




	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 1 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Betriebes:			
Straße:		PLZ:	Ort:
Tel.-Nr.:		Fax:	Email:
Name Auskunftsperson:		Name Verantwortlicher:	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobe
<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil			
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung auf Produktverpackungen, Werbeflyern, Homepage etc.		EU-Zulassungsnummer:	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“		<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“	
Verarbeitung v. Fleischwaren? <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja → zusätzlich PB Fleisch und Fleischwaren – Verarbeitung			
Weitere vorhandene Qualitätssicherungssysteme: <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO andere:			
Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:			
Ich habe die Kontrolle sowie deren Ergebnisse zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Richtigkeit der Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und der genannten Fristen abzustellen.			
X			
Datum, Unterschrift des Ansprechpartners			


Eine Kopie des Prüfberichtes kann unter 08139/80 27-0 telefonisch angefordert werden.	
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift des Kontrolleurs
<input type="checkbox"/> konform ≥ 70 %	
<input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %	Datum, Stempel Sachbearbeiter

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 2 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation, Herkunftssicherung						
	Allgemeine Systemanforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung der Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				k.o.		
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				k.o.		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A5	Krisenmanagement						
A6	Aktuelle Liste aller GQ-Lieferanten und GQ-Abnehmer liegt vor						
A7	Aktuelle, detaillierte Liste der GQ-Produkte						
A8	Produktion von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				k.o.		
	Betriebsführung						
A9	Umgang mit Dokumenten						
A10	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A11	Außengelände						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A12	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				k.o.		
A13	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen GQ-Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> - Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). - Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe (auch bei Lebendtieranlieferung) <i>(siehe auch Punkt L Stichproben)</i>				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 3 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A14	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor (ausschließliche in Bayern geborene Tiere)				k.o.		
A15	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch weitergegeben				k.o.		
A16	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
A17	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A18	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A19	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmenge plausibel				k.o.		
A20	GQ-Vermarktungsmengen wurden zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A21	Eindeutige zeitliche/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 4 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
	HACCP						
B1	Durchführung und Dokumentation der HACCP-Eigenkontrolle				k.o.		
B2	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				k.o.		
B3	HACCP-Team						
B4	Produktbeschreibung						
B5	Fließdiagramm						
B6	Gefahrenanalyse						
B7	Kritische Lenkungspunkte (CCP) festgelegt						
B8	Grenzwerte benannt						
B9	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte						
B10	Korrekturmaßnahmen der HACCP-Eigenkontrolle						
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
B14	Salmonellenreduzierungsplan				k.o.		
	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B15	Zapfstellenplan						
B16	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				k.o.		
B17	Schädlingsmonitoring						
B18	Fremdkörpermanagement						
B19	Betriebsbegehung						
B20	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 5 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B21	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
Personalhygiene							
B22	Allgemeine Verhaltensregeln						
B23	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B24	Hygieneschleuse				k.o.		
Kistenwäsche und Materiallager							
B25	Kistenwäsche						
B26	Verpackungsmateriallager						
B27	Reinigungs- und Desinfektionslager						
