

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von landwirtschaftlichen Betrieben
(Grundanforderungen)**

Süßwasserfische in Aquakultur

Stand: 01.01.2017

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.	Allgemeine Anforderungen		
2.1.	Allgemeine Systemanforderungen		
2.1.1	Betriebsdaten	Einsichtnahme Datenblatt, Lagepläne, Betriebsskizze etc., Kapazitäten/ Betriebseinheiten, Futtermitelein-satz (Selbstmischer)	<p>A: Adresse, Registriernummern, Kapazitäten, Be-triebsskizze etc. vollständig und aktuell,</p> <p>B: Daten/Betriebsskizze/Lagepläne geringfügig un-vollständig bzw. nicht aktuell</p> <p>C: Daten/Betriebsskizze/Lagepläne fehlen in größe-rem Umfang, Registrier-Nummer nicht aktuell,</p> <p>D/KO: keine Unterlagen vorhanden</p>
2.1.2	Durchführung und Dokumentation der Eigenkon-trolle	Einsichtnahme sowie inhaltliche Prüfung der Eigenkon-trollcheckliste; Einsichtnahme Dokumente und Auf-zeichnungen (z.B. Rechnungen, Lieferscheine, Pro-duktionsaufzeichnungen, Prüfberichte, Eigenkontrolle)	<p>A: Eigenkontrolle ist für jedes Jahr (ggf. nicht für das lfd. Jahr) durchgeführt worden; Für jedes Jahr liegt eine vollständige Dokumentation vor; Qualifizierte Prüfung der Inhaltspunkte; K.O. Anforderungen kom-mentiert, wenn Abweichung festgestellt; Mindestauf-bewahrungsfrist von drei Jahren bzw. abweichende gesetzliche Aufbewahrungsfristen für Dokumente und Aufzeichnungen eingehalten.</p> <p>B: Einzelne CL-Punkte nicht berücksichtigt, Doku-mentation unsortiert.</p> <p>C: Eigenkontrolle unvollständig oder nicht für alle relevanten Bereiche durchgeführt; Bewertungen teil-weise nicht nachvollziehbar; fehlende Angaben von Umsetzungsfristen bei festgestellten Korrekturmaß-nahmen.</p> <p>D/KO: Eigenkontrollchecklisten liegen nicht für jedes Jahr vor, Eigenkontrolle nicht zum Erstaudit bzw. für jedes Jahr durchgeführt; Bewertungen nicht nachvoll-ziehbar oder falsch; offensichtliche Mängel wurden nicht erkannt</p>
2.1.3	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle	Einsichtnahme Eigenkotrollcheckliste; visuelle Prü-fung vor Ort bzw. anhand der vorhandenen Dokumen-tation.	A: Zu festgestellten Abweichungen aus der Eigenkon-trolle sind Korrekturmaßnahmen mit Verantwortlich-keiten (z.B. Namenskürzel) und Terminen festgelegt (WER macht WAS bis WANN?). Sämtliche festge-stellte Abweichungen aus der Eigenkontrolle behoben bzw. Maßnahmen eingeleitet.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			<p>B: Die Umsetzung aller festgelegten Maßnahmen wurde abgeschlossen aber eine der Maßnahmen wurde mangelhaft/unzureichend durchgeführt.</p> <p>C: Eingeleitete Maßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller Korrekturmaßnahmen wurde begonnen; mehr als eine der Korrekturmaßnahmen wurde mangelhaft/ unzureichend durchgeführt.</p> <p>D: Keine Korrekturmaßnahmen festgelegt; Mit der Umsetzung mindestens einer der Korrekturmaßnahmen wurde nicht begonnen.</p> <p>E: Keine Korrekturmaßnahmen zu erfüllen</p>
2.1.4	Ereignis- und Krisenmanagement	Dokumentenprüfung vor Ort	<p>A: Ein Ereignisfallblatt liegt vor, z.B. QZBW-Ereignisfallblatt</p> <p>D: Ereignisfallblatt liegt nicht vor.</p>
3.1.	Rückverfolgbarkeit		
3.1.1	Betrieblicher Zukauf und Wareneingang	<p>Dokumentenprüfung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiere und Eier • Futtermittel und Futterzusatzstoffe • Arzneimittel und Behandlungsmittel • Reinigungs- und Desinfektionsmittel • Produkte für die Verarbeitung (Gewürze, etc.) • Dienstleistungen 	<p>A: Alle Zugänge von Waren oder Dienstleistungen (z.B. Transporte) dokumentiert, z.B. Buchführung (über Rechnungen, Lieferscheine)</p> <p>B: Dokumentation vorhanden, aber unsortiert</p> <p>C: Dokumentation unvollständig</p> <p>D: Nicht alle Warenezugänge/Dienstleistungen nachvollziehbar</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.1.2	Aufzeichnungen zum Fischbestand	Einsichtnahme Bestandsaufzeichnungen: <ul style="list-style-type: none"> • Bestandsbiomasse und mittleres Fischgewicht (je Hälterungseinheit) • Futterverwertung (Futterquotient) • Verluste (täglich, nach Haltungseinheit und Produktionsrichtung) • Krankheits- und Parasitenbefall • Arzneimittelansätze und Behandlungen • Futtermittel (Art und Hersteller) 	A: Bestandsaufzeichnungen vollständig, zeitnah geführt, Überblick über Tierbestand, Futterverwertung und Verlustsituation jederzeit und schnell möglich, keine „Lose-Blatt-Sammlung“ C: Bestandsaufzeichnungen unvollständig, nicht zeitnah geführt, Überblick über aktuellen Tierbestand, Futterverwertung und Verlustsituation nicht schnell möglich D/KO: keine Bestandsaufzeichnungen / kein Überblick über aktuellen Tierbestand, Tierverkehr oder Verlustsituation zeitnah möglich
3.2	Futtermittel		
3.2.1	Futtermittelbezug	Sichtung Lieferscheine, Abrechnungen, Stichprobe über gesamten Zeitraum seit dem letzten Audit, beim Erstaudit seit Unterzeichnung der Teilnahmevereinbarung, Fischzüchter dürfen nur solche Futtermittel einsetzen, die von amtlich zugelassenen Futtermittelherstellern stammen. (Karpfen: Zufütterung nur mit in Baden-Württemberg erzeugten Rohstoffen, falls es sich nicht um Alleinfuttermittel handelt	A: Alle Futtermittelzukäufe belegt, Bezug ausschließlich von zugelassenen Futtermittelherstellern Eindeutige Kennzeichnung der Ware von Herstellern B: Dokumentation vollständig, aber unsortiert C: Einzelne Belege fehlen, D/KO: Belege fehlen in erheblichem Umfang, Futtermittel vorhanden, die nicht von zugelassenen Herstellern stammen, Futtermittelbezug nicht vollständig belegt, E: Kein Futtermittelzukauf
3.2.2	Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln	Rückverfolgbarkeit an Futtermitteln und Dokumenten prüfen	A: Futtermittelherkunft lückenlos belegt B: Rückverfolgbarkeit in Ausnahmen nicht belegt aber auf Grund anderer Umstände plausibel D/KO: Rückverfolgbarkeit insgesamt unzureichend
3.2.3	Futtermittellagerung	Begutachtung Futtermittellagerung Kühl, dunkel, geschützt, keine Schädlinge, Sauberkeit	A: Futtermittellager sauber, geschützt vor Schädlingen, Vögeln etc., Reinigung und ggf. Desinfektion erfolgt; regelmäßige Kontrolle des Lagergutes; keine Vermischung mit Futtermitteln für andere Tierarten; getrennt von Abfällen, Saatgut, Chemikalien etc. B: leichte hygienische Abweichungen bei Lagerung C: hygienische Mängel bei der Lagerung, keine Kontrolle, keine ordnungsgemäße Trennung von anderen Lagergütern D: starke Verschmutzungen /Verunreinigungen, Vermischung mit anderen Lagergütern

