. B. Produktdatenblatt) oder eine elektronische Dokumentation**, die für die Endverbrauchenden oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z. B. einen Ordner, eine Kladde oder einen Computer / Tablet. Die alleinige Angabe einer Internet-Seite oder eines QR-Codes ist nicht ausreichend.

Bei dem Aushang der Information über den Allergen- und Zusatzstoffordner muss deutlich werden, wo sich dieser befindet und der Verbraucher muss direkten Zugang zu dieser Aufzeichnung haben.

Beispiel:

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

Mündlich:

- Die mündliche Angabe der in einem Produkt enthaltenen Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage der Endverbrauchenden muss VOR Kaufabschluss und VOR Übergabe des Lebensmittels möglich sein
- Die mündliche Auskunft ist nur möglich, wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und Endverbraucher vorgelegt werden können
- Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:
 - i. Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können
 - ii. Verbrauchenden müssen durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem betreffenden Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist
 - iii. Eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen und Zusatzstoffen muss für das betreffende Lebensmittel vorliegen
 - iv. Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein

Beispiel:

IIINFORMATIONEN zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

- ! Um den Einsatz der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene schriftlich dokumentieren zu können, sind die Produktdatenblätter der Hersteller in einem separaten Ordner im Kassensbereich zur Einsicht bereitzuhalten.

WIE muss die Kennzeichnung erfolgen?

- Gut sichtbar
- Deutlich und gut lesbar
- Darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt / undeutlich gemacht oder getrennt werden
- Blick darf nicht davon abgelenkt werden

⇒ Vorgabe gilt auch für die jeweiligen Aushänge bzw. Hinweisschilder

1.4.3. Preisauszeichnung

Für die Preisauszeichnung gilt:

- Der Endpreis muss grundsätzlich bei allen zum Verkauf angebotenen Waren angegeben werden.
- Der Preis muss dem Produkt direkt zuzuordnen sein. Auf der Ware selbst oder auf einem Schild neben/ über/ unter der Ware.
- Der Preis bezieht sich auf die Einheiten: g, kg, L, ml, Stück oder auf eine Verpackungseinheit. Achtung hier sind ggf. Sonderregelungen wie z. B. bei „Feinen Backwaren“ zu beachten!
- Der Preis darf die auf der Ware angebrachte Kennzeichnung (MHD; Verkehrsbezeichnung etc.) weder überdecken noch unlesbar machen.
- Der Verkaufspreis wird in € (Euro) je Verkaufseinheit und ggf. auch der Grundpreis angegeben.

Wann muss eine Grundpreisangabe erfolgen?

- Grundsätzlich bei allen Waren (Food-Artikel und Non-Food-Artikel), die dem Kunden unter Angabe von Preisen in Bedienung oder Selbstbedienung nach Gewicht (Nennfüllmenge > 10 g), Volumen (Nennfüllmenge > 10 ml), Länge (m) oder Fläche (m²) verkauft werden.
- Bei losen Waren, die nach Gewicht, Volumen, Länge oder Fläche verkauft werden, ist der Grundpreis nur in Verbindung mit der Gewichts- bzw. Volumeneinheit anzugeben.

Wie muss die Grundpreisangabe erfolgen?

- Der Grundpreis muss in unmittelbarer Nähe des Endpreises angegeben sein.
- Der Grundpreis bezogen auf das Gewicht oder Volumen in Euro je 1 kg/1 L.
- Bei Packungsgrößen bis 250 g/ml: Grundpreis in Euro je 100 g/ml.
- Bei Packungsgrößen ab 251g/ml: Grundpreis in Euro je 1 kg/1 L.
- Der Grundpreis bezogen auf Länge oder Fläche in Euro je 1 m/1 m².
- Bei Fertigpackungen mit deklariertem Abtropfgewicht (z. B. Obst-, Gemüsekonserven, Essiggurken im Glas etc.) muss der Grundpreis auf das angegebene Abtropfgewicht bezogen werden.
- Der Grundpreis muss ebenfalls in der Werbung angegeben sein.
- Der Grundpreis muss gut lesbar sein. Die Schrift kann aber kleiner sein, als die des Endpreises.
- Der Grundpreis darf die auf der Ware angebrachte Kennzeichnung weder überdecken noch unlesbar machen.

Wann ist keine Grundpreisangabe erforderlich?

- Wenn der Grundpreis mit dem Endpreis identisch ist (z. B. bei 1 kg-Beuteln).
- Wenn die Ware in anderen Einheiten, wie Stück oder Bund, angeboten wird (Bund Möhren, Ananas...)
- Wenn eine Fertigpackung verschiedenartige, nicht miteinander vermischte Erzeugnisse enthält (z. B. Obsteimer, Frühstückspakete, ...)

Wann ist keine neue Grundpreisangabe erforderlich?

- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln in Fertigpackungen, die kurz vor Ablauf des MHDs reduziert werden sollen.
- Bei Fertigpackungen ungleichen Nenngewichts mit gleichem Grundpreis, wenn der geforderte Endpreis um einen einheitlichen Betrag herabgesetzt wird.

- ❖ **Achten Sie auf die korrekte und vollständige Auszeichnung bei jedem Artikel!**
- ❖ **Verwenden Sie nur die gesetzlich zulässigen Abkürzungen: g, kg, ml, L**



1.5. Jugenschutzgesetz

Das Jugenschutzgesetz (JuSchG) dient dem Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit. Das Gesetz regelt unter anderem die Abgabe von Alkohol, Zigaretten, Filmen oder Computerspielen an Kinder und Jugendliche.

Kinder und Jugendliche benötigen den besonderen Schutz der Gesellschaft!

Die Gesellschaft und besonders Sie als Verantwortliche im Handel und an den Kassen sind gefordert. Sie nehmen in Ihrem Beruf eine wichtige Rolle ein und sind vom Gesetzgeber verpflichtet, das Jugenschutzgesetz auch persönlich in Ihrer täglichen Arbeit aktiv umzusetzen.

Bei Verstößen kann:

- ein Bußgeld von bis zu 50.000 Euro sowie ein Eintrag ins Gewerbezentralregister (ab einem Bußgeld von > 200 Euro)
- ggf. Gewerbeuntersagung drohen!

Als Arbeitskraft in Handel und Gastronomie sind Sie also nicht nur dem Gesetz, sondern auch dem arbeitgebenden Unternehmen gegenüber verpflichtet!

1.5.1. Abgabe von Alkohol

Jugenschutzgesetz im Überblick

Getränke	Abgabe/ Verzehr unter 16 Jahren	Abgabe/ Verzehr ab 16 Jahren	Abgabe/ Verzehr ab 18 Jahren
Bier	verboten	erlaubt	erlaubt
Biermischgetränke	verboten	erlaubt	erlaubt
Wein und Sekt	verboten	erlaubt	erlaubt
Weinhaltige Mischgetränke	verboten	erlaubt	erlaubt
Spirituosen (Schnaps, Korn, Wodka, Whiskey, Tequila, Liköre, Gin, Cognac etc.)	verboten	verboten	erlaubt
Spirituosenhaltige Mischgetränke/ Branntweinhaltige Mischgetränke (sog. Alkopops)	verboten	verboten	erlaubt

Bei so genannten Alkopops (spirituosenhaltige Mischgetränke) muss auf der Flasche der Hinweis „Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugenschutzgesetz“ zu finden sein.

Auf die Verkaufsbeschränkungen bei der Abgabe von Alkohol an Kinder und Jugendliche ist in der Station durch einen deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang – am besten bei / an / über der Ware und an den Kassen – hinzuweisen.

- ❖ **Bei Personen, die zu den oben genannten Altersklassen gehören könnten, muss vor dem Kauf immer der Ausweis kontrolliert werden!**
- ❖ **Die Schulung des Kassenpersonals zum JuSchG hat nachweislich vor Arbeitsantritt, spätestens aber binnen max. einer Woche nach Arbeitsaufnahme und mindestens alle 12 Monate zu erfolgen.**
- ❖ **Bei Verstößen gegen das JuSchG ist für die mitarbeitende Person umgehend und nachweislich eine Nachschulung durchzuführen. Diese Person muss zudem von der Stationsleitung nachweislich verstärkt kontrolliert werden.**



Kassiervorgang:

In der Kasse erfolgt bei diesen Artikeln eine Altersabfrage, welche bestätigt werden muss.

1.5.2. Abgabe von Tabakwaren

Zu den Tabakwaren gehören:

- Zigaretten, Tabak zum Selbstfertigen von Zigaretten
- Zigarren, Zigarillos
- Pfeifentabak und andere zum Rauchen bestimmte Tabakerzeugnisse
- Kautabak, schwarzer Rollltabak und Schnupftabak
- elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse

Die Abgabe von Tabakwaren an Jugendliche unter 18 Jahren ist nicht erlaubt!

Auf das Verkaufsverbot ist durch einen gut sichtbaren Aushang hinzuweisen!

Bei Personen, die zu den oben genannten Altersklassen gehören könnten, muss vor dem Kauf immer der Ausweis kontrolliert werden!

**Kassiervorgang:**

In der Kasse erfolgt bei diesen Artikeln eine Altersabfrage, welche bestätigt werden muss.

1.5.3. Verkauf von Streichhölzern und Feuerzeugen

Der Verkauf von Streichhölzern und Feuerzeugen an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ist nicht gestattet!

Bei Personen, die zu den oben genannten Altersklassen gehören könnten, muss vor dem Kauf immer der Ausweis kontrolliert werden!



1.5.4. Verkauf von Video-, DVD-Filmen, Zeitschriften mit jugendgefährdendem Inhalt

Video-, DVD-Filme, Videospiele und Zeitschriften mit jugendgefährdendem Inhalt (bitte Kennzeichnung FSK ab 6, 12, 16 oder 18 Jahre beachten) dürfen nur entsprechend der Altersfreigabe auf der Verpackung der Ware verkauft werden. Zeitschriften mit DVDs / CDs als Zusatz werden nicht im Kassensystem abgefragt. Hier sind Sie als Person an der Kasse für die Prüfung des Alters eigenverantwortlich.



Tipps für die Praxis:

- ! Beachten Sie beim Verkauf von Tabakwaren und Alkohol das Jugendschutzgesetz!
- ! Verkaufen Sie keine Feuerzeuge und Streichhölzer an Personen unter 16 Jahren!
- ! Lassen Sie sich im Bedarfsfall von der kaufenden Person einen Ausweis vorlegen!
- ! Unterrichten Sie das Stationspersonal mindestens 1-mal pro Jahr über das Jugendschutzgesetz!
- ! Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Stationspersonal bei der Abgabe der betroffenen Produkte die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes einhält.

2. HACCP-Konzept

2.1. Grundlagen des HACCP-Konzeptes

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points (deutsch: Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte) → systematischer Weg zur Lebensmittelsicherheit

Was ist ein HACCP-Konzept?

Als systematischer Ansatz dient das HACCP-Konzept der Gefahrenanalyse sowie der Steuerung von kritischen Kontrollpunkten im Umgang mit Lebensmitteln. Es ist also ein Mittel, um Risiken und Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln zu erkennen und durch ein System von Maßnahmen zu neutralisieren.

Es wurde als Qualitätswerkzeug für den Umgang mit und die Produktion von Lebensmitteln konzipiert und ist ein essenzieller Bestandteil des Eigenkontrollsystems.

Durch eine systematische Analyse der Prozessabläufe werden mögliche Gefahren ermittelt und bewertet.

Gefahr = biologisch, chemisch oder physikalisch wirkende Substanz (Fremdkörper) in einem Lebensmittel, die eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann

Hierbei unterscheiden wir:

- **biologische Gefahr:** Mikroorganismen (Bakterien, Pilze...)
- **chemische Gefahr:** Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Pestizide, Schwermetalle, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- **physikalische Gefahr:** Fremdkörper aus Glas, Holz, Kunststoff, Metall, ...

Nach der Analyse der Gefahr wird anhand von Lenkungspunkten die Lebensmittelsicherheit innerhalb der gesamten Prozesse überwacht.

Die Vorgehensweise folgt 7 Grundsätzen:

- Ermittlung von Gefahren
- Feststellung von kritischen Kontrollpunkten
- Festlegung der Grenzwerte für kritische Kontrollpunkte
- Festlegung von Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verfahren zur Verifizierung
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen

Die Erstellung und Bearbeitung des HACCP-Konzeptes erfolgen zentral. Die Kontrolle und Dokumentation gemäß des Handbuchs erfolgt in den einzelnen Stationen nach Vorlage der Gefahrenanalyse. Die Dokumentation ist zwingend erforderlich und dient als Beweismittel bei behördlichen Beanstandungen.

Die Unterteilung des HACCP-Konzeptes erfolgt in drei Risikostufen:

- 1. Stufe: Lagerung und Verkauf von verpackter industriell gefertigter Ware
- 2. Stufe: Verkauf von Bedienungsware und Herstellung von SB-Ware
- 3. Stufe: Eigenproduktion in der Station, unterteilt in Produktgruppen

Alle HACCP-Dokumentationen sind vor Ort zur Einsicht von internen Mitarbeitenden, zum Beispiel aus dem LL QM, externen Dienstleistenden und Behörden bereitzuhalten und 24 Monate aufzubewahren.

Finden Dokumentationen in elektronischer Form statt, so müssen diese bei Bedarf in ausgedruckter Form 24 Monate vorzeigbar sein.

Die ausführliche Darstellung der drei Konzepte finden Sie im Anschluss an dieses Kapitel.

Risiko = Wahrscheinlichkeit des Auftretens einer Gefahr und deren Auswirkung auf die Gesundheit

Matrix der Risikostufen

Produkt	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
Frischfleisch (SB)	X		
Hackfleisch / Fleischzubereitung (SB)		X	
Convenience* (Eigenproduktion, lose Abgabe)			X
Convenience* (Bedienungsware, lose Abgabe)		X	
Käse, Wurst, Mopro (SB)	X		
Brot & Backwaren (SB/industriell)	X		
Bake-Off-Produkte (lose Abgabe)		X	
Gastrobereich (z. B. kalte/heiße Theke)			X
Trockensortiment	X		
TK-Produkte	X		

*Salate, Obst & Gemüse, Käsezubereitungen, Fertiggerichte, ... usw.

Erläuterung der Begrifflichkeiten:

Kontrollpunkt (CP)	Prozesspunkt, der durch Messung, Tests, Prüfungen und/oder Sichtkontrolle die Produktsicherheit gewährleistet. Dieser kann regelmäßig überprüft und gesteuert werden.
Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	Stufe oder Schritt im Herstellungsprozess, wo eine Gefährdung erkannt wird, und ein unannehmbares Risiko besteht. Dort ist es möglich, die Gefährdung gleichzeitig durch gezielte Maßnahmen der Überwachung zu verhindern, beseitigen oder das Risiko auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren.

Auf den folgenden Seiten finden sich die jeweiligen Gefahrenanalysen.

2.3. Gefahrenanalyse für SB-Ware in der Station (nicht kühlpflichtige, kühlpflichtige und tiefgekühlte verpackte Lebensmittel)

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Wareneingang								
Allgemeine Prüfkriterien								
	Beschädigung von Verpackungen	CP	Ohne Beschädigung und Luftzieher	Sichtkontrolle	Jede Anlieferung AA Wareneingangs- kontrolle (A1)	Info an Stationsleitung/ Stellvertretung Annahme verweigern	Mitarbeitende Warenannahme	Retourenschein ggf. Foto
	MHD-Kennzeichnung zu kurze Restlaufzeiten	CP	Angaben laut Lieferschein					
	Nachteilige Beeinflussung Schmutz, Schädlinge, Fremdkörper	CP	Kein sichtbarer Befall; saubere Transportmittel, Fahrer, Fahrzeuge					
Temperaturkontrolle								
Fleisch/Geflügel SB- verpackt/ Innereien	Temperaturabweichungen > 4°C > 3°C	CP	4°C 3°C	Temperatur- messung (Oberfläche)	Stichprobe jede Anlieferung	Messung der Kerntemperatur und Info an Stationsleitung/ Stellvertretung Annahme verweigern	Abteilungsleitung Service Mitarbeitende Warenannahme	Temperaturkontroll- blatt Wareneingang Retourenschein
Hackfleisch/HVO-Produkte SB-verpackt	Temperaturabweichungen > 2°C	CP	2°C					
Wareneingang Mopro/Käse/Wurst/O&G/ Conv./ etc	Temperaturabweichungen > 7°C	CP	7°C					
TK-Produkte TK-Teiglinge	Temperaturabweichung > -18°C	CP	-15°C nur kurzfristige Abweichung					
Wareneingang Frischfleisch SB-verpackt	Temperaturabweichungen > 2°C	CP	2°C					
Gekühlte Teiglinge/ Backwaren	Temperatur entspricht nicht Herstellerangabe	CP	Temperatur Herstellerangabe					

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Lagerung								
	Überlagerte Ware	CP	Vorgaben REWE MHD-Richtlinie	First in – first out-Prinzip Sichtkontrolle	Regelmäßig bei Verräumung der Ware	Entsorgung der überlagerten, verschmutzten Ware Info an Stationsleitung/ Stellvertretung	Mitarbeitende	Abschriften
	Produktkontamination durch Schmutz oder Schädlinge	CP	Kein Schmutz und kein Befall von Schädlingen	Sichtkontrolle Verpackung, Rollis und TKT-Behälter				Abschriften Auftrag an Schädlings- bekämpfungsfirma
	Temperaturerhöhung in den gekühlten Lagerbereichen und Kühlhäusern	CP	Vorgegebene Lagertemperatur	Manuelle oder elektronische Temperatur- kontrolle	Messung manuell 1x täglich, elektronisch ständig AA Temperaturkontrolle (A2/A3)	Überprüfung der Warentemperatur durch Temperatur- messung, ggf. Entsorgung der Ware/Info an Stationsleitung	Stationsleitung/ beauftragte Mitarbeitende	Temperaturkontroll- blatt Messpunkte Ausdruck elektronische Aufzeichnung Maßnahmen eintragen Abschriften

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Verkauf								
	Überlagerte Ware	CP	Vorgaben REWE MHD-Richtlinie	First in – first out-Prinzip Sichtkontrolle	Regelmäßig bei Verräumung der Ware	Entsorgung der überlagerten, verschmutzten Ware Info an Marktleiter/ Stellvertreter	Mitarbeitende	Abschriften
	Produktkontamination durch Schmutz oder Schädlinge	CP	Kein Schmutz und kein Befall von Schädlingen					Abschriften ggf. Auftrag an Schädlings- bekämpfungsfirma
	Temperaturerhöhung in den gekühlten Regalen und Truhen	CP	Vorgegebene Lagertemperatur	Manuelle oder elektronische Temperaturko ntrolle	Messung manuell 1x täglich, elektronisch ständig AA Temperaturkontrolle (A2/A3)	Überprüfung der Warentemperatur durch Temperatur- messung, ggf. Entsorgung der Ware/Info an Stationsleitung	Stationsleitung/ beauftragte Mitarbeitende	Temperaturkontroll- blatt Messpunkte Ausdruck elektronische Aufzeichnung Maßnahmen eintragen Abschriften
	Mängel in der Personalhygiene	CP	Kein Fehlverhalten am Arbeitsplatz	Schulungsplan Sichtkontrolle	Regelmäßige Schulung mind. 1x jährlich und bei Neueinstellung	Nachschulung bzw. Unterweisung der Mitarbeitenden	Marktleiter	Schulungsnachweis Unterweisungs- formular

Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs)

Folgende Kriterien stellen laut Leitlinie Lebensmittelhygiene des HDE keine kritischen Kontrollpunkte dar, sondern Kontrollpunkte:

- Lager- und Aufbewahrungstemperaturen
- Kreuzkontamination
- Allergene

Quelle: HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, Kapitel 5, Abschnitt 5.6.

2.4. Gefahrenanalyse für Bedienungsware in der Station (kühlpflichtige/ nicht kühlpflichtige Lebensmittel, exkl. Eigenproduktion)

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Wareneingang								
Allgemeine Prüfkriterien								
	Beschädigung von Verpackungen	CP	Ohne Beschädigung und Luftzieher	Sichtkontrolle	Jede Anlieferung AA Wareneingangs- kontrolle (A1)	Info an Stationsleitung/ Stellvertretung Annahme verweigern	Mitarbeitende Warenannahme	Retourenschein ggf. Foto
	MHD-Kennzeichnung zu kurze Restlaufzeiten	CP	Angaben laut Lieferschein					
	Nachteilige Beeinflussung Schmutz, Schädlinge, Fremdkörper	CP	Kein sichtbarer Befall; saubere Transportmittel, Fahrer, Fahrzeuge					
Temperaturkontrolle								
Fleisch Geflügel Innereien	Temperaturabweichungen > 7°C > 4°C > 3°C	CP	7°C 4°C 3°C	Temperatur- messung (Oberfläche)	Stichprobe jede Anlieferung	Messung der Kerntemperatur und Info an Stationsleitung/ Stellvertretung Annahme verweigern	Abteilungsleitung Service Mitarbeitende Warenannahme	Temperaturkontroll- blatt Wareneingang Retourenschein
Hackfleisch Fleischzubereitung	Temperaturabweichungen > 2°C	CP	2°C					
Wareneingang Mopro/Käse/Wurst/O&G/ Conv./ etc	Temperaturabweichungen > 7°C	CP	7°C					
TK-Produkte TK-Teiglinge	Temperaturabweichung > -18°C	CP	-15°C nur kurzfristige Abweichung beim Versand					
Wareneingang Frischfisch 2 °C auf schmelzendem Eis SB-verpackt	Temperaturabweichungen > 2°C	CP	Auf schmelzendem Eis 2°C					
Gekühlte Teiglinge/ Backwaren	Temperatur entspricht nicht Herstellerangabe	CP	Temperatur Herstellerangabe					

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Lagerung								
	Überlagerte Ware	CP	Vorgaben REWE MHD-Richtlinie	First in – first out- Prinzip Sichtkontrolle	Regelmäßig bei Verräumung der Ware	Entsorgung der überlagerten Ware Info an Stationsleitung/ Stellvertretung	Mitarbeiter	Abschriften
	Produktkontamination durch Schmutz oder Schädlinge	CP	Kein Schmutz und kein Befall von Schädlingen	Sichtkontrolle Verpackung, Rollis und TKT-Behälter				Abschriften, Auftrag an Schädlings- bekämpfungsfirma ggf. einfügen
	Temperaturerhöhung in den gekühlten Lagerbereichen und Kühlhäusern	CP	Vorgegebene Lagertemperatur	Manuelle oder elektronische Temperatur- erfassung	Messung manuell 1x täglich, elektronisch ständig AA Temperaturkontrolle (A2/A3)	Überprüfung der Warentemperatur durch Temperatur- messung ggf. Entsorgung der Ware und Info an Stationsleitung	Marktleiter/ beauftragte Mitarbeiter	Temperaturkontroll- blatt Messpunkte Ausdruck elektronische Aufzeichnung Maßnahmen eintragen Abschriften

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Vorbereitung / Herstellung SB-Ware								
	Überlagerte Ware	CP	MHD/ Loskennzeichnung	Sichtkontrolle ggf. sensorische Kontrolle	Vor der Verarbeitung/ beim Auffüllen	Entsorgung der überlagerten Ware Info an Stationsleitung/ Stellvertretung	Mitarbeitende	Kennzeichnung des Anbruchs mit MHD/ Loskennzeichnung Abschriften
	Kreuzkontamination durch Vermischung von unterschiedlichen Produktgruppen	CP	Keine Vermischung von Waren (z. B. Geflügel u. Fleisch) Separate Arbeitsgeräte	Zeitliche und räumliche Trennung mit Zwischenreini- gung mit Desinfektion	Vor und während der Verarbeitung Hygieneplan	Entsorgung der kontaminierten Ware Info an Stationsleitung/ Stellvertretung		Abschriften
	Mängel in der Personalhygiene	CP	Kein Fehlverhalten am Arbeitsplatz	1 x jährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	Unterweisung der Mitarbeitenden	Stationsleitung	Schulungsnachweis
	Mängel in der Prozesshygiene (Raum- und Gerätehygiene)	CP	Keine sichtbare Verschmutzung vor Verarbeitung	Einhaltung Reinigungspläne	Sichtkontrolle ggf. mikrobiologische Kontrolle	Reinigung der Geräte/ Räume Entsorgung der kontaminierten Ware	Mitarbeitende	Formblatt Reinigungskontrolle (OP-Kalender F8) Abschriften
	Fremdkörpereintrag	CP	Keine sichtbaren Fremdkörper (Holz, Plastik, Glas, Schmutz, Schädlinge, Haare)	Sichtkontrolle	Regelmäßig bei Verarbeitung	Info an Stationsleitung/ Stellvertretung		Abschriften
Garen/Grillen	Vermehrung pathogener Mikroorganismen (Krankheitserreger)	CCP	Garzeiten/ Kerntemperatur laut Rezept >72°C	Temperatur- messung	Laut Arbeitsanweisung „Heiße Theke“ (A5)	Entsorgen Info an Stationsleitung/ Stellvertretung		Formblatt Temperaturkontrolle „65 °C“ (F7) Abschriften
Warmhalten	Vermehrung pathogener Mikroorganismen (Sporenbildner)	CCP	Warmhaltetemperaturen 65 °C					
Deklaration / Kennzeichnung / Etikettierung	Änderung der Produktrezeptur	CP	nur aktuelle und geprüfte Rezepturen	Regelmäßiger Abgleich mit Zusatzstoff- ordner	Arbeitsanweisung Herstellung SB- Ware	Aktualisierung der Kennzeichnung		Produktpässe

Prozessschritt	Risiko	CP/ CCP	Grenzwert	Prüfmethode	Kontrolle	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortung	Dokumentation
Verkauf								
	Überlagerte Ware	CP	Vorgaben REWE MHD-Richtlinie	First in – first out-Prinzip Sichtkontrolle	Regelmäßig bei Verräumung der Ware	Entsorgung der überlagerten, verschmutzten Ware Info an Stationsleitung/ Stellvertretung	Mitarbeitende	Abschriften
	Produktkontamination	CP	Kein Schmutz und kein Befall von Schädlingen, Trennscheibe in Theke					Abschriften ggf. Auftrag an Schädlings- bekämpfungsfirma
	Temperaturerhöhung in den gekühlten Regalen und Truhen	CP	Vorgegebene Lagertemperatur	Manuelle oder elektronische Temperatur- kontrolle	Messung manuell 1x täglich, elektronisch ständig AA Temperaturkontrolle (A2/A3)	Überprüfung der Warentemperatur durch Temperatur- messung, Ausräumen, Abschreiben	Stationsleitung/ beauftragte Mitarbeitende	Temperaturkontroll- blatt Messpunkte/ Ausdruck elektronische Aufzeichnung Maßnahmen eintragen Abschriften
	Mängel in der Personalhygiene	CP	Kein Fehlverhalten am Arbeitsplatz	Schulungsplan Sichtkontrolle	Regelmäßige Schulung mind. 1x jährlich und bei Neueinstellung	Nachschulung bzw. Unterweisung der Mitarbeitenden	Stationsleitung	Schulungsnachweis Unterweisungs- formular

Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs)

Folgende Kriterien stellen laut Leitlinie Lebensmittelhygiene des HDE keine kritischen Kontrollpunkte dar, sondern Kontrollpunkte:

- Lager- und Aufbewahrungstemperaturen
- Kreuzkontamination
- Allergene

Quelle: HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, Kapitel 5, Abschnitt 5.6.

