

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



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		

<i>Jährliche Produktion:</i>	
Rohwurst:	Rohpökelwaren:
Kochwurst:	Kochpökelwaren:
Brühwurst:	Konservenware gesamt:

<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 - Fleischerzeugnisse -	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		
2.6	Regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)				KO		
3	Herkunft und Qualitätsanforderungen						
3.1	Nämlichkeit und Herkunft der Ware (Rohwaren und andere Zutaten) für die Zeichennutzung				KO		
3.2	Anteil der Nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10%				KO		
3.3	Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen				KO		
3.4	Kein Einsatz von Aromen gemäß Anlage 1 Aromenverordnung				KO		
3.5	Kein Einsatz von Separatorenfleisch				KO		
3.6	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		

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

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
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	Maximale Größe einer Produktionscharge umfasst eine Tagesproduktion						
4.5	Interne Kennzeichnung von QZBW Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.6	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
5	Zeichenverwendung						
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens bei zugelassenen Produkten Siehe Zusatzanforderungen				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 - Fleischerzeugnisse -	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:

Überwachung der Umsetzung

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