



## Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



### QZBW - Tierische Produkte - Zusatzanforderungen Wildfleisch - (Jagdliche Tätigkeiten)

Schnittstellen		Anforderungen	Erfüllung		Bemerkungen
Gesetz	QS		Ja	Nein	
		<b>1. Erzeuger (Jäger)</b>			
		<b>1.1 Systemeinnahme</b>			
	OZBW	> gültige Teilnahmevereinbarung liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		<b>1.2 Sachkunde für Produktion/ Jagd verantwortliche Person</b>			
	OZBW	> Jagdausübungsberechtigte oder beauftragte Person besitzt gültigen Jagdschein und aktuellen (mind. einmal innerhalb von zwei Jahren) Nachweis „Königliche Person“ nach VO (EG) Nr. 653/2004 Anhang III Abschnitt IV Kapitel 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Belehrung der jagenden Jäger erfolgt und schriftl. bestätigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		<b>1.3 Dienstleister</b>			
	OZBW	(Hinweis: gilt für jeden Prozess ganz oder teilweise von Dienstleistern durchgeführt werden) > mit allen Dienstleistern geeignete Vereinbarungen abgeschlossen, die sicherstellen, dass alle QZBW-Anforderungen hinsichtlich Prozess- und Produktqualität eingehalten werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
		<b>1.4 Betriebsstätte</b>			
		<b>Raumbeschaffenheit</b>			
	OZBW	> Wände und Decken sind hell, glatt und leicht zu reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Boden ist leicht zu reinigen (Hinweis: Wasser kann leicht ablaufen und der Abfluss ist abgedeckt und geruchssicher um Schädlinge zu verhindern)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Fenster und Türen sind leicht zu reinigen (kein Glasbruch vorhanden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Fenster die geöffnet werden können, sind mit einem Insektenschutzgitter versehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>Einrichtung</b>			
	OZBW	> Beleuchtung ausreichend und mit Spitterschutzvorrichtung versehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Handwaschbecken (mit fließendem, warmen Wasser, Seifenspender und Einhandhändlcher) vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Wasseranschluss zum Reinigen von Kühlzelle bzw. Boden und Wänden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Arbeitsgeräte sind kontaminationsfrei aufbewahrt (z.B. Aufhängevorrichtung, Magnetele, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Abschwaben und Zerlegen dünnlich oder zeitlich getrennt möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	OZBW	> Zwischenlagerung von Aufbrüchen etc. in verschlossenen Behältern oder außerhalb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<b>Kühlmöglichkeit</b>			
	OZBW	> an den voraussichtlichen Bedarf angepasst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Medieninformationen

Medien-ID	4165
Titel	Checkliste Eigenkontrolle Erzeuger - Wild, Wildbret Zusatzanforderungen
Beschreibung	
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	EK CL ERZ ZA Wild 2023.pdf
Dateigröße:	161.56 KB
Kategorien:	Wild, Wildbret
Kollektionen:	
Schlagwörter:	Erzeuger , Checkliste , Zusatzanforderungen , Eigenkontrolle , EKCLERZZA , Wild , Wildbret