

01.09.2025	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung		GQ-Version 09/2025
		Seite 1 von 9	
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrier-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09- _____ (Legebetrieb)	

Betrieb:		Eingangsdatum:	
Straße			
PLZ	Ort		
E-Mail:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ansprechpartner/in:		Verantwortliche/r:	

Betriebsgröße:	GQ-B Produkte:	Gesamtproduktion pro Jahr:
Mitarbeiter:	: _____ Stk	
	: _____ Stk	GQ-Bayern-Ware: _____
	: _____ Stk	Nicht GQ-Bayern-Ware: _____

<input type="checkbox"/> Aufschlagbetrieb	<input type="checkbox"/> Färberei	<input type="checkbox"/> Kochbetrieb	<input type="checkbox"/> Hersteller von Flüssigei
Lagertemperatur:	<input type="checkbox"/> Raumtemperatur <input type="checkbox"/> kühlpflichtig <input type="checkbox"/> (tief)gefroren	Eibestandteile:	<input type="checkbox"/> Vollei <input type="checkbox"/> Eigelb <input type="checkbox"/> Eiklar
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle		<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle		<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil:
<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung		<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag	
<input type="checkbox"/> GQ-Bayern Zeichennutzung		Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“		<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Franken“	
Qualitätssicherungssysteme: <input type="checkbox"/> KAT <input type="checkbox"/> Öko <input type="checkbox"/> VLOG <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> andere			

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 und in Abstimmung mit der zuständigen Behörde abzustellen.

Mängel „C“ und „D“:	Korrekturmaßnahmen und Fristen:	

<input type="checkbox"/> Weitere Mängel siehe Bemerkungen		Kopie von Prüfbericht ausgehändigt ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	
Kontrolle durchgeführt von/ bis	Unterschrift Auditor/ in	Unterschrift Ansprechpartner/ in	
<input type="checkbox"/> angeschrieben am	<input type="checkbox"/> telefoniert am	<input type="checkbox"/> zertifiziert am	
<input type="checkbox"/> Status I	<input type="checkbox"/> Status II	<input type="checkbox"/> Status III	<input type="checkbox"/> Keine Zulassung

01.09.2025	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung		GQ-Version 09/2025 Seite 2 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrer-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Anforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten / Stammdaten Betriebliche Änderungen an Kontrollstelle und Lizenznehmer melden						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Audit: _____					KO	
A3	Ereignis- und Krisenmanagement						
A4	Alle GQ-Dokumente ¹ werden mind. 3 Jahre aufbewahrt u.a. GQ-Garantieerklärung						
A5	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware: Produktionsmenge plausibel				KO		
B	Eigenkontrollen						
B1	Dokumentation der jährlich durchgeföhrten Eigenkontrolle am: _____/_____/_____						
B2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
J	Anlieferung und Warenannahme						
J1	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert (GQ- und nicht GQ-Ware)						
J2	Die GQ-Eier entsprechen zu 100% den GQ-Anforderungen (Eier-Printung entspr. Vorgaben der aktuellen Vermarktungsnormen für Eier)				KO		
J3	Kennzeichnung der Container vollständig ²				KO		
J4	Lieferpapiere vollständig						
C	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung						
C1	Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware (Frischeier) bei Erfassung, Anlieferung und Transport.				KO		
C2	Garantieerklärungen ³ der Vorstufe ⁴ über die Identität der GQ-Eier liegt vor.				KO		
C2.1	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer mit Ausweisung der GQ-Lieferanten vorhanden.						
C4	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				KO		
C5	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll).						
C6	Getrennte Handhabung von GQ- und nicht GQ-Ware.				KO		
C7	Aktuelle Bestandsliste ³ (mengenmäßige Zusammenstellung).				KO		
C8	Geeignetes Verfahren zur Rückverfolgbarkeit (Warenein- und -ausgänge, auch innerbetrieblich) etabliert.				KO		

¹ Inklusive der GQ-Bayern Lieferanten-Zertifikate

² Name und Anschrift Erzeuger, Erzeugercode, Zahl bzw. Gewicht der Eier, Legedatum oder -periode Versanddatum

³ GQ-Bayern Konformitätserklärung konkreter Ware (schriftl. Lieferantenzusicherung, dass es sich um GQ-Bayern Ware handelt, z.B. via Auslobung auf Lieferpapieren, Rechnungen oder sonstigen Begleitpapieren (inkl. Warenwirtschaftssystem). Hinweis: Als Ergänzung nicht als Ersatz des GQ-Bayern Lieferanten-Zertifikats.

⁴ Als Vorstufe ist hier der Legebetrieb gemeint.

01.09.2025	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung		GQ-Version 09/2025 Seite 3 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrer-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C8.1	Regelmäßige Eiermeldung an die Herkunftsdatenbank Ei				KO ⁵		
C9	Auflistung bezogener und verkaufter Mengen, getrennt nach GQ-Eiern und Nicht-GQ-Eier ⁶ . Anlieferungsmenge in Stück pro Jahr _____ davon GQ-Bayern in Stück pro Jahr _____						
C10	Stichprobenartige Rückverfolgung einer Charge bzgl. GQ-Zertifizierung bis zum Anlieferbetrieb ³ . Details bitte unter „Bemerkungen“ angeben, Kopien geprüfter Unterlagen/ Chargen-/ Lieferantenlisten beilegen.				KO		
C11	GQ-Garantieerklärungen werden an die nächste Stufe abgegeben.						
C12	Betriebliche Dokumentation des zu führenden Registers Getrennte Aufzeichnungen für GQ-Eier und nicht GQ-Eier 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				KO		
H	HACCP ⁷ sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
H1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
H2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
H3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
H4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation						
H5	Verifizierung der Grenzwerte						
H6	Korrekturmaßnahmen der HACCP-Eigenkontrolle						
H7	Verantwortlichkeiten						
H8	Aufzeichnungen						
H9	HACCP Validierung und Verifizierung						
H10	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
H11	Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln ⁸ , Dokumentation liegt vor)				KO		
H12	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume (inkl. baulicher/ technischer Zustand)						
H13	Geräte- und Anlagenhygiene						
H14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
H15	Entsorgungslogistik						
H16	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
H17	Sanitäranlagen						
H18	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert						
H19	Lagerung • Getrennt: Produkte, Verpackungen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
H20	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)						
H21	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						

⁵ K.O.-wirksam ab 2026 (zuvor optional)

⁶ Prüfung über die Herkunftsdatenbank Ei möglich

⁷ Hazard Analysis Critical Control Point (engl.), Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte (deutsch)

⁸ z.B. Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V., Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V., DIN

01.09.2025	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung		GQ-Version 09/2025 Seite 4 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrer-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
P	Schulung/ Fortbildung						
P1	Mitarbeitereschulung/ Hygieneschulung / GQ-Anforderungen						
Q	Qualität (Analysen)						
Q1	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe					KO	
Q6	Das MHD ⁹ muss angegeben sein • für gekochte/ gefärbte Eier beträgt das MHD ab dem Kochen max. 28 Tage					KO	
R	Lagerung der Rohstoffe/ Lagerung von Endprodukten						
R1	Fachgerechte Lagerung						
R2	Dokumentation während der Lagerung						
R3	GQ-Bayern Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					KO	
R4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)					KO	
R5	Temperaturkontrolle kühlpflichtiger Produkten durchgeführt u. dokumentiert • GQ-Flüssigei beträgt die Anlieferungs- und Lagertemperatur < 4°C						
R6	Für unbearbeitetes Flüssigei muss die Lagerzeit < 48 Stunden sein						
S	Produktion/ Verarbeitung/ Verpackung						
S1	Ausschließliche Verwendung von <u>GQ-Rohware</u> für <u>GQ-Endprodukte</u> .					KO	
S2	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					KO	
S3	Ausschließliche Verwendung <u>einwandfreier</u> GQ-Rohware der Größenklassen XL, L, M und S gemäß akt. gesetzl. Anforderungen und des QuP-Anhangs.					KO	
S4	Fachgerechte Verarbeitung der GQ-Eier (z.B. Pasteurisierung) ¹⁰					KO	
	Zusatzanforderungen: Kochen/ Färben						
S3.1	Ausschließlich GQ-B Rohware der Gütekasse A (keine Knick-/ Schmutzeier).					KO	
S6	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
S7	Die Eier werden innerhalb von 18 Tagen nach dem Legen verarbeitet.					KO	
S8	Es wird ausschließlich zugelassene/ lebensmittelgefährliche Farbe/ Ei-schalenlacke eingesetzt - Konformitätsbescheinigung liegt vor.					KO	
S9	Ausschließlich durchgegarte Ware wird als GQ-Ware vermarktet; Prüfung der Dotterbeschaffenheit erfolgt.					KO	
	Zusatzanforderungen: Flüssigei/ Aufschlagen						
S3.2	Verarbeitet werden dürfen ausschließlich GQ-Eier der Gütekasse A, B (gemäß QuP z.B. sauber, trocken, unter Vermeidung von Kontaminationen).					KO	
S5	Räumliche und/ oder zeitliche Trennung des Aufschlagens von weiteren Arbeitsgängen wird eingehalten.					KO	
O	Warenabgabe und Transport						
O1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert					KO	
O3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport).						
O4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport).					KO	
O5	Liefer-/ Transportpapiere vollständig						

