

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz
Checkliste zur neutralen Kontrolle
Zeichennutzer
 - Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ -



Betrieb, Name:

Anschrift:

PLZ, Ort

Auskunftsperson für den Betrieb:

Auditdatum:

Zeit (von/bis):

Lizenznehmer:

Zertifizierungsstelle:

Auditor:

Anhang zu QZRP–Zeichennutzerkontrolle für Produktbereiche:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schweinefleisch
<input type="checkbox"/> Rindfleisch
<input type="checkbox"/> Lammfleisch
<input type="checkbox"/> Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Fische, Fischerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Eier, Schlachthühner
<input type="checkbox"/> Eiprodukte
<input type="checkbox"/> Honig
<input type="checkbox"/> Milch, Milchprodukte | <input type="checkbox"/> Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte
<input type="checkbox"/> Getreideprodukte
<input type="checkbox"/> Backwaren, Teigwaren
<input type="checkbox"/> Bier
<input type="checkbox"/> Speiseöl
<input type="checkbox"/> Fruchtsaft, Obstwein, Essig
<input type="checkbox"/> Obsterzeugnisse
<input type="checkbox"/> Spirituosen
<input type="checkbox"/> Erzeugnisse aus Gemüse und Kartoffeln |
|---|--|

Vorläufiges Auditergebnis:

100 - 80% QZRP Anforderungen erfüllt

< 80% QZRP Anforderungen nicht erfüllt

Nachkontrolle erfolgt durch

Wiederholungsaudit

Termin: _____

Dokumentenprüfung

Termin: _____

KO

Ort, Datum

Unterschrift Auditor

Unterschrift Betrieb

Kopie erhalten

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzblatt „Ohne Gentechnik“ -		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
1 Betrieb							
1.1	Betriebsbeschreibung (Betriebsstätten, Gliederung, Struktur, Zulieferer, Dienstleister)				KO		
1.2	Zuständigkeiten im Betrieb sind geregelt (auch Vertretung)				KO		
2 Eigenkontrolle, Risikoanalyse							
2.1	Eigenkontrollcheckliste wird regelmäßig geführt				KO		
2.2	Mögliche Risiken eines GVO-Eintrags sind identifiziert und bewertet.				KO		
3 Einweisung und Schulung von Personal							
3.1	Alle Personen, die mit Rohwaren, Halbwaren, Zutaten und fertigen Produkten umgehen (Einkauf, Lagerung, Produktion, Auslieferung etc.), sind über die Anforderungen der Ohne-Gentechnik-Produktion informiert und handeln entsprechend				KO		
3.2	Schulung der Mitarbeiter aktuell dokumentiert				KO		
4 Handhabung und Dokumentation im Wareneingang							
4.1	Alle Wareneingänge von Rohwaren, Zutaten und Hilfsstoffen werden hinsichtlich „Ohne Gentechnik“ überwacht				KO		
4.2	Die „GVO-Freiheit“ von Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen ist mittels Lieferantenerklärungen, Zertifikaten, Begleitscheinen etc. nachvollziehbar belegt und wird dokumentiert.				KO		
5 Handhabung in der Produktion							
Ausschluss von Vermischungen							
5.1	Es bestehen betriebliche Verfahren der Vorsorge, die eine Vermischung von „GVO-freien“ und „GVO-haltigen“ Rohstoffen, Zutaten und Hilfsstoffen bei der Produktion verhindern, z.B. getrennte Räumlichkeiten, Wege, Mischanlagen, Spülchargen, Reinigungsmaßnahmen, Geräte, Behälter, Schaufeln				KO		
5.2	Die Herstellung von Erzeugnissen „Ohne Gentechnik“ ist nachvollziehbar dokumentiert und archiviert.				KO		

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzblatt „Ohne Gentechnik“ -	Kurzname Betrieb:
	Datum:

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
6 Umgang mit Fehllieferungen							
6.1	Es bestehen klare Vorschriften und Anweisungen, wie ggf. mit fehlerhaften („GVO-haltigen“) Warenlieferungen zu verfahren ist.				KO		
7 Getrennte Handhabung bei der Lagerung							
7.1	Es besteht ein funktionierendes System der Trennung, falls „GVO-freie“ und „GVO-haltige“ Rohwaren und Produkte im Betrieb gelagert werden				KO		
8 Dienstleister und Lohnverarbeitung							
8.1	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“.				KO		
9 Kennzeichnung von Produkten „Ohne Gentechnik“							
9.1	Die (fakultative) Kennzeichnung als Produkte „Ohne Gentechnik“ auf Begleitpapieren, Etiketten und anderen Kennzeichnungsmitteln ist unmissverständlich, eindeutig und nachvollziehbar.				KO		
Summe der Bewertungen Gesamt							

Punkteberechnung

Kategorie / Anzahl	A:	B:	C:	D:	KO:
Punktzahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktzahl:					
SUMME ALLER PUNKTE (X):	ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):				
Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):			%	<input type="checkbox"/> KO	

Raum für weitere Bemerkungen

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Zusatzblatt „Ohne Gentechnik“ -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

QZBW-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle

Betrieb:	Auditdatum:
-----------------	--------------------

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