

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



Checkliste für Teilbereiche:

- Eier Gekochte und gefärbte Eier Eiprodukte
 Suppenhühner Schlachtung Vermarktung / Handel

Betrieb, Name:		

Anschrift:		

PLZ, Ort		

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

Unter QZRP Vermarktete Mengen / Jahr:	
Eier an Endverbraucher und LEH: _____	an Händler/Wiederverkäufer: _____
Gefärbte Eier: _____	
Eiprodukte: _____	
Suppenhühner: _____	

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

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz Checkliste zur neutralen Kontrolle Zeichennutzer - 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
1 Allgemeines							
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
1.3	Vereinbarungen mit Dienstleistern				KO		
2 Qualitätssicherung und Hygiene							
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt				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 <small>Nur für Koch- und Färbetriebe 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		

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 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		
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	Korrekte Kennzeichnung von QZRP-Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
5 Zeichenverwendung							
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							

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

Punkteberechnung

Kategorie / Anzahl	A:	B:	C:	D:	KO:
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
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:	

QZRP-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle
--

Betrieb:	Auditdatum:
-----------------	--------------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

Unterschrift Auditor:

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

Unterschrift für den Betrieb:

<u>Überwachung der Umsetzung</u>

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