

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

Obst

(Kernobst, Steinobst, Beerenobst und Tafeltrauben)

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 von Obst (siehe Zusatzanforderungen für die Regelungen zum Kreis Lindau)	<p>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware 	<p>A: Produkte ausschließlich Programmware aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg bzw. gemäß Sonderregelung</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Wiederholt nicht konforme Produkte verwendet und/oder Dokumentation nicht plausibel, unsortiert, keine Prüfung möglich.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Obst erfüllt mindestens Anforderungen der Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE-Standards	Prüfung ob QZBW-Obst mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE Standards erfüllt <ul style="list-style-type: none"> - Begutachtung der Ware in der Vermarktung - Prüfung der Kennzeichnung an der Ware - Prüfung Lieferpapiere 	A: QZBW-Ware erfüllt in vollem Umfang die Anforderungen der Klasse I oder höher gemäß der EU-Vermarktungsnormen oder UNECE Standards
			B: Vereinzelt, unbedeutende Abweichungen. Einzelne Partien erfüllen nicht die Anforderungen der Klasse I oder höher
			D/KO: Systematisch und fortlaufend Ware unter dem QZBW vermarktet, die nicht mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE Standards erfüllt
3.3	Besondere Anforderungen für Zwetschgen	Prüfung der Fruchtgröße und der nicht erlaubten Sorten <ul style="list-style-type: none"> - 28mm Messung/Sortierung - von der Zeichennutzung ausgenommene Sorten: Czernowitzer, Lützelsachser, Zwintschers, Zimmers 	A: Alle unter dem QZBW vermarkteten Zwetschgen entsprechen den Mindestgrößen. Sortenausschlüsse beachtet
			B: Einzelne unter dem QZBW vermarktete Partien unter der Mindestgröße. Sortenausschlüsse vereinzelt nicht beachtet
			D/KO: Systematisch und fortlaufend ausgeschlossene Sorten unter dem QZBW vermarktet. Mindestgröße generell nicht beachtet
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 	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel Bei Direktvermarktern: Es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZBW vermarktet wird.
			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	Interne Kennzeichnung von QZBW Ware 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 	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) <ul style="list-style-type: none"> - 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 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