

Qualitätszeichen Saarland

„Gesicherte Qualität“



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern**

**Fruchtsaft, Saftschorle,
Obstmost, Obstwein, Obstessig**

Stand: 01.01.2018

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1	Allgemeines		
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	Einsicht in die archivierten Dokumente <ul style="list-style-type: none"> - Prüfberichte - Checklisten Eigenkontrolle 	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: C: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
2	Qualitätssicherung und Hygiene		
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten <ul style="list-style-type: none"> - Regelmäßigkeit - Vollständigkeit - Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen 	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor, vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig DKO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und /oder immer unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> - Produktbeschreibung - Prozessbeschreibung - Fließdiagramme - Gefahrenanalyse - Verantwortlichkeiten - HACCP-Team 	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 in der Dokumentation
			C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.
			D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung von CCP(s) - Grenzwerte - Überwachung 	A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert
			B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar
			C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft
			D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> - Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs - Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts) 	A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.
			B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.
			C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.
			D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Umsetzung des Hygienemanagements - Ordnung und Sauberkeit - Schädlingsmonitoring 	<p>A: Hygienekonzept wird „gelebt“. Darstellung des Hygienekonzepts und hygienischer Gesamteindruck stimmen überein. Sauber und aufgeräumt Schädlingsmonitoring und –überwachung finden statt. Keine Hinweise auf Schädlinge oder anderweitige mögliche Verunreinigungsquellen im Betrieb.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/KO: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
3 Herkunft und Qualitätsanforderungen			
3.1	Herkunft von Obst und Vorprodukten	<p>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Rohwaren (Obst) und Vorprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheine - Deklaration - Klare Kennzeichnung als QZ SL-Ware (bei Vorprodukten) 	<p>A: Obst für die Herstellung ausschließlich aus BW, Max. 10 % des Obstes für die Saffherstellung bei Direktanlieferung durch Erzeuger oder eigener Erfassung aus angrenzenden Bundesländern</p> <p>A: Vorprodukte, z.B. Apfelwein für die Essigbereitung, Saftkonzentrat für Schorle, ausschließlich von Zeichennutzern</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien des Obstes oder von Vorprodukten nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden.</p> <p>D/KO: Nachweislich nicht konformes Obst verwendet und /oder Dokumentation nicht plausibel,</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
			unvollständig, unsortiert, keine Prüfung möglich.
3.2	Teilnahme an Qualitätsprüfungen	Einsicht in Prüfergebnisse (LVWO, DLG etc.)	<p>A: Für alle mit dem QZ SL gekennzeichneten Produkte liegen Prüfungsergebnisse vor, Produkte werden regelmäßig (jährlich) angestellt.</p> <p>B: Einzelne Produkte nicht zur Prüfung angestellt.</p> <p>C: Unregelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen</p> <p>D/KO: Produkte werden ohne entsprechende Prüfungsergebnisse unter dem QZ SL vermarktet</p>
3.3	Betriebliche Überwachung der Qualitätsanforderungen	Einsicht in Dokumentation der betrieblichen Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> - Meßergebnisse - Sensorik 	<p>A: Für alle Produkte liegen betriebsinterne Mess- und Prüfdokumentationen vor, z.B. Zucker, Säure, Alkohol, Sensorik</p> <p>B: Einzelne Prüfdokumente liegen nicht vor.</p> <p>C: Betriebsinterne Prüfungen erfolgen nur unregelmäßig bzw. unsystematisch oder die Überwachung wird plausibel beschrieben, ist aber nicht dokumentiert</p> <p>D: Es erfolgt keine betriebsinterne Qualitätsüberwachung.</p>
3.4	Verpackung (siehe Zusatzanforderungen Fruchtsäfte)	Prüfung der Verpackungspraxis und Abgleich mit den Vorgaben <ul style="list-style-type: none"> - MHD bei Bag-in-Box - Glasflaschen bei Cidre und Essig - Ökobilanz der verwendeten Verpackung 	<p>A: Produkte gemäß den Vorgaben verpackt, bei speziellen Verpackungen MHD gemäß den Vorgaben</p> <p>C: Produkte teilweise in nicht konforme Verpackungen abgefüllt</p> <p>D: MHD Angaben bei speziellen Verpackungen wie z.B. Bag-in-Box oder PET nicht den Vorgaben entsprechend. Nicht konforme Verpackungen verwendet</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	Herstellung und Zusatzstoffe (siehe Zusatzanforderungen Fruchtsäfte)	Prüfung der Herstellung sowie der verwendeten Zusatzstoffe <ul style="list-style-type: none"> - Zusatz von Zucker und Zitronensäure - Essigproduktion Holzfasslagerung - Rezepturen 	<p>A: Herstellung von (Mehr-) Fruchtsaft, Fruchtsaft-schorle, Obstmost, teilvergorenem Apfel-/birnen-perlwein, Obstwein: Keine Verwendung von Zucker oder Zitronensäure</p> <p>A: Herstellung von Essig: zweistufig, vorgeschriebene Lagerung im Holzfass eingehalten; keine Schwefelung, kein Einsatz von Antioxidationsmitteln, Farbstoffen, Zuckercouleur, Zuckerkaramell, Aromastoffen</p> <p>A: Herstellung von Balsamessig: kein Zuckerzusatz; als Zusatz nur Fruchtsaftkonzentrat</p> <p>Rezepturen und Prozesse transparent</p> <p>C: Dokumentation der Prozesse und der Rezepturen unklar und unvollständig. Keine Prüfung der Vorgaben möglich. Bedarf Klärung, Unterlagen bzw. Korrekturmaßnahmen müssen nachgereicht bzw. eingeleitet werden</p> <p>D/KO: Nicht konforme Zusatzstoffe verwendet bzw. nicht zulässige Produktionsschritte durchgeführt</p>
3.6	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen. <ul style="list-style-type: none"> . 	<p>A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt.</p> <p>D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.</p>
4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation			
4.1	Wareneingang	Einsicht in die Betriebsdokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Wareneingangsdokumente - Kontenjournal 	<p>A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar</p> <p>B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor</p> <p>D/KO: Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.2	Warenausgang	Einsicht in die Betriebsdokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Warenausgangsdokumente - Kontenjournal 	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ KO : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
4.3	Warenmengen	Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZ SL Warenmengen <ul style="list-style-type: none"> - Anfangsbestand - Endbestand - Lagerbestand - Verkauf - Verlust - Ausbeute 	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ KO : Nicht konforme Ware als QZ SL vermarktet E: Nur QZ SL Ware vermarktet
4.4	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	Prüfung der internen QZ SL Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses <ul style="list-style-type: none"> - Klare Hinweise auf QZ SL Ware und auf Lieferpapieren - Plausible Trennung - Wissen über QZ SL bei den Mitarbeitern 	A: QZ SL Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZ SL Produkten, Getrennter Warenfluss in Einzelfällen nicht gewährleistet; bei loser Ware = D-Bewertung D/ KO : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten) <ul style="list-style-type: none"> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdocumente der Rohstoffe bzw. Zutaten 	A: QZ SL Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben D/ KO : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5	Zeichenverwendung		
5.1	Konforme Zeichenverwendung	Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen <ul style="list-style-type: none"> - Etiketten - Verkaufsraum 	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet, teilweise verwirrend D/ KO : Zeichen sind nicht eindeutig zu den Produkten zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung zu den Waren zu. Zeichenverwendung irreführend

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. die MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, 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 der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg, zu halten. *Sowie Kontaktaufnahme mit Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz Saarland markt@umwelt.saarland.de*

Bearbeitung:

MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

Übernommen August 2018 durch Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz Saarland

