

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Erzeugern und Zeichennutzern**

**Honig**

Stand: 01.01.2019

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.	<b>Allgemeine Anforderungen</b>		
2.1.	<b>Allgemeine Systemanforderungen</b>		
2.1.1	Betriebsdaten	Einsichtnahme Datenblatt, Lagepläne, Betriebsskizze etc., Kapazitäten/ Betriebseinheiten Tierhaltung, Futtermitelein-satz	<p>A: Adresse, Registriernummern, Kapazitäten, Betriebsskizze etc. vollständig und aktuell.</p> <p>B: Daten/Betriebsskizze/Lagepläne unvollständig bzw. nicht aktuell</p> <p>C: Daten/Betriebsskizze/Lagepläne fehlen,.</p> <p>D: keine Unterlagen vorhanden</p>
2.1.2	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle *	<p>Einsichtnahme sowie inhaltliche Prüfung der Eigenkontrollchecklisten; Einsichtnahme Dokumente und Aufzeichnungen (z.B. Rechnungen, Lieferscheine, Produktionsaufzeichnungen, Prüfberichte, Eigenkontrolle)</p> <p>Achtung: Hier sind alle Eigenkontrollmaßnahmen zu betrachten d.h. auch Eigenkontrolle der Zusatzanforderungen</p>	<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 Inhalts-punkte; K.O. Anforderungen kommentiert, wenn Abweichung festgestellt; Mindestaufbewahrungsfrist von drei Jahren bzw. abweichende gesetzliche Aufbewahrungsfristen für Dokumente und Aufzeichnungen eingehalten.</p> <p>B: Einzelne CL-Punkte nicht berücksichtigt, Dokumentation unsortiert.</p> <p>C: Eigenkontrolle unvollständig oder nicht für alle relevanten Bereiche durchgeführt; Bewertungen teilweise nicht nachvoll-ziehbar; fehlende Angaben von Umsetzungsfristen bei fest-gestellten Korrekturmaßnahmen.</p> <p>D: Eigenkontrollchecklisten liegen nicht für jedes Jahr vor, Eigenkontrolle nicht zum Erstaudit bzw. für jedes Jahr durchge-führt; Bewertungen nicht nachvollziehbar oder falsch; offen-sichtliche Mängel wurden nicht erkannt</p>

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.1.3	Umsetzung von Maßnahmen aus der Eigenkontrolle	Einsichtnahme Eigenkontrollcheckliste; visuelle Prüfung vor Ort bzw. anhand der vorhandenen Dokumentation.	A: Zu festgestellten Abweichungen aus der Eigenkontrolle sind Korrekturmaßnahmen mit Verantwortlichkeiten (z.B. Namenskürzel) und Terminen festgelegt (WER macht WAS bis WANN?). Sämtliche festgestellte Abweichungen aus der Eigenkontrolle behoben bzw. Maßnahmen eingeleitet.
			B: Die Umsetzung aller festgelegten Maßnahmen wurde abgeschlossen aber eine der Maßnahmen wurde mangelhaft/unzureichend durchgeführt.
			C: Eingeleitete Maßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller Korrekturmaßnahmen wurde begonnen; mehr als eine der Korrekturmaßnahmen wurde mangelhaft/ unzureichend durchgeführt.
			D Keine Korrekturmaßnahmen festgelegt; Mit der Umsetzung mindestens einer der Korrekturmaßnahmen wurde nicht begonnen.
			E: Keine Korrekturmaßnahmen zu erfüllen
2.1.4	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der unabhängigen Kontrolle *	Einsichtnahme im Maßnahmenplan, Prüfbericht der neutralen Kontrolle	A: Alle in der letzten unabhängigen Kontrolle vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurden fristgerecht, wirksam und vollständig umgesetzt.
			C: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist begonnen.
			D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen.
			E:Keine Korrekturmaßnahmen im letzten Audit festgelegt.
2.1.5	Ereignis- und Krisenmanagement	Dokumentenprüfung vor Ort	A: Ein Ereignisfallblatt liegt vor, z.B. QZBW-Ereignisfallblatt
			D: Ereignisfallblatt liegt nicht vor.

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.</b>	<b>Bewertungsgrundlagen Bienenhaltung und Honigproduktion</b>		
<b>3.1.</b>	<b>Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>		
<b>3.1.1</b>	Betrieblicher Zukauf und Wareneingang	Dokumentenprüfung	<p>A: Alle Zugänge von Waren oder Dienstleistungen dokumentiert, z.B. Buchführung (über Rechnungen, Lieferscheine)</p> <p>B: Dokumentation vorhanden, aber unsortiert</p> <p>C: Dokumentation unvollständig</p> <p>D: Nicht alle Wareneingänge/Dienstleistungen nachvollziehbar</p> <p>E: --</p>
<b>3.1.2</b>	Aufzeichnungen zur Führung der Völker	Einsichtnahme Aufzeichnungen	<p>A: Aufzeichnungen vollständig, zeitnah geführt, Überblick über Völker, Zu- und Abgänge, Erntezeitpunkte und –mengen, Standort, Pflegemaßnahmen jederzeit und schnell möglich, keine „Lose-Blatt-Sammlung“</p> <p>C: Aufzeichnungen unvollständig, nicht zeitnah geführt, Überblick über Völker, Zu- und Abgänge, Erntezeitpunkte und –mengen, Standort, Pflegemaßnahmen nicht schnell möglich</p> <p>D/KO: keine Bestandsaufzeichnungen / kein Überblick über Völker, Zu- und Abgänge, Erntezeitpunkte und –mengen, Standort, Pflegemaßnahmen</p> <p>E: --</p>
<b>3.2</b>	<b>Futtermittel</b>		
<b>3.2.1</b>	Rückverfolgbarkeit Futtermittel	Sichtung Lieferscheine, Abrechnungen,	<p>A: alle Futtermittelzukaufe belegt</p> <p>B: Dokumentation vollständig, aber unsortiert</p> <p>C: Dokumente fehlen in Einzelfällen</p> <p>D/KO: Belege grob lückenhaft, nicht vorhanden</p> <p>E: Kein Futtermittelzukauf</p>
<b>3.2.2</b>	Sicherheit von Futtermitteln und Sauberkeit von Wasser	Befragung Imker über spezielle Risiken	<p>A: Futtermittel gegen Kontaminationen geschützt, Tränkwasser sauber und ohne Fremdgeruch</p> <p>B: leichte Abweichungen bei einzelnen Anforderungen</p> <p>B: Leichte Verunreinigungen</p> <p>C: Verschmutzungen/Verunreinigungen, Tränkwasser weist leichte Abweichungen auf</p> <p>D/KO: starke Verschmutzungen/Verunreinigungen; Tränkwasser entspricht nicht den Anforderungen.</p>

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2.3	Futtermittellagerung	Einsichtnahme Aufzeichnungen Verunreinigungen, Pilzbefall	A: Futtermittellager sauber, geschützt vor Witterung, Schädlingen und Kontaminationen B: leichte hygienische Abweichungen bei Lagerung C: hygienische Mängel bei der Lagerung, D: starke Verschmutzungen /Verunreinigungen. E: keine Lagerung von Futtermitteln
3.3	<b>Tiergesundheit/Arzneimittel</b>		
3.3.1	Einsatz von Arzneimitteln	Sichtung Belege Bezug von Arzneimitteln (tierärztliche Arzneimittel-Nachweise etc.), Einsichtnahme Bestandsbuch, Kombibeleg. Vergleich Belege Medikamentenbezug mit Medikamentenanwendung sowie Medikamentenanwendung mit Erntezeitpunkt/ Wartezeiten (Stichprobe). Visuelle Prüfung vor Ort: Medikamentenbestand und -lagerung, Instrumente	A: Bezug von Arzneimitteln belegt, Arzneimittelanwendungen voll ständig dokumentiert, Medikamentenlagerung entsprechend den Anweisungen auf der Medikamentenpackung, keine leeren Verpackungen. B: mangelnde Ordnung in Dokumentation aber ansonsten vollständig und lückenlos, leichte Hygienemängel bei Medikamentenlagerung C: Medikamentenbezug und –Abgabe dokumentiert, in Einzelfällen Angaben unvollständig (z.B. Menge oder Datum oder Tier), abgelaufene Medikamente vorhanden, werden sofort entsorgt, leere Verpackungen nicht entsorgt D/KO: Dokumentation nicht lückenlos und unvollständige Angaben, wichtige Angaben fehlen, Lagerung unvorschriftsmäßig – kein abschließbarer, für Dritte unzugänglicher Raum/Schrank. E: Kein Einsatz von Medikamenten
3.3.2	Identifikation der behandelten Völker	Vorgehensweise vom Betriebsleiter aufzeigen lassen	A: zweifelsfreie Identifikation der behandelten Völker während Wartezeit. B: Identifikation gegeben, aber verbesserungswürdig C: Identifikation gegeben, aber Mängel in der praktischen Umsetzung D/KO: keine zweifelsfreie Identifikation gegeben E: kein Einsatz von Medikamenten.

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Hygiene		
3.4.1	Gebäude und Anlagen	visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: Räumlichkeiten sind sauber, ermöglichen eine ordnungsgemäße Reinigung sowie Schädlingsbekämpfung und verfügen über Trinkwasserversorgung, Reinigungsbecken für Geräte, (separates, vom Reinigungsbecken für Geräte abgetrenntes) funktionsfähiges Handwaschbecken, mit Warm- und Kaltwasser und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen, getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungsutensilien, dicht verschließbare Abfallbehälter, Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen. Verwendung lebensmitteltauglicher Materialien</p> <p>B: Eine der genannten Einrichtungen nicht vorhanden.</p> <p>C: mittlere Verschmutzung, mangelnde Instandhaltung, die genannten Einrichtungen fehlen teilweise.</p> <p>D: starke Verschmutzung, maroder Zustand, die genannten Einrichtungen fehlen überwiegend.</p>
3.4.2	Betriebshygiene	visuelle Prüfung vor Ort	<p>A: kein Zutritt für Haustiere, saubere Arbeitskleidung vorhanden, Persönliche Hygiene umgesetzt, keine Mehrfachnutzung der Räume während der Honigverarbeitung. Regelmäßige Prüfung auf Schädlingsbefall und ggf. Bekämpfung einschl. Dokumentation.</p> <p>B: Einzelne Anforderungen werden nicht vollständig erfüllt</p> <p>C: Mehrere Anforderungen werden nicht vollständig oder eine Anforderung wird nicht erfüllt</p> <p>D: Anforderungen werden nicht erfüllt oder nicht vollständig erfüllt</p>
3.4.3	Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	visuelle Prüfung vor Ort: Räume und Gerätschaften für die Honigverarbeitung und –lagerung sowie Vorratswabenlagerung	<p>A: geeignete Reinigungsmaßnahmen finden in ausreichender Häufigkeit statt.</p> <p>B: teilweise nicht sachgemäße Reinigung bei ansonsten hygienischem Zustand, leichte Verschmutzungen, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nicht regelmäßig oder häufig genug durchgeführt</p> <p>C: Verschmutzungen, Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmaßnahmen nicht regelmäßig oder häufig genug durchgeführt (je nach Schwere)</p> <p>D: starke Verschmutzung, Reinigungseinrichtungen oder -geräte bzw. Räume und Gerätschaften stark verunreinigt, keine Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmaßnahmen.</p>

# Kontrolle Grundanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.	Vermarktung von Honig		
4.1	Honigabfüllung	Füllmengen stichprobenhaft prüfen, Eichung und Genauigkeit der verwendeten Waage prüfen.	A: Alle Anforderungen sind vollständig erfüllt. B: -- C: Anforderungen in Einzelfällen nicht erfüllt D: Anforderungen in mehreren Fällen nicht erfüllt E: --
4.2	Etikettierung und Kennzeichnung von Honig	Etiketten stichprobenhaft prüfen hinsichtlich Verkehrsbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Ursprungsland, Herstellerangabe, Mengenangabe, Loskennzeichnung	A: Alle Anforderungen sind vollständig erfüllt. B: -- C: Anforderungen in Einzelfällen nicht erfüllt D: Anforderungen in mehreren Fällen nicht erfüllt E: --

# Kontrolle Zusatzanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1. Allgemeines</b>			
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<b>Einsicht in die archivierten Dokumente</b>	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
<b>2. Qualitätssicherung und Hygiene</b>			
2.1	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktbeschreibung</li> <li>- Prozessbeschreibung</li> <li>- Fließdiagramme</li> <li>- Gefahrenanalyse</li> <li>- Verantwortlichkeiten</li> <li>- HACCP-Team</li> </ul>	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt, z.B. Anwendung der Hygienecheckliste für Imkereibetriebe B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig. D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt
2.2	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung
2.3	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs</li> <li>- Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)</li> </ul>	A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts. B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig. C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung. D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.



# Kontrolle Zusatzanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.4	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	A: Hygienekonzept wird „gelebt“. Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein. Sauber und aufgeräumt Schädlingsmonitoring und –überwachung finden statt. Keine Hinweise auf Schädlinge oder anderweitige mögliche Verunreinigungsquellen im Betrieb.
			B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			D/KO: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb
<b>3. Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>			
3.1	Nämlichkeit und Herkunft des Honigs für die Zeichennutzung	<b>Prüfung der Herkunftsangaben</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standorte der Völker</li> <li>- Lieferscheine der liefernden Imker</li> <li>- Deklaration</li> <li>- Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware</li> </ul>	A: Herkunft des Honigs lückenlos nachvollziehbar und konform (100 % von Bienenvölkern, die während der gesamten Erntezeit in BW stehen)
			C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet.
			D/KO: Wiederholt nicht konformen Honig verwendet. Standorte der Bienenvölker außerhalb von BW. Dokumentation nicht plausibel, keine Prüfung möglich
3.2	Wassergehalt	<b>Prüfung der Messergebnisse</b> Wassergehalt muss vom Imker bestimmt werden, z.B. Refraktometer <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Probenplan</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Lückenlose Ergebnisse der Wassergehaltsuntersuchungen liegen vor. Jeglicher als QZBW vermarkteter Honig enthält max. 18 % Wasser
			B: Messergebnisse liegen nur unvollständig vor, Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Nachweislich Honig mit mehr als 18 % Wasser als QZBW Ware vermarktet und oder keine Messergebnisse vorliegend
3.3	Erwärmung	<b>Prüfung der Praxis über die max. Erwärmung beim Abfüllen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturmessung</li> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Honig nachweislich beim Abfüllen nicht über 40 °C erwärmt, HMF-Gehalt max. 15 mg pro kg Honig (sofern Messergebnisse vorliegen)
			B: Temperaturmessungen einzelner Partien liegen nicht vor. Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Nachweislich Honig über 40 °C erwärmt und als QZBW Ware vermarktet. HMF-Gehalt vermarkteter Partien > 15 mg pro kg Honig

# Kontrolle Zusatzanforderungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (Nur relevant für Handel)	<b>Prüfung der Messergebnisse der Invertaseaktivität</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Probenplan</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Messergebnisse aller Partien liegen vor. Invertaseaktivität gemäß den Vorgaben (mind. 64 Einheiten (U pro kg Honig)) B: Einzelne Messergebnisse der Invertaseaktivität liegen nicht vor. Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden D/KO: Nachweislich Honig mit einer nicht zulässigen Invertaseaktivität unter dem QZBW vermarktet
3.5	Filtrierung	<b>Prüfung der Vorgehensweise beim Abfüllen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentation, Abfülltagebuch</li> <li>- Abfüllpraxis</li> </ul>	A: QZBW- Honig wird vor dem Abfüllen <b>nicht</b> filtriert D/KO: Nachweislich wurde filtrierter Honig unter dem QZBW Zeichen vermarktet
<b>4. Warenfluss und Zeichenverwendung</b>			
4.1	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klare Hinweise auf QZBW Ware und auf Lieferpapieren</li> <li>- Plausible Trennung</li> <li>- Rückverfolgbarkeit</li> <li>- Wissen über QZBW bei den Mitarbeitern</li> </ul>	A: QZBW Ware lückenlos identifizierbar und rückverfolgbar, getrennte Warenflüsse B: Einzelne Hinweise und Kennzeichen fehlen auf QZBW Produkten D/KO: Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.2	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung der Chargen</li> <li>- Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten</li> <li>- Aufzeichnungen zur Produktion</li> <li>- Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten</li> </ul>	A: QZBW Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich
4.3	Konforme Zeichenverwendung	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie der formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen</b>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet D/KO: Zeichen sind zu den Produkten nicht eindeutig zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung der Waren zu. Irreführende Zeichenverwendung

# Kontrolle „Ohne Gentechnik“

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Betrieb</b>		
1.1	Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	Darstellung und Erläuterung der räumlichen Gegebenheiten, bei komplexen Betriebsstrukturen Lagepläne etc. Mehrere Betriebsstätten? Lieferantenliste? Welche Dienstleister sind einbezogen?	A: Alle Informationen übersichtlich dargestellt und aufbereitet A: Übersichtlicher Kleinbetrieb, ohne komplexe Strukturen B: -- C: Aufstellung Lieferanten / Dienstleister liegt nicht vor D/KO: Betriebsstrukturen können nicht dargestellt werden, ungenügende Auskünfte und Erläuterungen, nicht plausibel und belegbar. E: --
1.2	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	Erläuterungen des Verantwortlichen, Organigramm, Personallisten Vertretungsregelungen bei Krankheit und Urlaub verifizieren	A: Zuständigkeiten im Betrieb sind klar geregelt. B: -- C: Vertretungsregelung in Einzelfällen nicht ausdrücklich festgehalten, aber in der Praxis umgesetzt D/KO: Die Zuständigkeiten im Betrieb sind nicht oder nicht ausreichend geregelt. Mitarbeiter kennen die Grenzen ihrer Zuständigkeit nicht. Keine Vertretungsregelungen bei Krankheit und Urlaub. E: --
<b>2</b>	<b>Eigenkontrolle, Risikoanalyse</b>		
2.1	Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt	Prüfung und stichprobenweise Verifizierung der Eigenkontrolle Regelmäßigkeit Plausibilität	A: Eigenkontrollen zur GVO-Freiheit werden regelmäßig von einer sachkundigen Person an Hand von Checklisten durchgeführt und dokumentiert. B: einzelne Flüchtigkeitsfehler in der Dokumentation C: Eigenkontrolle unvollständig nicht regelmäßig, zu oberflächliches Vorgehen. D/KO: Keine Eigenkontrolle, Eigenkontrolle offensichtlich fehlerhaft, nicht sachgerecht. E: --
2.2	Mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet.	Prüfung der betrieblichen Risikobewertung hinsichtlich GVO-Freiheit. (Mündliche Darstellung bei Imkereien genügt.)	A: Eine Risikobewertung liegt vor. Alle Risiken erkannt und sachgerecht bewertet B: -- C: Risikobewertung nicht vollständig oder nicht sachgerecht bewertet. D/KO: Risikobewertung liegt nicht vor bzw. erfolgt nicht. E: --

