

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 1 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

<b>Name des Betriebes:</b>			
<b>Straße:</b>	<b>PLZ:</b>	<b>Ort:</b>	
<b>Tel.-Nr.:</b>	<b>Fax:</b>	<b>Email:</b>	
<b>Name Auskunftsperson:</b>		<b>Name Verantwortlicher:</b>	
<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.		<b>EU-Zulassungsnummer:</b>	
<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.**

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

<input type="checkbox"/> konform ≥ 70 %	
<input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %	<b>Datum, Stempel Sachbearbeiter</b>

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Gehegewild**  
**Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)**



GQ-Version: 07/2018

Seite 2 von 14

Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:
----------------	----------	-------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation, Herkunftssicherung</b>						
	Allgemeine Systemanforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung der Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				KO		
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				KO		
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				KO		
	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				KO		
A13	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)</li> <li>- Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, Wildursprungsschein etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe (siehe auch Punkt M Stichproben)</li> </ul>				KO		

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 3 von 14
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 (ausschließlich in Bayern geborene Tiere), Lieferscheine				KO		
A15	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch weitergegeben				KO		
A16	Herkunftszeichen darf nur für Frischfleisch von gesunden jungen Tieren mit guter Ausprägung der fleischtragenden Körperpartien bis zu einem Alter von 22 Monaten vergeben werden						
A17	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mind. 2 Jahre aufbewahrt				KO		
A18	Alle betrieblichen Warenein- und ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A19	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A20	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmenge plausibel				KO		
A21	GQ-Vermarktungsmengen wurden zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A22	Eindeutige zeitliche/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				KO		

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 4 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
	HACCP						
B1	Durchführung und Dokumentation der HACCP-Eigenkontrolle				KO		
B2	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
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						
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
	<b>Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B14	Zapfstellenplan						
B15	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				KO		
B16	Schädlingsmonitoring						
B17	Fremdkörpermanagement						
B18	Betriebsbegehung						
B19	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B20	Justierung und Überwachung von Messmitteln						

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 5 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 6 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis				Bemerkung / Mängel-Nr.
<b>Anforderungen Wareneingang und Wareneingang</b>						
B40	Technischer/baulicher Zustand					
B41	Bodenfreiheit					
B42	Ordnung und Organisation				KO	
B43	Dokumentierter Wareneingang					
B44	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO	
B45	Wareneingangskontrolle				KO	
B46	Lieferpapiere vollständig					
B47	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				KO	
B48	Reklamationsmanagement					
<b>C Lagerung Tierkörper in der Decke/aus der Decke</b>						
C1	Technischer/baulicher Zustand					
C2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					
C3	Bodenfreiheit					
C4	Lagermanagement					
C5	Tierartspezifische Produkttrennung					
C6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO	
C7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO	
C8	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO	

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Gehegewild**  
**Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)**



GQ-Version: 07/2018

Seite 7 von 14

Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:
----------------	----------	-------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>D</b>	<b>Zerlegung, Verpackung sowie (End-)Produktkennzeichnung</b>						
	<b>Anforderungen Zerlegung</b>						
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Bodenfreiheit						
D3	Ordnung und Organisation				KO		
D4	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
D5	Umgang mit abweichenden Produkten						
D6	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				KO		
D7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
D8	Protokollierung des gesamten Fleischeingangsgewichtes und der Zerlegegewichte, getrennt nach GQ-Fleisch und anderem Fleisch				KO		
	<b>Anforderungen Verpacken/Verpackung</b>						
D9	Technischer/baulicher Zustand						
D10	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				KO		
D11	Endproduktkontrolle				KO		
D12	Probenziehungspläne Endprodukt				KO		
	<b>Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung</b>						
D13	Eindeutige Kennzeichnung GQ/Nicht-GQ- Ware				KO		
	<b>Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware</b>						
D14	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQ-Produkt liegen vor						
D15	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				KO		

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 8 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung</b>							
D16	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
D17	Losnummer						
D18	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				KO		
<b>E Lagerung Endprodukt</b>							
<b>Anforderungen Kühlräume (Endprodukte)</b>							
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Lagermanagement						
E5	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
E6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
<b>Anforderungen Tiefkühlräume/-lager</b>							
E7	Technischer/baulicher Zustand						
E8	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E9	Bodenfreiheit						
E10	Lagermanagement						
E11	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
E12	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 9 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>F</b>	<b>Warenausgang und Transport</b>						
	Anforderungen Warenausgang						
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Ordnung und Organisation				KO		
F5	Dokumentierter Warenausgang						
F6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
F7	Warenausgangskontrolle				KO		
F8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				KO		
F9	Retourenmanagement				KO		
	Anforderungen Fuhrpark/Transport						
F10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
F11	Reinigung Desinfektion				KO		
F12	System zur Temperaturüberwachung						
<b>G</b>	<b>Fortbildung, Personalschulungen</b>						
G1	Hygieneschulungen/IfSG				KO		
G2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
G3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
<b>H</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
H1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				KO		
	<i>Qualitätskriterien für Schlachtbetriebe</i>						
H2	Ausschluss von DFD-Fleisch durch fachlich versierte Inaugenscheinnahme des Schlachtkörpers [Messung bei Verdachtsmomenten (pH-24 Wert nicht über 6,0)]				KO		

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 10 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>I</b>	<b>Verkauf (ohne LEH)</b>						
I1	Internes Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Identifikation der GQ-Ware, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme				KO		
I2	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Bayern Kennzeichnung der Produkte				KO		
I3	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen						
I4	Lagerung von vakuumverpackter frischer Ware max. 6 Wochen						

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		GQ-Version: 07/2018  Seite 11 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

M	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												

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 12 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

N	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: _____	

O	Bemerkungen

P	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 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"/> 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"/> Sonstiges: _____																

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 13 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Gehegewild</b> <b>Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)</b>		<b>GQ-Version: 07/2018</b>  Seite 14 von 14
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

R Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)</b>					
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 $< 70\%$					
_____ <b>Datum, Stempel Sachbearbeiter</b>					

von StMELF (M1) genehmigt: i.V. Dr. Michael Lüdke Datum: 25.07.2018