

Qualitätszeichen Baden-Württemberg
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
 - Fisch und Fischerzeugnisse -



Checkliste für:

- Schlachtbetrieb Verarbeitungsbetrieb Direktvermarkter

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>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
<input type="checkbox"/> KO
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift Betrieb
.....
Kopie erhalten <input type="checkbox"/>		

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Fisch und Fischerzeugnisse -	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		
3 Herkunft und Qualitätsanforderungen							
3.1	Nämlichkeit und Herkunft der Fische, Schlachtkörper und Teilstücke und Vorprodukte				KO		
3.2	Anteil der Nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10% (nur Fischerzeugnisse)				KO		
3.3	Vorgaben zum Räuchern				KO		
3.4	Regelmäßige Qualitätsprüfungen bei geräucherten Fischen und Fischerzeugnissen (z.B. DLG)				KO		
3.5	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		
4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Fisch und Fischerzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Interne Kennzeichnung von QZBW Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
5 Zeichenverwendung							
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens				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 - Fisch und Fischerzeugnisse -	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