

**Qualitätszeichen Baden-Württemberg**  
**Checkliste zur neutralen Kontrolle**  
**Zeichennutzer**  
 - Fleisch -



**Checkliste für:**

- Schlachtbetrieb   
  Zerlegebetrieb   
  Fleischhandel   
  Endverkauf/Metzgerei  
 Rindfleisch                     
  Schweinefleisch                     
  Lammfleisch

<b>Betrieb, Name:</b>		
-----		
<b>Anschrift:</b>		
-----		
<b>PLZ, Ort</b>		
-----		
<b>Auskunftsperson für den Betrieb:</b>		
<b>Auditdatum:</b>	<b>Zeit (von/bis):</b>	<b>Lizenznehmer:</b>
<b>Zertifizierungsstelle:</b>		<b>Auditor:</b>

<input type="checkbox"/> Erstaudit	<input type="checkbox"/> Folgeaudit	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
<b>Produktaufstellung liegt bei</b> <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil .....		

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

<b>Qualitätszeichen Baden-Württemberg</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> <b>- Fleisch -</b>	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E = Kriterium nicht relevant  
 Abkürzungen: R = Rind, S = Schwein, L = Lamm

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>						
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>						
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		
2.6	Rückstandsuntersuchungen auf antibiotisch-wirksame Substanzen				KO		
<b>3</b>	<b>Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>						
3.1 R,S,L	Nämlichkeit und Herkunft beim Bezug von Schlachttieren und Fleisch für die Zeichennutzung				KO		
3.2 R,S,L	Tiertransporteure QS-Zulassung				KO		
3.3 R,S	Einhaltung des pH-Wert/Leitfähigkeit (nur relevant für Schlachtbetriebe)				KO		
3.4 R,L	Schlachtalter (nur relevant für Schlachtbetriebe)				KO		
3.5 R,L	Schlachtgewichte/Lebendgewichte (nur relevant für Schlachtbetriebe)				KO		
3.6 R,S,L	Beachtung von Handelsklassen (nur relevant für Schlachtbetriebe)						
3.7 R,L	Einhaltung der Mindestreifezeit				KO		
3.8 S	Einhaltung der max. Tropfsaftverluste (nur relevant für Schlachtbetriebe)				KO		
3.9 R,S,L	Handhabung „Ohne Gentechnik“ in Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		

<b>Qualitätszeichen Baden-Württemberg</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Fleisch -	Kurzname Betrieb:
	Datum:

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Schlachtprotokolle				KO		
4.5	Interne Kennzeichnung von QZBW Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.6	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
<b>5 Zeichenverwendung</b>							
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens bei: <input type="checkbox"/> Rindfleisch <input type="checkbox"/> Schweinefleisch <input type="checkbox"/> Lammfleisch				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:					
<b>SUMME ALLER PUNKTE (X):</b>	<b>ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):</b>				
<b>Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):</b>				%	<input type="checkbox"/> KO

**Raum für weitere Bemerkungen**

<b>Qualitätszeichen Baden-Württemberg</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Fleisch -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

<b>QZBW-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle</b>
--

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

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

<b>Unterschrift Auditor:</b>
------------------------------

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

<b>Unterschrift für den Betrieb:</b>
--------------------------------------

<u>Überwachung der Umsetzung</u>				
Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare