

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

**Gemüseprodukte  
(Erzeugnisse aus Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln)**

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
1.1	Archivierung	<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
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<b>Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten</b> - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig D/KO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	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>	<p>A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.</p> <p>B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation</p> <p>C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.</p> <p>D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt</p>
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	<p>A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert</p> <p>B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar</p> <p>C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft</p> <p>D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung</p>
2.4	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>	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<p>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.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/<b>KO</b>: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
2.6	Regelmäßige Qualitätsprüfungen nachgewiesen (z.B. DLG)	<p><b>Einsehen der Ergebnisse der Qualitätsprüfungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	<p>A: Regelmäßige Teilnahme an einer DLG- oder vergleichbaren Qualitätsprüfung</p> <p>B: Regelmäßige Teilnahme durchgeführt, Dokumentation jedoch unvollständig</p> <p>C: Qualitätsprüfungen erfolgen nur unregelmäßig</p> <p>D/<b>KO</b>: Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3</b>	<b>Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>		
<b>3.1</b>	Nämlichkeit und Herkunft des Gemüses (auch Kartoffeln und Zwiebeln) und weiterer Rezepturbestandteile	<p><b>Prüfung der Herkunftsangaben des bezogenen Gemüses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> <li>- Klar Kennzeichnung der QZBW-Ware</li> </ul> <p>Hinweis: Gemüse und Vorprodukte von außerhalb des QZBW-darf einen Anteil von 10 % in der Rezeptur (außer zugesetztes Wasser und Salz) nicht überschreiten. Wertgebende oder in der Bezeichnung genannten Zutaten müssen ebenfalls die Anforderungen des QZBW erfüllen.</p>	<p>A: Gemüse gemäß den Anforderungen des QZBW produziert. Max. 10% der Einwaage für die Produktion von Gemüseprodukten aus anderen Herkünften (z.B. Gewürze)</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien des Gemüses nicht nachvollziehbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Wiederholt nicht konformes Gemüse verwendet und oder Dokumentation nicht plausibel, lückig, unsortiert, keine Prüfung möglich. Anteil des Gemüses aus anderen Herkünften &gt; 10%</p>
<b>3.2</b>	Anteil der nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10%	<p><b>Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZBW Zutaten eingesetzt wurden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Inhaltsstoffe</li> </ul>	<p>A: Alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZBW Zutaten</p> <p>B: Einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZBW Anforderungen entsprechen</p> <p>D/KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich. Nachweislich Produkte als QZBW-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZBW Zutaten enthalten. (insbesondere Rohwaren, die ausreichend in QZBW Qualität verfügbar sind)</p>
<b>3.3</b>	Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen	<p><b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten:</b> kein Einsatz von Geschmacksverstärkern (E-Nummern 6nn) und Farbstoffen (E-Nummern 1nn)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	<p>A: Keine Geschmacksverstärker oder Farbstoffe im Einsatz</p> <p>B: Einsatz von Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Geschmacksverstärker oder Farbstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen</p>
Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern Gemüseprodukte		Status: Freigabe	Seite 5 von 8

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Kein Einsatz von Aromen gemäß Anlage 1 Aromenverordnung	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	A: Keine Aromen gemäß Aromenverordnung im Einsatz B: Einsatz von Aromen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/KO: Nicht konforme Aromen eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.5	Kein Einsatz von Süßstoffen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	A: Keine Süßstoffe im Einsatz B: Einsatz von Süßstoffen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/KO: Süßstoffe eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.6	Kein Einsatz von Enzymen	<b>Prüfung der Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten, Zutatenlisten</li> <li>- Rezepturen</li> </ul>	A: Keine Enzyme im Einsatz B: Einsatz von Enzymen bei einzelnen Produkten nicht prüfbar. Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/KO: Enzyme eingesetzt und/oder Dokumentation und Rezepturen nicht ausreichend um Vorgaben zu prüfen.
3.7	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<b>Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.</b>	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt. D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>4</b>	<b>Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>		
4.1	Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu
4.2	Warenausgang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
4.3	Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBW Warenmengen</b> - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als QZBW vermarktet
4.4	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> - Klare Hinweise auf QZBW Ware und Lieferpapieren - Plausible Trennung - Wissen über QZBW bei den Mitarbeitern	A: QZBW Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZBW Produkten, bei loser Ware = D/ <b>KO</b> -Bewertung D/ <b>KO</b> : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten	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/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>5</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		
<b>5.1</b>	Konforme Zeichen-verwendung	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie den 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/ <b>KO</b> : Zeichen sind zu den Produkten nicht eindeutig zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung der Waren zu Irreführende Zeichenverwendung

**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.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart