


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 1 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Betriebes:			
Straße:		PLZ:	
Tel.-Nr.:		Ort:	
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"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> verarbeitet	<input type="checkbox"/> Eier	<input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> gekocht (bunt)
<input type="checkbox"/> Gemüse:		<input type="checkbox"/> Kern- und Steinobst:	
<input type="checkbox"/> Trockenlager eingesehen (z.B. Nudeln, Mehl)		<input type="checkbox"/> Kühllager eingesehen (z.B. Milch, Käse)	
<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


--	--

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift des Kontrolleurs
---	--------------------------------------


<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$	
<input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$	Datum, Stempel Sachbearbeiter

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 2 von 12
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				k.o.		
A1.3	Ereignis- und Krisenmanagement						
A1.4	Umgang mit Dokumenten						
A1.5	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				k.o.		
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)				k.o.		
A2	HACCP						
A2.1	Eigenkontrollkonzept HACCP				k.o.		
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)						
A3.4	Schädlingsmonitoring				k.o.		
A3.5	Fremdkörpermanagement						
A3.6	Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregeln						
A3.7	Personalräume (inkl. Sanitäranlagen)						
A3.8	Prüfmittelüberwachung						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 3 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A3.9	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
A3.10	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
A4	Personalschulungen						
A4.1	Hygieneschulungen/IfSG				k.o.		
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				k.o.		
B1.6	Eindeutige Kennzeichnung der bezogenen Programm-Ware				k.o.		
B1.7	Produkttemperatur				k.o.		
B2	Kühl-, TK-Räume, Trockenlager						
B2.1	Technischer/baulicher Zustand						
B2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B2.3	Bodenfreiheit						
B2.4	Lagermanagement/Dokumentation						
B2.5	Fachgerechte Lagerung						
B2.6	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.		
B2.7	MDH/Verbrauchsdatum				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 4 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B2.8	Kennzeichnung der Ware eindeutig (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
B2.9	Getrennte Lagerung GQ-Ware/Nicht GQ-Ware				k.o.		
B3	Vorbereitungsraum/ Bearbeitung OGK						
B3.1	Technischer/baulicher Zustand						
B3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B3.3	Ordnung und Organisation						
B3.4	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.		
B3.5	Verpackungsmateriallager						
B3.6	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				k.o.		
B3.7	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				k.o.		
B4	Verkaufsbereich						
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)				k.o.		
B4.6	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen						
B4.7	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.		
B4.8	Fachgerechte Regalpflege						
B5	Weitere Betriebsteile und Räume						
B5.1	Spülbereich						
B5.2	Gewürzlager						
B5.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 5 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B6	Entsorgungslogistik						
B6.1	Technischer/baulicher Zustand						
B6.2	Raumhygiene						
B6.3	Kontaminationsrisiko				k.o.		
C	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
C1	Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit						
C1.1	Methodik der Rückverfolgbarkeit				k.o.		
C1.2	Trennung GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				k.o.		
C1.3	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gegeben (Überprüfung mind. an einem Beispiel - siehe Punkt F Stichproben)				k.o.		
C1.4	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Ware				k.o.		
C1.5	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor				k.o.		
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				k.o.		
C1.8	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang				k.o.		
C2	Qualität der Ware (Analysen)						
C2.1	Qualitätsabweichungen/Reklamationen werden verfolgt				k.o.		
C2.2	Programmspezifische Analyseberichte bei Direktbezug vom Erzeuger liegen vor				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 6 von 12
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 sind 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)				k.o.		
D1.6	In der Zutatenliste ist der Anteil der GQ-Rohstoffe in % angegeben				k.o.		
D1.7	In der Zutatenliste sind die Zutaten aus dem GQ-Programm mit „*“ und der Fußnote „*: aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern““ gekennzeichnet				k.o.		
D1.8	Der als GQ-Bayern-Zutat gekennzeichnete Rohstoff muss zu 100% aus dem GQ-Programm stammen				k.o.		
D1.9	Das Fertigprodukt darf keine weiteren Zutaten aus dem ausgelobten GQ-Produktbereich enthalten, die nicht aus dem Programm GQ stammen (auch nicht in Vormischungen/Fertigmischungen etc.)				k.o.		
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. Kartoffeln) bezieht Hierzu steht in unmittelbarer Verbindung zum GQ-Logo der Hinweis „Das Produkt wurde hergestellt aus ... [Rohwarenbezeichnung] aus dem Programm Geprüfte Qualität – Bayern“				k.o.		


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 7 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 8 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

E Nr.	Qualitätskontrolle (Stichprobe) Kriterium	Gemüse					Kartoffeln					Kern- /Steinobst					Eier				
		○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
E1.1	keine mechanischen Beschädigungen (nachhaltige Schädigungen)																				
E1.2	Qualität (keine Fäulnis, Krankheiten etc.)																				
E1.3	sauber und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (z.B. Erde, Verschmutzungen etc.)																				
E1.4	Frische (z.B. keine Welke, Frostschäden etc.)																				
E1.5	frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge (z.B. Fliegen, Fruchtfliegen, Maden, Läuse etc.)																				
E1.6	frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit (leichter Kondenswasserniederschlag ist akzeptabel)																				
E1.7	frei von Fremdgeruch und -geschmack																				
E1.8	genügend reif und nicht überreif																				
E1.9	Spargel: ist nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen																				


Verpackungen/Netze können vom Auditor zur Begutachtung geöffnet werden. Ebenso ist das Anschneiden von GQ-Ware zur Beurteilung (z.B. Fremdgeschmack) zulässig.

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 9 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

F	Stichproben											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
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“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 11 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

J Mängelaufistung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte Lebensmitteleinzelhandel-Filialen		GQ-Version: 05/17 Seite 12 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

K Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
(1) 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					

von StMELF (M1) genehmigt: i.V. Dr. Michael Lüdke Datum: 13.06.2017