



Schweinefleisch

Tabelle 1 Stammdaten

Auskunftsperson für die Eigenkontrolle:			
Betriebszweig	Anzahl		
<input type="checkbox"/> Schlachtung	Tiere/Woche:		
<input type="checkbox"/> Verarbeitung			
<input type="checkbox"/> Filialbetrieb	Filialen:	Stichprobenumfang:	Stichprobennummer:
Ort: _____			

Tabelle 2 Checkliste zur Eigenkontrolle der Zeichennutzung für Schweinefleisch im QZBB

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften				
1.1	Qualität				
1.1.1	pH-Wert <u>Großschlachtbetriebe > 200 Schweine/ Woche</u> Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min. $\geq 6,0$ (Kotelett) / $\geq 6,1$ (Schinken) oder nach 30 Min.: $\geq 6,1$ (Kotelett) / $\geq 6,2$ (Schinken) <u>kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche</u> Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min.: $\geq 6,0$				KO
1.1.2	Leitfähigkeit (alternativ zur pH-Wert-Messung) Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 24 h, vor der Zerlegung - Leitfähigkeit $< 5,0$ mS/cm				KO
1.1.3	Handelsklassen <u>Großschlachtbetriebe > 200 Schweine/ Woche</u> S, E, U für die Verarbeitung <u>kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche</u> fakultativ, so regionale Zusatzanforderungen bestehen				
1.1.4	Reglementierung Tropfsaftverlust <u>Großschlachtbetriebe > 200 Schweine/ Woche</u> Kotelett nach 24 h (Stichprobenkontrolle) TSV < 3 %				KO
1.1.5	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten				
1.2	Gentechnik (Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)				
1.2.1	Produkte erfüllen Anforderungen für eine Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ gem. Gentechnik-Durchführungsgesetz				KO
1.2.2	Betrieb Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister mit GVO-Freiheit)				KO
	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO
1.2.3	Risikoanalyse mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet				KO
1.2.4	Personal alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.) sind über Anforderungen der GVO-freien Produktion informiert und handeln entsprechend				KO



Schweinefleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Ent-fällt	Bemerkungen
	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO
1.2.5	Wareneingang - Handhabung und Dokumentation alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich GVO-freiheit überwacht				KO
	die GVO-Freiheit von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt dokumentiert z.B. QZBB-Formblatt „Bescheinigung über GVO-Freiheit“				KO
1.2.6	Produktion - Handhabung und Ausschluss von Vermischungen es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die 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
1.2.7	Fehllieferungen klare Vorschriften und Anweisungen, wie mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Lieferungen (GVO-Sojalecithin, GVO-Maisstärke etc.) zu verfahren ist, vorhanden				KO
1.2.8	Lagerung - getrennte Handhabung es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-haltige und GVO-freie Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				KO
1.2.9	Dienstleister und Lohnverarbeitung 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 (z.B. QZBB-Formblatt „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im Rahmen des QZBB“				KO
1.2.10	Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“ Kennzeichnung als Produkte „ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar <i>(Hinweis: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend)</i>				KO
1.3	Herkunft				
1.3.1	Mastiere in BB geboren				KO
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger <i>(wird in der Eigenkontrolle Erzeuger Schwein geprüft)</i>				
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer				
3.1	Zeichennutzungsvertrag				
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor				
3.1.2	mit allen Dienstleistern geeignete Vereinbarungen schriftlich abgeschlossen <i>(Hinweis: entsprechend Qualitätsprogramm 2.3.5)</i>				KO



Schweinefleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung				
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor (bei QZBB-Erstaudit)				
3.3	Eigenkontrolle				
3.3.1	Eigenkontrolle Zusatzanforderungen jährlich durchgeführt und dokumentiert				KO
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle erfolgt				KO
3.4	Hygiene (Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)				
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzepts liegt vor				
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP's) ermittelt und regelmäßig überpüft				
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen				
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft (Hinweis: ggf. Prüfung in Filialen)				
3.5.1	Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter „QZBB“ nur von Erzeugern zugekauft, die in das Qualitätsprogramm (QZBB) eingebunden sind, aktuelle Nachweise dokumentiert				KO
3.5.2	QZBB-Ware auf allen Warenbegleitdokumenten (z.B. Lieferschein) und auf allen Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, eindeutig mit Art, Menge und Zusatz „QZBB“ gekennzeichnet				KO
3.6	Tiertransport und Schlachtung				
3.6.1	Tiertransporteure mit QS-Zulassung (Hinweis: <i>ausgenommen davon sind Tiertransporte zur Schlachtstätte, die von den betreffenden Erzeugern selbst mit eigenen Fahrzeugen vorgenommen werden</i>)				KO
3.6.2	kurze Fahrzeiten nachweislich eingehalten (nach Verladung bis Ankunft an Schlachtstätte maximal 4 h)				KO
3.6.3	Transportstrecke maximal 200 km Transporte möglichst zu Zeiten niedriger Temperaturen durchgeführt Ladefläche des Transporters eingestreut Beibehaltung von Mastgruppen bzw. Trennung unterschiedlicher Mastgruppen voneinander beim Transport				
3.6.4	Schlachtstätten (> 1000 GV/a) verfügen über Kameraüberwachungssystem in den Bereichen Anlieferung, Betäubung und Tötung einschl. Zutriebswege				KO
3.6.5	Schlachtprotokoll (SP) mit Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Erzeugerbetrieb der Tiere und Ergebnisse der Qualitätsmessungen) vorhanden und aktuell geführt SP ist 2 Jahre vom Zeichennutzer aufzubewahren (Hinweis: <i>gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Betriebe des Handwerks und in der Direktvermarktung</i>)				KO



Schweinefleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfallt	Bemerkungen
3.7	Rückstandsuntersuchungen				
3.7.1	eine Fleischsaftprobe je 100 geschlachteter Schweine (Stichprobe) entnommen und auf antibiotisch wirksame Substanzen untersucht				
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse				
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden				KO
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden				KO
3.8.3	Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen				KO
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss				KO
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO
3.9	Zeichenverwendung				
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO
3.10	Filialbetrieb				
3.10.1	angepasste Verfahrensanweisen und Nachweise zur Handhabung von QZBB-Waren (z. B. Wareneingang, Lagerung, Kennzeichnung und Umgang mit Fehllieferungen) berücksichtigt				KO
3.10.2	Personal über Umgang mit QZBB-Waren informiert				
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 entsprechenden Verfahrensanweisungen				KO
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB-Grafik aktuell				KO

Tabelle 3 Bericht zur QZBB-Eigenkontrolle

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



Schweinefleisch

Tabelle 4 Impressum

Impressum		
Herausgeber: Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd www.landwirtschaft-bw.de	Bearbeitung: LEL, Abt. Agrarmärkte und Qualitätssicherung 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
<p>Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.</p> <p>© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2023. Alle Rechte vorbehalten.</p> <p>Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.</p> <p><i>überarbeitet & angepasst: Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Jan. 2025</i></p>		

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Eigenkontrollcheckliste Zeichennutzer Schweinefleisch inklusive Filialen	01.01.2025	5 / 6