

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

### Zeichennutzung

- Zusatzanforderungen „Ohne Gentechnik“ -



Table 1 Stammdaten

Betrieb, Name:		
Straße:		
Plz, Ort:		
Auskunftsperson für den Betrieb:		
Auditdatum:	Zeit (von/ bis):	Lizenznehmer:
Zertifizierungsstelle:	Auditor:	
Anhang zu QZBB-Audit Zusatzanforderungen für		
<input type="checkbox"/> Schweinefleisch	<input type="checkbox"/> Rindfleisch	<input type="checkbox"/> Lammfleisch
<input type="checkbox"/> Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/> Eier/ Suppenhühner
<input type="checkbox"/> Fische, Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/> Milch, Milchprodukte	<input type="checkbox"/> Eiprodukte
<input type="checkbox"/> Honig	<input type="checkbox"/> Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/> Getreideprodukte
<input type="checkbox"/> Back-, Teigwaren	<input type="checkbox"/> Bier	<input type="checkbox"/> Speiseöl
<input type="checkbox"/> Fruchtsaft, Obstwein, Essig	<input type="checkbox"/> Obsterzeugnisse	<input type="checkbox"/> Spirituosen
<input type="checkbox"/> Gemüse-, Kartoffelerzeugnisse		

Table 2 vorläufiges Auditergebnis

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

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

### Zeichennutzung



### „Ohne Gentechnik“

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

Bewertung: A = keine Abweichung (100 Pkt.), B = geringe Abweichungen (75 Pkt.), C = Abweichungen (50 Pkt.), D = Nichterfüllung (0 Pkt.), E = Kriterium nicht relevant

Tabella 3 Checkliste zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung des QZBB für ohne Gentechnik

Lfd. Nr.	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1</b>	<b>Betrieb</b>						
1.1	Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)				KO		
1.2	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO		
<b>2</b>	<b>Eigenkontrolle, Risikoanalyse</b>						
2.1	Eigenkontrollcheckliste regelmäßig geführt				KO		
2.2	mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet				KO		
<b>3</b>	<b>Einweisung und Schulung von Personal</b>						
3.1	alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der Ohne-Gentechnik-Produktion informiert und handeln entsprechend				KO		
3.2	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO		
<b>4</b>	<b>Handhabung und Dokumentation im Wareneingang</b>						
4.1	Alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffe werden hinsichtlich „Ohne Gentechnik“ überwacht				KO		
4.2	„GVO-Freiheit“ von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert				KO		

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

### Zeichennutzung



### „Ohne Gentechnik“

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

<b>5 Handhabung in der Produktion/ Ausschluss von Vermischungen</b>						
5.1	es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von GVO-freien und GVO-haltigen Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln				KO	
5.2	Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert				KO	
<b>6 Umgang mit Fehllieferungen</b>						
6.1	klare Vorschriften und Anweisungen, wie ggf. mit fehlerhaften (GVO-haltigen) Warenlieferungen zu verfahren ist.				KO	
<b>7 Getrennte Handhabung bei der Lagerung</b>						
7.1	ein funktionierendes System der Trennung, falls GVO-freie und GVO-haltige Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				KO	
<b>8 Dienstleister und Lohnverarbeitung</b>						
8.1	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.				KO	
<b>9 Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“</b>						
9.1	(fakultative) Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist eindeutig, unmissverständlich und nachvollziehbar.				KO	
<b>Summe der Bewertungen Gesamt</b>						

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

### Zeichennutzung



### „Ohne Gentechnik“

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

### Punkteberechnung

*Tabelle 4 Berechnung des Prüfergebnisses*

Kategorie	A	B	C	D	KO
Anzahl Bewertungen					
Punktezahl je Bewertung:	100	75	50	0	
Anzahl 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	
<b>Raum für weitere Bemerkungen</b>					

**Qualitätszeichen des Landes Brandenburg**  
**Checkliste zur neutralen Kontrolle**  
 Zeichennutzung



**„Ohne Gentechnik“**

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

*Tabelle 5 Beschreibung der Abweichungen*

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