




	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 1 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Betriebes:			
Straße:		PLZ:	Ort:
Tel.-Nr.:		Fax:	Email:
Name Auskunftsperson:		Name Verantwortlicher:	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobe
<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil			
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung auf Produktverpackungen, Werbeflyern, Homepage etc.		EU-Zulassungsnummer:	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“		<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“	
Verarbeitung v. Fleischwaren? <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja → zusätzlich PB Fleisch und Fleischwaren - Verarbeitung			
Weitere vorhandene Qualitätssicherungssysteme: <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO andere:			
Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:			
Ich habe die Kontrolle sowie deren Ergebnisse zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Richtigkeit der Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und der genannten Fristen abzustellen.			
X			


Datum, Unterschrift des Ansprechpartners	
Eine Kopie des Prüfberichtes kann unter 08139/80 27-0 telefonisch angefordert werden.	
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift des Kontrolleurs
<input type="checkbox"/> konform ≥ 70 % <input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %	_____ Datum, Stempel Sachbearbeiter

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 2 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation, Herkunftssicherung						
	Allgemeine Systemanforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung der Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				k.o.		
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				k.o.		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A5	Krisenmanagement						
A6	Aktuelle Liste aller GQ-Lieferanten und GQ-Abnehmer liegt vor						
A7	Aktuelle, detaillierte Liste der GQ-Produkte						
A8	Produktion von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				k.o.		
A9	Einteilung der Erzeugerbetriebe in A, B, C. Zulassung für GQ nur A- und B-Betriebe!				k.o.		
	Betriebsführung						
A10	Umgang mit Dokumenten						
A11	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A12	Außengelände						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A13	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				k.o.		
A14	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen GQ-Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> - Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). - Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe (auch bei Lebendtieranlieferung) <i>(siehe auch Punkt L Stichproben)</i>				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 3 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A15	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor (ausschließlich Schlupf in Deutschland, deutsche Elterntiere)				k.o.		
A16	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch weitergegeben				k.o.		
A17	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
A18	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A19	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A20	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmengen plausibel				k.o.		
A21	GQ-Vermarktungsmengen wurde zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A22	Eindeutige zeitlich/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 4 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
	HACCP						
B1	Durchführung und Dokumentation der HACCP-Eigenkontrolle				k.o.		
B2	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				k.o.		
B3	HACCP-Team						
B4	Produktbeschreibung						
B5	Fließdiagramm						
B6	Gefahrenanalyse						
B7	Kritische Lenkungspunkte (CCP) festgelegt						
B8	Grenzwerte benannt						
B9	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte						
B10	Korrekturmaßnahmen der HACCP-Eigenkontrolle						
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
B14	Konzept zur Reduzierung der Salmonellenbelastung nach HACCP				k.o.		
B15	Sicherstellung der Kühlkette (max. 4°C) bis zur Abgabe an den Handel bzw. Endverbraucher						
	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B16	Zapfstellenplan/Trinkwasseruntersuchung						
B17	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassene Mitteln)				k.o.		
B18	Schädlingsmonitoring						
B19	Fremdkörpermanagement						
B20	Betriebsbegehung						
B21	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 5 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B22	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
Personalhygiene							
B23	Allgemeine Verhaltensregeln						
B24	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B25	Hygieneschleuse				k.o.		
Kistenwäsche und Materiallager							
B26	Kistenwäsche						
B27	Verpackungsmateriallager						
B28	Reinigungs- und Desinfektionslager						
B29	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung, Abfallmanagement							
B30	Entsorgungslogistik						
B31	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
B32	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 6 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C	Anlieferung von Schlachtvieh, Schlachtung, Wareneinkauf						
	Allgemeine Anforderungen						
C1	Tierschutzbeauftragter; Sachkundenachweis; obligatorische Schulung der für Transport/Ver-/ Entladung verantwortlichen Person				k.o.		
	Anforderungen Tiertransport						
C2	Überprüfung Tiertransporteur						
C3	Einhaltung der Transportdauer von max. 4 Stunden (siehe Tachoscheibe Transporteur)				k.o.		
C4	Anlieferung						
C5	Überprüfung der Herkunftsnachweise → für jedes Tier vollständig vorhanden				k.o.		
C6	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Tiere				k.o.		
	Rampenbereich / Stallung / Warteplatz						
C7	Umgang mit Tieren				k.o.		
C8	Anlagen zum Entladen						
C9	Technischer/baulicher Zustand						
C10	Raum-/Geräte- und Anlagenhygiene						
C11	Klimatische Bedingungen (Temperatur und Luftfeuchte)						
C12	Handhabung kranker/toter Tiere				k.o.		
C13	Identifizierung der Programmtiere/ Landwirte eindeutig möglich				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 7 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Schlachtprozess							
C14	Technisch/baulicher Zustand						
C15	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C16	Ordnung und Organisation				k.o.		
C17	Betäubungsanlage (Funktionsfähigkeit)						
C18	Wirksame Betäubung				k.o.		
C19	Entblutung						
C20	Rupfen						
C21	Entnahme Bauch- und Brustorgane						
C22	Fleischuntersuchung						
C23	Handhabung beanstandeter Schlachtkörper				k.o.		
C24	Indikatorenbewertung am Schlachtband (Fußballenläsionen, Brustblasen, Verwurf, Verlust, Einstufung Antibiotikamonitoring)				k.o.		
C25	Rückmeldung an den Mäster über Indikatorenbewertung zu Fußballenläsionen und Brustblasen						
C26	Messerhygiene						
C27	Klimatische Bedingungen						
C28	Befunddaten/Auffälligkeiten				k.o.		
C29	Teilnahme am AIV-Monitoringprogramm				k.o.		
C30	Salmonellenmonitoring				k.o.		
C31	Logistisches Schlachten von salmonellenpositiven Herden						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 8 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C32	Das Schlachtprotokoll wird mit folgenden Angaben vollständig geführt: <input type="checkbox"/> Anzahl <input type="checkbox"/> Lebendgewicht <input type="checkbox"/> Schlachtgewicht <input type="checkbox"/> Zuordnung der Schlachtnummer zur Betriebsnummer des GQ-Putenmästers und der Gesundheitsbescheinigung				k.o.		
C33	Das Schlachtprotokoll wird für mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
C34	GQ-Tiere werden chargenweise geschlachtet (getrennt von Nicht-GQ-Tieren)				k.o.		
C35	Kennzeichnung der GQ-Schlachtkörper				k.o.		
C36	Kühlung der Schlachtkörper (2-Phasensystem; kein Wasserbad)				k.o.		
Kleine Schlachtereien mit Direktvermarktung (zusätzliche Anforderungen)							
C37	Schlachtung und Zerlegung ausschließlich von Puten aus dem eigenen GQ-zertifizierten Mastbetrieb				k.o.		
C38	Zukauf von GQ-Puten/ Putenteilstücken ausschließlich von GQ-zertifizierten Großschlachtereien				k.o.		
C39	Protokollierung der Herkunft und Anzahl der Schlachttiere bzw. verarbeiteter Teilstücke				k.o.		
C40	Salmonellenkontrolle (Kotproben) der Schlachttiere mindestens zweimal jährlich (anstatt C30 Salmonellenmonitoring am Schlachtband)				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 9 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Wareneingang und Wareneingang							
C41	Technischer/baulicher Zustand						
C42	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C43	Bodenfreiheit						
C44	Ordnung und Organisation				k.o.		
C45	Dokumentierter Wareneingang						
C46	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o.		
C47	Wareneingangskontrolle				k.o.		
C48	Lieferpapiere vollständig						
C49	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				k.o.		
C50	Reklamationsmanagement						
D Lagerung Schlachtkörper							
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D3	Bodenfreiheit						
D4	Lagermanagement						
D5	Tierartspezifische Produkttrennung						
D6	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.		
D7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
D8	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
D9	Einhaltung der Lagertemperatur schlachtfrisch: 4 °C; schockgefroren: -18°C						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 10 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E	Zerlegung, Verpackung sowie (End-)Produktkennzeichnung						
	Anforderungen Zerlegung						
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Ordnung und Organisation				k.o.		
E5	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.		
E6	Umgang mit abweichenden Produkten						
E7	Die einzelnen Chargen werden räumlich/zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				k.o.		
E8	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
E9	Protokollierung des gesamten Fleischeingangsgewichtes und der Zerlegegewichte, getrennt nach GQ-Fleisch und anderem Fleisch						
	Anforderungen Verpacken/Verpackung						
E10	Technischer/baulicher Zustand						
E11	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E12	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				k.o.		
E13	Endproduktkontrolle				k.o.		
E14	Probenziehungspläne Endprodukt				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 11 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E15	Eindeutige Kennzeichnung GQ-/ Nicht-GQ-Ware				k.o.		
E16	GQ-Kennzeichnung: eindeutiger Hinweis auf deutsche Geburt der Küken				k.o.		
<i>Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware</i>							
E17	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQ-Produkt liegen vor						
E18	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				k.o.		
E19	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E20	Losnummer						
E21	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				k.o.		
F	Lagerung Endprodukt						
Anforderungen Kühlräume (Endprodukte)							
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Lagermanagement						
F5	Temperaturerfassung- und -überwachung				k.o.		
F6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
Anforderungen Tiefkühlräume/-lager							
F7	Technischer/baulicher Zustand						
F8	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F9	Bodenfreiheit						
F10	Lagermanagement						
F11	Temperaturerfassung- und -überwachung				k.o.		
F12	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 12 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G	Warenausgang und Transport						
	Anforderungen Warenausgang						
G1	Technischer/baulicher Zustand						
G2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
G3	Bodenfreiheit						
G4	Ordnung und Organisation				k.o.		
G5	Dokumentierter Warenausgang						
G6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G7	Warenausgangskontrolle				k.o.		
G8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				k.o.		
G9	Retourenmanagement				k.o.		
	Anforderungen Fuhrpark/Transport						
G10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
G11	Reinigung Desinfektion						
G12	System zur Temperaturüberwachung						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 13 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H	Fortbildung/Personalschulungen						
H1	Hygieneschulungen/IfSG				k.o.		
H2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
H3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				k.o.		
I2	Fleisch und -teilstücke entsprechen der Handelsklasse A				k.o.		
K	Verkauf inkl. Direktvermarktung (ohne LEH)						
K1	Verkauf von ausschließlich GQ-Ware (Masthähnchen/-fleisch) →Öko-Ware <i>ausgenommen</i>				k.o.		
K2	Internes Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Identifikation der GQ-Ware, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme				k.o.		
K3	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Bayern Kennzeichnung der Produkte				k.o.		
K4	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung von Ökofleisch						
K5	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 14 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


