


<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b>			PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel 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

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

**Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:**

HACCP  
  IFS  
  BRC  
  QS  
  ISO  
  sonstige \_\_\_\_\_

<b>Betriebsgröße:</b>	<b>GQ-Bayern Produkte:</b>	<b>Gesamtmenen pro Jahr (to):</b>
Anzahl Mitarbeiter:	_____ : _____ to.	GQ-Bayern-Ware: _____
	_____ : _____ to.	Nicht-GQ-Ware: _____
	_____ : _____ 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>          	<u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u>          
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  $< 70\%$

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b>			PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel Version 1.0 Seite 2 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	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung</b>						
	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
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 –gänge 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-Warezu- und –gänge 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> )						

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b>			PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel 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	
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				k.o		
B17	Sanitäranlagen						
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 der GQ-Bayern-Ware						
D2	Dokumentation der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o	
D4	Temperatur- und Feuchtekontrolle durchgeführt und dokumentiert (max. 14,5% Feuchte), ggf. Regulierung						
D6	Während der Lagerung kein Einsatz chemisch-synthetischer Schädlingsbekämpfungsmittel						

	<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b>		PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel 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	
<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	Regelmäßige Reinigung der Außen- und Ladeflächen (nur zugelassene phenol-freie Mittel verwenden)						
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
<b>I</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
I1	Rückstellmuster hinterlegt (Aufbewahrung bis Ende MHD oder mind. 6 Monate)					k.o	
I2	Qualitätskriterien werden eingehalten (Fallzahl, Rohprotein, Sedimentationswert, Amyloeinheiten, Verkleisterungstemperatur)					k.o	

**Prüfbericht –  
„Geprüfte Qualität – Bayern“  
Brotgetreide  
Erfassung / Lagerung / Handel**



PB-GQ-  
Brotgetreide –  
Erf., Lagerung,  
Handel  
Version 1.0  
Seite 5 von 7  
Erstellt: 03/13

<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"/> Temperaturprotokoll |


Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Punkte Berechnung:**

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
<b>Σ Bewertungen A-E (max. 57):</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	<b>Erreichte Punktzahl _____ von 100</b>				


von StMELF (M1) genehmigt:

Datum: 08.05.2013

	<p style="text-align: center;"><b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b></p>		<p>PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel Version 1.0 Seite 6 von 7 Erstellt: 03/13</p>
<b>Datum:</b>	<b>Kontrolleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brotgetreide Erfassung / Lagerung / Handel</b>			PB-GQ- Brotgetreide – Erf., Lagerung, Handel Version 1.0 Seite 7 von 7 Erstellt: 03/13
<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 sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und genannten Fristen abzustellen.

\_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift