



# KAT-Leitfaden Packstellen



**Version: August 2011**  
Ersetzt Version: August 2010  
Status: freigegeben

**KAT - Verein für kontrollierte  
alternative Tierhaltungsformen e.V.**

Geschäftsführer:  
Caspar von der Crone

---

Holbeinstr. 12  
D-53175 Bonn

Telefon + 49 228 95960 0  
Telefax + 49 228 95960 50

E-Mail: [info@kat.ec](mailto:info@kat.ec)  
Internet: [www.kat.ec](http://www.kat.ec)  
[www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de)



## Inhalt

---

### Präambel

#### 1. Grundsätzliches

Fremdware (alternative Nicht-KAT-Ware)  
Warenmeldungen

#### 2. Anforderungen an Packstellen: International Food Standard (IFS)

2.1 Hintergrund  
2.2 Kombinationsaudits

#### 3. Gesetzliche Rahmenbedingungen

#### 4. Zulassung

#### 5. Packbereich

5.1 Anforderungen an die Räumlichkeiten  
5.2 Anforderungen an die technischen Einrichtungen  
5.3 Hygiene

#### 6. Verpackungsfrist / Kennzeichnung von Eiern

#### 7. Kennzeichnung auf den Containern / Transportverpackungen

#### 8. Lieferanten

#### 9. Trennung der Haltungsformen / Lagerung der Sekundaware

#### 10. Kennzeichnung der Industrieware

#### 11. Verpackungen und deren Qualitätsanforderungen

11.1 Kennzeichnung der Verpackung

#### 12. Personalhygiene

#### 13. Führung Eigenkontrollsystem

13.1 Maßnahmen in Krisenfällen  
13.2 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen  
13.3 Verpflichtung zur Einhaltung von Eigenkontrollmaßnahmen

#### 14. Eiqualitätsprüfungen nach Vermarktungsnormen Eier

14.1 Qualitätsmerkmale  
14.2 Toleranz bei Qualitätsmängeln

#### 15. Rückverfolgbarkeit / Herkunftssicherung

15.1 Von den Packstellen zu führende Register

#### 16. Fristen und Aufzeichnungen



### Inhalt

---

**Anhang:** Checklisten, Merkblätter/Formblätter:

- Checkliste Packstellen
- Bewertungsgrundlagen Packstellen
- Zusatzcheckliste für Kleinbetriebe gemäß Definition
- Merkblatt Warenmeldungen
- Formblatt FAX-Antrag für Eintragung der Warenmeldungen
- Formblatt Printerausfallmeldung
- Printung
- Erläuterung Printnummer



### Präambel

**ETC - European Trace Consortium GmbH** ist ein Unternehmen, das die Prüfung, Überwachung und Rückverfolgung von stufenübergreifenden Prozessstandards, insbesondere von Eiern und Ei-Produkten sowie daraus hergestellten Produkten über alle Produktions- und Vertriebsstufen zum Zweck hat. ETC wird zu dieser Tätigkeit u. a. von dem Verein für kontrollierte Tierhaltungsformen e.V. (KAT) und der Qualitätsgemeinschaft Ernährung GmbH (QGE)/Gütegemeinschaft Eier (GGE) beauftragt:

**KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.** steht als Herkunfts- und Rückverfolgungssystem für Eier aus alternativen Haltungsformen in Deutschland und den benachbarten EU-Ländern. Ziel ist eine lückenlose Überwachung und konsequente Erfassung der Warenbewegungen vom Legebetrieb bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel unter besonderer Berücksichtigung tierschützerischer Aspekte.

Die KAT-Prüfsystematik konzentriert sich ausschließlich auf den Bereich alternativer Tierhaltungsformen mit Freiland-, Boden- und Biohaltung. Neben der Herkunftssicherung stellt KAT zusätzliche Anforderungen an Futter-, Trinkwasser und Haltungsbedingungen sowie an die Hygiene in Abpackbetrieben.

### 1. Grundsätzliches

Das Anforderungsprofil zur Durchführung der erforderlichen Kontrollen ist vertraglich geregelt. Grundlage ist hierfür die Markensatzung/Teilnehmervertrag verbunden mit den Anforderungen der KAT-Prüfsystematik. In Packstellen werden jährlich ein *Zertifizierungsaudit* sowie nachfolgend weitere *Verifizierungsaudits* (phys. Kurzprüfungen) durchgeführt. Entsprechend der jeweiligen Audits lassen sich die Bewertungskriterien in einer Checkliste zusammenfassen:

- **Zertifizierungsaudit:** Anwendung Checkliste Punkte 1 bis 8
- **Verifizierungsaudit (Kurzprüfung):** Anwendung Checkliste Punkte 1 bis 3.5 sowie 7.1 und 8.1 bzw. bei Auffälligkeiten während der Kontrolle können im Ermessen des Auditors weitere Punkte abgeprüft werden.

Die in Packstellen darüber hinaus durchzuführenden *Administrativen Buchprüfungen* sind im Leitfaden „Buchprüfung“ geregelt.

### Fremdware

Für alle Teilnehmer der Prozesskette gilt die eindeutige Sicherung der Warenströme. Das bedeutet, dass die KAT-Systemteilnehmer gehalten sind, in ihren Betrieben diejenigen Warenströme, die dem KAT-System unterliegen, strikt in tatsächlicher (also räumlich und sachlich) sowie in buchhalterischer Weise von anderen Warenströmen (Nicht-KAT-Ware) oder betrieblichen Vorgängen gemäß den Vorgaben des Systemgebers (insbesondere Leitfäden und Rundschreiben) zu trennen. Generell gilt: Keine Annahme von ungeprinteter Fremdware.

### Fremdware (alternative Nicht-KAT-Ware)

Darüber hinaus ist bei einer Annahme von alternativer Ware aus Nicht-KAT-zugelassenen Legebetrieben folgendes zu beachten:

- Sofortige Information an die KAT-Geschäftsstelle in Form einer Absichtserklärung über den Bezug von alternativer Nicht-KAT-Ware (Registrierung).
- Sicherstellung einer räumlichen Trennung der Ware in KAT-Ware und Nicht-KAT-Ware, so dass keine Verwechslungs- bzw. Vermischungsgefahr besteht;



Definition räumliche Trennung: abgegrenzter Bereich, der klar definiert und gekennzeichnet ist mit eindeutiger Zuweisung.

- Annahme nur von geprinteter alternativer Nicht-KAT-Ware.
- Die Eingaben der Warenmeldungen in die Datenbank aus einem Warenbezug außerhalb KAT unterliegen den gleichen Prinzipien wie im KAT-System und haben in Form von Mengenmeldungen (Ein- und Ausgänge der Nicht-KAT-Ware) zu erfolgen.
- Dies wird im Rahmen von weiteren administrativen Kontrollen zusätzlich überprüft.

### Warenmeldungen

Packstellen melden ihre Warenbewegungen zeitnah in das Datenbanksystem (s. *siehe Merkblatt zur KAT-Warenmeldung*) und sind darüber hinaus verantwortlich für die Wareneingänge ihrer Lieferanten, d.h. sie haben dafür Sorge zu tragen, dass die Lieferanten fristgerechte Warenausgangsmeldungen eintragen.

Packstellen können ebenso für ihre angeschlossenen Legebetriebe die Warenausgangsmeldungen in der Datenbank übernehmen, wenn ein fester Lieferkontrakt über das komplette Gelege besteht (s. *Formblatt Warenmeldung*).

Die termingerechte Eingabe der Ausgangsmeldungen ist unabdingbar für die Überprüfung der Warenflussplausibilitäten.

### KAT-Logo

Die Verwendung des KAT-Logos auf den Eierverpackungen im deutschen Lebensmittelhandel ist zur klaren Identifizierung der KAT-Ware obligatorisch. In den Niederlanden bzw. in Belgien darf für die Vermarktung auf dem nationalen Markt statt des KAT-Logos das eigene Logo (IKB bzw. CAD) verwendet werden.

## 2. Anforderungen an Eierpackstellen: International Food Standard (IFS)

### 2.1 Hintergrund

Die Lebensmittelindustrie stellt zunehmend höhere Anforderungen an die Lieferanten von Rohstoffen und Fertigerzeugnissen. Gleichzeitig steigen die Ansprüche seitens der Verbraucher in Bezug auf Qualität und Herkunft der produzierten Lebensmittel. Hinzu kommt die wachsende Gefahr von Schadensersatzanforderungen im Falle von Beanstandungen.

Um zu verhindern, dass Hersteller von einer Flut unterschiedlicher Anforderungen erdrückt werden, hat der Internationale Einzelhandel die „Initiative für Globale Lebensmittelsicherheit“ (GFSI) ins Leben gerufen. Auf dieser Grundlage hat der deutsche Einzelhandel mit Unterstützung weiterer internationaler Einzelhandelsverbände den „International Food Standard“ IFS zur Auditierung von Lebensmittelherstellern erarbeitet. Ziel dieses Standards ist die Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, verbunden mit einer größeren Transparenz über die gesamte Lieferkette hinweg.

Eierpackstellen unterliegenden ebenfalls den Anforderungen des IFS.

Für kleine Packstellen kann statt einer IFS-Zertifizierung die KAT-Zusatzcheckliste für Kleinbetriebe gemäß nachfolgender Definition Anwendung finden:

- (1) < 15 Mio. Eier Rohwaren-Eingang/Jahr
- (2) 100 % eigene Produktion (bzw. Vertragslandwirt mit 100%iger Abnahme)
- (3) unter Berücksichtigung von Service- und Ausfallzeiten



### 2.2 Kombinationsaudits

Soweit die KAT-Zertifizierungsstellen für IFS zugelassen sind, können im Rahmen von Kombinationsaudits diese für IFS und KAT zeitgleich durchgeführt werden. Durch die Nutzung der Synergien wird eine Kostenoptimierung für Mitgliedsbetriebe erreicht.

Die Anmeldung für eine IFS-Zertifizierung erfolgt beim zuständigen Prüfinstitut.

### 3. Gesetzliche Rahmenbedingungen

Gesetzliche Grundlagen sind die EU-Vermarktungsnormen für Eier sowie die entsprechenden nationalen Durchführungsverordnungen (EG 589/2008, 1234/2007) in der jeweils geltenden Fassung. Hierbei werden folgende Betriebsarten unterschieden:

- Packstellen ohne eigene Legehennenhaltung  
(Diese Betriebe werden von anderen Erzeugerbetrieben und/oder anderen Packstellen beliefert)
- Packstellen mit eigener Legehennenhaltung  
(Für diese gelten gleichzeitig die Bestimmungen für Packstellen und die Bestimmungen für Erzeuger)

### 4. Zulassung

Die Zulassung als Packstelle bzw. die Registrierung als Sammelstelle ist beim zuständigen Regierungspräsidium schriftlich zu beantragen bzw. zu melden. Die zuständige Behörde erteilt der Packstelle eine Kennnummer.

### 5. Packbereich

#### 5.1 Anforderungen an die Räumlichkeiten

Es sind nur solche Betriebe zur Sortierung von Eiern nach Qualität und Gewicht als Packstellen zugelassen, deren Betriebsgebäude und technische Ausstattung sich für Tätigkeiten dieser Art und dieses Umfangs eignen und deshalb eine sachgemäße Behandlung der Eier ermöglichen.

#### Räume

Die Räume müssen in einer im Verhältnis zum Geschäftsumfang ausreichenden Größe sein. Sie sind so zu bauen und einzurichten, dass sie angemessen belüftet und beleuchtet, ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert werden können. Eier sind vor starken Außentemperaturschwankungen zu schützen.

Die Räumlichkeiten sind insgesamt der Behandlung und Lagerung von Eiern vorbehalten.

#### Böden

Der Fußboden muss wasserdicht, leicht zu reinigen (Nassreinigung) und zu desinfizieren sein. Er darf keine Fugen haben. Ist ein Bodenablauf vorhanden, so soll er einen geruchssicheren Abfluss (Syphon) haben. Der Fußboden muss dann so beschaffen sein, dass das Wasser leicht ablaufen kann.

#### Wände, Decken, Fenster, Türen

Wände, Decken und Türen müssen aus festem Material bestehen, das bis in Arbeitshöhe eine glatte Oberfläche aufweist und leicht zu reinigen ist.



### **Belüftung, Beleuchtung**

Es muss eine ausreichende Be- und Entlüftung und Beleuchtung gewährleistet sein.

### **Fremdgerüche, Sauberkeit**

Die Räumlichkeiten müssen in gutem Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen, Tieren und Ungeziefer sein. Schmutzablagerungen, Schimmelbildung, Abblättern von Farbe, Kondensierung von Wasserdampf, starke Temperaturschwankungen und Witterungseinflüsse sind zu vermeiden.

### **Sonstiges**

Lagerräume müssen ebenfalls den erwähnten räumlichen Anforderungen entsprechen. Nach den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung sollte außerdem ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein.

Materialien, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln haben, müssen der VO (EG)1935/2004 entsprechen.

## **5.2 Anforderungen an die technischen Einrichtungen der Packstelle**

Die Packstellen verfügen über die technischen Anlagen, die für die ordnungsgemäße Behandlung der Eier erforderlich sind.

### **Durchleuchtungsanlage**

Eine angemessene, während des Betriebes dauernd besetzte Durchleuchtungsanlage zur Qualitätsprüfung der einzelnen Eier muss vorhanden sein. Bei Nutzung automatischer Durchleuchtungsanlagen kann auf die ständige Bemannung der Anlage verzichtet werden, wenn die Qualität der Eier stichprobenweise kontrolliert wird. Hierzu muss eine zusätzliche Durchleuchtungslampe in der Packstelle vorhanden sein.

### **Luftkammermesser**

Eine Schablone zur Feststellung der Luftkammerhöhe muss vorliegen.

### **Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklasse**

In der Regel ist dies eine geeichte Eiersortiermaschine. Kleinstbetriebe können die Eier mit Hilfe einer geeichten Einzeleierwaage bzw. einer geeichten Waage im Grammbereich nach Gewichtsklassen sortieren. In diesem Fall muss eine Durchleuchtungslampe für die Qualitätsprüfung der Eier im Betrieb vorhanden sein.

### **Geeichte Waagen zum Wiegen der Eier bzw. externe Kalibrierung der Waagen**

Bei Nutzung einer Eiersortieranlage mit integrierter geeichter Waage ist eine zusätzliche Waage nicht erforderlich.

## **5.3 Hygiene**

### **Reinigung und Hygiene**

Die Einhaltung von Reinigungs- und Hygienemaßnahmen hat entsprechend der jeweils gültigen gesetzlichen Vorgaben zu erfolgen.

Es sind entsprechende Aufzeichnungen über Methoden und Art der eingesetzten Reinigungsmittel zu führen.

### **Schädlingsbekämpfung**

Der Status von Schädlingsbefall muss überwacht werden (durch qualifiziertes Personal oder einen qualifizierten Dienstleister).



### 6. Verpackungsfrist / Kennzeichnung von Eiern

#### Anforderungen an die Kennzeichnung

Eier werden innerhalb von zehn Tagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt. Der Erzeugercode muss deutlich sichtbar, leicht lesbar und mindestens 2 mm hoch sein. Die Stempelfarbe für die Kennzeichnung der einzelnen Eier muss den geltenden Vorschriften für Lebensmittelfarbstoffe entsprechen und unverwischbar sein.

Für KAT gilt die obligatorische Kennzeichnung direkt im Legebetrieb. Ungeprintete Eier im Wareneingang ohne entsprechende Meldung eines möglichen Printerausfalles an die KAT-Geschäftsstelle führen zur sofortigen Aberkennung des KAT-Status. Die Packstellen tragen die Verantwortung für die Printerausfälle ihrer angeschlossenen Lieferanten.

#### Kennzeichnungstoleranz

Bei der Kontrolle von Partien und Verpackungen ist eine Toleranz von 20% Eier mit unleserlicher Kennzeichnung zulässig.