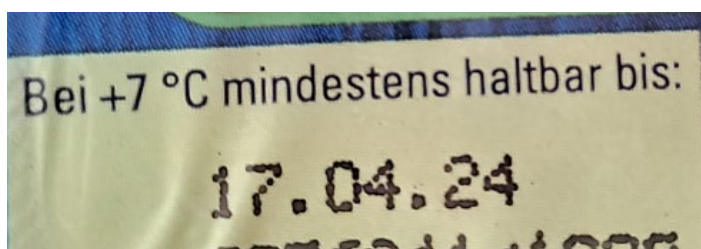
3. REWE Richtlinien und Qualitätsstandards

3.1. MHD-Leitlinie

Definitionen

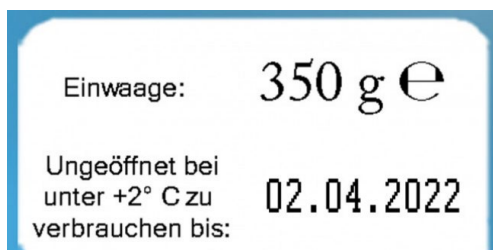
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) =

- Datum, bis zu dem das Produkt bei entsprechenden Lagerbedingungen und bei geschlossener Verpackung seine spezifischen Eigenschaften behält (siehe [Kapitel I 1.4 – Deklaration](#))
- Bei kühlpflichtigen Produktgruppen muss sich MHD-Hinweis immer in direktem Bezug (Sichtfeld) zur vorgegebenen Lagertemperatur befinden ("bei max. + ...°C mindestens haltbar bis: ...")!



Verbrauchsdatum (VD) =

- Datum bis zu dem das Produkt bei entsprechender Lagerbedingung und geschlossener Verpackung längstens verkauft, also an den Kunden abgegeben werden darf
- Bei kühlpflichtigen Produktgruppen muss sich der Hinweis auf das Verbrauchsdatum immer in direktem Bezug (Sichtfeld) zur vorgegebenen Lagertemperatur befinden ("bei max. + ...°C zu verbrauchen bis: ...")



Die MHD-Leitlinie ist eine verbindliche REWE interne Handlungsregel, die zwingend eingehalten werden muss. Aus diesem Grund darf sich weder Ware mit abgelaufenem MHD noch Ware mit über durch die MHD-Leitlinie festgesetzten Frist im Verkauf befinden (Ausnahme: Ware, die mit entsprechenden Rabattetiketten gekennzeichnet ist!)



3.1.1. Vorgaben der MHD-Leitlinie

Regeln zur Kennzeichnung des MHDs nach Kategorien

Kategorie 1:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag: 23.10.2023
Tagesdatum	❖ Bake-Off-Artikel ❖ Backwaren Eigenverpackung ❖ Produkte aus Eigenproduktion in Fertigverpackungen und Bedienung, die am Herstellungstag verbraucht werden müssen ❖ O&G Convenience von der Industrie geliefert = Fresh-Cut ❖ Sushi Produkte, Bowls, asiatische Snacks ❖ Sandwiches und Wraps ❖ Smoothies ❖ Beutelsalate, Salatschalen und Dressings
Kategorie 2:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag 22.10.2023
Tagesdatum + 1 Tag	❖ SB-Grillfleisch ❖ Eigenverpackung und Pre-Packing ❖ SB-Backwaren
Kategorie 3:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag: 21.10.2023
Tagesdatum + 2 Tage	❖ Alle Artikel aus dem gekühlten Mopproregal + Stolpertruhe (inkl. Frischmilch) ❖ Frischteigwaren ❖ Kolo-/ Serviceabteilung ❖ SB-Wurst gekühlt/ ungekühlt ❖ Hart-/ Schnittkäse Eigenverpackung + Pre-Packing ❖ SB-Feinkostsalate & Marinaden (i. d. R. von Industrie geliefert) ❖ Gekochte und z. T. eingefärbte Eier (Brotzeiteier, gefärbte Ostereier, etc.)
Kategorie 4:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag: 20.10.2023
Tagesdatum + 3 Tage	❖ Toastbrot ❖ Lager / Strecke ❖ Aufbackware ❖ SB-Kuchen ❖ Kololager ❖ Tortenboden
Kategorie 5:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag: 19.10.2023
Tagesdatum + 4 Tage	❖ Eier
Kategorie 6:	Mindestens haltbar bis 23.10.2023 → letzter Verkaufstag: 17.10.2023
Tagesdatum + 6 Tage	❖ Schaumküsse/ Schaumwaffeln/ Waffeltüten ❖ ungekühlte Mopro-Artikel/ H-Ware ❖ Kartoffelchips ❖ Erdnussflips ❖ Schokolade
Kategorie 7:	❖ Möglichkeit 1: Monatsdatum mit Mindestens haltbar bis Ende Oktober 2023 darf letztmalig am 30.09.2023 verkauft werden ❖ Möglichkeit 2: Monatsdatum mit Mindestens haltbar bis Oktober 2023 darf letztmalig am 31.08.2023 verkauft werden ❖ Möglichkeit 3: Jahresdatum mit Mindestens haltbar bis 2024 darf letztmalig am 30.11.2023 verkauft werden ❖ Möglichkeit 4: Jahresdatum mit Mindestens haltbar bis Ende 2023 darf letztmalig 30.11.2023 verkauft werden
Bei 1 x - monatlicher Komplettüberarbeitung der Station: Nach dem 15. des Vormonats darf sich kein MHD des Folgemonats mehr in der Station befinden. • Alle restlichen Warengruppen mit MHD-Daten (auch Jahresdaten) • Biozidprodukte (WPR = Hygienereiniger)	

3.1.2. Handhabung von Rabattetiketten

Bitte beachten Sie auch die Regelung zur Verwendung von Rabattetiketten bei MHD gefährdeter Ware, sofern diese verwendet werden.

3.1.3. Verbrauchsdatum (VD) / Verbrauchsfrist

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht besonders leicht verderblich sind, müssen immer mit einem VD gekennzeichnet werden (z. B. Hackfleisch, O&G Convenience, etc.)!

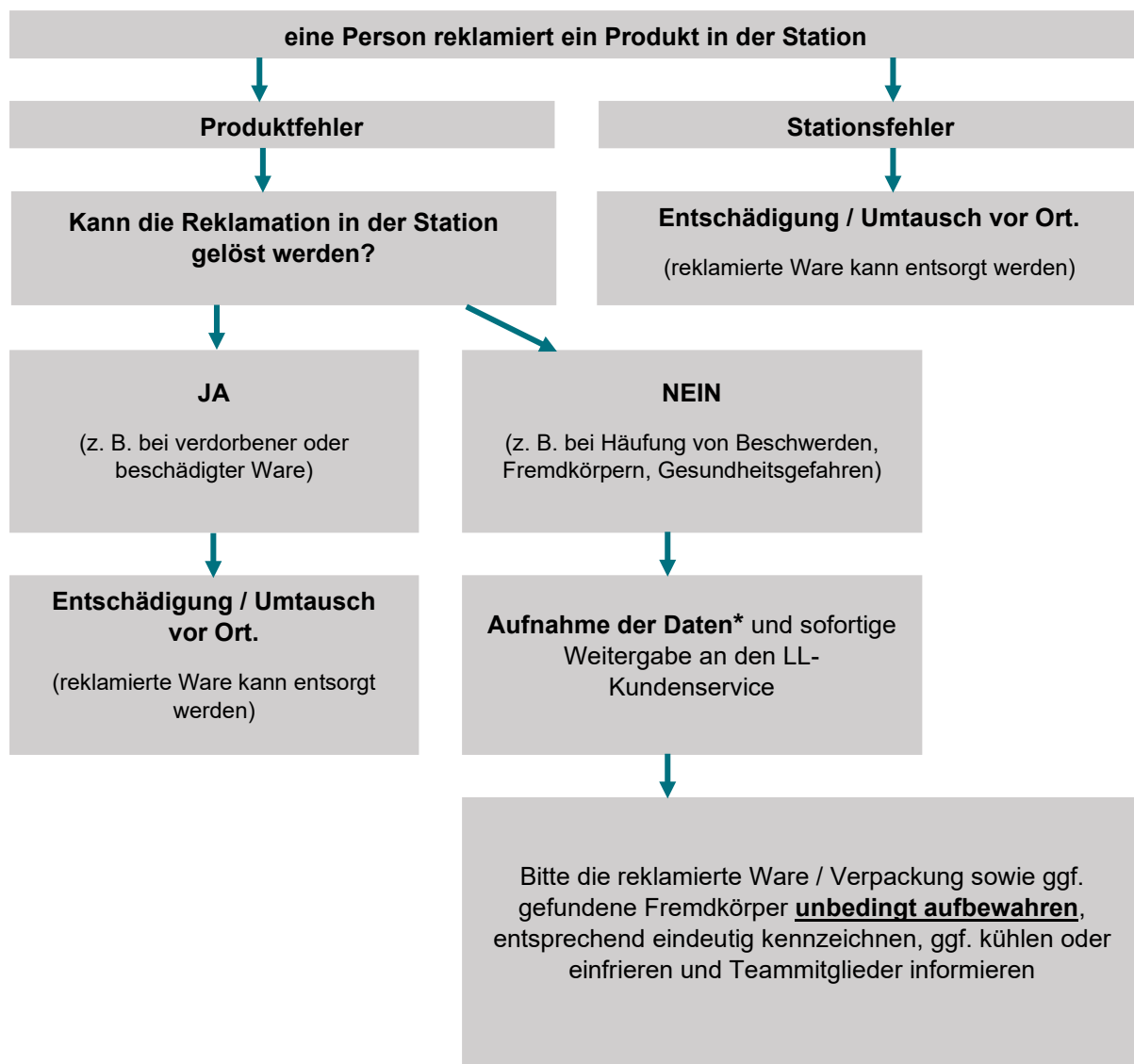
Das VD = „zu verbrauchen bis“ ist das späteste Datum, bis zu dem das betreffende Produkt bei entsprechenden Lagerbedingungen und bei geschlossener Verpackung spätestens verbraucht (= weiterverarbeitet oder verzehrt) sein muss!

Entsprechenden Lebensmittel dürfen nach Ablauf des MHDs bzw. der VD's nicht mehr abgegeben werden (weder verkauft, noch verschenkt, auch nicht an gemeinnützige Organisationen abgegeben werden, etc.)!



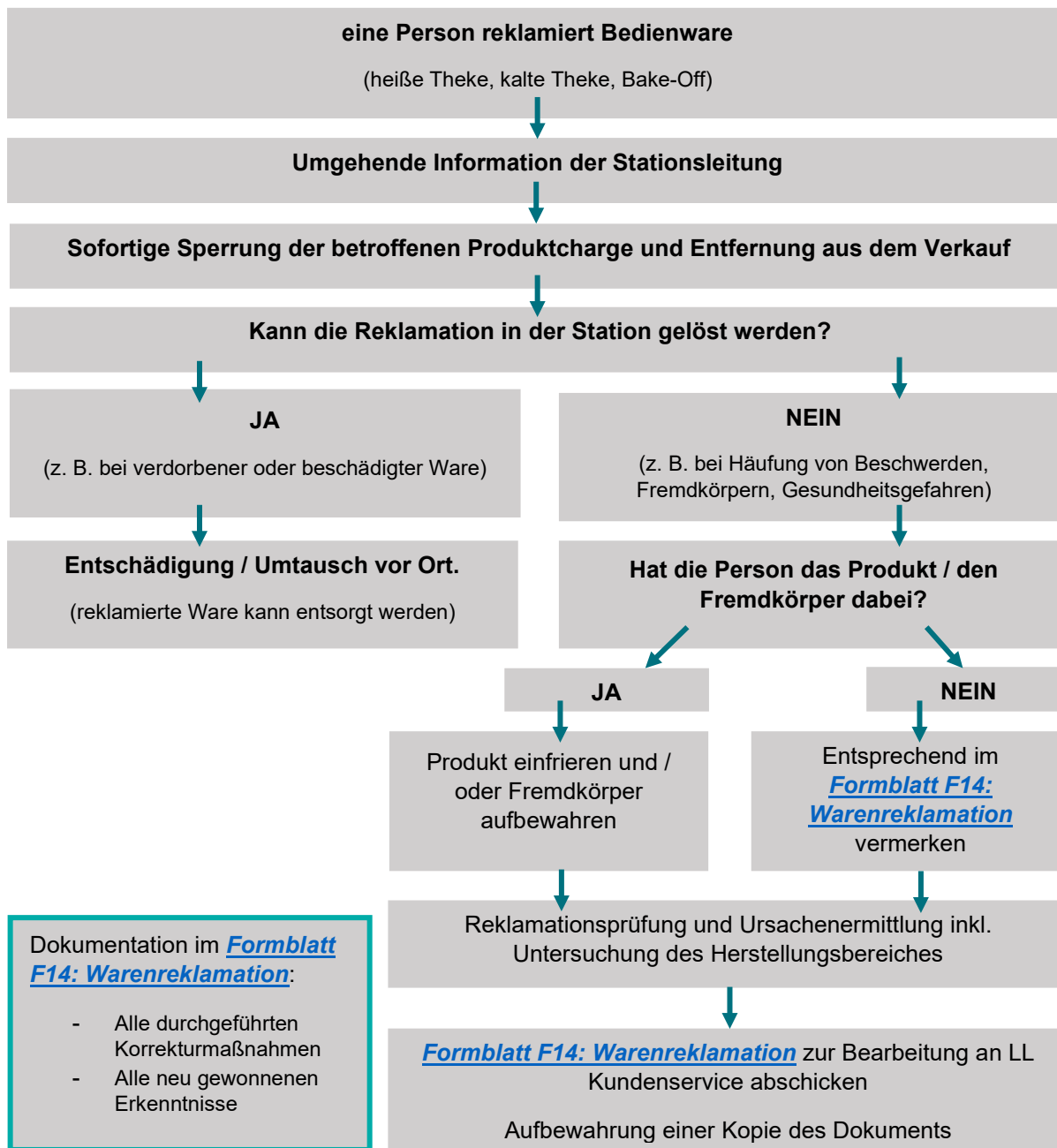
3.2. Umgang mit Kundenreklamationen und Anfragen

3.2.1. Ablauf einer Warenreklamation



* manuell oder auch möglich mit Hilfe von
[Formblatt F14: Warenreklamation](#)

3.2.2. Ablauf einer Warenreklamation bei Bedienware



3.2.3. Weiterer Umgang mit Reklamationen und Anfragen

Wann kann die Reklamation nicht vor Ort gelöst werden?

- Häufungen von Beschwerden zu einem Produkt oder Lieferanten
- Gesundheitsgefährdung (z. B. Durchfall, Hautausschlag)
- Drohungen durch die Kunden (z. B. Hinzuziehen von Medien)
- Fremdkörper im Produkt (z. B. Glassplitter, Metall, Holz, etc.)

Welche Daten müssen in der Station aufgenommen werden?

1. Kundendaten (Name, Adresse, Kontaktmöglichkeiten), Datum und Uhrzeit
2. Produktdaten (LL-Artikelnummer und Artikelbezeichnung, MHD, ggf. Los-/Chargennummer, reklamierte Menge, Marke, Verpackungsgröße, EAN-Code)
3. Angabe zum Reklamationsgrund
4. Wann und wo das Produkt gekauft wurde (ggf. Kassenbon)

Generell: Weitergabe der Reklamation an Lekkerland-Kundenservice (siehe [Kapitel I 3.2 \(3.2.5\)](#))

Bedienware: zusätzlich [Formblatt F14: Warenreklamation](#) ausfüllen und in der Station für eventuelle Rückfragen verwahren. Diese sind in der Station 2 Wochen lang aufzubewahren und anschließend zu vernichten.

Wie werden die Daten weitergegeben?

- 1) In Station aufgenommene Daten müssen unverzüglich inkl. Fotos (wenn möglich) und Lekkerland-Kundennummer an Lekkerland-Kundenservice weitergegeben werden
- 2) Lekkerland-Kundenservice gibt die Reklamation an die Lekkerland-Notfallkoordination weiter
- 3) Aufbewahrung des reklamierten Artikels so lange, bis weitere Informationen vom Lekkerland-Kundenservice folgen (Entsorgung oder Abholung)
 - a. Sicheres Verpacken der Ware in der Station und Lagerung gemäß Lagerungshinweis (z. B. gekühlt)
- 4) Weiterer Verlauf der Reklamationsbearbeitung wird Ihnen mitgeteilt



- ❖ **Reklamiertes Produkt darf auf keinen Fall zurück in Verkauf gelangen!**
- ❖ **Bitte reklamierte Ware / Verpackung sowie gefundene Fremdkörper unbedingt bis zu einer Entscheidung des Lekkerland-Kundenservice über die weitere Vorgehensweise aufbewahren!**
- ❖ **Bitte achten Sie darauf, dass es zu den Öffnungszeiten eine Person in der Station gibt, die über die angefallene Reklamation Bescheid weiß!**



3.2.4. Rückrufe und Produktrücknahmen

Im Falle eines Produktrückrufes gibt es verschiedene Prozesse und Abläufe, die zu berücksichtigen sind.

- Rückrufprozess 1: Lekkerland
- Rückrufprozess 2: Lekkerland Strecke
- Rückrufprozess 3: REWE Strecke (Natsu)

Die genauen Abläufe sind in SharePoint beschrieben.

3.2.5. Lekkerland-Kundenservice

Aufgaben des Lekkerland-Kundenservice

1. Kundenorientierte, qualifizierte Bearbeitung von Kundenreklamationen und Anfragen
2. Häufungen von Reklamationen frühzeitig erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten
3. Kundenzufriedenheit durch Entschädigung wiederherstellen
4. Gutes Image bewahren

Welche Reklamationen werden nicht bearbeitet?

- Reklamationen zu Personalbeschwerden, ausverkauften Produkten etc.
- Anfragen zu Artikelverfügbarkeiten Was geschieht mit der Reklamation/ Anfrage?

Was geschieht mit der Reklamation / Anfrage?

- Recherche bezüglich aktuellem MHD / Charge in der Station; bei kühlpflichtigen Produkten zusätzlich: Kühlprotokolle und Lieferscheine
- Recherche beim CM (Rezepturänderungen, Lieferantenwechsel, etc.)
- Recherche beim Lieferanten bzw. bei Eigenproduktion beim Betriebsverantwortlichen
- Start eines Frühwarnsystems bei Häufung oder für Warenrückruf
- Fachliche Prüfung und Beurteilung
- Antwort an Kunden (qualifiziertes Antwortschreiben mit Infos z. B. bzgl. Erstattung)
- Rückmeldung an die Station (z. B. bei Glasbruch: Rückmeldung bezüglich Freigabe gesperrter Ware aus gleichem Produktionszeitraum)

Kontakt zum Lekkerland-Kundenservice:

E-Mail: eg-servicecenter@lekkerland.com

Telefon: **0800 / 6644670**

3.3. REWE Qualitätsstandard RQMS 2.0

RQMS = REWE Qualitätsmanagementsystem

Ziel des RQMS ist ein gemeinsames, qualitätsorientiertes Zertifizierungssystem.

3.3.1. Übersicht Begehungslisten

RQMS umfasst die vier Bereiche Finanzen, Mitarbeitende, Kunden und Prozesse. Im Rahmen der Prozesse werden alle Stationen der Marke REWE express regelmäßig anhand verschiedener Begehungslisten überprüft:

1. REWE QS Audit

Die REX-Auditcheckliste deckt alle lebensmittelbezogenen Prüfungspunkte einer Station aus behördlicher Sicht ab.

- WER: externer Dienstleister
- WIE OFT: 2 x pro Jahr
- GÜLTIGKEIT: vom 01.01. bis zum 31.12. eines jeden Jahres

2. Kunden Check

Überprüfung aller Shop- und Vertriebskonzeptbestandteile, die für den Kunden direkt sichtbar sind

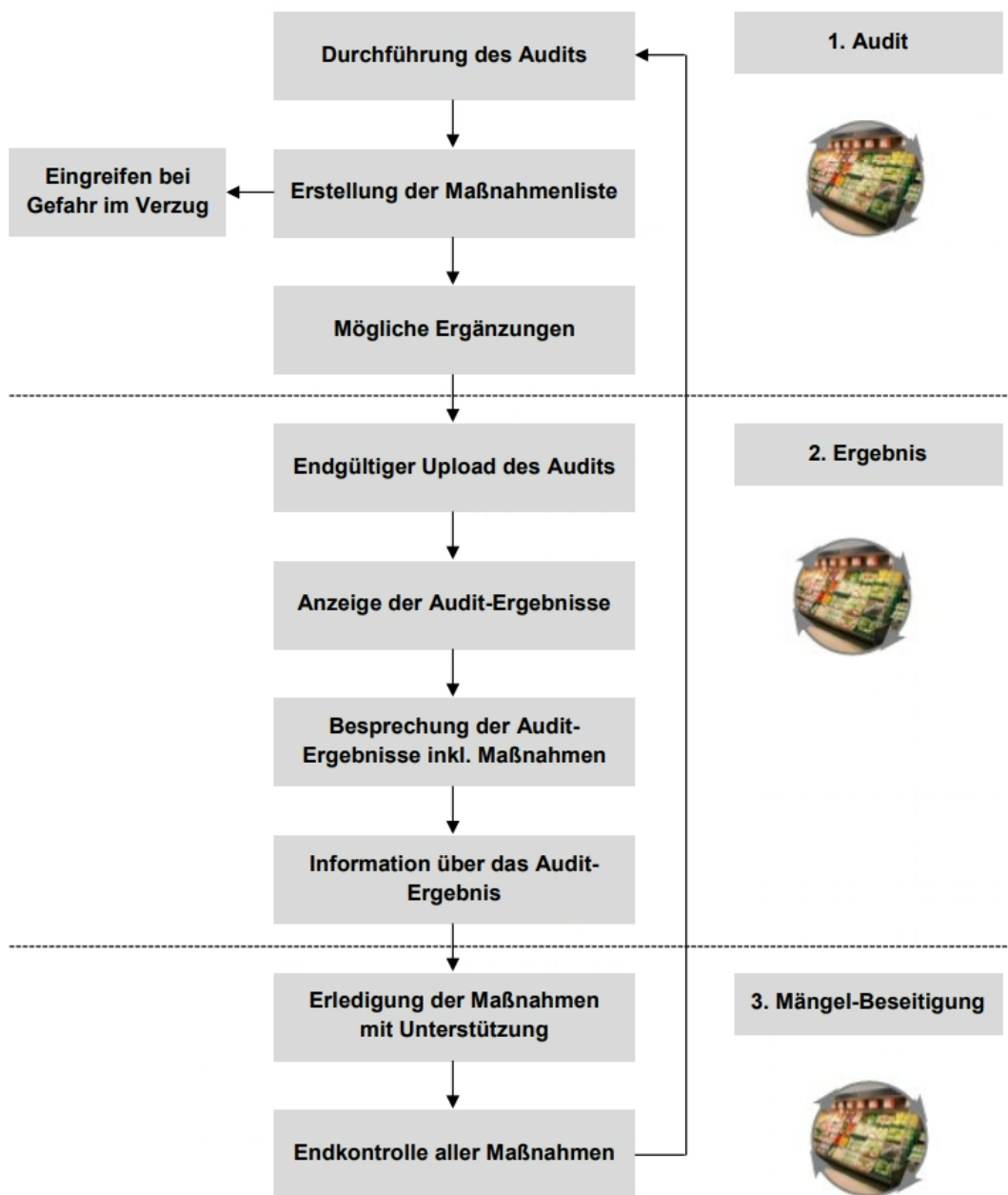
- WER: Mystery Shopper
- WIE OFT: 1 x pro Monat
- GÜLTIGKEIT: immer vom 01.01. bis zum 31.12. eines jeden Jahres

3. Stationsbegehungsliste

Überprüfung der Konzeptvorgaben und Standards

- WER: Stationsleitung und/oder Vertretung
- WIE OFT: 1x pro Monat
- GÜLTIGKEIT: vom 01.01. bis zum 31.12. eines jeden Jahres

3.3.2. Der QS-Prozess



3.4. Grundsätze des Standards QS (QS-Siegel)



3.4.1. Ziel und Zweck

Die Agrar- und Ernährungswirtschaft hat mit dem QS-System ein Qualitätssicherungssystem für den aktiven Verbraucherschutz ins Leben gerufen, das alle Produktions- und Handelsstufen von Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln umfasst – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Heute ist das QS Prüfsystem das weltweit größte und einzige stufenübergreifende Qualitätssicherungssystem für frische und sichere Lebensmittel.

Die REWE Group hat sich diesem System angeschlossen und erfüllt die Anforderungen der stufenspezifischen QS-Standards von der Logistik und Lagerung bis in die Märkte.

Analog sind ebenfalls die REWE Express Stationen dem QS-System angeschlossen und erfüllen die Anforderungen bis in die Stationen.

Anhand des QS Prüfzeichens kann der Verbraucher die Produkte an der Ladentheke erkennen, die nach den QS Kriterien erzeugt worden sind.

QS definiert klare Anforderungen an die Produktions- und Vermarktungsprozesse. Fleisch und Fleischwaren, aber auch Obst, Gemüse und Kartoffeln tragen nur dann das QS-Prüfzeichen, wenn alle QS-Systempartner entlang der Lebensmittelkette diese Anforderungen erfüllen. Konkret bedeutet dies, umfangreiche Eigenkontrollen durchzuführen und alle Produktionsschritte genau zu dokumentieren.

3.4.2. Durchführung der QS-Kontrollen auf allen Ebenen

Die QS-Anforderungen, die die QS-Systempartner erfüllen müssen und die durch neutrale Kontrollen von unabhängigen Zertifizierungsstellen regelmäßig überprüft werden, orientieren sich in erster Linie an den gesetzlichen Vorschriften. In Fragen der Lebensmittelsicherheit geht QS auch über diese hinaus.

QS will einen entscheidenden Beitrag für mehr Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit und eindeutige Rückverfolgbarkeit leisten. Gemeinsam mit den Systempartnern werden Prozesssicherheit und Prozessqualität transparent – zum Nutzen der Verbraucher und aller Verantwortlichen in der Lebensmittelkette.

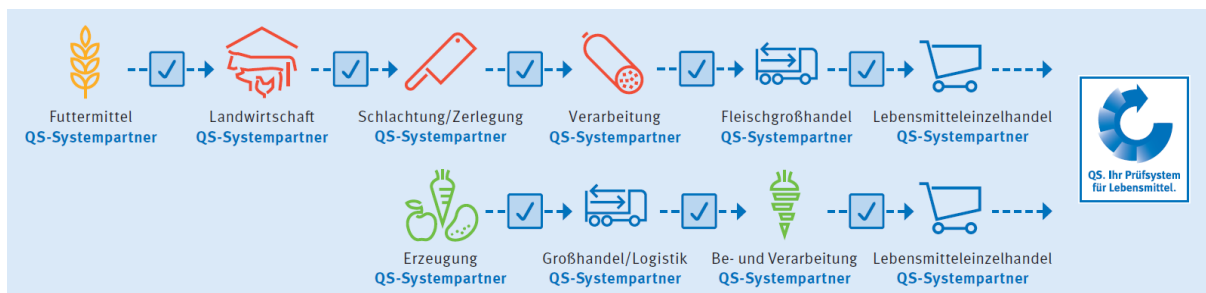
Die Qualitätssicherung im QS-System beruht auf drei Kontrollebenen:

1. Betriebliche Eigenkontrollen der beteiligten Unternehmen nach festen QS-Anforderungen, die im Eigenkontrollsystem festgeschrieben sind.
 - a. Durch REX-Station selber
2. Unabhängige Zertifizierungsstellen prüfen durch neutrale Stichprobenkontrollen die Einhaltung der QS-Anforderungen.
 - a. Durch externen Dienstleister und anerkannte Labore
3. Durch die „Kontrolle der Kontrolle“ stellt die QS GmbH durch übergeordnete Stichprobenkontrollen sicher, dass die Qualitätssicherung im QS-System funktioniert.
 - a. Übergeordnet durch QS-GmbH gesteuert

Diese Verbindung aus hoher Eigenverantwortlichkeit der beteiligten Unternehmen und neutraler Kontrolle hat sich seit Bestehen des QS-Systems bestens bewährt.

Die Stufen des QS-Systems

Stufenübergreifende Kontrolle und Dokumentation: Bei Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln müssen im QS-Prüfsystem alle Stufen der Herstellungs- und Vermarktungskette ihre Prozesse kontrollieren und lückenlos dokumentieren.



Quelle: Gestaltungskatalog QS Qualität und Sicherheit GmbH, Version 01.06.2023 ([QS - Kontrollsystem für sichere Lebensmittel \(q-s.de\)](https://www.qs-s.de/))

3.4.3. Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel

Die Stationen werden durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle auditiert. Bei der Auditierung wird die Einhaltung folgender Anforderungen geprüft:

1. Allgemeine Anforderungen

- Allgemeine Systemanforderungen
- HACCP
- Gute Herstellungs- und Hygienepaxis
- Personalschulungen (Hygiene, IfSG, QS)
- Personalhygiene
- Krisenmanagement
- Umgang mit Dokumenten
- Probenziehungspläne (Fleisch, Obst und Gemüse Convenience)

2. Prozessspezifische Anforderungen

- Wareneingang
- Lagerung (Fleischkühl- und TK-Räume, O&G-Kühl- und Lagerräume)
- Verpackung
- Warenpflege und Kennzeichnung
- Temperaturerfassung und Kontrolle sowie Haltbarkeit (MHD/ Verbrauchsdatum)
- Vorbereitungsbereich
- Verkaufsbereich
- Lager- und Sozialräume
- Entsorgungslogistik
- Weitere Betriebsteile und Räume

3. Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

- Methodik der Rückverfolgbarkeit

- Trennung QS-Ware/ Nicht QS-Ware
- Prüfung der Rückverfolgbarkeit
- Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten

Die Auditierungen werden mit Kombichecklisten durchgeführt. Auf der Homepage der QS GmbH: <https://www.q-s.de/> können Sie sich weiter über das QS-System informieren und die Leitfäden für den Einzelhandel sowie die Kombichecklisten downloaden.

Leitfaden: [QS - Lebensmitteleinzelhandel \(q-s.de\)](https://www.q-s.de/)

Checkliste: [QS - Lebensmitteleinzelhandel \(q-s.de\)](https://www.q-s.de/)

Arbeitshilfen: [QS - Lebensmitteleinzelhandel \(q-s.de\)](https://www.q-s.de/)

3.5. Fairtrade – Siegel für fair gehandelte Produkte

3.5.1. Ziel und Zweck

Fairtrade wurde vor rund 30 Jahren in den Niederlanden von unterschiedlichen Nichtregierungsorganisationen als Ergänzung zur klassischen Entwicklungshilfe gegründet. Heute ist es ein weltumspannendes Netzwerk, das ein unabhängig kontrolliertes Produktsiegel für Fairen Handel etabliert hat: das Fairtrade-Siegel. Im Mittelpunkt stehen die Menschen aus Afrika, Asien und Lateinamerika.



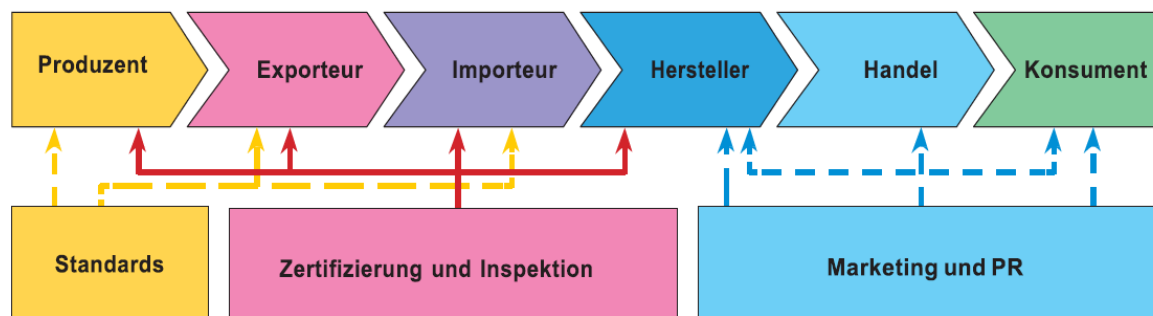
Dort werden gezielt Kleinbauern und Arbeiter in den Entwicklungsländern gefördert und ihre Position auf dem Weltmarkt verbessert. Zurzeit profitieren 1,6 Millionen Kleinbauern und Arbeiter in 75 Ländern vom Fairen Handel.

Ziel von Fairtrade ist es, den Konsum verantwortlich zu gestalten und so die Armut in den Schwellen und Entwicklungsländern abzubauen.

Fairtrade steht für ethisches Handeln, Nachhaltigkeit und Transparenz – und baut so eine Brücke zwischen Produzenten und Verbrauchern.

Kunden, die Fairtrade-Produkte kaufen, leisten durch ihren Einkauf einen konkreten Beitrag, das Leben von Bauernfamilien nachhaltig zu verbessern. Auch der Schutz und Erhalt der Umwelt sind wichtige Bestandteile im Fairtrade-System.

3.5.2. Vergabe des Fairtrade-Siegels



Nur Produkte, die den Anforderungen der internationalen Fairtrade-Standards entsprechen, dürfen das Fairtrade-Siegel tragen. Wichtige Bestandteile der Standards sind zum Beispiel:

- ➔ ein fester Mindestpreis, der die Kosten einer nachhaltigen Produktion deckt,
- ➔ eine Fairtrade-Prämie, die von den Bauern-Kooperativen dafür verwendet werden muss, Projekte zu finanzieren, die der Gemeinschaft zu Gute kommen: Beispiele sind der Bau einer Schule, einer Krankenstation oder auch Investitionen in die lokale Infrastruktur,
- ➔ das Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit,
- ➔ ein Diskriminierungs-Verbot,
- ➔ ein Aufschlag für biologisch angebaute Produkte,
- ➔ Umweltstandards schränken den Gebrauch von Pestiziden und Chemikalien ein und verbieten gentechnisch veränderte Saaten.

In Deutschland wird das Fairtrade-Siegel von dem Verein TransFair vergeben. TransFair handelt nicht selbst mit Produkten, sondern ist neben der Siegel-Vergabe zuständig für Marketing sowie Presse und Öffentlichkeitsarbeit zum fairen Handel.

Weltweit gibt es 20 nationale Siegelinitiativen wie TransFair, die in ihren Ländern das Fairtrade-Siegel vergeben. Alle sind unter dem Fairtrade-Dach – der Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) – zusammengeschlossen.

3.5.3. Fairtrade-Produktgruppen

Das Fairtrade-Siegel gibt es für unterschiedliche Produktgruppen, z. B. Kaffee, Bananen, Schokolade, Baumwolle, Textilien, Kosmetik, Blumen, Wein und Fußbälle.

3.6. PRO PLANET

3.6.1. Was ist PRO PLANET?

Produkte, die das PRO PLANET Label tragen, sind während ihrer Herstellung, Verarbeitung oder Verwendung deutlich weniger belastend für Umwelt und Gesellschaft als vergleichbare Produkte. Mit PRO PLANET wird das Ziel verfolgt, den Konsum nachhaltiger Produkte zu fördern und die Produkte zu attraktiven Preisen anbieten zu können. Bei der Entwicklung der PRO PLANET Produkte werden alle Nachhaltigkeitsaspekte entlang der gesamten Warenkette berücksichtigt. Der komplette Prozess wird durch einen unabhängigen Expertenbeirat begleitet. Das PRO PLANET Label bietet eine Entscheidungshilfe für Verbraucher, die beim Einkauf Wert auf Umweltschutz und Sozialverträglichkeit legen.

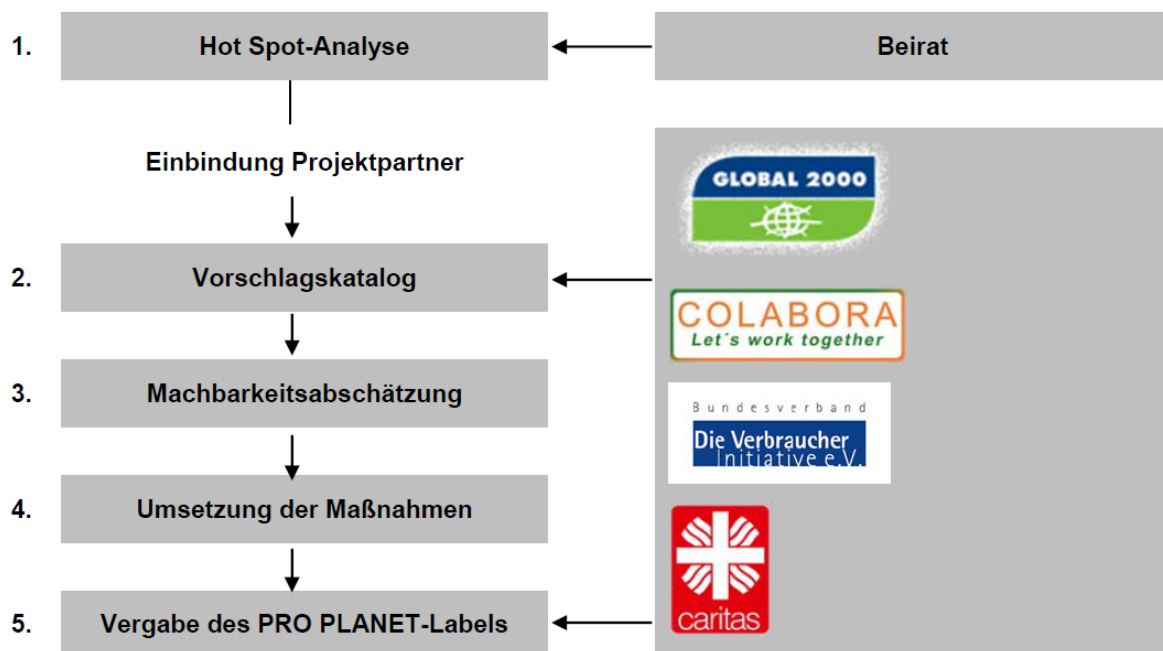


- ✓ Die drei abgerundeten Ecken des PRO PLANET-Labels stehen für die drei Aspekte der Nachhaltigkeit: Ökologie, Soziales und Ökonomie.
- ✓ Über die Eingabe der Kennziffer auf der PRO PLANET-Website können alle relevanten Informationen zum Produkt online abgerufen werden.
- ✓ Der Zusatznutzen gibt Auskunft über den spezifischen ökologischen oder sozialen Mehrwert des jeweiligen Produktes.

3.6.2. Welche Produkte tragen das PRO PLANET-Label?

Ein Produkt, darf erst dann das PRO PLANET-Label tragen, wenn es einen standardisierten, fünfstufigen Prozess durchlaufen hat.

Dieser fünfstufige Prozess wurde durch den TÜV Rheinland überprüft.



1. Hot Spot Analyse

Unabhängige Experten und REWE Mitarbeitende überprüfen die „Hot Spots“ des jeweiligen Produktes. Hot Spots sind relevante ökologische und soziale Probleme, die mit einem Produkt im Zusammenhang stehen, z. B. hoher Wasserverbrauch beim Anbau von Erdbeeren. Die Hot Spots werden regelmäßig überprüft, um eventuelle Veränderungen zu berücksichtigen.

2. Vorschlagskatalog

Für die ermittelten Hot Spots werden Lösungsvorschläge und Maßnahmen entwickelt.

3. Machbarkeitsabschätzung

Alle Lösungsvorschläge werden auf ihre Machbarkeit hin überprüft.

4. Umsetzung der Maßnahmen

Die geprüften Lösungsvorschläge werden umgesetzt. Durch festgelegte Indikatoren wird der Erfolg der Maßnahmen kontrolliert.

5. Vergabe des PRO PLANET Labels

Ein unabhängiger Beirat und Projektpartner berät ein REWE Group-internes Gremium zur Vergabe des Labels.

3.7. REWE regional, Regionalfenster und „Aus unserer Region“

3.7.1. Für was steht die Eigenmarke „REWE regional“



REWE regional ist eine Eigenmarke. Art und Anzahl der unter dieser Eigenmarke angebotenen Produkte variiert je nach Saison sowie Region und spiegelt oft auch regionale Präferenzen (z. B.: Sorten) wider.

Unter der Marke „REWE regional“ werden grundsätzlich nur vorverpackte Lebensmittel (z. B. 500g-Packung Spätzle) angeboten. Die Haupt- und namensgebenden Zutaten dieser Produkte müssen aus der angegebenen Region kommen

und die Herstellung dieser Produkte muss in der beschriebenen Region stattfinden. Bei Monoprodukten (z. B.: Obst und Gemüse) müssen 100%, bei zusammengesetzten Produkten die Haupt- und namensgebenden Zutaten aus der Region stammen (z. B.: Apfelrotkohl → Apfel und Rotkohl müssen aus der Region stammen, Kümmel und Salz nicht zwingend).

Ergänzend dazu müssen Produkte der Eigenmarke „REWE regional“ grundsätzlich auch die strengen Kriterien des Trägervereins Regionalfenster e.V. (blaues Logo „Regionalfenster“) erfüllen (Details siehe 3.8.2). Einige wenige Produkte sind zwar mit der Eigenmarke „REWE regional“ gekennzeichnet, nicht aber auch mit dem blauen Logo „Regionalfenster“ (z. B. Schleswig-Holstein Krabben); bei diesen Produkten ist aber stets ein Hinweis auf die konkrete Region oder des zutreffenden Bundeslandes in einem gelben Kasten angegeben.

3.7.2. Was ist das „Regionalfenster“ (blaues Logo)

Alle Produkte der Eigenmarke „REWE regional“ sind zusätzlich mit dem blauen Logo „Regionalfenster“ (siehe Abbildung unten) gekennzeichnet. Die Nutzung dieses Logos setzt unter anderem voraus, dass unsere Produkte die sehr strengen Kriterien – Herkunft der landwirtschaftlichen Hauptzutaten und wertgebenden Zutaten aus der deklarierten Region, Einhaltung definierter Produktions- und Verarbeitung Standards, Überprüfung und Zertifizierung des Produktionsortes – erfüllt. Der Verbraucher kann somit sehen, wo die Ware herkommt, wo sie verarbeitet wurde und dass dieses Vorgehen von einer dritten, neutralen Partei überprüft wird.

Für die Nutzung des blauen Logos „Regionalfenster“ gelten klare Kriterien für eine aussagekräftige und verlässliche Regionalkennzeichnung:

- Die Region muss eindeutig und nachprüfbar benannt werden (z. B. Landkreis, Bundesland oder Angabe eines Radius in Kilometern); sie kann auch Staats- oder Ländergrenzen überschreiten (z. B. Getreide aus der Eifel oder 100 Kilometer um Aachen).
- Die erste Hauptzutat und die wertgebenden Zutaten (z. B. die Erdbeeren im Erdbeerjoghurt) müssen zu 100 Prozent aus der genannten Region stammen und mindestens 51 Prozent des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen. Ist der Anteil der Hauptzutat geringer als 51 Prozent, müssen auch die weiteren Zutaten jeweils zu 100 Prozent aus der Region stammen, bis mindestens 51 Prozent des Gesamtgewichts erreicht sind.
- Bei zusammengesetzten Produkten wird die Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe mit einer Prozentzahl angegeben.
- Der Ort der Verarbeitung muss im Regionalfenster benannt werden.
- Angaben über die Herkunft der landwirtschaftlichen Vorstufen/ Betriebsmittel (z. B. Futtermittel, Jungtiere, Saatgut) können zusätzlich im Regionalfenster angegeben werden.



Hier wird die Herkunft der Hauptzutat/ -en genannt.

Hier werden die aus Verbrauchersicht ausschlaggebenden Verarbeitungsorte angegeben. Sie dürfen außerhalb der in Zeile 1 genannten Region liegen, die Verarbeitung muss aber in Deutschland erfolgt sein.

Nebenzutaten dürfen auch aus anderen Regionen bezogen werden. Bei verarbeiteten Produkten gibt die dritte Zeile Auskunft über den „Anteil der regionalen Rohstoffe am Endprodukt“.

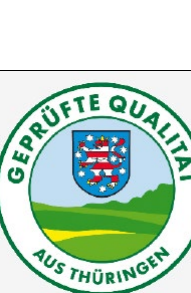
Hier wird die beauftragte Kontrollinstitution benannt. Eine jährliche, unabhängige Kontrolle gewährleistet, dass die im Regionalfenster deklarierten Angaben zur Region, zu den Zutaten und zum Verarbeitungsort verlässlich sind.

3.7.3. Weitere regionale Siegel (Auszug)

Unabhängig von unserer Eigenmarke „REWE regional“ gibt es eine Vielzahl weiterer anerkannter Siegel, die zur Auslobung regionaler Produkte verwendet werden.

Produkte, die folgende Siegel tragen, dürfen in der jeweiligen REWE-Region mit den Werbemitteln „Aus unserer Region“ gekennzeichnet werden. (z. B. geprüfte Qualität Bayern in der Region Süd)

Abbildung	Name	Region	Vertriebs-region	Definition/Verwendung
	Geprüfte Qualität Bayern	Bundes-land Bayern	Region Süd	– In der Regel vollständige Produktion auf allen Stufen (Rohstoffherzeugung, Weiterverarbeitung, Verpackung) in der Region. – produktspezifische Qualitätsstandards
	Bayerisches Bio-Siegel	Bundes-land Bayern	Region Süd	– ökologische Erzeugung /Verarbeitung in der Region – garantierte und nachvollziehbare Herkunft – deutlich höhere Qualitätskriterien als das EU-Bio-Siegel – Vermischung von Ware mit und ohne Siegel nicht erlaubt
	Geprüfte Qualität Nordrhein-westfalen	Bundes-land NRW	Region West	– Herkunft der Rohstoffe in Nordrhein-Westfalen – produktspezifische Qualitätsstandards Regionale Verankerung des Lebensmittelherstellers – Sitz des Lebensmittelherstellers in Nordrhein-Westfalen

	Gesicherte Qualität Baden-Württemberg	Bundesland Baden-Württemberg	Region Südwest	– Vollständige Erzeugung in Baden-Württemberg (bei verarbeiteten Produkten alle namensgebenden und mindestens 90% der Zutaten) – produktspezifische Qualitätsstandards
	Markenqualität Baden-Württemberg	Bundesland Baden-Württemberg	Region Südwest	– Ansässigkeit der Firma in Baden-Württemberg – in Baden-Württemberg hergestellt
	Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein	Bundesland Schleswig-Holstein	Region Nord	– laufende Qualitätskontrollen – Hersteller aus Schleswig-Holstein
	Von Hier	Bundesland Berlin und Brandenburg	Region Ost (speziell Märkte in Berlin und Brandenburg)	– In Brandenburg oder Berlin ansässig – Erzeugen oder verarbeiten im gesamten Betrieb keine Produkte, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in kennzeichnungspflichtigem Umfang enthalten
	Geprüfte Qualität Hessen	Bundesland Hessen	Region Mitte	– unverarbeitete Produkte (z. B.: Obst und Gemüse oder Fleisch) stammen aus der Region – Bei verarbeiteten Produkten mindestens die Hauptzutat aus der Region – Einschränkungen sind dann möglich, wenn einige Bestandteile nicht aus der Region bezogen werden können oder der Bezug in der Region in erheblichem Maße unwirtschaftlich wäre.
	Geprüfte Qualität Thüringen	Bundesland Thüringen	Region Ost (speziell Märkte in Thüringen)	– Produkte mit dem Thüringer Qualitätszeichen entsprechen einer gehobenen Qualität, die über dem gesetzlichen Standard liegt. – Transparenz - Herkunft und Qualität der Produkte unterliegen einer regelmäßigen neutralen Kontrolle, auf die Sie sich verlassen können.

3.7.4. Besonderheiten bei der Warengruppe „Fleisch“

Einige Produkte in der Warengruppe Fleisch werden weder unter der Eigenmarke „REWE regional“ geführt, noch sind diese mit dem Regionalfenster gekennzeichnet. Dennoch werden diese unter der Dachmarke „Aus unserer Region“ beworben. Dabei handelt es sich um exklusive Lieferprogramme, die mit einzelnen Herstellern verhandelt wurden (z. B. „Heimatrind“ in Bayern und Baden-Württemberg). In diesen Fällen gibt es eine separate Infounterlage inklusive Mitarbeiterschulung.

3.7.5. Kennzeichnung regionaler Produkte in der Station

Werblich unterstützt werden alle regionalen Produkte mithilfe der Kennzeichnung „Aus deiner Region“. Diese Werbemittel werden an den Produkten der Eigenmarke REWE regional und an den Produkten mit einem der oben aufgeführten Siegel angebracht.

Darüber hinaus gibt es weitere lokale Lieferanten und Lieferantenverbände (z. B.: UNSER LAND), die als regional gekennzeichnet werden können. Dies ist in Abstimmung mit der jeweiligen Vertriebsregion zu erfolgen.

Es ist darauf zu achten, dass nur die Produkte aus der jeweiligen Region als solche gekennzeichnet werden (z. B.: Produkte mit dem Siegel gesicherte Qualität Baden-Württemberg in der Region Südwest).



- Produkte mit Siegeln wie z. B.: gesicherte Qualität Baden-Württemberg können in der Station als regional gekennzeichnet werden. Es ist darauf zu achten, dass dies nur in der entsprechenden Region (z. B.: Region Südwest) erfolgt.
- In Absprache mit der Region können weitere lokale Artikel als regional gekennzeichnet werden.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die angebrachten Werbemittel der Handlungsempfehlung entsprechen.
- Informieren Sie Ihre Mitarbeitenden über das Vorgehen zur Auslobung regionaler Artikel.

4. Personalschulungen

4.1. Schulungspflicht und Belehrungspflichten

Die Verpflichtung zur Schulung ergibt sich aus der europäischen Verordnung über Lebensmittelhygiene (VO (EG) Nr. 852/2004) im Anhang II, Kapitel XII.

„Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

- ➔ Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/ oder geschult werden,
- ➔ die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung [...] oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
- ➔ alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.“

Die verantwortliche Person (z. B. Stationsleitung, Standortleitung etc.) hat dafür zu sorgen, dass dieser Schulungspflicht nachgekommen wird.

4.2. Allgemeine Anforderungen an Schulungen

Die Schulungen zur Hygiene und zum QS-System sowie die Folgebelehrungen zum Infektionsschutzgesetz müssen regelmäßig (mindestens alle 12 Monate) unter Berücksichtigung der Hygienesituation und der Gefahrenanalyse durchgeführt werden.

Bei Antritt des Arbeitsverhältnisses sind die Schulungen erstmals durchzuführen. Die Schulungen und Belehrungen sind im [Formblatt F5: Schulungsnachweis](#) zu dokumentieren und auf Verlangen den zuständigen Behörden vorzulegen.

4.3. Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene und im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Abgabe von losen Lebensmitteln in der Bediengungsabteilung, Eigenproduktion von Lebensmitteln und Convenience-Herstellung) umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeiten in den folgenden Sachgebieten geschult werden:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingserkennung

4.4. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Verpflichtung zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz ergibt sich aus dem § 43 des IfSG. Alle Mitarbeitende, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen oder mit Bedarfsgegenständen so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist, sind nach den REWE-Vorgaben alle 12 Monate zu belehren.

Mitarbeitende dürfen nur dann beschäftigt werden, wenn sie vor der erstmaligen Ausübung ihrer Tätigkeit eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes vorweisen können, die nicht älter als 3 Monate ist.

Der Arbeitgeber hat die Verpflichtung, jährlich die Belehrung zu wiederholen und zu dokumentieren. Die Bescheinigungen und die letzte Dokumentation der Belehrung sind in der Station aufzubewahren und der zuständigen Behörde oder beauftragten Personen auf Verlangen vorzulegen.

Inhalt der Belehrung ist das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot (§ 42) bei Personen, die an übertragbaren Infektionen, an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt oder Ausscheider von Krankheitserregern sind.

§ 42 Infektionsschutzgesetz: Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind;
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können;
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

➔ dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden oder beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen.

Die IfSG-Belehrung gilt für alle Personen, die mit folgenden offenen Lebensmitteln in Berührung kommen:

(2)

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierten Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

4.5. Auflistung der durchzuführenden Schulungen mit kurzer Inhaltsangabe

siehe Dokument aus OP-Ordner „Schulungen & Nachweise“ [Formblatt F6: Schulungsübersicht](#)

Grundsätzlich gilt: Bei Abweichungen und Fehlverhalten sind außerplanmäßige Nach-/Sonderschulungen inkl. entsprechender Schulungsdokumentation zu erledigen; insbesondere immer bei behördlichen Beanstandungen.



4.6. Dokumentation der Schulungen

Alle durchgeführten Schulungen sind anhand des [Formblatts F5: Schulungsnachweis](#) zu dokumentieren. Ein entsprechender Nachweis der geschulten Mitarbeitenden muss in der Station vorliegen/ verfügbar sein.

Folgende Angaben müssen festgehalten werden:

- Thema der Schulung
- Name und Funktion der geschulten Person mit Unterschrift
- Schulungsort
- Datum und Uhrzeit der Schulung
- Name der Person, die die Schulung durchgeführt hat.

Die Dokumente sind **24 Monate** aufzubewahren.

Die Dokumentation der Infektionsschutzbelehrungen hat auf Einzelnachweisen zu erfolgen.

5. Dokumentenlenkung

5.1. Aktualisierung des Handbuches

Eine Aktualisierung des Handbuches erfolgt immer nach Änderung gesetzlicher Vorschriften oder Änderung von Prozessen und Richtlinien der REWE.

Die Aktualisierung des Handbuches wird wie folgt durchgeführt:

- **Inhalte** des Handbuches sind im **SharePoint** abrufbar
- Geänderte oder neue Dokumente werden direkt den **jeweiligen Unterkapiteln (I-V) zugeordnet** und abgelegt
- Über **Änderungen** im QS-Handbuch werden Sie **per E-Mail** informiert
- Alle Änderungen sind den betroffenen Mitarbeitenden **unverzüglich** zu **unterweisen**
- Unterweisungen sind auf dem [Formblatt F5: Schulungsnachweis](#) zu dokumentieren
- Schulungsnachweise werden je Vorgang zusammen mit dem neuen oder geänderten Dokument im OP-Ordner „Schulungen & Nachweise“ abgelegt und müssen **2 Jahre aufbewahrt** werden
- Überprüfung des Verfahrens erfolgt 2 x jährlich durch einen externen Dienstleister (REWE QS Audit)
- Handbuchrevision erfolgt je nach aktuellen Gegebenheiten mindestens 1 x jährlich

5.2. Aufbewahrungsfristen

Formblätter über den Nachweis von Temperaturkontrollen, Schulungen, etc. müssen über einen vorgeschriebenen Zeitraum aufbewahrt werden, damit diese bei behördlichen oder anderen Kontrollen, wie z. B. Rückverfolgbarkeitsüberprüfungen vorgezeigt werden können.

Die jeweiligen Aufbewahrungsfristen der Dokumente sind der untenstehenden Tabelle zu entnehmen.

Dokument	Aufbewahrungsfrist	Aufbewahrungsort
Lieferschein (Mopro, Service, Obst & Gemüse, TK, Geflügel)	24 Monate	Elektr. Lieferschein, wenn gewährleistet oder in Papierform im Lieferschein-Ordner
Wareneingangskontrollblatt	24 Monate	OP-Ordner „Operation Kalender“
Temperaturkontrollblätter	24 Monate	OP-Ordner „Temperaturkontrollen“
Schulungsnachweise	24 Monate	OP-Ordner „Schulungen & Nachweise“
Formblatt Warenreklamation	2 Wochen	entsprechender Ordner
Produktrückrufe	12 Monate	entsprechender Ordner
Beleg für die Abgabe an die Tafeln	6 Monate	entsprechender Ordner
Schädlingsmonitoring	Steuerung durch EG	Steuerung durch EG

II. Eigenkontrollsystem (EKS)

1. Verantwortlichkeiten

1.1. Verantwortlichkeiten und Organisation

In der Station ist die Stationsleitung für die Einhaltung und Überwachung der QS-Maßnahmen verantwortlich.

Basis bilden vor allem die Anforderungen bezüglich Hygiene (Betriebs-, Personal- und Produkthygiene), Temperaturen, Deklaration und Frische sowie die Schulung des Personals.

Für die Bereiche Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Eigenproduktion) sowie die Abgabe/ den Verkauf von losen Lebensmitteln existieren in den jeweiligen Handbuchkapiteln spezielle Vorgaben und Regelungen.

Die Qualitätssicherung von Lekkerland und REWE sind für die Erarbeitung von Konzepten und Verbesserungsmaßnahmen in Bezug auf die Fachgebiete Hygiene und Qualitätssicherung zuständig und überwachen deren Umsetzung.

Produktrückrufe und amtliche Beanstandungen werden durch die Lekkerland-Notfallkoordination bearbeitet.

Bei Produktreklamationen seitens der Endverbrauchenden und der Station selber ist der Lekkerland-Kundenservice entsprechend der Vorgaben des QS-Handbuch [Kapitel I 3.2 – Umgang mit Kundenreklamationen und Anfragen](#) zuständig.

Externe Dienstleister wie z. B. Gebäudereinigung, Schädlingsbekämpfung, etc. werden über den Franchisepartner selbst organisiert.

Bitte hängen Sie eine Übersicht der relevanten / zuständigen Ansprechpartner so auf, dass alle Mitarbeitende bei Bedarf Zugriff auf die Kontaktdaten haben.

Zudem finden Sie im folgenden Punkt 1.2 (*QS-Maßnahmen im Überblick*) einen Überblick in Tabellenform über die QS-Maßnahmen. Bitte hängen Sie diese Übersicht ebenfalls so auf, dass alle Mitarbeitenden darauf Einsicht haben und somit informiert sind.

1.2. QS-Maßnahmen im Überblick

Maßnahme	Wann durchzuführen?	Vorgaben zur Durchführung	Dokumentation erforderlich?
Einhaltung des Jugendschutzes	Beim Verkauf	• Kapitel I 1.5	Nein
Kontrolle der MHDs	Täglich	• Kapitel I 3.1	Nein
Durchführung von Schulungen	Jährlich	• Kapitel I 4	→ Formblatt F5: Schulungsnachweis → Formblatt F6: Schulungsübersicht

1 Verantwortlichkeiten

Aktualisierung des Handbuches	Bei Bedarf	• Kapitel I 5.1	→ Formblatt F5: Schulungsnachweis
Schädlingsmonitoring	Steuerung durch EG	• Steuerung durch EG	Durch Schädlingsbekämpfer
Einhaltung Betriebshygiene	Laufend	• Kapitel II 2	Nein
Entsorgung von Abfall	Täglich	• Kapitel II 2 (2.9)	Nein
Einhaltung Personalhygiene	Laufend	• Kapitel II 3	Nein
Reinigung und Desinfektion	Täglich und bei Bedarf	• Kapitel II 4	Nein bzw. nur auf amtliche Aufforderung der zuständigen Behörde
Wareneingangskontrollen	Beim Wareneingang	• Kapitel II 5 • A1: Wareneingangskontrolle	→ Formblatt F8: Operations-Kalender
Überprüfung der Temperaturen	Mind. 1 x täglich	• Kapitel II 5 • A2: Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer	→ Formblatt F1: Manuelle Temperaturkontrolle → Formblatt F3: Messstellenverzeichnis
Aufnahme von Reklamationen	Bei Bedarf	• Kapitel I 3.2	→ Formblatt F14: Warenreklamation

2. Betriebshygiene

2.1. Ziel und Zweck der Betriebshygiene

Ziel und Zweck der Betriebshygiene ist die Festlegung und Umsetzung von Maßnahmen und Vorkehrungen zur Kontrolle und ggf. Vermeidung möglicher lebensmittelhygienischer Gefahrenquellen.

Hierdurch wird sichergestellt, dass nur Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks an die Kunden abgegeben werden, die den Verbrauchererwartungen entsprechen und aus rechtlicher Sicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Um die von der Station in Verkehr gebrachten Lebensmittel keiner negativen Beeinflussung auszusetzen, werden mit der Betriebshygiene auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung, -behandlung oder des Vertriebs entsprechende Hygienevorschriften wie z. B.

- die allgemeinen Vorgaben zur Betriebshygiene
- die Ausgestaltung der Betriebsräume
- Schädlingsprävention

festgelegt.

Auf die folgenden Bereiche wird, obwohl diese ebenfalls zwingend zu einer guten Betriebshygiene gehören, an gesonderter Stelle noch einmal näher eingegangen:

- Personalhygiene
- Betriebsreinigung
- Temperaturvorgaben und -kontrolle
- Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung (selbstständig durch EG gesteuert)



2.2. Allgemeine Anforderungen an Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

- Bereich muss so gestaltet sein, dass **einwandfreie Lebensmittelhygiene gewährleistet** wird, d. h.
 - Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion müssen möglich sein
 - Ansammlung von Schmutz oder Bildung von Schimmel und Kondenswasser muss verhindert werden
 - Kontakt mit Fremdkörpern (Holzsplittern, Glasscherben, ...) und schädlichen Stoffen muss verhindert werden
- Bereich muss **sauber und ordentlich/ aufgeräumt** sein
- **ausreichende Beleuchtung** zur Erkennung von Hygienemängel und Abweichungen muss vorhanden sein
- Räume müssen über **ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung** verfügen. LüftungsfILTER sind regelmäßig lt. Herstellerangaben zu reinigen bzw. auszuwechseln und leicht zugänglich sein. Luftströme dürfen nicht vom unreinen (z. B. Verkaufsraum) in den reinen Bereich (Verarbeitungsraum) gelangen
- Zum **Außenbereich** führende Türen und Gebäudeöffnungen müssen **gegen negative Außeneinflüsse** (z. B. Schädlinge, Insekten, Schmutz und Staub) bestmöglich gesichert werden
- **Türen, die nach außen führen**, sind möglichst **geschlossen** zu halten

2.3. Besondere Anforderungen für Bereiche, in denen Lebensmittel in Eigenproduktion hergestellt werden

2.3.1. Allgemeine bauliche Anforderungen an die Räumlichkeiten / Einrichtungen

- Raum muss von anderen Räumlichkeiten sowie dem Wareneingangs- bzw. Lagerbereich abgetrennt und allseitig geschlossen sein → **Extra Raum mit separatem, verschließbarem Eingang**
- **Raumgröße** muss angebotener Produktvielfalt/ Produktpalette entsprechen und über **ausreichend Arbeitsfläche** verfügen
- **Alle Oberflächen** von Wänden, Decken und Fußböden sowie der Einrichtungsgegenstände müssen **glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren** sein (Bei Neubauten sind Flächendesinfektionsgeräte zu installieren)
- **Fußböden** müssen **wasserundurchlässig** sein
- Wasseransammlungen (Lachenbildung) auf dem Boden sind zu vermeiden → Räumlichkeiten müssen daher über **ausreichendes Gefälle und geeignete Bodenabflüsse** verfügen
- Raum muss über **ausreichende Be- und Entlüftung** verfügen
- Alle **Beleuchtungskörper** müssen mit **Splitterschutz** ausgestattet sein
- Zu öffnende **Fenster** müssen mit **Fliegengittern** versehen werden
- **Türen** sind gegen negative Außeneinflüsse (z. B. Schädlinge, Insekten, Schmutz und Staub) **abdichten**
- **Elektrische Fliegenfallen mit Klebefolie** gegen Schadinsekten sind in allen Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, zu installieren
- **Reinigung von Händen, Werkzeugen und Produkten** hat in **separaten, voneinander abgetrennten Waschbecken** zu erfolgen. Wenn sich Handwaschbecken und entsprechende Produkt- und Werkzeugreinigungsbecken direkt nebeneinander befinden, muss Handwaschbecken durch Spritzschutz von restlichen Waschbecken abgetrennt sein → Vermeidung von Spritzwasserkontamination zwischen Händereinigung auf Arbeitsgeräte und Produkte
- Für gute Handhygiene müssen **ausreichende Wasch- und Desinfektionsvorrichtungen** vorhanden sein → Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss / Seifen- und Desinfektionsspender / Einweghandtuchspender in unmittelbarer Nähe zur Waschelegenheit
 - Wenn aus räumlichen Gegebenheiten nicht möglich, so muss sich separates Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe zum Vorbereitungsraum befinden (nicht vom Sanitärbereich)
- **WC-Räume** dürfen nicht direkt in Produktionsräume, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, münden → **Abtrennung über Vorraum**

2.3.2. Allgemeine arbeitsorganisatorische Anforderungen

- Grundsätzlich: **farbliche Trennung der Schneidbretter und Werkzeuge** nach unterschiedlichen Produktgruppen, wenn notwendig → Dokumentation in [Formblatt F13: Farbkonzept Schneidbretter und Werkzeug](#)
- **Arbeitsflächen** müssen **mindestens nach Arbeitsende gereinigt und desinfiziert** werden. Wenn nötig: **Zwischenreinigungen** durchführen! → Hygieneplan zu beachten
- In Ausnahmefällen kann, soweit es die hygienischen Grundvoraussetzungen zulassen, räumliche Abgrenzung bzw. farblich getrennter Einsatz der Arbeitsmittel durch zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe ersetzt werden. Hierbei muss zwischen Tätigkeitsschritten immer eine Reinigung und Desinfektion stattfinden
- **Abfalleimer** müssen **verschlossen** sein

2.3.3. Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

- **Transportbehälter** müssen **Anforderungen** des jeweiligen Produktes entsprechen
- Behältnisse für unverpackte Lebensmittel dürfen **keinen Bodenkontakt** haben
- **Arbeitsgeräte** sind **produktspezifisch** einzusetzen (z. B. Fischmesser nicht für Fleisch verwenden, getrennte Schneidbretter für Fleisch und Geflügel) und müssen **leicht zu reinigen** sein → keine Gegenstände mit Holzbestandteilen
- Für alle **Verpackungsmaterialien** mit direktem Lebensmittelkontakt müssen **Konformitäts- oder Unbedenklichkeitsbescheinigungen** vorliegen. Verpackungsmaterialien müssen **lebensmittelkonform gekennzeichnet** sein (Glas- und Gabelsymbol)
- **Lagerung** der Verpackungsmaterialien hat **hygienisch einwandfrei** zu erfolgen
- **Keine Kartonagen und Holzpaletten** im Hygienebereich

2.4. Lagerung (Räume und Möbel)

2.4.1. Kühl-/ TK-Räume/ Kühlmöbel

- **Räume und Möbel** müssen **hygienisch sauber und ordentlich** sein
- Böden, Wände, Regale und Verdampfer müssen **regelmäßig gereinigt und desinfiziert** werden → Hygieneplan beachten!
- Kühl-/ TK-Räume und Kühlmöbel müssen mit **geeigneten Thermometern** ausgestattet sein
- **TK-Räume über 10m³** müssen zusätzlich über ein **separates TK-Aufzeichnungsgerät** verfügen
- Kühlmöbel dürfen **nicht überfüllt** werden → **UNTERSCHREITUNG** der Stapelhöhenmarkierung (Gefahr: Bei Überfüllung werden optimalen Luftstromverhältnisse und damit Luftstromverhältnisse zur Temperaturführung unterbrochen bzw. beeinträchtigt!)
- Durch **konsequente Lagerordnung** sind nachteilige hygienische Beeinflussungen zu vermeiden.

2.4.2. Trockenlager

- Räume müssen **sauber und ordentlich** sein
- Ware wird **ordentlich gestapelt**, damit sich keine Schädlinge einnisten können
- **Böden** müssen so beschaffen sein, dass **optimale Hygiene** gewährleistet ist

2.5. Innerbetrieblicher Transport

- **Außerhalb der Hygienebereiche** ist Transport von offenen Lebensmitteln in **allseitig geschlossenen lebensmitteltauglichen Transportbehältnissen** durchzuführen (idealerweise: Edelstahl-Stickenwagen)
- Behältnisse müssen aus **glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen** bestehen → Reinigung nach Vorgaben des Hygieneplans

2.6. Verkaufseinrichtungen (Bereich heiße/ kalte Theke)

2.6.1. Verkaufseinrichtungen zur Abgabe von losen unverpackten Lebensmitteln in Bedienung (heiße/kalte Theke)

- Bedienungstheke muss **gegen unbefugten Zutritt Dritter abgetrennt** sein
- Verkaufsmöbel und Einrichtungsgegenstände sowie Wand-, Boden- und Deckenflächen müssen **glatt, leicht zu reinigen und desinfizieren** sein
- **Fußböden** müssen **wasserundurchlässig** sein
- Für gute Handhygiene müssen **ausreichende Wasch- und Desinfektionsvorrichtungen** vorhanden sein → Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss / Seifen- und Desinfektionsspender / Einweghandtuchspender in unmittelbarer Nähe zur Waschgelegenheit
 - Wenn aus räumlichen Gegebenheiten nicht möglich, so muss sich separates Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe zum Vorbereitungsraum befinden (nicht vom Sanitärbereich)
- Bereich muss über **ausreichend Arbeitsflächen zum hygienischen Arbeiten** verfügen
- Grundsätzlich: **farbliche Trennung der Schneidbretter und Werkzeuge** nach den unterschiedlichen Produktgruppen zu erfolgen
- Arbeitsflächen und -geräte müssen **mindestens nach Arbeitsende gereinigt und desinfiziert** werden (Bei Bedarf Zwischenreinigung). Hygieneplan ist zu beachten.
- Wasseransammlungen auf dem Boden sind zu vermeiden → Räumlichkeiten müssen über ein **ausreichendes Gefälle und geeignete Bodenabflüsse** verfügen.
- Alle **Beleuchtungskörper** müssen mit einem **Splitterschutz** ausgestattet sein.
- Zu öffnende **Fenster** müssen mit **Fliegengittern** versehen werden
- **Türen** sind gegen negative Außeneinflüsse (z. B. Schadinsekten, Insekten, Schmutz und Staub) **abdichten**
- **Elektrische“ Fliegenfallen mit Klebefolie** gegen Schadinsekten sind in allen Verkaufsräumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, zu installieren

2.6.2. Verkaufseinrichtungen zur Abgabe von losen unverpackten Lebensmitteln in Selbstbedienung (Bake-Off)

Zusätzlich zu Punkt 2.6.1 sind folgende Punkte zu beachten:

- **anlagenbezogenen Reinigungsvorgaben des Herstellers** sind einzuhalten
- Angebotenen Lebensmittel in Verkaufsmöbeln müssen **gegen negative Umgebungseinflüsse geschützt** sein (z. B. Spuckschutz bzw. selbstständig schließende Türen, Klappen und Abdeckhauben)
- **Entnahmehinweise sowie Allergen- und Zusatzstoffhinweise** sind gut sicht- und lesbar für den Kunden anzubringen

- Es sind **geeignete und in ausreichender Anzahl verfügbare Entnahmehilfsmittel** an den Verkaufsmöbeln vorhanden (Zangen, Einmalhandschuhe). Mögliche Bodenberührung der Entnahmehilfsmittel wird ausgeschlossen
- **Sachgerechte Lagerung der Verpackungsmaterialien** ist zu gewährleisten
- Bei Bedarf ist Bereich durch entsprechende **Fallen gegen Schadinsekten** abzusichern
- Alle **Beleuchtungskörper** müssen mit einem **Splitterschutz** ausgestattet sein

2.7. Reinigungsmaterialien

- Für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in verschiedenen Bereichen sind **separate und farblich unterschiedlich gekennzeichnete Reinigungsgeräte** zu verwenden → Dokumentation im [Formblatt F12: Farbkonzept Reinigungsmaterialien](#)
- **Reinigungsgeräte** für Bereiche, in denen mit **unverpackten Lebensmitteln** umgegangen wird, dürfen **keine Holzbestandteile** haben (Bedienungstheke, Bake-Off)
- Reinigungsgeräte dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen und sind **bodenfrei aufzubewahren**
- Reinigungsgeräte sind **nach jeder Benutzung zu reinigen**, da erfolgreiche Desinfektion nur mit sauberen Utensilien durchgeführt werden kann
- Reinigungsgeräte und -materialien müssen in **separatem Raum oder** in einer dafür vorgesehenen und gekennzeichneten „**Putzecke**“ gelagert werden
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen **getrennt von Nahrungsmitteln** aufbewahrt werden
- Verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen **nicht untereinander und miteinander gemischt** werden (Gefahr von gefährlichen chemischen Reaktionen)
- Es dürfen **keine Fremdreinigungsmittel eingesetzt** werden
- **Anwendungshinweise aus Hygieneplänen** sind unbedingt zu beachten

2.8. Sanitärbereich

- Vorhandensein von **angemessene Umkleideräume für Personal**
- Vorhandensein von **genügend Toiletten**
- **Toiletten ohne Waschvorraum** dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- An geeigneten Stellen müssen sich **Handwaschbecken** (mit kalten UND heißem Wasser) befinden → **Seifenspende und Papierhandtücher** müssen dort zur Verfügung stehen
- Alle Sanitäranlagen müssen über **ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung** verfügen
- Wenn vorhanden: **Kunden- und Personaltoiletten** müssen **voneinander getrennt** sein
- Toiletten müssen **regelmäßig auf Sauberkeit kontrolliert und gereinigt** werden

2.9. Abfall

Sammeln und Entsorgung von Abfällen

- Abfälle sind in **geschlossenen Behältern** oder anderen geeigneten Systemen **aufzubewahren**
- Behälter müssen in **einwandfreiem Zustand** sein und **regelmäßig gereinigt** werden
- Abfallbehälter müssen **sauber und frei von Schädlingen** sein
- Behälter müssen vor **Zugriff Unbefugter** geschützt werden
- Behälter müssen so gekennzeichnet sein, dass **Verwechslung mit Ware ausgeschlossen** ist
- Lebensmittel und Geräte dürfen **nicht durch Abfälle kontaminiert** werden
- **Tierische Lebensmittelabfälle** aus der Foodservice-Abteilung sind zu kennzeichnen und müssen **gekühlt gelagert** werden, um nachhaltige Beeinflussung zu vermeiden
- Abfälle sind **sachgerecht, umweltfreundlich und regelmäßig zu entsorgen**
- Je nach kommunaler Entsorgungsverordnung müssen genügend Behälter vorhanden sein, um eine **richtige Mülltrennung** zu gewährleisten (Trennung des Abfalls nach Wertstoffen, Lebensmittelabfällen, Restmüll)

2.10. Retourenplätze und Produktrückrufe

- **Ware**, die nicht mehr für Verkauf geeignet ist und auch nicht direkt in Station entsorgt werden kann, da sie z. B. von Lieferanten abgeholt werden soll, muss an ggf. gekühlten, dafür **festgelegten Retourenplatz gelagert** werden
- Waren, die an Tafel abgegeben werden sollen, müssen durch ein **Schild „Ware für die Tafel“** eindeutig gekennzeichnet sein
- Retourenplatz muss **eindeutig gekennzeichnet und erkennbar** sein z. B. durch ein Schild „Retour-Ware: NICHT für den Verkauf geeignet!“
- Neue Ware und Retourenware müssen so getrennt werden, dass sie **nicht verwechselt** werden können

3. Personalhygiene

3.1. Zweck der Personalhygiene

Die Personalhygiene umfasst die persönliche Hygiene und die Vermeidung von potenziellen gesundheitlichen Gefahren durch Übertragung von Krankheitserregern. Mittels einer richtigen Hygiene wird die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen vom Menschen auf Lebensmittel oder von Lebensmittel zu Lebensmittel vermieden. Dieses beinhaltet auch die Einhaltung der Regelungen des Infektionsschutzgesetzes (siehe [Kapitel I 4 \(4.4\)](#)).

Die Hygienevorschriften sind sowohl von Mitarbeitenden als auch betriebsfremden Personen (z. B. externen Dienstleistenden für die Warenverräumung) zu beachten.

Entsprechende Hygieneschulungsmaßnahmen müssen jährlich durchgeführt und dokumentiert werden.

3.2. Grundlagen für eine gute Personalhygiene

Allgemeine persönliche Hygiene

- Regelmäßige Körperhygiene
- Saubere und gepflegte Hände → siehe 3.2.1. Handhygiene
- Pflegen der Fingernägel (schneiden und sauber halten)
- Saubere und ordentliche Kleidung
- Kein Verzehr von Lebensmitteln im Theken- / Produktionsbereich → Pausenraum nutzen

Schmuck und Fingernägel

- Es darf **kein sichtbarer Schmuck** wie Uhren, Ringe (Ausnahme: Ehering) oder Armbänder getragen werden.
- **Künstliche Nägel, Nagellack und Verzierungen** zählen ebenfalls als „Schmuck“ und sind nicht erlaubt → Fremdkörpergefahr durch lose Bestandteile
- Es wird empfohlen, dass Mitarbeitende im Sinne einer guten Hygienepaxis auf das Tragen von **sichtbaren Piercings und abnehmbarem Ohrschmuck** verzichten.

Haar- und Bartpflege

- Haare müssen **zusammengebunden** werden – das Tragen einer Kopfbedeckung wird empfohlen.
- Bärte sind stets **gepflegt** zu halten.
- Im Umgang mit offenen Lebensmitteln ist ein **Bartschutz** zu tragen. Die Länge des Bartes ist hierbei nicht relevant.

Berufsbekleidung

- **Vorgeschriebene Berufsbekleidung** muss beim Arbeiten getragen werden
- Arbeits- und Schutzkleidung darf nur ihrem **Zweck entsprechend** getragen werden
- Berufsbekleidung muss **sauber und ordentlich** aussehen
- Kleidung muss **regelmäßig gewaschen** werden
- Arbeits- und Schutzkleidung ist im Umkleideraum streng **von der Straßenkleidung getrennt** aufzubewahren
- **Platz** für die Arbeits- und Freizeitbekleidung muss **klar definiert** sein
- Beim Tragen von **Straßenschuhen** muss darauf geachtet werden, dass diese geschlossen und **nicht verschmutzt** sind

3.2.1. Handhygiene

Regelmäßiges Händewaschen ist die Grundvoraussetzung für eine gute Personalhygiene. Hierbei sind folgende Punkte zu beachten:

WANN müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden?

- VOR Arbeitsbeginn
- Nach jeder Pause
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach dem Rauchen / nach dem Essen / nach dem Trinken
- Nach Umgang mit Abfällen / verdorbenen Produkten
- Nach dem Bearbeiten von Lebensmitteln
- Nach Transportarbeiten
- Nach dem Naseputzen
- Nach Reinigungsarbeiten
- Wenn die Hände verschmutzt sind
- Grundsätzlich: VOR dem Arbeiten mit offenen Lebensmitteln

WIE müssen die Hände gereinigt werden?

- 1) Hände unter fließendes Wasser halten
- 2) Flüssigseife dazugeben und Hände ordentlich einseifen
- 3) Hände sorgfältig reinigen (mind. 20 Sekunden): Ineinander reiben, Fingerrücken, Daumen, Flächen zwischen den Fingern, Handrücken, Fingernägel, Handgelenke nicht vergessen
- 4) Mit fließendem Wasser rückstandsfrei abspülen
- 5) Hände gründlich mit Papiertüchern abtrocknen



Beachten Sie den Hautschutzplan.

Seifenspender, Handtuchspender und Desinfektionsspender müssen gefüllt und in einem einwandfreien Zustand sein.

Sollten Handreinigungsmittel, Hautschutzmittel oder Papiertücher fehlen, sind diese sofort nachzufüllen oder die verantwortliche Person ist darauf hinzuweisen.



3.3. Mögliche Gefahren mangelnder Personalhygiene und ihre Vermeidung

Gefahr	Vermeiden durch:
Verunreinigung von Lebensmitteln durch Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen	- Persönliche Hygiene - Richtige Handhygiene - Saubere Arbeitskleidung - Tragen einer Kopfbedeckung im Servicebereich wird empfohlen (in Großflächen mit starken Produktionsanteil Pflicht!) - Keine verschmutzten Straßenschuhe
Fremdkörper in Lebensmitteln	- Kein Verzehr von Speisen oder Getränken während der Arbeit - Nicht Rauchen während der Arbeit - Kein Nagellack, künstliche Fingernägel oder Nagelverzierungen - Kein Tragen von sichtbarem Schmuck - Tragen einer Kopfbedeckung im Servicebereich wird empfohlen
Übertragung von Krankheiten	- Gründliches Abdecken von kleinen Wunden - Personen mit Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragbar sind, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen - Nicht auf Lebensmittel husten, niesen oder spucken - Richtige Handhygiene

3.4. Regelungen des Infektionsschutzgesetzes: Gesundheitliche Anforderungen an Personal beim Umgang mit offenen Lebensmitteln

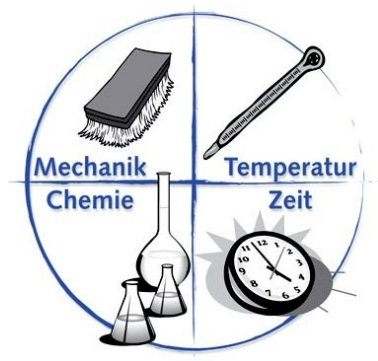
siehe [Kapitel I 4 \(4.4\)](#)

4. Reinigung

4.1. Vier Faktoren von Reinigung und Desinfektion

Die vier Faktoren Zeit, Chemie, Temperatur und Mechanik machen den Erfolg eines Reinigungsvorgangs aus. Sie müssen im exakten Verhältnis zueinanderstehen. Darum sind die Reinigungs- und Dosiervorgaben aus den Hygieneplänen genauestens zu beachten.

- **Temperatur:** durch höhere Wassertemperaturen wird Fettschmutz besser gelöst, Wasserdampf kann außerdem für eine thermische Desinfektion verwendet werden.
- **Zeit:** notwendige Einwirkzeiten sind insbesondere für Desinfektionsmittel einzuhalten.
- **Chemie:** Reinigungsmittel bewirken das chemische Lösen von Verschmutzungen. Je nach Verschmutzung müssen unterschiedliche Mittel eingesetzt werden. Desinfektionsmittel haben eine keimverringende Wirkung (siehe Hygieneplan).
- **Mechanik:** zur vollständigen Beseitigung von Schmutz ist Schrubben, Bürsten und Wischen unerlässlich.



4.2. Durchführung einer Reinigung mit Desinfektion

Vorbereitung

Alle Gegenstände, die nicht unbedingt benötigt werden, müssen entfernt und Maschinen ggf. zerlegt werden (Wichtig: Alle Flächen und Winkel fachgerecht und ohne verbleibende Schmutzrückstände reinigen).

Vor- oder Trockenreinigung

Grobverschmutzungen und Reste auf den Oberflächen, Fußböden, Theken und Maschinen zusammenkehren und entfernen; hierdurch wirken Reinigungs- und Desinfektionsmittel besser ein, Schutz vor verstopfenden Abflüssen.

Reinigung

Reinigung der Flächen und Geräte durch Wischen, Schrubben und Bürsten mit dem vorgeschriebenen Reinigungsmittel. Die Dosieranleitung aus dem Hygieneplan muss beachtet werden. Putzlappen und Wischtücher müssen täglich gewechselt werden. Achtung: Die Putzmaschinen sowie deren Schmutzwassertanks sind immer sauber zu halten.

Desinfektion

Der Desinfektion hat immer eine gründliche Reinigung vorauszugehen (grober Schmutz verhindert den direkten Kontakt von Mikroorganismen und Desinfektionsmittel). Das Desinfektionsmittel wird auf die gereinigte Fläche aufgetragen. Dosierung und Einwirkzeit sind dem Hygieneplan zu entnehmen und müssen unbedingt eingehalten werden.

- ❖ **Viel hilft nicht viel! Die Dosierung der Reinigungsmittel muss genau eingehalten werden.**
- ❖ **Bei Reinigung und Desinfektion darf es nicht zum direkten oder indirekten Kontakt von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln und Lebensmitteln kommen (z. B. durch Vernebelung).**



Nachspülen

Rückstände der Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen durch das Abspülen mit ausreichend Trinkwasser gründlich entfernt werden. Ausnahme sind alkoholische Desinfektionsmittel. Diese verdunsten während des Trocknens. Es sind die Anweisungen des Hygieneplans zu beachten.

Trocknung

Nasse Gegenstände müssen mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Abtropfgitter trocknen. Nur vollständig getrocknete Gegenstände dürfen wiederverwendet werden. Wasserlachen auf dem Boden müssen mit einem Abzieher entfernt werden (ansonsten idealer Ort und Nährboden für Mikroorganismen).

4.3. Hygienepläne

Für jeden Bereich in der Station gibt es einen Hygieneplan. Im Hygieneplan ist vorgeschrieben, was, wann, wie oft und womit gereinigt und desinfiziert werden muss.

Die Reinigungen sind mit Hilfe des Operations-Kalenders (OP-Kalender) zu dokumentieren.

Die Anforderungen im Hygieneplan sind strikt einzuhalten, um eine einwandfreie Hygiene zu gewährleisten und Gefahren durch unsachgemäße Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu verhindern. Bei unsachgemäßer Anwendung besteht zusätzlich die Gefahr, dass Materialien und Oberflächen beschädigt werden.

Die Hygienepläne müssen von der Stationsleitung bzw. einer von ihr beauftragten Person an den entsprechenden Bereichen / Abteilungen frei zugänglich ausgehängt werden.

Zusätzlich müssen die Verantwortlichkeiten im Hygieneplan von der Stationsleitung klar definiert und in der letzten Spalte des Hygieneplans schriftlich dokumentiert werden (z. B. „Frühschicht, Mittelschicht, Spätschicht“ o.ä.).

Die Hygienepläne für die jeweiligen Bereiche sind in SharePoint zu finden.

Shoppläne, Shop-Ausstattung & Wartung



Shoppläne



Shop Ausstattung



Reinigung, Wartung &
Sicherheitsblätter

Die begleitenden Sicherheitsdatenblätter sind zusätzlich an oben genannter Stelle in SharePoint abgelegt und für die Mitarbeitenden einsehbar. Für die Aktualität der Sicherheitsdatenblätter ist EG verantwortlich.

5. Temperaturkontrolle

5.1. Temperaturvorgaben

Lebensmittel	Produkttemperatur (gemessen im Kern) (max. /nicht mehr als)
Fleischzubereitungen industrieverpackt	+ 4°C
Fleischerzeugnisse (Wurstwaren)	+ 7°C
Feinkostsalate	+ 7°C
Milchprodukte je nach Produkthanforderung	+ 7°C
Käse (SB, Prepack)	+ 7°C
Sushi SB verpackt (siehe Angaben vom Hersteller)	+ 7°C
O&G Convenience (Eigenproduktion, Beutelsalat)	+ 7°C
Milchprodukte (Käse) ohne Temperaturangabe	+ 10°C
TK Lebensmittel Lagerung / TK-Anlieferung (kurzfristig*)	mind. - 18°C / kurzfristig - 15°C*
Warme Speisen (Warmhalten)** / Convenience**	mind. + 65°C (Standzeiten einhalten)
Ofenentnahme	mind. + 72°C

* Beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühlgeräten des Einzelhandels sind im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren Abweichungen von höchstens 3°C zulässig.

** Bei verzehrfertigen, heiß zu haltenden, leicht verderblichen Lebensmitteln muss eine Produkttemperatur von mindestens +65 °C eingehalten werden. Um einerseits z. B. das Auskeimen von Sporenbildnern oder die Vermehrung thermophiler Keime zu verhindern und andererseits Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen zu vermeiden, muss die Dauer der Heißhaltung auf etwa 3 h begrenzt werden.

- ❖ Margarine/ Öl mit der Auslobung „Beste Lagerung“ darf, sofern in Verbindung mit dem MHD keine Temperaturvorgabe gemacht wird (“bei max. + ...°C mindestens haltbar bis: ...“) bei Raumtemperatur gelagert werden. Wenn eine Temperaturvorgabe vom Hersteller gemacht wird, so ist diese einzuhalten.

5.2. Einhaltung der Kühlkette

Als Kühlkette wird die durchgehende Einhaltung der gesetzlich vorgegebenen Temperaturen auf allen Stufen der Prozesskette vom Hersteller über Logistik und Lagerung bis in die Verkaufsmöbel und zu den Verbrauchern bezeichnet.

Die Einhaltung der Kühlkette ist wichtig, um die Vermehrung von pathogenen Mikroorganismen und damit den Verderb der Lebensmittel zu verzögern.

Durch die Einhaltung der Temperaturanforderungen wird die Qualität und Frische des Produktes erhalten. Empfehlungen des Herstellers für kühlpflichtige Lebensmittel in Fertigpackungen sind einzuhalten, wenn die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen gewährleistet ist.

- ❖ **Bei der Lagerung der Ware in der Station ist auf folgende Punkte zu achten:**
 - Ware nicht außerhalb des Kühlschleiers (Kühlbereichs) lagern
 - Ware nicht auf Belüftungsöffnungen legen
 - Türöffnungszeiten so gering wie möglich halten
 - Befüllung von Truhen nur bis zur angegebenen Füllhöhenmarkierung
 - Funktion der Messgeräte regelmäßig überprüfen
 - Temperaturen sind mehrmals täglich zu kontrollieren und mindestens einmal täglich zu dokumentieren
 - Nachtabdeckungen nach Geschäftsschluss anbringen
- ❖ **Verantwortlich für die Einhaltung der Kühlkette ist die Stationsleitung!**



5.3. Temperaturerfassung

Sowohl im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen als auch für die amtliche Überwachung spielt die Ermittlung der jeweiligen Temperatur eine wichtige Rolle.

Für Eigenkontrollen wird die Bestimmung der Umgebungstemperatur bzw. die Oberflächentemperatur der Produkte für ausreichend erachtet.

Weichen die gemessenen Umgebungs- bzw. Oberflächentemperaturen von den Sollvorgaben ab, so muss durch Messung der Kerntemperatur die Einhaltung der Temperaturvorgaben überprüft werden. Wird auch hier eine Abweichung von den Sollvorgaben festgestellt, so sind weitere Kontrollmessungen durchzuführen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten.

Die Temperaturabweichungen und eingeleiteten Korrekturmaßnahmen müssen auf einem Maßnahmenblatt (z. B. Operations-Kalender und / oder [Formblatt F2: Maßnahmendokumentation Temperatur](#)) mit Termin und Verantwortlichkeiten dokumentiert werden.

Bitte beachten Sie die [Arbeitsanweisung A3: Manuelle Temperaturkontrolle](#).



Zur Erfassung der Temperatur gibt es unterschiedliche Systeme:

System zur Temperaturerfassung in REX-Stationen:

- ➔ Manuelle Temperaturüberwachung der Lagertemperaturen in Kühlhäusern, Kühl- und Tiefkühlmöbeln durch manuelle Messung und anschließender Dokumentation auf den Temperaturkontrollblättern
 - Nicht auf Anzeigen an Geräten verlassen, sondern immer ablesen UND mit Gerät nachmessen
- ➔ Manuelle Temperaturmessung der Produkttemperatur mit einem Infrarotthermometer zur Ermittlung der Oberflächentemperatur
- ➔ Manuelle Temperaturmessung zur Erfassung der Kerntemperatur eines Produkts mit dem Stichthermometer bei Abweichung der Oberflächentemperatur (zerstörerische Messung mit anschließender Entsorgung!)
- ➔ Separates Temperaturlaufzeichnungsgerät für TK-Lagerräume über 10³ m.

5.4. Manuelle Temperaturkontrolle

Die tägliche Überprüfung der Temperaturen aller Kühlelemente dient der Sicherstellung der Produktqualität und der Überwachung der Kühlkette.

Sie dient der Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen in der Station. Sie muss für alle Kühlelemente berücksichtigt werden, die nicht an ein automatisches Temperaturüberwachungssystem angeschlossen sind.



Durchführung:

- Mehrmals täglich **bei allen Kühl- und Tiefkühlmöbeln** mit Infrarotthermometer des Kombigeräts
 - Wenn es bei 2 Stichproben mit dem Infrarotthermometer zu einer Temperaturüberschreitung kommt, muss im Anschluss eine Kerntemperaturmessung mit dem Stichthermometer des Kombigeräts durchgeführt werden
 - Durchführung erfolgt gemäß [Arbeitsanweisung A2: Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer](#)
 - Bei Abweichungen von den gesetzlichen Temperaturanforderungen: siehe nachfolgender Punkt 5.5 (*Maßnahmen bei Abweichungen von gesetzlichen Temperaturanforderungen*).

- Jeweils eine dieser Messungen (höchste gemessene Temperatur einer Kühlmöbelreihe) auf dem entsprechenden [Formblatt F1: Manuelle Temperaturkontrolle](#) dokumentieren
 - Eintragung erfolgt mit einer Stelle hinter dem Komma (z. B. 6,1°C)
- Anlage eines [Messstellenverzeichnisses](#), auf dem **alle Tiefkühl-, Kühlmöbel und Kühlhäuser** nach einem eindeutigen System gekennzeichnet sind
 - Ziel: eindeutige Zuordnung der Messergebnisse zu entsprechenden Kühlmöbeln
 - bei Änderungen der Anzahl der Kühlelemente → Aktualisierung Messstellenverzeichnis inkl. Grenzwerttemperatureinstellung
 - bei Änderung der Regalbestückungen → Aktualisierung Messstellenverzeichnis inkl. Grenzwerttemperatureinstellung

Kerntemperaturmessung:

- ❖ Messung erfolgt nur an Messfühlerspitze → deshalb Spitze dort positionieren, wo Sie messen wollen: in der Mitte des Produktes
- ❖ Kerntemperaturmessung erfolgt immer dann, wenn Infrarotmessung 2-mal eine Temperatur oberhalb der gesetzlichen Vorgaben ergibt

5.5. Maßnahmen bei Abweichungen von gesetzlichen Temperaturanforderungen

Werden bei der manuellen Temperaturkontrolle Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben (siehe Tabelle in [Kapitel II 5 \(5.1\)](#)) festgestellt, so ist unverzüglich die Stationsleitung / Vertretung zu informieren und Korrekturmaßnahmen sind einzuleiten.

Folgende Korrekturmaßnahmen sind möglich:

- Überprüfung des Kühlmöbels (Einstellung, Vereisung, Stromversorgung)
- Umpacken der Ware in funktionierende Kühlmöbel, wenn die Kerntemperatur der Ware den vorgeschriebenen Werten entspricht
- Benachrichtigung des Installateurs für Kühlmöbel
- Vernichten der Ware in Abhängigkeit der Produkthygienesensibilität / Zeitdauer der Temperaturüberschreitung bei Temperaturabweichung und Dokumentation der vernichteten Menge
- Austausch des Kühlmöbels

Die Korrekturmaßnahmen sind auf dem [Formblatt F2: Manuelle Temperaturkontrolle Korrekturmaßnahmen](#) mit Fristen und Verantwortlichkeiten zu dokumentieren.

6. Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

Eigenständige Steuerung durch EG

III. Spezifische Warenanforderungen

1. Allgemeines

In diesem Kapitel werden die Anforderungen zur Warenpflege für die spezifischen Produktgruppen beschrieben. Neben diesen spezifischen Produkthanforderungen gelten selbstverständlich auch immer die allgemeinen Bestimmungen aus den Kapiteln

- [HACCP-Konzept \(I 2.1\)](#)
- [Betriebshygiene \(II 2\)](#)
- [Personalhygiene \(II 3\)](#)
- [Reinigung \(II 4\)](#)
- [Temperaturkontrolle \(II 5\)](#)
- [Kennzeichnung \(I 1.4\)](#)

1. Allgemeine Hinweise für den Umgang mit offener Ware

- Nach dem Öffnen ist die Haltbarkeit eingeschränkt
- Neue Packungen erst öffnen, wenn keine Restbestände mehr vorhanden
- Geöffnete Verpackungen sollen unter der Berücksichtigung des MHDs entsprechend der Standzeiten aufgebraucht werden
- Lagerung mehrerer Packungen: FiFo
- Ware wieder luftdicht verschließen oder in luftdichte Aufbewahrungsboxen umpacken
- Anbruchware muss am Aufbewahrungsgefäß mit Öffnungsdatum gekennzeichnet werden
- Aufbewahrung gemäß MHD-Anbruchliste unter Berücksichtigung des Haltbarkeitsdatums der Originalpackung
- Regelmäßige MHD-Kontrolle von Anbruchware und natürlich auch vorverpackter Ware in gesamter REX-Station
- Bake-Off: Sicherstellung der korrekten und vollständigen Deklaration
- Heiße Theke: Temperaturen, Standzeiten, MHD müssen eingehalten werden / Sicherstellung, dass alle erforderlichen Produktdatenblätter vorliegen plus korrekte Hinweisschilder für Allergene & Zusatzstoffe
- Kontinuierliche Prüfung des Frischeszustands (nur einwandfreie Ware verwenden)

2. Allgemeine Hinweise für den Umgang mit Bedienungsware

- Gekühlte Ware zum Be- und Verarbeiten nur kurz aus der Kühlung nehmen → Einhaltung der Kühlkette!
- Einhaltung der vorgegebenen Temperaturen im gesamten Verarbeitungsprozess
- Es muss ein klar ersichtliches und nachvollziehbares FiFo-Prinzip (= first in first out, d.h. alt vor neu!) in der Vorratshaltung und für hergestellte Produkte (z. B. belegte Backwaren in Theke) bestehen!
- Originalverpackungen oder Etiketten auf denen sich das MHD/Charge befindet, müssen längst möglich aufgehoben werden
 - z. B. Deckel oder Folie mit MHD-Aufdruck
- Verwendung nur von **Arbeitsgeräte mit Griffen aus Kunststoff**
- Beim Umgang mit **unverpackter Ware** stets Hilfsmittel (**Messer, Gabeln, Zangen, etc.**) verwenden
- Kontinuierliche **Überprüfung des Frischeszustands** der Ware
- Ware **nicht unnötig berühren**
- Nach jedem Produktwechsel die Hände waschen bzw. die Handschuhe wechseln → **Handhygiene**

1. Allgemeines

- **Kennzeichnung und Preisauszeichnung** auf Vollständigkeit prüfen
- **Transportverpackungen** dürfen nicht unmittelbar mit der unverpackten Ware **in Berührung** kommen
- **Kein direkter Kontakt** von Lebensmitteln mit Wasser, Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln
- Reinigung und Desinfektion aller Geräte & Arbeitsmittel gründlich nach **Vorgaben des Hygieneplans**
 - Beachten: vor Wiederverbenutzung muss gründliche Abtrocknung ohne Restfeuchte erfolgen
- Unverpackte Ware nur mit **Spuckschutz** (Vitrine, Abdeckung, etc.) präsentieren
- Einmal ausgegebene Speisen **nicht zurücknehmen** und wieder ausgeben (Gefahr der Kontamination)

2. Eier

Erzeugercode

Auf allen Eiern, die in der Station verkauft werden, muss ein „Erzeugercode“ angegeben sein. Dieser wird direkt vom Erzeuger auf das Ei gestempelt.

Bei losen Eiern muss dieser auf einem Schild am Verkaufsregal erläutert werden, bei verpackten Eiern auf oder in der Verpackung.

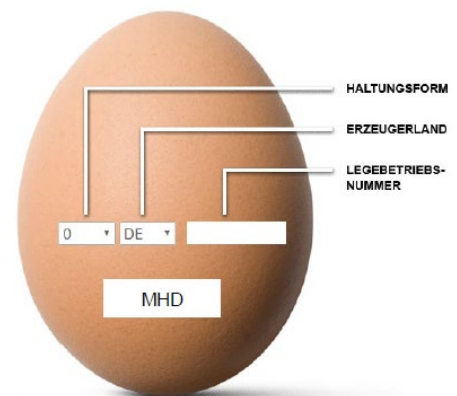
Aus dem Erzeugercode kann die Haltungsform der Legehennen und die Herkunft der Eier abgelesen werden.

1. Code für die Haltungsform:

- 0 = Bio (Ökologische Erzeugung)
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung

2. Code des Registrierungs-Mitgliedstaates (Herkunftsland):

- zwei Buchstaben für den Mitgliedstaat, z. B.:
- DE = Deutschland
 - BE = Belgien
 - AT = Österreich
 - FR = Frankreich
 - DK = Dänemark



3. Code zur Identifizierung des Legebetriebs mit Stallnummer

In jedem Land gibt es ein System, das jedem Legebetrieb eine Nummer zuweist, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Beispiel für den Aufbau des Erzeugercodes:

1-DE-0212341

Haltungsform: 1 = Freilandhaltung

Herkunft: DE = Deutschland

Betriebsnummer, wobei die beiden ersten Stellen das Bundesland (im Beispiel „02“), die dritte bis sechste Stelle den Legebetrieb (im Beispiel „1234“) und die siebte Stelle den jeweiligen Stall (im Beispiel „1“) identifiziert.

4. MHD Datum

Bei losen Eiern als REWE Vorgabe gefordert.

Entspricht dem 28. Tag nach Legedatum.

Weitere Angaben

	Verpackte Eier	Lose Eier (inkl. REWE Eigenmarken)
Ei	• Erzeugercode • Art der Legehennenhaltung in Form des Erzeugercodes oder durch Aufdruck der Begriffe „ökologische-, Freiland-, Bodenhaltung“	• Erzeugercode • Art der Legehennenhaltung in Form des Erzeugercodes oder durch Aufdruck der Begriffe „ökologische-, Freiland-, Bodenhaltung“ • MHD-Datum
Packzettel / Karton	• Güteklasse A • Gewichtsklasse (S, M, L oder XL) • Legedatum • Preisangabe in €/Stück • Art der Legehennenhaltung • Kennnummer der Packstelle • Name oder Firma und Anschrift des Verpackungsbetriebes oder des Verpackungsveranlassers • Anzahl der Eier	• Güteklasse A • Gewichtsklasse (S, M, L, XL) • Legedatum • MHD • Preisangabe in €/Stück • Art der Legehennenhaltung

Die Angaben müssen bei losen Eiern auf einem Schild (Packzettel) auf oder neben der Ware und bei verpackten Eiern auf dem Karton angegeben sein.

Alle Angaben sind auf Vollständigkeit und Lesbarkeit zu überprüfen!

Legeland / Legestellennummer und Packland / Packstellennummer müssen nicht übereinstimmen



Verpackte Eier:



Lose Eier:



Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Gesetzlich ist das MHD auf 28 Tage nach dem Legen festgesetzt.

Das angegebene MHD gibt nicht das Ende der Abgabefrist in der Station an! (siehe dazu [Kapitel I 3.1 – REWE MHD-Leitlinie](#))

Es dürfen sich keine Eier über MHD im Verkauf befinden. Hierbei handelt es sich um eine Straftat! (MHD-Leitlinie beachten)



Gewichtsklassen

Die Gewichtsklassen sind wie folgt gesetzlich definiert:

XL	= sehr groß	≥ 73 g
L	= groß	63 g bis unter 73 g
M	= mittel	53 g bis unter 63 g
S	= klein	< 53 g

3. Obst und Gemüse

3.1. Lagerung

Bei der Lagerung von Obst und Gemüse müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- a) Temperaturen
- b) Ethylenempfindlichkeit
- c) Reifeverhalten

a) Temperaturen

Man unterscheidet kühlschrankverträgliches und kühlschrankunverträgliches Obst und Gemüse

Kühl <u>sch</u> rank <u>un</u> verträgliches Obst und Gemüse		Kühl <u>sch</u> rankverträgliches Obst und Gemüse	
Obst:	Gemüse:	Obst:	Gemüse:
Ananas Avocados Bananen Cherimoyas Granatapfel Guaven Kochbananen Mangos Papayas Passionsfrüchte Sapoten Zitrusfrüchte	Auberginen Gurken Grüne Bohnen Kartoffeln Okra Oliven Kürbis Melonen Paprika Tomaten Wassermelonen Zucchini Alle Topfkräuter	Apfel Aprikosen Birnen Erdbeeren Feigen Kirschen Kiwis Nektarinen Persimon Pflaumen Pfirsiche Tafeltrauben Zwetschgen	Artischocken Blattsalate Blumenkohl Broccoli Erbsen Karotten Kohl Schnittkräuter (Ausnahme: Basilikum) Radieschen Rosenkohl Rote Rüben Rüben Sellerie Spargel Spinat Zuckermais

- ❖ Die optimale Lagertemperatur für alle Obst und Gemüsesorten beträgt generell 10 – 15 °C
- ❖ Außerdem sollten große Temperaturschwankungen vermieden werden.



b) Ethylenempfindlichkeit

Es gibt Früchte, die mit zunehmender Reife Ethylen ausscheiden. Dieser Stoff führt dazu, dass bestimmte Reifeprozesse beschleunigt werden.

Einige andere Früchte sind gegenüber Ethylen sehr empfindlich und altern bei Kontakt mit diesem Stoff sehr schnell.

Doppelnennungen unter ethylenempfindlichem Obst und Gemüse sowie ethylenausscheidendem Obst und Gemüse sind möglich, da sich diese beiden Kategorien aus fachlicher Sicht nicht gegenseitig ausschließen (z. B. Aprikosen, Avocados, etc.).

- ❖ **Ethylenausscheidendes Obst und Gemüse nicht mit ethylenempfindlichem Obst und Gemüse zusammen lagern!**
- ❖ **Bei Doppelnennungen von ethylenausscheidendem Obst und Gemüse und ethylenempfindlichem Obst und Gemüse ist die ethylenausscheidende Komponente ausschlaggebend und deshalb möglichst nicht mit ethylenempfindlichen Obst- und Gemüsesorten zusammen zu lagern.**



Ethylenempfindliches Obst und Gemüse		
Sehr hoch	Hoch	Mittel
Blumenkohl Broccoli Honigmelonen Kiwis Kopfkohl Mangos Rosenkohl	Äpfel Aprikosen Avocados Bananen Birnen Cherimoyas Gurken Nektarinen Papayas Passionsfrüchte Pfirsiche Quitten Tomaten	Blattgemüse (z. B. Spinat) Blaubeeren Brotfrüchte Cantaloupemelonen Kartoffeln Litschis Okra Oliven Paprika Pilze Porree Zitrusfrüchte

Ethylenausscheidendes Obst und Gemüse		
Sehr hoch	Hoch	Mittel
Äpfel (stark sortenabhängig) Cherimoyas Kapstachelbeeren Passionsfrüchte Sapoten	Aprikosen Avocados Birnen Cantaloupemelonen Feigen Nektarinen Papayas Pfirsiche Pflaumen	Bananen Blaubeeren Brotfrüchte Guaven Kochbananen Mangos verschiedene Melonen Tomaten

c) Reifeverhalten

Einige Obst- und Gemüsesorten haben die Eigenschaft nach der Ernte weiter zu reifen (z. B. bei Tomaten Farbwechsel von grün zu rot). Dies muss berücksichtigt werden, damit die Früchte bei der Lagerung nicht überreif werden.

Werden diese Obstsorten zu kühl gelagert, kann es sein, dass die Früchte nicht mehr nachreifen und so z. B. nicht die gewünschte Farbe erhalten. Bei nicht nachreifendem Obst und Gemüse muss beachtet werden, dass es bei optimalem Reifezustand angeliefert wird.

Nachreifendes Obst und Gemüse	Nicht nachreifendes Obst und Gemüse
Äpfel Aprikosen Avocados Bananen Birnen Cherimoyas Feigen Guaven Heidelbeeren Kakifrüchte Kiwis Mangos Melonen Nektarinen Papayas Passionsfrucht Pfirsiche Pflaumen Tomaten Wassermelonen	Ananas Brombeeren Erdbeeren Himbeeren Kirschen Satsumas Mandarinen Tamarillos Tafeltrauben Zitrusfrüchte Auberginen Gurke Oliven Paprika

3.2. Warenpflege

Obst und Gemüse altert unterschiedlich schnell. → Deshalb müssen die Körbe und Einsätze **mehrmals täglich** auf den **Frischezustand** von Obst und Gemüse hin **kontrolliert** werden.

Besonders empfindlich sind folgende Produkte:

Lauchzwiebeln / Bundmöhren / Spargel / Frische Kräuter / Blattsalate / Radieschen / Kohlrabi / Kirschen / Tafeltrauben / alle Beerenfrüchte (Himbeeren, Erdbeeren, etc.) / Verschiedene Exoten / Convenience Produkte

- **Warenbestand** sollte immer so kalkuliert werden, dass Lager abends möglichst leer ist
- Immer auf einwandfreien **Geruch** achten
- Unangenehmer Geruch kann Anzeichen für **Verderb** sein
- **Fruchtfiegen** sind ebenfalls Hinweis auf Verderb
- Beim Einräumen neuer Ware wird **alte Ware** aus Warenbehälter genommen
- Ältere, aber **noch einwandfreie Ware** kann oben auf die Ware **zurückgelegt** werden
- Achtung: QS- und Nicht QS-Ware sowie Bio- und konventionelle Ware dürfen **nicht vermischt** werden!
- Schmutzige Obst- und Gemüseboxen müssen unter **Berücksichtigung gleicher Herkunft und Sorte** ausgetauscht werden
- **Knoblauch und Zwiebeln** müssen immer **trocken gelagert** werden
- Bei kühlpflichtiger Ware (z. B. fertig geschnittenem Salat): auf **Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur** achten
- Bei Reinigung: entsprechenden **Hygieneplan** berücksichtigen

3.3. Kennzeichnung von Obst und Gemüse in SB (unverarbeitet)

3.3.1. Verpackte Ware:

- Verkehrsbezeichnung
- Sortenangabe / ggf.
- Klassenangabe / ggf.
- Ursprungsangabe
- Größenangabe
- Inhaltsangabe
- Loskennzeichnung
- Abpacker oder Inverkehrbringer mit PLZ und Stadt
- Oberflächenbehandlungs- oder Konservierungsmittel
- End- und Grundpreis

Für die Kennzeichnung ist der Lieferant verantwortlich!

3.3.2. Lose Ware:

- Verkehrsbezeichnung (Fruchtfleischfarbe/ Farbangabe, Kocheigenschaft)
- Sortenangabe / ggf.
- Klassenangabe / ggf.
- Ursprungsangabe
- Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungs- und Konservierungsmitteln

Die Station ist für die Kennzeichnung verantwortlich!

- ❖ **Angabe des Ursprungslandes ist, bis auf wenige Ausnahmen, immer Pflicht!** Ursprungsland ist immer in deutscher Sprache von der Umverpackung oder der Ware selbst zu entnehmen! Falls Länderkürzel angegeben sind, finden Sie die Übersetzung auf dem [Formblatt F10: Kennzeichnung der Ursprungsangaben von Obst & Gemüse!](#)
- ❖ **Alle auf den Preisschildern gemachte Angaben haben entsprechend des [Formblatts F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen](#) zu erfolgen.**



- Kennzeichnungen müssen an einem „**Preisschild**“ in unmittelbarer Nähe zur Ware **leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar** angebracht sein
- Umpacken von Ware: → **Aufbewahrung des Originaletiketts**
- Artikelbezeichnung, **Ursprung** und Klasse und Oberflächenbehandlungsmittel müssen dabei immer **von der Ware selbst oder der Umverpackung übernommen** werden (nie vom Lieferschein)
- Öffnung von verpackter Ware und Verkauf als lose Ware: → alle **Angaben von Fertigpackung** müssen übernommen werden
- **Vermischen** von loser und abgepackter Ware ist ausdrücklich **nicht zulässig**, da sie sich oft unterscheidet (Sorte, Größe, Herkunft)
- Viele Artikel unterliegen **keiner Klassenverordnung** und dürfen deshalb auch nicht mit Klassen ausgezeichnet werden (siehe [Formblatt F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen](#)).
- **Angabe des Ursprungslandes** ist, bis auf einige Ausnahmen, immer Pflicht!
 - i. **Ausnahmen z. B.: Früh- und Speisekartoffeln, Oliven, Zuckermais, Kokosnüsse, Paranüsse und Datteln.** Eine freiwillige Deklaration ist jedoch möglich.
- Auf Preisschildern gemachten Angaben müssen formal den Vorgaben des [Formblatts F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen](#) entsprechen. Wichtig ist hierbei, dass sowohl die verpflichtenden als auch die freiwilligen Angaben mit den Angaben des Originalgebundes inhaltlich übereinstimmen.

3.3.3. Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten

- ❖ Zitronen, Mandarinen; Satsumas, Clementinen, Tangerinen, Orangen

Um Schimmelbefall oder vorzeitiges Austrocknen zu verhindern, dürfen Zitrusfrüchte nach der Ernte einer Oberflächenbehandlung unterzogen werden.

Es werden sowohl Konservierungsstoffe als auch Wachse eingesetzt.

Das Vermischen von behandelten und unbehandelten Früchten ist verboten!

Zu kennzeichnende Konservierungsstoffe:

- Orthophenylphenol (E231)
- Natriumorthophenylphenol (E232)
- Thiabendazol (E223)
- Imazalil
- Pyrimethanil
- Propiconazol
- Fludioxonil
- Prochloraz

Bei Fertigpackungen (z. B. abgeclippte Netze oder Beutel) muss die Anwendung von Konservierungsstoffen durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“, „konserviert“ oder „mit ... (verwendetes Mittel)“ erfolgen.

Zu kennzeichnende Wachse:

- E 445 Glycerinester aus Wurzelharz
- E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren
- E 474 Zuckerglyceride
- E 901 Bienenwachs
- E 902 Candellilawachs
- E 903 Carnaubawachs
- E 904 Schellack
- E 905 Mikrokristallines Wachs
- E 914 Polyethylenwachsoxidate

- ➔ Verwendung von Wachsen muss durch Angabe „gewachst“ erfolgen
- ➔ Kennzeichnung muss vom Lieferanten übernommen werden
- ➔ bei Fertigpackungen werden die Angaben auf der Packung gemacht
- ➔ bei loser Ware werden Angaben auf einem Schild neben der Ware gemacht

3.3.4. Kennzeichnung der Behandlung von Kartoffeln

Pflichtangabe	Freiwillige Angaben
❖ Bezeichnung des Lebensmittel → Speisekartoffel oder Frühkartoffel (Achtung: Als Frühkartoffeln dürfen nur Kartoffeln bis spätesten Erntezeitpunkt 10. August ausgezeichnet werden – vom Hersteller bis zum 10. August ausgezeichnete Ware darf noch über den 10. August abverkauft werden)	❖ Ursprungsangabe („Ursprung DEU“ sollte aber trotzdem immer angegeben werden)
❖ Hersteller bzw. Inverkehrbringer (nur bei FP)	❖ Angabe eines Qualitätsstandards („Qualität I nach Berliner Vereinbarung“)
❖ Füllmenge gemäß Fertigverpackungsverordnung	
❖ Losnummer (nur bei FP)	
❖ Angabe der Registriernummer der Pflanzengesundheitskontrolle (nur bei FP)	
❖ Angabe der Kocheigenschaft	
❖ Angabe der Sorte	

3.4. Vermarktungsnormen

Seit dem 30.06.2009 sind eine Reihe von EG-Vermarktungsnormen weggefallen, andere Vermarktungsnormen bleiben weiterbestehen. Für Obst und Gemüsesorten ohne Vermarktungsnorm dürfen keine Klassenangaben gemacht werden, für andere sind sie zwingend vorgeschrieben. Da die Vermarktungsnormen und damit auch die Kennzeichnungsvorgaben häufig verändert werden, wird von dem operativen REWE Qualitätssicherungs-Verantwortungsbereich Obst und Gemüse eine aktualisierte Übersichtstabelle zur Verfügung gestellt und von der Lekkerland-QS in SharePoint eingestellt (siehe [Formblatt F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen](#)).

4. Brot und Backwaren

4.1. Backwaren in SB (Bake-Off-Station)

4.1.1. Kennzeichnung von in der Station vorverpackter Ware in SB

Beispiel: Schokobrötchen in Verpackung, bei welcher Inhalt nicht verändert werden kann, ohne die Packung zu beschädigen/zerstören. Z. B. zugeklebt mit Etikett.

Folgende Kennzeichnungselemente müssen auf einem Etikett an der Ware leicht verständlich, nicht abgekürzt, deutlich lesbar und unverwischbar angegeben werden:

- **Bezeichnung** der Backware (alt „Verkehrsbezeichnung“)
- **Name und vollständige Anschrift** der Station
- **Zutatenverzeichnis**
- **Mengen- und Gewichtsangabe**
 - Stückzahl z. B. bei Brötchen, Brezeln
 - Gewicht bei allen anderen Produkten mit einem Gewicht > 250 g sowie „Feine Backwaren“
- **Verkaufspreis** je Verkaufseinheit
- **Grundpreisangabe** (bei Artikeln < 250g Grundpreisangabe nicht erforderlich, wenn nach Stückzahl verkauft wird)
- **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**
 - Keine Hervorhebung notwendig
- **Allergene**
 - Hervorhebung durch Schriftweise (z. B. Fettdruck, Unterstreichung, kursive Schriftweise, Hintergrundfarbe) oder separate Aufzählung der Allergene und Zusatzstoffe so, dass sie sich eindeutig vom Rest der Zutatenliste abheben
 - Kennzeichnung muss für Kunden gut sichtbar auf Verpackung oder auf mit der Verpackung verbundenem Etikett erfolgen → genaue Ausführungshinweise zur Angabe der Zusatzstoffe & Allergene sind dem [Kapitel I 1.4 \(1.4.1\)](#) zu entnehmen)
- Bei kühlpflichtigen Artikeln: **Mindesthaltbarkeitsdatum in Verbindung mit Temperaturangabe**

4.1.2. Kennzeichnung von loser Ware in SB

Beispiel: lose Backware im Bake-Off Modul

Folgende Kennzeichnungselemente müssen vom Herstelleretikett bzw. nach Herstellerangabe übernommen werden und auf einem Schild auf oder neben der Ware leicht verständlich, nicht abgekürzt, deutlich lesbar und unverwischbar angegeben werden:

- **Bezeichnung** der Backware (alt „Verkehrsbezeichnung“)
- **Stückpreis**
- **Gewichtsangabe** → bei Produkten mit Gewicht von > 250 g
- **Grundpreisangabe** → nicht erforderlich, wenn nach Stückzahl verkauft wird
- **Zusatzstoffe und Allergene**
 - Hervorhebung durch Schriftweise oder separate Aufzählung der Allergene und Zusatzstoffe für Kunden am **Regaletikett oder**
 - **Z. B. Aushang** „Zusatzstoffe können eingesehen werden ...“ für Kunden .Im Bereich der Bake-Off Entnahmestation befindet sich in diesem Fall ein separater Ordner, in dem alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Produkte aufgeführt sind. Die Station ist für die Aktualisierung des Ordners verantwortlich. Die Vollständigkeit der Angaben muss überprüft werden.
 - Genaue Ausführungshinweise zur Angabe der Zusatzstoffe & Allergene sind dem [Kapitel I 1.4 \(1.4.2\)](#) zu entnehmen

4.2. Backwaren in Bedienung

- ❖ Teilchen mit nicht durcherhitzter Füllung wie z. B. Plundergebäck, Puddingstreusel bei maximal 10 °C lagern
- ❖ Sahneerzeugnisse bei maximal 7 °C lagern



4.2.1. Kennzeichnung von Backwaren in Bedienung

Beispiel: lose Backware in der kalten Theke (in Bedienung)

Folgende Kennzeichnungselemente müssen vom Herstelleretikett bzw. nach Herstellerangabe übernommen werden und auf einem Schild auf oder neben der Ware leicht verständlich, nicht abgekürzt, deutlich lesbar und unverwischbar angegeben werden:

- **Bezeichnung** der Backware (alt „Verkehrsbezeichnung“)
- **Mengen- und Gewichtsangabe**
 - Stückzahl z. B. bei Brötchen, Brezeln, Gebäck
 - Gewicht bei allen anderen Produkten mit einem Gewicht > 250 g
- **Endpreis**
- **Grundpreisangabe** (bei Artikeln < 250g Grundpreisangabe nicht erforderlich, wenn nach Stückzahl verkauft wird)
- **Zusatzstoffe und Allergene** → z. B. **Aushang** „Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden ...“ für Kunden
 - Um den Einsatz der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene schriftlich dokumentieren zu können, sind die Produktdatenblätter der Hersteller in einem separaten Ordner zur Einsicht bereitzuhalten.
 - Die Station ist für die Aktualisierung des Ordners verantwortlich. Die Vollständigkeit der Angaben muss überprüft werden.
 - Genaue Ausführungshinweise zur Angabe der Zusatzstoffe & Allergene sind dem [Kapitel I 1.4 \(1.4.2\)](#) zu entnehmen.

5. TK-Produkte

Wichtige Hinweise im Umgang mit TK-Produkten

- **Arbeitsschutzkleidung** tragen bei einem **längeren Aufenthalt** bei Minustemperaturen
- **Füllhöhe in TK-Truhen** beachten, da sonst keine Gewährleistung ausreichender Kühlung
- Ware **übersichtlich lagern**
- Ware auf „**Gefrierbrand**“ kontrollieren und ggf. entsorgen
- **Isolier-Tragetaschen** zum Kauf bereitstellen
- **Nachtabdeckungen** für offene Verkaufsmöbel benutzen
- Benennung einer **Tiefkühl-verantwortlichen Person**
- **MHD regelmäßig überprüfen** (siehe MHD-Leitlinie)
- Auf Einhaltung der **Mindesttemperaturen** achten (siehe [Kapitel II 5 \(5.1\)](#))
- **Trockeneis (TK-Behälter) nicht berühren** und Dämpfe nicht einatmen
- Truhen müssen **geschlossen gehalten** werden
- Truhen **regelmäßig reinigen und abtauen**, Vereisungen entfernen
- **Schnelle Abfertigung** der Kühl-LKWs **sowie direkte Verräumung** der Ware in entsprechenden TK-Kühlraum bzw. entsprechenden TK-Kühlmöbel
 - **Einhaltung der Temperaturen** → ggf. geeignete Rollcontainer / TK-Box verwenden
- Tiefgefrorenes Fleisch, tiefgefrorene Fleischerzeugnisse und unverarbeitete Fischereierzeugnisse müssen auf der Endverbrauchenden-Verpackung mit dem **Datum des ersten Einfrierens** gekennzeichnet werden. Dem Datum ist der Wortlaut „eingefroren am“ voranzustellen

6. Wasch-/ Putz-/ Reinigungsmittel – Biozide Produkte

Definition Biozidprodukte:

Biozidprodukte sind Zubereitungen, die dazu dienen auf chemischem oder biologischem Wege Schadorganismen (Schädlinge wie Motten, Holzwürmer, Mäuse etc.) abzuschrecken, unschädlich zu machen oder zu zerstören. Schädigungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Baumaterialien (Holz) und anderen Produkten sollen damit verhindert werden. Biozidprodukte können einen oder mehrere Biozid-Wirkstoffe enthalten.

Im Bereich Wasch- / Putz- / Reinigungsmittel können einzelne Produkte folgender Produktgruppen zu den Bioziden gehören:

- Grob- und Vollwaschmittel flüssig (z. B. Sagrotan Hygienereiniger)
- Fein- und Vollwaschmittel flüssig (z. B. Persil Hygienereiniger)
- Allzweckreiniger, Schmierseife (alle Artikel von Sagrotan)
- Bad-, WC-, Sanitär- und Abflussreiniger (z. B. biff Schimmelentferner)
- WC-Steine/ WC-Gele (z. B. Sagrotan WC-Spüler)
- Luftverbesserer (Sagrotan Neutra Air)
- Haushaltsinsektizide (Raid Insekten-Spray; Ameisenköderboxen)
- Textil Conditioner (Febreze Textilerfrischer zur Neutralisierung von Tiergerüchen)
- Seifen flüssig/ Waschlotion (alle Flüssigseifen/ Waschlotionen, die auch zur Desinfektion dienen, z. B. Sagrotan Flüssigseife)

Nicht zu den Bioziden gehören: Medizinprodukte, kosmetische Erzeugnisse und Pflanzenschutzmittel.

Kennzeichnung:

- Produkte mit biozidem Wirkstoff sind mit einem MHD gekennzeichnet. Das MHD ist auf der Verpackung mit „Verwendbar bis“, „MHD“ oder „EXP“ (engl: expiration date = Verfallsdatum) angegeben.
- Informationen zu den Wirkstoffen, Sicherheitshinweisen, Gebrauchsanweisungen, zur sicheren Entsorgung des Produktes und zu Gefahren für die Umwelt können Sie der Verpackung entnehmen.
- Die Kennzeichnung darf nicht irreführend sein. Angaben wie z. B. „Biozid-Produkt mit niedrigem Risikopotential“, „ungiftig“, „unschädlich“, etc. sind verboten.

IV. Eigenproduktion

1. Leitfaden zur Erstellung und Prüfung von eigenen Rezepturen

1.1. Zweck

Der vorliegende Leitfaden zur Erstellung und Prüfung für Rezepturen von im REWE express Foodservice Bereich selbst hergestellten Produkten ist eine Hilfestellung für die REX-Stationen, um sichere, qualitativ hochwertige und korrekt gekennzeichnete Produkte herzustellen.

Der vorliegende Leitfaden ist für die Foodservice Bereiche:

- Eigenproduktion Bake-Off
- Eigenproduktion von Warm- und Kaltspeisen (Warme Theke, Kalte Theke etc.)
- Sonstige Eigenproduktion wie z. B. vorgegarte Gerichte, Menüs oder Speisekomponenten

Auftraggeber zur Erstellung und Prüfung von Rezepturen ist ausschließlich Lekkerland.

1.2. Rechtliche Voraussetzungen

Derjenige, der Lebensmittel herstellt und in Verkehr bringt, ist für die Einhaltung der hierfür relevanten lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen verantwortlich.

Es dürfen nur Produkte in die Station gelangen, die verkehrsfähig sind und die Gesundheit der Verbrauchenden nicht beeinträchtigen!

Hierbei hat die REX-Station dafür zu sorgen, dass die Produkte nach den rechtlichen Vorgaben gekennzeichnet und die Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe gewährleistet ist. Darüber hinaus sind vom Franchisenehmer die Anforderungen der Lebensmittelhygiene während der Produktion einzuhalten und entsprechende betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen sicherzustellen und durchzuführen.

1.2.1. Regelungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Ware

Bei loser Ware müssen Zutaten sowie Zusatzstoffe und Allergene den Kaufenden kenntlich gemacht werden. Diese Angaben sind in einem separaten Ordner aufgeführt.

Die Kaufenden werden durch den Aushang „Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden ...“ auf eventuell in dem jeweiligen Lebensmittel enthaltene Zusatzstoffe und Allergene hingewiesen.

Die Angaben zu den Allergenen und Zusatzstoffen bei Abgabe loser Ware müssen z. B. auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, in einem Aushang dargestellt werden.

Die Allergen Kennzeichnung ist ggf. bei der Auflistung des Zutatenverzeichnisses hervorzuheben.

Bei loser Abgabe in Bedienung können Allergene und Zusatzstoffe vom Verkaufspersonal z. B. auch mündlich mitgeteilt werden, wenn diese in schriftlicher Form belegbar sind (Produktordner oder elektronische Darstellung) und die Kaufenden mittels schriftlichen Hinweises auf die mündliche Auskunft hingewiesen werden.

Es müssen alle Zusatzstoffe mit Klassennamen und konkreter Bezeichnung des Zusatzstoffes angegeben werden.

Gemäß §5 der *Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)* sind bei Lebensmitteln, die als sog. „lose Ware“ abgegeben werden, im Wesentlichen die folgenden Kenntlichmachungen vorgeschrieben:

- „mit Farbstoff“
- „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- „mit Antioxidationsmittel“
- „mit Geschmacksverstärker“
- „geschwärzt“
- „gewachst“
- „mit Phosphat“
- „mit Süßungsmittel(n)“
- Bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel
- „enthält eine Phenylalaninquelle“
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Die erweiterten Regelungen und Möglichkeiten finden Sie in [Kapitel I 1.4 \(1.4.2\)](#).

1.2.2. Regelungen zur Kennzeichnung von SB-verpackter Ware

SB-verpackte Ware muss nach den Vorgaben der Fertigpackungsverordnung sowie der LMIV und der Preisangaben-VO gekennzeichnet werden. Die genauen Anforderungen sind im [Kapitel I 1.4 – Deklaration](#) beschrieben.

2. Leitfaden Bake-Off

Dieses Kapitel gilt für REWE express Stationen mit Bake-Off-Modulen. Um eine gute Qualität der Backwaren zu erzielen, ist die Einhaltung der folgenden Anforderungen zwingend erforderlich.

2.1. Voraussetzungen

Bei der Herstellung von Bake-Off-Produkten sind die Anforderungen der *LMHV* einzuhalten.

Des Weiteren sind die REWE Vorgaben zur Eigenproduktion in den jeweiligen Unterkapiteln des [Kapitels II Eigenkontrollsystem \(EKS\)](#) und die mitgeltenden Arbeits- und Handhabungshinweise zu befolgen.

Voraussetzungen für den Betrieb einer Bake-Off-Station sind:

- Ein geeigneter, abgetrennter Raum
- Geschultes Personal
- Richtige Betriebs- und Personalhygiene
- Richtiger Umgang mit der Rohware
- Kennzeichnung der fertigen Ware

2.2. Vorbereitungsraum

Der Vorbereitungsraum muss neben den im [Kapitel II 2 – Betriebshygiene](#) aufgelisteten Voraussetzungen folgende zusätzlichen Anforderungen erfüllen:

- Raum muss vom übrigen Wareneingangs- bzw. Lagerbereich abgetrennt sein
- Arbeitsplatte, Boden und Wand- und Deckenflächen müssen glatt und leicht zu reinigen sein
- Hygieneausstattung des Raums muss gute Handhygiene ermöglichen. (Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie Seifen- und Papierspender direkt im Raum)
- Separates Reinigungsbecken zum Spülen der Bleche und Geräte

2.3. Wareneingang

- Anlieferung der Fertigbackware erfolgt in der Regel ungekühlt. Hier entfällt Temperaturkontrolle beim Wareneingang.
- Bei HGB-Ware (HGB = Halbgebackene Bake-Off Artikel) und Teiglingen, die gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert werden, muss zwingend eine Temperaturkontrolle beim Wareneingang erfolgen.

2.4. Lagerung der Ware

- Ware wird in verschlossenen Kartons oder in hygienisch sauberem Umfeld gelagert (mögliche Kontamination durch Fremdeinwirkung muss ausgeschlossen werden)
- Lagerung der Teiglinge im Kühlraum muss Art der Ware angepasst werden (z. B. TK-angelieferte Backwaren bei mind. -18°C)
- Kartons bzw. Beutel müssen mit **Anlieferungsetikett**, **MHD** oder **Auftaudatum** versehen sein
- Geöffnete Beutel müssen stets verschlossen (Beutelclip) im Originalkarton aufbewahrt werden



- Lagerung von Verpackungsmaterial für Bake-Off-Ware: staubfrei an hygienisch unbedenklichem Platz
- Lagerung der Ware (auch Retouren oder Entsorgungsware), auch wenn verpackt, **niemals** auf dem Boden → auf genügen Abstand zu Wänden, Decken, Böden achten, z. B. durch Tisch, Gitter, leere Kiste darunter

2.5. Haltbarkeit der HGB-Ware, Teiglinge, Brote

- HGB = Halbgebackene Bake-Off Artikel
- Grundsätzlich sind Angaben der Haltbarkeit und Lagerungsbedingungen des Lieferanten zu beachten und einzuhalten
- Gibt es von den Lieferanten keine genauen Angaben zur Haltbarkeit, so gelten folgenden Regeln:
 - gekühlt bei 7 °C: Anliefertag + 5 Tage
 - ungekühlt: Anliefertag + 2 Tage
- Nach Ablauf des MHDs darf die Ware nicht mehr aufbacken werden.

2.6. Zubereitung von Aufbackware

- Vor Beginn der Arbeit mit Teiglingen und Broten: Hände waschen und desinfizieren
- Bestücken der Bleche muss in hygienischem und sauberen Raum auf sauberer Oberfläche stattfinden
- Einhaltung der Aufbackfristen für Bake-Off-Ware → Abgelaufene Ware darf nicht aufbacken werden
- Transport zum Ofen: mittels geschlossenem Stikkenwagen oder Verwendung lebensmittelkonformer Überziehhauben
- Aufbackrhythmus ist so zu wählen, dass sich immer frische Ware in Verkaufsregalen befindet
- Berücksichtigung der Aufbackhinweise der Lieferanten zu verschiedenen Produkten
- Entsorgung der Ware, die vom Blech auf den Boden gefallen ist
- Nach Backvorgang müssen Bräunung und Volumen der Ware geprüft werden. Weichen Merkmale von der Norm ab, ist die vorgesetzte Person zu informieren und die fehlerhafte Ware zu entsorgen

- Aufgebackene Brote (inkl. Baguette, Ciabatta, etc.) dürfen entweder
 - in offenen, nicht zugeklebten Tüten, wenn diese die Backwaren vor negativer Beeinträchtigung von außen schützen (d. h. keine stehende und nach oben offene Lagerung der Brote in Brotkörben, sondern nur schräg und mit der offenen Seite der Brottüte vom Kunden weg im Regal liegend) ODER
 - außerhalb des Brotregals in durch Klebeetiketten geschlossenen Tüten (hierbei sind Vorgaben der LMIV zu beachten) angeboten werden
- Backofen darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden
- Angebrochene Kartons oder Beutel müssen wieder ordnungsgemäß verschlossen und nicht gekennzeichnete Unterbinde müssen mit einem MHD versehen gelagert werden (Kartons/ Unterbinde nicht direkt auf dem Boden lagern)
- Einmal angetaute Ware darf nicht wieder eingefroren werden
- Tiefgefrorene Brezeln und anderes Laugengebäck sollten vor dem Backen nicht auftauen. Die Brezeln direkt aus dem TK-Möbel nehmen, ggf. salzen und auf Backpapier aufbacken

Die stehende Lagerung von Broten z. B. Baguettes in nach oben hin offenen Papiertüten außerhalb des Brotregals ist verboten!



2.7. Sicherheitshinweise bei der Bedienung eines Aufbackofens

- Ofen darf nur von dafür geschultem Personal bedient werden
- Ofen darf nur für das gewerbliche Aufbacken von Backwaren verwendet werden
- Beim Öffnen des Ofens ist auf entweichende Hitze und Dampf zu achten
- Beim Herausnehmen der Ware müssen saubere Hitzehandschuhe getragen werden
- Backofen sollte regelmäßig von fachkundigem Personal gewartet werden. Wartung darf nur bei ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden
- Allgemein gilt: Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitung des Herstellers müssen beachtet werden

2.8. Bake-Off-Ware im Verkauf

- Waren müssen im Verkaufsregal ansprechend präsentiert werden
- Vorhandensein von Brottüten, Handschuhe und Zangen für Kunden in ausreichender Menge
- Zangen → mit Ketten am Verkaufsregal befestigt
 - Ketten müssen so lang sein, dass ungehinderte Entnahme der Ware mit Zange möglich ist, diese aber gleichzeitig beim Herunterfallen nicht Boden berühren kann
- Klappen des Verkaufsregals müssen geschlossen gehalten werden
- Folgendes Schild und Piktogramm sind anzubringen:
 - „Bitte Brötchenzange verwenden“
- 
- Zusätzliche wird empfohlen ein weiteres Schild anzubringen:
 - „Berühren der Ware verpflichtet zum Kauf“
- Es sollte immer auf die Richtigkeit der Preiskennzeichnung geachtet werden
- Kennzeichnung der Ware ist auf Vollständigkeit und Lesbarkeit zu prüfen
- Verkaufsregale sind regelmäßig auf Sauberkeit und Funktionalität zu kontrollieren

2.9. Kennzeichnung der Bake-Off-Ware

Siehe [Kapitel III 4 – Brot und Backwaren](#))

2.10. Reinigung der Bake-Off-Stationen

- Reinigung erfolgt gemäß des Hygieneplans „Bake-Off“
- Reinigungsplan hängt in der Nähe der Bake-Off-Station im hinteren Bereich aus

Reinigung des Backofens

- ➔ erfolgt nach Vorgaben des Herstellers mit den Reinigungsmitteln
- ➔ Sicherheitsvorschriften bei der Handhabung mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind zu beachten

V. Arbeitsanweisungen und Formblätter

Arbeitsanweisungen

A1	Wareneingangskontrolle
A2	Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer
A3	Manuelle Temperaturkontrolle
A4	Prüfmittelüberwachung
A5	Heiße Theke
A6	Arbeitsanweisung Reinigungsanweisung Kaffeemaschine
A7	Abgabe von Waren an gemeinnützige Organisationen

Formblätter

F1	Manuelle Temperaturkontrolle
F2	Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen
F3	Messstellenverzeichnis
F4	Stand- und Produktionszeitenübersicht
F5	Schulungsnachweis
F6	Schulungsübersicht
F7	Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle
F8	Operations-Kalender
F9	Korrekturmaßnahmen Audit
F10	Kennzeichnung der Ursprungsangaben von Obst und Gemüse
F11	Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen
F12	Farbkonzept Reinigungsmaterialien
F13	Farbkonzept Schneidebretter und Werkzeug
F14	Warenreklamation
F15	Lieferschein Tafeln (gemeinnützige Organisation)

A1: Arbeitsanweisung Wareneingangskontrolle

1. Zweck

Die Wareneingangskontrolle dient der Überprüfung der angelieferten Ware auf Einhaltung der Frische, Kennzeichnung, Temperaturvorgaben und qualitativen Eigenschaften.

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für die Wareneingangskontrolle in der Station.

3. Geräte und Hilfsmittel

Infrarotthermometer: → zur Prüfung der Oberflächentemperatur des Produktes in der Verpackung

Stichthermometer: → zur Prüfung der Kerntemperatur im Produkt (nur zu verwenden, wenn die Temperatur, bei der Infrarotmessung nicht korrekt ist)

Typ:

- TLC 720 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 730 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 750i Dualthermometer der Firma Ebro

4. Zuständigkeiten

Die Stationsleitung oder eine beauftragte mitarbeitende Person ist für die Durchführung der Temperaturkontrolle verantwortlich. Die Dokumentation ist 24 Monate aufzubewahren.

5. Durchführung der Wareneingangskontrolle

- Das **Lieferfahrzeug** muss in einem **hygienisch einwandfreien Zustand** sein.
- Der Fahrer muss **saubere Kleidung** tragen.
- Die Ware muss auf **Frische, Unversehrtheit, Sauberkeit, Fremdkörper, Anzeichen von Schädlingsspuren und Restlaufzeit** geprüft werden.
- Die **Kennzeichnung** der Ware muss geprüft werden (QS-Kennzeichnung ist auch auf dem Lieferschein eingetragen).
- Die Ware muss auf Vollständigkeit geprüft werden.
- Bei kühlpflichtiger Ware ist eine Temperaturkontrolle durchzuführen.

6. Durchführung der Temperaturkontrolle

- Messung muss direkt bei Anlieferung durchgeführt werden
- Durchführung von je einer Messung pro Rolli mit dem Infrarotthermometer
- Messung erfolgt nach [Arbeitsanweisung A2: Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer](#)
- Dokumentation von Lieferdatum, Lieferant, gemessener Temperatur und Unterschrift im Operations-Kalender ([Formblatt F8](#))
- Bei Temperaturabweichungen sind entsprechende Maßnahmen im [Formblatt F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen](#) zu dokumentieren
- Wareneingang ist sofort nach der durchgeführten Kontrolle zu dokumentieren

7. Temperaturabweichungen

- ➔ Bei Abweichung der Temperatur ist die Ware abzulehnen und dem Fahrer direkt wieder mitzugeben
- ➔ Fällt die Temperaturabweichung erst später auf, muss eine Reklamation über den Lekkerland-Kundenservice aufgegeben werden

8. Mitgeltende Unterlagen

✓	Handbuchkapitel II_5 (5.1) → Temperaturvorgaben
✓	Arbeitsanweisung A2 : Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer
✓	Formblatt F2 : Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen
✓	Formblatt F8 : Operations-Kalender (Tages-Kalender)
✓	Retourenschein bei Abweisung der Ware

A2: Arbeitsanweisung Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer

1. Zweck

In dieser Arbeitsanweisung wird die korrekte Vorgehensweise zur Temperaturkontrollmessung beschrieben.

2. Gerätetyp

Infrarotthermometer und Stichthermometer

Empfohlen werden:

- TLC 720 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 730 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 750i Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 1598 Dualthermometer der Firma Ebro

3. Messungen mit dem Infrarotthermometer

Nutzen Sie Ihr Infrarotthermometer um Lebensmitteltemperaturen in Kühlregalen oder -truhen, Infrarotwärmetheken oder Bedientheken zu prüfen. Es zeigt nur die Oberflächentemperatur an und macht keine Aussage zur Kerntemperatur!

- ➔ Messungen sind immer in Höhe des 3. Regals von oben und an der 2. Packung von vorne durchzuführen
- ➔ Wenn Sie eine Messung durchführen wollen, richten Sie die Infrarot-Linse seitlich auf die 2. Packung von vorne. **Distanz** zum Gegenstand, der gemessen werden soll, sollte zwischen 1 und 5 cm betragen. Warten Sie nun bis sich die **Temperatur stabilisiert** hat und **lesen** Sie anschließend den Wert **vom Display ab** (Abstand der Messung wird vom Hersteller mit 3-10 cm angegeben).
- ➔ Temperaturmessung hat an der Ware **innerhalb des Transportmittels** (Wareneingang) **oder innerhalb des Kühlmöbels** zu erfolgen
- ➔ **Rauch, Staub oder Hindernisse** beeinträchtigen die Messung durch Beschlagen der Linse. Daher: bei dampfenden und sehr kalten Produkten Messung seitlich durchführen
- ➔ Verpackungen mit **glänzenden Aludeckeln oder Folien reflektieren** und führen zu einer ungenauen Messung. Daher: Infrarotpunkt aufs Etikett oder eine nicht reflektierende Fläche halten
- ➔ Messfeld muss immer kleiner sein als das zu messende Objekt (siehe unten „Sichtfeld“). Einige Thermometer zeigen zwei Laserpunkte den Durchmesser des Messkreises an.
- ➔ Überprüfung: **Ist die Linse sauber?** Wenn nicht: mit weichem Lappen/ Wattestäbchen reinigen.

Das Gerät kann nicht durch transparente Oberflächen wie z. B. Kunststoff messen. Stattdessen misst es die Oberflächentemperatur des Kunststoffes. Daher sollten Sie den Infrarotpunkt immer auf ein Etikett oder eine nicht spiegelnde Oberfläche halten.



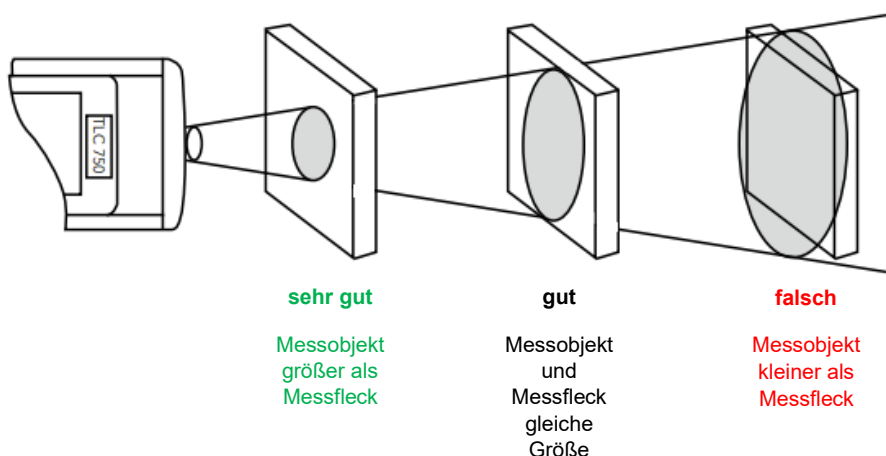
Für die Messung geeignete Oberflächen (nicht spiegelnd)	Für die Messung ungeeignete Oberflächen (spiegelnd)
- Etiketten - Plastikverpackungen, z. B. Joghurtbecher - PET-Getränkeflaschen - Kartonverpackungen	- Aluverpackungen - Durchsichtige Folien - Alle metallischen/blanken Oberflächen

Bitte beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihres Temperaturmessgerätes!



Sichtfeld

Achten Sie darauf, dass das Messobjekt größer ist als der Abstand der beiden Laserpunkte. Je kleiner das Messobjekt, desto näher müssen Sie an das Objekt herangehen. Wenn die Messgenauigkeit von ausschlaggebender Bedeutung ist, sollte das Messobjekt wenigstens doppelt so groß wie der Abstand der beiden Laserpunkte sein.



4. Messung mit dem Stichthermometer

- ➔ Messung erfolgt in der Mitte des Produktes. Drücken Sie den Knopf ca. 2 Sekunden lang.
- ➔ Messung erfolgt nur an der Messfühlerspitze → Spitze dort positionieren, wo gemessen werden soll (Mitte des Produktes)
- ➔ Wenn sich die Temperaturanzeige stabilisiert hat, kann der Wert abgelesen werden.
- ➔ Wenn bei dieser Prüfung die Verpackung zerstört wurde, muss die geprüfte Ware anschließend entsorgt werden.
- ➔ Der Messfühler des Thermometers muss nach jedem Gebrauch mit einem Reinigungstuch abgewischt und desinfiziert werden.



5. Kalibrierung der Thermometer

- Der Abgleich der Stationsthermometer erfolgt während des Besuchs des externen Dienstleisters, mind. einmal jährlich entsprechend der [Arbeitsanweisung A4: Prüfmittelüberwachung](#).

6. Dokumentation der Temperaturkontrolle

- ➔ Die höchste der gemessenen Temperaturen der Kühlmöbel einer Kühlzone müssen auf dem entsprechenden [Formblatt F1: Manuelle Temperaturkontrolle](#) dokumentiert werden.
- ➔ Kühlräume sind grundsätzlich gesondert zu messen und dokumentieren (sie dürfen nicht zusammen mit den Kühlmöbeln der gleichen Kühlzone gemessen und dokumentiert werden!).
- ➔ Bei Abweichungen sind Maßnahmen und der Verbleib der Ware auf dem [Formblatt F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen](#) im Operations-Kalender zu notieren.
- ➔ Ist die Temperaturabweichung oberhalb der gesetzlichen Vorgaben, so ist unverzüglich der oder die Vorgesetzte zu informieren.

7. Mitgeltende Unterlagen

✓	Handbuchkapitel II_5 → Temperaturkontrolle
✓	Arbeitsanweisung A3 : Manuelle Temperaturkontrolle
✓	Arbeitsanweisung A4 : Prüfmittelüberwachung
✓	Formblatt F1 : Manuelle Temperaturkontrolle
✓	Formblatt F2 : Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen
✓	Formblatt F3 : Messstellenverzeichnis

A3: Arbeitsanweisung Manuelle Temperaturkontrolle

1. Zweck

Die tägliche Überprüfung der Temperaturen aller Kühlelemente dient der Sicherstellung der Produktqualität und der Überwachung der Kühlkette.

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für die tägliche Kontrolle zur Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen in der Station. Sie muss für alle Kühlelemente berücksichtigt werden, die nicht an ein automatisches Temperaturüberwachungssystem angeschlossen sind.

3. Geräte und Hilfsmittel

Infrarotthermometer zur Oberflächentemperaturmessung, Stichthermometer für die Messung der Kerntemperatur:

Typ:

- TLC 720 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 730 Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 750i Dualthermometer der Firma Ebro
- TLC 1598 Dualthermometer der Firma Ebro

4. Verantwortlichkeiten

Die Stationsleitung ist für die Durchführung der Temperaturkontrolle verantwortlich. Die Dokumentation ist 24 Monate aufzubewahren.

5. Durchführung

- ➔ Alle Kühlmöbel sind mit einer eindeutigen und im Sichtbereich der Prüfperson liegenden Kühlmöbelnummer versehen (keine Doppelnennungen!).
- ➔ Alle Messstellen sind im [Formblatt F3: Messstellenverzeichnis](#) dokumentiert.
- ➔ Die Messung wird mit dem Infrarotthermometer durchgeführt.
- ➔ Die Dokumentation der gemessenen Temperaturwerte erfolgt mindestens einmal täglich. Hierbei ist die Zusammenfassung aller Kühlmöbel aus derselben Temperaturzone möglich (Empfehlung: Kühlmöbelreihen überschaubar halten und ggf. bei sehr vielen Truhen bzw. räumlicher Trennung z. B. nach O&G- und Mopro-Möbeln trennen).
- ➔ Kühlräume sind grundsätzlich gesondert zu messen und zu dokumentieren (d. h. die Kühlräume dürfen nicht zusammen mit den Kühlmöbeln der gleichen Kühlzone gemessen und dokumentiert werden!).
- ➔ Auf dem entsprechenden Temperaturkontrollblatt werden die höchste gemessene Temperatur einer Kühlmöbelreihe und die dazugehörige Messstelle dokumentiert und mit einer Unterschrift bestätigt. Die gemessene Temperatur wird bis auf eine Stelle hinter dem Komma eingetragen.
- ➔ Die Messung erfolgt nach der [Arbeitsanweisung A2: Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer](#).

6. Verfahren bei Temperaturüberschreitung

Messung	Maßnahme bei Überschreitung
Messung mit Infrarotthermometer (=Strahlungs-Thermometer) ⇒ Oberflächentemperatur	→ weitere Messungen nötig → bei zweimaliger Überschreitung von > 1°C erfolgt Messung der Kerntemperatur mit dem Stichthermometer
Messung mit Stichthermometer ⇒ Kerntemperatur	→ Information an die Stationsleitung und Dokumentation der eingeleiteten Maßnahmen auf dem <u>Formblatt F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen</u> im Operations-Kalender → Überprüfung der Einstellung des Kühlmöbels

7. Mitgeltende Unterlagen:

✓	Arbeitsanweisung A2 : Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer
✓	Formblatt F1 : Manuelle Temperaturkontrolle
✓	Formblatt F2 : Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen
✓	Formblatt F3 : Messstellenverzeichnis

A4: Arbeitsanweisung Prüfmittelüberwachung

Kalibrierung/ Vergleichsmessung Thermometer und Datenlogger

1. Zweck

Durch eine Kalibrierung der verwendeten Thermometer/ Temperaturdatenlogger soll ausgeschlossen werden, dass die in der Station eingesetzten Prüfmittel fehlerhafte Temperaturen bei den durchgeführten Messungen anzeigen.

Hierzu werden die in der Station verwendeten Thermometer mit einem externen anderen geprüften/ geeichten Thermometer (sog. Referenzthermometer) abgeglichen und die Temperaturdifferenz protokolliert. Jedes kalibrierte = geprüfte Thermometer wird nach der Prüfung mit einem Prüfsiegel direkt auf dem Thermometer gekennzeichnet.

Die Kalibrierung ist jährlich durchzuführen (lt. QS-GmbH Vorgaben ca. alle 12 Monate).

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für alle im Rahmen der Kalibrierung überprüften Thermometer/ Datenlogger.

3. Zuständigkeiten

Die Prüfperson, die die jeweilige Kalibrierung/ Vergleichsmessung der Stationsthermometer/ Datenlogger vornimmt, ist für die Umsetzung und Einhaltung der Arbeitsanweisung verantwortlich (beauftragter Personenkreis).

4. Durchführung der Kalibrierung

A. Dualthermometer

- **Grundsatz:** Der Abgleich der Stationsthermometer erfolgt mind. Einmal jährlich während des Besuchs des externen Dienstleisters. Es müssen immer alle Dualthermometer in der Station überprüft werden.
- **Temperaturbereich:** Der Abgleich des Referenzthermometers mit den jeweiligen Stationsthermometern erfolgt durch eine Einpunktmessung im Temperaturbereich von 2,0 – 10,0°C.
- **Genauigkeit:** Die zulässige Abweichung der Stechthermometer des Stationsthermometers vom Referenzthermometer (Prüfmittel) darf im Messbereich von -25°C bis +65°C max. +/- 1°C betragen.
- **Erteilung der Prüfetiketten:** Nach erfolgreich bestandenem Temperaturabgleich (Messergebnis des Stationsthermometers liegt im Toleranzbereich max. +/- 1°C) wird jedes erfolgreich geprüfte Thermometer mit einer Prüfplakette (Kennzeichnung „Monat und Jahr“) gekennzeichnet. Hierbei muss der jeweilige Prüfmonat entweder in Richtung der ausgeklappten Thermometernadel zeigen oder alternativ der Prüfmonat auf der Plakette markiert (Einkerbung/ Strich) werden.
- **Messprotokoll:** Bei REX-Stationen, die im Rahmen des REWE QS-Audits durch den externen Dienstleister kontrolliert werden, wird der jährliche Temperaturabgleich von mindestens 2 Stationsthermometern im Rahmen des Audits in der entsprechenden Fragestellung der REX-Auditcheckliste dokumentiert. Hierbei sind von der Prüfperson im Bemerkungsfeld der entsprechenden Fragestellung die Temperatur des Referenzprüfmittels sowie die Anzahl und ermittelten Temperaturen von mindestens 2 Stationsthermometern zu dokumentieren. Es werden immer die am stärksten innerhalb des Toleranzbereichs vom Referenzprüfmittel abweichenden 2 Thermometer schriftlich festgehalten.

- **Überschreitung der Temperaturtoleranzsollvorgabe:** Bei Überschreitung der Temperaturabweichung von mehr als $\pm 1^\circ\text{C}$ vom Referenzprüfmittel muss die Stationsleitung/ Vertretung unverzüglich informiert werden. Das Thermometer darf in diesem Fall keine Prüfplakette erhalten und ist von der stationsverantwortlichen Person sofort unwiederbringlich aus der Station zu entfernen (Station: Unbrauchbarmachung durch Zerstörung durch stationsverantwortliche Person.)!
- **Durchführung der Prüf-/Kalibrierungsmessung:**
 - Die ausführende Person hat dafür Sorge zu tragen, dass während des Kalibriervorgangs gleiche Rahmenbedingungen herrschen.
 - Die Kontrollmessung muss in einem Flüssigkeitsbehälter mit ausreichendem Volumen, gut durchmischem Inhalt und bei einer Prüftemperatur von $2 - 10^\circ\text{C}$ durchgeführt werden.
 - Referenz- und zu kalibrierende Thermometer müssen mit größtmöglicher Eintauchtiefe im Flüssigkeitsbad eintaucht sein.
 - Erst wenn sich zwischen dem Referenz- und zu kalibrierende Thermometer ein thermisches Gleichgewicht eingestellt hat und sich keine Veränderung mehr auf der Temperaturanzeige ergibt, ist die Messung zu Ende.

B. Datenlogger

- Im Wesentlichen gelten die gleichen Prüfbedingungen, die schon für die Kalibrierung/ Prüfung von Thermometern beschrieben worden sind.
- Die ausführende Person hat dafür Sorge zu tragen, dass während des Kalibriervorgangs gleiche Bedingungen herrschen. Das Referenzthermometer mit den zu kalibrierenden Datenloggern in einen Thermobehälter verbringen, um gleiche Bedingungen zu schaffen. Erst wenn sich ein thermisches Gleichgewicht eingestellt hat und sich keine Veränderung mehr auf der Temperaturanzeige ergibt, ist die Messung zu Ende. Die Messwerte werden abgelesen und die angezeigte Temperatur in einem Kalibrierprotokoll festgehalten.
- Im Messbereich von -25°C bis $+65^\circ\text{C}$ ist eine Abweichung von $\pm 1^\circ\text{C}$ zulässig.

5. Dokumentation

Folgende Punkte muss die Dokumentation enthalten:

- ➔ Datum der Kalibrierung
- ➔ Gerät / Modell
- ➔ Gerätenummer
- ➔ Referenztemperatur und Temperatur des zu kalibrierenden Thermometers erfolgt über entsprechende Frage der REX-Auditcheckliste
- ➔ Abweichung
- ➔ Unterschrift Prüfperson
- ➔ Die o. g. Inhalte werden in der REX-Auditcheckliste festgehalten.

6. Mitgeltende Unterlagen

✓	REX-Auditcheckliste (jeweils aktuelle Fragestellungen)
---	--

A5: Arbeitsanweisung Heiße Theke

1. Zweck

Die Temperaturkontrolle bei der Herstellung (Garprozess) und Lagerung von Speisen für die „heiße Theke“, Würstchendämpfer und / oder Leberkäseaufsteller soll die erforderlichen Temperaturen für die Abtötung von Mikroorganismen sicherstellen.

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für die Temperaturkontrolle von allen warmen Speisen bei der Herstellung im Konvektomaten.

3. Geräte und Hilfsmittel

- Infrarotthermometer zur Oberflächentemperaturmessung
- Stichthermometer zur Messung der Kerntemperatur
 - TLC 720 Dualthermometer der Firma Ebro
 - TLC 730 Dualthermometer der Firma Ebro
 - TLC 750i Dualthermometer der Firma Ebro
 - TLC 1598 Dualthermometer der Firma Ebro
- Kerntemperaturmesser am Konvektomaten

4. Verantwortlichkeiten

Die Stationsleitung oder eine beauftragte mitarbeitende Person ist für die Durchführung der Temperaturkontrolle verantwortlich.

Die Dokumentation ist 24 Monate aufzubewahren.

