

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier  
Verarbeitung**



Pb-GQ-Eier-  
Verarbeitung  
Version 1.0  
Seite 1 von 7  
Erstellt 09.2011

<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	----------------------	-------------------------

Name _____ Straße _____	
PLZ _____ Ort _____	Ansprechpartner _____
Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____ E-Mail _____	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle <input type="checkbox"/> Folgekontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle <input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____	
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung	Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____
<input type="checkbox"/> Aufschlagbetrieb	<input type="checkbox"/> Kochbetrieb <input type="checkbox"/> Färberei <input type="checkbox"/> Hersteller v. Flüssigei
Eibestandteile: <input type="checkbox"/> Vollei <input type="checkbox"/> Eigelb <input type="checkbox"/> Eiklar	Lagertemperatur: <input type="checkbox"/> Raumtemperatur <input type="checkbox"/> kühlpflichtig <input type="checkbox"/> gefroren/tiefgefroren
Beschaffenheit: <input type="checkbox"/> flüssig <input type="checkbox"/> gegart <input type="checkbox"/> sonstige: _____	
<b><u>Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</u></b>	
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> sonstige _____
<b><u>Betriebsgröße:</u></b>	<b><u>GQ-Bayern Produkte:</u></b>
Anzahl Mitarbeiter: _____	_____ : _____ Stk.
	_____ : _____ Stk.
	_____ : _____ Stk.
	<b><u>Gesamtproduktion pro Jahr:</u></b>
	GQ-Bayern-Ware: _____
	Nicht-GQ-Ware: _____

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten abzustellen.

Mängel:

Korrekturmaßnahmen / Fristen:

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Kopie von Prüfbericht ausgehändigt    ja    nein

\_\_\_\_\_  
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Kontrollleurs

konform  $\geq$  70%  

Stempel Sachbearbeiter / Datum:

nicht konform  $<$  70%

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier  
Verarbeitung**



Pb-GQ-Eier-  
Verarbeitung  
Version 1.0  
Seite 2 von 7  
Erstellt 09.2011

<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung</b>						
A1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen					k.o.	
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)					k.o.	
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Bayern-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)					k.o.	
A6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben					k.o.	
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)					k.o.	
A9	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang					k.o.	
A10	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern					k.o.	
A11	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A12	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und -abgänge						
A13	Aktuelle, detaillierte Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A14	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A15	Dokumentation des zu führenden Registers Der Betrieb führt getrennt nach GQ-Eiern und Nicht-GQ-Eiern Aufzeichnungen über: <input type="checkbox"/> Herkunft der Eier <input type="checkbox"/> Menge <input type="checkbox"/> Datum <input type="checkbox"/> Sortierung <input type="checkbox"/> Verpackung <input type="checkbox"/> Chargennummern					k.o.	
<b>B</b>	<b>Gute Herstellungs- und Hygienepraxis (HACCP)</b>						
B1	Qualitätsmanagementsystem (z.B. HACCP) liegt vor und wird umgesetzt						
B2	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume						
B3	Hygiene und Sauberkeit der Geräte						
B4	Produktionshygiene ist eingehalten						
B5	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B6	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
B7	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen					k.o.	

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier  
Verarbeitung**



Pb-GQ-Eier-  
Verarbeitung  
Version 1.0  
Seite 3 von 7  
Erstellt 09.2011

<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B8	Reinigung und Desinfektion erfolgt ausschließlich mit geprüften Mitteln; Dokumentation liegt vor.						
B9	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert				k.o		
B10	Sanitäranlagen						
B11	Schädlingsbekämpfung						
B12	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B13	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
<b>C</b>	<b>Anlieferung und Warenannahme</b>						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Bayern-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware				k.o		
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor				k.o		
C5	Printung Eier entsprechend Vorgaben/Einzeleikennzeichnung bei Wareneingang				k.o		
C6	Kennzeichnung der Container vollständig: Name u. Anschrift Erzeuger, Erzeugercode, Zahl bzw. Gewicht der Eier, Legedatum oder –periode Versanddatum				k.o		
C7	Lieferpapiere vollständig						
<b>D</b>	<b>Lagerung der Rohstoffe</b>						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		
<b>E</b>	<b>Produktion / Verarbeitung</b>						
<b>E1</b>	<b>Aufschlagen/Flüssigei</b>						
E1.1	Fachgerechte Verarbeitung (z.B. Pasteurisierung) der GQ-Eier				k.o		
E1.2	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E1.3	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o		
E1.4	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt				k.o		
E1.5	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
E1.6	Räumliche oder zeitliche Trennung des Aufschlagens von weiteren Arbeitsgängen wird eingehalten				k.o		


**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier  
Verarbeitung**



Pb-GQ-Eier-  
Verarbeitung  
Version 1.0  
Seite 4 von 7  
Erstellt 09.2011

<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E1.7	Ausschließliche Verwendung von einwandfreier GQ-Rohware –Güteklasse A; Größenklassen XL, L, M und S (keine Knick-/Schmutzeier)					k.o	
<b>E2</b>	<b>Kochen/Färben</b>						
E2.1	Fachgerechte Verarbeitung der GQ-Eier					k.o	
E2.2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E2.3	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E2.4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware					k.o	
E2.5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt					k.o	
E2.6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o	
E2.7	Ausschließliche Verwendung von einwandfreier GQ-Rohware –Güteklasse A; Größenklassen XL, L, M (keine Knick-/Schmutzeier)					k.o	
E2.8	Die Eier werden innerhalb von 18 Tagen nach dem Legen verarbeitet.					k.o	
E2.9	Es wird ausschließlich zugelassene/lebensmittelungefährliche Farbe/Eischalenlacke eingesetzt-Konformitätsbescheinigung liegt vor.					k.o	
E2.10	Ausschließlich durchgegart Ware wird als GQ-Ware vermarktet; Prüfung der Dotterbeschaffenheit erfolgt					k.o	
<b>F</b>	<b>Lagerung Endprodukt</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o	
F3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o	
F4	Die Anlieferungs- und Lagertemperatur für GQ-Flüssigei < 4°C wird eingehalten						
F5	Die Lagerzeit für unbearbeitetes Flüssigei darf 48 Stunden nicht überschreiten						
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)					k.o	
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier Verarbeitung</b>			Pb-GQ-Eier- Verarbeitung Version 1.0 Seite 5 von 7 Erstellt 09.2011
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
<b>I</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
I1	Das MHD für gekochte/gefärbte Eier beträgt ab dem Kochen maximal 28 Tage.				k.o		

Raum für Bemerkungen:

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen             | <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)              |
| <input type="checkbox"/> Laboranalysen               | <input type="checkbox"/> Produktionsjournal <input type="checkbox"/> Produktliste |
| <input type="checkbox"/> Verarbeitungsaufzeichnungen | <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang                |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____            |   |

**Punkte Berechnung:**

<b>Kategorie Anzahl:</b>	<b>A =</b>	<b>B =</b>	<b>C =</b>	<b>D =</b>	<b>E =</b>
<b>Σ Bewertungen A-E (max. 67):</b>					
Punktezahl A/B/C/D	<b>100 Pkt</b>	<b>75 Pkt</b>	<b>50 Pkt</b>	<b>0 Pkt</b>	<b>n.a.</b>
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	Σ =				
Σ aller Punkte dividiert durch Σ Bewertungen A-D * 100	Erreichte Punktzahl _____ von 100				

von StMELF (M1, M3) genehmigt:	Datum: 12.09.2011
--------------------------------	-------------------

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier  
Verarbeitung**



Pb-GQ-Eier-  
Verarbeitung  
Version 1.0  
Seite 6 von 7  
Erstellt 09.2011


**Datum:**

**Kontrollleur:**

**Betriebs-/Kd-Nr.**

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier Verarbeitung</b>			Pb-GQ-Eier- Verarbeitung Version 1.0 Seite 7 von 7 Erstellt 09.2011
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

<b>Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle</b>				
<b>Mangel Nr.</b>	<b>GQ- Referenz- nummer</b>	<b>Art der Abweichung</b>	<b>Korrektur- maßnahme</b>	<b>Frist</b>

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich, Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten abzustellen.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift