

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung		GQ-Version: 04/16 Seite 1 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.	

Name _____ Straße _____

PLZ _____ Ort _____ Ansprechpartner _____

Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____ Balis-Nr. 09-

Email _____

Erstkontrolle Folgekontrolle Nachkontrolle Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____

Landwirtschaftl. Betrieb Lagerung Direkt-/Selbstvermarkter Öko-Betrieb ja nein

Teilnahme an kompatiblen Qualitätssicherungssystemen KIP/KVA GGP QS-GAP

Ausbildung des Betriebsleiters: LW-Gehilfenbrief LW-Meister LW-Techniker Dipl.-Ing. agr. Sonstiges

Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“ Regionalsiegel „GQ-Franken“

Vertrag zur Erteilung eines Zertifikates Vertrag mit Lizenznehmer Zeichennutzer sonst. Programmteilnehmer

Kontrollvertrag Kontrollauftrag

<u>GQ-Gemüsearten:</u>	<u>Freiland</u>	<u>Unterglas</u>	<u>Betriebsgröße gesamt:</u>
<input type="checkbox"/> _____	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	Freiland (ha):
<input type="checkbox"/> _____	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	Unterglas (m ²):
<input type="checkbox"/> _____	ha/ m ² _____	ha/ m ² _____	Sonstiges Gemüse:

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 abzustellen.

Mängel: (Siehe ggf. Zusatzblatt) _____

Korrekturmaßnahmen / Fristen: (Siehe ggf. Zusatzblatt) _____

 Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Kopie von Prüfbericht erhalten

 Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) _____
 Unterschrift des Auditors

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
<i>Anzahl Kategorien gesamt muss sein:</i>	54				
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Kategorie multipliziert mit Punktezahl					
∑ aller Punkte	∑ =				
∑ Punkte dividiert durch Kategorien (A/B/C/D)	Erreichte Punktzahl: von 100 =%				

Standard I (≥ 90 %) Stempel Sachbearbeiter / Datum:


Standard II (≥ 80 %)

Standard III (≥ 70 %)

Keine Zulassung (< 70 %)

Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung			GQ-Version: 04/16 Seite 2 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung						
A1	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
A2	Anbau und Verträge werden gemeldet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein						
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrolle				KO		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.)				KO		
A6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben						
A7	Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern (FNN)				KO		
A8	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind dokumentiert, nachvollziehbar, plausibel sowie getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ- Ware						
A10	Erntemengen innerhalb einer Kultur sind plausibel => Abgleich mit Anbaufläche (Anbaufläche entspricht Vermarktung)				KO		
A11	Gesamte Eigenproduktion einer GQ-Kultur nach GQ-Richtlinien						
B	Anforderungen an den Standort						
B1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Maßnahmen zum Standort				KO		
B2	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen				KO		
B3	<u>Kein Einsatz von</u> <ul style="list-style-type: none"> - gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie - Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage 2 II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> - Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reisstärkeherstellung - Rückstände aus der Zubereitung und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide - Rückstände aus Konservenfabrikation - Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen - Reststoffe aus der Zuckerherstellung bzw. <ul style="list-style-type: none"> - Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung 				KO		
B4	Beschilderung der Flächen vorhanden (Feldtafeln)						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung		GQ-Version: 04/16 Seite 3 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C	Anforderungen an das Saat- und Pflanzgut						
C1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller Saat- bzw. Pflanzgutbehandlungen					KO	
C2	Einsatz nur von zugelassenen Beizmitteln						
C3	Einsatz von Beizmitteln vollständig dokumentiert						
C4	Dokumentation aller Pflanzenschutzmaßnahmen bei Eigenvermehrung von Pflanzgut						
D	Düngung						
D1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Düngemaßnahmen und der bedarfsgerechten (über Stickstoff-, bzw. Pflanzenanalyse und Sollwertsystem ermittelten) Stickstoffdüngung					KO	
D2	Durchführung Grundbodenuntersuchungen mindestens alle 4 Jahre (P, K, Mg)						
D3	jährliche N _{min} -Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlungen vorhanden (bei Gemüse mind. 1 N _{min} -Analyse pro Kultur und Jahr – oder Pflanzenanalyse soweit Bodenuntersuchung nicht sinnvoll)						
D4	Erstellung einer jährlichen Nährstoffbilanz (N, P)						
D5	Ordnungsgemäße Lagerung der organischen/mineralischen Düngemittel						
E	Pflanzenschutz						
E1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Aufzeichnungen aller durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen (mit Name d. Anwenders, Begründung, Aufwandmenge, Wartezeit)					KO	
E2	Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel					KO	
E3	Einsatz geprüfter Applikationstechnik						
E4	Ordnungsgemäße Lagerung der PSM						
E5	Ordnungsgemäße Entsorgung der PSM-Verpackungen						
E6	Sachkundenachweis für alle PSM-Anwender vorhanden					KO	
E7	Einhaltung der Wartezeiten					KO	
F	Beregnung						
F1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Beregnungsmaßnahmen						
G	Ernte						
G1	Schlag- (bzw. auf die Kultur) bezogene Dokumentation aller Erntemaßnahmen						
G2	schonende Ernteverfahren eingehalten (wenn nötig, mehrmaliges Ernten)						
G3	sachgerechter Abtransport vom Feld						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung		GQ-Version: 04/16 Seite 4 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H	Nachernte						
H1	Dokumentation Nacherntebehandlung						
H2	Grundlegende Anforderungen Nacherntebehandlungen eingehalten				KO		
I	Lagerung von Erzeugnissen						
I1	Dokumentation während der Lagerung						
I2	Sicherstellung unmittelbarer Verarbeitung oder geeigneter Zwischenlagerung						
I3	Anforderungen an die Lagerbedingungen werden eingehalten						
I4	Sachgerechte, kulturspezifische Lagerung und Handhabung; z.B. Lagertemperatur kulturabhängig (unter Berücksichtigung der QuP)						
I5	Keine Lagerung der GQ-Ware mit Obst						
I6	Trennung von GQ-Rohware und Nicht-GQ-Rohware				KO		
I7	Kennzeichnung der GQ-Ware eindeutig und nachvollziehbar				KO		
I8	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
I9	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen						
I10	Schadnager- und Vorratsschädlinge regelmäßig überwacht und bei Befall bekämpft						
K	Transport						
K1	Vollständige Transportdokumentation						
K2	Getrennter Transport von GQ- und Nicht-GQ-Ware bzw. eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
K3	Anforderungen an Transportbehälter (z.B. Sauberkeit, Temperatur) werden eingehalten und überprüft						
K4	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
K5	Sicherstellung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
L	Fortbildung						
L1	regelmäßige Teilnahme an pflanzenbaulichen Fortbildungsveranstaltungen/Beratungen				KO		
M	Qualität (Analysen)						
M1	GQ-Gemüse/Salate bzw. Feinsauere Delikatessen entsprechen der Sortenechtheit (Stichprobe)						
M2	Qualitätskriterien laut QuP (z.B. Nitratgehalte) werden eingehalten (Überprüfung soweit Untersuchungsergebnisse vorliegen)						
M3	Durchführung und Dokumentation von Rückstandsuntersuchungen oder Teilnahme an einem anerkannten externen Rückstandsmonitoring (Teilnahmebestätigung)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung		GQ-Version: 04/16 Seite 5 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.	

Raum für Bemerkungen:

Eingesehene Dokumente bitte hier ankreuzen:

- Eigenkontrollen Lagerplan Düngebilanz LKP- Produktpass Temperaturprotokoll
- Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) Dokumentation Wareneingang / Warenausgang
- Schlagkarteien o.ä. FNN Flurstücksnachweis Teilnahmebestätigung LKP -Monitoring
- KIP Feldbogen Sonstiges:.....

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gemüse einschl. Salate (inkl. Gemüse für Feinsauere Delikatessen und Gemüsekonserven) Erzeugung			GQ-Version: 04/16 Seite 6 von 6
Datum:	Prüfer:	Betrieb /Kd-Nr.		

Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle				
Mangel Nr.	GQ- Referenz- nummer	Art der Abweichung	Korrektur- maßnahme	Frist
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

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 abzustellen.

_____ Datum, Unterschrift