

# Qualitätszeichen **Rheinland-Pfalz**

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

**Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner**

Stand: 18.04.2018

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>	A: Alle kontrollrelevanten Dokumente liegen vor B: Einzelne Dokumente liegen nicht vor C: Dokumente liegen größtenteils nicht vor D: Dokumentenarchiv unvollständig und unsortiert
<b>1.2</b>	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle		A: vereinbarte Maßnahmen fristgerecht umgesetzt oder keine Maßnahmen im Voraudit festgelegt B: Korrekturmaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber mit der Umsetzung aller vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur jeweils vereinbarten Frist bereits begonnen D/KO: Mit der Umsetzung mindestens einer der vereinbarten Korrekturmaßnahmen wurde bis zur vereinbarten Frist noch nicht begonnen E: Erstaudit
<b>2.</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
<b>2.1</b>	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle	<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>	A: Alle Eigenkontrollchecklisten seit der letzten Kontrolle liegen vor, vor Erstaudit Checkliste Eigenkontrolle als Eingangskontrolle durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle umgesetzt B: Eigenkontrollchecklisten ausgefüllt jedoch teilweise unklar/nicht plausibel, Eingangskontrolle unvollständig D/KO: Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts  (Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)	<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>	A: Hygienekonzept liegt vor, wird systematisch angewendet (schriftliche Nachweise) und ist bei Mitarbeitern bekannt.
			B: Hygienekonzept liegt vor und wird systematisch angewendet, nur einzelne geringe Lücken in der Dokumentation
			C: Hygienekonzept liegt vor, Dokumentation unvollständig.
			D: kein Hygienekonzept darstellbar oder Dokumentation fehlt oder keine HACCP-Team benannt
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung von CCP(s)</li> <li>- Grenzwerte</li> <li>- Überwachung</li> </ul>	A: Auf CCPs geprüft und ggf. festgelegt oder nachweislich keine CCP vorhanden, Grenzwerte festgelegt, Grenzwerte regelmäßig überwacht und dokumentiert
			B: Wie A, jedoch einzelne Unsicherheiten erkennbar
			C: Grenzwerte nicht plausibel Überwachung lückenhaft
			D: Auf CCPs nicht geprüft, keine erforderlichen Grenzwerte festgelegt, keine Überwachung
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>	A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.
			B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.
			C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.
			D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.

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>	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.
			B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange
			D/KO: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb
2.6	Zulassung für Eiprodukteherstellung Nur für Eiproduktehersteller relevant	<b>Einsicht in den Zulassungsbescheid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuell zugelassen</li> <li>- Unterschriften bzw. Siegel aktuell</li> </ul>	A: Zulassung zur Eiprodukteherstellung liegt vor
			D/KO: Zulassung zur Eiprodukteherstellung liegt nicht vor
<b>3. Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>			
3.1	Teilnahme am System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn Nur für Koch- und Färbetriebe relevant	<b>Einsicht in den Nachweis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktueller Teilnahmebescheid</li> <li>- Unterschriften bzw. Siegel aktuell</li> </ul>	A: Nachweis über die Teilnahme am System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn
			D/KO: Keine Teilnahme, Nachweis liegt nicht vor

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.2	Herkunft der Eier für die Zeichennutzung	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Eier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente Eier</li> <li>- Deklarationen der bezogenen Eier</li> <li>- Klare Kennzeichnung als QZBW-Ware</li> </ul>	A: Herkunft aller Eier lückenlos nachvollziehbar (100 % aus RLP, 100 % erzeugt unter den Bedingungen des QZRP)
			C: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Nachweislich Eier vermarktet, die den Vorgaben nicht entsprechen. Dokumentation nicht plausibel, unvollständig und unsortiert
3.3	Verpackung	<b>Prüfung der Verpackungs-Rhythmen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abpacktagebuch bzw. Dokumentation</li> <li>- Plausibilitätsprüfung anhand der Lagerbestände und der Verpackungsleistung</li> </ul>	A: Verpackung sortierter Eier und gekennzeichneter Eier erfolgt immer max. 4 Tage nach dem Legedatum.
			C: Verpackung einzelner Partien nicht nachvollziehbar
			D: Verpackung generell nicht nachvollziehbar und/oder Eier häufig erst nach 4 Tagen gekennzeichnet und abgepackt
3.4	Luftkammerhöhe	<b>Einsicht in Messergebnisse der Luftkammerhöhen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messmethode</li> <li>- Messrhythmus</li> <li>- Stichprobenmessung durchführen</li> </ul>	A: Alle vermarkteten Eier entsprechen den Vorgaben, Luftkammerhöhe < 4mm
			B: Einzelne Prüfergebnisse liegen nicht vor, Nachweise müssen nachgereicht werden
			D/KO: Messtechnik nicht vorhanden oder eigene Stichprobe zeigt Abweichungen
3.5	Verarbeitungsverfahren	<b>Prüfung der in der Verarbeitung eingesetzten Verfahren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrobiozide Gase</li> <li>- Ionisierende Verfahren</li> <li>- Gentechnische Verfahren</li> <li>- Mikrowellen</li> </ul>	A: Alle in der Verarbeitung eingesetzten Methoden sind konform
			D/KO: Nicht zugelassene Verfahren im Einsatz

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.6	Trockenmassegehalte	<b>Einsehen der Untersuchungsergebnisse der Trockenmassegehalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Probenumfang</li> <li>- Probenschemata</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	A: Alle Eiprodukte (pasteurisierte oder Trockeneiprodukte) weisen vorgegebene Trockenmassegehalte auf. Untersuchungsergebnisse liegen lückenlos vor
			B: Einzelne Untersuchungsergebnisse liegen nicht vor
			D/KO: Trockenmassegehalte unterschreiten die Vorgaben und/oder Dokumentation liegt nur teilweise vor
3.7	Aromen und Enzyme	<b>Einsehen in die Rezepturen und Produktionsverfahren der hergestellten Produkte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen</li> <li>- Dokumentation</li> <li>- Deklarationen der Endprodukte</li> </ul>	A: Nachweislich kein Einsatz von Enzymen und Mikroorganismen
			D/KO: Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz
3.8	Schlachthühner nicht älger als 20 Monate	<b>Prüfung der Begleitdokumente der bezogenen Suppenhühner</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente</li> </ul>	A: Alter nachvollziehbar und dokumentiert
			B: Alter bei einzelnen Partien geringfügig überschritten, aber nicht mehr als eine Legeperiode
			D: Schlachthühner auch im Einzelfall älter als eine Legeperiode; Dokumentation nicht plausibel
3.9	Herkunft der Schlachttiere	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Suppenhühner</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente</li> </ul>	A: Herkunft lückenlos nachvollziehbar (100 % aus RLP, 100 % erzeugt unter den Bedingungen des QZRP)
			B: Herkunft einzelner Partien nicht nachvollziehbar. Bedarf Prüfung. Unterlagen müssen nachgereicht werden
			D/KO: Dokumentation nicht plausibel, unvollständig und unsortiert
3.10	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“	<b>Prüfung mit Hilfe der Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ für ZN durchführen.</b>	A: Anforderungen an die GVO-freie Produktion und Verarbeitung gemäß Prüfung mit Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“ sind erfüllt.
			D/KO: Die Umsetzung der GVO-freien Erzeugung ist mangelhaft. Anforderungen an die GVO-freie Erzeugung werden nicht erfüllt.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>4.</b>	<b>Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>		
<b>4.1</b>	Wareneingang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - Wareneingangsdokumente	A: Wareneingang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Wareneingangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Wareneingang zu
<b>4.2</b>	Warenausgang	<b>Einsicht in die Betriebsdokumentation</b> - Warenausgangsdokumente	A: Warenausgang lückenlos nachvollziehbar B: Einzelne Warenausgangsdokumente liegen nicht vor D/ <b>KO</b> : Dokumentation lässt keine Rückschlüsse auf den Warenausgang zu
<b>4.3</b>	Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZBW Warenmengen</b> - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel B: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als <b>QZRP</b> vermarktet
<b>4.4</b>	Kennzeichnung und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der internen QZBW Kennzeichnung Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> - Klare Hinweise auf <b>QZRP</b> Ware und auf Lieferpapieren - Plausible Trennung - Wissen über <b>QZRP</b> bei den Mitarbeitern	A: <b>QZRP</b> Ware lückenlos identifizierbar, getrennte Warenflüsse B: Einzelne Hinweise fehlen auf <b>QZRP</b> Produkten, bei loser Ware = D/ <b>KO</b> -Bewertung D/ <b>KO</b> : Keinerlei Trennung zu anderen Produkten möglich
<b>4.5</b>	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> - Identifizierung der Chargen - Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten - Aufzeichnungen zur Produktion - Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten	A: <b>QZRP</b> Ware an Hand von Kennzeichnung und Aufzeichnungen eindeutig zur Vorstufe rückverfolgbar B: Einzelne Ungenauigkeiten in den Aufzeichnungen, Plausibilität der Rückverfolgbarkeit ist aber gegeben D/ <b>KO</b> : Rückverfolgbarkeitssystem hat deutliche Lücken, fehlende Aufzeichnungen zur Produktion, Keine Rückverfolgbarkeit möglich

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
5.	<b>Zeichenverwendung</b>		
5.1	Konforme Zeichen-Verwendung	<b>Prüfung der Zeichenverwendung sowie den formellen Vorgaben ggf. an den Verkaufsstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiketten</li> <li>- Ladentüre</li> </ul>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. . B: Einzelne Zeichen nicht eindeutig zugeordnet D/ <b>KO</b> : 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

und LWK RLP, Bad Kreuznach; R. Möcklinghoff, 18.04.2018: 08.06.2018