

# 1 Onlinehandel Zusatzmodul

Das Zusatzmodul Onlinehandel richtet sich an Systempartner, die QS-Ware über einen Onlinehandel regelmäßig anbieten.

Onlinehandel ist definiert als die Tätigkeit, bei der ein Unternehmen Erzeugnisse überwiegend mittels Internet anbietet, die durch den Endverbraucher online ausgewählt und ggf. gekauft werden können. Dabei erfolgt die physische Warenzusammenstellung ausschließlich unter Abwesenheit des Endverbrauchers.

Zusätzlich zu den in diesem Zusatzmodul enthaltenen Anforderungen sind auch die Anforderungen einzuhalten, die im jeweiligen Leitfaden der entsprechenden Produktionsart definiert sind.

## 1.1 Kommissionierung und Warenausgang

### 1.1.1 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Alle Räume, Anlagen und Maschinen, in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, befinden sich in einem sauberen und hygienischen Zustand ohne Verschmutzungen. Gleiches gilt für Transportbehälter und -wagen.

Wasseransammlungen in Toträumen und Korrosionsstellen an den Anlagen und Maschinen werden vermieden. Die Arbeitsgeräte (Messer, Fleischwolf, etc.) sind funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei.

### 1.1.2 Ordnung und Organisation

Im Bereich der Kommissionierung und des Versands sind klare Verfahren und Abläufe festgelegt, die mindestens folgende Punkte berücksichtigen und deren Einhaltung gewährleisten:

- Temperatur
- Kennzeichnung (Etiketten, Packzettel, QS-Prüfzeichen)
- MHD/Verfallsdatum/Lagerungshinweise
- Beschädigungen/Verunreinigungen

### 1.1.3 Eignung Transportbehältnisse

Die Transportbehältnisse sind für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet. Sie befinden sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand weisen keine Altverschmutzungen auf. Vor Gebrauch werden die Transportbehältnisse auf den Reinigungserfolg sowie die Unversehrtheit geprüft. Während des Transportes ist die Unversehrtheit der Transportbehältnisse gewährleistet, um eine negative Beeinflussung der Produkte zu vermeiden. Insbesondere das Kontaminationsrisiko durch ggf. verwendete Kühlmittel muss minimiert werden. Verfahren bei abweichendem Zustand vor, während und nach dem Transport sind festgelegt.

 Verfahren zur Reinigung und Überprüfung der Transportbehältnisse

### 1.1.4 [K.O.] Produkttemperatur

Die Einhaltung der Produkttemperatur (bei Fleisch und Fleischwaren: Tabelle 1 im Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel) im Bereich der Kommissionierung und des Warenausgangs ist durch ein geeignetes Verfahren (wie z. B. Temperaturmessung am Produkt oder funktionsfähige Temperaturregistriereinheit) sichergestellt. Dieses Verfahren prüft der Systempartner risikoorientiert, jedoch mindestens alle zwei Monate im Rahmen seiner Eigenkontrolle. Die Überprüfung und ggf. eingeleitete Maßnahmen werden dokumentiert.

 Temperaturdokumentation

### 1.1.5 Kennzeichnung vermarktete QS-Ware

Zur Information der Endverbraucher über das QS-System ist bei Vermarktung von QS-Ware im Onlineshop eine erläuternde Information über das QS-System und/oder eine Fundstelle für weiterführende Informationen zum QS-System angegeben.

#### Fleisch und Fleischwaren

Ware, die das Unternehmen als QS-Ware verlässt, wird durch das QS-Prüfzeichen auf dem Produkt eindeutig als QS-Ware gekennzeichnet. Eine entsprechende Kennzeichnung der Lieferscheine zwischen

Unternehmen und Endverbraucher (B2C) ist nicht notwendig. Im Onlineshop können QS-Fleisch und -Fleischwaren bildlich und in der Artikelbeschreibung zum Zeitpunkt der Warenauswahl durch den Endverbraucher eindeutig als QS-Waren identifiziert werden.

#### Obst, Gemüse, Kartoffeln

Bei Nutzung des QS-Prüfzeichens wird die korrekte QS-Kennzeichnung am Produkt eingehalten und die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

### **1.1.6 [K.O.] Produktkennzeichnung**

#### Fleisch und Fleischwaren

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.8.5 [K.O.] Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren

#### Obst, Gemüse, Kartoffeln

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.8.9 Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln

### **1.1.7 Technischer/baulicher Zustand**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderungen 3.2.1 Technischer/baulicher Zustand

### **1.1.8 Bodenfreiheit**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 2.2.2 Bodenfreiheit

## **1.2 Versand/Transport**

### **1.2.1 Produktkonformer Transport**

Waren werden unter Berücksichtigung der Warenart, Transportentfernung und der Außentemperaturen befördert. Jede Handhabung der Ware während des Transports, welche die Qualität und Sicherheit der Produkte gefährdet, wird vermieden. Wenn die Fahrer einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben können, sind diese zum korrekten Umgang mit der Ware unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben geschult.

