

Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

„Gesicherte Qualität“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern

Zusatzanforderungen

Schweinefleisch

Stand: 01.01.2025

Tabelle 1 Arbeitsanleitung zur neutralen Kontrolle der Zeichennutzung des QZBB für Schweinefleisch

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Besondere Produktions- und Produkteigenschaften		
1.1	Qualität <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
1.1.1	pH-Wert eingehalten <i>(Hinweis: Alternative ist die Leitfähigkeits-Messung, nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>	<u>Prüfung:</u> Messergebnisse der pH-Wert Messungen: Messroutine Messhäufigkeit Dokumentation <u>Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche:</u> Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe oder nach 45 Min. ≥ 6,0 (Kotelett) / ≥ 6,1 (Schinken) nach 30 Min.: ≥ 6,1 (Kotelett) / ≥ 6,2 (Schinken) <u>kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche:</u> Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min.: ≥ 6,0	A: Dokumentation der pH-Messungen liegen lückenlos vor, alle Messungen entsprechen den Vorgaben B: einzelne Prüfergebnisse (< 10%) liegen nicht vor C: wiederholt keine Messungen D/KO: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, nicht konforme Produkte unter QZBB vermarktet E: Leitfähigkeit gemessen, kein Schlachtbetrieb
1.1.2	Leitfähigkeit <i>(Hinweis: alternativ zur pH-Wert-Messung möglich, nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>	<u>Prüfung:</u> Messergebnisse der Leitfähigkeits-Messungen: Messroutine Messhäufigkeit Dokumentation Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 24 h, vor der Zerlegung - Leitfähigkeit < 5,0 mS/cm	A: Dokumentation der Leitfähigkeit liegen lückenlos vor, alle Messungen entsprechen den Vorgaben B: einzelne Prüfergebnisse (< 10%) liegen nicht vor C: wiederholt keine Messungen D/KO: Dokumentation mehrheitlich unzureichend, nicht konforme Produkte unter QZBB vermarktet E: pH-Wert gemessen, kein Schlachtbetrieb
1.1.3	Handelsklassen <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>	<u>Prüfung:</u> Vorgehensweise zur Klassifizierung: Dokumentation Handelsklassen <u>Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche:</u> S, E, U für die Verarbeitung <u>kleine Schlachtbetriebe < 200 Schweine/ Woche:</u> fakultativ	A: alle Tiere lückenlos konform klassifiziert und gemäß den Handelsklassen eingeordnet B: Klassifizierungsergebnisse liegen nicht lückenlos (>90 %) vor C: Klassifizierungsergebnisse nicht beachtet D: Klassifizierungsergebnisse mehrheitlich nicht vorliegend, Prüfung der Vorgaben nicht möglich E: kein Schlachtbetrieb oder für Schlachtung < 200 Schweine/Woche nicht definiert
1.1.4	Reglementierung Tropfsaftverlust <i>(Hinweis: nur relevant für Schlachtbetriebe)</i>	<u>Prüfung:</u> durchgeführte Stichproben für das Monitoring der Tropfsaftverluste: Umfang der Beprobung <u>Großschlachtbetriebe ≥ 200 Schweine/ Woche</u> Kotelett nach 24 h (Stichprobenkontrolle) TSV < 3 %	A: plausible Stichprobenprüfung der Tropfsaftverluste liegt vor B: Konzept der Stichprobenprüfung nicht plausibel C: überwiegend keine systematische Prüfung auf Tropfsaftverluste D/KO: keine Beprobung durchgeführt E: kein Schlachtbetrieb oder Schlachtung < 200 Schweine/Woche

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.1.5	ggf. regionale Zusatzanforderungen beachtet und eingehalten	<u>Prüfung:</u> regionale Zusatzanforderungen (Zertifikate, Nachweise)	A: regionale Zusatzanforderungen dokumentiert und eingehalten B: -- C: -- D: regionale Zusatzanforderungen nicht dokumentiert, nicht eingehalten E: keine regionalen Zusatzanforderungen
1.2	Gentechnik (Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)		
1.2.1	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<u>Prüfung:</u> Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt B: -- C: -- D/KO: Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft, Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt E: --
1.3	Herkunft		
1.1.3	Mastiere in BB geboren	<u>Prüfung:</u> Lieferscheine Ortsangaben des Erzeugers Zertifikat des Lieferanten/Mästers	A: alle Mastschweine entsprechen den Vorgaben B: -- C: -- D/KO: einzelne/alle Mastschweine nicht in BB geboren E: --
2	Besondere Anforderungen für Erzeuger (wird in der neutralen Kontrolle der Erzeuger Schwein geprüft)		