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.3	Tiergesundheit/Arzneimittel		
3.3.1	Einsatz von Arzneimitteln	Arzneimitelesatz begutachten, Verfahren beschreiben lassen Belege Medikamentenbezug und Medikamentenanwendung; Schlachtzeitpunkt/ Wartezeiten (Stichprobe) visuelle Prüfung vor Ort: Medikamentenbestand und -lagerung, Instrumente	A: Arzneimittel Einsatz nur zu therapeutischen Zwecken; Verschreibungspflichtige Mittel nur nach tierärztlicher Diagnose und unter Anleitung des Tierarztes. C: Arzneimittel Einsatz nicht klar geregelt, Zuständigkeiten für Behandlungen unklar D: Dokumentation nicht lückenlos und unvollständige Angaben, wichtige Angaben fehlen, Einsatz verschreibungspflichtiger Mittel ohne Tierarzt E: Kein Einsatz von Medikamenten
3.3.2	Dokumentation Arzneimittelbezug	Prüfung Belege über Arzneimittelbezug, Quittungen, Kombibelege Kennzeichnung der Arzneimittel Verschreibungen des Tierarztes	A: zweifelsfreie Identifikation der Arzneimittel, Belege der letzten 5 Jahre vollständig, Kennzeichnung vorchriftsmäßig B: Einzelne Belege nicht vorhanden oder nicht vollständig ausgefüllt C: Belege und Aufzeichnungen mehrfach und in größerem Umfang nicht vorhanden D: Verschreibungen fehlen, Prüfung der Belege und Aufzeichnungen nicht möglich
3.3.3	Arzneimittelanwendung	Prüfung Aufzeichnungen zur Arzneimittelanwendung Chronologie, Vollständigkeit Behandlungsanweisungen des Tierarztes	A: Aufzeichnungen ordnungsgemäß und vollständig, Behandlungsanweisungen der Tierarztes befolgt B: Aufzeichnungen unsortiert aber vollständig C: Aufzeichnungen vereinzelt unvollständig, Behandlung geringfügig abweichend von Anweisungen des Tierarztes (plausible Begründung) D/KO: Aufzeichnungen oder Behandlungsanweisungen tlw. nicht oder gar nicht vorhanden. Behandlungen abweichend oder ohne Anweisung des Tierarztes
3.3.4	Lagerung der Medikamente	Medikamente begutachten: Herstellerangaben zur Lagerung Identifizierbarkeit, Kennzeichnung Verfallsdatum, Entsorgung	A: Lagerung und Entsorgung erfolgen ordnungsgemäß B: Lagerung der Mittel verbesserungswürdig, unsortiert, C: Abgelaufene Mittel D: nicht mehr identifizierbare Mittel, Lagerungsbedingungen nicht entsprechend Herstellervorschriften (z.B. Kühlung etc.)