L	Stichproben											
	Stichprobe 1			Stichprobe 2			Stichprobe 3					
Artikel												
Probenahmeort												
SB oder Frischfleisch												
Referenz-Nr.												
Balis-Nr. des anliefernden LW												
Kennzeichnung als GQ-Ware												
Rückverfolgbar:	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
bei nein: betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung												

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 15 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


M	Mängelbeseitigung
Falls die durchgeführte Kontrolle eine Nachkontrolle ist: Mängel der letzten Kontrolle wurden beseitigt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Bei nein, bitte genaue Beschreibung des aktuellen Tatbestandes: Siehe auch Punkt: _____	

N	Bemerkungen

O	Eingesehene Dokumente															
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Eigenkontrollen</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Lagerplan</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Hygienepläne</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Laboranalysen</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Produktionsplan</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Wartungsplan</td> <td><input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll</td> <td><input type="checkbox"/> Produktliste</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><input type="checkbox"/> Sonstiges: _____</td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> Eigenkontrollen	<input type="checkbox"/> Lagerplan	<input type="checkbox"/> Hygienepläne	<input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)		<input type="checkbox"/> Laboranalysen	<input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang		<input type="checkbox"/> Produktionsplan	<input type="checkbox"/> Wartungsplan	<input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll	<input type="checkbox"/> Produktliste	<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____		
<input type="checkbox"/> Eigenkontrollen	<input type="checkbox"/> Lagerplan	<input type="checkbox"/> Hygienepläne														
<input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)		<input type="checkbox"/> Laboranalysen														
<input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang		<input type="checkbox"/> Produktionsplan														
<input type="checkbox"/> Wartungsplan	<input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll	<input type="checkbox"/> Produktliste														
<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____																

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 16 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

P				
Mängelauflistung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Pute und Putenfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 17 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Q Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
Anzahl Bewertungen					
Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					
Berechnung des Auditergebnisses					
Berechnung	A	B	C	D	K.O.
Punktzahl je Bewertung	100	75	50	0	0
Anzahl gewichteter Bewertungen multipliziert mit Punktzahl					
Summe aller Punkte					
Summe aller Punkte dividiert durch Summe aller Bewertungen					
Auditergebnis					
<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$					
<input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$					
_____ Datum, Stempel Sachbearbeiter					