

**Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz**  
**Checkliste zur neutralen Kontrolle**  
**Zeichennutzer**  
 - Kartoffeln, Zwiebeln -



**Checkliste für:**

- Erfassung / Großhandel  
 Kartoffeln

- Direktvermarktung  
 Zwiebeln

<b>Betrieb, Name:</b>		
-----		
<b>Anschrift:</b>		
-----		
<b>PLZ, Ort</b>		
-----		
<b>Auskunftsperson für den Betrieb:</b>		
-----		
<b>Auditdatum:</b>	<b>Zeit (von/bis):</b>	<b>Lizenznehmer:</b>
-----	-----	-----
<b>Zertifizierungsstelle:</b>	<b>Auditor:</b>	
-----	-----	

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

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Kartoffeln, Zwiebeln -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = schwere Abweichungen, E= trifft nicht zu

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1 Allgemeines</b>							
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
<b>2 Qualitätssicherung und Hygiene</b>							
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts						
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation						
2.5	Betriebsrundgang				KO		
<b>3 Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>							
3.1	Herkunft der Kartoffeln bzw. Zwiebeln (RP)				KO		
3.2 K	Kartoffeln: Sortierung und Angabe der Kocheigenschaften Nur bei Abgabe an Endverbraucher, aber nicht bei Speisefrühhkartoffeln				KO		
3.3 K	Kartoffeln gemäß den Qualitäten „Extra“ bzw. I gemäß den Berliner Vereinbarungen oder gemäß dem UNECE Standard FFV-52				KO		
3.4 Z	Speisezwiebeln der Klasse I oder II des UNECE Standard FFV-25				KO		
<b>4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Kartoffeln, Zwiebeln -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Interne Kennzeichnung von <b>QZRP</b> Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
<b>5 Zeichenverwendung</b>							
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens bei zugelassenen Produkten. Siehe Zusatzanforderungen				KO		
<b>Summe der Bewertungen Gesamt</b>							

### Punkteberechnung

Kategorie / Anzahl	A:	B:	C:	D:	KO:
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
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

**Raum für weitere Bemerkungen**

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Kartoffeln, Zwiebeln -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

**QZRP-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle**

<b>Betrieb:</b>	<b>Auditdatum:</b>
-----------------	--------------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

**Unterschrift Auditor:**

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

**Unterschrift für den Betrieb:**

**Überwachung der Umsetzung**

Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare