



Qualitätszeichen Baden-Württemberg  
Eigenkontrolle



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für  
Zeichennutzer – Hähnchen- und Putenfleisch

Schnittstellen	Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
		Gesetz	QS	Prog.	

1. Allgemeine Anforderungen

	QZBW	1.1 Systemteilnahme > gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	1.2 Eigenkontrolle > zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBW	> aktuelle Produktliste geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vordruck
	QZBW	1.3 Gentechnik > Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsverordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KO
	QZBW	<b>Betrieb</b> > Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zielsetzung, Dienstleistungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	> Zustandsgüter im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	<b>Risikoanalyse</b> > mögliche Risiken des GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	<b>Erweisung und Schulung von Personal</b> > alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	> Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	<b>Handhabung und Dokumentation im Wareneingang</b> > alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht > die GVO-freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QZBW	<b>Handhabung in der Produktion</b> <b>Ausschluss von Vermischungen</b> > es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-haltigen und GVO-freien Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülanlagen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer –  
Hähnchen- und Putenfleisch  
Version 2020

Seite 1 von 4

## Medieninformationen

Medien-ID	748
Titel	Checkliste Eigenkontrolle Zeichennutzer - Geflügel
Beschreibung	Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer - Hähnchenfleisch, Putenfleisch
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	CL Zeichennutzer Hähnchen und Putenfleisch 2020_1.pdf
Dateigröße:	316.32 KB
Kategorien:	Eigenkontrolle tierische Bereiche
Kollektionen:	
Schlagwörter:	Checkliste , Zeichennutzer , Putenfleisch , Hähnchenfleisch , Eigenkontrolle , Geflügel , EKCLZN