5. Durchführung

5.1 Garen

- ➔ Temperaturkontrolle erfolgt **direkt nach jedem Garprozess** (Konvektomat / Ofen) **vor** dem **Verkauf** der Ware in der heißen Theke
- ➔ Messung erfolgt mit dem Stichthermometer manuell oder ggf. automatisch im Ofen
- ➔ **Betriebsanweisung** des Konvektomaten sowie **Temperaturvorgaben und Garzeiten** auf Rezepturen müssen beachtet werden
- ➔ Produkte müssen **mindestens 72°C Kerntemperatur** haben
- ➔ gemessenen Temperaturen werden zusammen mit Artikel, Datum, Uhrzeit und Kürzel der mitarbeitenden Person im dazugehörigen [Formblatt F7: Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle](#) im Operations-Kalender **dokumentiert**
- ➔ Bei **Unterschreitung** der erforderlichen Temperatur: **Garprozess verlängern** (bis zu 5 min.) und eine zweite Messung durchführen

5.2 Warmhalten in der Theke

- ➔ Platzierung gemäß Vitrinenspiegel
- ➔ Temperaturkontrolle der Ware in der „heißen Theke“ erfolgt regelmäßig einmal alle 60 Minuten durch eine beauftragte Person des Stationspersonals
- ➔ Produkte müssen **mindestens 65°C Kerntemperatur** halten
- ➔ Empfehlung: je nach Länge der Warmhaltezeit eine stündliche Messung durchführen
- ➔ Messung erfolgt bei loser Ware in heißer Theke als **Kerntemperaturmessung mit dem Stichthermometer**
 - [Arbeitsanweisung A2: Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer](#) muss beachtet werden
- ➔ Temperaturen werden zusammen mit Artikel, Datum, Uhrzeit und Kürzel der mitarbeitenden Person im dazugehörigen [Formblatt F7: Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle](#) im Operations-Kalender **dokumentiert**
- ➔ Bei Temperaturabweichung nach zweimaliger Messung → Stationsleitung informieren und geeignete Maßnahmen durchführen (Entsorgung)
 - Dokumentation der Entsorgung der Ware als Maßnahme im [Formblatt F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen](#) im Operations- Kalender
- ➔ Keine Überschreitung der maximalen Standzeiten lt. Rezeptkarte und / oder Standzeitenübersicht in heißer Theke → Gewährleistung des einwandfreien Zustands der Ware
 - Nach Ablauf der Standzeit: Entfernung der Ware aus heißer Theke
 - Während Lagerungszeit: regelmäßige Überprüfung der Ware auf Qualität, sensorische Beschaffenheit (Austrocknung etc.) und Temperatur → ggf. Ware entsorgen

6. Mitgeltende Unterlagen

✓	Arbeitsanweisung A2 : Temperaturkontrolle mit Infrarot- und Stichthermometer
✓	Formblatt F2 : Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen
✓	Formblatt F7 : Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle

A6: Arbeitsanweisung Reinigungsanweisung Kaffeemaschine

Grundsätzlich sind bei der Reinigung von Kaffeemaschinen im SB-Bereich oder hinter der Theke immer die Reinigungsvorgaben und -intervalle der Hersteller einzuhalten.

Die Kaffeemaschinen werden bei Aufstellung vom Lieferanten mit dem jeweils aktuellen Stand der Reinigungsanweisung übergeben.

Bei konzeptuellen Veränderungen erfolgt eine ggf. notwendige Anpassung bzw. Aktualisierung der Reinigungsanweisungen.

1. Allgemeiner Ablauf des Reinigungsprozesses

Reinigung & Pflege

- ➔ Die Kaffeemaschine ist regelmäßig von innen und außen gemäß der Reinigungsanleitung des Maschinenherstellers zu reinigen.
- ➔ **Schritt I:** Das Reinigungsprogramm ist täglich durchzuführen.
- ➔ **Schritt II:** Die manuelle Reinigung erfolgt mindestens einmal pro Woche.
- ➔ **Schritt III:** Die Zwischenreinigung des Milchsystems und der Mixerspülung muss bei sichtbaren Rückständen von Milch oder Kakao am Auslauf, spätestens aber nach zwei Stunden, wenn kein Getränk bezogen wurde, erfolgen. Bitte planen Sie hierzu einen regelmäßigen Kontrollgang ein, bei dem Sie auch das Material nachfüllen und ggf. das Maschinenäußere säubern. Der Auslauf muss unbedingt auseinander genommen werden um die Bildung von Keimen im Absatz zu vermeiden.
- ➔ **Schritt IV:** Die Pflegeanleitung für das Äußere der Kaffeemaschine ist mindestens einmal täglich durchzuführen. Bitte verwenden Sie hierzu den entsprechend festgelegten Reiniger.
- ➔ **Schritt V:** Frisch- und Abwasserkanister sind täglich zu reinigen.
- ➔ **Schritt VI:** Milchbehälter und Satzbehälter sind täglich, der Bohnenbehälter wöchentlich gründlich zu reinigen.
- ➔ **Abwasser und Frischwasser** müssen täglich geleert, das Frischwasser täglich frisch aufgefüllt werden. Achten Sie bitte auf Gewicht und Füllhöhe.
- ➔ **Angebrochene Milchgebilde** sind am Ende des Tages zu entsorgen.
- ➔ Das **MHD** des Kaffeezubehörs (Kaffeesahne, Zuckersticks) muss regelmäßig überprüft werden.
- ➔ Die **reinigungsrelevanten Schlüssel** für Unterschrank, Milchbehälter und Bohnenbehälter sind im Büro aufzubewahren.
- ➔ Ist eine **Wartung / Reinigung** durch den Hersteller **aufgrund unzureichender Pflege** der Maschine nötig, entstehen **Kosten**. Deshalb ist unbedingt Sorge für eine gründliche und regelmäßige Reinigung & Pflege zu tragen.

2. Dokumentation

- **Formblatt F1: Manuelle Temperaturkontrolle** aus Operations-Ordner
 - tägliche Kontrolle der Milch (7°C)
 - Ablage im korrekten OP-Ordner „Temperaturkontrollen“
 - Aufbewahrungsfrist 24 Monate
- **Formblatt F8: Operations-Kalender** (Tages-Kalender – Punkt „*Reinigung Kaffeemaschine*“)
 - Bestätigung der täglichen bzw. wöchentlichen Durchführung der verschiedenen Reinigungsschritte
 - Ablage im korrekten OP-Ordner „Operation Kalender“
 - Aufbewahrungsfrist 24 Monate
- ✓ **Formblatt F5: Schulungsnachweis**
 - bei Schulung neuer Mitarbeitenden
 - Ablage im korrekten OP-Ordner „Schulungen & Nachweise“
 - Aufbewahrungsfrist 24 Monate

3. Mitgeltende Unterlagen

✓	Formblatt F1 : Manuelle Temperaturkontrolle
✓	Formblatt F5 : Schulungsnachweis
✓	Formblatt F8 : Operations-Kalender

A7: Arbeitsanweisung Abgabe von Waren an gemeinnützige Organisationen

1. Ziel und Zweck

Die Tafeln sind derzeit rund 800 gemeinnützige Vereine in ganz Deutschland. Ihr Ziel ist überschüssige, aber verzehrfähige Lebensmittel im Handel und bei Herstellern einzusammeln und diese unentgeltlich oder zu einem symbolischen Betrag an bedürftige Menschen weiterzugeben. Die Tafeln werden ausschließlich durch Spenden finanziert. Die REWE Group unterstützt bereits seit 1996 die Tafeln in Deutschland mit Nahrungsmitteln. Neben den Tafeln ist die beschriebene Abgabe von Lebensmitteln auch an andere gemeinnützige Organisationen, mit denen eine entsprechende Zusammenarbeit vereinbart wurde, möglich.

2. Wichtige Informationen für die Abgabe von Waren

Der Franchisenehmer darf Waren an die Tafeln (gemeinnützige Organisationen) abgeben. Dabei sind nachfolgende Vorgaben zu beachten:

1. Es dürfen nur Waren in SB-Verpackungen abgegeben werden. Ausnahme: Obst und Gemüse kann auch lose abgegeben werden.
2. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
3. Die Ware wird nach der Vorgabe der MHD-Richtlinie aus dem Verkauf genommen und wenn möglich kurzfristig an die Tafel /gemeinnützige Organisation abgegeben.
4. Lebensmittel dürfen nur abgegeben werden, wenn diese noch zum Verzehr geeignet sind. Hierbei sind die Lebensmittel auf Verderb sowie unbeschädigte Verpackung zu kontrollieren; bei kühlpflichtigen Produkten ist die Temperatur zu beachten. Bei Obst und Gemüse ist besonders auf Fäulnis-, Schimmel- und Insektenbefall zu achten.
5. Bei kühlpflichtigen Artikeln ist bis zur Übergabe der Ware an die Tafel / gemeinnützige Organisation auf die Einhaltung der Kühlkette zu achten.
6. Zur gesetzlichen Rückverfolgbarkeit muss von der Tafel / gemeinnützigen Organisation bei der Abholung der einzelnen Ware ein Beleg zur Rückverfolgbarkeit ausgefüllt werden.

Folgende Lebensmittel dürfen nicht an die Tafel / gemeinnützige Organisation abgegeben werden:

- Tiefkühlprodukte
- Frischfleisch inkl. Geflügel- und Hackfleischartikel, Innereien
- Frischfisch
- Bedienungsware aus dem Foodservice-Bereich
- Beschädigte oder ungenießbare Ware
- Ware, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist
- Ware, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet ist
- Artikel mit Pfand
- Arzneimittel

3. Dokumentation bei der unentgeltlichen Abgabe an die Tafel oder andere gemeinnützige Organisationen

Bei unentgeltlicher Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen, wie z. B. Tafeln, unterliegt die Abgabe der Ware den Forderungen der Rückverfolgbarkeit nach Artikel 18 der EU-Basis-Verordnung.

Die Dokumentation ist wie folgt durchzuführen:

- a) Die abholende Organisation (Tafel, Spendensammler) bringt ein speziell für die Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen entwickeltes Formular in doppelter Ausfertigung mit, füllt dieses aus und unterschreibt es. Eine mitarbeitende Person der Station prüft die sachliche Richtigkeit. Sollte auf dem Abgabebeleg der abholenden Organisation kein Hinweis zur **Abgabetemperatur/MHD** sein, so ist dieser handschriftlich vom Stationspersonal festzuhalten.
- b) Ein Exemplar des Formulars wird von der abholenden Organisation (Tafel, etc.) mitgenommen. Das zweite Exemplar muss in der Station für die Dauer von 6 Monaten im Büro aufbewahrt werden.
- c) Hat die abholende Organisation kein eigenes Formular, so ist die Vorlage [Formblatt F15: Lieferschein Tafeln](#) auszufüllen.

4. Verantwortlichkeit

Verantwortlich für die richtige Dokumentation und Rückverfolgbarkeit sind die zuständige mitarbeitende Person und die Stationsleitung.

5. Mitgeltende Unterlagen



Formblatt F15: Lieferschein Tafeln (gemeinnützige Organisation)

F1: Manuelle Temperaturkontrolle

Die Formblätter für die manuelle Temperaturkontrolle sind Bestandteil der OP-Ordner.

Diese sind im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F1_Manuelle_Temperaturkontrolle_OP

F2: Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen

Das Formblatt für die Korrekturmaßnahmen bei Temperaturabweichungen im Rahmen der manuellen Temperaturkontrolle ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F2_Korrekturmaßnahmen_Temperaturabweichungen_OP

F3: Messstellenverzeichnis

Das Formblatt für das Messstellenverzeichnis ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F3_Messstellenverzeichnis_OP

F4: Stand- und Produktionszeitenübersicht

Das Formblatt für die Stand- und Produktionszeitenübersicht ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F4_Stand_und_Produktionszeitenübersicht_OP

F5: Schulungsnachweis

Das Formblatt für den Schulungsnachweis ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F5_Schulungsnachweis_OP

F6: Schulungsübersicht

Das Formblatt für die Schulungsübersicht ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F6_Schulungsübersicht_OP

F7: Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle

Die Formblätter für die Ofenentnahmen und Standzeitenkontrolle sind Bestandteil der OP-Ordner.

Diese sind im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F7_Ofenentnahmen_und_Standzeitenkontrollen_OP

F8: Operations-Kalender

Die Formblätter für den Operations-Kalender sind Bestandteil der OP-Ordner.

Diese sind im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F8_Operations-Kalender_OP

F9: Korrekturmaßnahmen Audit

Das Formblatt für die Korrekturmaßnahmen nach stattgefundenen Audits ist Bestandteil der OP-Ordner.

Dieses ist im SharePoint zu finden. Es handelt sich um das folgende Dokument:

V_F9_Korrekturmaßnahmen_Audit_OP

F10: Kennzeichnung der Ursprungsangaben von Obst und Gemüse

Verzeichnis der Staatennamen für den amtlichen Gebrauch:

Kurzform	Code	Kurzform	Code	Kurzform	Code
Afghanistan	AFG	Eritrea	ERI	Kongo	COG
Ägypten	EGY	Estland	EST	Kongo, Demokr. Republik	COD
Albanien	ALB	Fidschi	FJI	Korea, Demokr. Volksrepublik	PRK
Algerien	DZA	Finnland	FIN	Korea, Republik	KOR
Andorra	AND	Frankreich	FRAU	Kroatien	HRV
Angola	AGO	Gabun	GAB	Kuba	CUB
Antigua und Barbuda	ATG	Gambia	GMB	Kuweit	KWT
Äquatorialguinea	GNO	Georgien	GEO	Laos, Demokr. Volksrepublik	LAO
Argentinien	ARG	Ghana	GHA	Lesotho	LSO
Armenien	ARM	Grenada	GRD	Lettland	LVA
Aserbaidshan	AZE	Griechenland	GRC	Libanon	LBN
Äthiopien	ETH	Guatemala	GTM	Liberia	LBR
Australien	AUS	Guinea	GIN	Libysch-Arabische Dschamahirija	LBY
Bahamas	BHS	Guinea Bissau	GNB	Liechtenstein	LIE
Bahrain	BHR	Guyana	GUY	Litauen	LTU
Bangladesch	BGD	Haiti	HTI	Luxemburg	LUX
Barbados	BRB	Honduras	HND	Madagaskar	MDG
Belgien	BEL	Indien	IND	Malawi	MWI
Belize	BLZ	Indonesien	IDN	Malaysia	MYS
Benin	BEN	Irak	IRQ	Malediven	MDV
Bhutan	BTN	Iran, Islamische Republik	IRN	Mali	MLI
Bolivien	BOL	Irland	IRL	Malta	MLT
Bosnien u. Herzegowina	BIH	Island	ISL	Marokko	MAR
Botsuana	BWA	Israel	ISR	Marshallinseln	MHL
Brasilien	BRA	Italien	ITA	Mauretanien	MRT
Brunei	BRN	Jamaika	JAM	Mauritius	MUS
Darussalam	BGR	Japan	JPN	Mexiko	MEX
Bulgarien	BFA	Jemen	YEM	Mikronesien, Föderierte Staaten	FSM
Burkina Faso	BDI	Jordanien	JOR	Moldau Republik	MDA
Burundi	CHL	Kambodscha	KHM	Monaco	MCO
Chile	CHN	Kamerun	CMR	Mongolei	MNG
China	CRI	Kanada	CAN	Mosambik	MOZ
Costa Rica	CIV	Kap Verde	CPV	Myanmar	MMR
Côte d'Ivoire (Elfenbeinküste)	DNK	Kasachstan	KAZ	Namibia	NAM
Dänemark	DEU	Katar	QAT	Nauru	NRU
Deutschland	DMA	Kenia	KEN	Nepal	NPL
Dominica	DOM	Kirgisistan	KGZ	Neuseeland	NZL
Dominikanische Republik	DJI	Kiribati	KIR	Nicaragua	NIC
Dschibuti	ECU	Kolumbien	COL	Niederlande	NLD
Ecuador	SLV	Komoren	COM	Niger	NER
El Salvador					

Kurzform	Code	Kurzform	Code	Kurzform	Code
Nigeria	NGA	Schweiz	CHE	Trinidad u. Tobago	TTO
Norwegen	NOR	Senegal	SEN	Tschad	TCD
Oman	OMN	Seychellen	SYC	Tschechische Republik	CZE
Österreich	AUT	Sierra Leone	SLE	Tunesien	TUN
Pakistan	PAK	Simbabwe	ZWE	Türkei	TUR
Palau	PLW	Singapur	SGP	Turkmenistan	TKM
Panama	PAN	Slowakei	SVK	Tuvalu	TUV
Papua-Neuguinea	PNG	Slowenien	SVN	Uganda	UGA
Paraguay	PRY	Somalia	SOM	Ukraine	UKR
Peru	PER	Spanien	ESP	Ungarn	HUN
Philippinen	PHL	Sri Lanka	LKA	Uruguay	URY
Polen	POL	St. Lucia	LCA	Usbekistan	UZB
Portugal	PRT	St. Vincent und die Grenadien	VCT	Vanuatu	VUT
Ruanda	RWA	Südafrika	ZAF	Venezuela	VEN
Rumänien	ROM	Sudan	SDN	Vereinigte Arabische Emirate	ARE
Russische Föderation	RUS	Suriname	SUR	Vereinigte Staaten	USA
Salomonen	SLB	Swasiland	SWZ	Verein. Königreich GBR u. Nordirland	GBR
Sambia	ZMB	Syrien, arabische Republik	SYR	Vietnam	VNM
Samoa	WSM	Tadschikistan	TJK	Weißrussland	BLR
San Marino	SMR	Tansania, Vereinigte Republik	TZA	Zentralafrikanische Republik	CAF
Sao Tomé und Príncipe	STP	Thailand	THA	Zypern	CYP
Saudi Arabien	SAU	Togo	TGO		
Schweden	SWE	Tonga	TON		

F11: Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen (Stand 01.01.2025)

			Arbeitsgrundlage für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gemäß klassenrechtlicher Bestimmungen mit Stand 01.01.2025		
Obst	Numerus der UNECE Norm	Klassen-angabe	Gemüse	Numerus der UNECE Norm	Klassen-angabe
UN Ananas (S)	FFV-49	Ja	UN Artischocken	FFV-03	Ja
EG Apfel (S)		Ja	UN Auberginen	FFV-05	Ja
UN Aprikosen (S) & Hybride mit Aprikosen-Eigenschaften	FFV-02	Ja	AV Austernpilze		Nein
UN Avocado (S)	FFV-42	Ja	EG Blattsalate		Ja
Keine Bananen gereift (U)		Nein	UN Blumenkohl / Romanesco	FFV-11	Ja
EG Birnen (S)		Ja	UN Bohnen	FFV-06	Ja
UN Brombeeren	FFV-57	Ja	UN Brokkoli	FFV-48	Ja
UN Cherimoyas	FFV-47	Ja	UN Champignons	FFV-24	Ja
EG Clementinen		Ja	UN Chicoree	FFV-38	Ja
UN Cranberries / Preiselbeeren	FFV-57	Ja	UN Chillies (Peperoni) (H)	FFV-61	Ja
Keine Datteln		Nein	UN Chinakohl	FFV-44	Ja
EG Erdbeeren		Ja	EG Eisbergsalat		Ja
UN Feigen	FFV-17	Ja	AV Einlegegurken		Nein
UN Granatapfel	FFV-64	Ja	EG Endiviasalat (glatt/kraus)		Ja
EG Grapefruit (F)		Ja	UN Erbsen	FFV-27	Ja
UN Heidelbeeren	FFV-57	Ja	UN Esskastanien / Maronen	FFV-39	Ja
UN Himbeeren	FFV-57	Ja	UN Feldsalat	FFV-60	Ja
UN Honigmelone / Zuckermelonen	FFV-23	Ja	UN Fenchel	FFV-16	Ja
Keine Ingwer		Nein	AV Frühlingszwiebeln		Nein
UN Johannisbeeren	FFV-57	Ja	AV Grünkohl		Nein
UN Kaki, Sharonfrucht (S)	FFV-63	Ja	UN Gurken (Salat-, Land-, Schmor-)	FFV-15	Ja
AV Kaktusfeige		Nein	BV Kartoffeln (K + S)		Ja
AV Karambola		Nein	UN Knoblauch (H)	FFV-18	Ja
UN Kirschen	FFV-13	Ja	UN Kohlrabi	FFV-59	Ja
AV Kiwano		Nein	UN Kopfkohl (Weiß-, Rot+Spitzkohl)	FFV-09	Ja
EG Kiwi (F)		Ja	EG Kopfsalat		Ja
AV Kiwibeere		Nein	AV Kräuter (Geschnitten, Topf+Kresse)		Nein
AV Kumquats		Nein	AV Kräuter-Saitlinge		Nein
EG Limette		Ja	AV Kürbisse		Nein
AV Litchi		Nein	AV Lauchzwiebeln		Nein
EG Mandarinen (S)		Ja	UN (Stiel-)Mangold	FFV-58	Ja
UN Mango (S)	FFV-45	Ja	UN Meerrettich	FFV-59	Ja
AV Mangostane		Nein	UN Möhren / Karotten	FFV-10	Ja
UN Maronen (Esskastanien)	FFV-39	Ja	AV Okra		Nein
AV Mispeln		Nein	UN Pak-Choi	FFV-58	Ja
UN Mirabellen / Renekloden (S)	FFV-29	Ja	EG Paprika		Ja
AV Nashi		Nein	UN Pastinake	FFV-59	Ja
EG Nektarinen (F)		Ja	UN Petersilienwurzel	FFV-59	Ja
EG Orangen (S)		Ja	UN Pfifferlinge	FFV-55	Ja
AV Papaya		Nein	AV Pflücksalat (Blätter)		Nein
AV Passionsfrucht (Maracuja)		Nein	UN Porree / Lauch	FFV-21	Ja
EG Pfirsiche (F)		Ja	AV Radicchio		Nein
UN Pflaumen (S) & Hybride mit Pflaumen-Eigenschaften	FFV-29	Ja	UN Radieschen	FFV-59	Ja
UN Pluots / Plumcots	FFV-02+29	Ja	UN Rettich	FFV-59	Ja
AV Physalis		Nein	UN Rhabarber	FFV-40	Ja
AV Pitahaya		Nein	UN Rosenkohl	FFV-08	Ja
EG Pomelo		Ja	UN Rote Bete	FFV-59	Ja
UN Quitten	FFV-62	Ja	UN Rucola	FFV-58	Ja
AV Rambutan		Nein	AV Salate mit Wurzelballen		Nein
EG Satsumas		Ja	UN Schalotten (H)	FFV-56	Ja
UN Stachelbeeren	FFV-57	Ja	UN Schwarzwurzeln	FFV-59	Ja
EG Tafeltrauben (S)		Ja	UN Sellerie (Knolle)	FFV-59	Ja
AV Tamarillo		Nein	AV Shiitake		Nein
UN Wassermelonen (F)	FFV-37	Ja	UN Spargel	FFV-04	Ja
EG Zitronen		Ja	UN Spinat	FFV-58	Ja
UN Zwetschgen (S)	FFV-29	Ja	UN Staudensellerie	FFV-12	Ja
			UN Steckrüben (Kohlrüben)	FFV-59	Ja
			UN Steinpilze	FFV-54	Ja
			Keine Süßkartoffel		Nein
			EG Tomaten		Ja
			UN Trüffel (S)	FFV-53	Ja
			UN Wirsing	FFV-09	Ja
			UN Zucchini	FFV-41	Ja
			Keine Zuckermais		Nein
			UN Zwiebeln	FFV-25	Ja

(F) = Farbangabe des Fruchtfleisches vorgeschrieben, tw.nur bei bestimmten Farben
(U) = Angabe des Ursprungslandes bei gereiften Bananen verpflichtend

(S) = Sortenangaben vorgeschrieben
(E) = Erntejahrsangabe vorgeschrieben
(K) = Kocheyp vorgeschrieben
(H) = Handelsypangabe vorgeschrieben

Legende:	
EG	EG Vermarktungsnormen
UN	UNECE Normen
AV	allgemeine Vermarktungsnorm
Keine	keine Vermarktungsnorm
BV	Berliner Vereinbarungen
Klassenangabe ist bei allen Artikel zwingend vorgeschrieben	
Klassenangabe ist in der Regel vorgeschrieben (der Sortimentsanforderung "SÜ" zu entnehmen)	
keine Klassenangabe zulässig	
keine Klassenangabe zulässig	
Qualität I oder Qualität Extra gem. Berliner Vereinbarungen ist von REWE vorgegeben	
Artikel, die hier nicht aufgeführt sind, unterliegen keiner Vermarktungs-Norm.	
Eine Klassenangabe ist somit nicht zulässig, kann aber toleriert werden, wenn im Packland eine entsprechende Norm zur Anwendung kommt.	

F12: Farbkonzept Reinigungsmaterialien

In diesem Formblatt muss der aktuelle Stand der in der Station genutzten Farbkennzeichnung nachvollziehbar und im Rahmen einer Kontrolle vorzeigbar sein.

1. Farbkonzept für Reinigungsmaterialien

Für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in verschiedenen Bereichen sind separate Reinigungsgeräte (inkl. Lappen / Tüchern) zu verwenden.

Reinigungsmaterialien:

[illegible]

F13: Farbkonzept Schneidebretter und Werkzeug

In diesem Formblatt muss der aktuelle Stand der in der Station genutzten Farbkennzeichnung nachvollziehbar und im Rahmen einer Kontrolle vorzeigbar sein.

1. Farbkonzept für Schneidebretter und Werkzeug

Grundsätzlich hat eine farbliche Trennung der Arbeitsmaterialien (Schneidebretter, Werkzeuge und Messer) nach unterschiedlichen Produktgruppen zu erfolgen.

Schneidebretter / Werkzeug:

[illegible]

F14: Warenreklamation

Datum der Meldung:		Uhrzeit der Meldung:	
Lekkerland Kundennummer:		ROC ID:	
Ansprechperson:		Kontaktmöglichkeit Ansprechperson:	

Welches Produkt ist betroffen?			
LL-Artikel-Nr.		Artikelbezeichnung	
MHD / Los-Nr. / Chargen-Nr. / A.P.-Nr.		Verpackungsgröße	
EAN-Code		reklamierte Menge mit Mangel (in Stück/Karton...)	
Liefertag		sonstige Informationen (z. B. Identitätskennzeichen o.ä.)	

Angaben zum Reklamationsgrund (Was ist festgestellt worden und worin besteht der (gesundheitliche) Schaden? Bitte genau Beschreibung bzgl. Ware und/oder Fremdkörper und Foto per Mail senden.)	
Wie wird das Produkt in der Station aufbewahrt/gelagert?	_____ °C
Liegt die reklamierte Ware vor und könnte abgeholt werden?	ja ☐ nein ☐
	wenn ja: wo?
Falls Fremdkörper: Kann dieser abgeholt werden?	ja ☐ nein ☐
	wenn ja: wo?
Durchgeführte Korrekturmaßnahmen (nur auszufüllen bei Warenreklamation Bedienware):	

F15: Lieferschein Tafeln (gemeinnützige Organisationen)

Fahrer:in:		Datum:
Beifahrer:in:		
Spender (REX-Station):		Empfänger (gemeinnützige Organisation)

Produktkategorie	Menge (Stück, KG, Palette, Kiste)
SB-Backwaren	
Obst / Gemüse	
Milchprodukte	
SB-Aufschnitt	
Getränke	
Fertiggerichte / Convenienceprodukte (Industrieware)	
Konserven	
Süßwaren	
Sonstiges	

Bemerkung:

Die abgegebenen Waren haben mindestens das Mindesthaltbarkeitsdatum des Übergabetages. Zum Zeitpunkt der Übergabe wurden alle gesetzlichen Temperaturvorgaben eingehalten.

(Unterschrift Empfänger:in)