

Bericht zur neutralen Kontrolle „Koch- und Färbetriebe“

Name des Betriebes/Firma	:		
Straße und Hausnummer	:		
Postleitzahl und Ort	:		
Vorwahl und Telefonnummer	:		Fax :
Name des Verantwortlichen	:		
Name der Auskunftsperson	:		
Identifikations- Nummer	:		

<u>Zahl der verarbeiteten Eier pro Jahr:</u>
Freilandhaltung:
Bodenhaltung:
Käfighaltung:

Prüfungszeitraum Datum	:		Uhrzeit von		bis
------------------------	---	--	-------------	--	-----

Name des Auditors	:		Gefahrenre Kilometer :
-------------------	---	--	------------------------

Art der Prüfung:	<input type="checkbox"/> Jährliche Kontrolle	<input type="checkbox"/> Erstabnahme	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung	<input type="checkbox"/> Nachaudit
------------------	--	--------------------------------------	--	------------------------------------

Liegen Beschwerden Dritter in Bezug auf die angestrebte Zertifizierung vor?
Nein: <input type="checkbox"/> Ja: <input type="checkbox"/> Wenn ja, sind diese dokumentiert? Nein: <input type="checkbox"/> Ja: <input type="checkbox"/>

Abweichungen:

Maßnahmen mit zeitlicher Festlegung:

Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb
_____	_____	_____
		<input type="checkbox"/> Kopie erhalten



Betrieb Kurzname: _____ **Datum:** _____

Bewertung: A = kein Mangel. B = leichter Mangel C = noch abstellbarer Mangel. D (bzw. K.O.) = schwerer Mangel

Nr.	Kriterium/Beurteilung	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
1	ZULASSUNG						
1.1	Amtlicher Anerkennungs- bzw. Registrierungsbescheid liegt vor				K.O.		
2	QM- SYSTEME						
2.1	QM – System (eingrichtet und aktuell; mind. 1x/Jahr)				K.O.		
2.2	HACCP (Eigenkontrollsystem eingerichtet und aktuell; mind. 1x/Jahr)				K.O.		
2.3	IFS- Standard geprüft				K.O.		
3	WARENEINGANG/ROHWARENLAGER						
3.1	Allgemeiner Zustand der Räume						
3.2	Sauberkeit/Ordnung						
3.3	Lagerung Verpackungsmaterial						
3.4	Kennzeichnung der Container						
3.5	Sind eindeutige, nachvollziehbare Verfahren für die Wareneingangskontrolle festgelegt?				K.O.		
3.6	Erfolgt die Wareneingangskontrolle auf Basis der Bewertungskriterien?				K.O.		
3.7	Lieferanten				K.O.		
3.8	Lieferpapiere vollständig						
3.9	Lagerbestände plausibel						
3.10	Getrennte Lagerung nach Haltungsform						
3.11	Werden die Anforderungen an Koch- und Färbeware gemäß dieser Richtlinie eingehalten?						
3.12	Beträgt die Luftkammerhöhe max. 6 mm?						
3.13	Sind die Haugh Unit Einheiten bei mind. 65 festgelegt?						
3.14	Wird ungekühlte Ware innerhalb von einem max. erreichten Alter von 21 Tagen verarbeitet?				K.O.		
3.15	Werden Eier, die innerhalb des max. Höchstalters von 8 Wochen in den Produktionsprozess gelangen, bei 2-4 °C in Lagerräumen mit ca. 75 % Luftfeuchtigkeit gelagert?				K.O.		
4	KOCH- UND FÄRBEPROZESS						
4.1	Allgemeiner Zustand der Räume						
4.2	Ist ein System zur Auswahl geeigneter Koch- und Färbeware vorhanden?						



Nr.	Kriterium/Beurteilung	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
4.3	Wird eine Trennung der Haltungsformen von Koch- und Färbeware während des Koch- und Färbeprozesses gewährleistet?						
4.4	Ist Sauberkeit an Aufsetzer, Kochmaschine, Transportbänder und Kühlturm gewährleistet?						
4.5	Wird eine Kochtemperatur von mind. 90° eingehalten?						
4.6	Sind Verfahren festgelegt, die eine Konstanthaltung der Wassertemperatur gewährleisten?						
4.7	Werden bei der Verwendung spezieller Aufzeichnungsgeräte geregelte Kalibrierungen durchgeführt?						
4.8	Sind entsprechende Maßnahmen zur Korrektur festgelegt?						
4.9	Werden Kochzeiten eingehalten?						
4.10	Wird das Kochwasser unter Bezugnahme ausschlaggebender Werte hinsichtlich der Veränderbarkeit der Wasserqualität in Abhängigkeit von der Dauer des Färbeprozesses gewechselt?				K.O.		
4.11	Wird ein sofortiger Wechsel des Wassers nach Standzeiten durchgeführt?				K.O.		
4.12	Werden Transport- und Rollenbänder regelmäßig gereinigt?						
4.13	Werden Eier mit Schalendefekten vor dem Kochprozess aussortiert?						
4.14	Werden die aussortierten Mengen regelmäßig entsorgt?						
4.12	Ist das Farbwerk korrekt eingestellt und wird dies regelmäßig überprüft? (Farbversiegelung)						
4.13	Werden nur Farbstoffe entsprechend ZZuLV verwendet?				K.O.		
4.14	Erfolgt ein Übergang der gekochten und gefärbten Ware ohne Schalenbrüche?						
4.15	Werden Eier mit Schalendefekten vor dem Packer aussortiert?						
4.16	Werden Eier mit zu großen Mängeln bei der Farbversiegelung aussortiert?						
5	VERPACKUNG GEKOCHTER UND GEFÄRBTER WARE						
5.1	Wird nur konformes und verwendbares Verpackungsmaterial genutzt?						
5.2	Wird das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen in einem geeigneten Raum über eine zeitlich definierten Dauer gelagert?						
5.3	Ist eine Spezifikation für Verpackungslieferanten vorhanden?						
5.4	Ist das Verpackungsmaterial feststellbar und rückverfolgbar?						
5.5	Wird das zu verwendende Verpackungsmaterial/Container vor Gebrauch überprüft?						
5.6	Besteht ein eingeschränkter Zugang des Personals zum Verpackungsraum?						



Nr.	Kriterium/Beurteilung	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
5.7	Erfolgt die Kennzeichnung der Fertigpackungen entsprechend Anforderung?						
5.8	Mindesthaltbarkeitsdatum				K.O.		
6	FERTIGWARENLAGER						
6.1	Allgemeiner Zustand der Räume						
6.2	Ordnung / Sauberkeit der Räume						
6.3	Wird möglichst kühl gelagert ohne direkte Sonneneinstrahlung?						
6.4	Werden Temperaturschwankungen vermieden?						
6.5	Sind Lagerräume im guten Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen?						
7	EI-QUALITÄTSPRÜFUNG						
7.1	Werden die Koch- und Färbeeier auf Unversehrtheit der Schale geprüft?						
7.2	Ist eine Vollständigkeit der Farbversiegelung gewährleistet? (nicht > 0,05 cm ²)						
7.3	Wird das Eigewicht regelmäßig überprüft? (Gewichtsverluste durch Kochen sind zu berücksichtigen)						
7.4	Werden die Luftkammergrößen gemessen (nicht größer als 9 mm)						
8	EIGENKONTROLLSYSTEM						
8.1	Sind die Produktionsprozesse eindeutig beschrieben?						
8.2	Werden nach Erkennen von Fehlern Vorbeuge oder Korrekturmaßnahmen umgesetzt?						
8.3	System für Schädlingsbekämpfungen wurde eingerichtet?						
8.4	Schädlingsbekämpfungen werden gemäß System durchgeführt?						
8.5	Sind Reinigungspläne vorhanden?						
8.6	Werden Reinigungspläne umgesetzt?						



