

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 1 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Name _____ Straße _____
 PLZ _____ Ort _____ Ansprechpartner/in _____
 Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____ E-Mail _____

Erstkontrolle
 Folgekontrolle
 Nachkontrolle
 Stichprobenkontrolle
 Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____

<input type="checkbox"/> Zeichennutzung	Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____		
<u>Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</u>		<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> QS	<input type="checkbox"/> sonstige _____
<u>Betriebsgröße:</u>	<u>GO-Bayern Produkte:</u>	<u>Gesamtproduktion pro Jahr (Tonnagen):</u>	
Anzahl Mitarbeitende: _____	_____ : _____ Stk.	GQ-Bayern-Ware: _____	
	_____ : _____ Stk.	Nicht-GQ-Bayern-Ware: _____	
	_____ : _____ Stk.		

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 Auditor/in

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

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 2 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation und Herkunftssicherung						
A1	Zeichennutzungsvertrag mit Lizenznehmer liegt vor				KO		
A2	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen				KO		
A3	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A4	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				KO		
A5	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A6	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		
A7	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				KO		
A8	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				KO		
A10	Produktionsmengen sind plausibel → Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware				KO		
A11	Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
A12	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A13	Summarische Aufstellung aller GQ-Warenzu- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A14	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A15	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
B4	Überwachung und Dokumentation der Grenzwerte						
B5	Verifizierung der Grenzwerte						
B6	Korrekturmaßnahmen						
B7	Verantwortlichkeiten						
B8	Aufzeichnungen						
B9	HACCP Validierung						

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 3 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

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	Produktionshygiene ist eingehalten						
B14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B15	Zur Reinigung eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
B16	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen					KO	
B17	Reinigung und Desinfektion erfolgt ausschließlich mit zugelassenen Mitteln; Dokumentation liegt vor					KO	
B18	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert					KO	
B19	Sanitäreinrichtungen						
B20	Schädlingsmonitoring und ggf. -Bekämpfung						
B21	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B22	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe					KO	
B23	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B24	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen ist geregelt						
B25	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
C	Wareneingang und Zukauf						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware					KO	
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor					KO	
C5	Lieferpapiere vollständig						
C6	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
C7	Eignung der technischen Einrichtungen (schonende Behandlung)						
D	Lagerung der Rohstoffe und Zwischenprodukte						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Getrennte Lagerung von GQ-Ware und Nicht-GQ-Ware, ggf. vorherige Reinigung des Lagers					KO	

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 4 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D3	Die Anlieferungs- und Lagertemperatur für GQ-Flüssigei < 4°C wird eingehalten und dokumentiert						
D4	Unbearbeitetes Flüssigei wird max. 48 Stunden gelagert						
E	Verarbeitung, Verpackung, Produktkennzeichnung						
E1	Fachgerechte Produktion/Verarbeitung der GQ-Ware				KO		
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E3	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
E5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Mehlen und -Mühlenerzeugnissen für GQ-Teigwaren				KO		
E6	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Eiern für GQ-Teigwaren				KO		
E7	Der Gewichtsanteil von Mehlen und Mühlenerzeugnissen beträgt mindestens 60 % in der Gesamt Rezeptur (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %). Enthält die Rezeptur neben Mehlen und Mühlenerzeugnissen auch Eier, beträgt der Gewichtsanteil beider Komponenten zusammen mindestens 60 % in der Gesamt Rezeptur (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %).				KO		
E8	Zutaten, die einen Gewichtsanteil von 10 % oder mehr in der Gesamt Rezeptur aufweisen (Rohwaren ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussbestandteil = 100 %), haben eine GQ-Bayern Herkunft (sofern ein entsprechender GQ-Produktbereich vorhanden ist und genutzt wird)				KO		
E9	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
	<u>Hinweis:</u> Gefüllte Teigwaren (z.B. „Maultaschen“) und zusammengesetzte Teigwaren (z.B. „Krautschupfnudeln“) gelten als Lebensmittel mit GQ-Zutaten.						
F	Lagerung Endprodukte						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung				KO		
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
F4	Lagerung der GQ-Ware getrennt von Nicht-GQ-Ware				KO		
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 5 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.		

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G	Warenausgang und Transport						
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 Vermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware während des Transports ist ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware während des Transports)					KO	
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G6	Getrennte Lagerung des Verpackungsmaterials für GQ- und Nicht-GQ-Ware						
G7	Verbrauch von GQ-Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Absatzmengen überein						
H	Fortbildung, Personalschulung						
H1	Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	
H2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	
I	Qualität, Analysen						
I1	Getrocknete Teigwaren: Restfeuchte von max. 13,0 % ist eingehalten					KO	
I2	Die sensorischen Anforderungen werden eingehalten: Aussehen (appetitlich, unversehrt); Geschmack, Geruch (charakteristisch/arteigen, frei von Fremdgeschmack/-geruch); Teigwaren sind frei von Vorratsschädlingen und Verunreinigungen					KO	
I3	Als „(frische) Eier-Teigwaren“ ausgelobte GQ-Produkte: Die vorgegebene Mindestmenge an Vollei/ Eigelb von 150 g bzw. von 350 g/kg Mehl (siehe QuP) ist eingehalten					KO	
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
K3	GQ-Kennzeichnung der Produkte ist eindeutig und nachvollziehbar					KO	
K4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Waren ist ausgeschlossen						
K5	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/18 Seite 7 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Teigwaren Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/Handel/ Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 09/18 Seite 8 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.		

Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle				
Mangel- Nr.	GQ- Referenz- nummer	Art der Abweichung	Korrektur- maßnahme	Frist

Von der/dem 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