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.	Hygiene		
4.1	Allgemeine Betriebshygiene	<p>Visuelle Prüfung vor Ort: Sauberkeit und Hygiene Schädlingsbekämpfung Regelmäßige Reinigung und Desinfektion</p>	<p>A: Geräte, Gebäude, Außenanlagen inkl. Verladeeinrichtungen, Becken und Fütterungsanlagen in sauberem Zustand und ermöglichen eine ordnungsgemäße Reinigung und Schädlingsbekämpfung. Regelmäßige Reinigung und Desinfektion Geräten, Gebäuden und Anlagen (Becken)</p> <p>B: leichte Verschmutzung, Reinigungsturnus zu weit.</p> <p>C: mittlere Verschmutzung, Außenanlagen nicht aufgeräumt (Unterschlupf für Schädlinge), mangelnde Instandhaltung</p> <p>D: starke Verschmutzung, maroder Zustand, Außenanlagen nicht aufgeräumt, ggf. dadurch Schädlinge nachweisbar, keine plan- und regelmäßige Reinigung</p>
4.2.1	Beschaffenheit und Ausstattung der Räumlichkeiten	<p>Visuelle Prüfung vor Ort</p> <ul style="list-style-type: none"> • leicht zu reinigende Oberflächen • lebensmitteltaugliche Materialien • keine Mehrfachnutzung der Räume während der Fischverarbeitung(z. B. Garage, Lagerraum für gefährliche Stoffe etc.) • kein Zutritt für Haustiere • Reinigungsbecken für Geräte • (separates, vom Reinigungsbecken für Geräte abgetrenntes) funktionsfähiges Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen • dicht verschließbare Abfallbehälter, die als solche gekennzeichnet sind • Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen 	<p>A: Beschaffenheit und Ausstattung vorschriftsgemäß</p> <p>B: leichte Mängel bei baulichen Gegebenheiten</p> <p>C: keine Insektenschutzgitter</p> <p>D: Ausstattung nicht lebensmitteltauglich,</p>
4.2.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Begutachtung der Mittel	<p>A: Alle Mittel von der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) geprüft und für wirksam befunden (Liste der DVG). Lagerung in Originalgebinden getrennt von Lebens- und Futtermitteln.</p> <p>B: Lagerung unübersichtlich</p> <p>C: Mittel in Einzelfällen nicht von der DVG geprüft</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			D: Lagerung nicht in Originalgebinde; zusammen mit Lebens- und Futtermitteln
4.2.3	Reinigungs- und Desinfektionsgeräte	Begutachtung der Geräte	A: Hygienisch einwandfrei, regelmäßig desinfiziert oder erneuert, getrennt von Lebens- und Futtermitteln aufbewahrt B: leichte Unzulänglichkeiten C: Geräte nicht gut geeignet, Verschleiß erkennbar D: Geräte verschlissen, ungeeignet, verschmutzt etc.
4.2.4	Reinigung und Desinfektion	Verfahren erläutern lassen, ggf. Ergebnisse begutachten	A: Reinigung und Desinfektion ordnungsgemäß, keine Wasserlachen, Vor der Desinfektion erfolgt stets gründliche Reinigung B: Geringe Defizite, unvollständige Reinigung C: Erhebliche Defizite D: Reinigung und Desinfektion ungenügend
4.2.5	Reinigungs- und Desinfektionsplan	Reinigungs- und Desinfektionsplan begutachten	A: Plan ist vollständig und wird umgesetzt. Pläne liegen auch für die Vergangenheit vor. Plan enthält alle Angaben zur Verantwortlichkeit, Datum, Reinigungsumfang, Gerätschaften und Mittel B: Geringfügig unvollständige Planung C: Planung lückenhaft, enthält nicht die erforderlichen Angaben D: Fehlende Planung
4.2.6	Personalhygiene	Begutachtung des Personalbereichs, Umkleiden etc. Ggf. Befragung von Personal	A: Personal hält sich zuverlässig an die Hygienevorschriften (Händewaschen), Arbeitskleidung sauber, keine persönlichen Gegenstände und Kleidung im Hygienebereich B: Geringe Verschmutzung der Arbeitskleidung C: Privatkleidung im Hygienebereich, kein geregeltes Händewaschen D: Personal ist nicht oder nicht ausreichend über Hygienevorschriften informiert
4.2.7	Kühlung	Begutachtung Kühlräume und sonstige Kühleinrichtungen	A: Kühlmöglichkeiten in ausreichendem Umfang vorhanden und funktionsfähig. Kühltemperatur ausreichend B: Kühlmöglichkeiten etwas zu gering dimensioniert C: Kühlmöglichkeiten nicht ausreichend oder zu schwach D: Kühlmöglichkeiten unzureichend oder defekt
5	Tierschutzgerechte Haltung und Transport		
3.5.1	Einhaltung der Tierschutzvorschriften	Begutachtung der Bestände	A: Keine Anzeichen auf Verstöße gegen Tierschutzvorschriften B: Geringe Mängel, sofort behebbar

