



Rindfleisch

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

Tabelle 1 Checkliste zur Eigenkontrolle der Zeichennutzung für Rindfleisch im QZBB

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften				
1.1	Qualität				
1.1.1	pH-Wert frühestens nach 36 h und nach dem Erreichen der Kerntemperatur von 7°C, spätestens nach 48 h < 5,8 (Mastrinder M. long. dorsi, 9.-13. Rippe) < 6,0 (Schlachtkühe M. long. dorsi, 9.-13. Rippe) keine DFD-Eigenschaften				KO
1.1.2	Mindestreifezeit (Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen) Kurzbratstücke (Steakhüfte, Roastbeef o. K., Filet) mind. 21 Tage ab dem Tag der Zerlegung bis zur Vermarktung an Endverbraucher				KO
1.1.3	Kategorien Jungbulle, Ochse, Kühe (Verarbeitung), Färse, Jungrind				
1.1.4	Handelsklassen <u>Großschlachtbetriebe > 75 Rinder/ Woche</u> E, U, R, O (O nur Färsen) Fettklassen 2, 3 (4 nur Kühe, Färsen, Ochsen) <u>kleine Schlachtbetriebe < 75 Rinder/ Woche</u> fakultativ, soweit regionale Zusatzanforderungen bestehen				
1.1.5	Schlachtalter Jungbullen (Kat. A) < 20 Monate Ochsen (Kat. C) < 36 Monate Kühe (Kat. D) < ohne Beschränkung Färse (Kat. E) < 30 Monate Jungrind (Kat. Z) < 12 Monate Kalb (Kat. V) < 8 Monate				KO
1.1.6	Schlachtgewicht Jungbullen (Kat. A) ≤ 460 kg Ochsen (Kat. C) ≤ 450 kg Kühe (Kat. D) ≤ ohne Beschränkung Färsen (Kat. E) ≤ 450 kg Jungrind (Kat. Z) ≤ 320 kg Kalb (Kat. V) ≤ 200 kg				KO
1.1.7	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten				
1.2	Gentechnik (Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)				
1.2.1	Produkte erfüllen Anforderungen für eine Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ gem. Gentechnik-Durchführungsgesetz				KO



Rindfleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Ent-fällt	Bemerkungen
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
	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 (Hinweis: Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ ist freiwillig und nicht verpflichtend)				KO



Rindfleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
1.3	Herkunft				
1.3.1	Geburt der Mastinder in Brandenburg				KO
1.3.2	Mastrinder spätestens ab Alter von 6 Monaten durchgängig in teilnehmendem Mastbetrieb unter Bedingungen des QZBB gehalten				KO
1.3.3	Geburt der Schlachtkühe in Brandenburg oder angrenzendem Bundesland				KO
1.3.4	Schlachtkühe 12 Monate, mind. aber 3/4 der Lebenszeit unmittelbar vor der Schlachtung, durchgängig in QZBB-Betrieb gehalten				KO
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger <i>(wird in der Eigenkontrolle Erzeuger Rind 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
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung				
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle (EKCL) 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 <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>				
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor				
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCP's) ermittelt und überprüft				
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. auch für Filialen prüfen)</i>				
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



Rindfleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
3.6	Tiertransport und Schlachtung				
3.6.1	Tiertransporteure mit QS-Zulassung <i>(Hinweis: 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 <i>(Hinweis: gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Betriebe des Handwerks und in der Direktvermarktung)</i>				KO
3.7	Rückstandsuntersuchungen				
3.7.1	eine Fleischsaftprobe je 100 geschlachteter Rinder (Stichprobe) entnommen und auf antibiotisch wirksame Substanzen untersucht				
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	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



Rindfleisch

Nr.	Anforderung	Ja	Nein	Entfällt	Bemerkungen
3.10	Filialbetrieb				
3.10.1	angepasste Verfahrensanweisungen und Nachweise 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	Erkennen von Qualitätsminderungen bei Fleisch und Verfahrensweisen angewandt				KO
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet, abgebildete QZBB-Grafik aktuell				KO

Tabelle 2 Bericht zur QZBB-Eigenkontrolle

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



Rindfleisch

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

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2023. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.

*überarbeitet & angepasst: Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg,
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, 14467 Potsdam; Stand: Jan. 2025*

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