	Gesicherte Qualität Brandenburg & Bio Brandenburg. Gesicherte Qualität Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzung für Zutaten	

Tabelle 1 Stammdaten

Checkliste für	☐ QZBB	☐ BioZBB
Betrieb, Name:		
Straße:		
Plz, Ort:		
Auskunftsperson für den Betrieb:		
Auditdatum:	Zeit (von/ bis):	Lizenznehmer:
Zertifizierungsstelle:		Auditor/in:
☐ Erstaudit	☐ Folgeaudit	☐ Sonderprüfung
Produktaufstellung liegt vor ☐ ja ☐ nein, weil _____		

Tabelle 2 vorläufiges Auditergebnis

Grundanforderungen EU-Ökoverordnung	☐ erfüllt	☐ nicht erfüllt
QZBB-Anforderungen	☐ 100 - 80% erfüllt	☐ < 80% erfüllt
Nachkontrolle erfolgt durch	☐ Wiederholungsaudit	Termin:
	☐ Dokumentenprüfung	Termin:
☐ KO nicht erfüllt	Nummer(n):	
☐ Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten		
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb

bio Brandenburg Gesicherte Qualität	Qualitätszeichen des Landes Brandenburg & Bio-Zeichen des Landes Brandenburg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer für Zutaten	GESICHERTE QUALITÄT AUS KONTROLLIERTER ERZEUGUNG BRANDENBURG

Kurzname Betrieb:	Datum:

Bewertung: A = keine Abweichung (100 Pkt.), B = geringe Abweichungen (75 Pkt.), C = Abweichungen (50 Pkt.), D = Nichterfüllung (0 Pkt.), E= Kriterium nicht relevant

Tabelle 3 Checkliste zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung für Gemüse und Spargel im QZBB und BioZBB

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
1	**Geltungsbereich** *(Hinweis: für Lebensmittel, die Zutaten aus dem Qualitätszeichen Brandenburg (QZBB) oder dem Bio-Zeichen Brandenburg (BioZBB) enthalten)*						
2	**Anforderungen für Zeichennutzer**						
2.1	**Zeichennutzungsvertrag - Zutaten**						
2.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor						
2.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen				KO		
2.2	**Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung**						
2.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor (bei QZBB-/ BioZBB-Erstaudit)						
2.3	**Freigabe der Zutaten- und Produktliste**						
2.3.1	Freigabe der aktuellen Zutaten- und Porduktliste für die betreffenden Produkte erfolgte vorab durch den Zeichenträger				KO		
2.3.2	Kennzeichnung in der Zutatenliste der auszulobenden Zutaten erfolgt mit Kürzel „QZBB“ oder „BioZBB“ und in Prozent (w/w)				KO		
2.3.3	ausgelobte Zutat(en) stammen vollständig und ausschließlich aus QZBB bzw. BioZBB				KO		
2.3.4	Zutaten gleicher Art stammen vollständig aus QZBB bzw. BioZBB *(Hinweis: betrifft insbesondere Zutaten gleicher Art, die die Programmzutat ganz oder teilweise ersetzen könnten, z.B. gemischtes Hackfleisch)*				KO		
2.3.5	ausgelobte Zutat(en) hat primären Anteil am Produkt (mind. 50 %)				KO		
2.3.6	Freigabe der Kennzeichnung auf Verpackungen oder Etiketten für die Produkte liegt vor				KO		
2.3.7	anderweiteige Verwendung des QZBB oder BioZBB losgelöst von einer Warenkennzeichnung wurde durch den Zeichenträger genehmigt						
2.4	**Eigenkontrolle**						
2.4.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen				KO		
2.4.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus eigener und neutraler Kontrolle				KO		
	Zwischensumme Bewertungen						

	Qualitätszeichen des Landes Brandenburg & Bio-Zeichen des Landes Brandenburg Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer für Zutaten	

Kurzname Betrieb:	Datum:

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
2.5	**Hygiene**						
2.5.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor						
2.5.2	kritische Lenkungspunkte (CCP´s) ermittelt und regelmäßig überpfüft						
2.5.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen erfolgt						
2.5.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO		
2.6	**Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft**						
2.6.1	Zuliefernde Erzeuger bzw. Zeichennutzer sind in die Qualitätprogramme eingebunden				KO		
2.6.2	QZBB-/ BioZBB-Waren eindeutig auf Warenbegleitdokumenten mit Art, Menge und „QZBB“ bzw. „BioZBB“ gekennzeichnet				KO		
2.7	**Trennung und Dokumentation der Warenflüsse**						
2.7.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO		
2.7.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden				KO		
2.7.3	Abgleich von Warenmengen Direktvermarkter vermarkten nur selbst erzeugte Ware				KO		
2.7.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-/ BioZBB-Waren und getrennter Warenfluss				KO		
2.7.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO		
2.8	**Zeichenverwendung**						
2.8.1	korrekte Zeichenverwendung (aktuelle Zeichen und Verbindung zur Produkteigenschaft)				KO		
2.8.2	Kennzeichnung der Programmzutaten im Zutatenverzeichnis eindeutig und unmissverständlich				KO		
2.8.3	werbliche Zeichennutzung in direkter Verbindung mit Hinweis auf Zutat				KO		
2.9	**Neutrale Kontrolle** *(Hinweis erfolgt jährlich unter Einbeziehung des jeweiligen Lizenznehmers und durch zugelassene Zertifizierungsstellen)*						
	Summe Bewertungen aktuelle Seite						
	Zwischensumme Bewertungen vorige Seite						
	Summe Bewertungen gesamt						

Kurzname Betrieb:	Datum:

Punkteberechnung

Tabelle 4 Berechnung des Prüfergebnisses

Kategorie	A	B	C	D	KO
Anzahl Bewertungen					
Punktezahl je Bewertung:	100	75	50	0	
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
Summe aller Punkte (X):		Anzahl bewerteter Kriterien (Y):			
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y) in %:					
Raum für weitere Bemerkungen					

Kurzname Betrieb:	Datum:

Tabelle 5 Beschreibung der Abweichungen

QZBB-/ BioZBB-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle				
Nr.:	Beschreibung der Abweichung			
Unterschrift Auditorin:				
Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen			
Unterschrift für den Betrieb:				
<u>Überwachung der Umsetzung</u>				
Nr.	Datum	Auditorin	Erfüllt Ja/ Nein	Kommentare