 Verfahrensanweisung zur Auslieferung der Ware zum Endverbraucher

### **1.2.2 Transporthygiene**

#### **Zustand Fahrzeug**

Die Versandfahrzeuge befinden sich in einem hygienisch einwandfreien und ordentlichen Zustand und weisen keine Altverschmutzungen auf. Der Systempartner stellt sicher, dass ein angemessenes Sauberkeits- und Hygieneniveau der Fahrzeuge, insbesondere der Transportflächen, eingehalten wird. Die Produktqualität und -sicherheit wird durch den Zustand des Fahrzeuges nicht negativ beeinflusst. Das Transportgut wird sicher und hygienisch einwandfrei geladen.

 Checkliste Transportfahrzeuge

#### **Personalhygiene Fahrer**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.2.6 Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregelungen

Durch die Kleidung der Fahrer und ggf. der Begleitpersonen oder deren Umgang mit der Ware wird die Produktqualität und -sicherheit nicht negativ beeinflusst.

 Verfahren zur Umsetzung der Personalhygiene

### **1.2.3 [K.O.] Temperaturkontrolle**

Die vorgeschriebene Temperatur der Produkte (bei Fleisch und Fleischwaren: Tabelle 1 im Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel) wird während des gesamten Transportes bis zur Übergabe der Waren an den Endverbraucher eingehalten. Die Transportprozesse werden bezogen auf die Einhaltung von Temperaturvorgaben validiert.

Die Einhaltung der Produkttemperatur wird durch ein geeignetes Verfahren (wie z. B. Temperaturmessung am Produkt oder funktionsfähige Temperaturregistriereinheit) risikoorientiert, jedoch mindestens alle zwei

Monate durch den Systempartner im Rahmen seiner Eigenkontrolle überprüft. Diese Überprüfung wird dokumentiert.

 Temperaturdokumentation, Validierung Transportprozess

#### **1.2.4 Beauftragung von Transportunternehmen**

Der Systempartner ist für die Einhaltung der oben genannten Anforderungen an den Versand/Transport verantwortlich.

Sind die Transport-/Versandprozesse an ein Transport-/Dienstleistungsunternehmen ausgelagert, so wird über Vereinbarungen/Verträge sichergestellt, dass die folgenden Anforderungen bis zur Übergabe der Waren an den Endverbraucher eingehalten werden:

- Produktkonformen Transport (siehe 1.2.1)
- Transporthygiene (siehe 1.2.2)
- Temperaturkontrolle (siehe 1.2.3)

Die Auslieferung der Ware erfolgt unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben. Die Umsetzung der Anforderungen bei den Transport-/Dienstleistungsunternehmen wird durch den Systempartner außerdem stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle überprüft.

Anmerkung zu den Anforderungen „Produktkonformer Transport“ und „Transporthygiene“:

Wenn die Fahrer einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben, sind diese zum korrekten Umgang mit der Ware unter Berücksichtigung der unternehmensspezifischen Vorgaben geschult.

Anmerkung zu der Anforderung „Temperaturkontrolle“:

Die geforderten Produkttemperaturen aus Tabelle 1 des Leitfadens Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren werden eingehalten. Die Einhaltung der Produkttemperaturen wird risikobasiert, mindestens jedoch alle zwei Monate durch den Systempartner geprüft. Die Transportprozesse werden, bezogen auf die Einhaltung von Temperaturvorgaben, validiert.

 Umsetzung produktkonformer Transport, Checkliste Transportfahrzeuge, Umsetzung der Personalhygiene, Verfahrensanweisung zur Auslieferung der Ware zum Endverbraucher  
Temperaturdokumentation, Validierung Transportprozess

### **1.3 Retouren-/Reklamationsmanagement**

#### **1.3.1 [K.O.] Retourenmanagement**

Es ist ein System zur Bearbeitung von Retouren vorhanden. Alle Warenrücksendungen werden erfasst und bewertet. Die internen Vorgaben für die Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware werden befolgt. Ggf. werden entsprechende Maßnahmen eingeleitet, die das Wiederauftreten der Abweichung verhindern. Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware wird berücksichtigt.

#### **1.3.2 Reklamationsmanagement**

Es besteht ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen. Alle Beanstandungen/Reklamationen werden bewertet und ggf. angemessene Maßnahmen durchgeführt.

- Beanstandungen = von Behörden
- Reklamationen = von Kunden und Endverbraucher

### **1.4 Trockenlager (Fleisch und Fleischwaren)**

#### **1.4.1 Technischer/baulicher Zustand**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.5.1 Technischer/baulicher Zustand

#### **1.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.5.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

#### **1.4.3 Bodenfreiheit**

⇒ Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Anforderung 3.2.2 Bodenfreiheit

#### **1.4.4 Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum**

Durch eine regelmäßige Überprüfung wird auf die Einhaltung des MHD/Verbrauchsdatums geachtet. Ware mit abgelaufenem Verbrauchsdatum gelangt nicht in den Verkauf. Ware mit abgelaufenem MHD wird gemäß den internen Richtlinien behandelt.