

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel		GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 1 von 7
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: _____

<input type="checkbox"/> Erfassung	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Herstellung	<input type="checkbox"/> Be-/ Verarbeitung	<input type="checkbox"/> Handel
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	--	---------------------------------

Regionalsiegel „Geprüfte Qualität - _____“

Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:

<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO
--------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

<input type="checkbox"/> QS	<input type="checkbox"/> sonstige _____
-----------------------------	---

Betriebsgröße:	GQ-Bayern Produkte:	Gesamtproduktion pro Jahr (to):
Anzahl Mitarbeiter:	_____ : _____ to.	GQ-Bayern-Ware: _____
	_____ : _____ to.	Nicht-GQ-Ware: _____
	_____ : _____ to.	

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> (s. ggf. Zusatzblatt)</p> <p>_____</p> <p>Datum, Unterschrift Ansprechpartner</p>	<p><u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u> (s. ggf. Zusatzblatt)</p>
--	---

Kopie von Prüfbericht ausgehändigt ja nein

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) Unterschrift des Kontrolleurs

konform $\geq 70\%$ <input type="checkbox"/>	Stempel Sachbearbeiter / Datum:
nicht konform $< 70\%$ <input type="checkbox"/>	

Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel			GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 2 von 7
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 – 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				k.o		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation						
B5	Verifizierung der Grenzwerte						
B6	Korrekturmaßnahmen						
B7	Verantwortlichkeiten						
B8	Aufzeichnungen						
B9	HACCP Validierung						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel		GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 3 von 7
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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	Sanitäreanlagen						
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 (z.B. auf Schädlinge, Mustertreue etc.) werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor				k.o		
C5	Lieferpapiere vollständig						
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 durchgeführt und dokumentiert						
D5	Während der Lagerung kein Einsatz chemisch-synthetischer Schädlingsbekämpfungsmittel						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel		GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 4 von 7
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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 getrennt nach Sorten						
E8	Keine Wiederverwendung von aufbereitetem Weichwasser				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	Lagerung getrennt nach Sorten						
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						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Rückstellmuster hinterlegen (Aufbewahrung bis Ende MHD oder mind. 6 Monate)				k.o		
I2	Qualitätskriterien werden eingehalten (Wassergehalt < 5,0%, Extraktgehalt > 80,5%, Mürbigkeit > 80,0%, Ganzglasigkeit < 3,0% sowie kein artfremder Geruch)				k.o		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel		GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 6 von 7
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Mälzerei und selbstmälzende Brauerei Erfassung / Lagerung / Herstellung / Verarbeitung / Handel			GQ-Version 10/14 PB- GQ- Malz Seite 7 von 7
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.		

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
Mangel Nr.	GQ-Referenznummer	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	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