

Qualitätssicherung. Das ist zu beachten.

An Ihrem Arbeitsplatz können Sie unter Beachtung der folgenden Punkte einen entscheidenden Beitrag zur Qualitätssicherung leisten:

- **Wareneingangskontrolle/Rückverfolgbarkeit:** Sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- **Warenauszeichnung:** Waren aus dem QS-System müssen eindeutig gekennzeichnet sein – auf den Begleitpapieren und auf dem Produkt beziehungsweise der Umverpackung.



Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum der Ware sollte ständig kontrolliert werden.

- **Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum:** Stets Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (MHD) der Ware kontrollieren und entsprechend reagieren.
- **Lagerung:** Fleisch- und Wurstwaren in geeigneten Behältern so aufbewahren, dass die typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Feuchtigkeit erhalten bleiben.
- **Temperaturkontrolle und Dokumentation:** Regelmäßig Temperatur der Lebensmittel im Lager und Verkaufsbereich überprüfen und die Kontrolle dokumentieren.
- **Unterbrechung der Kühlkette:** Jeder Mitarbeiter muss sich über die notwendigen Maßnahmen bei Ausfall der Kühlanlagen in der Filiale informieren.
- **Warentrennung QS und Nicht-QS:** Die Verwechslung von QS- und Nicht-QS-Ware im Lager und dem Verkaufsraum ausschließen.

QS hat zu diesem wichtigen Themenbereich ein aussagekräftiges Plakat (siehe rechts) für die Mitarbeiter-Pausenräume entworfen, das Sie unter der E-Mail-Adresse info@q-s.de kostenlos anfordern können.



DAS QS-KONTROLLSYSTEM FUNKTIONIERT ...

- ✓ umfassend und stufenübergreifend.