

KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

# KAT-Leitfaden Färbetriebe

Version 2025.01



# KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

## **Version 2025.01**

ersetzt Version 2023.01

Freigegeben zum 03.12.2024

Status: gültig ab 01.03.2025

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

Konrad-Zuse-Platz 5

53227 Bonn

Deutschland

Internet

[www.kat.eu](http://www.kat.eu)

[www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de)

---

### Wichtige Hinweise:

Der vorliegende Leitfaden ist Eigentum von KAT. Aufgrund der Urheberrechte ist es untersagt, den Leitfaden in Gänze oder auszugsweise zu vervielfältigen. Verstöße gegen die Urheberrechte werden verfolgt.

Die fremdsprachigen Fassungen dieses Leitfadens sind ein freiwilliges zusätzliches Angebot, das von KAT für Teilnehmer aus anderen Mitgliedsstaaten bereitgestellt wird. Für Übersetzungsfehler oder fehlende Informationen übernimmt KAT keine Haftung. Maßgeblich und bindend im Falle von Abweichungen der Übersetzung von der deutschsprachigen Fassung ist stets ausschließlich das deutschsprachige Original.

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Teil I:</b>	<b>Einführung</b>	<b>1</b>
<b>1</b>	<b>Grundsätzliches</b>	<b>1</b>
1.1	Geltungsbereich	1
1.2	Allgemeine Betriebsdaten	1
<b>2</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Internetportal <a href="http://www.was-steht-auf-dem-ei.de">www.was-steht-auf-dem-ei.de</a> und <a href="http://www.kat.eu">www.kat.eu</a></b>	<b>1</b>
<b>Teil II:</b>	<b>Anforderungskatalog</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	<b>Allgemeine Voraussetzung</b>	<b>2</b>
1.1	Trennung von KAT- und Fremdware	2
1.2	Warenmeldungen	2
1.3	Behördliche Zulassung	2
1.4	Betriebsbeschreibung	2
<b>2</b>	<b>Qualitätsmanagementsystem</b>	<b>2</b>
2.1	Zertifizierungen	2
2.2	HACCP-System	3
<b>3</b>	<b>Umgang mit Gefahrstoffen</b>	<b>3</b>
3.1	Gefährdungsbeurteilung	3
3.2	Farbstoffe in Eierschalenlacken	3
3.3	Farbenlagerung	3
<b>4</b>	<b>Herstellungsprozess</b>	<b>4</b>
4.1	Produktionsstandort	4
4.2	Wareneingangskontrolle	4
4.3	Lagerung der Färbeware	4
4.4	Koch- und Färbeprozess	5
4.5	Lagerung verarbeiteter Ware	6
4.6	Prozessprüfung	6
<b>5</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>6</b>
5.1	Kennzeichnung gemäß LMIV	6
5.2	Kennzeichnung Mindesthaltbarkeitsdatum	7
5.3	Verwendung des KAT-Logos	7
<b>6</b>	<b>Überwachung / Analyse</b>	<b>7</b>
6.1	Rückstellmuster	7
6.2	Untersuchungen/Analysen	7
<b>7</b>	<b>Lohnfärbung</b>	<b>8</b>
7.1	Vergabe von Lohnfärbeaufträgen	8
7.2	Durchführung von Lohnfärbeaufträgen	8

---

<b>8</b>	<b>Krisenmanagement</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b>	<b>8</b>
<b>Teil III:</b>	<b>Anhang</b>	<b>9</b>
<b>1</b>	<b>Zeichenerklärung</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>Abkürzungen</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>Begriffserklärungen</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>Mitgeltende Unterlagen</b>	<b>10</b>

### **Tabellenverzeichnis**

Tab. 1: Qualitätsparameter und Grenzwerte/Toleranzbereiche	4
Tab. 2: Nährwertangaben für Eier	6
Tab. 3: Begriffserklärungen	9

## Teil I: Einführung

### 1 Grundsätzliches

#### 1.1 Geltungsbereich


Der vorliegende Leitfaden regelt die Anforderungen an das Kochen und Färben von Schaleneiern und besitzt Gültigkeit für alle KAT-Färbetriebe. Jeder teilnehmende Betrieb, der KAT-Bunte Eier produzieren und in Verkehr bringen möchte, muss sich im KAT-System anmelden und einen Teilnehmervertrag abschließen. Die Verantwortung hinsichtlich der Einhaltung der KAT-Anforderungen, die vollständige und korrekte Dokumentation der Eigenkontrollen obliegt dem Betrieb.


Das Anforderungsprofil zur Durchführung der erforderlichen Kontrollen ist vertraglich geregelt. Grundlage ist hierfür die Markensatzung und der Teilnehmervertrag verbunden mit den Anforderungen des KAT-Zertifizierungsprotokolls.

#### 1.2 Allgemeine Betriebsdaten

Jeder Betrieb meldet sich eigenständig für die Systemteilnahme an und erstellt eine Betriebsübersicht.

Die Stammdaten werden in der KAT-Datenbank hinterlegt. Jede Änderung der Stammdaten ist dem Programmeigner KAT sofort anzuzeigen.

 *Formblatt FB-A-01: Betriebsbeschreibung*

 *Online-Anmeldetool: <https://anmeldung.kat.eu>*

### 2 Gesetzliche Grundlagen

Für Bunte Eier gelten – wie für alle Lebensmittel – die allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts. Spezifische Rechtsvorschriften existieren nicht. Bunte Eier unterliegen auch nicht den Vermarktungsnormen für Eier.

Gekochte und gefärbte Eier, kurz „Bunte Eier“, im Sinne dieses KAT-Leitfadens können ausschließlich aus sortierten KAT-zertifizierten Hühnereiern, die der Güteklasse A entsprechen, hergestellt werden. Nur so ist vom Legebetrieb bis zum bunten Ei eine stufenübergreifende Herkunftssicherung gewährleistet. Bei Färbeware, die zuvor gekühlt gelagert wurde, muss zum Zeitpunkt der Verarbeitung zusätzlich sichergestellt sein, dass die Qualitätsmerkmale der Verordnung (EU) 2023/2465 Artikel 2, Punkt 1 eingehalten werden.

### 3 Internetportal [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de) und [www.kat.eu](http://www.kat.eu)

Weitergehende Informationen zum KAT-System finden sich auf der Internetseite [www.kat.eu](http://www.kat.eu). Für den internen Bereich der Website kann sich jeder KAT-Teilnehmer registrieren lassen und die dort hinterlegten Dokumente (Rundschreiben, Formblätter, Teilnehmerlisten u.v.m.) herunterladen.

## Teil II: Anforderungskatalog

### 1 Allgemeine Voraussetzung

#### 1.1 Trennung von KAT- und Fremdware

- 1.1.1 **[K.O.]** Es existiert eine jederzeit nachvollziehbare physische und administrative Trennung von KAT- und Fremdware. Eine Verwechslung bzw. Vermischung von KAT- und Fremdware ist ausgeschlossen.

#### 1.2 Warenmeldungen

- 1.2.1 **[K.O.]** Für den Färbetrieb liegen sämtliche KAT-Warenbewegungen in Form von Warenein- und Warenausgangsmeldungen vor. Die Warenmeldungen werden vom Färbetrieb zeitnah mindestens einmal pro Woche – bis spätestens 24 Uhr am Sonntag der Folgeweche – in die KAT-Datenbank unter <https://datenbank.kat.eu> eingetragen.

Wenn sich ein Färbetrieb mit einer Packstelle in einem Unternehmensverbund befindet (gleiches Unternehmen, gleicher Standort) und die Packstelle ausschließlich KAT-Ware handelt, können die Warenmeldungen wie folgt vorgenommen werden:

- Für den Transfer von eigener Färbeware aus der Packstelle an den eigenen Färbetrieb sind keine Warenmeldungen in der KAT-Datenbank erforderlich.
- Färbeware, die von externen Betrieben zugekauft wird, muss von den externen Betrieben direkt an die KAT-ID des Färbetriebes gemeldet werden.
- Die Warenausgangsmeldungen aller KAT-"bunten" Eier können vollständig über die eigene Packstelle erfasst werden.


*Information: Sofern eine sogenannte Lohnfärbung erfolgt, sind die Warenmeldungen von demjenigen vorzunehmen, der die Lohnfärbung in Auftrag gegeben hat.*

#### 1.3 Behördliche Zulassung

- 1.3.1 **[K.O.]** Der Färbetrieb verfügt über eine behördliche Zulassung nach VO (EG) Nr. 853/2004.

#### 1.4 Betriebsbeschreibung

- 1.4.1 Der Färbetrieb verfügt über eine Betriebsbeschreibung, die mindestens alle für KAT notwendigen Stammdaten des Unternehmens enthält.

 *Formblatt FB-A 1: Betriebsbeschreibung*

## 2 Qualitätsmanagementsystem

### 2.1 Zertifizierungen

- 2.1.1 **[K.O.]** Der Färbetrieb verfügt über eine gültige Zertifizierung nach IFS Food.

*Information: Färbetriebe, die sich neu für das KAT-System angemeldet haben und noch nicht über eine gültige IFS-Food Zertifizierung verfügen, müssen innerhalb der ersten 12 Monate nach Anmeldung den Nachweis über ein bestandenes Assessment nach dem IFS Global Market Programm auf Basic-Niveau nachweisen. Im zweiten Jahr ist ein bestandenes Assessment auf Intermediate-Niveau erforderlich. Am Ende des dritten Jahres (also nach 36 Monaten) muss eine Zertifizierung nach IFS Food nachgewiesen werden*

## 2.2 HACCP-System

- 2.2.1 **[K.O.]** Im Prozessschritt „Kochen“ ist die Kerntemperatur der Eier als kritischer Kontrollpunkt (CCP) definiert. Sie beträgt unmittelbar nach dem abgeschlossenen Kochvorgang mindestens 90 Sekunden lang 73 °C. Dieser Wert wird kontrolliert. Bei der Wahl einer anderen Temperatur-Zeit-Kombination stellt der Färbetrieb anhand von Nachweisen sicher, dass diese dazu geeignet ist, ein lebensmittelrechtlich sicheres und damit zum Verzehr geeignetes Produkt zu erzeugen.
- 2.2.2 Für den Fall, dass die Wassertemperatur unter den Mindestwert sinkt, ist ein optisches und/oder akustisches Warnsignal und/oder eine automatische Vorrichtung zum Stopp der Färbearbeitung vorhanden. Eine Funktionskontrolle dieser Systeme wird mindestens vor Produktionsbeginn, nach einer Unterbrechung und nach Produktionsende durchgeführt und dokumentiert.
- 2.2.3 Die Durchlaufzeit der Eier wird im Rahmen der Überprüfung des HACCP-Systems mindestens einmal pro Jahr kontrolliert. Wird die Anlageneinstellung so geändert, dass sich eine andere Kombination aus Mindestdurchlaufzeit und Mindestkochtemperatur ergibt, wird der neue Prozess validiert und dokumentiert.

## 3 Umgang mit Gefahrstoffen

### 3.1 Gefährdungsbeurteilung

- 3.1.1 Der Färbetrieb hat im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung nach §6 der Gefahrstoffverordnung ermittelt, ob sich bei der Verarbeitung und Lagerung von Farben oder brennbaren Flüssigkeiten Gefährdungen für die Beschäftigten oder andere Personen ergeben.

### 3.2 Farbstoffe in Eierschalenlacken

- 3.2.1 Es werden ausschließlich Farbstoffe eingesetzt, die gemäß Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EU) 1333/2008 zugelassen sind. Trotz Zulassung sind für die Produktion von KAT "Bunte Eier" die Azofarbstoffe Tartrazin (E102), Gelborange (E110), Azorubin (E122), Cochenillerot (E124a), Allurarot (E129), der Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (E171) und der Farbstoff Chinolingelb (E104) verboten.
- Werden die Farben im Färbetrieb selbst gemischt, sind die verwendeten Farbstoffe nachzuweisen.

### 3.3 Farbenlagerung

- 3.3.1 Farben und andere lösungsmittelhaltige Flüssigkeiten werden ausschließlich in Räumen gelagert, die nicht allgemein zugänglich sind. Auf das Zutrittsverbot für betriebsfremde Personen wird durch ein gut sichtbares Schild mit deutlich lesbarer Beschriftung hingewiesen.
- 3.3.2 Es ist sichergestellt, dass Behälter mit Farben und anderen lösungsmittelhaltigen Flüssigkeiten in Auffangvorrichtungen stehen, die mindestens den Kubikinhalt des größten Gebindes aufnehmen können. Kann eine gefährliche explosionsfähige Atmosphäre nicht ausgeschlossen werden, sind die Auffangvorrichtungen elektrostatisch ableitfähig und geerdet. Es befinden sich keine wirksamen Zündquellen in unmittelbarer Nähe von Lagerbehältern mit entzündbaren Gefahrstoffen.
- 3.3.3 Die Lagerräume für Farben und Lösungsmittel verfügen über eine explosionsgeschützte Beleuchtung und eine angemessene technische Ausstattung, die eine dauerhafte und überwachte Be- und Entlüftung der Räume sicherstellt.

- 3.3.4 Die Mengen der am Arbeitsplatz bereitgestellten Farben oder lösungsmittelhaltigen Flüssigkeiten sind auf den Tages-/Schichtbedarf begrenzt.

## 4 Herstellungsprozess

### 4.1 Produktionsstandort

- 4.1.1 Der Produktionsstandort, einschließlich des Außenbereichs und der Produktionsräume, ist so gestaltet, dass eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit aufgrund baulicher und/oder hygienischer Mängel, ausgeschlossen werden kann.

### 4.2 Wareneingangskontrolle

- 4.2.1 Die Wareneingangskontrolle erfolgt nach einem festgelegten Stichprobenplan und wird dokumentiert. Für alle Qualitätsparameter sind Grenzwerte/Toleranzbereiche gemäß nachfolgender Tabelle definiert und werden eingehalten:

Tab. 1: Qualitätsparameter und Grenzwerte/Toleranzbereiche

Qualitätsparameter	Grenzwerte/Toleranzbereiche
Schale und Kutikula	sauber, unbeschädigt und normale Form
Luftkammerhöhe	Höhe nicht über 6 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 Eiklarindex beträgt durchschnittlich mindestens 70 Haugh-Units basierend auf einer Messreihe von mindestens 8 Eiern.
Keim	nicht sichtbar entwickelt
Fremdgeruch	nicht zulässig
Bruchfestigkeit	Beim Wert der Bruchfestigkeit werden 40 N nicht unterschritten. Erfolgt keine Messung der Bruchfestigkeit, werden ausschließlich Eier von Herden verarbeitet, die die 45. Lebenswoche noch nicht überschritten haben.

### 4.3 Lagerung der Färbeware

- 4.3.1 Die Lagerung der Färbeware erfolgt sachgerecht und hygienisch einwandfrei in dafür geeigneten Räumen.
- 4.3.2 Für Färbeware, die zur Kühlung bestimmt ist, werden ausschließlich sortierte KAT-zertifizierte Eier der Güteklasse A verwendet. Dies gilt auch für zugekaufte gekühlte Ware.



- 4.3.3 Ungekühlt gelagerte Eier werden spätestens 28 Tage nach Legedatum verarbeitet. Bei Eiern, die für die Kühlung vorgesehen sind, erfolgt die Kühlung spätestens 14 Tage nach Legedatum.
- 4.3.4 Bei der Kühlung von Eiern sind nachfolgende Parameter einzuhalten:  
Bei 0-1 °C gelagerte Eier werden spätestens 84 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.  
Bei 1,1-3,0 °C gelagerte Eier werden spätestens 70 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.  
Bei 3,1-4,9 °C gelagerte Eier werden spätestens 63 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.  
Bei 5-8 °C gelagerte Eier werden spätestens 42 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.  
Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden kontinuierlich aufgezeichnet. Bei den jeweiligen Temperaturstufen ist die Luftfeuchtigkeit individuell anzupassen, so dass optimale Lagerbedingungen erzielt werden. Hierfür ist es erforderlich, dass der Kühlungsprozess einmal pro Kalenderjahr durch ein externes akkreditiertes Labor validiert wird, indem die Frischeparameter und Verzehrbarkeit der Eier am Ende der jeweils maximalen Lagerdauer überprüft werden.
- 4.3.5 Gekühlt gelagerte Eier werden maximal 72 Stunden vor der Verarbeitung ausgelagert. Dabei ist sichergestellt, dass eine negative Beeinflussung der Eier durch die Lagerbedingungen ausgeschlossen ist. Dies ist entsprechend dokumentiert.

 Nachweis/Dokumentation

## 4.4 Koch- und Färbeprozess

- 4.4.1 Für den Koch- und Färbeprozess werden im Falle von ungekühlter Ware ausschließlich sortierte KAT-zertifizierte Eier der Güteklasse A verwendet.
- 4.4.2 Bei der Verarbeitung von Färbeware, die zuvor gekühlt gelagert wurde, muss zum Zeitpunkt der Verarbeitung für jede ausgelagerte Partie erneut überprüft werden, ob nachfolgende Anforderungen erfüllt sind:
- ✓ Luftkammer: Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich
  - ✓ Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinie sichtbar; beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend.
  - ✓ Eiklar: klar, durchsichtig
  - ✓ Fremdgeruch: nicht zulässig
- 4.4.3 Die Paletten-Kennzeichnung bleibt erhalten, bis die Eier die Färbeanlage erreichen, und genügt den Anforderungen der VO (EU) 2023/2465. Sofern es sich um KAT-Ware handelt, ist dies ebenfalls auf der Paletten-Kennzeichnung ausgewiesen.
- 4.4.4 Es ist sichergestellt, dass für den Kochprozess ausschließlich Eier der gleichen Gewichtsklasse eingesetzt werden.
- 4.4.5 Nach dem Kochen werden Eier mit optisch erkennbaren Schalendefekten aussortiert.
- 4.4.6 Nach dem Färben werden Eier mit mangelhafter Farbversiegelung aussortiert.
- 4.4.7 Der Wasserwechsel und die Reinigung der Maschinen erfolgen auch bei durchgehender Produktion täglich. Dies ist entsprechend dokumentiert.

## 4.5 Lagerung verarbeiteter Ware

4.5.1 Die Lagerung der bunten Eier erfolgt sachgerecht und hygienisch einwandfrei in dafür geeigneten Räumen.

## 4.6 Prozessprüfung

4.6.1 Während des Produktionsprozesses erfolgt stündlich eine dokumentierte Überprüfung der gefärbten und verpackten Ware. Diese Überprüfung umfasst mindestens:

- ✓ Lesbarkeit, Anhaftung, Position und Vorhandensein des MHD-Etiketts
- ✓ Angabe des korrekten MHD
- 📄 Nachweis/Dokumentation

4.6.2 Bei der Überprüfung einer Stichprobe von 20 gefärbten und verpackten Eiern darf nicht mehr als ein Qualitätsmangel auftreten. Ansonsten erfolgt die Erweiterung der Stichprobe auf 100 Eier, wobei nicht mehr als 5 % der überprüften Eier Qualitätsmängel aufweisen dürfen.

