

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 1 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="checkbox"/>

Name \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_ Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ Fax Nr. \_\_\_\_\_ OST-Nr.-

e-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_

Name des Verantwortlichen \_\_\_\_\_

**Eingangsdatum:**  
 \_\_\_\_\_

**Rindfleischerzeugung**    **Milcherzeugung**  
 Erstkontrolle    Folgekontrolle    Sonderprüfung  
 Nachkontrolle    Stichprobenkontrolle    Kontrolle nicht durchgeführt, weil \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung	<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“	<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Franken“

Hiermit wird der Erhalt der GQ-Stalltafel bestätigt.

\_\_\_\_\_ Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Stalltafel wurde bei einer vorhergehenden GQ-Kontrolle bereits überreicht

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich, Mängel beim Futtermittelzukauf ab der nächsten Lieferung und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten und in Abstimmung mit der zuständigen Behörde abzustellen.

<p><u>Mängel „C“ / „D“</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<p><u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
--	--	---

weitere Mängel – siehe Bemerkungen

\_\_\_\_\_

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)      Unterschrift des Kontrolleurs      Unterschrift Ansprechpartner

angeschrieben am \_\_\_\_\_   
  telefoniert am \_\_\_\_\_   
  zertifiziert am \_\_\_\_\_

Standard I (≥ 90%)   
  Standard II (≥ 80%)   
  Standard III (≥ 70%)   
  Keine Zulassung (< 70%)

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 2 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="checkbox"/>

Bestandsgröße			
	Anzahl Plätze	Stallhaltung	Freilandhaltung
Rindermast:		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Milchviehhaltung und Kälberaufzucht (bis 2 Wo):		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Fresser-/Kälberaufzucht (ab 2 Wo):		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Mutterkuh-/Ammenkuhhaltung und Kälber:		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Kälbermast:		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

**Weitere Tierproduktion / Art / Zahl**

Schweine \_\_\_\_\_  Geflügel \_\_\_\_\_  Sonstige \_\_\_\_\_

Aufstallung der Kühe  Anbindehaltung  Laufstall  Laufhof  Weidegang \_\_\_\_\_ Monate / Jahr  
 Anbindehaltung mit Weidegang

**Betriebsgröße – ha LN** \_\_\_\_\_

Acker (ha):	Grünland (ha):	Wald (ha):
-------------	----------------	------------

Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen:  QM  andere: \_\_\_\_\_

Anschrift betreuender Hoftierarzt

Tiertransport von eigenen Tieren: > 50 km  ja  nein < 50 km  ja  nein

**Angaben zum Futtermiteleinatz**

Eingesetzte Einzelfuttermittel sind ausschließlich landwirtschaftliche Primärprodukte  ja  nein

Selbstmischer  ja  nein

Einsatz fahrbarer Mahl- und Mischanlagen  ja  nein

Bei ja → sind diese zertifiziert?  ja  nein

Ereignis- und Krisenmanagement vorhanden  ja  nein

**Zeichennutzung**  GQ  anderes System: \_\_\_\_\_

Öko-Betrieb <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Nebenerwerbsbetrieb <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Almbetrieb/Pensionsweiden <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
--	--	--

Ausbildung des Betriebsleiters  
 LW-Gehilfenbrief  LW-Meister  LW-Techniker  Dipl. ing. agr.  Sonstiges

**Angaben zur Vorkontrolle**

**Wiederholte D-Mängel**  ja  nein

**Bei ja, Mangelbeschreibung:**

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 3 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="text"/>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-bericht Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>						
A1	Allgemeine Betriebsdaten/Stammdatens				KO		
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen Korrekturmaßnahmen: _____ _____				KO		
A3	Betrieblicher Zukauf und Wareneingang: Rückverfolgbarkeit von zugekauften Betriebsmitteln, Tieren, etc., die die Rinderhaltung betreffen						
<b>B</b>	<b>Eigenkontrollen (siehe Checklisten)</b>						
B1	Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen die letzten 3 Jahre bearbeitet am: _____/_____/_____				KO		
B2	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
<b>C</b>	<b>Tierbestand – Dokumentation (Herkunft, Rückverfolgbarkeit)</b>						
C1	Bestandsaufzeichnungen / Führung Bestandsregister eingesehen: von _____ bis _____ anhand: _____				KO		
C2	Kennzeichnung und Identifizierung der Tiere gem. VVVO; Tierbestand stimmt mit der Dokumentation überein (5% Stichprobe)				KO		
C3	Für Tiere, die im Programm vermarktet werden, liegen entsprechende Informationen über den Vorbesitzer vor [OST/GQ-Bayern]				KO		
<b>D</b>	<b>Futtermittel</b>						
<b>D1</b>	<b>Zukaufsfuttermittel Hersteller bzw. Lieferanten von A-Futter</b>						
D1.1	Futtermittelbezug - Dokumentation über Rechnungen / Lieferscheine - Qualitätsgesicherte Einzel- bzw. Mischfuttermittel z.B. A-Futter (bei Abweichungen genaue Beschreibung unter Bemerkungen)  eingesehen: von _____ bis _____ anhand: _____ (Hersteller von zugekauften Futtermitteln unter Bemerkungen auflisten!)				KO		
D1.2	Deklaration der Komponenten nach Anteilen absteigend <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein: welcher Hersteller				KO		
<b>D2</b>	<b>Hofeigene Futtermittelmischungen</b>						
D2.1	Neben A-Futter wird nur selbst produziertes Futter verwendet, z.B. eigenes Getreide <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein: welcher Hersteller/Lieferant						
D2.2	Wenn D2.1 Nein: Liegen bei zugekauften, nicht zertifizierten Einzelfuttermitteln Garantieerklärungen des Vorlieferanten oder Produktdatenblätter des Herstellers vor?						

Bewertung **A**= kein Mangel, **B**= leichter Mangel, **C**= noch abstellbarer Mangel, **D**= schwerer Mangel, **E**= nicht relevant / trifft nicht zu

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 4 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="text"/>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-bericht Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>D3</b>	<b>Allgemeines zur Fütterung</b>						
D3.1	Werden die FM tierartbezogen eingesetzt?						KO
D3.2	Die Lagerung der FM ist hygienisch einwandfrei (Kreuzkontamination!!)						
D3.3	Sicherheit von Futtermitteln und Sauberkeit von Wasser <i>saubere und ausreichende Tränken; Im Anbindestall an jedem Platz eine Selbsttränke vorhanden</i>						
D3.4	Hygiene der Tränken und technischen Anlagen für die Futtermittelherstellung						
D3.5	Verdacht auf überhöhte Gehalte von unerwünschten Stoffen <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme						KO
D3.6	Es gibt Hinweise auf Fütterung von Tier- / Knochenmehl <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme						KO
D3.7	Es gibt Hinweise auf Fütterung von Speiseabfällen <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme						KO
D3.8	Einzelfuttermittel gem. Positivliste bzw. Charta (Einhaltung des Verbotes von antibiotischen Leistungsförderern)						KO
D3.9	Dokumentation Rationsberechnungen / Mischprotokolle / <i>Futteranalysen</i> _____ _____						
<b>E</b>	<b>Allgemeiner Tierschutz / Tiergesundheit / Haltung</b>						
E1	Stallklima, Temperatur, Lärmbelästigung, Lüftung						
E2	Beleuchtung, <i>Lichtverhältnisse</i>						
E3	Einhaltung der Bestandsdichte <i>Es ist ausreichend Bewegungs- und Liegeraum für die Kühe vorhanden (Auslauf sollte vorhanden sein)</i> Anbindestall <input type="checkbox"/> Laufstall <input type="checkbox"/> Kälberstall <input type="checkbox"/>						
E4	Technische Einrichtungen <input type="checkbox"/> Alarmanlage: Wartung am: _____ _____ _____						KO
E5	<input type="checkbox"/> Notstromaggregat: Wartung am: _____						
E6	Anforderungen an Stallböden <i>Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken</i>						
E7	Stalleinrichtung und Anlagen						
E8	Überwachung und Pflege der Tiere und Anlagen; Funktion und Zugang der Tränken; allg. Tiergesundheit und Überprüfung der Klauengesundheit, Zustand gemäß guter fachlicher Praxis						KO
E9	Allgemeine Haltungsanforderungen; Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzvorschriften						KO

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 5 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="text"/>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-bericht Nr.
		A	B	C	D	E	
E10	Kälberenthornung: Nur mit Betäubung durch einen Tierarzt oder bis zu einem Alter von 6 Wochen mit Sedierung und Schmerzausschaltung				KO		
E11	<i>Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose und Brucellose</i>				KO		
E12	<i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten auf</i>				KO		
E13	<i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes auf und leiden nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Hut des Euters. Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert</i>						
E14	<i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, haben keine Wunden an Euter, die die Milch verunreinigen könnten</i>						
E15	<i>Auslauf oder Weidegang sollte möglich sein</i>						
<b>F</b>	<b>Allgemeine Hygiene</b>						
F1	Zustand von Gebäuden und Anlagen <i>Stall ist durch ein Hinweisschild „Milchkuhbestand – für Unbefugte Betreten verboten“, „Wertvoller Tierbestand“ o.ä. zu kennzeichnen</i>						
F2	Ungezieferbefall; Schädlingsbekämpfung, Kadaverlagerung						
F3	Durchführung von Reinigung / Desinfektion bzgl. Stallhygiene						
F4	Betriebshygiene für Mastkälber und Milchkühe <i>Seuchenvorbeugung: betriebseigene Schutzkleidung für betriebsfremde Personen vorhanden</i>						
F5	Milchproduktion: Spezielle Hygieneanforderungen						