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3	Besondere Anforderungen für Zeichennutzer		
3.1	Zeichennutzungsvertrag		
3.1.1	gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<u>Prüfung:</u> Zeichennutzungsvertrag mit Lizenznehmer abgeschlossen	A: Zeichennutzungsvertrag liegt vor B: -- C: -- D: Zeichennutzungsvertrag liegt nicht vor E: --
3.1.2	zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen	<u>Prüfung:</u> Vereinbarungen (Hinweis: siehe Programmbestimmungen 2.3.5: gilt nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden)	A: Vereinbarungen liegen schriftlich vor B: -- C: Vereinbarungen nur mündlich getroffen D/KO: keine Vereinbarungen abgeschlossen E: keine (Teil-) Prozesse von Dienstleistern ausgeführt
3.2	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung		
3.2.1	Nachweis über Eingangskontrolle	<u>Prüfung:</u> Eigenkontrolle (Hinweis: bei QZBB-Erstaudit)	A: vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Protokoll liegt vor B: -- C: -- D: Eingangskontrolle nicht durchgeführt E: Folgeaudit
3.3	Eigenkontrolle		
3.3.1	Eigenkontrollcheckliste (EKCL) jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<u>Prüfung:</u> Eigenkontrollchecklisten: Regelmäßigkeit und Vollständigkeit Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen (mit Bearbeitungsdatum, Name und Unterschrift der durchführenden Person)	A: alle EKCL seit letzter Kontrolle liegen vor; Maßnahmen aus Eigenkontrolle umgesetzt B: EKCL durchgeführt, jedoch teilweise (< 10%) unklar/ nicht plausibel/ lückenhaft C: -- D/KO: EKCL liegen unvollständig vor und/ oder nicht plausibel, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt E: --
3.3.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (KM) der neutralen Kontrolle	<u>Prüfung:</u> Maßnahmenplan der letzten unabhängigen Kontrolle (vereinbarte Korrekturen)	A: vereinbarte KM fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: KM nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten KM wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist begonnen C: -- D/KO: nicht mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten KM bis zur vereinbarten Frist begonnen E: Erstaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.4	Hygiene <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
3.4.1	dokumentiertes Hygienekonzept liegt vor	<u>Prüfung:</u> Produktbeschreibung Prozessbeschreibung Fließdiagramme Gefahrenanalyse Verantwortlichkeiten HACCP-Team/ Befragung Mitarbeiter	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken (< 10 %) in den Nachweisen C: Hygienekonzept liegt unvollständig (> 10 %) vor und ist Mitarbeitern nur teilweise bekannt D: kein Hygienekonzept darstellbar oder mehrheitlich keine Nachweise oder kein HACCP-Team benannt E: --
3.4.2	kritische Lenkungspunkte (CCPs)	<u>Prüfung:</u> Ermittlung von CCP(s) Grenzwerte und Überwachung jährliche Verifizierung des HACCP-Konzepts	A auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, regelmäßig überwacht und jährlich HACCP-Konzept verifiziert B: wie A, jedoch nicht jährlich HACCP-Konzept verifiziert C: Grenzwerte nicht plausibel, Überwachung lückenhaft D: nicht auf CCPs geprüft oder keine Grenzwerte festgelegt oder keine Überwachung E: --
3.4.3	Korrekturmaßnahmen (KM) und Dokumentation	<u>Prüfung:</u> Festlegung von planmäßigen KM für CCPs Dokumentation der Anwendung von KM	A: KM für CCPs festgelegt, ggf. umgesetzt und dokumentiert oder nachweislich keine CCP vorhanden B: KM festgelegt, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig C: KM festgelegt, jedoch nicht dokumentiert D: KM nicht festgelegt oder nicht unverzüglich umgesetzt E: --
3.4.4	Umsetzung eines dokumentierten HACCP-Konzeptes	<u>Prüfung:</u> Praktische Umsetzung des Hygienemanagements Ordnung und Sauberkeit Schädlingsmonitoring Betriebsrundgang (Verarbeitungsräume, Thekenbereich, Lagerung und Vorbereitungsräume)	A: Hygienekonzept wird umgesetzt, Darstellung des Hygienekonzeptes und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein; sauber und aufgeräumt (gute Hygienepraxis); Schädlingsmonitoring und -überwachung finden statt B: in einem Bereich etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange C: unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange D/KO: mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit, Hygienekonzept wird in Betrieb/ Filiale nicht umgesetzt oder kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität, unhygienische Zustände E: --
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	<u>Prüfung:</u> Dokumentation zugekaufte Rohwaren und Produkte Vorlieferanten und Herkunftsangaben: Lieferscheine, Zertifikate des Lieferanten	A: verwendete Rohwaren und Zutaten stammen von Programmteilnehmern (QZBB) B: einzelne Wareneingänge (≤ 10 %) nicht Programmteilnehmern zu zuordnen C: erhebliche Lücken in der Zuordnung der Wareneingänge zu Programmteilnehmern D/KO: (einzelne) Wareneingänge stammen nicht von Programmteilnehmern E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5.2	Begleitdokumentation belegt durchgängig Einsatz von QZBB-Ware	<u>Prüfung:</u> Warenbegleitdokumente (Lieferscheine) bezüglich Art, Menge und dem Zusatz „QZBB“ Zertifikat für zugekaufte Waren Rückverfolgbarkeit	A: von Schlachttieren stammenden Zutaten ausschließlich Programmware entsprechend dem QZBB B: Dokumentation einzelner Stücke einer Partie (< 10 %) in Bezug auf Art, Menge oder Kennzeichnung nicht nachvollziehbar aber plausibel C: Warenbegleitdokumentation mehrfach lückenhaft D/KO: nachweislich < 50 % der von Schlachttieren stammenden Zutaten (Wareneingang) entsprechen den Programmvorgaben, Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren zu < 50 % belegt und/oder Dokumentation plausibel; keine Prüfung möglich E: --
3.6	Tiertransport und Schlachtung		
3.6.1	Tiertransporteure mit QS-Zulassung	<u>Prüfung:</u> QS-Zulassung der anliefernden Tiertransporteure <i>(Hinweis: ausgenommen davon sind Tiertransporte zur Schlachtstätte, die von den betreffenden Erzeugern selbst mit eigenen Fahrzeugen vorgenommen werden)</i>	A: alle anliefernden Tiertransporteure verfügen über QS-Zulassung B: -- C: Nachweise fehlen in Einzelfällen (< 10%); keine zukünftigen Anlieferungen durch diese Transporteure! D/KO: Tiertransporteurer haben keine QS-Zulassung; Zulassung nicht belegbar E: Tiertransport durch Erzeuger selbst
3.6.2	nachweislich kurze Fahrzeiten (≤ 4 Stunden) eingehalten	<u>Prüfung:</u> Transportaufzeichnungen (Zeiten) <i>(Hinweis: nach Verladung bis Ankunft an Schlachtstätte maximal 4 h)</i>	A: Transportzeiten nachweislich eingehalten B: -- C: Nachweise fehlen in Einzelfällen (<10 %); Fahrtzeiten in Einzelfällen (<10 %) leicht (max. ½ h) überschritten D/KO: Nachweise lückenhaft oder nicht plausibel; Fahrtzeiten (> ½ h) überschritten E: Tiertransport durch Erzeuger
3.6.3	Transportstrecke maximal 200 km Transporte möglichst bei niedrigeren Temperaturen Ladefläche eingestreut Trennung unterschiedlicher Mastgruppen voneinander bei Transport	<u>Prüfung:</u> Transportdokumente evtl. Temperaturaufzeichnungen Transportprozedere erfragen	A: Anforderungen nachweislich erfüllt B: -- C: Nachweise fehlen in Einzelfällen, Transportstrecke in Einzelfällen leicht überschritten (max. 50 km) oder andere Vorgaben an die Verladung der Tiere nicht bekannt D: überwiegend zu weiterem Transport der Schlachttiere, Transport entspricht mehrheitlich nicht den Vorgaben E: Tiertransport durch Erzeuger
3.6.4	Kameraüberwachungssystem <i>(nur Schlachtstätten > 1000 GV/ Jahr)</i>	<u>Prüfung:</u> Schlachtstätten: Kameraüberwachungssystem (KÜS) in den Bereichen Anlieferung, Betäubung, Tötung einschl. Zutriebswege	A: alle Bereiche werden durch das Kameraüberwachungssystem komplett erfasst B: KÜS erfasst Bereiche unvollständig/ mit Einschränkungen C: KÜS fehlt in Bereichen komplett D/KO: kein KÜS E: Schlachtstätte kleiner 1000 GV/ Jahr

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6.5	Schlachtprotokoll (SP) mit Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Erzeugerbetrieb der Tiere und Ergebnisse der Qualitätsmessungen) vorhanden und aktuell geführt	<u>Prüfung:</u> Schlachtprotokolle - Dokumentation (Hinweis: gilt für Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Betriebe des Handwerks und in der Direktvermarktung. SP ist 2 Jahre vom Zeichennutzer aufzubewahren.)	A: SP liegen lückenlos und vollständig vor B: einzelne Ungenauigkeiten (<10 %) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Schlachtprotokolle ist gegeben C: -- D/KO: SP liegen mehrfach unvollständig ausgefüllt oder nicht vor/ oder sind nicht plausibel E: kein selbst schlachtender Betrieb des Handwerks oder der Direktvermarktung
3.7	Rückstandsuntersuchungen		
3.7.1	Untersuchung auf antibiotisch wirksame Substanzen	<u>Prüfung:</u> Rückstandsuntersuchungen: Umfang Untersuchte Parameter (Hinweis: eine Fleischsaftprobe je 100 geschlachteter Schweine (Stichprobe) entnommen und untersucht)	A: Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen liegen lückenlos gemäß den Anforderungen vor B: Rückstandsuntersuchungen durchgeführt, Dokumentation der einzelner Ergebnisse (< 10 %) unvollständig C: -- D: Rückstandsuntersuchungen mehrfach unvollständig E: nicht relevant, da zu wenige Tiere geschlachtet
3.8	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse (Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)		
3.8.1	Aufzeichnungen über Wareneingang vollständig vorhanden	<u>Prüfung:</u> Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Wareneingangsdokumente (< 10%) liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu oder mehrfach (≥10 %) lückenhafte Dokumentation E: --
3.8.2	Aufzeichnungen über Warenausgang vollständig vorhanden	<u>Prüfung:</u> Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: einzelne Warenausgangsdokumente (< 10 %) liegen nicht vor C: -- D/KO: Dokumentation lässt mehrfach keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu oder mehrfach lückenhafte Dokumentation E: Erstaudit
3.8.3	Abgleich von Warenmengen	<u>Prüfung:</u> quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBB-Warenmengen: Anfangs-, End- und Lagerbestand sowie Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel; <u>Direktvermarkter</u> : plausibel dargestellt, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter QZBB vermarktet wird B: -- C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/ Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/KO: Mengenabgleich nicht plausibel, nicht konforme Ware als QZBB vermarktet E: --

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.8.4	korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren und getrennter Warenfluss <i>(Hinweis: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZBB in aktueller Fassung oder mit Textzusatz „QZBB“)</i>	<u>Prüfung:</u> Kennzeichnung von QZBB-Waren vor Ort - Prüfung des Warenflusses: korrekte Kennzeichnung von QZBB-Waren auf Lieferpapieren plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten Wissen über QZBB-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern	A: QZBB-Waren lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Liefersdokumenten korrekt mit Grafik und/ oder „QZBB“ gekennzeichnet B: einzelne Kennzeichnungen fehlen auf QZBB-Produkten oder sind schlecht lesbar bei loser Ware = D/KO -Bewertung C: Kennzeichnung von QZBB-Ware nicht korrekt (z.B. BQZ, IP, BB etc.) D/KO: keine Kennzeichnung von QZBB-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: --
3.8.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten gegeben	<u>Prüfung:</u> Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten): Identifizierung der Chargen Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten Aufzeichnungen zur Produktion Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten	A: QZBB-Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: : einzelne Ungenauigkeiten (< 10 %) in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist gegeben C: -- D/KO: Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Rückverfolgbarkeit nicht gegeben E: --
3.9	Zeichenverwendung <i>(Hinweis: ggf. auch für Filialen prüfen)</i>		
3.9.1	korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens inklusive Bedientheke	<u>Prüfung:</u> Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten: korrektes aktuelles Zeichen genutzt Qualität der Abbildung, Lesbarkeit gegeben Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung <i>(Hinweis: korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung -schwarz-weiß ist zulässig!)</i>	A: Zeichen ist korrekt und eindeutig den Produkten zu zuordnen B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt (Keine Maßnahme erforderlich!) D/KO: Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen, irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung, abweichende Farbgebung ohne Genehmigung E: Erstaudit

Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.10	Filialbetrieb		
3.10.1	Verfahrensweisungen (VFA) des Haupthauses zur Handhabung von QZBB-Waren liegen schriftlich vor	<u>Prüfung:</u> Umgang mit QZBB-Ware Dokumente (z.B. Wareneingangskontrolle, Umgang mit Fehllieferungen, Zeichenverwendung etc.)	A: VFA liegen vor B: VFAs erstellt mit geringfügigen Lücken (< 10%) C: VFAs weisen größere Lücken auf (≥ 10%), Verfahren können mündlich dargelegt werden und werden plausibel umgesetzt D/KO: keine VFAs dokumentiert, Verfahren mündlich nicht plausibel darstellbar E: kein Filialbetrieb
3.10.2	Personal kann auf Nachfrage Auskunft zu den wesentlichen Verfahren im Umgang mit QZBB-Waren geben	<u>Prüfung:</u> stichprobenartige Befragung des Personals	A: Personal gibt kompetente Auskünfte zur QZBB-Ware (Erzeugung, Qualität, Herkunft etc.) B: Unsicherheiten in Bezug auf Erzeugung C: grundsätzliche Wissenslücken bei Erzeugung und Produktqualität D: ausschließlich Kenntnisse zur Herkunft von QZBBware vorhanden E: kein Filialbetrieb
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)	<u>Prüfung:</u> Belieferung: Variante 1: ausschließlich durch Haupthaus/ Zentrale Variante 2: ausschließlich durch zugelassene Streckenlieferanten (die zuvor der Zertifizierungsstelle bekannt gegeben wurden (bitte diese in der CI angeben) Variante 3: durch Haupthaus und durch zugel. Streckenlieferanten (z.B. für bestimmte Artikel)	A: Belieferung erfolgt ordnungsgemäß durch zugelassene Lieferanten und/ oder durch Haupthaus B: -- C: -- D/KO: Belieferung durch nicht zugelassene Lieferanten E: kein Filialbetrieb
3.10.4	Umgang mit Qualitätsminderungen entspricht den Verfahrensweisungen	<u>Prüfung:</u> Befragung des Personals zu Fleischqualität: z.B. Fleischfarbe, Saftlässigkeit, Geruch, undichte Vakuumverpackungen, Lagertemperatur etc.	A: plausible Auskünfte zu Verfahren bei festgestellten Qualitätsmängeln B: geringe Wissenslücken zur Fleischqualität, Verfahren bekannt C: Verfahren bei festgestellten Qualitätsmängeln nicht bekannt, Qualität ist definierbar D/KO: kein oder geringes Wissen über mögliche Fleischqualitätsmängel, keine Verfahren zum Umgang mit qualitätsgemindertem Fleisch bekannt/etabliert E: kein Filialbetrieb
3.10.5	QZBB-Werbemittel im Verkaufsraum korrekt verwendet abgebildete QZBB-Grafik aktuell (z.B. Verkaufsraum, Printmedien etc.)	<u>Prüfung:</u> Zeichenverwendung bei Werbemitteln: Zeichen korrekt und aktuell Qualität der Abbildung, Lesbarkeit Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig keine Gefahr der Irreführung korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (schwarz-weiß ist zulässig!)	A: Werbemittel werden korrekt verwendet B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt. (Keine Maßnahme erforderlich!) D/KO: Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; irreführende oder missbräuchliche Verwendung von Werbemitteln E: kein Filialbetrieb

Anmerkung:

Die Aufzählung der Beispiele in dieser Anleitung ist sicher nicht umfassend. Die Prüfer werden deshalb gebeten, fehlende häufige Beispielfälle an die zuständige Zertifizierungsstelle, bzw. das MLUK, weiterzugeben, um die Anleitung zu ergänzen.

Sollten sich von Seiten der Prüfer Unsicherheiten hinsichtlich der Bewertung konkreter Beispiele ergeben, ist Rücksprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle, bzw. mit dem MLUK, zu halten.

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH

Leuschnerstraße 45

70176 Stuttgart

&

Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

„Gesicherte Qualität Brandenburg“	Stand	Seite
Arbeitsanleitung neutrale Kontrolle von Zeichennutzern Schweinefleisch	01.01.2025	10 / 13