### 7. Kennzeichnung auf der Container- / Transportverpackung

Bei Zukauf von Rohware sind folgende Angaben auf jedem Behältnis bzw. in den Begleitpapieren zu vermerken:

- a) Name, Anschrift des Erzeugungsbetriebes
- b) Erzeugercode
- c) Zahl oder Gewicht der Eier
- d) Legedatum oder – periode
- e) Versanddatum

Die oben genannten Informationen gelten für die Transportverpackungen und sind in den Begleitpapieren zu vermerken. Eine Kopie dieser Unterlagen verbleibt bei dem Marktteilnehmer, dem die Eier geliefert werden. Das Original der Begleitpapiere wird in der Packstelle, in der die Eier sortiert werden, aufbewahrt.

### 8. Lieferanten

Zur Nutzung der Markenzeichen sind ausschließlich diejenigen Betriebe berechtigt, die selbst Inhaber einer Markennutzungsvereinbarung auf der Grundlage eines eigenen Markennutzungsvertrages sind, d.h. der Zukauf von KAT-Ware ist nur von KAT zugelassenen Lieferanten (Packstellen) erlaubt.

Sofern verschiedene Betriebe, Betriebseinheiten, Betriebsteile oder Personen „unter einem Dach“ bzw. auf dem gleichen Betriebsgelände im Zusammenhang mit der Produktion oder Vermarktung von Eiern tätig sind, müssen sämtliche Beteiligte bei KAT (bzw. GGE) organisiert sein bzw. es ist sicherzustellen, dass keine Vermischung von Nicht-KAT- bzw. GGE-Ware stattfindet.

### 9. Trennung der Haltungsformen / Lagerung Sekundaware

Eine Trennung der Haltungsformen im Wareneingang ist sicherzustellen. Die Printung der Eier ist nicht alleine ausreichend zur Unterscheidung der Haltungsformen.

Eine separate Lagerung der Sekundaware wird vorausgesetzt.

### 10. Kennzeichnung der Industrieware und Sekundaware

Für alle Eier gilt die obligatorische Kennzeichnung direkt im Legebetrieb.



Hinsichtlich der Anforderungen für Eier, die direkt an die Nahrungsmittelindustrie geliefert werden bzw. für Industrieerier gelten die Art. 10, 11 und 18 der Vermarktungsnormen Eier (EG 589/2008) in der jeweils geltenden Fassung.

Eier der Klasse B sind mit einem mindestens 12 mm (Durchmesser) großen Kreis um einen mindestens 5 mm hohen Buchstaben „B“ oder alternativ mit einem gut erkennbarem farbigen Punkt von mindestens 5 mm Größe als Zusatz zum Erzeugercode zu kennzeichnen.

## 11. Verpackungen und deren Qualitätsanforderungen

### Anforderung an das Verpackungsmaterial

Es gelten die gesetzlichen Anforderungen. Verpackungen, einschließlich das innere Verpackungsmaterial, müssen stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material gefertigt sein, dass sie Eier vor etwaiger Qualitätsverschlechterung schützen.

Kleinpäckungen und Primärverpackungen dürfen nicht wieder verwendet werden!

### 11.1 Kennzeichnung der Verpackungen

Die Kennzeichnung ist auf der Außenseite der Verpackung in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Druckschrift anzubringen.

#### Güteklasse

Die Verpackungen werden entweder durch die Worte „Güteklasse A“ oder durch den Buchstaben „A“ allein oder in Verbindung mit dem Wort „frisch“ gekennzeichnet.

#### Gewichtsklasse

Eier der Klasse A werden nach folgenden Gewichtsklassen sortiert:

- XL – sehr groß: 73 g und mehr
- L – groß: 63 g bis 73 g
- M – mittel: 53 g bis 63 g
- S – klein: unter 53 g

Werden Eier verschiedener Gewichtsklassen in derselben Packung verpackt, so wird abweichend das Mindestnettogewicht der Eier in Gramm angegeben und auf der Außenseite der Verpackung der Hinweis „Eier verschiedener Größe“ oder ein anderer entsprechender Vermerk angebracht.

#### Mindesthaltbarkeitsdatum

Das MHD ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legedatum festzusetzen. Wird eine Legeperiode angegeben, so ist bei der Festsetzung des MHD der erste Tag dieser Periode zugrunde zu legen. Bei Anlieferung an den Handel wird eine Restlaufzeit von 23 Tagen empfohlen.

#### Aufbewahrungshinweis

Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern und nach Ablauf des MHD's durchzuerhitzen.

#### Bedeutung Erzeugercode

Die Bedeutung des Erzeugercodes wird auf oder in der Verpackung erläutert.



## 12. Personalhygiene

### Personal/Schulungen

Gemäß des EU-„Hygienepaketes“ müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Lebensmittelunternehmen haben gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden

und

3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

u.a. vorgesehen Schulungen:

- Hygieneschulung zur persönlichen und Umfeldhygiene für alle Mitarbeiter
- Prozessbezogene technische Schulung

Unterweisungsunterlagen und Schulungsmaßnahmen sind den Auditoren vorzuweisen.

## 13. Führung Eigenkontrollsystem

### 13.1 Maßnahmen in Krisenfällen

Für Krisenfälle müssen Notfallpläne mit klaren Verantwortlichkeiten vorliegen. Diese sind mindestens jährlich zu testen und ggf. zu aktualisieren.

Der Systemteilnehmer ist verpflichtet, die KAT-Geschäftsstelle unverzüglich zu informieren, wenn der Verdacht oder die Annahme besteht, dass ein Produkt nicht verkehrsfähig nach den jeweils geltenden Gesetzen ist und/oder den KAT-Anforderungskriterien nicht entspricht.

Zum Schutze des KAT-Systems ist der Systemteilnehmer weiterhin verpflichtet sein Krisenmanagement in enger Abstimmung mit der KAT-Geschäftsstelle durchzuführen. D.h. der Geschäftsstelle sind unverzüglich alle notwendigen Unterlagen/Informationen zur Bewertung/Einordnung und Begleitung der Krisensituation zur Verfügung zu stellen. Aussagen gegenüber Medien, die sich auf die Anforderungen/Grundlagen des KAT-Systems beziehen, dürfen nur nach vorheriger Abstimmung mit der Geschäftsstelle vorgenommen werden.

Die Nicht-Einhaltung der Vorgaben führt zu Sanktionen bzw. Einleitung eines Schiedsverfahrens.



## 13.2 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Auszug aus Artikel 5 der VO (EG) Nr.852/2004:

### *Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte*

- (1) *Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.*
- (2) *Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:*
  - a) *Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,*
  - b) *Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,*
  - c) *Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung, ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,*
  - d) *Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,*
  - e) *Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,*
  - f) *Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,*
  - g) *Ermittlung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.*

*Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.*

- (3) *Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.*
- (4) *Die Lebensmittelunternehmer haben*
  - a) *gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;*
  - b) *sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;*
  - c) *die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.*

*Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmen erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP- Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c) aufzubewahren haben.*



### 13.3 Verpflichtung zur Einhaltung von Eigenkontrollmaßnahmen

Jeder Betreiber einer Eierpackstelle verpflichtet sich zur Erfüllung der Richtlinien zur Einrichtung, Pflege und Instandhaltung eines wirksamen Eigenkontrollsystems.

Die Installation, Wirksamkeit, Dokumentation, Nachvollziehbarkeit und Verifizierung des Eigenkontrollsystems wird von neutralen Zertifizierungsstellen im Rahmen der Kontrolltätigkeiten überprüft. Das Eigenkontrollsystem muss (unabhängig von der Größe und der Betriebsart) folgende Systematik aufweisen:

- Schematische Darstellung des gesamten Prozesses der Leistungsprozesses z.B. des Produktionsprozesses (Fließdiagramm)
- Identifizierung und Beschreibung von Kontrollpunkten CP`s (Control Points CP`s)
- Identifizierung und Beschreibung von kritischen Kontrollpunkten (Critical Control Points CCP`s)
- Maßnahmen und Verfahren zur Beherrschung der CP`s und CCP`s
- Dokumentation dieser Punkte
- Durchführung von vorgeschriebenen Produkt- (bzw. Umgebungs-) untersuchungen

Um eine sinnvolle Kontrolle und Bewertung der betrieblichen Abläufe direkt vor Ort zu ermöglichen, sind umfassende Kenntnisse der spezifischen Gegebenheiten, d.h. der jeweiligen betrieblichen Abläufe und auch der Technologien zwingend erforderlich.

Das beauftragte Kontrollinstitut ist mit einem Plan des Unternehmens auszustatten, anhand dessen es sich orientieren kann, um jederzeit die unterschiedlichen technologischen Bereiche zuzuordnen und eigenständig finden zu können.

Über die Prüfung spezifischer innerbetrieblicher Abläufe, Technologien und Mengenströme muss der Prüfer Verschwiegenheit wahren. Werden im Rahmen der Prüfungen Zahlen erfasst, unterliegen diese ebenfalls strengster Vertraulichkeit.

## 14. Eequalitätsprüfungen nach Vermarktungsnormen Eier

### 14.1 Qualitätsmerkmale

Eier der Klasse A haben folgende Qualitätsmerkmale:

#### **Schale und Kutikula**

Normale Form, sauber, unbeschädigt.

#### **Luftkammer**

Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich; bei Eiern, die unter der Bezeichnung „Extra“ vermarktet werden, jedoch nicht über 4 mm.

#### **Dotter**

Beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinie sichtbar, beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend.

#### **Eiklar**

Klar, durchsichtig.

#### **Keim**

Nicht sichtbar entwickelt.

#### **Fremde Ein- und Auflagerungen**

Nicht zulässig.



### **Fremdgeruch**

Nicht zulässig.

## **14.2 Toleranz bei Qualitätsmängeln**

Bei der Kontrolle von Partien werden toleriert:

- In der Packstelle, versandfertig: 5 % Eier mit Qualitätsmängeln
- Auf den anderen Vermarktungsstufen: 7 % Eier mit Qualitätsmängeln

Umfasst die kontrollierte Partie weniger als 180 Eier, so sind die Toleranzen zu verdoppeln.

## **15. Rückverfolgbarkeit / Herkunftssicherung**

### **15.1 Von den Packstellen zu führende Register**

Die Herkunftssicherung ist über die gesamte Prozesskette sicherzustellen.

Die Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit gemäß EG 589/2008 und IFS sind umzusetzen. Der Nachweis über die Einhaltung der genannten Bestimmungen muss dokumentiert sein.

Die Packstellen haben gemäß Verordnung u.a. täglich nach Haltungsart folgendes aufzuzeichnen:

- Die an sie gelieferte Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder –periode.
- Nach Sortierung der Eier die Menge, aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen.
- Die Mengen erhaltener, sortierter Eier, die von anderen Packstellen kommen, einschließlich des Codes dieser Packstellen und des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- Die Mengen nicht sortierter Eier, die an andere Packstellen geliefert werden, aufgeschlüsselt nach Erzeuger, einschließlich des Codes dieser Packstellen und des Legedatums oder der Legeperiode.
- Anzahl und/oder Gewicht der gelieferten Eier, aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklasse, Verpackungsdatum für Eier der Klasse B oder Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier der Klasse A sowie nach Käufern unter Angabe von Namen und Anschrift.
- Ein Bezug zwischen Roh- und Fertigware muss nachvollziehbar sein.

Die Packstellen aktualisieren die Bestandsbuchführung wöchentlich.

Packstellen können anstelle der Verkaufs- oder Lieferbücher auch Rechnungen und Lieferscheine mit den o.g. Angaben aufbewahren.

## **16. Fristen und Aufzeichnungen**

Aufzeichnungen und Unterlagen sind ab dem Zeitpunkt ihrer Erstellung mindestens zwölf Monate aufzubewahren.



### Checkliste KAT-Packstellen

Packstelle: ..... Packstellennr.: .....

Anschrift: .....

Telefon: ..... Fax: .....

Email: ..... USt.-ID-Nr.: .....

Verantwortlicher: .....

Auskunfts person: ..... Kombiaudit: .....

Zertifizierungsaudit  Erstabnahme  Verifizierungsaudit (Pkt.1-3.5;7.1, 8.1)  Sonderprüfung  Nachaudit

Auditdatum : ..... Uhrzeit: ..... - ..... Uhr Dauer: .....Std.

Gefahrene Kilometer: ..... km Auditor/In: .....

#### Ware der in der Packstelle gehandelten Haltungsformen:

Bio-  Freiland  Bodenhaltung /  Kleingruppen-/Käfigware

Prüfsystematik:  KAT /  GGE (Gütegemeinschaft Eier)

IFS-Zertifikat vorliegend:  Ja  Nein /  Anwendung KAT-Zusatzcheckliste

Probe/n:  Dioxinanalyse/n .....

Fotos:  Nein  Ja

Beschwerden Dritter in Bezug auf angestrebte Zertifizierung:  Nein  Ja, .....

Bemerkungen:

Ort / Datum

Auditor

Betrieb

Kopie erhalten



**Betrieb Name:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_

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

*(Version August 2010)*

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
<b>1</b>	<b>Wareneingang / Rohwarenlager</b>						
1.1.	Allgemeiner Zustand der Räume						
1.2	Sauberkeit / Ordnung						
1.3	Lagerung Verpackungsmaterial						
1.4	Printung Eier entsprechend Vorgaben				K.O.		
1.5	Kennzeichnung der Container vollständig: Name u. Anschrift Erzeuger Erzeugercode, Zahl bzw. Gewicht der Eier, Legedatum oder –periode Versanddatum						
1.6	Verpackungsfrist eingehalten (max. 10 Tage nach Legedatum)						
1.7	Lieferpapiere vollständig						
1.8	Getrennte Lagerung nach Haltungsform						
1.9	Separate Lagerung der Sekundaware						
1.10	Kennzeichnung der Industrieware						
1.11	Kennzeichnung der Sekundaware						Ware für Nahrungsmittel-IND
1.12	Lieferanten: Räumliche Trennung KAT-Ware/ alternative Nicht-KAT-Ware						<b>M = Räumliche Trennung nicht eingehalten</b>
<b>2</b>	<b>Packbereich</b>						
2.1	Allgemeiner Zustand der Räume						
2.2	Sauberkeit / Ordnung der Räume						
2.3	Sauberkeit Sortiermaschine, Transportbänder						
2.4	Sauberkeit / Funktion Leuchttisch, Crackdetektor						
2.5	Trennung der Haltungsformen						

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
2.6	Sicherstellung, dass keine Vermischung von KAT-/Nicht-KAT Ware erfolgt				K.O.		
2.7	Eichung der Waage bzw. externe Kalibrierung						
<b>3</b>	<b>Fertigwarenlager</b>						
3.1	Allgemeiner Zustand der Räume						
3.2	Ordnung / Sauberkeit der Räume						
3.3	Printung Eier im Fertigpackungen						
3.4	Kennzeichnung der Fertigpackungen						
3.5	Mindesthaltbarkeitsdatum						<b>M = MHD nicht eingehalten</b>
<b>4</b>	<b>Personalhygiene</b>						
4.1	Hygieneschulung durchgeführt						
4.2	Handwaschmöglichkeiten						
4.3	Sanitäreanlagen						
4.4	Rauchverbot eingehalten						
<b>5</b>	<b>Führung EKS</b>						
5.1	Wareneingangskontrollen						
5.2	Reinigung und Desinfektion						
5.3	Warenausgangskontrollen						
5.4	Schädlingsbekämpfung						
5.5	Behördliche Zulassung der Packstelle				K.O.		
5.6	IFS-Zertifikat				K.O.		
5.7	Informationspflicht zu Ausnahmeregelungen						<b>M = keine Info an KAT</b>
5.8	Einhaltung gesetzlicher Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit				K.O.		
5.9	Notfallplan vorhanden, Vorgehensweise im Krisenfall (unverzögliche Info an KAT) beschrieben und jährlich getestet						<b>M = kein Notfallplan vorhanden</b>



Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkungen
		A	B	C	D	M	
<b>6</b>	<b>Eiqualitätsprüfungen nach Vermarktungsnormen Eier</b>						
6.1	Größe Luftkammer						
6.2	Verschmutzung, Qualität Eischale						
6.3	Eigewicht						
6.4	Abrollspurprüfung				K.O.		
<b>7</b>	<b>Datenbank</b>						
7.1	Wareneingaben in die DB				K.O.		
<b>8</b>	<b>Rückverfolgbarkeit / Herkunftssicherung</b>						
8.1	Dokumentation des zu führenden Registers				K.O.		

