

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Brot und Kleingebäck**

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Qualitätsmerkmale Backwaren</b>	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben <sup>1,2</sup>	Bewertung dieser Kriterien entsprechend des DLG <sup>3</sup> -Prüfschema <ul style="list-style-type: none"> <li>• Form, Aussehen</li> <li>• Oberfläche, Krusteneigenschaft</li> <li>• Lockerung, Krumenbild</li> <li>• Struktur, Elastizität</li> <li>• Geruch, Geschmack</li> </ul> DLG-Kennzahl $\geq 4,0$ oder mit Auszeichnung	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus (Produktqualität)	Qualitätsprüfung durch den Prüfungsdienst der Fördergemeinschaft des deutschen Bäckerhandwerks
<b>Kontrollsystem</b>	Rückverfolgbarkeit <sup>4</sup> kein Kontrollsystem	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>• Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen,</li> <li>• staatliche Systemkontrolle</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
<b>Qualitätskriterien</b>	Stufe Herstellung, <ul style="list-style-type: none"> <li>• LMHV<sup>5</sup></li> <li>• keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen</li> </ul>	Hygiene und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>• DIN ISO</li> <li>• HACCP<sup>6</sup> Konzept</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen und Dokumentenprüfung
<b>Privatwirtschaftliche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine spezifischen</li> </ul>	Akkreditierung <sup>7</sup> von	Beleg der fachlichen Kompetenz	Akkreditierung der Zertifizie-

<sup>1</sup> Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln [(EG) Nr. 1881/2006], Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln [(EG) Nr. 396/2005], §64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB], Rückstandshöchstmengen-Verordnung [RhmV],

<sup>2</sup> Leitsätze für Brot und Kleingebäck

<sup>3</sup> Prüfschema der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft

<sup>4</sup> EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

<sup>5</sup> Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) Nr. 852/2004], EU-Hygienepaket

<sup>6</sup> Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte [engl. „hazard analysis critical control points“]

<sup>7</sup> DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren

<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Anforderungen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität</b>	<b>Grund für höhere Anforderungen</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
<b>Prüfeinrichtung</b>	gesetzlichen Regelungen • keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zertifizierungsstellen</li><li>• Laboratorien</li></ul>	und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	rungsstellen (DAKks <sup>8</sup> ) und ihre Zulassung durch die QG-Systemkontrolle

---

<sup>8</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH