



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) -Grundanforderungen Süßwasserfische in Aquakultur-

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

1. Allgemeine Anforderungen

		QZBW	1.1 Allgemeine Betriebsdaten ➤ Betriebsübersicht (einschließlich Adressdaten, Registrierungsnummer gemäß FischseuchenVO, Telefon- und Fax-Nummer, E-Mail-Adresse, Ansprechpartner, Betriebsteile) vorhanden und aktuell geführt (Hinweis: Änderungen sind dem Lizenznehmer unverzüglich mitzuteilen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.2 Ereignis- und Krisenmanagement ➤ Ereignisfallblatt vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.3 Eigenkontrolle ➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontroll-Checklisten aufbewahrt) (Empfehlung: Arbeitshilfe Eigenkontrollcheckliste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Aktionsplan zur Mängelbeseitigung erstellt und Mängel nachweislich und fristgerecht beseitigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Fischhaltung

			2.1 Rückverfolgbarkeit Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei				
		QZBW	➤ Tieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eiern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Futtermitteln und Futterzusatzstoffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arzneimitteln und Behandlungsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Produkten für die Verarbeitung (Gewürze etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Dienstleistungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Aufzeichnungen zum Fischbestand vorhanden und aktuell geführt über ➤ Bestandsbiomasse und mittleres Fischgewicht (je Haltungseinheit)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Futtermittelverwertung (Futterquotient)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Verluste (täglich, nach Haltungseinheit und Produktionsrichtung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Krankheits- und Parasitenbefall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arzneimitteleinsätze und Behandlungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Futtermittel (Art und Hersteller)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.2 Futtermittel				

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Bezug QZBW ➤ nur Futtermittel eingesetzt, die von amtlich zugelassenen Futtermittelherstellern stammen (Hinweis: Zufütterung nur mit in Baden-Württemberg erzeugten Rohstoffen erlaubt, falls es sich nicht um Alleinfuttermittel handelt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Rückverfolgbarkeit QZBW ➤ die Rückverfolgbarkeit aller bezogenen Futtermittel ist gewährleistet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Lagerung QZBW ➤ kühl, dunkel und trocken QZBW ➤ geschützt vor Schädlingen QZBW ➤ regelmäßig kontrolliert (z.B. auf Sauberkeit und Schimmel) QZBW ➤ erfolgt getrennt von Abfällen, gefährlichen Stoffen, Medikamenten und Chemikalien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Tiergesundheit / Arzneimittel Einsatz von Arzneimitteln QZBW ➤ erfolgt ausschließlich zu therapeutischen Zwecken (Hinweis: prophylaktischer oder leistungsfördernder Einsatz von Arzneimittel ist verboten) QZBW ➤ verschreibungspflichtige Tierarzneimittel nur nach Diagnose und unter Anleitung des zuständigen Fachtierarztes angewendet QZBW ➤ Behandlungsanweisungen des Tierarztes exakt befolgt (Hinweis: gilt insbesondere für: - Dosierung des Arzneimittels - Dauer der Anwendung - Einhaltung der vorgegebenen Wartezeit bis zur Vermarktung - nicht verschreibungspflichtige Arzneimittel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Erwerb von apotheken- und verschreibungspflichtigen Tierarzneimitteln QZBW ➤ Arzneimittel sind ordnungsgemäß gekennzeichnet (u.a. Hersteller, Bezeichnung, Charge, Art der Anwendung, Bestandteile, Verfallsdatum, Wartezeit) QZBW ➤ tierärztliche Arzneimittel-Nachweise, Verschreibungen (Originale) und Apothekenbelege (z.B. Rechnungen) vorhanden und chronologisch abgeheftet QZBW ➤ tierärztliche Belege sind vollständig ausgefüllt QZBW ➤ Belege mindestens fünf Jahre aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Lagerung von Tierarzneimitteln QZBW ➤ Arzneimittel nach Herstellerangaben gelagert QZBW ➤ Arzneimittelbehälter bzw. -reste nach Ablauf vorschriftsgemäß entsorgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Aufzeichnungen über die Anwendung von Tierarzneimitteln vorhanden, übersichtlich, allgemein verständlich, chronologisch geordnet und aktuell geführt mit Angaben zu QZBW ➤ Bezeichnung des Tierarzneimittels QZBW ➤ Belegnummer des Abgabebeleges des Tierarztes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Anzahl und Art der behandelten Tiere und ggf. genauer Behandlungsort (Teich, Becken, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Datum der Anwendung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ täglich verwendete Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wartezeit in Tagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Name des Anwenders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. Hygiene

		QZBW	3.1 Allgemeine Betriebshygiene				
		QZBW	➤ Hygieneschleuse für Produktionsbereich für Besucher vorhanden (z.B. Desinfektionsmatte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Gerätschaften (Kescher, Transportbehälter, etc.) regelmäßig desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arbeitskleidung (Stiefel, etc.) regelmäßig desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Haltungseinheiten vor Neubesatz gereinigt und desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine freie Zufahrt für Lieferfahrzeuge zum Produktionsbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	3.2 Personalhygiene				
		QZBW	➤ auf persönliche Hygiene geachtet (z.B. Händewaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arbeitskleidung sauber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arbeits- und Privatkleidung wird getrennt aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	3.3 Beschaffenheit und Ausstattung der Räumlichkeiten im Lebensmittelbereich				
		QZBW	➤ Räumlichkeiten und Gerätschaften leicht zu reinigen und zu desinfizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ lebensmitteltaugliche Materialien verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Räume während der Fischverarbeitung nicht mehrfach genutzt (z.B. als Garage, Lagerraum, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Zutritt für Haustiere ausgeschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ separates Reinigungsbecken für Geräte vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ funktionsfähiges Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Handwaschmittel vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ dicht verschließbare Abfallbehälter vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Kühlmöglichkeiten				
		QZBW	➤ stehen entsprechend der Betriebsgröße zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kühltemperaturen eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ täglich überprüft und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	3.4 Reinigung und Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich				
		QZBW	➤ Reinigung von Räumen und Einrichtungen erfolgt mit warmem Wasser in Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Oberflächen und Gerätschaften nach jeder Benutzung gereinigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wasserlachen vermieden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ vor einer Desinfektion gründliche Reinigung vorgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
		QZBW	➤ für jeden Zweck ein geeignetes Mittel verwendet (Flächen, Hände, Geräte, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ spezielle Anforderungen für jedes Desinfektionsmittel beachtet (Einwirkzeit, Konzentration)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ in Bereichen zur Schlachtung und Verarbeitung der Fische nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Mittel verwendet (Hinweis: aufgelistet in den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ getrennt von Lebensmitteln getrennt aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ in Originalgebinden aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Reinigungs- und Desinfektionsgeräte und -utensilien				
		QZBW	➤ hygienisch in einwandfreiem Zustand (trockene Aufbewahrung, sauber)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ regelmäßig desinfiziert und erneuert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Desinfektionsplan für Schlacht- und Verarbeitungsbereiche				
		QZBW	➤ vorhanden und aktuell geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ in entsprechenden Bereichen ausgehängt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ dokumentiert regelmäßige Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit Angaben zu - Person, die für die Reinigung/Desinfektion verantwortlich ist - Datum der Reinigung/Desinfektion - gereinigten/desinfizierten Flächen/Bereichen und eingesetzten Mitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Haltung und Transport

			4.1 Bestandskontrolle und -betreuung				
		QZBW	➤ geltende Tierschutzvorschriften eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ alle Tiere werden nach guter fachlicher Praxis betreut und gepflegt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ verantwortliche Personen verfügen über erforderliche Fähigkeiten, Kenntnisse und Qualifikationen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Tierbestand mind. 1x täglich durch direkte Inaugenscheinnahme überprüft und dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kontrollkriterien beachtet: - Futteraufnahme und -verwertung - Verluste - Verhaltensauffälligkeit (erhöhte Aggression, verringerter Fluchtreflex, etc.) - Aussehen (atypische Verfärbungen, etc.) - Verteilung der Fische in der Anlage (Fische stehen vermehrt am Zulauf, Oberfläche etc.) - Atmung (Schnappatmung, abgespreizte oder blasse Kiemendeckel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ verendete Tiere mind. 1x täglich entfernt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Kadaver ordnungsgemäß entsorgt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Fachtierarzt bei Hinweisen auf Bestandserkrankung hinzugezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mindestanforderungen an die Wasserqualität				
		QZBW	➤ gewährleistet und ggf. überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Notfallplan bei Ausfall technischer Aufbereitung (z.B. Belüftung mit Sauerstoff) vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			4.2 Transport von Fischen				
		QZBW	➤ erfolgt ohne Verzögerungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wohlbefinden der Tiere wird regelmäßig kontrolliert und aufrechterhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fahrweise geeignet und vorrausschauend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Transportfähigkeit				
		QZBW	➤ nur gesunde und unverletzte Fische transportiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Tiere vor Transport ausgenüchert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			(Hinweis: Zeitraum ist abhängig von Fischart, Fischgröße, Jahreszeit und Wassertemperatur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Transportfahrzeug				
		QZBW	➤ technische Ausstattung gewährleistet optimale Transportbedingungen für Fische (v.a. Sauerstoffversorgung und Temperatur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Transportbedingungen angepasst (Fischart, Dichte, Größe, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ deutlich sichtbar mit dem Hinweis „lebende Fische“ gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Transportbehältnisse				
		QZBW	➤ wasserdicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ verschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ abgedunkelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ gewährleisten keinen übermäßigen Wasseraustritt beim Transport	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ leicht zu reinigen und zu desinfizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Wasserwechsel				
		QZBW	➤ Fische und Transportwasser nicht mit Tieren und Wasser eines seuchenhygienisch niedriger eingestuftes Gebietes in Kontakt gebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ zu wechselndes Wasser nicht unmittelbar in Gewässer eingeleitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fahrzeuge, Behälter und Kleingeräte, die zum Fang, Umsetzen und Ver- und Entladen verwendet worden sind, vor erneuter Benutzung gereinigt und desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Transportpapiere geben Auskunft über				
		QZBW	➤ Herkunft und Eigentümer der Tiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ort des Abtransports	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Tag und Uhrzeit des Beginns der Beförderung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ vorgesehene Bestimmungsort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ voraussichtliche Dauer der geplanten Beförderung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Zulassung als Transportunternehmer				
		QZBW	➤ veterinärärztliche Zulassung als Transportunternehmer liegt vor und wird mitgeführt (Hinweis: gilt nur für Transporte über 65km)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Buchführung zu Fischtransporten enthält Angaben zu				
		QZBW	➤ Name und Anschrift des bisherigen Besitzers und des Erwerbers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ort und Datum der Übernahme bzw. der Abgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fischart	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ das Durchschnittsgewicht und die Stückzahl oder das Gesamtgewicht der jeweiligen Fischart	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ jeden Wasserwechsel während des Transports, mit Angaben über die Herkunft des neuen und den Ort des Ablassens des verbrauchten Wassers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ die Sterblichkeit während des Transportes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ alle Zuchtbetriebe und Verarbeitungsbetriebe, die das Transportmittel anfährt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ mind. 3 Jahre lang aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. Vermarktung von Fischen und deren Erzeugnissen

(Hinweis: gesetzliche Grundlagen bei der Tötung, Verarbeitung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung von Lebensmitteln sind zu beachten)

			5.1 Etikettierung und Kennzeichnung				
			Etiketten oder anderweitige Kennzeichnungen (z.B: auf Tafeln bei loser Ware) enthalten Angaben zu/r				
		QZBW	➤ Handelsbezeichnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Produktionsmethode	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Herkunft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	➤ Einfrierdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Informationen über allergene Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hersteller und Inverkehrbringer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Handelsbezeichnung				
		QZBW	➤ Fischart klar deklariert (z.B. Bachforelle, Regenbogenforelle, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Artname auf deutsch und lateinisch angegeben (Hinweis: werden mehrere Arten in einer Packung angeboten, muss jede einzelne Art gekennzeichnet sein)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Produktionsmethode				
		QZBW	➤ Produkte durch den Hinweis „...aus Aquakultur...“ oder „gezüchtet in...“ gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Herkunft				
		QZBW	➤ Ursprungsland und das Bundesland, in dem der Fisch erzeugt wurde, angegeben (hier: Deutschland, Baden-Württemberg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mindesthaltbarkeitsdatum				
		QZBW	➤ Wortlaut „mindestens haltbar bis...“ verwendet, wenn Tag, Monat und Jahr genannt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende...“ verwendet, wenn nur Monat und Jahr genannt werden (Hinweise: - Abkürzungen wie „MHD“ oder „mindesthaltbar“ sind nicht zulässig - bei losen Waren ist eine Kennzeichnung nicht verpflichtend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Einfrierdatum				
		QZBW	➤ Fisch, der eingefroren wurde, Fischzubereitungen und unverarbeitete Fischereierzeugnisse mit „eingefroren am...“ gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Informationen über allergene Lebensmittel (Hinweis: Kriterien gelten auch für lose Ware)				
		QZBW	➤ Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (z.B. Senf, glutenreiche Getreide, etc., siehe Anhang II, LMIV) im Zutatenverzeichnis des Etiketts gekennzeichnet (z.B. durch Fettdruck oder Unterstrich) (Hinweis: bei loser Ware oder in der Gastronomie kann mündliche Auskunft erfolgen, es muss aber auf eine Informationsmöglichkeit hingewiesen werden (Schild, Aushang, Speisekarte, o.ä.))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ schriftliche Unterlagen über Allergene auf Wunsch aushändigbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Herstellerangabe				
		QZBW	➤ Name und Anschrift (inkl. aktueller Postanschrift) des Herstellers, des Verpackers oder des Verkäufers angegeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Entwicklung der Landwirtschaft
und der ländlichen Räume (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte und Ernäh-
rung
Telefon 07171 / 917-100
Fax 07171 / 917-101
www.bw.qqs-hofcheck.de

In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Telefon 0711 / 6667080
info@mbw-net.de

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2018. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.