⁹ Mindesthaltbarkeitsdatum

¹⁰ Kriterien der Zusatzanforderungen S5 bis S9, finden hier keine nochmalige Bewertung.

01.09.2025	<p style="text-align: center;">„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung</p>		GQ-Version 09/2025 Seite 5 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrier-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
O6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware getrennt gelagert						

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:					
<input type="checkbox"/> Eigenkontrollen	<input type="checkbox"/> Lieferscheine ¹¹ / Rechnungen	<input type="checkbox"/> Wareneingang/ -ausgang (des Produktbereiches)			
<input type="checkbox"/> Produktliste	<input type="checkbox"/> Produktionsjournal	<input type="checkbox"/> Verarbeitungsaufzeichnungen			
<input type="checkbox"/> Produktionsprotokoll	<input type="checkbox"/> Laboranalysen	<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____			
<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____			

Begründungen „B“/ „C“/ „E“					

Berechnung		A =	B =	C =	D =	E =
Σ Bewertungen A-E:						
Σ Bewertungen (ohne E-Bewertungen)						
Berechnung der Anteile C - und D-Bewertungen						
Anteil C-Bewertungen (%)		(Anzahl C-Bewertungen/ Summe der Bewertungen) *100				
Anteil D-Bewertungen (%)		(Anzahl D-Bewertungen/ Summe der Bewertungen) *100				
Anteil C+D-Bewertungen (%)		Anteil C+D-Bewertungen				
Anzahl K.O. (%)		Anteil der KO-Bewertungen				
Auditergebnis	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D Bewertungen			
GQ-Status I*	Max. 5 %	0 %	-			
GQ-Status II**	Max. 10 %	Max. 3 %	Max. 10 %			
GQ-Status III	Max. 20 %	Max. 10 %	Max. 20 %			

¹¹ Konformitätsbescheinigungen

01.09.2025	<p style="text-align: center;">„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung</p>		GQ-Version 09/2025 Seite 6 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrer-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09- _____ (Legebetrieb)	

*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt.

**Status II: Bei Überschreitung der prozentualen Vorgabe im Hinblick auf den Anteil D-Bewertungen wird dennoch Status II vergeben, sofern nur eine einzige D-Bewertung und keine C-Bewertung vorliegt.

***General K.O.: Ist Auditverweigerung durch den Betrieb

01.09.2025	<p style="text-align: center;">„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung</p>		GQ-Version 09/2025
Kontrollldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrier-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09- _____	(Legebetrieb)

Raum für Bemerkungen/ Mängel:

01.09.2025	<p style="text-align: center;">„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung</p>		GQ-Version 09/2025 Seite 8 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrer-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Probenart:

Eier _____ _____

Spezifische Nummer des Probenbehälters: -

Name des Probenehmers/in: _____

Entnahmestelle: _____

Printnummer (Eier) _____

Eine Zweitprobe (Eier) wird gezogen, am Betrieb belassen und gekühlt für 2 Monate aufbewahrt.

Jeder Probenbehälter muss gekennzeichnet sein mit der Nummer des Probenbehälters plus Probenahmedatum!

Datum/ Zeit

Unterschrift des Verantwortlichen

Unterschrift Auditor/ in

01.09.2025	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Eier Prüfbericht Verarbeitung		GQ-Version 09/2025 Seite 9 von 9
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Behördliche Registrier-Nr. Kd-Nr. Balis-Nr.: 09-_____	(Legebetrieb)

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit: