

Qualitätszeichen Baden-Württemberg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
 - Obsterzeugnisse -



Checkliste für Teilbereiche:

Trockenobstprodukte

Obstkonserven

Betrieb, Name:		

Anschrift:		

PLZ, Ort		

Auskunftsperson für den Betrieb:		

Auditdatum:	Zeit (von/bis):	Lizenznehmer:
-----	-----	-----
Zertifizierungsstelle:		Auditor:
-----	-----	-----
<input type="checkbox"/> Erstaudit	<input type="checkbox"/> Folgeaudit	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
Produktaufstellung liegt bei <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil		

Jährliche Produktion:	
Trockenobstprodukte	Obstkonserven
-----	-----

<i>Vorläufiges Auditergebnis:</i>		
<input type="checkbox"/> 100 - 80%	QZBW Anforderungen erfüllt	
<input type="checkbox"/> < 80%	QZBW Anforderungen nicht erfüllt	
Nachkontrolle erfolgt durch	<input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit	Termin: _____
	<input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung	Termin: _____
<input type="checkbox"/> KO	_____	
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift Betrieb
_____	_____	_____
Kopie erhalten <input type="checkbox"/>		

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E = Kriterium nicht relevant

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
1	Allgemeines						
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
2	Qualitätssicherung und Hygiene						
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts						
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation						
2.5	Betriebsrundgang				KO		
3	Herkunft und Qualitätsanforderungen						
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Obst und Vorprodukten für die Zeichennutzung				KO		
3.2	Anteil der Nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10%				KO		
3.3	Regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)				KO		
3.4	Betriebliche Überwachung und Messung von chem./phys. Qualitätsparametern						
3.5	Trocknungstemperatur bei Apfelchips						
3.6	Herstellung Verfahren und Zusatzstoffe (auch Ascorbinsäure)				KO		
3.7	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation						
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO	
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO	
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO	
4.4	Interne Kennzeichnung von QZBW Ware und getrennter Warenfluss				KO	
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO	
5 Zeichenverwendung						
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens bei zugelassenen Produkten				KO	
Summe der Bewertungen Gesamt						

Punkteberechnung

Kategorie / Anzahl	A:	B:	C:	D:	KO:
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
SUMME ALLER PUNKTE (X):	ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):				
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):				%	<input type="checkbox"/> KO

Raum für weitere Bemerkungen

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

QZBW-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle
--

Betrieb:	Auditdatum:
----------	-------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

Unterschrift Auditor:

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

Unterschrift für den Betrieb:

<u>Überwachung der Umsetzung</u>

Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare