

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
 Pb-GQ-Eier-Pack
 Revision 1.1
 Seite 1 von 7
 Erstellt 08/2012

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Name _____ Straße _____

PLZ _____ Ort _____ Ansprechpartner _____

Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____ email: _____

Balis-Nr. 09- Packstellen-Nr.: _____

Printcodes: _____

Erstkontrolle Folgekontrolle Nachkontrolle Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____

<input type="checkbox"/> Packstelle mit eigener Legehennenhaltung	<input type="checkbox"/> Packstelle
---	-------------------------------------

Betriebsgröße

Anzahl Mitarbeiter:	
Anzahl sortierter, verpackter Eier/Jahr:	
Davon Anzahl GQB-Eier/Jahr	

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.

<u>Mängel:</u>	<u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u>

Datum, Unterschrift Ansprechpartner _____

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift des Kontrolleurs
--	-------------------------------

<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$	Stempel Sachbearbeiter / Datum:
<input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$	

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Eier-Pack
Revision 1.1
Seite 2 von 7
Erstellt 08/2012

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation/Herkunftssicherung						
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	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				k.o		
A7	Alle betrieblichen Warenein- und –gänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				k.o		
A9	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und –gänge ist jederzeit möglich						
A10	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware				k.o		
A11	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				k.o		
A12	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A13	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A14	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis (HACCP)						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt (<i>nicht für Primärproduktion</i>)				k.o		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B5	Verifizierung der Grenzwerte (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B6	Korrekturmaßnahmen (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B7	Verantwortlichkeiten (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B8	Aufzeichnungen (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B9	HACCP Validierung (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B10	Hygienekonzept liegt vor und wird umgesetzt						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
 Pb-GQ-Eier-Pack
 Revision 1.1
 Seite 3 von 7
 Erstellt 08/2012

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B11	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume - Wareneingang/Rohwarenlager - Packbereich - Fertigwarenlager						
B12	Hygiene und Sauberkeit der Geräte - Sortiermaschine, Transportbänder - Leuchttisch, Crackdetektor						
B13	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert						
B14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B15	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
B16	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ausschließlich mit zugelassenen Mitteln				k.o		
B17	Sanitäranlagen						
B18	Schädlingsbekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
B21	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B22	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
C	Anlieferung und Warenannahme						
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 (Einzeleikennzeichnung bei Anlieferung)				k.o		
C5	Lieferpapiere vollständig						
D	Lagerung der Rohware						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation der Lagerung						
D3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
D4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		
D5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
E	Packbereich						
E1	Fachgerechtes Sortieren/Verpacken der GQ-Bayern-Ware				k.o		

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Eier-Pack
Revision 1.1
Seite 4 von 7
Erstellt 08/2012

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E2	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E3	Getrennte Handhabung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o.		
E4	Ausschließliche Verwendung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt				k.o.		
E5	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o.		
E6	Technische Anforderungen erfüllt (Eichung der Waage, Durchleuchtungslampe, Luftkammermesser)						
F	Lagerung						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung						
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o.		
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
G	Warenabgabe und Transport						
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						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware getrennt gelagert						
G7	Verbrauch an Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Bayern-Absatzmengen überein						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Analyseberichte der Salmonellen- und Arzneimittelrückstandsuntersuchungen der Lieferanten liegen vollständig vor (Aufbewahrungsfrist mind. 2 Jahre)						
I2	Die maximale Luftkammerhöhe beträgt 4 mm (zu überprüfen in allen Packstellen einschließlich Erzeugerpackstellen)						
I3	Der maximale Anteil an Eiern mit Qualitätsmängeln (Schmutz-/ Knickeier) liegt in Großpackungen unter 3 % (max. 11 Stück im 360er Gebinde)						
I4	Abrollspurprüfung				k.o.		
I5	Alle GQ-Eier haben Gewichtsklasse M, L oder XL (S: zulässig bei Verarbeitungsware)						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
 Pb-GQ-Eier-Pack
 Revision 1.1
 Seite 5 von 7
 Erstellt 08/2012

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Raum für Bemerkungen

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- Eigenkontrollen Lieferscheine Laboranalysen
 Produktionsprotokoll Dokumentation Wareneingang / Warenausgang
 Sonstiges: _____

Punkte Berechnung:

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E=
Σ Bewertungen A-E (max. 69):					
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	Σ =				
Σ aller Punkte dividiert durch Σ Bewertungen A-D * 100	Erreichte Punktzahl _____ von 100				

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier
Packstellen



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Eier-Pack
Revision 1.1
Seite 6 von 7
Erstellt 08/2012


Datum:

Kontrollleur:

Betriebs-/Kd-Nr.

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Eier Packstellen			Ord.Nr. QMH:12 Pb-GQ-Eier-Pack Revision 1.1 Seite 7 von 7 Erstellt 08/2012
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

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

Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und genannten Fristen abzustellen.

_____ Datum, Unterschrift