


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 1 von 8
--	---	---	---

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 _____

Zeichennutzung Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____

Regionalsiegel „Geprüfte Qualität - _____“

<input type="checkbox"/> Erfassung	<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Herstellung	<input type="checkbox"/> Be-/Verarbeitung	<input type="checkbox"/> Handel	<input type="checkbox"/> Verkauf (ohne LEH)
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---	---------------------------------	---

Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:

<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> QS
--------------------------------	------------------------------	-----------------------------

<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO	<input type="checkbox"/> sonstige _____
------------------------------	------------------------------	---

<u>Betriebsgröße:</u>	<u>GQ-Bayern Produkte:</u>	<u>Gesamtproduktion pro Jahr (to):</u>
Anzahl Mitarbeiter: _____	_____ : _____ to	GQ-Bayern-Ware: _____
	_____ : _____ to	Nicht-GQ-Ware: _____
	_____ : _____ to	


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> _____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in	<u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u>
---	--


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"/>	

Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)			GQ-Version: 12/17 Seite 2 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung						
	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
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, Losnr. etc.) von GQ-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)				KO		
A7	Konformitätserklärung 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	GQ-Rohwarenvermarktung mit GQ-Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns						
A11	Summarische Aufstellung aller GQ-Warenein- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A12	Produktionsmengen sind plausibel → Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware				KO		
A13	Produktion, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
A14	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A15	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigelegt)						
A16	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt (<i>nicht für Primärproduktion</i>)				KO		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B4	Überwachung und Dokumentation der Grenzwerte (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B5	Verifizierung der Grenzwerte (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B6	Korrekturmaßnahmen (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B7	Verantwortlichkeiten (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 3 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B8	Aufzeichnungen (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B9	HACCP Validierung (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
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	Sanitäreanlagen						
B18	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
B21	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B22	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen ist geregelt						
B23	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
C	Anlieferung und Warenannahme						
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						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation der Lagerung						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 4 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D3	Getrennte Lagerung von GQ-Ware und Nicht-GQ-Ware, ggf. vorherige Reinigung des Lagers				KO		
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
D5	Schutz der GQ-Ware vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen						
D6	Dokumentation aller Nacherntebehandlungen sowie der Produkthandhabung						
E	Produktion/ Verarbeitung						
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-Rohware für GQ-Endprodukte; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten				KO		
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				KO		
E7	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
F	Lagerung Endprodukt						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung				KO		
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				KO		
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware)				KO		
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
G	Warenabgabe 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): Saubere und geeignete Transportmittel, Abdeckung der GQ-Ware bei größeren Transportentfernungen etc.						
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						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 5 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G6	Getrennte Lagerung des Verpackungsmaterials von GQ- und Nicht-GQ-Ware						
G7	Verbrauch von GQ-Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Absatzmengen überein						
H	Schulung						
H1	Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	
H2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	
I	Qualität (Analysen)						
I1	Rückstandsuntersuchungen liegen vor					KO	
I2	Qualitätskriterien für Senfkörner werden eingehalten (Feuchtegehalt 6-9%, Gehalt freier Fettsäuren max. 2%, Besatz max. 2%), Bestätigung liegt vor					KO	
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
K3	GQ-Kennzeichnung der Produkte 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“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 6 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Raum für Bemerkungen:

eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- Eigenkontrollen
- Lagerplan
- Hygienepläne
- Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)
- Laboranalysen
- Dokumentation Wareneingang / Warenausgang
- Produktionsplan
- Wartungsplan
- Temperaturprotokoll
- Produktliste
- Sonstiges: _____

Punkte Berechnung:

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
Σ Bewertungen A-E (max. 80):					
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	Σ =				
Σ aller Punkte dividiert durch Σ Bewertungen A-D * 100	Erreichte Punktzahl _____ von 100				

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 7 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung, Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Senfkörner Erfassung/Lagerung/Herstellung/Be-/Verarbeitung/ Handel/Verkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 12/17 Seite 8 von 8
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle				
Mangel Nr.	GQ-Referenznummer	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	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