# Kontrolle „Ohne Gentechnik“

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3</b>	<b>Einweisung und Schulung von Personal</b>		
<b>3.1</b>	Alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend	Einsicht in Schulungsunterlagen, Einweisungen,, Nachweise über Schulungen (Datum, Inhalt, Teilnehmer, Unterschriften), Befragung von Beschäftigten, auch ggf. Familienangehörigen etc.	A: Alle im Betriebsablauf involvierten Personen sind bzgl. der Anforderungen "ohne Gentechnik" und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult und eingewiesen. Nachweise liegen vor. B: - C: Schulungen erfolgten bislang nur mündlich und sind noch nicht dokumentiert. D/KO: Betriebsangehörige sind nicht in die besonderen Anforderungen hinsichtlich der GVO-freien Produktion eingewiesen. E: -
<b>3.2</b>	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	Einsicht in Schulungsnachweise und Inhalte	A: Schulungen erfolgten vollständig bei allen betroffenen Mitarbeitern. Schulung ist ausreichend dokumentiert B: -- C: einzelne Mitarbeiter noch nicht geschult D/KO: Es erfolgte keine Schulung der Mitarbeiter bzw. es liegen keine Schulungsnachweise darüber vor E: Keine Mitarbeiter
<b>4</b>	<b>Handhabung und Dokumentation bei Standortwahl und Wareneingang</b>		
<b>4.1</b>	Standorte der Völker so, dass im Flugradius der Bienen kein Anbau von GVO-Pflanzen erfolgt bzw. erfolgte	Prüfung, ob Standorte der Bienenvölker während der Ernte im Flugradius zu GVO-Pflanzen liegen bzw. lagen. Standortregister Wandertagebuch	A: An Hand von Standortregister sichergestellt, oder Verweis auf gesetzliches Anbauverbot und ausreichender Abstand zu Nachbarstaaten. B: - C: Es wurde keine Prüfung der Standorte angestellt (kein Problembewusstsein), aber alle Standorte unkritisch D/KO: Standorte im Flugradius von GVO-Pflanzen E: -
<b>4.2</b>	Alle Wareneingänge von Rohwaren, insbesondere Futtermittel, werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	Begutachtung des Verfahrens im Wareneingang und beim Einkauf von Rohwaren, Futtermitteln, Zutaten und Hilfsstoffen Sind Risikoprodukte bekannt?	A: Im Wareneingang und beim Einkauf wird auf GVO-Freiheit bei Rohwaren, Futtermitteln, Zutaten und Hilfsstoffen geachtet. Produkte, bei denen ein erhöhtes Risiko besteht sind bekannt. B: - C: Einzelne Risikoprodukte sind nicht bekannt. D/KO: Keine Prüfung der Wareneingänge, kein Problembewusstsein bei Verantwortlichen, Risikoprodukte sind nicht bekannt. E: -

# Kontrolle „Ohne Gentechnik“

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.3	Die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert.	Prüfung der vorliegenden Lieferantenerklärungen, Zertifikate, Begleitscheine etc.	A: Die vorgelegten Dokumente sind vollständig und belegen, die GVO-Freiheit der eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Hilfsmittel.
			B: -
			C: Einzelne Bestätigungen liegen (noch) nicht vor.
			D/KO: Lieferantenerklärungen und Bestätigungen liegen nicht oder nicht ausreichend vor.
			E: Keine kritischen Lieferungen benötigt.
5	<b>Fütterung von Bienen, Futtermittel</b>		
5.1	Verwendete Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) Nr. 1830/2003	Prüfung der Futtermittel <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpackung</li> <li>- Belege, Begleitscheine etc.</li> </ul>	A: Keine gekennzeichneten Futtermittel verwendet
			B: -
			C: Belege über verwendete Futtermittel nicht vorhanden
			D/KO: GVO-haltiges Futtermittel verwendet
			E: Keine Einsatz von Futtermitteln
6	<b>Handhabung in der Produktion, Ausschluss von Vermischung</b>		
6.1	Die Herstellung von GVO-freien Erzeugnissen ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.	Chronologische Aufzeichnungen über die Produktion einzelner Chargen.	A: Aus den Aufzeichnungen sind die Produktionsmengen der jeweiligen Produkte chargengenau ersichtlich. Die Aufzeichnungen werden mindestens 3 Jahre archiviert.
			B: --
			C: Aufzeichnungen in Einzelfällen ungenau, unvollständig oder nicht aussagekräftig
			D/KO: Keine oder unzureichende Aufzeichnungen über die Produktion von GVO-freien Produkten vorhanden
			E: --
6.2	Es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-freien und GVO-haltigen Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaukeln	Auditieren, welche Verfahren im Betrieb bestehen, die mögliche Vermischungen (auch Vertauschung) auf allen Ebenen ausschließen. Protokolle von Spülchargen, sofern erforderlich? Getrennte Gerätschaften?  Produktionsanweisungen Spezifikationen, Rezepturen der GVO-freien Produkte	A: Es werden vorbeugend Verfahren angewendet, die Vermischungen zuverlässig ausschließen bzw. das Vermischungsrisiko auf ein Minimum reduzieren. Entsprechende Spezifikationen und Rezepturvorgaben werden beachtet.
			A: nur GVO-freie Waren im Betrieb, kein Vermischungsrisiko.
			C: Es gibt identifizierte Risiken bei der getrennten Handhabung von kritischen Rohstoffen in der Produktion, die minimiert werden müssen
			D/KO: Eine Vermischung oder Vertauschung von GVO-freien und GVO-haltigen Rohstoffen kann nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden. Die Verfahren und Rezepturen sind ungeeignet oder werden nicht konsequent angewandt und beachtet.
			E: -

# Kontrolle „Ohne Gentechnik“

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>7</b>	<b>Umgang mit Fehllieferungen</b>		
7.1	Es bestehen klare Vorschriften und Anweisungen, wie ggf. mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Warenlieferungen zu verfahren ist.	Auditieren, wie ggf. mit fehlerhaften Lieferungen bzw. GVO-haltigen Rohwaren umgegangen wird. Ggf. Arbeitsanweisungen für Entsorgung oder dokumentierte Retouren begutachten.	Es werden plausible Verfahren beschrieben, wie nicht konforme Lieferungen im Fall des Falles gesperrt, ausgetauscht, zurückgegeben werden. B: - C: Es bestehen Verfahren, die aber nicht schlüssig oder nicht sicher sind. D/KO: Plausible Verfahren für den Umgang mit Fehllieferungen können nicht dargelegt werden und müssen erst noch erarbeitet werden. E: -
<b>8</b>	<b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b>		
8.1	Es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-freie und GVO-haltige Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden	Prüfung der Lagerräume, Lagerlisten, Ein/Auslagerung Trennung eingehalten und plausibel?	A. Eine plausible Trennung kritischer Warenströme ist dargelegt, sodass mit geeigneten Verfahrensschritten eine Verschleppung ausgeschlossen oder das Risiko auf ein Minimum reduziert ist. A: Eine Trennung ist nicht erforderlich, da nachweislich nur GVO-freie Waren im Betrieb sind. B: -- C: Es gibt identifizierte Risiken bei der getrennten Lagerung, die minimiert werden müssen. D/KO: Kein funktionierendes Trennsystem vorhanden, GVO-freie und GVO-haltige Rohstoffe oder Produkte werden nicht getrennt gehandhabt. E: --
<b>9</b>	<b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b>		
9.1	Dienstleister, die Produkte im Auftrag des Unternehmens handhaben (Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport etc.) sind nachweislich informiert. Es bestehen vertragliche Regelungen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit.	Prüfung vertraglicher Regelungen Inhaltlich ausreichend? Bestätigungen der Dienstleister? Vollständig mit allen Dienstleistern?	A: Alle Dienstleister sind nachweislich informiert. Es bestehen ausreichende vertragliche Regelungen. Bestätigungen über GVO-Freiheit zu den erbrachten Leistungen liegen vor. B: - C: Verbindliche Regelungen mit Dienstleistern, liegen nicht schriftlich vor oder sind nicht ausreichend; Bestätigungen fehlen. D/KO: Es werden ungeeignete Dienstleister einbezogen; keine Kooperation bzgl. GVO-freier Lohnverarbeitung möglich. E: Keine Dienstleister beauftragt

# Kontrolle „Ohne Gentechnik“

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
10	<b>Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“</b>		
10.1	Die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist ggf. unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar.	Prüfung der Kennzeichnung entlang der Produktionskette und am Endprodukt.  Hinweis: Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist fakultativ!	A: Auf Etiketten, Produktions- und Lieferpapieren ist die Kennzeichnung bzgl. EGGenTDurchfG korrekt umgesetzt, In der Werbung und beim Inverkehrbringen erfolgt die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“. B: -- C: einzelne Mängel bei der Kennzeichnung, die kurzfristig behoben werden können D/KO: Kennzeichnung insgesamt und systematisch fehlerhaft, irreführend oder nicht ausreichend. E: Keine Kennzeichnung am Endprodukt vorgesehen

## 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.

Bearbeitung: MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart