

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Landwirtschaftliche Betriebe

- Zusatzanforderungen -



### Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Kurzname Betrieb: | Datum: |
|-------------------|--------|

### Checkliste für:

- |                                       |   |   |
|---------------------------------------|---|---|
| <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 / Handel |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Betrieb, Name:   |  |  |
| Straße:  |  |  |
| Plz, Ort:  |  |  |
| Packstellen-Nr.:   |  |  |
| Auskunftsperson für den Betrieb:   |  |  |
| Auditdatum:  | Zeit (von/ bis):   | Lizenznehmer:                          |
| Zertifizierungsstelle:   | Auditor*in:  |  |
| <input type="checkbox"/> Erstaudit   | <input type="checkbox"/> Folgeaudit                                      | <input type="checkbox"/> Sonderprüfung |
| Ein gültiger Zeichennutzungsvertrag zum QZ des Landes Brandenburg liegt vor: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |  |
| Produktliste liegt vor   | <input type="checkbox"/> ja<br><input type="checkbox"/> nein, weil _____ |  |
| <b>Unter QZBB Vermarktete Mengen / Jahr:</b>   |  |  |
| Eier an Endverbraucher und LEH:  | _____  | an Händler/Wiederverkäufer: _____      |
| Gefärbte Eier:   | _____  | Eiprodukte: _____                      |
| Suppenhühner:  | _____  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Vorläufiges Auditergebnis:</b>  |   |  |
| QZBB Anforderungen   | <input type="checkbox"/> 100 - 80% erfüllt  | <input type="checkbox"/> < 80% erfüllt |
|  | <input type="checkbox"/> Wiederholungsaudit | Termin: .....                          |
| Nachkontrolle erfolgt durch  | <input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung  | Termin: .....                          |
| <input type="checkbox"/> KO  | .....                                       |  |
| <input type="checkbox"/> Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten |   |  |
| Ort, Datum   | Unterschrift Auditor                        | Unterschrift für den Betrieb           |

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### 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</b>                                    | <b>Besondere Produktions- und Produkteigenschaften</b>  |   |   |   |    |   |           |
| <b>1.1</b>                                  | <b>Qualität</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 1.1.1                                       | Luftkammerhöhe ≤ 4 mm   |   |   |   | KO |   |           |
| 1.1.2                                       | Trockenmassegehalt von Vollei untersucht und über 23 %  |   |   |   | KO |   |           |
| 1.1.3                                       | Trockenmassegehalt von Eigelb untersucht und über 48 %  |   |   |   | KO |   |           |
| 1.1.4                                       | keine Verwendung von Aromastoffen, Mikroorganismen oder Enzymen bei der Produktion von Eiprodukten  |   |   |   | KO |   |           |
| 1.1.5                                       | Ausschluss von Gentechnik, Mikrowellen, ionisierender Strahlen oder mikrobiozider Gase in der Verarbeitung.   |   |   |   | KO |   |           |
| 1.1.6                                       | Anforderungen an Suppenhühner sind eingehalten  |   |   |   | KO |   |           |
| <b>1.2</b>                                  | <b>Gentechnik</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 1.2.1                                       | Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“  |   |   |   | KO |   |           |
| <b>1.3</b>                                  | <b>Herkunft</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 1.3.1                                       | Eier sind im Land Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt   |   |   |   | KO |   |           |
| 1.3.2                                       | Zur Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern von Eiprodukten werden Eier verwendet, die im Land Brandenburg im Rahmen des Qualitätszeichens Brandenburg erzeugt wurden |   |   |   | KO |   |           |
| 1.3.3                                       | Hennen für Suppenhühner wurden während der gesamten Legephase in Brandenburg und unter QZBB-Bedingungen gehalten  |   |   |   | KO |   |           |
| <b>2</b>                                    | <b>Besondere Anforderungen für Erzeuger</b><br><i>(Hinweis: werden in den neutralen Kontrolle der am QZBB teilnehmenden Erzeuger überprüft)</i>                             |   |   |   |    |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen aktuelle Seite</b> |   |   |   |   |    |   |           |

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Kurzname Betrieb: | Datum: |
|-------------------|--------|

| Lfd. Nr.                                    | Kriterium / Anforderung  | A | B | C | D  | E | Bemerkung |
|---|--|---|---|---|----|---|-----------|
| <b>3</b>                                    | <b>Besondere Anforderungen für Zeichennutzer</b>   |   |   |   |    |   |           |
| <b>3.1</b>                                  | <b>Zeichennutzungsvertrag</b>  |   |   |   |    |   |           |
| 3.1.1                                       | gültiger Zeichennutzungsvertrag  |   |   |   |    |   |           |
| 3.1.2                                       | Nachweis über die Einhaltung der Anforderungen des KAT-Leitfadens „Bunte Eier“   |   |   |   |    |   |           |
| 3.1.3                                       | Zu Vergabe von Dienstleitungen (DL) bestehen schriftliche Vereinbarungen   |   |   |   | KO |   |           |
| <b>3.2</b>                                  | <b>Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 3.2.1                                       | Nachweis über Eingangskontrolle  |   |   |   |    |   |           |
| <b>3.3</b>                                  | <b>Eigenkontrolle</b>  |   |   |   |    |   |           |
| 3.3.1                                       | Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt und Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.3.2                                       | Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle   |   |   |   | KO |   |           |
| <b>3.4</b>                                  | <b>Hygiene</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 3.4.1                                       | Darstellung des Hygienekonzepts<br><small>(Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)</small>                                |   |   |   |    |   |           |
| 3.4.2                                       | Kritische Lenkungspunkte (CCP)<br><small>(Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)</small>                                 |   |   |   |    |   |           |
| 3.4.3                                       | Korrekturmaßnahmen und Dokumentation<br><small>(Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)</small>                           |   |   |   |    |   |           |
| 3.4.4                                       | Umsetzung eines dokumentiertes HACCP-Konzept /Betriebsrundgang<br><small>(Nur Hersteller von Eiprodukten, Koch- und Färbetriebe, Schlachtbetriebe)</small> |   |   |   | KO |   |           |
| 3.4.5                                       | Amtliche Zulassung für Packstelle, Eiprodukteherstellung   |   |   |   | KO |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen aktuelle Seite</b> |  |   |   |   |    |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen vorige Seite</b>   |  |   |   |   |    |   |           |
| <b>Zwischensumme Bewertungen</b>            |  |   |   |   |    |   |           |

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Kurzname Betrieb: | Datum: |
|-------------------|--------|

| Lfd. Nr.  | Kriterium / Anforderung   | A | B | C | D  | E | Bemerkung |
|---|---|---|---|---|----|---|-----------|
| <b>3.5</b>  | <b>Sicherung von Nämlichkeit Herkunft</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 3.5.1   | Lieferanten in das Qualitätsprogramm (QP) eingebunden, aktuelle Nachweise sind dokumentiert   |   |   |   | KO |   |           |
| 3.5.2   | QZBB-Waren der Lieferanten eindeutig gekennzeichnet   |   |   |   | KO |   |           |
| 3.5.3   | Eier im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode gekennzeichnet   |   |   |   | KO |   |           |
| <b>3.6</b>  | <b>Tiertransport und Schlachtung der QZBB-Suppenhühner</b>  |   |   |   |    |   |           |
| 3.6.1   | Transport der QZBB-Schlachttiere erfolgt durch QS-zugelassene Transporteure und die Fahrzeit beträgt nach Abschluss der Verladung bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden |   |   |   | KO |   |           |
|   | Ab dem 01.01.2024 :Verwendung der vom Zeichenträger zur Verfügung gestellte Hilfsmittel zur Sicherstellung eines tiergerechten Umgangs  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.6.2   | Kameraüberwachungssystem<br><small>(nur Schlachtbetriebe mit &gt;150.000 Tiere/a)</small>   |   |   |   |    |   |           |
| <b>3.7</b>  | <b>Trennung und Dokumentation der Warenflüsse</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 3.7.1   | Aufzeichnungen über Wareneingang  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.7.2   | Aufzeichnungen über Warenausgang  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.7.3   | Abgleich von Warenmengen  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.7.4   | Korrekte Kennzeichnung von QZBW-Ware und getrennter Warenfluss  |   |   |   | KO |   |           |
| 3.7.5   | Rückverfolgbarkeit von Produkten  |   |   |   | KO |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen aktuelle Seite</b>       |   |   |   |   |    |   |           |
| <b>Zwischensumme der Bewertungen vorige Seite</b> |   |   |   |   |    |   |           |
| <b>Zwischensumme Bewertungen</b>                  |   |   |   |   |    |   |           |

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Kurzname Betrieb: | Datum: |
|-------------------|--------|

| Lfd. Nr.  | Kriterium / Anforderung  | A | B | C | D  | E | Bemerkung |
|---|--|---|---|---|----|---|-----------|
| <b>3.8</b>  | <b>Verpackung</b>  |   |   |   |    |   |           |
| 3.8.1   | Verpackung und Kennzeichnung der Eier  |   |   |   | KO |   |           |
| <b>3.9</b>  | <b>Zeichenverwendung</b>   |   |   |   |    |   |           |
| 3.9.1   | korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens bei:<br><input type="checkbox"/> verpackten/unverpackten Eiern<br><input type="checkbox"/> gekochten und gefärbten Eiern<br><input type="checkbox"/> Eiprodukten<br><input type="checkbox"/> Suppenhühnern |   |   |   | KO |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen aktuelle Seite</b>       |  |   |   |   |    |   |           |
| <b>Zwischensumme der Bewertungen vorige Seite</b> |  |   |   |   |    |   |           |
| <b>Summe der Bewertungen Gesamt</b>               |  |   |   |   |    |   |           |

### Punkteberechnung

| Kategorie / Anzahl                                | A:                                      | B:     | C:     | D:    | KO:                         |
|---|---|--------|--------|-------|-----------------------------|
| Punktezahl je Bewertung:                          | 100 Pkt                                 | 75 Pkt | 50 Pkt | 0 Pkt |                             |
| Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:         |   |        |        |       |                             |
| <b>Summe aller Punkte (X):</b>                    | <b>Anzahl bewerteter Kriterien (Y):</b> |        |        |       |                             |
| <b>Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):</b> |   |        |        | %     | <input type="checkbox"/> KO |

**Raum für weitere Bemerkungen**

# Qualitätszeichen des Landes Brandenburg

## Checkliste zur neutralen Kontrolle

Zeichennutzer  
- Zusatzanforderungen -



### Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

Kurzname Betrieb:

Datum:

#### QZBB-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle

| Nr.: | Beschreibung der Abweichung |
|------|-----------------------------|
|      |                             |

Unterschrift Auditor:

| Nr.: | Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen |
|------|--|
|      |  |

Unterschrift für den Betrieb:

#### Überwachung der Umsetzung

| Nr. | Datum | Auditor | erfüllt Ja/ Nein | Kommentare |
|-----|-------|---------|------------------|------------|
|     |       |         |                  |            |