

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Backwaren, Teigwaren

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1. Allgemeines			
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Einsicht in die archivierten Dokumente	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
2. Qualitätssicherung und Hygiene			
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten - 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"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team 	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.
			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 kein HACCP-Team benannt
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	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
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) 	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.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Umsetzung des Hygienemanagements - Ordnung und Sauberkeit - Schädlingsmonitoring 	<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/KO: 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 Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)	<p>Einsehen der Ergebnisse der Qualitätsprüfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit - Prüfergebnisse - Dokumentation <p>Achtung: Auch beim Erstaudit muss ein positiver Nachweis einer Qualitätsprüfung vorliegen, z.B. Vorabprüfung eines Produktmusters; ggf. müssen Ergebnisse unverzüglich nachgereicht werden.</p>	<p>A: Regelmäßige Teilnahme an einer DLG- oder vergleichbaren Qualitätsprüfung</p> <p>B: Regelmäßige Teilnahme, Dokumentation jedoch unvollständig</p> <p>C: Qualitätsprüfungen erfolgen nur unregelmäßig</p> <p>D/KO: Keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen. Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.	Herkunft und Qualitätsanforderungen		
3.1	Nämlichkeit und Herkunft der Rohwaren	Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware 	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg C: Herkunft einzelner Stücke einer Partie der Rohwaren nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet. D/ KO : Wiederholt nicht konforme Rohwaren verwendet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.
3.2	Anteil der Nicht-QZBW Zutaten beträgt max. 10%	Prüfung anhand der Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZBW Zutaten eingesetzt wurden <ul style="list-style-type: none"> - Rezepturen - Inhaltsstoffe 	A: Alle Produkte enthalten nicht mehr als 10% Nicht-QZBW Zutaten B: Einzelne Produkte überschreiten 10% an Zutaten, die nicht den QZBW Anforderungen entsprechen 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)
3.3	Herkunft der Eier für Eierteigwaren	Prüfung der eingesetzten Eier ob diese unter QZBW Bedingungen erzeugt wurden <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine Eier - Deklarationen Eier - Lieferanten der Eier - Lagerbestände - Rezepturen (Anteil Ei), Prüfung, ob Mengen plausibel 	A: Alle Eierteigwaren enthalten ausschließlich Eier, die den QZBW Anforderungen entsprechen B: Dokumentation über die bezogenen Eier nicht vollständig, Bedarf Prüfung, Unterlagen müssen nachgereicht werden. D/ KO : Nachweislich Produkte vermarktet, die Eier enthalten, die den QZBW Vorgaben nicht entsprechen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Qualitätszahlen und Prüfpunkte	Prüfung der Qualitätszahlen und Prüfpunkte der getesteten Produkte (Teigwaren, Eierteigwaren, Backwaren) <ul style="list-style-type: none"> - Dokumentation - Prüfergebnisse - DLG- oder vergleichbare Prüfung 	<p>A: Jegliches unter dem QZBW vermarkteten Produkt zeigt konforme Ergebnisse in jedem Prüfmerkmal sowie den Vorgaben entsprechende Qualitätszahlen</p> <p>B: Einzelne unter dem QZBW vermarkteten Produkte weisen in einzelnen Prüfmerkmalen geringe Abweichungen der Ergebnissen in den Prüfmerkmalen und den Qualitätszahlen auf.</p> <p>C: Mehrere unter dem QZBW vermarkteten Produkte weisen in Prüfmerkmalen nicht konforme Ergebnisse sowie zu geringe Qualitätszahlen auf.</p> <p>D: Nachweislich gesamte Partien von Produkten, die nicht konforme Ergebnisse von Qualitätsprüfungen aufweisen, unter dem QZBW vermarktet</p>
3.5	Qualitätsanforderungen bei Teigwaren	Prüfung der Rezepturen und der fertigen Produkte <ul style="list-style-type: none"> - Eigehalt - färbende Lebensmittel - Prüfung der Trocknung 	<p>A: Eigehalt gemäß den Vorgaben, notwendige färbende Lebensmittel aus natürlicher Herkunft und ordnungsgemäß deklariert. Produkte weisen keine Risse auf, die auf eine zu starke Trocknung hinweisen</p> <p>B: Eingesetzte färbende Lebensmittel nicht korrekt deklariert, Eigehalt nicht ganz korrekt; einzelne Produkte weisen leichte Risse auf</p> <p>D/KO: Färbende Lebensmittel stammen nicht aus natürlicher Herkunft und/oder nicht deklariert, Rezepturen liegen nicht vor.</p>
3.6	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.	<p>A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt.</p> <p>D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.</p>

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

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.	Zeichenverwendung		
5.1	Konforme Zeichenverwendung	Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen	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 zu den 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