Bewertung **A**= kein Mangel, **B**= leichter Mangel, **C**= noch abstellbarer Mangel, **D**= schwerer Mangel, **E**= nicht relevant / trifft nicht zu



**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Landwirtschaft**  
**Rindfleisch- und Milcherzeugung**



GQ-Version: 04/17

Seite 7 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="text"/>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-bericht Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>J</b>	<b>Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit</b>						
J1	Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt						
J2	In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt						
J3	Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert						
J4	Untersuchungsergebnisse (von Molkereien, LKV's, etc.) belegen, dass die Rohmilch auf Keimzahl, somatische Zellen und Rückstände von Antibiotika untersucht wurde. Bei Überschreitung schafft der Milcherzeuger durch geeignete Maßnahmen Abhilfe						
J5	Falls Zitzenbäder oder -Sprays eingesetzt werden, führen sie nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Rohmilch						
<b>K</b>	<b>Melkstand bzw. Anbindestall</b>						
K1	Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.						
K2	Ein Abfluss zur Ableitung von Abwässern ist vorhanden						
K3	Wandflächen, Fußböden, Einrichtungen, Türen und Beläge sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, bestehen aus korrosionsbeständigem, nicht toxischem Material, das glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und einwandfrei instand gehalten ist						
K4	Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet						
K5	Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf						
<b>L</b>	<b>Melkanlage, Melkzeug, Behälter</b>						
L1	Die Melk- und Kühlanlage wird regelmäßig gewartet						
L2	Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült						
<b>M</b>	<b>Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch</b>						
M1	Das Melkpersonal trägt während des Melkens saubere, waschbare Arbeitskleidung						
M2	Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein						
M3	Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze werden gesondert gemolken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen (Vorgemelksprüfung)						
M4	Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben						
M5	Rohmilch, stammt von Tieren, denen ausschließlich zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden						

Bewertung A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 8 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="text"/>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-bericht Nr.
		<input type="checkbox"/>					
<i>N</i>	<b>Milchkammer</b>						
<i>N1</i>	<i>Der Anfahrtsweg und der Standplatz für den Milchsammelwagen sind befestigt und sauber</i>						
<i>N2</i>	<i>Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6m langem Schlauch erreichbar</i>						
<i>N3</i>	<i>Die Milchkammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Sie ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten</i>						
<i>N4</i>	<i>Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken verarbeitet, wird sie bei täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 8° C gekühlt, bei nicht täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 6° C</i>						
<i>N5</i>	<i>Die Milchkammer ist frei von zweckfremden Gegenständen; Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und –mittel werden in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank gelagert. Dies gilt nicht für Mittel, die in Gebrauch sind</i>						
<i>N6</i>	<i>Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchkammer befördert. Diese ist leicht zu reinigen und zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden</i>						
<i>N7</i>	<i>Die Milchkammer ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet</i>						
<i>N8</i>	<i>Die Milchkammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser</i>						

Bewertung **A**= kein Mangel, **B**= leichter Mangel, **C**= noch abstellbarer Mangel, **D**= schwerer Mangel, **E**= nicht relevant / trifft nicht zu

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
 Landwirtschaft  
 Rindfleisch- und Milcherzeugung



GQ-Version: 04/17

Seite 9 von 10

<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>
		09- <input type="checkbox"/>

<b>Hersteller / Lieferanten zugekaufter Futtermittel</b>	<b>zertifiziert ja / nein</b>

**Begründungen „B“ / „E“**

---

**Raum für weitere Bemerkungen**

**sonstige eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Landwirtschaft</b> <b>Rindfleisch- und Milcherzeugung</b>		Ord.Nr. 12-2-2 PB-GQ-LW, RI_Milch_Kombi Rev. 3.2 Seite 10 von 10
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor:</b>	<b>Balis-Nr.:</b>	
		09- <input type="checkbox"/>	

**Spezifische Nummer des Probenbehälters**

       

Name des Probenehmers: \_\_\_\_\_

Entnahmestelle: \_\_\_\_\_

Tierart:     Rind     Schwein     Geflügel

\_\_\_\_\_  
Name des Auditors

**BALIS-Nr. 09-**

Name **d. Landwirtes:** \_\_\_\_\_

Bezeichnung des Futters (Produkt): \_\_\_\_\_

Hersteller mit kompletter Adresse: \_\_\_\_\_

Herstellungsdatum bei Eigenherstellung: \_\_\_\_\_

Chargen-Nummer bzw. betriebsinterne Nr.: \_\_\_\_\_

Zusammensetzung (Deklaration): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bei Proben von Selbstmischern, muss das Mischprotokoll mit Zusammensetzung und Mischdatum angefügt oder eingetragen werden.

Der Behälter mit der Futtermittelprobe muss mit der BALIS-Nummer und dem Datum der Probenahme gekennzeichnet werden.

\_\_\_\_\_  
Datum / Zeit

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Landwirt

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Kontrolleur