



**GQ-Version: 12/17** 

Seite 1 von 8

Datum:	Auditor/in:			Betriebs	-/Kd-l	Nr.					
				I							
Name Straße											
PLZ	PLZ Ort Ansprechpartner/in										
TelNr Fax Nr E-Mail											
☐ Erstkontrolle ☐ Folgekontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Stichprobenkontrolle ☐ Kontrolle nicht durchgeführt, weil											
Zulassungs-Nr. des Betriebs:											
Regionalsiegel	"Gep	orüfte Qualität									
☐ Erfassung	☐ Lagerung	☐ He	rstellung	Be-/ Verarbeitu	ng	☐ Handel	Verkauf (ohne LEH)				
Vorhandene Qualit	ätssicherungss	ysteme:	□BRC			☐ ISO					
□ НАССР	□IFS		□ QS			sonstige					
Betriebsgröße:		GQ-Bayern l	Produkte:		Gesa	amtproduktion pro J	ahr (to):				
Anzahl Mitarbeiter:			:	to	GQ-	Bayern-Ware:					
			:	to	Nich	t-GQ-Ware:					
			:	to							
						rüfbericht. Ich verpflic enannten Fristen abzus					
Mängel:			<u>K</u>	orrekturmaßnah	men /	Fristen:					
Datum, Unterschrift	Ansprechpartne	er/in									
Kopie von Prüfberic	ht ausgehändigt	:	nein								
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)  Unterschrift des Auditors / der Auditorin											
konform $\geq 70\%$ nicht konform $< 70$	0%	Ster	npel Sachbear	rbeiter/in und I	Datum	1:					

#### Senfkörner

#### Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)

Auditor/in:

Datum:

**B**7



Betriebs-/Kd-Nr.

GQ-Version: 12/17

Seite 2 von 8

Mängel-Nr. Kriterium **Ergebnis** Nr.  $\mathbf{E}$ B C D A Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen ☐ Ja ☐ Nein ☐ Entfällt A1 Zeichennutzungsvertrag mit Lizenznehmer liegt vor KO A2 Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen KO Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den A3 Eigenkontrollen A4 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit) KΩ **A5** Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnr. A6 KO etc.) von GQ-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt) Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben Α7 KO Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, **A8** nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch A9 KO Rohstoffe) GQ-Rohwarenvermarktung mit GQ-Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns A10 Summarische Aufstellung aller GQ-Warenzu- und -abgänge ist jederzeit A11 möglich Produktionsmengen sind plausibel → Abgleich Wareneingang/-ausgang von A12 KO GO-Ware Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern A13 KO A14 Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden A15 (Kopie beigefügt) Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt A16 B HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis **B**1 HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt (nicht für Primärproduktion) KO B2 Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) (nicht für Primärproduktion) **B**3 Grenzwerte zu CCPs benannt (nicht für Primärproduktion) Überwachung und Dokumentation der Grenzwerte (nicht für **B**4 Primärproduktion) **B5** Verifizierung der Grenzwerte (nicht für Primärproduktion) **B6** Korrekturmaßnahmen (nicht für Primärproduktion)

Verantwortlichkeiten (nicht für Primärproduktion)

## Senfkörner

#### Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)

Auditor/in:

Datum:



Betriebs-/Kd-Nr.

GQ-Version: 12/17

Seite 3 von 8

Nr.	Kriterium	Ergebnis			Mängel- Nr.		
		A	В	C	D	E	
B8	Aufzeichnungen (nicht für Primärproduktion)						
В9	HACCP Validierung (nicht für Primärproduktion)						
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				КО		
B17	Sanitäranlagen						
B18	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
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 ist geregelt						
B23	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
C	Anlieferung und Warenannahme						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware				ко		
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor				КО		
C5	Lieferpapiere vollständig						
C6	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
C7	Eignung der technischen Einrichtungen (schonende Behandlung)						
D	Lagerung der Rohstoffe						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation der Lagerung						

## Senfkörner

#### Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)



GQ-Version: 12/17

Seite 4 von 8

Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.

Nr.	Kriterium	Ergebnis			Mängel- Nr.		
		A	В	C	D	E	
D3	Getrennte Lagerung von GQ-Ware und Nicht-GQ-Ware, ggf. vorherige Reinigung des Lagers				КО		
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
D5	Schutz der GQ-Ware vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen						
D6	Dokumentation aller Nacherntebehandlungen sowie der Produkthandhabung						
E	Produktion/ Verarbeitung						
E1	Fachgerechte Produktion/ Verarbeitung der GQ-Ware				KO		
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E3	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				КО		
E5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukte; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten				ко		
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				ко		
E7	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
F	Lagerung Endprodukt						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung				ко		
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				KO		
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware)				ко		
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
G	Warenabgabe und Transport						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport): Saubere und geeignete Transportmittel, Abdeckung der GQ-Ware bei größeren Transportentfernungen etc.						
G4	Eine Vermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware während des Transports ist ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware während des Transports)				КО		
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						

## Senfkörner

#### Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)



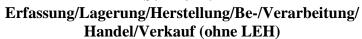
GQ-Version: 12/17

Seite 5 von 8

Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.

Nr.	Kriterium		Ergebnis			Mängel- Nr.	
		A	В	C	D	E	
G6	Getrennte Lagerung des Verpackungsmaterials von GQ- und Nicht-GQ-Ware						
G7	Verbrauch von GQ-Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Absatzmengen überein						
Н	Schulung						
H1	Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)				ко		
H2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)				КО		
Ι	Qualität (Analysen)						
I1	Rückstandsuntersuchungen liegen vor				КО		
I2	Qualitätskriterien für Senfkörner werden eingehalten (Feuchtegehalt 6-9%, Gehalt freier Fettsäuren max. 2%, Besatz max. 2%), Bestätigung liegt vor				КО		
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
К3	GQ-Kennzeichnung der Produkte eindeutig und nachvollziehbar				ко		
K4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Waren ist ausgeschlossen						
K5	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						

## Senfkörner



Auditor/in:

Datum:

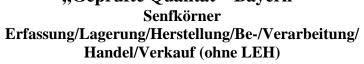


Betriebs-/Kd-Nr.

GQ-Version: 12/17

Seite 6 von 8

Raum für Bemerkungen:					
eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:					
Eigenkontrollen					
Lagerplan					
Hygienepläne					
Lieferscheine (Konformitätsbescheinigunger	1)				
Laboranalysen					
Dokumentation Wareneingang / Warenausga	ang				
Produktionsplan					
<ul><li>☐ Wartungsplan</li><li>☐ Temperaturprotokoll</li></ul>					
Produktliste					
Sonstiges:					_
_ 0					
Punkte Berechnung:	Ι.	T-5	T.a.	T	T=-
Kategorie Anzahl:	<b>A</b> =	B =	<b>C</b> =	D =	<b>E</b> =
Σ Bewertungen A-E (max. 80):	100 DI-4	75 DL4	50 DL4	0 DI-4	
Punktezahl A/B/C/D  Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
∑ aller Punkte			$\Sigma =$		
$\Sigma$ aller Punkte dividiert durch			<u> </u>		
Z aner Funkte dividiert durch ∑ Bewertungen A-D		Erreichte Pur	nktzahl	von 100	
Z, bewertungen A-D * 100		u			



Datum:

Auditor/in:



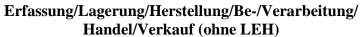
Betriebs-/Kd-Nr.

GQ-Version: 12/17

Seite 7 von 8

Plausibilitätsprüfung, Wareneingang und Warenausgang:
Ctichmache Düelsveufeleheulseit.
Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

### Senfkörner



Datum:

Auditor/in:



Betriebs-/Kd-Nr.

GQ-Version: 12/17

Seite 8 von 8

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		