Raum für weitere Bemerkungen



**Abweichungsbericht neutralen Kontrolle „Packstellen“**

<b>Kurzname Betrieb:</b>	<b>Prüfdatum:</b>	
<b>Festgestellte Abweichungen:</b>		
<b>Vereinbarte Korrekturmaßnahmen:</b>		
Ort, Datum	Unterschrift Auditor	Unterschrift für den Betrieb
_____	_____	_____

**Vorläufige Berechnung:**

Kategorie Anzahl:	<b>A =</b>	<b>B =</b>	<b>C =</b>	<b>D =</b>	<b>Major =</b>
Punktezahl A/B/C/D/	<b>20 Pkt</b>	<b>15 Pkt</b>	<b>5 Pkt</b>	<b>- 5 Pkt</b>	
Kategorie multipliziert mit Punktezahl				<b>= K.O. keine Zulassung</b>	
$\Sigma$ aller Punkte (max. 860)	$\Sigma =$				
$\Sigma$ Punkte dividiert durch anwendbare Kategorien (max. 43)	<b>Erreichte Punktzahl _____ von 20</b> <b>Erreichte Punktzahl * 5 = _____ [%]</b> <b>Bei Major -15% vom Endergebnis = _____ [%]</b>				

## Bewertungsgrundlagen\* Packstellen

(Version August 2011)

\*) Bewertungsgrundlagen sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen, generell sind die gesetzlichen Grundlagen Basisvoraussetzung!

Pkt.	Kontrollpunkt	Bewertung	Bemerkung / Soll
<b>1</b>	<b>Wareneingang / Rohwarenlager</b>		
1.1	Allgemeiner Zustand der Räume	<b>D:</b> - starke bauliche Mängel mit negativer Beeinflussung der Eier	Räume müssen: - angemessen belüftet und beleuchtet werden - ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert werden - Eier vor großen Temperaturschwankungen schützen
1.2	Sauberkeit / Ordnung	<b>A:</b> - keine negative Beeinflussung von Eiern möglich <b>D:</b> - starke Verschmutzungen, Verkrustungen; negative Beeinflussung der Eier möglich	
1.3	Lagerung Verpackungsmaterial	<b>B:</b> - direkt auf dem Boden, ohne negative Beeinflussung <b>D:</b> - verschmutztes Verpackungsmaterial	
1.4	Printung der Eier entsprechend Vorgaben	<b>B:</b> - geprintete Eier z. T. ohne Stall-Nr. - geringer Teil schlecht lesbar <b>C:</b> - größere Mengen schlecht lesbar <b>D:</b> - Annahme jeglicher ungeprinteter Eier - Annahme ungeprinteter Eier ohne Meldung eines Printerausfalles an KAT	Printung in der Packstelle möglich, wenn LB-Printer defekt (Nachweis/Kopie der Meldung bei Palette/Lieferdokument; Ausfallmeldung an GS). Printung im LB obligatorisch (deutlich sichtbar, leicht lesbar, mind. 2 mm), Kennzeichnungstoleranz 20% <b>D = K.O.</b>
1.5	Kennzeichnung der Container vollständig	<b>B:</b> - Container ohne Stall-Nummer bei ungeprinteten Eiern <b>D:</b> - LB-Nummer mit Stall-Nr nicht nachvollziehbar - Lege- bzw. Versanddatum nicht deklariert	Transportverpackung + Begleitpapiere Nach neuem Gesetz gleiche Angaben gefordert für Container / Begleitscheine (entfällt bei eigenen auf dem Produktionsgelände gelegenen Farmen) Kennzeichnung (Name u. Anschrift Erzeuger, Erzeugercode, Zahl bzw. Gewicht der Eier, Legedatum oder –periode, Versanddatum)
1.6	Verpackungsfrist eingehalten (max. 10 Tage nach Legedatum)	<b>M:</b> - <u>Eier werden nicht 10 Tage nach dem Legen verpackt</u> - Die o. g. Eier sind nicht als Industrieware gekennzeichnet	Mit dem Zusatz „Extra“ und „Extra frisch“ gekennzeichnete Eier werden innerhalb von vier Tagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt <b>B,C und D nicht wählbar</b>

Pkt.	Kontrollpunkt	Bewertung	Bemerkung / Soll
1.7	Lieferpapiere vollständig	<b>B:</b> - LB-Nr. auf Lieferschein unleserlich <b>C:</b> - Kennzeichnung HAFO fehlt - Mengen stimmen nicht überein - Mehrere Lieferscheine ohne Mengenangabe <b>D:</b> - kein Lieferschein, - Legedatum/-periode fehlt - keine LB-Nr auf Lieferschein	Transportverpackung + Begleitpapiere: Name Erzeuger, Code, Anzahl Eier, Legedatum/-periode, Versanddatum
1.8	Getrennte Lagerung nach Haltungsformen	<b>B:</b> - keine örtliche Trennung, jedoch keine Verwechslungsgefahr <b>C:</b> - keine optische und örtliche Trennung Verwechslungsgefahr <b>D:</b> - keine Trennung möglich, permanente Verwechslungsgefahr	Printung Eier nicht ausreichend für ausreichende Trennung Haltungsformen
1.9	Separate Lagerung der Sekundaware	<b>B:</b> - keine separate Lagerung, keine negative Beeinflussung - keine gelbe Banderole, geringe Mengen	
1.10	Kennzeichnung der Industrieware		Kennzeichnung von Ware für die Nichtnahrungsmittelindustrie: Rote Banderole mit folgenden Angaben Name u. Anschrift des Empfängers, Name und Anschrift des Versenders (Packstelle, Sammelstelle), Angabe „Industrieier“ 2 cm hohe Großbuchstaben und Angabe „ungenießbar“ 8 mm hohe Buchstaben)
1.11	Kennzeichnung Sekundaware		Ware für die Nahrungsmittelindustrie muss als solche gekennzeichnet sein.
1.12	Lieferanten: Räumliche Trennung KAT-Ware/ alternative Nicht-KAT-Ware	<b>M:</b> Räumliche Trennung von KAT-Ware und alternativer Nicht-KAT-Ware ist nicht eingehalten	<u>Definition räumliche Trennung:</u> abgegrenzter Bereich, der klar definiert und gekennzeichnet ist mit eindeutiger Zuordnung.
<b>2</b>	<b>Packbereich</b>		
2.1	Allgemeiner Zustand der Räume	<b>D:</b> - starke bauliche Mängel, negative Beeinflussung der Eier möglich	
2.2	Sauberkeit Sortiermaschine, Transportbänder	<b>B:</b> - leichte Verkrustungen (kein Tageschmutz) <b>D:</b> - starke Verschmutzungen, Schimmel, Fremdgerüche	
2.3	Sauberkeit / Funktion Leuchttisch	<b>B:</b> - leichte Verschmutzungen (kein Tageschmutz) <b>D:</b> - starke Verschmutzungen - Leuchttisch nicht in Funktion (keine automatische Anlage)	
2.4	Sauberkeit/ Ordnung der Räume	<b>B:</b> - leichte Verschmutzungen (kein Tageschmutz) <b>D:</b> - starke Verschmutzungen, negative Beeinflussung der Eier	
2.5	Trennung der Haltungsformen	<b>D:</b> - kein Leerlaufen bzw. sichtbare Trennung zwischen verschiedenen HaFo	Sortierung mehrere HaFo nebeneinander ist bei ungeprinteter Ware unzulässig

