



## Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Auskunftsperson für die Eigenkontrolle:			
<b>Betriebszweig/ Produktionsart</b>		<b>Anzahl</b>	
<input type="checkbox"/> Fleischzubereitungen und -Erzeugnisse			
<input type="checkbox"/> Filialbetrieb	Filialen:	Stichprobenumfang:	Stichprobennummer:
Ort: _____			

Tabelle 1 Checkliste zur Eigenkontrolle der Zeichennutzung für Fleischerzeugnisse und -zubereitungen im QZBB

Nr.	Anforderungen	Ja	Nein	Entfällt.	Bemerkungen
<b>1</b>	<b>Besondere Produktions- und Produkteigenschaften</b> (Hinweis: Fleisch und Fleisch für (Zutat), Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst, Roh- und Kochschinken sonstige Pökelwaren und Fleischerzeugnisse)				
<b>1.1</b>	<b>Qualität</b> (Hinweis: Verarbeitungsfleisch kann von Tieren verwendet werden, die zwar nach den Bestimmungen des QZBB aufgezogen wurden, deren Fleisch aber die tierartspezifischen QZBB für die Frischfleischvermarktung nicht erfüllt vgl. 1.1 der tierartspezifischen Zusatzanforderungen / ggf. Prüfung in Filialen)				
1.1.1	keine Geschmacksverstärker mit den E 6nn eingesetzt und keine Farbstoffe mit den E 1nn eingesetzt (Hinweis: Umrötung kann mit Nitritpökelsalz erfolgen)				KO
1.1.2	keine Aromastoffe gemäß Art. 3 Abs. 2 b der EU- Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt (Hinweis: Aromaextrakte gemäß Art. 3 Abs. 2d i) und ii) der VO (EG) Nr. 1334/2008 (z. B. Gewürzextrakte) können eingesetzt werden)				KO
1.1.3	kein zerkleinertes Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch) verwendet				KO
<b>1.2</b>	<b>Gentechnik</b> (Hinweise: in Anlehnung an "Ohne Gentechnik"- Produktions- und Prüfstandard, ggf. Prüfung in Filialen)				
	<b>Produkte</b>				
1.2.1	erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz				KO
	<b>Filiale</b>				
1.2.2	notwendige Verfahren und Kenntnisse zur Einhaltung der Anforderungen „Ohne Gentechnik“ liegen vor und werden umgesetzt				KO
	<b>Betrieb</b>				
1.2.3	Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)				KO
	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO
	<b>Risikoanalyse</b>				
1.2.4	Eigenkontrollcheckliste regelmäßig geführt				KO
	mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet				KO
	<b>Einweisung und Schulung von Personal</b>				
1.2.5	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				KO
	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO
	<b>Handhabung und Dokumentation im Wareneingang</b>				
1.2.6	alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht				KO



Nr.	Anforderungen	Ja	Nein	Entfällt.	Bemerkungen
	GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert z.B. QZBB-Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“				KO
	<b>Handhabung in der Produktion, Ausschluss von Vermischungen</b>				
1.2.7	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				KO
	Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert				KO
	<b>Umgang mit Fehllieferungen</b>				
1.2.8	klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen z.B. GVO-Sojalecithin, GVO Maisstärke etc. zu verfahren ist, sind vorhanden				KO
	<b>Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b>				
1.2.9	funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				KO
	<b>Dienstleister und Lohnverarbeitung</b>				
1.2.10	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 <i>(Hinweis: z.B. QZBB-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBB“)</i>				KO
	<b>Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“</b>				
1.2.11	die Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar <i>(Hinweis: die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend)</i>				KO
	<b>1.3 Herkunft</b> <i>(Hinweis: bei separaten Lieferanten Prüfung in Filialen)</i>				
1.3.1	Rohfleisch und sonstige von Schlachttieren gewonnene Zutaten sind nachweislich zu 100 % nach QZBB-Bestimmungen erzeugt und in eigener Zerlegung (Herstellungs-/Schlachtbetrieb) gewonnen worden				KO
1.3.2	nicht von Schlachttieren gewonnenen Zutaten zu ≤ 10 % des Gesamtanteils nicht QZBB-Ware				KO
<b>2</b>	<b>Besondere Anforderungen für Erzeuger</b> <i>(Hinweis: werden in den neutralen Kontrollen der am QZBB teilnehmenden Erzeuger überprüft)</i>				
<b>3</b>	<b>Besondere Anforderungen für Verarbeiter und Zeichennutzer</b>				
<b>3.1</b>	<b>Zeichennutzungsvertrag</b>				
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				
3.1.2	mit einbezogenen Dienstleistern bestehen schriftliche vertragliche Vereinbarungen <i>(Hinweis: entsprechend Qualitätsprogramm 2.3.5)</i>				KO
<b>3.2</b>	<b>Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor				



