

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Eier, Eiprodukte, Suppenhühner -	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 Allgemeines							
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
2 Qualitätssicherung und Hygiene							
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts (Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)						
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation						
2.5	Betriebsrundgang						
2.6	Amtliche Zulassung für Packstelle, Eiprodukteherstellung, Kochen und Färben sowie Schlachtung				KO		
3 Herkunft und Qualitätsanforderungen							
3.1	Teilnahme am System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn Nur für Koch- und Färbetriebe relevant				KO		
3.2	Herkunft der Eier für die Zeichennutzung <input type="checkbox"/> Vermarktung Eier <input type="checkbox"/> Verarbeitungseier (Kochen & Färben) <input type="checkbox"/> Verarbeitungseier (Eiprodukte)				KO		
3.3	Verpackung der Eier gemäß den Vorgaben						
3.4	Luftkammerhöhe < 4mm Nur für unverarbeitete Eier relevant				KO		

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Eier, Eiprodukte, Suppenhühner -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.5	Ausschluss gentechnischer Verfahren, Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase in der Verarbeitung <small>Nur für Koch- und Färbetriebe und Eiprodukte relevant</small>				KO		
3.6	Trockenmassegehalt von Eiprodukten untersucht und eingehalten <small>Nur für Eiproduktehersteller relevant</small>				KO		
3.7	Keine Verwendung von Aromen, Mikroorganismen oder Enzymen bei der Produktion von Eiprodukten <small>Nur für Eiproduktehersteller relevant</small>				KO		
3.8	Schlachthühner nicht älter als 20 Monate						
3.9	Herkunft der Schlachttiere				KO		
3.10	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		
4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Interne Kennzeichnung von QZBW-Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
5 Zeichenverwendung							
5.1	Konforme Zeichenverwendung und korrekte Zuordnung des Zeichens bei: <input type="checkbox"/> verpackten/unverpackten Eiern <input type="checkbox"/> gekochten und gefärbten Eiern <input type="checkbox"/> Eiprodukten <input type="checkbox"/> Suppenhühnern				KO		
Summe der Bewertungen Gesamt							

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - Eier, Eiprodukte, Suppenhühner -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

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 - Eier, Eiprodukte, Suppenhühner -	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