



Qualitätszeichen Baden-Württemberg		Checkliste zur neutralen Kontrolle		Landwirtschaftliche Betriebe	
- Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner / Zusatzanforderungen -					
Betrieb, Name: .....					
Anschrift: .....					
PLZ, Ort: .....					
Stall-Nummern (Prinnummern): .....					
Auskunftsperson für den Betrieb: .....					
Auditdatum: .....		Zeit (Dauer): .....		Lizenznehmer: .....	
Zertifizierungsstelle: .....			Auditor/in: .....		
<input type="checkbox"/> Erstaudit <input type="checkbox"/> Folgeaudit <input type="checkbox"/> Sonderprüfung					
<input type="checkbox"/> Eine gültige Teilnahmevereinbarung liegt vor					
<input type="checkbox"/> Anhang zu QS-Audit		<input type="checkbox"/> Anhang zu KAT-Audit		<input type="checkbox"/> Anhang zu OZBW-Audit Grundanforderungen Legehennen (unleibrechtstfreie OZ Teilnahme mit Beginn vor 01.01.2014)	
QS-KAT-Audit durch folgende Zertifizierungsstelle: .....					
Betriebszweig/Produktionsart	Stallhaltung	Freilandhaltung	Anzahl Plätze	erzeugte Eier/Tiere	
<input type="checkbox"/> Legehennenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> Abgabe von Schlachthennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>Vorläufiges Prüfergebnis:</b>					
Grundanforderungen		<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt			
Zusatzanforderungen:		<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt			
Erfüllungsgrad (Mindestanforderung: 80 %):		%			
Die Programmanforderungen sind <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt					
<input type="checkbox"/> Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten.					
Ort, Datum		Unterschrift Auditor/in		Unterschrift für den Betrieb	

Erzeuger Eier, Suppenhühner 2024

Seite 1 von 5

## Medieninformationen

Medien-ID	4409
Titel	CL Erzeugerkontrolle Zusatzanforderungen Eierzeugung, Suppenhühner
Beschreibung	Checkliste zur neutralen Kontrolle Landwirtschaftliche Betriebe - Frische Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner (Zusatzanforderungen)
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	CL ERZ ZA Eier Suppenhühner 2024_2.pdf
Dateigröße:	331.36 KB
Kategorien:	CL + AA tierische Bereiche
Kollektionen:	
Schlagwörter:	neutrale Kontrolle , Erzeugerkontrolle , Checkliste , Suppenhühner , Zusatzanforderungen , Eiprodukte , Frische Eier , gekochte und gefärbte Eier , NKCLERZZA