

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)			PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 2 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung						
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	Ereignisfall- 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 für „GQ-Bayern-Ware“ 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	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A10	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware					k.o	
A11	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern					k.o	
A12	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A13	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigelegt)						
A14	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt					k.o	
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation						
B5	Verifizierung der Grenzwerte						
B6	Korrekturmaßnahmen						
B7	Verantwortlichkeiten						
B8	Aufzeichnungen						
B9	HACCP Validierung						
B10	Hygienekonzept liegt vor und wird umgesetzt						

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)			PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 3 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

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	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						
C	Anlieferung und Warenannahme						
C1	Dokumentation des Wareneingang 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				k.o		
C5	Lieferpapiere vollständig						
D	Lagerung der Rohstoffe						
D1	Fachgerechte Lagerung						
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. 9,0% Feuchte), ggf. Regulierung						
D5	Während Lagerung kein Einsatz chemisch-synthetischer Schädlingsbekämpfungsmittel						
E	Produktion / Verarbeitung						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-Bayern-Ware				k.o		
E2	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E3	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o		

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)			PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 4 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E4	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten					k.o	
E5	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o	
E6	Pressen: - niedriger Druck - geringe Temperatur (Kaltpressung: max. 40 °C, ohne Wärmezufuhr)						
E7	Keine Raffinierung						
E8	Keine Zusätze (Verbot von Farbstoffen, synthetisch hergestellten Vitaminen etc.)					k.o	
E9	Abfüllung ausschließlich in umweltfreundliche, luftdichte Gebinde (geschützt vor Lichteinflüssen)						
F	Lagerung Endprodukt						
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	
G	Warenabgabe und Transport						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs						
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						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Rückstellmuster hinterlegen (Aufbewahrung bis Ende MHD oder mind. 6 Monate)					k.o	
I2	Qualitätskriterien überprüft und eingehalten (Säurezahl < 3,0 mg KOH/g Öl; Peroxidzahl < 5,0 mval O ₂ /kg Öl; Verunreinigungen < 0,05%)					k.o	
I3	Weitgehende Entfernung der Trübstoffe					k.o	
I4	Produkteigenschaften (Geschmack, Qualität, Konsistenz) werden innerhalb des MHDs gewährleistet und regelmäßig überprüft					k.o	
I5	Rückstandsuntersuchungen werden bei der Anlieferung durchgeführt und dokumentiert (Rohware)					k.o	

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)			PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 5 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
K3	GQ-Bayern-Kennzeichnung der Produkte eindeutig und nachvollziehbar				k.o		
K4	Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Bayern-Waren ist ausgeschlossen						
K5	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)		PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 7 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Raps-Speiseöl Erfassung / Lagerung / Herstellung / Be-/Verarbeitung Handel / Verkauf (ohne LEH)			PB- GQ- Raps-Speiseöl Erf., Lag., Herst., Be-/Verarb., Handel, Verkauf Version 1.0 Seite 8 von 8 Erstellt: 08/12
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.		

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
Mangel Nr.	Nr. PB	Mangelbeschreibung	Vereinbarte Korrektur- maßnahmen	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