

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer



Schweinefleisch

Checkliste für:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schlachtbetrieb | <input type="checkbox"/> Zerlegebetrieb |
| <input type="checkbox"/> Fleischhandel | <input type="checkbox"/> Endverkauf/ Metzgerei |
| <input type="checkbox"/> Zentrale/ Haupthaus LEH mit Filialen | <input type="checkbox"/> Viehhandel |

Tabelle 1 Stammdaten

Betrieb, Name:			
Straße:			
Plz, Ort:			
Auskunftsperson für den Betrieb:			
Filialen ¹	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	Anzahl:	Stichprobenumfang ² : 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
Nachkontrolle erfolgt durch	<input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit	Termin:
	<input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung	Termin:
<input type="checkbox"/> KO nicht erfüllt	
<input type="checkbox"/> Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten		
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb

¹ Die Kontrolle der Filialen beinhaltet alle zutreffenden Kriterien dieser Checkliste

² Der Stichprobenumfang ergibt sich aus den Vorgaben in den Programmbestimmungen Punkt 2.6.4

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen -



Schweinefleisch

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 Schweinefleisch

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften						
1.1	Qualität						
1.1.1	pH-Wert eingehalten <i>(Hinweis: alternativ Messung der Leitfähigkeit)</i>				KO		
1.1.2	Leitfähigkeit entspricht den Vorgaben <i>(Hinweis: alternativ zur pH-Wert-Messung möglich)</i>				KO		
1.1.3	Handelsklassen eingehalten <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>						
1.1.4	Reglementierung Tropfsaftverlust <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>				KO		
1.1.5	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten						
1.2	Gentechnik <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>						
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		
1.3	Herkunft						
1.3.1	Mastiere in Brandenburg geboren				KO		
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger <i>(wird in der neutralen Kontrolle der Erzeuger Schwein geprüft)</i>						
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer						
3.1	Zeichennutzungsvertrag						
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor						
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen				KO		
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung						
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle liegt vor (bei QZBB-Erstaudit)						
3.3	Eigenkontrolle						
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen				KO		
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
Summe Bewertungen aktuelle Seite							

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen -



Schweinefleisch

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

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.4	Hygiene <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 überpft						
3.4.3	Dokumentation von Korrekturmaßnahmen						
3.4.4	dokumentiertes HACCP-Konzept wird umgesetzt				KO		
3.5	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft <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		
3.6	Tiertransport und Schlachtung						
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		
3.6.3	Transportstrecke maximal 200 km Transporte möglichst zu Zeiten niedriger Temperaturen Ladefläche Tiertr. eingestreut Beibehaltung von Mastgruppen bzw. Trennung unterschiedlicher Mastgruppen voneinander bei Transport						
3.6.4	Kameraüberwachungssystem <i>(Hinweis: nur Schlachtstätten > 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		
3.7	Rückstandsuntersuchungen						
3.7.1	Untersuchung auf antibiotisch wirksame Substanzen						
	Summe Bewertungen aktuelle Seite						
	Summe Bewertungen vorige Seite						
	Zwischensumme Bewertungen						

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen -



Schweinefleisch

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

Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse <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 ³		KO		
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben				KO		
3.9	Zeichenverwendung <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>						
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO		
3.10	Filialbetrieb						
3.10.1	Verfahrensweisungen (VFA) des Haupthauses 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 entsprechenden Verfahrensanweisungen				KO		
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB-Grafik aktuell				KO		
Summe Bewertungen aktuelle Seite							
Zwischensumme Bewertungen vorige Seite							
Summe Bewertungen Gesamt							

³ für lose Ware

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen -



Schweinefleisch

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

Punkteberechnung

Tabelle 4 Berechnung des Prüfergebnisses

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

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer
- Zusatzanforderungen -



Schweinefleisch

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