

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
Qualitätsmerkmale Backwaren	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ^{1,2}	Bewertung dieser Kriterien entsprechend des DLG ³ -Prüfschema <ul style="list-style-type: none"> • Form, Aussehen • Oberfläche, Krusteneigenschaft • Lockerung, Krumenbild • Struktur, Elastizität • Geruch, Geschmack 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
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁴ kein Kontrollsystem	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), • Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, • staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Qualitätskriterien	Stufe Herstellung, <ul style="list-style-type: none"> • LMHV⁵ • keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Hygiene und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> • DIN ISO • HACCP⁶ Konzept 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen und Dokumentenprüfung
Privatwirtschaftliche	<ul style="list-style-type: none"> • Keine spezifischen 	Akkreditierung ⁷ von	Beleg der fachlichen Kompetenz	Akkreditierung der Zertifizie-

¹ 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],

² Leitsätze für Brot und Kleingebäck

³ Prüfschema der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft

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

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

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

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

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Prüfeinrichtung	gesetzlichen Regelungen • keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen	• Zertifizierungsstellen • Laboratorien	und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	rungsstellen (DAKs ⁸) und ihre Zulassung durch die QG-Systemkontrolle

⁸ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH