

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 1 von 7

<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      Zulassungs-Nr. des Betriebs: \_\_\_\_\_

<b><u>Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</u></b>		<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> QS	<input type="checkbox"/> sonstige _____

<b><u>Betriebsgröße:</u></b>	<b><u>GQ-Bayern Produkte:</u></b>	<b><u>Gesamtproduktion pro Jahr (Tonnagen):</u></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 Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten abzustellen.

Mängel: \_\_\_\_\_

|

Korrekturmaßnahmen / Fristen:

\_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift Ansprechpartner

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“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 2 von 7

<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	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				k.o		
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				k.o		
A9	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang				k.o		
A10	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				k.o		
A11	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A12	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und -abgänge						
A13	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigelegt)						
A14	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
<b>B</b>	<b>Gute Herstellungs- und Hygienepraxis (HACCP)</b>						
B1	Qualitätsmanagementsystem (z.B. HACCP) liegt vor und wird umgesetzt						
B2	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume						
B3	Hygiene und Sauberkeit der Geräte						
B4	Produktionshygiene ist eingehalten						
B5	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B6	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
B7	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen				k.o		
B8	Reinigung und Desinfektion erfolgt ausschließlich mit geprüften Mitteln; Dokumentation liegt vor.						
B9	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert				k.o		
B10	Sanitäreanlagen						
B11	Schädlingsbekämpfung						

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 3 von 7

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

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B12	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B13	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
<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	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		
D3	Die Anlieferungs- und Lagertemperatur für GQ-Flüssigei < 4°C wird eingehalten						
D4	Unbearbeitetes Flüssigei wird max. 48 Stunden gelagert						
<b>E</b>	<b>Produktion / Verarbeitung</b>						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-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				k.o		
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
<b>F</b>	<b>Lagerung Endprodukt</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
F3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 4 von 7

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

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs						
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						
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
<b>I</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
I1	Getrocknete Produkte: Eine Restfeuchte von max. 13,0 % ist eingehalten					k.o	
I2	Die Nährwerte entsprechen den Anforderungen					k.o	
I3	Die sensorischen Anforderungen werden eingehalten (Aussehen, Geschmack, Geruch, Besatz)					k.o	

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 5 von 7

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

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"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang   |                                    | <input type="checkbox"/> Produktionsplan |
| <input type="checkbox"/> Wartungsplan                                |                                    |                                          |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____                            |                                    |                                          |

**Punkte Berechnung:**

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
<b>Σ Bewertungen A-E (max. 55):</b>					
Punktezahl A/B/C/D	<b>100 Pkt</b>	<b>75 Pkt</b>	<b>50 Pkt</b>	<b>0 Pkt</b>	<b>n.a.</b>
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	Σ =				
Σ aller Punkte dividiert durch Σ Bewertungen A-D * 100	Erreichte Punktzahl _____ von 100				

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Nudeln  
Herstellung/Verarbeitung**



GQ-Version: 07/17

Seite 6 von 7

**Datum:**

**Kontrolleur:**

**Betriebs-/Kd-Nr.**

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Nudeln          Herstellung/Verarbeitung</b>		GQ-Version: 07/17 Seite 7 von 7
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

<b>Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle</b>				
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, Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten abzustellen.

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