Pkt.	Kontrollpunkt	Bewertung	Bemerkung / Soll
2.6	Sicherstellung, dass keine Vermischung von KAT-/Nicht-KAT Ware erfolgt	<b>D:</b> Vermischung von KAT-Ware und alternativer Nicht-KAT-Ware ist erfolgt	<b>D = K.O.</b>
2.7	Eichung der Waage bzw. externe Kalibrierung	<b>B:</b> - ungültige Eichung der Waage bzw. amtl. Gewichtskontrolle, Termin für Eichung liegt vor <b>C:</b> - </bis 3 Monate ungültige Eichung bzw. amtl. Gewichtskontrolle <b>D:</b> - > 3 Monate keine Eichung der Waage, bzw. amtl. Gewichtskontrolle	außerhalb Deutschlands mind. einmal jährliche Kalibrierung durch Fachfirma
<b>3</b>	<b>Fertigwarenlager</b>		
3.1	Allgemeiner Zustand der Räume	<b>D:</b> - nachteilige Beeinflussung der Ware bzw. Verpackungen möglich	
3.2	Ordnung/Sauberkeit der Räume	<b>B:</b> - leichte Verschmutzungen, kein Tageschmutz <b>D:</b> - zusätzlich nachteilige Beeinflussung der Eier bzw. Verpackungen	
3.3	Printung der Eier in Fertigpackungen	<b>B:</b> - <u>vereinzelt</u> Print-Nr. nicht in Übereinstimmung mit Ang auf Umverpackung - <u>vereinzelt schlechte Printung (&lt; 20%)</u> <b>C:</b> - mehrere schlechte, unlesbare Printnummern (> 20%) <b>D:</b> - Printnummern nicht in Übereinstimmung mit Angaben auf Umverpackung - mehrmals unvollständige bzw. falsche HAFO/Herkunft auf Eiern - Eier in KVP ohne Printung	<u>Kennzeichnungstoleranz 20%</u> <u>Bei Abweichung des Printbildes 100 Eier in KVP prüfen</u>
3.4	Kennzeichnung der Fertigpackungen	<b>B:</b> - vereinzelt unleserliche Legende auf bzw. in der Verpackung <b>C:</b> - unvollständige, unkorrekte Angaben (MHD, HaFo, PS-Nr.) - auf bzw. in der Verpackung fehlt mehrmals die Legende <b>D:</b> - es fehlt die Legende auf/in Verpackung falsche Hervorhebungen in der Legende <b>M:</b> KVP für den LEH ohne KAT-Logo	
3.5	Mindesthaltbarkeitsdatum	<b>M:</b> - MHD länger als 28 Tage	<b>B / C / D nicht anwendbar</b>
<b>4</b>	<b>Personalhygiene</b>		
4.1	Hygieneschulung durchgeführt	<b>B:</b> - unregelmäßige Durchführung von Schulungsmaßnahmen < 1x jährlich <b>C:</b> - unregelmäßige Durchführung von Schulungsmaßnahmen < 1x jährlich, unzureichende Dokumentation <b>D:</b> - keine nachweislich durchgeführten Schulungsmaßnahmen	Mind. einmal jährlich, Dokumentation der Schulungsmaßnahmen
4.2	Handwaschmöglichkeiten vorhanden	<b>B:</b> - Handwaschmöglichkeit ohne Mittel z. hygienisch. Reinigen/Trocknen der Hände <b>C:</b> - keine angemessenen Handwaschmöglichkeiten/Reinigungsmittel vorhanden <b>D:</b> - keine Handwaschmöglichkeiten vorh.	

Pkt.	Kontrollpunkt	Bewertung	Bemerkung / Soll
4.3	Sanitäreanlagen	<b>D:</b> - deutliche Fremdgerüche, Schimmelbildung - sehr stark verschmutzt - direkter Zugang in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung	
4.4	Rauchverbot eingehalten	<b>D:</b> - im Umgang mit Eiern (Lebensmitteln) wird geraucht	<b>B und C nicht wählbar</b>
<b>5</b>	<b>Führung EKS</b>		
5.1	Wareneingangskontrollen	<b>B:</b> - lückenhafte Dokumentation, Inhalt der WE-Kontrollen beim Personal bekannt - keine Dokumentation zu eigenen LB <b>C:</b> - stark lückenhafte Dokumentation - schriftliche AA zur WE-Prüfung liegen vor, jedoch keine Dokumentation der durchgeführten Kontrollen <b>D:</b> - WE-Kontrollen nicht durchgeführt - keine definierte Festlegung der WE-Kontrolle	
5.2	Reinigung und Desinfektion	<b>B:</b> - Dokumentation leicht lückenhaft <b>C:</b> - kein festgelegter Rhythmus für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten - keine Dokumentation <b>D:</b> - wird nicht durchgeführt	
5.3	Warenausgangskontrollen	<b>B:</b> - keine strukturierte Warenausgangskontrolle - lückenhafte Dokumentation, Inhalt der WA-Kontrollen beim Personal bekannt <b>C:</b> - AA zu WA-Kontrollen liegen vor, jedoch stark lückenhafte Dokumentation <b>D:</b> - keine WA-Kontrollen festgelegt, Unkenntnis beim Personal - wird nicht durchgeführt	
5.4	Schädlingsbekämpfung	<b>B:</b> - leichter Befall, keine negative Beeinflussung der Ware, Maßnahmen eingeleitet - wird durchgeführt, keine Aufzeichnung <b>C:</b> - starker Befall sichtbar, negativer Einfluss auf Ware möglich - keine Maßnahmen eingeleitet - offene Köder im Lager- bzw. Packstellenbereich ausgelegt <b>D:</b> - keine Schädlingsbekämpfung - starker Befall, neg. Einfluss wahrscheinl	
5.5	Behördliche Zulassung der Packstelle	<b>D:</b> - Abpacken von Eiern einer Haltungsfarm ohne behördliche Zulassung	<b>B und C nicht wählbar</b> <b>D = K.O.</b>
5.6	IFS-Zertifikat	<b>D:</b> - kein IFS-Zertifikat nachgewiesen und Zusatzcheckliste findet keine Anwendung - Zusatzcheckliste nicht bestanden (bei kleinen Betrieben gem. Definition)	<b>D = K.O.</b>
5.7	Informationspflicht zu Ausnahmeregelungen	<b>M:</b> keine Information an KAT bezüglich Printerausfall der Lieferantenbetriebe Keine Information an KAT über Bezug von alternativer Nicht-KAT-Ware	<b>M = wenn keine Info an KAT</b>

Pkt.	Kontrollpunkt	Bewertung	Bemerkung / Soll
5.8	Einhaltung gesetzlicher Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit	<b>D</b> = Gesetzliche Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit nicht eingehalten	<b>D = K.O.</b>
5.9	Notfallplan vorhanden, Vorgehensweise im Krisenfall (unverzügliche Info an KAT) beschrieben und jährlich getestet	<b>M</b> = Kein Notfallplan vorhanden, Info an KAT ist nicht sichergestellt	
<b>6</b>	<b>Eiqualitätsprüfungen</b>	Es ist der Stichprobenumfang der Vermarktungsnormen Eier einzuhalten	
6.1.	Größe Luftkammer	<b>B:</b> - 1 Ei > 4 mm <b>C:</b> - 2 und mehr Eier > 5 mm <b>D:</b> - 2 und mehr Eier > 6 mm	Alter der Eier beachten! Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich „Extra“ nicht über 4 mm
6.2	Verschmutzung, Qualität Eischale	<b>B:</b> - 1 Ei mit starken Verschmutzungen oder verletzter Schale <b>C:</b> - 2 Eier mit starken Verschmutzungen oder verletzter Schale <b>D:</b> - mehr als 3 Eier mit starken Verschmutzungen oder verletzter Schale	Normal, sauber und unverletzt  Probenumfang 60 Eier, Nachprobenumfang 180 Eier
6.3	Eigewicht	<b>B:</b> - 1 Ei liegt außerhalb der deklarierten Gew.-Klasse <b>C:</b> - 2 und mehr Eier liegen außerhalb der deklarierten Gewichtsklasse <b>D:</b> - mehrere Proben mit falscher Gew.-Kl.	Je Partie darf nicht mehr als 10 % Eier außerhalb der deklarierten Gewichtsklasse liegen
6.4	Abrollspurprüfung	<b>C:</b> - bis 7 % der Probe mit käfigtypischen Abrollspuren <b>D:</b> - > 7 % der Probe, bzw. Nachprobe mit Abrollspuren	Probenumfang 30 Eier, Nachprobenumfang 90 Eier <b>D = K.O.</b>
<b>7</b>	<b>Datenbank</b>		
7.1	Eintragung in der Datenbank	<b>B:</b> - vereinzelt Fehler in der Warenmeldung <b>C:</b> - grobe Fehler in der Warenmeldung <b>D:</b> - keine oder falsche Eintragung in DB. - Unterlagen nicht eindeutig - keine Eintragung von Mengenmeldungen von Nicht-KAT-Ware in die DB	<b>D = K.O.</b>
<b>8</b>	<b>Rückverfolgbarkeit / Herkunftssicherung</b>	<b>VO 589/2008/EG, Art. 22</b>	
8.1	tägliche Registerführung mit vollständigen Angaben	<b>B:</b> - fehlerhafte Dokumentation <b>C:</b> - fehler- und lückenhafte Dokumentation <b>D:</b> - keine Dokumentationen vorhanden	täglich nach Hafo aufgeschlüsselt: a) Menge unsortierter Eier mit Erzeuger (Adresse, Code), Legedatum oder –periode b) Menge sortierter Eier nach Güte- und Gewichtsklassen c) Eingang Fertigware inklusive PS Code und MHD d) Ausgang Rohware an PS Erzeuger (Adresse, Code), Legedatum oder –periode e) Ausgang Ware: Güteklassen, Gewichtsklassen, Verpackungsdatum, für B Ware und MHD für A Ware. Adresse Käufer, <b>D = K.O.</b>

## KAT-Zusatzcheckliste für Kleinbetriebe gemäß Definition (Version: Juli 2010)

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
<b>1.</b>	<b>HACCP</b>						
1.1	Es existiert ein dokumentiertes HACCP-Konzept, das alle Rohwaren, Verpackungen und jeden Prozess vom Wareneingang bis zur Auslieferung umfasst. Das System wird jährlich überprüft.					K.O.	
1.2	HACCP-Schulung wird durchgeführt und dokumentiert bzw. es wird eine externe Beratung in Anspruch genommen.						
<b>2.</b>	<b>Dokumentation</b>						
2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar. Produktaufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen aufbewahrt.						<i>Sortierprotokolle u.a. (s. Pkt. 5) Anforderungen an Lieferanten</i>
<b>3.</b>	<b>Hygiene und Schulung</b>						
3.1	Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene. Diese beinhalten u.a. – Handreinigung und -desinfektion, – Essen und Trinken, – Rauchen, – Verhalten bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnittverletzung, Schürfwunden). Diese werden voll und ganz umgesetzt.					K.O.	
3.2	Bei Hautverletzungen werden farbige Pflaster (abweichend von der Produktfarbe) und zusätzlich Hygienehandschuhe verwendet.						
3.3	Straßen- und Arbeitskleidung sind getrennt voneinander aufzubewahren.						
3.4	Personal trägt geeignete, saubere und vollständige Arbeitskleidung sowie erforderlichenfalls Schutzkleidung und nur innerhalb der Betriebsstätte						
3.5	Betriebsfremde Personen betreten die Produktionsräume nur in Hygienebekleidung und in Begleitung eines Betriebsangehörigen						
3.6	Alle Schutzkleidungen werden regelmäßig und gründlich gereinigt.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
3.7	Es gibt schriftliche und kommunizierte Vorgaben für die Mitarbeiter und für betriebsfremde Personen, wie sie sich im Falle einer infektiösen Erkrankung oder im Verdachtsfall zu verhalten haben.						
3.8	Mitarbeiter werden mindestens jährlich in Sachen der Lebensmittelhygiene und Bundesinfektionsschutzgesetz unterwiesen						
3.9	Das Unternehmen stellt Sozialeinrichtungen zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind. Diese sind in sauberem und intaktem Zustand. Von diesen Sozialbereichen darf kein negativer Einfluss für das Produkt ausgehen.						
3.10	Sozialeinrichtungen sind mit Toilettenräumen ausgestattet, die nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es muss mindestens ein abgetrennter Waschraum dazwischenliegen.						<i>Bewertung durch den Auditor anhand Größe des Betriebes: Bei kleinen Betrieben mit B bzw. C bewerten, wenn kein getrennter Waschraum</i>
3.11	Umkleieräume sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zur Packstelle möglich ist.						
3.12	An Zutrittspunkten zu Produktionsbereichen und in Sozialbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden. Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen mindestens die folgenden Anforderungen: – fließendes Kalt- und Warmwasser, – Flüssigseife, Desinfektionsmittel – Einweghandtücher						
<b>4.</b>	<b>Verpackungen</b>						
4.1	Für alle eingesetzten Verpackungen liegen detaillierte Spezifikationen des Lieferanten zur Einsicht vor und Verpackungen sind im Rückverfolgbarkeitssystem integriert.						
4.2	Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen mit Direktkontakt liegen Konformitätserklärungen oder andere Nachweise der Lieferanten (Zertifikate) vor. Diese bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
5.	<b>Bauliche Anforderungen an Packstellen</b>						
5.1	Die Außenbereiche sind in einem nachhaltig einwandfreien und ordentlichen Zustand und sind Teil der Schädlingsüberwachung.						
5.2	Mauern sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.						
5.3	Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und wo erforderlich zu desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest.						
5.4	Die Bodenbeläge genügen den Produktionsanforderungen (z.B. mechanische Belastung, Reinigungsmittel, Temperatur), sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen						
5.5	Die Abläufe sind leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z.B. negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).						
5.6	Decken und Deckenstrukturen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen) sind so errichtet, dass Schmutzansammlungen sowie Kondensat- und Schimmelbildung minimiert werden. Sie sind leicht zu reinigen.						
5.7	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese durch leicht entfernbare Insektengitter o. Ä. abgedichtet, um Kontaminationen zu verhindern.						
5.8	Die Türen sind in einem einwandfreien Zustand Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Außentüren und Tore sind so konzipiert und derart zu schließen, dass das Eindringen von Betriebsfremden und Schädlingen verhindert wird.						
5.9	Arbeitsgeräte, Armaturen und Ausrüstungen sind leicht zu reinigen, sauber und in einem guten Zustand (funktionsfähig, rost- und korrosionsfrei)						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
5.10	Evtl. vorhandene Lüftungssysteme sind so installiert, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.						
<b>6.</b>	<b>Wasser</b>						
6.1	Wasser, das verwendet wird, ist Trinkwasser und muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Qualität von Wasser wird überwacht.						
<b>7.</b>	<b>Reinigung</b>						
7.1	Für alle zu reinigenden Bereich existieren Reinigungs- und Desinfektionspläne						
7.2	Verantwortliches Personal für die Reinigung verfügt über ausreichende Kenntnisse zur fachgerechten Reinigung und Desinfektion						
7.3	Reinigungs- und Desinfektionshandlungen sind dokumentiert und werden stichprobenweise kontrolliert.						
7.4	Es sind geeignete Materialien und Gegenstände zur Reinigung und zum Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden						
7.5	Es wird darauf geachtet, dass sich während der Reinigung und Desinfektion keine Lebensmittel in unmittelbarer Nähe befinden.						
7.6	Zur Reinigung und Desinfektion verwendete Reinigungstücher werden entweder entsorgt oder bei mindestens 60°C gewaschen.						
7.7	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten. (Nachweise) Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden in klar gekennzeichneten Behältern gesammelt und so rasch wie möglich aus Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt (spätestens jedoch nach jedem Sortier- bzw. Abpackvorgang). Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden.						<i>Überprüfung durch den Auditor gemäß 1774/2002</i>

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
7.8	Abfallsammelräume und –sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Tiere und Schädlinge verhindert.						
<b>8.</b>	<b>Fremdkörper</b>						
8.1	Sofern die Anwesenheit von Holz unvermeidbar ist, ist das Holz in einem intakten und sauberen Zustand. Der Zustand wird regelmäßig überprüft.						
8.2	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichen Materialien, die sich in den Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung befinden, sind in einem Glasregister inkl. Ortsangabe aufgeführt. Ein Abgleich zwischen dem Glasregister und dem Zustand dieser Gegenstände wird regelmäßig geprüft und dokumentiert.						
8.3	Glasbruch wird generell aufgezeichnet. Für den Fall von Glasbruch ist ein klares Verfahren beschrieben.						
<b>9.</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b>						
9.1	Die Schädlingsbekämpfung (inkl. Fliegen) ist im Unternehmen geregelt und dokumentiert u. a.: – Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), – Köderidentifizierung vor Ort, – Verantwortlichkeiten intern/extern, – die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften und -datenblätter, – die Inspektionsintervalle.						
<b>10.</b>	<b>Lagerung und Transport</b>						
10.1	Im Wareneingang werden nach einem festgelegten Prüfplan Roh- und Fertigprodukte sowie Verpackungsmaterialien auf Konformität mit den Spezifikationen und KAT-Anforderungen überprüft und die Ergebnisse werden dokumentiert.						
10.2	Die Lagerung von Eiern geschieht in einem Raum, der vor Frost und direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist. Starke Temperaturschwankungen sind zu vermeiden.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
10.3	Warenannahme: Ware ist vor Witterungseinflüssen geschützt und am Ort der Warenannahme erfolgt nicht zeitgleich die Entsorgung von Abfällen						
10.4	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf werden Maßnahmen eingeleitet (z. B. Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel). Alle Transportfahrzeuge sowie die Beladerampen / -bereiche sind im Reinigungsplan berücksichtigt.						
10.5	Transportbehälter und Lagerbehälter sind in einem sauberen und guten Zustand						
10.6	Reinigungs- und Desinfektionsmittel einschl. Schädlingsbekämpfungsmitteln sind getrennt von Lebensmitteln sowie in geschlossenen und auslauf-sicheren Behältern aufzubewahren.						
10.7	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet (z. B. lebensmitteltaugliche Fette, Anstriche). Die Wartungen sind zu dokumentieren.						
<b>11.</b>	<b>Allergene und Betriebskontrollen</b>						
11.1	Betriebsbegehungen werden regelmäßig in allen Bereichen durchgeführt. Abweichungen und daraus abgeleitete Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen werden dokumentiert. Alle notwendigen Maßnahmen werden festgehalten und Verantwortlichkeiten klar festgelegt.						
<b>12.</b>	<b>Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement</b>						
12.1	Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme und zum Rückruf jeglicher Erzeugnisse ist eingeführt. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden. Dieses Verfahren beinhaltet die eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten.					K.O.	



## Merkblatt zum Ausfüllen der KAT- Warenmeldungen

---

### Allgemeines

Die in den Warenmeldungen abgefragten Mengenangaben dienen u. a. der Plausibilitätsprüfung:

- ✓ Werden die als Wareneingänge gemeldeten Eiermengen tatsächlich durch den vorhandenen Hennenbestand produziert?
- ✓ Ist der Weg der Ware nachvollziehbar?

Die Erfassung des Legehennenbestandes ermöglicht außerdem weitere Prüfungen, z. B.

- ✓ Legeleistung
- ✓ Anteil Gewichtsklassen
- ✓ Prüfung der Lieferbelege

Richtiges Ausfüllen und pünktliche Abgabe der Meldungen ist daher von entscheidender Bedeutung. In der Verantwortung der Packstellen liegt auch die fristgerechte Eingabe der Ausgangsmeldungen der jeweiligen Lieferanten-Legebetriebe. Für angeschlossene Legebetriebe bzw. Legebetriebe mit festen Lieferkontrakten kann die Eingangsmeldung durch die Packstelle vorgenommen werden.

### Termine

- ✓ Die Wochenmeldungen müssen bis **zum Mittwoch der Folgewoche** selbstständig in die Datenbank eingegeben werden.
- ✓ Liegt bis **zum Ende der Folgewoche** noch **keine** vollständige Warenmeldung für die Vorwoche vor, wird eine **Mahngebühr** von € 50,00 zuzüglich 19 % MwSt. erhoben.
- ✓ Bei Nichteinhaltung der Frist erfolgen weitere Schritte, s. Teilnehmervertrag.

### Hinweise zum Ausfüllen der Warenmeldungen

- ✓ Die persönlichen Zugangsdaten zur Datenbank werden jedem neuen Mitglied per Einschreiben/Rückschein zugeschickt
- ✓ Die Datenbank ist im Internet unter der Seite <http://www.kat-datenbank.de> aufzurufen
- ✓ Es muss der gesamte Warenausgang gemeldet werden, unabhängig von der Systemteilnahme des Empfängers
- ✓ Ein Warenbezug ist nur von angemeldeten Betrieben zugelassen



## FAX – Antrag für Eingabe der Warenmeldungen

KAT

Verein für kontrollierte alternative

Tierhaltungsformen e.V.

Holbeinstr. 12 – 53175 Bonn

Fax-Nr.: +49 (0) 228-95 96 0-50



**Von:**

<b>Firma:</b>	<b>Ansprechpartner:</b>
<b>KAT-Nr.:</b>	<b>Telefax:</b>

**Betrifft:**

<b>Legebetrieb – Name:</b>
<b>Legebetriebs- Nr.:</b>
<b>PLZ/Ort:</b>

Hiermit bestätigen wir, dass wir mit diesen/m Legebetrieb/en eine feste Lieferbeziehung für mindestens eine Legeperiode haben. Wir nehmen das komplette Gelege ab und werden dieses im Auftrag des Legebetriebes durch unsere Packstelle / Verkaufsstelle / Sammelstelle / Makler in die KAT–Datenbank melden *(Nichtzutreffendes bitte streichen)*.

**Bitte pro Legebetrieb ein Formular verwenden !**

**Ort, Datum**

**Stempel, Unterschrift**

.....

.....



# FAX – Meldeformular für Printerausfall

**KAT**

Verein für kontrollierte alternative  
Tierhaltungsformen e.V.

Holbeinstr. 12 – 53175 Bonn

Fax-Nr.: +49 (0) 228-95 96 0-50



**Von:**

Firma:	Ansprechpartner:
Betriebs- Nr.:	Telefax:

**Betrifft:**

Legebetrieb – Name:	Legebetriebs- Nr.:
---------------------	--------------------

**Ihre Aktuellen Kontaktdaten:**

Telefon:	Telefax:
Mobil:	e-Mail:

**Haltungsform:**

Bio

Freiland

Boden

**Belieferte Packstelle:**

--

**Die Eier konnten nicht geprintet werden**

<b>Vom:</b>	<b>Bis:</b>
Reparatur von Firma:	<input type="checkbox"/> Rechnung anbei <input type="checkbox"/> Eigenbeleg anbei

**Ort, Datum**

**Stempel, Unterschrift**

.....

.....





## Beispiel: Erläuterung Printnummer

### 1. Innendruck:

#### Qualitätssicherung durch „KAT“

Das Zeichen des Vereins für kontrollierte alternative Haltungsformen – KAT e.V. steht für Qualität und Sicherheit. Akkreditierte Prüfinstitute kontrollieren Haltungsform, Futter, Trinkwasser, Hygiene und Eier. Eine datenbankgestützte Mengenflusskontrolle ermöglicht die lückenlose Verfolgung jedes Eies vom Legebetrieb bis in das Verkaufsregal.

#### Qualitätssicherung:

- Frische
- Hygiene
- Rückstandskontrollen
- Futter
- Tiergesundheit

#### Herkunftssicherung:

Was sagt die Code-Nummer auf dem Ei?

<b>1</b>	-	<b>DE</b>	-	<b>1234501</b>
<b>Haltungsform</b>		<b>Erzeugerland</b>		<b>Legebetrieb mit Stallnr.</b>
0 = Bio		BE = Belgien		
1 = Freiland		DE = Deutschland		
2 = Bodenhaltung		FR = Frankreich		
3 = Käfighaltung		NL = Niederlande		
		IT = Italien		
		usw.		

In der Verpackung muss der Code erläutert werden; hier sind beispielhaft die Länderkennungen zu nennen, vor allem müssen die Länderkennungen aufgeführt sein, deren Eier sich in der Verpackung befinden.

„Hinweis: Nur das entsprechende Erzeugerland, welches mit der Kennzeichnung übereinstimmt darf **fett** oder **unterstrichen** gedruckt werden.“

Internetadresse zur Kontrolle der Kennzeichnung: [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de)

Weitere Informationen unter: [www.kat.ec](http://www.kat.ec) oder per e-Mail: [info@kat.ec](mailto:info@kat.ec)

### 2. Angaben auf der Verpackung:

Auf der Außenseite der Verpackung muss zusätzlich zu dem Schriftzug „**Eier aus Freilandhaltung**“, bzw. „**Eier aus Bodenhaltung**“ der Hinweis stehen: „**Ursprung, siehe Stempel auf dem Ei**“.