



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

Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System

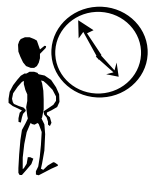
Herkunftssicherung bei Lebensmitteln



Vorbereitet sein für den Ernstfall



In dieser Lerneinheit wird Ihnen der Begriff der Herkunftssicherung und der zugrunde liegende Prozess erläutert.



Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 10 Minuten Zeit in Anspruch.



Vorbereitet sein für den Ernstfall

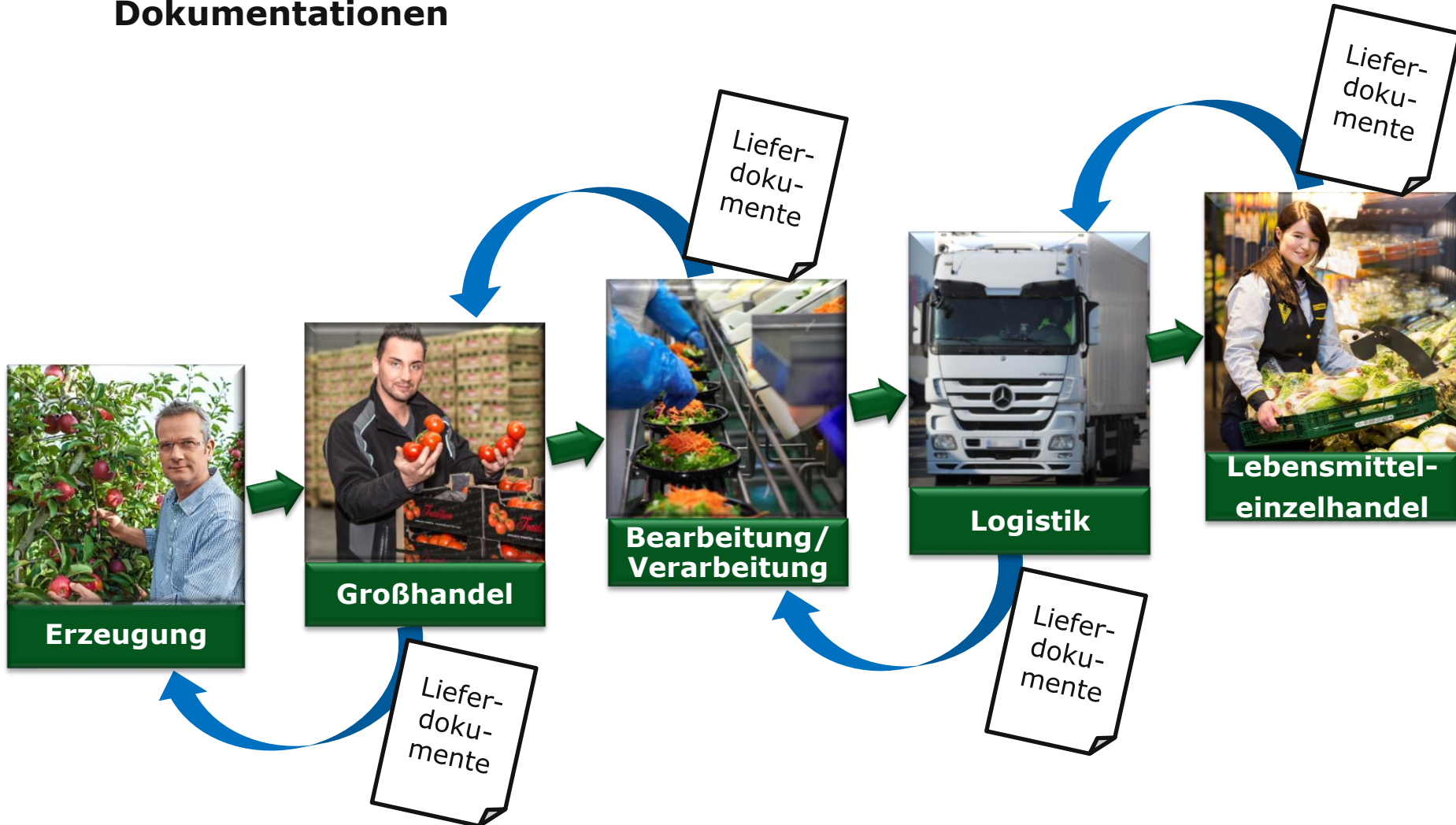
- Eine funktionierende Herkunftssicherung sorgt dafür, dass auf Probleme mit frischen Lebensmitteln aktiv reagiert werden kann.
- Im Fall einer Reklamation müssen zahlreiche Fragen schnell beantwortet werden können:
 - **Wer** hat das Produkt hergestellt?
 - **Wo** wurde es weiterverarbeitet?
 - **Von wem** wurde es bezogen?
 - **An wen** wurde das Produkt auf seinem Weg bis zum LEH verkauft?
- Im QS-System muss daher die Herkunft der Produkte innerhalb weniger Stunden nachvollziehbar sein.



Herkunftssicherung trägt im wesentlichen zu einem aktivem Verbraucherschutz bei!



Schnelle Rückverfolgbarkeit durch transparente Dokumentationen



Lückenlose Dokumentation als Voraussetzung

Das kann man als Mitarbeiter im LEH tun:

- Die **Lieferpapiere** beim Wareneingang gründlich kontrollieren.
- Die Kontrolle der **Wareneingangsprüfungen** sorgfältig dokumentieren.
- Die korrekte **QS-Kennzeichnung** sowohl auf der Ware als auch auf den Begleitpapieren kontrollieren.
- Sich bei **Auffälligkeiten** an den verantwortlichen Kollegen wenden.



Bei Abweichungen **Maßnahmen** einleiten



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

Wir sind QS.

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

