

# Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz

*„Gesicherte Qualität“*



**Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle  
von Zeichennutzern**

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

Stand: 01.07.2022

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
1.	<b>Allgemeines</b>		
1.1	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
1.2	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
1.3	Vereinbarungen mit Dienstleistern	<u>Hinweis:</u> Nur, wenn Prozesse ganz oder teilweise von Dienstleistern ausgeführt werden:  <b>Einsicht in dokumentierte Vereinbarungen</b> Es müssen schriftliche Vereinbarungen mit Dienstleistern bestehen, die sicherstellen, dass alle QZRP-Anforderungen hinsichtlich Prozess- und Produktqualität eingehalten werden. Angemessene Kontroll- und Zutrittsrechte durch die Zertstelle bzw. den Zeichenträger müssen vereinbart sein. Empfohlen wird das im QZRP zur Verfügung stehende Dokument „Vereinbarung über die Erbringung von Dienstleistungen im QZRP“	A: Mit allen Dienstleistern sind geeignete Vereinbarungen abgeschlossen. B: Bestehende Vereinbarungen in einzelnen Punkten nicht hinreichend konkret, Prozessabläufe aber nicht zu beanstanden. Etabliertes System funktioniert. C: Vereinbarungen nicht schriftlich sondern nur mündlich getroffen. System funktioniert aber augenscheinlich. Einzelne Prozessschritte nicht von einer Vereinbarung erfasst D/KO: Keine Vereinbarungen mit Dienstleistern abgeschlossen. Vereinbarungen nicht für QZRP-Anforderungen geeignet Systemrelevante Verstöße des Dienstleisters E: Es sind keine Dienstleister einbezogen.

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>2.</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>		
<b>2.1</b>	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt	<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/ <b>KO</b> : Checklisten Eigenkontrolle liegen unvollständig vor und/oder nicht plausibel, Eingangskontrolle nicht durchgeführt, Maßnahmen aus der Eigenkontrolle nicht umgesetzt
<b>2.2</b>	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
<b>2.3</b>	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

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
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>	<p>A: Erforderliche Korrekturmaßnahmen bei CCPs festgelegt, umgesetzt und dokumentiert. Jährliches Verifizierungsverfahren zum Nachweis der Funktionsfähigkeit des HACCP-Konzepts.</p> <p>B: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet, Dokumentation plausibel aber nicht vollständig.</p> <p>C: Erforderliche Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, jedoch keine regelmäßige Verifizierung.</p> <p>D: Erforderliche Korrekturmaßnahmen nicht erkannt oder nicht unverzüglich umgesetzt und keine Verifizierung.</p>
2.5	Betriebsrundgang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Umsetzung des Hygienemanagements</li> <li>- Ordnung und Sauberkeit</li> <li>- Schädlingsmonitoring</li> </ul>	<p>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.</p> <p>B: In einzelnen Bereichen etwas unaufgeräumt ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>C: Unzureichende Sauberkeit in Teilbereichen ohne unmittelbaren Einfluss auf Hygienebelange</p> <p>D/<b>KO</b>: Mehrfach fehlende Ordnung und Sauberkeit Hygienekonzept und Umsetzung im Betrieb wird nicht „gelebt“ Kein Schädlingsmonitoring, Hinweise auf Schädlingsaktivität Unhygienische Zustände im Betrieb</p>
2.6	Zulassung für Eiprodukteherstellung Nur für Eiproduktehersteller relevant	<p><b>Einsicht in den Zulassungsbescheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuell zugelassen</li> <li>- Unterschriften bzw. Siegel aktuell</li> </ul>	<p>A: Zulassung zur Eiprodukteherstellung liegt vor</p> <p>D/<b>KO</b>: Zulassung zur Eiprodukteherstellung liegt nicht vor</p>

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
<b>3.</b>	<b>Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>		
<b>3.1</b>	Teilnahme am System für Koch- und Färbetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn Nur für Koch- und Färbetriebe relevant	<b>Einsicht in Dokumente</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/ <b>KO</b> : Keine Teilnahme, Nachweis liegt nicht vor
<b>3.2</b>	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Eier, Schlachthühner, Halbwaren)	<b>Prüfung der Vorlieferanten und der Herkunftangaben der bezogenen Rohwaren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheine</li> <li>- Aktuelle Zertifikate, Teilnahmebestätigungen von Lieferanten</li> <li>- Klare Kennzeichnung in den Warenbegleitdokumenten der Lieferanten als Programmware mit „QZRP“ oder Grafik</li> </ul>	A: Rohwaren ausschließlich Programmware entsprechend dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz; Nämlichkeit und Herkunft belegt. B: Herkunft einzelner Stücke einer Partie der Rohwaren nicht nachvollziehbar oder nicht gekennzeichnet aber plausibel C: Programmteilnahme der Vorlieferanten nicht belegt D/ <b>KO</b> : Nachweislich keine Rohwaren entsprechend den Programmvorgaben verwendet; Herkunft und Nämlichkeit der Rohwaren nicht belegt und/oder Dokumentation nicht plausibel; keine Prüfung möglich.
<b>3.3</b>	Verpackung und Kennzeichnung der Eier	<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
<b>3.4</b>	Luftkammerhöhe < 4 mm	<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/ <b>KO</b> : Messtechnik nicht vorhanden oder eigene Stichprobe zeigt Abweichungen

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
3.5	Ausschluss von Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase in der Verarbeitung Nur für Koch- und Färbetriebe und Eiprodukte relevant	<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
3.6	Trockenmassegehalt von Eiprodukten untersucht und eingehalten Nur für Eiproduktehersteller relevant	<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	Keine Verwendung von Aromastoffen, Mikroorganismen oder Enzymen bei der Produktion von Eiprodukten Nur für Eiproduktehersteller relevant	<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> Hinweis: Aromastoffe gemäß Art.3 Abs. 2 b der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008	A: Nachweislich kein Einsatz von Aromastoffen, Enzymen und Mikroorganismen
			D/KO: Aromastoffe und/oder Enzyme und/oder Mikroorganismen im Einsatz
3.8	Nämlichkeit und Herkunft der Schlacht-tiere	<b>Prüfung der Herkunftsangaben der bezogenen Suppenhühner</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferdokumente</li> </ul>	A: Herkunft lückenlos nachvollziehbar (100 % aus BW, 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
3.9	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>	Aufzeichnungen über 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>	Aufzeichnungen über 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>	Abgleich von Warenmengen	<b>Quantitativer Abgleich der bezogenen und verkauften QZRP Warenmengen</b> - Anfangsbestand, Endbestand - Lagerbestand - Verkauf	A: Mengenabgleich lückenlos plausibel Bei Direktvermarktern: Es kann plausibel dargestellt werden, dass nur selbst erzeugte Ware (kein Zukauf) unter dem QZRP vermarktet wird. C: Mengenabgleich plausibel jedoch aufgrund fehlender Dokumente/Deklarationen nicht endgültig überprüfbar (Dokumente müssen nachgereicht werden) D/ <b>KO</b> : Nicht konforme Ware als QZRP vermarktet
<b>4.4</b>	Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware und getrennter Warenfluss	<b>Prüfung der Kennzeichnung von QZRP-Ware Vor Ort Prüfung des Warenflusses</b> - Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware auf Lieferpapieren - Plausible Trennung von anderer Ware; Verfahren begutachten - Wissen über QZRP-Kennzeichnung bei den Mitarbeitern <b>Hinweis:</b> Die korrekte Kennzeichnung von QZRP-Ware erfolgt ausschließlich mit der Grafik des QZRP in aktueller Fassung oder mit dem Textzusatz „QZRP“	A: QZRP Ware lückenlos identifizierbar und im Ausgang an der Ware und auf Lieferdokumenten korrekt mit Grafik und/oder „QZRP“ gekennzeichnet B: Einzelne Kennzeichnungen fehlen auf QZRP Produkten oder sind schlecht lesbar • bei loser Ware = D/ <b>KO</b> -Bewertung C: Kennzeichnung von QZRP-Ware nicht korrekt (z.B. HQZ, IP, BW etc.) D/ <b>KO</b> : Keine Kennzeichnung von QZRP-Produkten; Trennung zu anderen Produkten nicht gegeben E: Keine Vermarktung von QZRP-Ware

Lfd. Nr.	Titel	Vorgehensweise	Bewertungsbeispiele
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten	<b>Prüfung der Rückverfolgbarkeit von ausgewählten Produkten (Stichproben) zur Vorstufe (Vorlieferanten)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung der Chargen</li> <li>- Identifizierbarkeit der eingesetzten Rohstoffe bzw. Zutaten</li> <li>- Aufzeichnungen zur Produktion</li> <li>- Herkunftsdokumente der Rohstoffe bzw. Zutaten</li> </ul>	A: QZRP 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
<b>5. Zeichenverwendung</b>			
5.1	Korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens	<b>Prüfung der Zeichenverwendung im Verkauf und bei den Produkten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korrektes aktuelles Zeichen?</li> <li>- Qualität der Abbildung, Lesbarkeit?</li> <li>- Zuordnung zu den Waren korrekt und eindeutig?</li> <li>- Keine Gefahr der Irreführung</li> <li>- Korrekte Farbgebung oder Genehmigung für andersartige Abbildung (Schwarz/Weiß ist zulässig!)</li> </ul>	A: Alle Zeichen sind korrekt und eindeutig an den Produkten angebracht. B: Zeichen zu klein, schlechte Druckqualität, nicht lesbar C: Umstellung auf aktuelle Version noch nicht umgesetzt ( <b>keine Maßnahme erforderlich!</b> ) D/ <b>KO</b> : Zeichen ist fehlerhaft abgebildet oder fälschlich Produkten zugeordnet, die die Anforderungen nicht erfüllen; Irreführende oder missbräuchliche Zeichenverwendung Abweichende Farbgebung ohne Genehmigung

**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

... überarbeitet, angepasst:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach  
(www.lwk-rlp.de); Stand: Juli 2022