

**Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz**  
**Checkliste zur neutralen Kontrolle**  
**Zeichennutzer**  
 - Eier, Eiprodukte, Suppenhühner -



**Checkliste für Teilbereiche:**

- |                                       |   |                                      |
|---------------------------------------|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Eier         | <input type="checkbox"/> Gekochte und gefärbte Eier | <input type="checkbox"/> Eiprodukte  |
| <input type="checkbox"/> Suppenhühner | <input type="checkbox"/> Schlachtung                | <input type="checkbox"/> Vermarktung |

<b>Betrieb, Name:</b>		
-----		
<b>Anschrift:</b>		
-----		
<b>PLZ, Ort</b>		
-----		
-----		
<b>Packstellen-Nr.:</b>		
<b>Auskunftsperson für den Betrieb:</b>		
<b>Auditdatum:</b>	<b>Zeit (von/bis):</b>	<b>Lizenznehmer:</b>
<b>Zertifizierungsstelle:</b>		<b>Auditor:</b>
<input type="checkbox"/> Erstaudit	<input type="checkbox"/> Folgeaudit	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
<b>Produktaufstellung liegt bei</b> <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil .....		

<b>Vermarktete Mengen / Jahr:</b>	
Eier:	_____
Gefärbte Eier:	_____
Eiprodukte:	_____
Suppenhühner:	_____

<i>Vorläufiges Auditergebnis:</i>		
<input type="checkbox"/> 100 - 80%	<b>QZRP Anforderungen erfüllt</b>	
<input type="checkbox"/> < 80%	<b>QZRP Anforderungen nicht erfüllt</b>	
<b>Nachkontrolle erfolgt durch</b>	<input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit	<b>Termin:</b> _____
	<input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung	<b>Termin:</b> _____
<input type="checkbox"/> KO	_____	
<b>Ort, Datum</b>	<b>Unterschrift Auditor</b>	<b>Unterschrift Betrieb</b>
_____	_____	_____
<b>Kopie erhalten</b> <input type="checkbox"/>		

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

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E= Kriterium nicht relevant

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1 Allgemeines</b>							
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
<b>2 Qualitätssicherung und Hygiene</b>							
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts (Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbebetriebe, 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		
<b>3 Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>							
3.1	Teilnahme am System für Koch- und Färbebetriebe der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier, Bonn <small>Nur für Koch- und Färbebetriebe relevant</small>				KO		
3.2	Nämlichkeit und 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 und Kennzeichnung der Eier						
3.4	Luftkammerhöhe < 4mm <small>Nur für unverarbeitete Eier relevant</small>				KO		

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

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.5	Ausschluss von 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 Aromastoffen, Mikroorganismen oder Enzymen bei der Produktion von Eiprodukten <small>Nur für Eiproduktehersteller relevant</small>				KO		
3.8	Nämlichkeit und Herkunft der Schlachttiere				KO		
3.9	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		
<b>4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Korrekte Kennzeichnung von QZRP-Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
<b>5 Zeichenverwendung</b>							
5.1	Korrekte Zeichenverwendung und 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							

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

**Punkteberechnung**

<b>Kategorie / Anzahl</b>	<b>A:</b>	<b>B:</b>	<b>C:</b>	<b>D:</b>	<b>KO:</b>
Punktezahle je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahle:					
<b>SUMME ALLER PUNKTE (X):</b>	<b>ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):</b>				
<b>Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):</b>				<b>%</b>	<input type="checkbox"/> <b>KO</b>

**Raum für weitere Bemerkungen**

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

<b>QZRP-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle</b>
--

<b>Betrieb:</b>	<b>Auditdatum:</b>
-----------------	--------------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

**Unterschrift Auditor:**

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

**Unterschrift für den Betrieb:**

<b><u>Überwachung der Umsetzung</u></b>
---

Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare