

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 1 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	---------------------	-------------------------

Name _____ Straße _____

PLZ _____ Ort _____ Ansprechpartner _____

Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____ E-Mail _____

Erstkontrolle Folgekontrolle Nachkontrolle Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____

Zeichennutzung

Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____

Regionalsiegel „Geprüfte Qualität - _____“

<input type="checkbox"/> Erfassung	<input type="checkbox"/> Herstellung	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Handel	<input type="checkbox"/> Verkauf (ohne LEH)
------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:

BRC ISO

HACCP IFS QS sonstige _____

Betriebsgröße:	GQ-Bayern Produkte:	Gesamtproduktion pro Jahr (Stk.):
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>_____</p> <p>Datum, Unterschrift Ansprechpartner</p>	<p><u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u></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“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 2 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel -Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung						
	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
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 -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				k.o		
A9	GQ-Rohwarenvermarktung mit GQ-Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns						
A10	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warenein- und -abgänge 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 beigelegt)						
A15	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt (nicht für Primärproduktion)				k.o		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) (nicht für Primärproduktion)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt (nicht für Primärproduktion)						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation (nicht für Primärproduktion)						
B5	Verifizierung der Grenzwerte (nicht für Primärproduktion)						
B6	Korrekturmaßnahmen (nicht für Primärproduktion)						
B7	Verantwortlichkeiten (nicht für Primärproduktion)						
B8	Aufzeichnungen (nicht für Primärproduktion)						

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 3 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel -Nr.
		A	B	C	D	E	
B9	HACCP Validierung <i>(nicht für Primärproduktion)</i>						
B10	Hygienekonzept (mit Eigenkontrolle und Dokumentation) liegt vor und wird umgesetzt						
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	Sanitäranlagen						
B18	Schädlingsbekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
B21	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B22	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B23	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
C	Anlieferung und Warenannahme						
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						
C6	Eignung der technischen Einrichtung (schonende Behandlung)						
D	Lagerung der Rohstoffe						
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						
D5	Lagerung in geeignetem Temperaturbereich (Grobgemüse und Spargel 2-12°C; Fruchtgemüse – ohne grüne Bohnen und Erbsen 5-10°C)						

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 4 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	----------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D6	Lagerung der GQ-Bayern-Ware getrennt von Obst (nicht in direkter Nachbarschaft)						
D7	Korrekte Dokumentation von Nacherntebehandlungen				k.o		
E	Produktion / Verarbeitung						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-Bayern-Ware				k.o		
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E3	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o		
E5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten				k.o		
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
E7	Verarbeitung ausschließlich durch Pasteurisation und Sterilisation (Zutaten gemäß Leitsätzen) oder durch natürliche Milchsäuregärung				k.o		
F	Lagerung Endprodukt						
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						
G	Warenabgabe und Transport						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-Bayern-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				k.o		
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware getrennt gelagert						
G7	Verbrauch an Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Bayern-Absatzmengen überein						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Einhaltung der max. Nitratgrenzwerte der Rohware (Möhren 250 mg; Grüne Bohnen 400 mg, Knollensellerie und Kohllarten 1.000 mg, Weißkohl 1.750 mg; Rote Beete 2.500 mg)				k.o		

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 5 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	---------------------	-------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel -Nr.
		A	B	C	D	E	
I2	Rückstandsuntersuchungen liegen vor		k.o.				
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
K3	GQ-Bayern-Kennzeichnung der Produkte eindeutig und nachvollziehbar		k.o.				
K4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Bayern-Ware ist ausgeschlossen						
K5	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven
Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)**



PB- GQ- Feins.
Delikatessen u.
Gemüsekonserv.
Version 1.0
Seite 6 von 8
Erstellt: 03/13

Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.
---------------	---------------------	-------------------------

Raum für Bemerkungen:

eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen | <input type="checkbox"/> Lagerplan | <input type="checkbox"/> Hygienepläne |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) | <input type="checkbox"/> Laboranalysen | <input type="checkbox"/> Produktionsplan |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang | <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll | <input type="checkbox"/> Produktliste |
| <input type="checkbox"/> Wartungsplan | | |
| <input type="checkbox"/> Rezepturliste | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | |

Punkte Berechnung:

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
Σ Bewertungen A-E (max. 78):					
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	Σ =				
Σ aller Punkte dividiert durch Σ Bewertungen A-D * 100	Erreichte Punktzahl _____ von 100				

von StMELF (M1) genehmigt:

Datum: 08.05.2013

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)		PB- GQ- Feins. Delikatessen u. Gemüsekonserv. Version 1.0 Seite 7 von 8 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven Erfassung / Herstellung / Lagerung / Handel / Verkauf (o. LEH)			PB- GQ- Feins. Delikatessen u. Gemüsekonserv. Version 1.0 Seite 8 von 8 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
--------------------------------------	--	--	--	--

Mangel Nr.	GQ- Referenz- nummer	Art der Abweichung	Korrektur- maßnahme	Frist

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