B28	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung; Abfallmanagement							
B29	Entsorgungslogistik						
B30	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
B31	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 6 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C	Anlieferung von Schlachtvieh , Schlachtung, Wareneinkauf						
	Allgemeine Anforderungen						
C1	Tierschutzbeauftragter, Sachkundenachweis; obligatorische Schulung der für Transport/Ver-/ Entladung verantwortlichen Person				k.o.		
	Anforderungen Tiertransport						
C2	Überprüfung Tiertransporteur						
C3	Einhaltung der Transportdauer von max. 4 Stunden (siehe Tachoscheibe Transporteur)				k.o.		
C4	Anlieferung						
C5	Überprüfung der Herkunftsnachweise →für jedes Tier vollständig vorhanden (ausschließlich bayerische QS-Ferkel)				k.o.		
C6	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Tiere durch zusätzliche GQ-Markierung (z.B. Tätowierung; Ohrmarke) Raute-Stempel ist Pflicht!				k.o.		
	Anforderungen Rampenbereich / Stallung / Warteplatz						
C7	Umgang mit Tieren				k.o.		
C8	Anlagen zum Entladen						
C9	Technischer/baulicher Zustand						
C10	Raum-/Geräte- und Anlagenhygiene						
C11	Klimatische Bedingungen (Temperatur und Luftfeuchte)						
C12	Tränken (vorhanden und funktionsfähig)						
C13	Ausruhezzeiten (festgelegt und eingehalten)						
C14	Berieselungsanlage (vorhanden und funktionstüchtig)						
C15	Buchtenbelegung (Maximum festgelegt und eingehalten)						
C16	Ausschleusemöglichkeit				k.o.		
C17	Identifizierung der Programmtiere/ Landwirte eindeutig möglich				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 7 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Schlachtprozess							
C18	Technisch/baulicher Zustand						
C19	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C20	Ordnung und Organisation				k.o.		
C21	Zutrieb zur Betäubung						
C22	Wirksame Betäubung				k.o.		
C23	Betäubungsanlage						
C24	Entblutung						
C25	Entborstung						
C26	Entnahme Bauch- und Brustorgane						
C27	Tierkörperspaltung						
C28	Fleischuntersuchung						
C29	Ausschleusemöglichkeit				k.o.		
C30	Nachbearbeitungsstrecke						
C31	Messerhygiene						
C32	Klimatische Bedingungen						
C33	Befunddaten				k.o.		
C34	Salmonellenmonitoring nachvollziehbar				k.o.		
C35	Für jedes Tier liegen rechtsverbindliche Erklärungen über die GQ-Herkunft vor (ausschließlich bayerische QS-Ferkel)				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 8 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C36	Das Schlachtprotokoll wird mit folgenden Angaben vollständig geführt: <input type="checkbox"/> Schlachtgewicht <input type="checkbox"/> Magerfleischanteil <input type="checkbox"/> Qualitätsmerkmale der Schlachtkörper <input type="checkbox"/> Zuordnung der Schlagstempelnummer <i>- erfolgt von der Ident-Nr. (Tätowierung bzw. Schlagstempel) zur Schlacht-Nr.</i>				k.o.		
C37	Das Schlachtprotokoll wird für mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
C38	Kennzeichnung der GQ-Schlachtkörper				k.o.		
C39	Nachvollziehbare Trennung des GQ-Fleisches von Fleisch anderer Herkünfte während des gesamten Schlachtprozesses				k.o.		
Selbstschlachtende Metzger (zusätzliche Anforderungen)							
C40	Schlachtung und Zukauf ausschließlich von GQ-Schweinen bzw. GQ-Schweinefleisch <i>(Ausnahme Schweinefleisch aus ökologischer Erzeugung)</i>				k.o.		
C41	Protokollierung von Lebend- bzw. Schlachtgewichten und Zerlegegewichten				k.o.		
C42	Protokollierung der laufenden Schlachtnummer						
C43	Protokollierung von Frischfleischgewichten des zugekauften GQ-Fleisches sowie an Nichtendverbraucher verkaufte Mengen				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 9 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Anforderungen Wareneingang und Wareneingang						
C44	Technischer/baulicher Zustand					
C45	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					
C46	Bodenfreiheit					
C47	Ordnung und Organisation				k.o.	
C48	Dokumentierter Wareneingang					
C49	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o.	
C50	Wareneingangskontrolle				k.o.	
C51	Lieferpapiere vollständig					
C52	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				k.o.	
C53	Reklamationsmanagement					
D	Lagerung Schlachtkörper					
D1	Technischer/baulicher Zustand					
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					
D3	Bodenfreiheit					
D4	Lagermanagement					
D5	Tierartsspezifische Produkttrennung					
D6	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.	
D7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.	
D8	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.	

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 10 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E	Zerlegung, Verpackung sowie (End-)Produktkennzeichnung						
	Anforderungen Zerlegung						
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Ordnung und Organisation				k.o.		
E5	Temperaturerfassung und- überwachung				k.o.		
E6	Umgang mit abweichenden Produkten						
E7	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				k.o.		
E8	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
E9	Protokollierung des gesamten Fleischeingangsgewichtes und der Zerlegegewichte, getrennt nach GQ-Fleisch und anderem Fleisch				k.o.		
	Anforderungen Verpacken/Verpackung						
E10	Technischer/baulicher Zustand						
E11	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E12	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				k.o.		
E13	Endproduktkontrolle				k.o.		
E14	Probenziehungspläne Endprodukt				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 11 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E15	Eindeutige Kennzeichnung GQ/Nicht-GQ-Ware				k.o.		
<i>Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware</i>							
E16	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQ-Produkt liegen vor						
E17	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				k.o.		
E18	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E19	Losnummer						
E20	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				k.o.		
F	Lagerung Endprodukt						
Anforderungen Kühlräume (Endprodukte)							
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Lagermanagement						
F5	Temperaturerfassung- und -überwachung				k.o.		
F6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
Anforderungen Tiefkühlräume/-lager							
F7	Technischer/baulicher Zustand						
F8	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F9	Bodenfreiheit						
F10	Lagermanagement						
F11	Temperaturerfassung- und -überwachung				k.o.		
F12	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 12 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G	Warenausgang und Transport						
	Anforderungen Warenausgang						
G1	Technischer/baulicher Zustand						
G2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
G3	Bodenfreiheit						
G4	Ordnung und Organisation				k.o.		
G5	Dokumentierter Warenausgang						
G6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G7	Warenausgangskontrolle				k.o.		
G8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				k.o.		
G9	Retourenmanagement				k.o.		
	Anforderungen Fuhrpark/Transport						
G10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
G11	Reinigung Desinfektion				k.o.		
G12	System zur Temperaturüberwachung						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 13 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H	Fortbildung, Personalschulungen						
H1	Hygieneschulungen/IfSG				k.o.		
H2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
H3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				k.o.		
	<i>Qualitätskriterien für Schlachtbetriebe und selbstschlachtende Metzger</i>						
I2	pH1-Wert im Kotelett mind. 5,8 (gemessen ca. 45 Min. nach der Schlachtung) oder mit vergleichbarer Methode (z.B. Leitfähigkeit oder Reflexionswert)				k.o.		
I3	Magerfleischanteil im Schlachtkörper > 50 %				k.o.		
I4	Nur bei Spanferkelschlachtungen: Es werden mind. 2% Rückstandsuntersuchungen durchgeführt, die in einem neutralen Prüflabor auf die vorgegebenen Parameter untersucht werden				k.o.		
K	Verkauf inkl. selbstschlachtende Metzger (ohne LEH)						
K1	Verkauf von ausschließlich GQ-Ware (Schweinefleisch) →Öko-Ware ausgenommen				k.o.		
K2	Internes Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Identifikation der GQ-Ware, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme				k.o.		
K3	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Bayern Kennzeichnung der Produkte				k.o.		
K4	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung von Ökofleisch						
K5	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 14 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


L	Stichproben											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
SB oder Frischfleisch												
Referenz-Nr.												
Balis-Nr. des anliefernden LW												
Kennzeichnung als GQ-Ware												
Rückverfolgbar:	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
bei nein: betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung												

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 15 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


M	Mängelbeseitigung
Falls die durchgeführte Kontrolle eine Nachkontrolle ist: Mängel der letzten Kontrolle wurden beseitigt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Bei nein, bitte genaue Beschreibung des aktuellen Tatbestandes: Siehe auch Punkt: _____	

N	Bemerkungen

O	Eingesehene Dokumente
<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"/> Temperaturprotokoll <input type="checkbox"/> Produktliste <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 16 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

P Mängelaufstellung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Schwein und Schweinefleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/2015 Seite 17 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Q Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
Anzahl Bewertungen					
Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					
Berechnung des Auditergebnisses					
Berechnung	A	B	C	D	K.O.
Punktzahl je Bewertung	100	75	50	0	0
Anzahl gewichteter Bewertungen multipliziert mit Punktzahl					
Summe aller Punkte					
Summe aller Punkte dividiert durch Summe aller Bewertungen					
Auditergebnis					
<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$					
<input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$					
_____ Datum, Stempel Sachbearbeiter					