Qualitätsmängel sind:

- Schalendefekte
- mangelhafte Farbversiegelung (unversiegelte Stellen > 0,5 cm<sup>2</sup>)

## 5 Kennzeichnung

### 5.1 Kennzeichnung gemäß LMIV

5.1.1 **[K.O.]** Die gesetzlichen Kennzeichnungselemente gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind mindestens:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels („gekochte und gefärbte Eier“ oder „Bunte Eier“)
- ✓ Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder Verkäufers
- ✓ Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge
- ✓ MHD (mindestens haltbar bis: Tag und Monat)
- ✓ Identitätszeichen (behördliche Zulassung)
- ✓ Menge (Stückzahl oder Mindestnettogewicht)
- ✓ Nährwertkennzeichnung (außen auf der Verpackung anzubringen)

Tab. 2: Nährwertangaben für Eier

Nährwerte	Je 100 g
Brennwert	638 kJ/153 kcal
Fett	11 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	0,6 g
- davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	13 g

Salz	0,32 g
------	--------

Quelle: Zentralverband Eier e.V., 12. Februar 2014

## 5.2 Kennzeichnung Mindesthaltbarkeitsdatum

5.2.1 Das MHD ist vom 01.10. bis zum 30.04. (des Folgejahres) auf den Produktionstag + 32 Tage begrenzt.

Ab dem 01.05. bis zum 30.09. jedes Jahres verkürzt sich das MHD auf den Produktionstag + 28 Tage.

*Information: Bei Lieferung an den Einzelhandel wird eine verbleibende Haltbarkeit von 21 Tagen empfohlen.*

## 5.3 Verwendung des KAT-Logos

5.3.1 Auf allen Verpackungen mit gefärbten Eiern, die als KAT-Ware vermarktet werden, ist das KAT-Logo gemäß den aktuellen Gestaltungsrichtlinien angebracht.

 *Gestaltungsrichtlinien KAT-Logo*

## 6 Überwachung / Analyse

### 6.1 Rückstellmuster

6.1.1 Aus jeder Fertigwarenpartie werden Rückstellmuster gezogen und bis mindestens zwei Wochen nach Ablauf des MHD bei Raumtemperatur aufbewahrt. Die Mustergröße umfasst mindestens 10 Eier pro Tag und Färbemaschine oder Produktionslinie.

### 6.2 Untersuchungen/Analysen

6.2.1 Um den Erhitzungsprozess zu verifizieren, wird auf Basis eines risikoorientierten Probenplans mindestens einmal pro Quartal aus dem laufenden Produktionsprozess eine frisch gefärbte Probe gezogen und in einem externen Labor unmittelbar auf Enterobacteriaceae (s. Verordnung (EG) 2073/2005, Anhang I, Kapitel II, 2.3.1) untersucht.

Das Labor ist für diese Analyseverfahren nach DIN ISO/IEC 17025 akkreditiert.

6.2.2 Auf Basis eines risikoorientierten Probenplans wird mindestens einmal pro Quartal aus dem laufenden Produktionsprozess eine frisch gefärbte Probe gezogen und in einem externen Labor am Ende des MHD auf folgende Parameter untersucht:

- ✓ Sensorik (Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz)
- ✓ Gesamtzahl der aeroben Keime
- ✓ Enterobacteriaceae
- ✓ Salmonellen im Produkt
- ✓ Hefen
- ✓ Schimmelpilze
- ✓ Aerobe Sporenbildner
- ✓ *Listeria monocytogenes*

Das Labor ist für diese Analyseverfahren nach DIN ISO/IEC 17025 akkreditiert.

## 7 Lohnfärbung


Lohnfärbeaufträge, die im Zertifizierungsbereich KAT durchgeführt werden, unterliegen den Anforderungen des KAT-Leitfadens Färbetriebe.

### 7.1 Vergabe von Lohnfärbeaufträgen

7.1.1 Werden Lohnfärbeaufträge an Dritte vergeben, ist sichergestellt, dass der unterbeauftragte Färbetrieb über ein gültiges KAT-Zertifikat verfügt.