Nr.	Kriterium/Beurteilung	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
9	HACCP- KRITISCHE KONTROLLPUNKTE						
9.1	Ist eine Risikoanalyse entsprechend der Grundlagen des HACCP- Systems ausgearbeitet worden						
9.2	Sind alle potentiellen Risiken erfasst und sind entsprechend die kritischen Kontrollpunkte festgelegt worden						
9.3	Werden CCPs korrekt dokumentiert und beherrscht?						
10	WARTUNG UND INSTANDHALTUNG						
10.1	Werden die Anlagen für Koch- und/oder Färbeporgänge einer regelmäßigen Prüfung nach Verfahrensbeschreibung unterzogen?						
10.2	Sind Wartungspläne vorhanden?						
10.3	Hat der Hersteller ein System der Selbstkontrolle/automatische Kontrolle entsprechend der Standards für Produktion, Lagerung und Transport eingeführt und liegen hierfür entsprechende Nachweise vor?						
11	BEWERTUNGSSCHEMA						
11.1	Es erfolgt eine Bewertung der Analyseergebnisse anhand der Grenz- und Richtwerte						
11.2	Eingeleitete Maßnahmen werden dokumentiert und umgesetzt						
11.3	Ergebnisse werden archiviert						
12	PRODUKTKENNZEICHNUNG						
12.1	Alle KAT- Produkte werden eindeutig als solche gekennzeichnet						
12.2	Alle GGE- Produkte werden eindeutig als solche gekennzeichnet						



Nr.	Kriterium/Beurteilung	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
13	RÜCKSTELLPROBEN						
13.1	Aus jeder Produktionspartie werden Rückstellproben gezogen				K.O.		
13.2	Die Rückstellprobe werden mindestens 3 Monate aufbewahrt (bzw. MHD); die Lagerung erfolgt geschützt und sicher vor negativer Beeinflussung				K.O.		
14	ENDPRODUKTKONTROLLE						
14.1	Endprodukte werden gemäß „Probenplan“ untersucht						
15	PRÜFUNG IM RAHMEN DER RÜCKVERFOLGBARKEIT UND HERKUNFTS-SICHERUNG						
15.1	Sind die Warenströme beschrieben und nachvollziehbar?						
15.2	Ist die Trennung der Warenströme gewährleistet?						
15.3	Werden alle Produktionschargen dokumentiert?						
15.5	Was geschieht mit Retour-Ware?						
15.6	Wie wird mit gesperrter Ware umgegangen?						



Raum für weitere Bemerkungen

Punkte Berechnung:

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	Major (max. 1) =
Punktezahl A/B/C/D	20 Pkt	15 Pkt	5 Pkt	-5 Pkt	
Kategorie multipliziert mit Punktezahl				= K.O. keine Zulassung	
Σ aller Punkte (1600 max.)	$\Sigma =$				
Σ Punkte dividiert durch anwendbare Kategorien (max. 80)	Erreichte Punktzahl _____ von 20 Erreichte Punktzahl * 5 = _____ [%] Bei Major -15% vom Endergebnis = _____ [%]				



Mängelbericht zur neutralen Kontrolle Koch- und Färbetriebe

Kurzname Betrieb:	Prüfdatum :
Beschreibung des Mangels	
Kontrolleur :	Mängelbericht Nr.: ___ von ___
Unterschrift	Kommentare:

Vereinbarte Korrekturmaßnahmen	
Betriebsverantwortlicher :	Unterschrift:

Prüfung der Umsetzung				
	am	Prüfer	Erfüllt	Kommentare
Stellungnahmen/...../..... .		Ja / Nein	
oder/...../..... .		Ja / Nein	
Korrektur-/...../..... .		Ja / Nein	
Maßnahmen/...../..... .		Ja / Nein	