


<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel</b>			PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 1 von 7 Erstellt: 03/13
<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: \_\_\_\_\_

Regionalsiegel     
 „Geprüfte Qualität - \_\_\_\_\_“

**Herstellung**     
  **Handel**

**Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:**     
 BRC     
 ISO

HACCP     
 IFS     
 QS     
 sonstige \_\_\_\_\_

<b>Betriebsgröße:</b>	<b>GQ-Bayern Produkte:</b>	<b>Gesamtproduktion pro Jahr (to):</b>
Anzahl Mitarbeiter:	_____ : _____ Stk./to	GQ-Bayern-Ware: _____
	_____ : _____ Stk./to	Nicht-GQ-Ware: _____
	_____ : _____ Stk./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

<u>Mängel:</u>          Datum, Unterschrift Ansprechpartner _____	<u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u>          
---	--


Kopie von Prüfbericht ausgehändigt     ja     nein

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) \_\_\_\_\_     
 Unterschrift des Kontrolleurs \_\_\_\_\_


konform  $\geq$  70%         
 Stempel Sachbearbeiter / Datum: \_\_\_\_\_  
 nicht konform  $<$  70%

	<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 2 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</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	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 beigefügt)						
A15	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
<b>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )					k.o	
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B5	Verifizierung der Grenzwerte ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B6	Korrekturmaßnahmen ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B7	Verantwortlichkeiten ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B8	Aufzeichnungen ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B9	HACCP Validierung ( <i>nicht für Primärproduktion</i> )						
B10	Hygienekonzept (mit Eigenkontrolle und Dokumentation) liegt vor und wird umgesetzt						


	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Brot und Kleingebäck (Bäckerei)          Herstellung / Handel</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 3 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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						
<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	Dokumentation der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>E</b>	<b>Produktion / Verarbeitung</b>						
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		

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Brot und Kleingebäck (Bäckerei)          Herstellung / Handel</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 4 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>F</b>	<b>Lagerung Endprodukt</b>						
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	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
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						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware getrennt gelagert						
G7	Verbrauch an Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Bayern-Absatzmengen überein						
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygienschulung						
<b>I</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
I1	Regelmäßige Qualitätsuntersuchung aller GQ-Endprodukte					k.o.	
I2	Qualitätskriterien werden nach DLG-Prüfschema mit mind. 4,0 beurteilt (Form, Aussehen, Oberfläche, Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbildung, Struktur, Elastizität, Geruch, Geschmack) oder alternativ Qualitätsprüfung durch anerkannte Stelle					k.o.	



	<b>Prüfbericht –  „Geprüfte Qualität – Bayern“  Brot und Kleingebäck (Bäckerei)  Herstellung / Handel</b>		PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 6 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Brot und Kleingebäck (Bäckerei)          Herstellung / Handel</b>			PB- GQ- Brot und Kleingebäck  Version 1.0 Seite 7 von 7 Erstellt: 03/13
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>		

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