### 7.2 Durchführung von Lohnfärbeaufträgen


7.2.1 Alle Aufträge zur Lohnfärbung von KAT-Ware sind dokumentiert und die Daten gemäß Formblatt FB-PS 11 an den Auftraggeber übermittelt.

 Formblatt FB-PS 11: „Qualitätskontrolle bunte Eier“

## 8 Krisenmanagement

8.1.1 Für Krisenfälle bzw. kritische Situationen liegen Notfallpläne mit klaren Verantwortlichkeiten vor. Diese enthalten alle wichtigen Ansprechpartner (z. B. Tierarzt, Veterinärämter, Zulieferer/Abnehmer, KAT) und deren Kontaktdaten (Telefonnummern).

 Formblatt FB-A-02: "Notfallplan"

 KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe

## 9 Rückverfolgbarkeit

9.1.1 **[K.O.]** Das Rückverfolgbarkeitssystem ermöglicht eine chargenbezogene Rückverfolgung aller Rohwaren, Verpackungen, Zutaten (z. B. Salztüten), Eierschalenlacke und Fertigwaren in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zur Rohware und umgekehrt).

Das vorhandene System gewährleistet, dass innerhalb des Auditzeitraums ein Rückverfolgbarkeitstest durchgeführt werden kann.

## Teil III: Anhang

### 1 Zeichenerklärung

**[K.O.]** Knock-Out-Kriterien



Verweise auf mitgeltende Unterlagen



Nachzuweisende bzw. vorzulegende Dokumente

### 2 Abkürzungen

CCP Kritischer Kontrollpunkt (critical control point)

HACCP Risikobasierende Gefahrenanalyse (Hazard Analysis and Critical Control Points)

IFS International Featured Standards

K.O. Knock Out

LEH Lebensmitteleinzelhandel

LMIV Lebensmittelinformationsverordnung

MHD Mindesthaltbarkeitsdatum

N Newton: SI-Einheit der physikalischen Größe Kraft

### 3 Begriffserklärungen

Tab. 3: Begriffserklärungen

Begriff	Definition/Erläuterung
KAT "Bunte Eier"	Gekochte und gefärbte Hühnereier, die den Kriterien der Güteklasse A entsprechen und ausschließlich aus KAT-zertifizierten Färbebetrieben stammen
Färbebetrieb	Standort, der gekochte und gefärbte Eier herstellt
Fertigware	Sortierte Eier in der Schale mit Güteklasse A, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind
Fremdware	Ware von Betrieben/Betriebsteilen, die nicht dem KAT-System angeschlossen sind und kein KAT-Zertifikat haben
Haugh-Units	Maßeinheit für die Qualität der Proteine in Abhängigkeit von der Größe des Eiweißes (Albumen) eines Eis; die Maßeinheit ist ein wichtiger Aspekt der Ei-Qualität
KAT-Ware	Ware aus KAT-zertifizierten Betrieben
Lohnverarbeitung	Eine in Auftrag gegebene Dienstleistung (Lohnfärbung, Lohnsortierung, Lohnsprühtrocknung usw.), bei der sich die Eigentumsverhältnisse der betroffenen Ware nicht ändern
Färbeware	Rohe, nicht gefärbte und KAT-zertifizierte Eier, die den Kriterien der Güteklasse A entsprechen und nach Gewichtsklassen sortiert sind

## 4 Mitgeltende Unterlagen

Die Dokumente können im internen Bereich [www.kat.eu](http://www.kat.eu) heruntergeladen werden.

Zu den mitgeltenden Unterlagen (in der jeweils geltenden Version) gehören:

### KAT-Dokumente

- ✓ Gestaltungsrichtlinien KAT-Logo
- ✓ KAT-Formblätter
- ✓ KAT-Verfahrensweisungen
- ✓ KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe
- ✓ KAT-Zertifizierungsprotokoll
- ✓ Liste der KAT-Zertifizierungsstellen