


	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Wein und Sekt          Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 05/2018  Seite 1 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Name _____ Straße _____				
PLZ _____		Ort _____		Ansprechpartner/in _____
Tel.-Nr. _____		Fax Nr. _____		E-Mail _____
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle <input type="checkbox"/> Folgekontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle <input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____				
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung		Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____		
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „Geprüfte Qualität - _____“				
<input type="checkbox"/> Erfassung	<input type="checkbox"/> Herstellung	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Handel	<input type="checkbox"/> Verkauf (ohne LEH)
<b>Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</b>		<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO	<input type="checkbox"/> HACCP
<input type="checkbox"/> IFS		<input type="checkbox"/> sonstige: _____		
<b>Betriebsgröße:</b>		<b>GQ-Bayern Produkte:</b>		<b>Gesamtproduktion pro Jahr (hl):</b>
Anzahl Mitarbeitende: _____		_____ : _____ l		GQ-Ware: _____
		_____ : _____ l		Nicht-GQ-Ware: _____
		_____ : _____ l		

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/in _____	

Kopie von Prüfbericht ausgehändigt  ja  nein


\_\_\_\_\_

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) \_\_\_\_\_ Unterschrift des Auditors/ der Auditorin \_\_\_\_\_

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


<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Wein und Sekt Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 2 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</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				KO		
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung der Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Audit				KO		
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/ Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)				KO		
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben						
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der zugekauften GQ-Ware (auch Rohstoffe*)				KO		
A9	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warenein- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A10	Produktionsmengen sind plausibel → Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware				KO		
A11	Herstellung, Handhabung, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
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>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
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						

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Wein und Sekt Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 3 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</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					KO	
B17	Sanitäranlagen						
B18	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B21	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B22	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
<b>C</b>	<b>Anlieferung und Warenannahme</b>						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-fähiger Rohware*						
C2	Getrennte Erfassung von GQ-fähiger und Nicht-GQ-fähiger Rohware					KO	
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-fähigen Rohware					KO	
C5	Lieferpapiere vollständig						
<b>C6</b>	<b>Die Rohware für GQ-Wein und -Sekt ist GQ-fähig:</b>					KO	
C6.1	Die Trauben stammen von Betrieben, auf deren Rebflächen in den letzten 5 Jahren keine gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämme ausgebracht wurden. Dokumentation liegt vor (z.B. Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	
C6.2	Die Trauben stammen von Betrieben, die alle rechtlichen Vorschriften (inkl. der Dokumentationspflichten) sowie die gute fachliche Praxis bei Pflanzung, Düngung, Pflanzenschutz und Ernte einhalten. Dokumentation liegt vor (z.B. Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	
C6.3	Die Trauben stammen von Betrieben, deren Rebflächen ausschließlich in Bayern liegen. Dokumentation liegt vor (z.B. Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	
C6.4	Die Trauben stammen von Rebflächen, die eindeutig zu identifizieren sind. Dokumentation liegt vor (z.B. Auszug aus Weinbaukartei)					KO	
C6.5	Produktion, Handhabung, Lagerung etc. der Rohware ausschließlich in Bayern. Dokumentation liegt vor (z.B. Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	

Bewertung: **A**= kein Mangel, **B**= leichter Mangel, **C**= noch abstellbarer Mangel, **D**= schwerer Mangel, **E**= nicht relevant / trifft nicht zu

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Wein und Sekt Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 4 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C6.6	Die Rückverfolgbarkeit der Rohware bleibt während des Transports gewahrt (Transportdokumentation vorhanden)				KO		
<b>D</b>	<b>Lagerung der Rohware</b>						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation während der Lagerung						
D3	Lagerung der GQ-fähigen Ware getrennt von der Nicht-GQ-fähigen Ware				KO		
<b>E</b>	<b>Herstellung und Abfüllung</b>						
E1	Kellerbuch gemäß gesetzlicher Vorgaben geführt				KO		
E2	Fachgerechte Herstellung und Abfüllung der GQ-Ware				KO		
E3	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E4	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E5	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
E6	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-fähiger Rohware für GQ-Endprodukt				KO		
E7	GQ-Kennzeichnung des Produkts ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
E8	Verwendung von Nebenerzeugnissen (Trester, Trub, Hefe) dokumentiert				KO		
<b>F</b>	<b>Lagerung Wein und Sekt</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung				KO		
F3	GQ-Kennzeichnung des Produkts ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
F4	Lagerung der GQ-Ware getrennt von der Nicht-GQ-Ware				KO		
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware beim Transport ist ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				KO		
G5	Liefer-/ Transportpapiere sind vollständig						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware wird getrennt gelagert						
G7	Verbrauch von GQ-Verpackungsmaterial stimmt mit GQ- Absatzmengen überein → Plausibilität						
<b>H</b>	<b>Schulung</b>						
H1	Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)				KO		
H2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)				KO		

Bewertung: A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Wein und Sekt Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 5 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>I</b>	<b>Qualität</b>						
I1	GQ-Wein/ GQ-Sekt hat eine Amtliche Prüfnummer (A.P.Nr.)				KO		
I2	GQ-Wein/ GQ-Sekt erreicht bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung mind. 72 Punkte				KO		
I3	GQ-Sekt wird ausschließlich durch Flaschengärung hergestellt				KO		
I4	Die Reifezeit bei GQ-Sekt beträgt mind. 12 Monate auf der Hefe				KO		
<b>K</b>	<b>Verkauf (ohne LEH)</b>						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	GQ- Kennzeichnung der Produkte ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
K3	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen						
K4	GQ-Zeichen entspricht der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“						
K5	GQ-Homepage-Adresse (www.gq-bayern.de) in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
K6	Name sowie PLZ und Ort des Herstellers bzw. Inverkehrbringers (GQ-Zeichennutzer) vorhanden						
K7	Amtliche Prüfnummer (A.P.Nr.) zur Rückverfolgbarkeit				KO		

\* Rohware: gemeint sind Trauben für die Wein- und Sektherstellung sowie Ausgangsweine für die Sektherstellung.

<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Wein und Sekt          Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 6 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Raum für Bemerkungen:


**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen   | <input type="checkbox"/> Hygienepläne     |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine   | <input type="checkbox"/> Rezepturliste    |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang                 | <input type="checkbox"/> Produktionsplan  |
| <input type="checkbox"/> Wartungsplan  | <input type="checkbox"/> Flaschenetikett  |
| <input type="checkbox"/> Ergebnis der Fränk. Wein- und Sektpremierung              | <input type="checkbox"/> Produktliste     |
| <input type="checkbox"/> Ergebnis der Amtlichen Qualitätsprüfung                   | <input type="checkbox"/> Laboranalysen    |
| <input type="checkbox"/> Konformitätserklärungen der Traubenerzeuger               | <input type="checkbox"/> Lagerplan        |
| <input type="checkbox"/> Konformitätserklärungen der Hersteller von Ausgangsweinen | <input type="checkbox"/> Keller-/Weinbuch |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____  |   |

**Punkte Berechnung:**


Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
<b>Σ Bewertungen A-E (max. 84):</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) freigegeben: i.V. Dr. Michael Lüdke Datum: 22.05.2018

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Wein und Sekt          Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 05/2018  Seite 7 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	<b>Prüfbericht –          „Geprüfte Qualität – Bayern“          Wein und Sekt          Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Verkauf (ohne LEH)</b>			GQ-Version: 05/2018  Seite 8 von 8
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</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