

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität“



## Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern inkl. Filialen

### Zusatzanforderungen

Fleischerzeugnisse und -zubereitungen

Stand: 01.01.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung des QZBB für Fleischerzeugnisse und -zubereitungen

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	<b>Besondere Produktions- und Produkteigenschaften</b> <i>(Hinweis: Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst, Roh- und Kochschinken sonstige Pökelwaren, und Fleischzubereitungen)</i>		
1.1	<b>Qualität</b> <i>(Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)</i>		
1.1.1	keine Geschmacksverstärker und keine Farbstoffe eingesetzt	<u>Prüfung:</u> kein Einsatz von Geschmacksverstärkern (E-6nn) kein Einsatz von Farbstoffen (E-1nn) Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten	A: keine Geschmacksverstärker (E-6nn) oder Farbstoffe (E-1nn) eingesetzt B: Einsatz eines Geschmacksverstärkers/Farbstoffes bei einzelnen Produkten (< 10 %) nicht prüfbar, Prüfungsbedarf: Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Einsatz eines oder mehrerer Geschmacksverstärker/ Farbstoffe in Produkten eingesetzt oder Ausschluss der Zusatzstoffe wiederholt nicht überprüfbar E: --
1.1.2	kein Einsatz von Aromastoffen	<u>Prüfung:</u> Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten Etiketten Zutatenlisten Rezepturen <i>(Hinweis: Gemeint sind hier Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 1334/200, Aromaextrakte, z.B. Gewürzextrakte, fallen nicht darunter)</i>	A: kein Aromastoffe eingesetzt B: Einsatz eines Aromastoffes bei einzelnen Produkten (< 10 %) nicht prüfbar, Prüfungsbedarf: Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Einsatz eines oder mehrerer Aromastoffe in min. Produkt eingesetzt oder Einsatz von Aromen wiederholt nicht überprüfbar E: --
1.1.3	keine Verwendung von zerkleinertem Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch)	<u>Prüfung:</u> Rezepturen und Deklarationen bei verpackten Produkten Etikette Rezepturen Dokumentation	A: kein Einsatz von zerkleinertem Fleisch < 3 mm (Separatorenfleisch) B: -- C: -- D/KO: Einsatz von Separatorenfleisch und/ oder Dokumentation zur Prüfung nicht ausreichend E: keine Fleischerzeugnisse nach QZBB vermarktet
1.2	<b>Gentechnik</b> <i>(Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)</i>		
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<u>Prüfung:</u> Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt B: -- C: -- D/KO: die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft, Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1.3</b>	<b>Herkunft</b>		
1.3.1	Verwendetes Rohfleisch und sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten zu 100 % von QZBB-Schlachttieren Verarbeitungsfleisch in betreffenden Herstellungs- oder Schlachtbetrieben, in eigener Zerlegung gewonnen	<u>Prüfung:</u> Vorlieferanten Herkunftsnachweise der bezogenen Rohwaren Lieferscheine Bezug der Tiere/ Schlachtkörper aktuelle Zertifikate Teilnahmebestätigungen von Lieferanten klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZBB“ oder Grafik	A: Rohfleisch und die sonstigen von Schlachttieren gewonnenen Zutaten ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB; Nämlichkeit und Herkunft belegt B: Herkunft einzelner Stücke der Fleischrohwaren und die sonstiger von Schlachttieren gewonnenen Zutaten einer Partie (< 10%) nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet, aber plausibel C: Programmteilnahme der Vorlieferanten nicht belegt D/KO: nachweislich Rohwaren verwendet, die nicht den Programmvorgaben entsprechen; Herkunft und Nämlichkeit der tierischen Rohwaren einer Partie mehrfach (> 10 %) nicht belegt und/ oder Dokumentation nicht plausibel; keine Prüfung möglich E: --
1.3.2	nicht von Schlachttieren gewonnenen Zutaten können zu ≤ 10 % außerhalb des QZBB bezogen werden	<u>Prüfung:</u> Rezepturen, ob max. 10% nicht-QZBB-Zutaten eingesetzt wurden (Inhaltstoffe)	A: alle Produkte enthalten maximal 10 % der nicht von Schlachttieren stammenden Zutaten, welche nicht QZBB-Zutaten sind B: einzelne Produkte (< 10%) überschreiten möglicherweise den beschriebenen 10 % Anteil (Kennzeichnung lückenhaft) -> Prüfungsbedarf: Unterlagen müssen nachgereicht werden C: -- D/KO: Rezepturen nicht transparent, keine Prüfung möglich, nachweislich Produkte als QZBB-Ware vermarktet, die deutlich über 10% Nicht-QZBB-Zutaten enthalten (insbes. Rohwaren, die ausreichend in QZBB-Qualität verfügbar sind) E: keine Fleischerzeugnisse nach QZBB vermarktet
<b>2</b>	<b>Besondere Anforderungen für Erzeuger</b> <i>(Hinweis: werden in den neutralen Kontrollen der am QZBB teilnehmenden Erzeuger von Schweine-, Rinder-, Lamm-, Hähnchen- und Putenfleisch überprüft)</i>		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3</b>	<b>Besondere Anforderungen für Zeichennutzer</b>		
<b>3.1</b>	<b>Zeichennutzungsvertrag</b>		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	Prüfung: Zeichennutzungsvertrag	A: Vertrag liegt vollständig ausgefüllt vor B: -- C: -- D: Vertrag liegt nicht oder nicht vollständig ausgefüllt vor E: --
3.1.2	zur Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	Prüfung: schriftliche DL-Vereinbarungen: Leistung entspricht QZBB-Anforderungen, Kontrollrechte Ort der Leistungserbringung in Brandenburg Dokumentation über Information des DLs (Vorgaben und Nachweise) (Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2.3.5)	A: mit allen DL sind geeignete Vereinbarungen abgeschlossen B: bestehende Vereinbarungen in einzelnen Punkten nicht hinreichend konkret, Prozessabläufe aber nicht zu beanstanden, etabliertes System funktioniert C: Vereinbarungen nicht schriftlich sondern nur mündlich getroffen, System funktioniert aber augenscheinlich, einzelne Prozessschritte nicht von einer Vereinbarung erfasst D/KO: keine Vereinbarungen mit DL abgeschlossen, Vereinbarungen nicht für QZBB-Anforderungen geeignet, systemrelevante Verstöße des DL E: keine (Teil-) Prozesse von Dienstleistern ausgeführt
<b>3.2</b>	<b>Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung</b>		
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	Prüfung: archivierte Dokumente Eigenkontrollcheckliste	A: vor Erstaudit Eigenkontrolle (EKCL) durchgeführt, Protokoll liegt vor B: -- C: -- D: Eingangskontrolle nicht durchgeführt - keine Eigenkontrolle nachgewiesen E: Folgeaudit (nicht Erstauditierung)
<b>3.3</b>	<b>Eigenkontrolle</b>		
3.3.1	Eigenkontrolle (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Prüfung: Eigenkontrollchecklisten: Regelmäßigkeit Vollständigkeit Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen	A: Eigenkontrolle seit letzter Kontrolle liegt vor, ggf. Maßnahmen aus Eigenkontrolle umgesetzt B: EKCL ausgefüllt, jedoch teilweise (< 10 %) unklar/ nicht plausibel C: -- D/KO: EKCL liegt unvollständig vor und/ oder (≥ 10 %) nicht plausibel, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt E: --
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle und Produktliste aktuell	Prüfung: Korrekturmaßnahmen	A: vereinbarte KM fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt, Produktliste ist aktuell B: KM nicht vollständig abgeschlossen, aber mit Umsetzung aller vereinbarten KM wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist begonnen C: -- D/KO: mit Umsetzung der vereinbarten KM wurde nicht bis Fristsetzung begonnen, keine aktuelle Produktliste vorliegend E: Erstaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.4</b>	<b>Hygiene</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor	<u>Prüfung:</u> Produktbeschreibung Prozessbeschreibung Fließdiagramme Gefahrenanalyse Verantwortlichkeiten HACCP-Team/ Befragung Mitarbeiter	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt, HACCP-Team benannt B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken ( $\leq 10\%$ ) in den Nachweisen C: Hygienekonzept liegt unvollständig ( $> 10\%$ ) vor und ist Mitarbeitern nur teilweise bekannt D: kein Hygienekonzept darstellbar oder mehrheitlich keine Nachweise oder kein HACCP-Team benannt E: --
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs)	<u>Prüfung:</u> Ermittlung von CCP(s) Grenzwerte und Überwachung jährliche Verifizierung des HACCP-Konzepts	A: auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, regelmäßig überwacht und jährlich HACCP-Konzept verifiziert B: wie A, jedoch nicht jährlich HACCP-Konzept verifiziert C: Grenzwerte nicht plausibel, Überwachung lückenhaft D: nicht auf CCPs geprüft oder keine Grenzwerte festgelegt oder keine Überwachung E: --
3.4.3	Korrekturmaßnahmen (KM) und Dokumentation	<u>Prüfung:</u> Festlegung von planmäßigen KM im Falle von CCPs Aufzeichnungen	A: KM für CCPs festgelegt, ggf. umgesetzt und dokumentiert oder nachweislich keine CCP vorhanden B: KM festgelegt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig C: KM festgelegt, jedoch nicht dokumentiert D: KM nicht bekannt oder nicht unverzüglich umgesetzt E: --
3.4.4	Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes	<u>Prüfung:</u> Praktische Umsetzung des Hygienemanagements Ordnung und Sauberkeit Schädlingsmonitoring Betriebsrundgang (Verarbeitungsräume, Thekenbereich, Lagerung und Vorbereitungsräume)	A: Hygienekonzept wird umgesetzt, Darstellung des Hygienekonzeptes und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein; sauber und aufgeräumt (gute Hygienepraxis); Schädlingsmonitoring und -überwachung finden statt B: in einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange C: unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange D/KO: mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit, Hygienekonzept wird in Betrieb/ Filiale nicht umgesetzt oder kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität oder unhygienische Zustände E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.5</b>	<b>Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft</b> (Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)		
3.5.1	von Schlachttieren stammende Zutaten nur von QZBB-Lieferanten zugekauft	<u>Prüfung:</u> Dokumentation Wareneingang: Lieferscheine und Zertifikate Teilnahmebestätigungen der Lieferanten	A: verwendete Rohwaren und Zutaten stammen von Programmteilnehmern (QZBB) B: einzelne Wareneingänge ( $\leq 10\%$ ) nicht Programmteilnehmern zu zuordnen C: erhebliche Lücken in der Zuordnung der Wareneingänge zu Programmteilnehmern D/KO: (einzelne) Wareneingänge stammen nicht von Programmteilnehmern E: --
3.5.2	Begleitdokumentation belegt durchgängig Einsatz von QZBB-Ware	<u>Prüfung:</u> Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) bezüglich Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ Zertifikat für zugekaufte Waren Rückverfolgbarkeit	A: von Schlachttieren stammenden Zutaten ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB B: Dokumentation einzelner Stücke einer Partie ( $< 10\%$ ) in Bezug auf Art, Menge oder Kennzeichnung nicht nachvollziehbar aber plausibel C: Warenbegleitdokumentation mehrfach lückenhaft D/KO: nachweislich $< 50\%$ der von Schlachttieren stammenden Zutaten (Wareneingang) entsprechen den Programmvorgaben, Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren zu $< 50\%$ belegt und/oder Dokumentation plausibel; keine Prüfung möglich E: --
<b>3.6</b>	<b>Qualitätsprüfungen</b>		
3.6.1	regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG) unter Beachtung der Ergebnisvorgaben	<u>Prüfung:</u> Dokumentation der Qualitätsprüfungen: Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Prüfergebnisse und Dokumentation (Hinweis: Schon beim Erstaudit müssen positive Nachweise von Qualitätsprüfungen, z.B. Vorabprüfung von Produktmustern vorliegen; ggf. Ergebnisse unverz. nachreichen)	A: regelmäßige Teilnahmen an Qualitätsprüfungen und Ergebnisse entsprechen den Vorgaben B: regelmäßige Teilnahme, aber Dokumentation unvollständig C: einzelne Prüfmerkmale entsprechen nicht der Mindestanforderung, Gesamtpunktzahl wurde erreicht D/KO: keine Teilnahme an Qualitätsprüfungen, Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf systematische Qualitätsprüfungen zu oder Ergebnisvorgaben nicht erreicht E: keine Qualitätsprüfung möglich
3.6.2	QZBB-Produkte in regelmäßigem Turnus geprüft	<u>Prüfung:</u> Regelmäßigkeit (Laufzeit Zertifikate beachten) Beprobungsumfang (Probenanzahl in Abhängigkeit von der Gesamtzahl an QZBB-Produkten s. Probenschlüssel in ZA)	A: Produkte werden entsprechend den Vorgaben regelmäßig untersucht B: regelmäßiger Turnus bei einzelnen Produkten nicht eingehalten, Probenanzahlen entsprechen den Vorgaben C: regelmäßiger Turnus, jedoch zu wenige Produkte eingereicht D: keine (regelmäßige) Teilnahme an Qualitätsprüfungen oder Probenanzahlen entsprechen mehrheitlich nicht den Vorgaben E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
3.7.1	Produktionscharge umfasst maximal eine Tagesproduktion	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten): Identifizierung der Chargen Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten Aufzeichnungen zur Produktion Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten (Hinweis: bei Filialen von der Bedientheke zum Vorlieferanten, Dokumentation Chargenbildung)	A: QZBB-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar; maximal Tageschargen; Chargenbildung plausibel dokumentiert B: einzelne Ungenauigkeiten ( $\leq 10\%$ ) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben; Chargenbildung gewährleistet und dokumentiert, aber einzelne Chargen ( $\leq 10\%$ ) größer als eine Tagesproduktion C: -- D: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken ( $> 10\%$ ); fehlende Aufzeichnungen zur Produktion; keine Rückverfolgbarkeit möglich; Chargenbildung nicht plausibel oder nicht auf Tageschargengröße ausgerichtet E: keine Vermarktung von QZBB-Waren
<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	<u>Prüfung:</u> Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne ( $\leq 10\%$ ) Wareneingangsdokumente liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu oder keine Dokumentation vorhanden E: --
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	<u>Prüfung:</u> Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne ( $\leq 10\%$ ) Warenausgangsdokumente liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu oder keine Dokumentation vorhanden E: Erstaudit
3.8.3	Abgleich von Warenmengen	<u>Prüfung:</u> quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand sowie Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel; <u>Direktvermarkter</u> : plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter QZBB vermarktet wird B: -- C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/KO: Mengenabgleich nicht plausibel, nicht konforme Ware als QZBB vermarktet E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss <i>(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit Textzusatz „QZBB“)</i>	<u>Prüfung:</u> Kennzeichnung von QZBB-Waren vor Ort - Prüfung des Warenflusses: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren auf Lieferpapieren plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten Wissen über QZBB-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern	A: QZBB-Waren lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/ oder „QZBB“ gekennzeichnet B: einzelne Kennzeichnungen fehlen auf QZBB-Produkten oder sind schlecht lesbar bei loser Ware = D/KO-Bewertung C: Kennzeichnung von QZBB-Ware nicht korrekt (z.B. BQZ, IP, BB etc.) D/KO: keine Kennzeichnung von QZBB-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: --
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten): Identifizierung der Chargen Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten Aufzeichnungen zur Produktion Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten	A: QZBB-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: einzelne Ungenauigkeiten ( $\leq 10\%$ ) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken ( $> 10\%$ ), fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben E: --
<b>3.9</b>	<b>Zeichenverwendung und Kennzeichnung</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens inklusive Bedientheke	<u>Prüfung:</u> Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten: korrektes aktuelles Zeichen genutzt Qualität der Abbildung, Lesbarkeit gegeben Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (schwarz-weiß ist zulässig!)	A: Zeichen ist korrekt und eindeutig den Produkten zu zuordnen B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt (Keine Maßnahme erforderlich!) D/KO: Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen, irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung, abweichende Farbgebung ohne Genehmigung E: Erstaudit
<b>3.10</b>	<b>Filialbetrieb</b>		
3.10.1	Verfahrensanweisungen (VFA) des Haupthauses zur Handhabung von QZBB-Waren liegen schriftlich vor (z.B. Wareneingangskontrolle, Umgang mit Fehllieferungen, Zeichenverwendung etc.)	<u>Prüfung:</u> Umgang mit QZBB-Ware Dokumente	A: VFA liegen vor B: VFAs erstellt mit geringfügigen Lücken ( $< 10\%$ ) C: VFAs weisen größere Lücken auf ( $\geq 10\%$ ), Verfahren können mündlich dargelegt werden und werden plausibel umgesetzt D/KO: keine VFAs dokumentiert, Verfahren mündlich nicht plausibel darstellbar E: kein Filialbetrieb



Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.10.2	Personal kann auf Nachfrage Auskunft zu den wesentlichen Verfahren im Umgang mit QZBB-Waren geben	<u>Prüfung:</u> stichprobenartige Befragung des Personals	A: Personal gibt kompetente Auskünfte zur QZBB-Ware (Erzeugung, Produktqualität, Herkunft etc.) B: Unsicherheiten in Bezug auf Erzeugung C: grundsätzliche Wissenslücken bei Erzeugung und Produktqualität D: ausschließlich Kenntnisse zur Herkunft von QZBBware vorhanden E: kein Filialbetrieb
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)	<u>Prüfung:</u> Belieferung: Variante 1: ausschließlich durch Haupthaus/ Zentrale Variante 2: ausschließlich durch zugelassene Streckenlieferanten (die zuvor der Zertstelle bekannt gegeben wurden (bitte diese in der CI angeben) Variante 3: durch Haupthaus und durch zugel. Streckenlieferanten (z.B. für bestimmte Artikel)	A: Belieferung erfolgt ordnungsgemäß durch zugelassene Lieferanten und/ oder durch Haupthaus B: -- C: -- <b>D/KO:</b> Belieferung durch nicht zugelassene Lieferanten  E: kein Filialbetrieb
3.10.4	Produktqualität eingehalten: Reifezeiten bei besonderen Teilstücken von Rind und Lamm beachtet	<u>Prüfung:</u> Einhaltung der Mindestreifezeit: Dokumentation/ Kennzeichnung Ein- und Auslagerung bei Rind nur Kurzbratstücke (28 Tage) Lamm 5 Tage  <i>(Hinweis: genaue Beschreibung siehe ZA der entsprechenden Tiergruppe unter Punkt „Qualität“)</i>	A: Mindestreifezeiten entsprechen den Vorgaben, Reifezeiten lückenlos nachvollziehbar B: Mindestreifezeiten vereinzelt (< 10 %) und geringfügig (≤ 2 Tage) unterschritten C: Dokumentation/ Kennzeichnung unzureichend; Reifezeiten mehrfach erheblich unterschritten <b>D/KO:</b> Mindestreifezeiten vor der Vermarktung merheitlich nicht eingehalten, keine Dokumentation/ Kennzeichnung vorhanden  E: kein Filialbetrieb
3.10.5	Umgang mit Qualitätsminderungen entspricht den Verfahrensanweisungen	<u>Prüfung:</u> Befragung des Personals zu Fleischqualität: z.B. Fleischfarbe, Saftlässigkeit, Geruch, undichte Vakuumverpackungen, Lagertemperatur etc.	A: plausible Auskünfte zu Verfahren bei festgestellten Qualitätsmängeln B: geringe Wissenslücken zur Fleischqualität, Verfahren bekannt C: Verfahren bei festgestellten Qualitätsmängeln nicht bekannt, Qualität ist definierbar <b>D/KO:</b> kein oder geringes Wissen über mögliche Fleischqualitätsmängel, keine Verfahren zum Umgang mit qualitätsgemindertem Fleisch bekannt/etabliert E: kein Filialbetrieb
3.10.7	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet abgebildete QZBB-Grafik aktuell. (z.B. Verkaufsraum, Printmedien etc.)	<u>Prüfung:</u> Zeichenverwendung bei Werbemitteln: Zeichen korrekt und aktuell Qualität der Abbildung, Lesbarkeit Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (schwarz-weiß ist zulässig!)	A: Werbemittel werden korrekt verwendet B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt. (Keine Maßnahme erforderlich!) <b>D/KO:</b> Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; irreführende oder missbräuchliche Verwendung von Werbemitteln  E: kein Filialbetrieb

**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. das MLUK, 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 dem MLUK, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH  
Leuschnerstraße 45  
70176 Stuttgart  
&  
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg  
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13  
14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Arbeitsanleitung neutrale Kontrolle Zeichennutzer Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen	01.01.2025	10 / 10