


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 1 von 11
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"/> Rind	<input type="checkbox"/> Schwein	<input type="checkbox"/> Pute	<input type="checkbox"/> Masthähnchen	<input type="checkbox"/> Lamm
<input type="checkbox"/> Frischfleisch	<input type="checkbox"/> Prepacking	<input type="checkbox"/> SB-Ware		
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung		<input type="checkbox"/> Zubereitung Lebensmittel mit GQB-Zutaten		
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“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 2 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemein						
A1	Allgemeine Systemanforderungen						
A1.1	Allgemeine Betriebsdaten						
A1.2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen				KO		
A1.3	Ereignis- und Krisenmanagement						
A1.4	Umgang mit Dokumenten						
A1.5	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				KO		
A1.6	Aktuelle Liste aller GQ-Lieferanten						
A1.7	Aktuelle Liste der GQ-Produkte						
A1.8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware (separate Artikelnummer)						
A1.9	Verkauf von ausschließlich GQ-Frischfleisch (Ausnahme: Rindfleisch von Prüfsiegelprogrammen und Rindfleisch mit eindeutig deklariertes und nachvollziehbarer fremdländischer Herkunft sowie Rindfleisch aus ökologischer Erzeugung; Schweinefleisch aus ökologischer Erzeugung; Geflügelfleisch aus ökologischer Erzeugung)				KO		
A1.10	Lagerung von vakuumverpacktem frischem Rindfleisch max. 6 Wochen inkl. Reifung						
A2	HACCP						
A2.1	Eigenkontrollkonzept HACCP				KO		
A2.2	Verantwortlichkeiten						
A3	Gute Herstellung-und Hygienepraxis						
A3.1	Technischer/baulicher Zustand						
A3.2	Bodenfreiheit						
A3.3	Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 3 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A3.4	Schädlingsmonitoring				KO		
A3.5	Fremdkörpermanagement						
A3.6	Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregeln						
A3.7	Personalsräume (inkl. Sanitäranlagen)						
A3.8	Prüfmittelüberwachung						
A3.9	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
A3.10	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
A4	Personalschulungen						
A4.1	Hygieneschulungen/IfSG				KO		
A4.2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
B	Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel						
B1	Wareneingang						
B1.1	Technischer/baulicher Zustand						
B1.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B1.3	Ordnung und Organisation						
B1.4	Transport und Anlieferung						
B1.5	Wareneingang und Wareneingangskontrolle – separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
B1.6	Eindeutige Kennzeichnung der bezogenen GQ-Ware				KO		
B1.7	Produkttemperatur				KO		
B2	Fleischkühl-, TK-Räume						
B2.1	Technischer/baulicher Zustand						
B2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B2.3	Bodenfreiheit						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 4 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B2.4	Lagermanagement/Dokumentation						
B2.5	Fachgerechte Lagerung						
B2.6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
B2.7	MDH/Verbrauchsdatum				KO		
B2.8	Kennzeichnung der Ware eindeutig (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				KO		
B2.9	Getrennte Lagerung GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware				KO		
B3	Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch						
B3.1	Technischer/baulicher Zustand						
B3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B3.3	Ordnung und Organisation						
B3.4	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
B3.5	Verpackungsmateriallager						
B3.6	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				KO		
B3.7	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				KO		
B4	Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking, SB-Möbel						
B4.1	Technischer/baulicher Zustand						
B4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B4.3	Ordnung und Organisation						
B4.4	Bedienungsbereich						
B4.5	Eindeutige und nachvollziehbare Produktkennzeichnung (durch LEH)				KO		
B4.6	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				KO		
B4.7	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
B4.8	Fachgerechte Regalpflege						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 5 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B5	Weitere Betriebsteile und Räume						
B5.1	Spülbereich						
B5.2	Gewürzlager						
B5.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
B6	Entsorgungslogistik						
B6.1	Technischer/baulicher Zustand						
B6.2	Raumhygiene						
B6.3	Kontaminationsrisiko				KO		
C	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
C1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit						
C1.1	Methodik der Rückverfolgbarkeit				KO		
C1.2	Trennung GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				KO		
C1.3	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung, Überprüfung an mind. einem Beispiel (siehe Punkt F Stichproben)				KO		
C1.4	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) von GQ-Ware				KO		
C1.5	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor				KO		
C1.6	Es wird eine GQ-Garantieerklärung für das jeweilige Produkt an die nächste Vermarktungsstufe weitergegeben						
C1.7	Alle GQ-Dokumente werden vom Betrieb mind. 2 Jahre aufbewahrt.				KO		
C1.8	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang				KO		
C2	Qualität der Ware (Analysen)						
C2.1	Qualitätsabweichungen/Reklamationen werden verfolgt				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 6 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D	Lebensmittel mit GQ-Bayern-Zutaten (zusammengesetzte Produkte)						
D1	Allgemeine Anforderungen						
	<i>Die Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittel mit GQ-Zutaten, die ohne Verpackung/in der Bedientheke angeboten werden, müssen alternativ in Form von für den Kunden sichtbaren Aushängen bzw. eindeutig zuordenbaren Produktkennzeichnungen eingehalten werden.</i>						
D1.1	Die Genehmigungen/Freigaben für Rezepturen durch den Lizenznehmer für jedes einzelne Produkt mit GQ-Bayern-Zutaten liegen vor						
D1.2	Die Genehmigungen/Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne Produkt mit GQ-Bayern-Zutaten liegen vor						
D1.3	Auflistung aller Produkte mit GQ-Bayern-Zutaten ist beigefügt						
D1.4	Layout-Muster sind beigefügt						
D1.5	Der Anteil der GQ-Rohware beträgt in jedem mit GQ ausgelobten Produkt mit GQ-Bayern-Zutaten mindestens 60%. (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil)				KO		
D1.6	In der Zutatenliste ist der Anteil der GQ-Rohstoffe in % angegeben				KO		
D1.7	In der Zutatenliste sind die Zutaten aus dem GQ-Programm mit „*“ und der Fußnote „*: aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern““ gekennzeichnet				KO		
D1.8	Der als GQ-Bayern-Zutat gekennzeichnete Rohstoff muss zu 100% aus dem GQ-Programm stammen				KO		
D1.9	Es sind keine, mit dem als GQ-Bayern-ausgelobten Rohstoff vergleichbaren, nicht-GQ-Rohstoffe enthalten (auch nicht in Vormischungen/Fertigmischungen etc.)				KO		
D1.10	Auf der Verpackung ist eindeutig erkennbar, dass sich das GQ-Zeichen nicht auf das Gesamtprodukt, sondern nur auf den GQ-Anteil (z.B. Schweinefleisch) bezieht. Hierzu steht in unmittelbarer Verbindung zum GQ-Logo der Hinweis „Das Produkt wurde hergestellt aus ... [Rohwarenbezeichnung] aus dem Programm Geprüfte Qualität – Bayern“.				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 7 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

D1.11	Die Internetadresse der GQ-Homepage ist in unmittelbarer Nähe zum GQ-Logo abgedruckt					KO		
Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.	
		A	B	C	D	E		
D1.12	Der GQ-Produktbereich ist unterhalb des GQ-Logos abgedruckt					KO		
D1.13	Der Erzeugerbetrieb ist namentlich mit PLZ und Ort auf der Verpackung genannt					KO		
D1.14	Die einzelnen Chargen werden räumlich/zeitlich getrennt von Nicht-GQ-Ware gelagert, eine Vermischung ist ausgeschlossen					KO		
D2	Anforderungen Verarbeitung							
D2.1	Temperaturerfassung- und -überwachung bei der Verarbeitung (z.B. Erhitzungs-/Kochtemperaturen; Sterilisationstemperatur; Trocknung; Reifung) je nach spezifischen Produktanforderungen							
D2.2	Kreuzkontamination					KO		
D2.3	Endproduktkontrolle							
D2.4	Probenziehungspläne (für vor Ort hergestellte Produkte)					KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 8 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


F	Stichproben											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
SB-Ware / Frischfleisch												
Referenz-Nr.												
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“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 9 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


G	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: _____	

H	Bemerkungen

I	Eingesehene Dokumente																		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Eigenkontrollen</td> <td><input type="checkbox"/> Lagerplan</td> <td><input type="checkbox"/> Hygienepläne</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Laboranalysen</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Produktionsplan</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Wartungsplan</td> <td><input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll</td> <td><input type="checkbox"/> Produktliste</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Rezepturliste</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><input type="checkbox"/> Sonstiges: _____</td> </tr> </table>		<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"/> Rezepturliste			<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____		
<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"/> Rezepturliste																			
<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____																			

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 10 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

K Mängelauflistung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 01/17 Seite 11 von 11
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

L 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	KO
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					

von StMELF (M1) genehmigt: i.V. Dr. Michael Lüdke Datum: 09.02.2017