

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Kartoffeln und Zwiebeln

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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<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"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	<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"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) 	<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"> - 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>
3. Herkunft und Qualitätsanforderungen			
3.1	Nämlichkeit und Herkunft der Kartoffeln bzw. Zwiebeln	<p>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Kartoffeln bzw. Zwiebeln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware 	<p>A: Ausschließlich Programmware aus dem Qualitätszeichen Baden Württemberg</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Wiederholt nicht konforme Kartoffeln/Zwiebeln vermarktet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Kartoffeln: Sortierung und Angabe der Kocheigenschaften Nur bei Abgabe an Endverbraucher, aber nicht bei Speisefrühkartoffeln	Prüfung der Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird <ul style="list-style-type: none"> - Sortierungspraxis - Visuelle Prüfung der Sackinhalte - Prüfung der deklarierten Kocheigenschaften 	A: Jegliche Ware, die an Endverbraucher vermarktet wird, ist korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert und sortiert.
			B: Einzelne Partien nicht korrekt mit den Kocheigenschaften deklariert und/oder nicht sortiert
			D/KO: Deklaration der Kocheigenschaften nicht durchgeführt und Partien teilweise nicht sortiert
3.3	Kartoffeln gemäß den Qualitäten „Extra“ bzw. I gemäß den Berliner Vereinbarungen oder gemäß dem UNECE Standard FFV-52	Prüfung der Vorgaben gemäß den Klassen „Extra“ oder I oder des UNECE Standard, FFV-52 <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Zertifikate 	A: Jegliche Ware entspricht den Vorgaben gemäß UNECE Standard oder der Klassen „Extra“ oder I
			B: Status einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/KO: Nachweislich Kartoffeln vermarktet, die den Vorgaben gemäß den Klassen „Extra“ oder I bzw. dem UNECE Standard FFV-52 nicht entsprechen
3.4	Speisezwiebeln der Klasse I oder II des UNECE Standard FFV-25	Prüfung der Vorgaben gemäß den Klassen	A: Jegliche Ware entspricht den Vorgaben
			B: Status einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.
			D/KO: Nachweislich Zwiebeln vermarktet, die den Vorgaben nicht entsprechen
4. Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation			
4.1	Wareneingang	Einsicht in die Betriebsdokumentation <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Warenausgangsdokumente 	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar
			B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor
			D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.3	Warenmengen	Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBW Warenmengen <ul style="list-style-type: none"> - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf 	<p>A: Mengenabgleich lückenlos plausibel Bei Direktvermarktern: Es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBW vermarktet wird.</p> <p>B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden)</p> <p>D/KO: Nicht konforme Ware als QZBW vermarktet</p>
4.4	Interne Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses <ul style="list-style-type: none"> - Klare Hinweise auf QZBW Ware und auf Lieferpapieren - Plausible Trennung; Verfahren begutachten - Wissen über QZBW bei den Mitarbeitern 	<p>A: QZBW Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse</p> <p>B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZBW Produkten, bei loser Ware = D/KO-Bewertung</p> <p>D/KO: Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich</p>
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten) <ul style="list-style-type: none"> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten 	<p>A: QZBW Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar</p> <p>B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben</p> <p>D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich</p>

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 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