




	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 1 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Name des Betriebes:					
Straße:		PLZ:		Ort:	
Tel.-Nr.:		Fax:		Email:	
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"/> Rind	<input type="checkbox"/> Schwein	<input type="checkbox"/> Gehegewild	<input type="checkbox"/> Pute	<input type="checkbox"/> Masthähnchen	<input type="checkbox"/> Lamm
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung auf Produktverpackungen, Werbeflyern, Homepage etc.			EU-Zulassungsnummer:		
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“			<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“		
Lebensmittel mit GQB-Zutaten? <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja					
Weitere vorhandene Qualitätssicherungssysteme: <input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO andere:					
Betriebsgröße:			Tonnage wöchentlich:		
Anzahl Mitarbeiter:			GQ-Ware:		Nicht-GQ-Ware:
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 ≥ 70 % <input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %			_____ Datum, Stempel Sachbearbeiter		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 2 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation, Herkunftssicherung						
	Allgemeine Systemanforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von 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				KO		
A11	Außengelände						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A12	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				KO		
A13	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen GQ-Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> - Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich) - Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe <i>(siehe auch Punkt L Stichproben)</i>				KO		
A14	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 3 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A15	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch weitergegeben				KO		
A16	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mind. 3 Jahre aufbewahrt				KO		
A17	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A18	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A19	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmengen plausibel?				KO		
A20	GQ-Vermarktungsmengen wurden zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A21	Eindeutige zeitliche/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 4 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
	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 der HACCP-Eigenkontrolle						
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B14	Zapfstellenplan						
B15	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				KO		
B16	Schädlingsmonitoring						
B17	Fremdkörpermanagement				KO		
B18	Betriebsbegehung						
B19	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						

**Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Fleisch und Fleischwaren
Verarbeitung**




GQ-Version: 12/2019


Seite 5 von 17

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


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B20	Umgang mit abweichenden Produkten (in allen Verarbeitungsbereichen)						
B21	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
Personalhygiene							
B22	Allgemeine Verhaltensregeln						
B23	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B24	Hygieneschleuse				KO		
Kistenwäsche und Materiallager							
B25	Gewürzraum						
B26	Kistenwäsche						
B27	Verpackungsmaterial						
B28	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
B29	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung, Abfallmanagement							
B30	Entsorgungslogistik						
B31	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
B32	Nebenprodukte				KO		
C Wareneingang und Zukauf							
C1	Technischer/baulicher Zustand						
C2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C3	Bodenfreiheit						
C4	Ordnung und Organisation				KO		
C5	Transportfahrzeuge Anlieferung						
C6	Dokumentierter Wareneingang						
C7	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 6 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C8	Wareneingangskontrolle				KO		
C9	Produkttemperatur				KO		
C10	Lieferpapiere vollständig						
C11	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				KO		
C12	Reklamationsmanagement						
D	Lagerung der Zwischenprodukte						
	Anforderungen Kühlräume (Zwischenprodukte)						
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D3	Bodenfreiheit						
D4	Lagermanagement						
D5	Tierartspezifische Produkttrennung						
D6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
D7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
D8	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
	Anforderungen Tiefkühlräume (Zwischenprodukte)						
D9	Technischer/baulicher Zustand						
D10	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D11	Bodenfreiheit						
D12	Lagermanagement						
D13	Tierartspezifische Produkttrennung						
D14	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
D15	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
D16	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 7 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E	Verarbeitung, Verpackung sowie (End-)Produktkennzeichnung						
	Anforderungen Zerlegung – Feinzerlegung						
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Ordnung und Organisation				KO		
E5	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
E6	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				KO		
E7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
	Anforderungen Chargieren						
E8	Technischer/baulicher Zustand						
E9	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E10	Bodenfreiheit						
E11	Ordnung und Organisation				KO		
E12	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
E13	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
	Anforderungen Zerkleinerung						
E14	Technischer/baulicher Zustand						
E15	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E16	Bodenfreiheit						
E17	Ordnung und Organisation				KO		
E18	Kreuzkontamination				KO		
E19	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
E20	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 8 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Füllen							
E21	Technischer/baulicher Zustand						
E22	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E23	Bodenfreiheit						
E24	Ordnung und Organisation				KO		
E25	Kreuzkontamination				KO		
E26	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
E27	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Erhitzen, Kochen, Brühen							
E28	Technischer/baulicher Zustand						
E29	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E30	Bodenfreiheit						
E31	Ordnung und Organisation				KO		
E32	Kreuzkontamination				KO		
E33	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperaturen				KO		
E34	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Konservenherstellung							
E35	Technischer/baulicher Zustand						
E36	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E37	Bodenfreiheit						
E38	Ordnung und Organisation				KO		
E39	Kreuzkontamination				KO		
E40	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
E41	Reinigung der Behälter						
E42	Registrierung der Sterilisationstemperatur und Zeitkontrolle				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 9 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Räuchern							
E43	Technischer/baulicher Zustand						
E44	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E45	Ordnung und Organisation				KO		
E46	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Pökeln							
E47	Technischer/baulicher Zustand						
E48	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E49	Bodenfreiheit						
E50	Ordnung und Organisation				KO		
E51	Temperaturführung						
E52	Zusatzstoffzulassungsverordnung						
E53	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Trocknen, Reifen							
E54	Technischer/baulicher Zustand						
E55	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E56	Bodenfreiheit						
E57	Ordnung und Organisation				KO		
E58	Temperaturführung						
E59	Überwachung Trocknung und Reifung						
E60	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 10 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen							
E61	Technischer/baulicher Zustand						
E62	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E63	Bodenfreiheit						
E64	Ordnung und Organisation				KO		
E65	Kreuzkontamination				KO		
E66	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Verpacken/Verpackung							
E67	Technischer/baulicher Zustand						
E68	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E69	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				KO		
E70	Endproduktkontrolle				KO		
E71	Probenziehungspläne Endprodukt				KO		
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E72	Eindeutige Kennzeichnung GQ-/Nicht-GQ-Ware				KO		
Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware							
E73	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQB-Produkt liegen vor						
E74	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				KO		
E75	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E76	Losnummer						
E77	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 11 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
F	Lagerung Endprodukte						
	Anforderungen Kühlräume (Endprodukte)						
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Lagermanagement						
F5	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
F6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				KO		
	Anforderungen Tiefkühlräume/-lager (Endprodukte)						
F7	Technischer/baulicher Zustand						
F8	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F9	Bodenfreiheit						
F10	Lagermanagement						
F11	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
F12	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				KO		
G	Warenausgang und Transport						
	Anforderungen Warenausgang						
G1	Technischer/baulicher Zustand						
G2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
G3	Bodenfreiheit						
G4	Ordnung und Organisation				KO		
G5	Dokumentierter Warenausgang						
G6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G7	Warenausgangskontrolle				KO		
G8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 12 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G9	Retourenmanagement				KO		
Anforderungen Fuhrpark/Transport							
G10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
G11	Reinigung Desinfektion						
G12	System zur Temperaturüberwachung						
H	Fortbildung, Personalschulungen						
H1	Hygieneschulungen/IfSG				KO		
H2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
H3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				KO		


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 13 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
K	Lebensmittel mit GQ-Bayern-Zutaten (zusammengesetzte Produkte)						
K1	Die Genehmigungen/Freigaben für Rezepturen durch den Lizenznehmer für jedes einzelne Produkt mit GQ-Bayern-Zutaten liegen vor				KO		
K2	Die Genehmigungen/Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne Produkt mit GQ-Bayern-Zutaten liegen vor				KO		
K3	Auflistung aller Produkte mit GQ-Bayern-Zutaten sind beigefügt				KO		
K4	Layout-Muster sind beigefügt				KO		
K5	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),				KO		
K6	In der Zutatenliste ist der Anteil des GQ-Rohstoffes in % angegeben				KO		
K7	In der Zutatenliste sind die Zutaten aus dem GQ-Programm mit „*“ und der Fußnote *: aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ gekennzeichnet				KO		
K8	Der als GQ-Bayern-Zutat gekennzeichnete Rohstoff muss zu 100% aus dem GQ-Programm stammen				KO		
K9	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.)				KO		
K10	Auf der Verpackung ist eindeutig erkennbar, dass sich das GQ-Zeichen nicht auf das Gesamtprodukt, sondern nur auf den GQ-Anteil (z.B. Schweinefleisch) bezieht. Hierzu steht in unmittelbarer Verbindung zum GQ-Logo der Hinweis „hergestellt aus...[Rohwarenbezeichnung] aus dem Programm Geprüfte Qualität – Bayern“				KO		
K11	Die GQ-Homepage ist in unmittelbarer Nähe zum GQ-Logo abgedruckt				KO		
K12	Der GQ-Produktbereich ist unterhalb des GQ-Logos abgedruckt				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 14 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

K13	Der Erzeugerbetrieb ist namentlich mit PLZ und Ort auf der Verpackung genannt			KO	
-----	-------------------------------------------------------------------------------	--	--	----	--


L	Stichproben											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
SB-Ware / Frischfleisch												
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“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 15 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


M	Mängelbeseitigung
<p>Falls die durchgeführte Kontrolle eine Nachkontrolle ist: Mängel der letzten Kontrolle wurden beseitigt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Bei nein, bitte genaue Beschreibung des aktuellen Tatbestandes:</p> <p>Siehe auch Punkt: _____</p>	

N	Bemerkungen

O	Eingesehene Dokumente																		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Eigenkontrollen</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Lagerplan</td> <td style="width: 33%;"><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><input type="checkbox"/> Rezepturliste</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Sonstiges: _____</td> <td colspan="2"></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"/> Rezepturliste			<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"/> Rezepturliste																			
<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____																			

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 16 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Verarbeitung		GQ-Version: 12/2019 Seite 17 von 17
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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

von StMELF (M1) genehmigt: i. V. Dr. Helmut Frank Datum: 10.12.2019