

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

**Gemüse (incl. Spargel)**

Stand: 01.01.2019

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
<b>1.1</b>	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen	<b>Einsicht in die archivierten Dokumente</b>	<p>A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor</p> <p>B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor</p> <p>C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor</p> <p>D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert</p>
<b>1.2</b>	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		<p>A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt</p> <p>B: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen</p> <p>D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen</p> <p>E: Erstaudit</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
<b>2.1</b>	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<b>Einsicht in die Eigenkontrollchecklisten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßigkeit</li> <li>- Vollständigkeit</li> <li>- Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen bei Abweichungen</li> </ul>	<p>A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor; vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt</p> <p>B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt, jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig</p> <p>D/<b>KO</b>: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt</p>
<b>2.2</b>	Darstellung des Hygienekonzepts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktbeschreibung</li> <li>- Prozessbeschreibung</li> <li>- Fließdiagramme</li> <li>- Gefahrenanalyse</li> <li>- Verantwortlichkeiten</li> <li>- HACCP-Team</li> </ul>	<p>A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.</p> <p>B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation</p> <p>C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.</p> <p>D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	<p>A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCPs vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert</p> <p>B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar</p> <p>C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft</p> <p>D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung</p>
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festlegung von planmäßigen Korrekturmaßnahmen im Falle von CCPs</li> <li>- Aufzeichnungen (Verifizierung des HACCP-Konzepts)</li> </ul>	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<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 Schädlingsaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
<b>3 Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>			
3.1	Nämlichkeit und Herkunft des Gemüses	<p><b>Prüfung der Herkunftsangaben des bezogenen Gemüses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Deklaration</li> <li>- Klare Kennzeichnung als <b>QZRP</b>-Ware</li> </ul>	<p>A: Gemüse ausschließlich Programmware aus dem Qualitätszeichen RP, der Erzeugerbetrieb ist QS-GAP oder GLOBALGAP zertifiziert (Ausnahme: Altbetriebe vor 01.01.2014)</p> <p>C: Herkunft einzelner Partien des Gemüses nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet.</p> <p>D/KO: Wiederholt nicht konformes Gemüse verwendet und/ oder Dokumentation nicht plausibel, unvollständig, unsortiert, keine Prüfung möglich.</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Gemüse erfüllt mindestens Anforderungen der Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE-Standards	<b>Prüfung ob QZRP-Gemüse mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE Standards erfüllt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begutachtung der Ware in der Vermarktung</li> <li>- Prüfung der Kennzeichnung an der Ware</li> <li>- Prüfung Lieferpapiere</li> </ul>	A: <b>QZRP</b> -Ware erfüllt in vollem Umfang die Anforderungen der Klasse I oder höher gemäß der EU-Vermarktungsnormen oder UNECE Standards B: Vereinzelt, unbedeutende Abweichungen. Einzelne Partien erfüllen nicht die Anforderungen der Klasse I oder höher D/ <b>KO</b> : Systematisch und fortlaufend Ware unter dem <b>QZRP</b> vermarktet, die nicht mindestens Klasse I der EU-Vermarktungsnormen oder der UNECE Standards erfüllt
<b>4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>			
4.1	Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneingangsdokumente</li> </ul>	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu
4.2	Warenausgang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenausgangsdokumente</li> </ul>	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
4.3	Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZRP Warenmengen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anfangsbestand, Endbestand</li> <li>- Lagerbestand</li> <li>- Verkauf</li> </ul>	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel; Bei Direktvermarktern: Es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZRP vermarktet wird. B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als QZRP vermarktet

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.4	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen QZRP Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klare Hinweise auf QZSL Ware und auf Lieferpapieren</li> <li>- Plausible Trennung; Verfahren begutachten</li> <li>- Wissen über QZSL bei den Mitarbeitern</li> </ul>	A: QZRP Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse
			B: Einzelne Hinweise fehlen auf QZRP Produkten, bei loser Ware = D/KO-Bewertung
			D/KO: Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung der Chargen</li> <li>- Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten</li> <li>- Aufzeichnungen zur Produktion</li> <li>- Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten</li> </ul>	A: QZRP 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
<b>5</b>	<b>Zeichenverwendung</b>		
5.1	Konforme Zeichenverwendung QZRP	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen</b>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht.
			B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet
			D/KO: Zeichen sind zu den Produkten nicht eindeutig zugeordnet; Zeichenanordnung lässt keine Zuordnung der Waren zu. Irreführende Zeichenverwendung

**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.

Bearbeitung: MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

Übernommen für das QZRP am 23.04.2019 Landwirtschaftskammer RLP; Bad Kreuznach