Nr.	Anforderungen	Ja	Nein	Entfällt.	Bemerkungen
<b>3.3</b>	<b>Eigenkontrolle</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.3.1	Eigenkontrolle der Zusatzanforderungen jährlich durchgeführt und dokumentiert				KO
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle und Produktliste aktuell				KO, Vordruck
<b>3.4</b>	<b>Hygiene</b> <i>(Hinweis: ggf. inklusive Filialen)</i>				
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor				
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs) ermittelt und überprüft				
3.4.3	Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert				
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept umgesetzt				KO
<b>3.5</b>	<b>Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.5.1	Rohwaren und Produkten (Schlachttiere, Fleisch, Nebenprodukte) für die Vermarktung unter „QZBB“ nur von TN am QZBB (Zertifikatsnachweis)				KO
3.5.2	QZBB-Ware auf Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferscheine) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ gekennzeichnet				KO
<b>3.6</b>	<b>Qualitätsprüfung</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.6.1	Produkte regelmäßig und erfolgreich Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. DLG) <i>(Hinweis: je Prüfmerkmal mind. 3,5 Punkte und eine Qualitätszahl von mind. 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt)</i>				KO
3.6.2	QZBB-Produkte in einem regelmäßigen Turnus untersucht <i>(Hinweis: Anzahl der Proben, die mindestens und ggf. in Abwechslung bei der Qualitätsprüfung angestellt werden müssen, richtet sich nach Anzahl der QZBB-Produkte (siehe Punkt 3.6 Zusatzanforderungen Fleischerzeugnisse))</i>				
<b>3.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.7.1	jede Produktionscharge entspricht max. einer Tagesproduktion <i>(gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit)</i>				
<b>3.8</b>	<b>Trennung und Dokumentation der Warenflüsse</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden <i>(Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung zu den einzelnen Positionen ist nicht zulässig)</i>				KO
3.8.3	quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB Warenmengen, Direktvermarkter bieten nur selbst erzeugte Waren an				KO
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB Ware und getrennter Warenfluss				KO
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO



Nr.	Anforderungen	Ja	Nein	Entfällt.	Bemerkungen
<b>3.9</b>	<b>Zeichenverwendung und Kennzeichnung</b> (Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)				
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens inklusive Be- dientheke (Hinweise: gegenüber Endkunden: Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmit- telbarer Verbindung mit dem Produkt genannt z. B. mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc. im Geschäftsverkehr: das QZBB-Zeichen ist auf Lieferscheinen nur abge- bildet, wenn QZBB-Ware darauf aufgeführt wird zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Qualitätszei- chen auch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Produkt verwendet wer- den (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.))				KO
<b>3.10</b>	<b>Filialbetrieb</b>				
3.10.1	angepasste Verfahrensanweisungen und Nachweise zur Handhabung von QZBB-Waren liegen schriftlich vor				KO
3.10.2	Personal kann auf Nachfrage Auskunft zu den wesentlichen Verfahren im Umgang mit QZBB-Waren geben				
3.10.3	Belieferung der Filiale/n erfolgt von: <input type="checkbox"/> Hauptsitz des Zeichennutzers (Zentrale) <input type="checkbox"/> QZBB-Lieferanten (zugelassen und der neutralen Kontrollstelle bekannt)				KO
3.10.4	Umgang mit Qualitätsminderungen entspricht den Verfahrensanweisungen				KO
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB- Grafik aktuell				KO

Tabelle 2 Bericht zur QZBB-Eigenkontrolle

<b>Eigenkontrolle durchgeführt am:</b>	<b>von:</b>
<b>kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:</b>	



## Impressum

### Herausgeber:

Landesanstalt  
für Landwirtschaft, Ernährung und Ländli-  
chen Raum (LEL)  
Oberbettringer Str. 162,  
73525 Schwäbisch Gmünd  
[www.landwirtschaft-bw.de](http://www.landwirtschaft-bw.de)

### Bearbeitung:

LEL, Abt. Agrarmärkte  
und Qualitätssicherung  
Telefon 07171 / 917-100  
Fax 07171 / 917-101  
[www.bw.gqs-hofcheck.de](http://www.bw.gqs-hofcheck.de)

### In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuschnerstr. 45  
70176 Stuttgart  
Telefon 0711 / 6667080  
[info@mbw-net.de](mailto: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 2023. Alle Rechte vorbehalten.

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

*überarbeitet & angepasst: Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Jan. 2025*

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Eigenkontrollcheckliste Zeichennutzer Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse inklusive Filialen	01.01.2025	5 / 7