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			C: Erkennbare Auffälligkeiten oder Beeinträchtigungen D/KO: Verstöße gegen Tierschutzvorschriften, Erkennbare Verletzungen und Gefahren
3.5.2	Mindestanforderungen an die Wasserqualität	Begutachtung der Wasserqualität	A: Artspezifische Anforderungen werden erfüllt B: gelegentliche geringe Qualitätsprobleme C: häufige Qualitätsproblem D: Anhaltende unzureichende Wasserqualität
3.5.3	Transport von Fischen	Begutachtung Transportbehälter, Fahrzeuge, Verfahren	A: Transport ordnungsgemäß und schonend B: geringe Mängel C: Transportbehälter zu klein, Sauerstoffversorgung problematisch D: Transportbehälter oder Fahrzeug nicht geeignet Transportpapiere unvollständig, Fahrzeuge oder Behälter nicht gereinigt oder verschmutzt
3.5.4	Zulassung Transportunternehmer (> 65 km)	Begutachtung Zulassung	A: Amtliche Zulassung liegt vor) D: Zulassung liegt nicht vor
3.5.5	Buchführung Fischtransporte	Begutachtung Aufzeichnungen über Transport <ul style="list-style-type: none"> Name und Anschrift des bisherigen Besitzers und des Erwerbers Ort und Datum der Übernahme bzw. der Abgabe Fischart das Durchschnittsgewicht und die Stückzahl oder das Gesamtgewicht der jeweiligen Fischart jeden Wasserwechsel während des Transports, mit Angaben über die Herkunft des neuen und den Ort des Ablassens des verbrauchten Wassers die Sterblichkeit während des Transportes alle Zuchtbetriebe und Verarbeitungsbetriebe, die das Transportmittel anfährt. Die Aufbewahrungsfrist beträgt 3 Jahre 	A: Aufzeichnungen vorschriftsmäßig geführt B: Einzelne Ungenauigkeiten, schlechte Lesbarkeit C: Unvollständige Aufzeichnungen D: Keine Aufzeichnungen über Fischtransporte

Anmerkung:

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von landwirtschaftlichen Betrieben für Süßwasserfische in Aquakultur (Grundanforderungen)	Status: Freigabe	Seite 8 von 8
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	---------------