

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer - Schweinefleisch

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

1. Allgemeine Anforderungen

		QZBW	1.1 Systemteilnahme ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.2 Eigenkontrolle ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.3 Ohne Gentechnik ➤ Qualitätszeichen nicht für Produkte verwendet, die nach der VO (EG) Nr. 1829/2003 und der VO (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind (Hinweis: ab 01.01.2019 müssen alle Produkte die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz erfüllen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Betrieb ➤ Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Eigenkontrolle, Risikoanalyse ➤ Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt und archiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Einweisung und Schulung von Personal ➤ alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Handhabung und Dokumentation im Wareneingang ➤ alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Die GVO-freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Handhabung in der Produktion Ausschluss von Vermischungen ➤ es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-haltigen und GVO-freien Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>Umgang mit Fehllieferungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, vorhanden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>Dienstleister und Lohnverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dienstleister, die Produkte im Auftrag des Unternehmens handhaben (Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport etc.) sind nachweislich informiert. Es bestehen vertragliche Regelungen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>Kennzeichnung von GVO-freien Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ die Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>1.4 Zeichenverwendung und Transparenz</p> <p>allgemeine Vorgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Programmbestimmung abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualitätszeichen stets eindeutig und unmissverständlich (mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet (Hinweis: zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Qualitätszeichen auch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Produkt verwendet werden (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.)) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>gegenüber Endkunden</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<p>im Geschäftsverkehr</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ einzelne Lieferpartien von QZBW-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	<ul style="list-style-type: none"> ➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBW-Ware darauf aufgeführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



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

2. Schweinefleisch

			2.1 Hygiene				
		QZBW	➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.2 Herkunft				
		QZBW	➤ Mastschweine nachweislich in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland geboren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schweine zur Schlachtung sowie Schlachtkörper und Teilstücke nachweislich von QZBW-Betrieben oder Zeichennutzern bezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Qualität				
			Schlachtbetriebe mit < 200 Schweinen/Woche				
		QZBW	➤ pH-Wert nach 45 Min. > 6,0 <i>oder</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Leitfähigkeit nach 24 h, vor der Zerlegung < 5, 0 mS/cm (Hinweis: gemessen Kotelettstrang 13./14. Rippe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Schlachtbetriebe mit > 200 Schweinen/Woche				
		QZBW	➤ pH-Wert nach 45 Min. > 6,0(Kotelett) bzw. > 6,1 (Schinken) <i>oder</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ pH-Wert nach 30 Min. > 6,1 (Kotelett) bzw. > 6,2 (Schinken) <i>oder</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Leitfähigkeit nach 24 h, vor der Zerlegung < 5, 0 mS/cm (Hinweis: gemessen Kotelettstrang 13./14. Rippe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Tropfsaftverlust im Kotelett nach 24 Std. < 3 % (Stichproben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Rückstandsuntersuchung				
		QZBW	➤ eine Fleischsaftprobe je 100 geschlachteter Schweine (Stichprobe) entnommen und auf antibiotisch wirksame Substanzen untersucht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Vermarktung				
		QZBW	➤ nur Schlachtkörper der Handelsklassen S, E oder U (für die Verarbeitung) klassifiziert und abgerechnet (Hinweise: - gilt nur für Großschlachtbetriebe > 200 Schweine/Woche - für Schlachtbetriebe < 200 Schweine/Woche, gelten ggf. regionale Zusatzanforderungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten	<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 Schlachtung Transport ➤ Schlachttiere nachweislich nur durch QS-zugelassene Transporteure zur Schlachtstätte transportiert (Ausnahme: der Transport vom Erzeuger selbst mit eigenem Fahrzeug erfordert keinen Nachweis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	Aufzeichnungen ➤ Schlachtprotokoll mit Angaben zu Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Rasse, Erzeugerbetrieb der Tiere und Ergebnisse der Qualitätsmessungen vorhanden und aktuell geführt (Hinweis: gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Metzger)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Schlachtprotokoll mind. zwei Jahre aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:	durch (Vorname, Name):
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.		