

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer



### Rindfleisch

Checkliste für:

Schlachtbetrieb

Fleischhandel

Zentrale/ Haupthaus LEH  
mit Filialen

Zerlegebetrieb

Endverkauf/ Metzgerei

Viehhandel

Tabelle 1 Stammdaten

Betrieb, Name:					
Straße:					
Plz, Ort:					
Auskunftsperson für den Betrieb:					
Filialen <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	Anzahl:	Stichprobenumfang <sup>2</sup> :	Stichprobennummer:
Filialort:					
Auskunftsperson für die Filiale:					
Auditdatum:	Zeit (von/ bis):		Lizenznehmer:		
Zertifizierungsstelle:				Auditor*in:	
<input type="checkbox"/> Erstaudit	<input type="checkbox"/> Folgeaudit		<input type="checkbox"/> Sonderprüfung		
Ein gültiger Zeichennutzungsvertrag zum QZ des Landes Brandenburg liegt vor: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein					
Produktliste liegt vor	<input type="checkbox"/> ja				
	<input type="checkbox"/> nein, weil				

Tabelle 2 vorläufiges Prüfergebnis

QZBB-Anforderungen	<input type="checkbox"/> 100 - 80% erfüllt	<input type="checkbox"/> < 80% erfüllt
	<input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit	Termin: .....
Nachkontrolle erfolgt durch	<input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung	Termin: .....
<input type="checkbox"/> KO	.....	
<input type="checkbox"/> Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten		
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb

<sup>1</sup> Die Kontrolle der Filialen beinhaltet alle zutreffenden Kriterien dieser Checkliste

<sup>2</sup> Der Stichprobenumfang ergibt sich aus den Vorgaben in den Programmbestimmungen Punkt 2.6.4

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



## Rindfleisch

Kurzname Betrieb:	Datum:
-------------------	--------

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E= Kriterium nicht relevant

Tabelle 3 Checkliste zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung des QZBB für Rindfleisch

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1</b>	<b>Besondere Produktions- und Produkteigenschaften</b>						
<b>1.1</b>	<b>Qualität</b>						
1.1.1	pH-Wert eingehalten				KO		
1.1.2	Mindestreifezeit eingehalten <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				KO		
1.1.3	Kategorie eingehalten						
1.1.4	Handelsklassen eingehalten <i>(Hinweis: nur relevant für Großschlachtbetriebe entsprechend ZA Rindfleisch)</i>						
1.1.5	Schlachalter <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>				KO		
1.1.6	Schlachtgewichte eingehalten <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>				KO		
1.1.7	ggf. regionale Zusatzanforderungen eingehalten <i>(Hinweis: derzeit nicht formuliert)</i>						
<b>1.2</b>	<b>Gentechnik</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>						
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ eingehalten				KO		
<b>1.3</b>	<b>Herkunft</b>						
1.3.1	<u>Mastrinder (MR):</u> Geburt der in Brandenburg				KO		
1.3.2	<u>Mastrinder:</u> spätestens ab Alter von 6 Monaten MR durchgängig in teilnehmendem Mastbetrieb unter Bedingungen des QZBB gehalten				KO		
1.3.3	<u>Schlachtkühe (SK):</u> Geburt in Brandenburg oder angrenzendem Bundesland				KO		
1.3.4	<u>Schlachtkühe (SK):</u> SK 12 Monate, mind. aber 3/4 der Lebenszeit unmittelbar vor der Schlachtung, durchgängig in QZBB-Betrieb gehalten				KO		
<b>2</b>	<b>Besondere Anforderungen für Erzeuger</b> <i>(wird in der neutralen Kontrolle der Erzeuger Rind geprüft)</i>						
	<b>Summe Bewertungen aktuelle Seite</b>						

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Rindfleisch

Kurzname Betrieb:	Datum:
-------------------	--------

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>3</b>	<b>Besondere Anforderungen für Zeichennutzer</b>						
<b>3.1</b>	<b>Zeichennutzungsvertrag</b>						
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor						
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen				KO		
<b>3.2</b>	<b>Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung</b>						
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor (bei QZBB-Erstaudit)						
<b>3.3</b>	<b>Eigenkontrolle</b>						
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen				KO		
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
<b>3.4</b>	<b>Hygiene</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>						
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor						
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP's) ermittelt und regelmäßig überprüft						
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen						
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO		
<b>3.5</b>	<b>Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft</b> <i>(Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)</i>						
3.5.1	Rohwaren und Produkte nur von QZBB-Erzeugern zugekauft				KO		
3.5.2	Begleitdokumentation belegt durchgängig QZBB-Herkunft				KO		
<b>3.6</b>	<b>Tiertransport und Schlachtung</b>						
3.6.1	Tiertransporteure mit QS-Zulassung <i>(Hinweis: ausgenommen davon sind Tiertransporte zur Schlachtstätte, die von betreffenden Erzeugern selbst mit eigenen Fahrzeugen vorgenommen werden)</i>				KO		
3.6.2	kurze Fahrzeiten (≤ 4 h) nachweislich eingehalten				KO		
<b>Summe Bewertungen aktuelle Seite</b>							
<b>Summe Bewertungen vorige Seite</b>							
<b>Zwischensumme Bewertungen</b>							

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Rindfleisch

Kurzname Betrieb:	Datum:
-------------------	--------

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.6.3	Transportstrecke maximal 200 km Transporte möglichst zu Zeiten niedriger Temperaturen bei Verladung ist auf schmerzinduzierende Treibhilfen möglichst zu verzichten Ladefläche Tiertr. eingestreut Beibehaltung von Mastgruppen bzw. Trennung unterschiedlicher Mastgruppen voneinander bei Transport						
3.6.4	Kameraüberwachungssystem <i>(Hinweis: nur Schlachtstätten &gt; 1000 GV/ Jahr)</i>				KO		
3.6.5	Schlachtprotokoll (SP) mit Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Erzeugerbetrieb der Tiere und Ergebnisse der Qualitätsmessungen) vorhanden und aktuell geführt <i>(Hinweis: gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Betriebe des Handwerks und in der Direktvermarktung)</i>					KO	
<b>3.7</b>	<b>Rückstandsuntersuchungen</b>						
3.7.1	Untersuchung auf antibiotisch wirksame Substanzen						
<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				KO		
3.8.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss		KO <sup>3</sup>		KO		
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO		
<b>3.9</b>	<b>Zeichenverwendung</b> <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>						
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens zum Produkt				KO		
<b>Summe Bewertungen aktuelle Seite</b>							
<b>Zwischensumme Bewertungen vorige Seite</b>							
<b>Summe Bewertungen Gesamt</b>							

<sup>3</sup> für lose Ware

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Rindfleisch

Kurzname Betrieb:	Datum:
-------------------	--------

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>3.10</b>	<b>Filialbetrieb</b>						
3.10.1	Angepasste Verfahrensanweisungen (VFA) 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		Nennung Lieferanten:
3.10.4	Umgang mit Qualitätsminderungen entspricht den entsprechenden Verfahrensanweisungen				KO		
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB-Grafik aktuell				KO		
<b>Summe der Bewertungen aktuelle Seite</b>							
<b>Zwischensumme der Bewertungen vorige Seite</b>							
<b>Summe der Bewertungen Gesamt</b>							

### Punkteberechnung

*Tabelle 4 Berechnung des Prüfergebnisses*

Kategorie / Anzahl	A	B	C	D	KO
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
<b>Summe aller Punkte (X):</b>	<b>Anzahl bewerteter Kriterien (Y):</b>				
<b>Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):</b>				%	<input type="checkbox"/> KO

**Raum für weitere Bemerkungen**

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Rindfleisch

Kurzname Betrieb:	Datum:
-------------------	--------

Tabelle 5 Beschreibung der Abweichungen

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