



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) -Grundanforderungen Honig-

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

1. Allgemeine Anforderungen

		QZBW	1.1 Allgemeine Betriebsdaten ➤ Betriebsübersicht (einschließlich Adressdaten, Registrierungsnummer gemäß BienSeuchV, Telefon- und Fax-Nummer, E-Mail-Adresse, Ansprechpartner, Anzahl gehaltener Bienenvölker und Lagerkapazitäten für Honig) vorhanden und aktuell geführt (Hinweis: Änderungen sind dem Lizenznehmer unverzüglich mitzuteilen - mit Ausnahme der Lagerkapazitäten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.2 Ereignis- und Krisenmanagement ➤ Ereignisfallblatt vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.3 Eigenkontrolle ➤ jährlich durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt) (Empfehlung: Arbeitshilfe Eigenkontrollcheckliste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.4 Ohne Gentechnik Umstellungsfristen ➤ notwendige Umstellungszeiten bei Fütterung und ggf. Zukauf von Tieren beachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Merkblatt
		QZBW	Externe Dienstleister ➤ GVO-Freiheit mit Dienstleistern, z.B. Betreiber von fahrbaren Mahl- und Mischanlagen, Transporteure und Speditionen nachweislich gewährleistet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Futtermittel (Hinweis: parallele Fütterung mit Futtermitteln gleicher Art (z.B. Sojaschrot GVO-frei und GVO-haltig) für unterschiedliche Tierkategorien auf ein und derselben Betriebsstätte ist nicht zulässig)				
		QZBW	➤ nur GVO-freie Futtermittel verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Parallelaufbewahrung Trennung von GVO-freie und GVO-haltige Futtermittel gewährleistet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Vermischung von GVO-freien und GVO-haltigen Futtermitteln bei der Fütterung durch geeignete betriebliche Verfahren verhindert (getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln usw.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	Personal ➤ Alle Personen, die mit Futtermitteln umgehen, sind über die Anforderungen der GVO-freien Fütterung informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Umgang mit Fehllieferungen ➤ klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Futtermittellieferungen und Futtermitteln zu verfahren ist, vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Dokumentation „ohne Gentechnik“ (Hinweis: Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung "ohne Gentechnik" sind für mindestens 3 Jahre aufzubewahren)				
		QZBW	➤ Tierzugänge und Abgänge dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Anlagengutachten, Mischprotokolle, Reinigungspläne, Spülchargendokumentationen und vertragliche Festlegungen mit externen Dienstleistern dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Bezug von GVO-freien Futtermitteln ist nachvollziehbar dokumentiert (Dokumente, Lieferscheine, Rechnungen, Bestellungen, Deklarationen, Spezifikationen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ die Erzeugung von GVO-freien Futtermitteln ist nachvollziehbar dokumentiert (Dokumente, Lieferscheine, Rechnungen, Bestellungen, Deklarationen, Spezifikationen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nachweise über Personalschulungen (Datum, Inhalt, Teilnehmer, Unterschriften) und Schulungsunterlagen dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei fehlerhafter Lieferung von z.B. Futtermitteln, Entsorgung oder Retoure dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Bienenhaltung

