

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck Verkauf (Bäckerei – Filiale)</b>			PB- GQ- Brot und Kleingebäck- Filiale Version 1.0 Seite 1 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Name \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

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

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ Fax Nr. \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Erstkontrolle  
  Folgekontrolle  
  Nachkontrolle  
  Stichprobenkontrolle  
 Kontrolle nicht durchgeführt, weil \_\_\_\_\_

Zeichennutzung / Filialbetrieb

Regionalsiegel „Geprüfte Qualität - \_\_\_\_\_“

**Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:**

<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO	<input type="checkbox"/> sonstige _____
<input type="checkbox"/> QS				

<b>Betriebsgröße:</b>	<b>GQ-Bayern Produkte:</b>	<b>Gesamtproduktion pro Jahr (to):</b>
Anzahl Mitarbeiter: _____	_____ : _____ Stk.	GQ-Bayern-Ware: _____
	_____ : _____ Stk.	Nicht-GQ-Ware: _____
	_____ : _____ Stk.	

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und genannten Fristen abzustellen.

<p><u>Mängel:</u></p>          	<p><u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u></p>          
<p>_____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner</p>	

Kopie von Prüfbericht ausgehändigt    ja    nein

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) \_\_\_\_\_      Unterschrift des Kontrolleurs \_\_\_\_\_

konform  $\geq 70\%$          Stempel Sachbearbeiter / Datum: \_\_\_\_\_  
 nicht konform  $< 70\%$

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Brot und Kleingebäck  
Verkauf (Bäckerei – Filiale)**



PB- GQ- Brot  
und  
Kleingebäck-  
Filiale  
Version 1.0  
Seite 2 von 7  
Erstellt: 03/13

<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	---------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel -Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung</b>						
A1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen					k.o	
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)					k.o	
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Bayern-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)					k.o	
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben					k.o	
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -gänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)					k.o	
A10	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warenzu- und -gänge ist jederzeit möglich						
A11	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware					k.o	
A12	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern					k.o	
A13	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A14	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A15	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
<b>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B11	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume						
B12	Hygiene und Sauberkeit der Geräte						
B13	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert						
B14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B15	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
B16	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ausschließlich mit zugelassenen Mitteln					k.o	
B17	Sanitäreanlagen						
B18	Schädlingsbekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Brot und Kleingebäck  
Verkauf (Bäckerei – Filiale)**



PB- GQ- Brot  
und  
Kleingebäck-  
Filiale  
Version 1.0  
Seite 3 von 7  
Erstellt: 03/13

<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>
---------------	---------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B21	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B22	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B23	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
<b>C</b>	<b>Anlieferung und Warenannahme</b>						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Bayern-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware					k.o	
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor					k.o	
C5	Lieferpapiere vollständig						
<b>D</b>	<b>Lagerung der Rohstoffe</b>						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o	
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>E</b>	<b>Produktion / Verarbeitung</b>						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-Bayern-Ware					k.o	
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware					k.o	
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar						
E7	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>F</b>	<b>Lagerung Endprodukt</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung					k.o	
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o	
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o	
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>G</b>	<b>Warenabgabe / Verkauf</b>						
G1	Fachgerechte Regalpflege						
G2	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Bayern-Ware						

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Brot und Kleingebäck          Verkauf (Bäckerei – Filiale)</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck- Filiale Version 1.0 Seite 4 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G3	GQ-Bayern-Kennzeichnung der Produkte eindeutig und nachvollziehbar					k.o	
G4	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygienschulung						



	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Brot und Kleingebäck          Verkauf (Bäckerei – Filiale)</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck- Filiale Version 1.0 Seite 6 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck Verkauf (Bäckerei – Filiale)</b>			PB- GQ- Brot und Kleingebäck- Filiale Version 1.0 Seite 7 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>		

<b>Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle</b>				
<b>Mangel Nr.</b>	<b>GQ- Referenz- nummer</b>	<b>Art der Abweichung</b>	<b>Korrektur- maßnahme</b>	<b>Frist</b>

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und genannten Fristen abzustellen.

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