			2.1 Rückverfolgbarkeit				
			Lieferanten und Abnehmer nachweislich (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege) bekannt bei				
		QZBW	➤ Tieren (Völker, Königinnen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Futtermitteln und Futterzusatzstoffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arzneimitteln und Behandlungsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Dienstleistungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Aufzeichnungen (Stockkarten) zur Führung der Völker vorhanden und aktuell geführt über				
		QZBW	➤ Identität der einzelnen Stöcke bzw. Völker (Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Abgänge und Verluste an Völkern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Maßnahmen der Vermehrung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Krankheits- und Schädlingsbefall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arzneimittelleinsätze und Behandlungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Zeitraum und Standorte der Völker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Erntezeitpunkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Honigertrag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Fütterungsmittel (Art und Herkunft)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Maßnahmen der Bestandspflege	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			2.2 Futtermittel und Tränkwasser QZBW ➤ Futtermittel geschützt vor Kontamination und Verunreinigung QZBW ➤ Futtermittel sorgfältig und unbedenklich gelagert (sauber, trocken, geschützt vor Witterungseinflüssen) QZBW ➤ Tränkwasser ist sauber und ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Tiergesundheit / Arzneimittel Erwerb von apotheken- und verschreibungspflichtigen Tierarzneimitteln QZBW ➤ Arzneimittel sind ordnungsgemäß gekennzeichnet (u.a. Hersteller, Bezeichnung, Charge, Art der Anwendung, Bestandteile, Verfallsdatum, Wartezeit) QZBW ➤ tierärztliche Arzneimittel-Nachweise, Verschreibungen (Originale) und Apothekenbelege (z.B. Rechnungen) vorhanden und chronologisch abgeheftet QZBW ➤ tierärztliche Belege sind vollständig ausgefüllt QZBW ➤ Belege mindestens fünf Jahre aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Lagerung von Tierarzneimitteln QZBW ➤ Arzneimittel nach Herstellerangaben (z.B. trocken, kühl bzw. gekühlt, dunkel) gelagert QZBW ➤ Arzneimittelbehälter bzw. -reste nach Angabe des Herstellers entsorgt oder Restmüll	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Anwendung von Tierarzneimitteln QZBW ➤ verschreibungspflichtige Tierarzneimittel nur nach tierärztlicher Behandlungsanweisung oder durch den Tierarzt angewendet QZBW ➤ apothekenpflichtige Tierarzneimittel nur nach tierärztlicher Behandlungsanweisung oder nach Herstellerangaben (Packungsbeilage) angewendet QZBW ➤ Wartezeiten eingehalten QZBW ➤ behandelte Völker zumindest für die Dauer der Wartezeit zweifelsfrei identifiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Aufzeichnungen über die Anwendung von Tierarzneimitteln vorhanden, übersichtlich, allgemein verständlich, chronologisch geordnet und aktuell geführt mit Angaben zu QZBW ➤ Anzahl, Art und Identität der behandelten Tiere (ggf. auch den Standort) QZBW ➤ Bezeichnung des Tierarzneimittels QZBW ➤ Nummer des tierärztlichen Arzneimittel-Nachweises QZBW ➤ Datum der Anwendung QZBW ➤ verabreichte Menge QZBW ➤ Wartezeit in Tagen QZBW ➤ Name des Anwenders (Hinweis: wegen der besseren Übersichtlichkeit wird die Führung eines Bestandsbuches empfohlen) QZBW ➤ Aufzeichnungen mindestens fünf Jahre aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			2.4 Hygiene Gebäude und Anlagen QZBW ➤ Räumlichkeiten in denen Honig gewonnen und verarbeitet wird (inkl. Neben- u. Lagerräume) und Gerätschaften sind sauber QZBW ➤ Räumlichkeiten und Gerätschaften leicht zu reinigen und zu desinfizieren QZBW ➤ lebensmitteltaugliche Materialien verwendet QZBW ➤ separates Reinigungsbecken für Geräte vorhanden QZBW ➤ getrennte Aufbewahrungsmöglichkeiten für Reinigungsutensilien vorhanden QZBW ➤ dicht verschließbare Abfallbehälter vorhanden QZBW ➤ Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen angebracht QZBW ➤ funktionsfähiges Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden QZBW ➤ Handwaschmittel vorhanden QZBW ➤ Papier- bzw. Einmalhandtücher vorhanden QZBW ➤ nur Trinkwasser oder sauberes Wasser vergleichbarer Qualität verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Betriebshygiene QZBW ➤ Räume und Geräte vor dem Einsatz gereinigt QZBW ➤ saubere Arbeitskleidung verwendet QZBW ➤ persönliche Hygienemaßnahmen (z.B. vorheriges Händewaschen) eingehalten QZBW ➤ Räume während der Honigverarbeitung nicht anderweitig genutzt (z.B. als Garage, Lagerraum für gefährliche Stoffe) QZBW ➤ Räume für Haustiere unzugänglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Schädlingsbekämpfung QZBW ➤ Betrieb regelmäßig und systematisch auf Schädner- und Vorratsschädlingbefall überprüft QZBW ➤ Schädner- und Vorratsschädlinge bei Befall planmäßig, sachgerecht und nachweislich bekämpft QZBW ➤ Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden und aktuell geführt (Hinweise: - ggf. sind Nähe zu Müllhalden oder Hausmüll bei Schädlingsbekämpfung zu berücksichtigen - imkereispezifische Vorratsschädlinge sind z.B. Wachsmotten oder Speckkäfer im Vorratswabenlager. Wabenlager werden i.d.R. ausgeschwefelt oder in seltenen Fällen mit Essigsäure behandelt. Schädlingsbefall in Imkereien ist nicht zu erwarten, sofern der Honig luftdicht in fest verschlossenen Behältern gelagert wird.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen				
		QZBW	➤ Reinigung von Räumen und Einrichtungen erfolgt mit warmem Wasser in Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Reinigungsmittel und –utensilien von Lebensmitteln getrennt aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Reinigungschemikalien in Originalgebinden aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Besen und Schrubber hängend aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Besen und Schrubber regelmäßig gereinigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Arbeitsflächen und Fußböden mit geeigneten chemischen Mitteln desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Geräte und Utensilien (z.B. Messer, Gläser) desinfiziert (Hinweis: thermische Desinfektion durch mind. 85 °C heißes Wasser für mind. 4-5 Minuten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. Vermarktung von Honig

(Hinweis: gesetzliche Grundlagen bei der Abfüllung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung von Honig sind zu beachten)

			3.1 Abfüllung				
			Füllmengen				
		QZBW	➤ Mengenangabe auf dem Etikett bei fertigen Verpackungen (z.B. Verkauf in Gläsern) im Durchschnitt nicht unterschritten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Maximale Abweichung				
		QZBW	➤ beträgt bei 500 g Glas (Nennfüllmenge) im Einzelfall max. 3 % nach unten (mind. 485 g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			und				
		QZBW	➤ beträgt im Durchschnitt maximal 6 % nach unten von höchstens 2 % der Gläser (mind. 470 g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ beträgt bei 2500 g Honigeimer max. 1,5 % (-37,5 g) nach unten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Wägung				
		QZBW	➤ geeichte Waage verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Waage (ggf. einschließlich Gewichte) mind. alle 2 Jahre vom Eichamt geeicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ für 500 g Gläser Waage mit Messgenauigkeit von mind. ± 3 g verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			3.2 Etikettierung und Kennzeichnung				
			Etiketten auf Fertigpackungen enthalten Angaben zu				
		QZBW	➤ Verkehrsbezeichnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Inverkehrbringer (ggf. Imker bei Direktvermarktung ohne QZBW-Zeichen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Ursprungsland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Hersteller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Losnummer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Verkehrsbezeichnung				
		QZBW	➤ die Bezeichnung „Honig“ oder eine andere vorgesehene Bezeichnung (z.B. Blütenhonig, Schleuderhonig) verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Angaben zu bestimmten Blüten oder Pflanzen nur ergänzt (z.B. Akazienhonig, Tannenhonig), wenn Honig überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und entsprechende Merkmale aufweist (Aussehen, Geruch, Geschmack, physikalisch-chemisch und mikroskopisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei Verwendung von Herkunftsangaben (regional, topographisch und territorial; z.B. Honig aus dem Schwarzwald) weist Honig ausschließlich die bezeichnete Herkunft auf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ „Bäckhonig“, „gefilterter Honig“, „Waben- oder Scheibenhonig“ und „Honig mit Wabenanteilen“ stets als solcher gekennzeichnet (Hinweis: die Bezeichnung „Honig“ ist nicht zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Gefilterten Honig und Bäckhonig nicht mit Angaben zu Blüten, Pflanzen oder Herkunftsangaben ergänzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mindesthaltbarkeitsdatum				
		QZBW	➤ Wortlaut „mindestens haltbar bis...“ verwendet, wenn Tag, Monat und Jahr genannt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende...“ verwendet, wenn nur Monat und Jahr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Mindesthaltbarkeit beträgt mehr als 3 Monate wenn nur Monat und Jahr genannt werden (Hinweise: - Abkürzungen wie „MHD“ oder „mindesthaltbar“ sind nicht zulässig - bei schonender Behandlung kann von Mindesthaltbarkeit von ein bis zwei Jahren nach der Abfüllung ausgegangen werden, die Verantwortung liegt jedoch beim Imker)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Ursprungsland				
		QZBW	➤ EU-Mitgliedsstaat, in dem der Honig erzeugt wurde, angegeben (hier: Deutschland)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Herstellerangabe				
		QZBW	➤ Name und Anschrift (inkl. aktueller Postanschrift) des Herstellers, des Verpackers oder des Verkäufers angegeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mengenangabe				
		QZBW	➤ Füllmenge angegeben in Gramm (g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Füllmenge bei großen Gebinden angegeben in Kilogramm (kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schriftgröße mind. 3 mm bei Nennfüllmenge von > 50 bis 200 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schriftgröße mind. 4 mm bei Nennfüllmenge von > 400 bis 1000 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schriftgröße mind. 6 mm bei Nennfüllmenge von > 1000 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	Loskennzeichnung ➤ Losnummer mit einem „L“ gekennzeichnet (Hinweise: - in der Imkerei kann Charge z.B. anhand des Abfülltermins gebildet werden (L 12/2012). - bei Angabe des tagesgenauen Mindesthaltbarkeitsdatums kann Losnummer entfallen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Sichtfeldregelung ➤ Verkehrsbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Mengenkennzeichnung im gleichen Sichtfeld angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

Impressum

Herausgeber: Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd www.landwirtschaft-bw.de	Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Ernährung Telefon 07171 / 917-100 Fax 07171 / 917-101 www.bw.gqs-hofcheck.de	In Zusammenarbeit mit: MBW Marketinggesellschaft mbH Leuschnerstr. 45 70176 Stuttgart Telefon 0711 / 6667080 info@mbw-net.de
--	--	---

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2018. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.