

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel		PB- GQ- Brot und Kleingebäck Version 1.0 Seite 2 von 7 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrollleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung						
A1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen					k.o	
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)					k.o	
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Bayern-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)					k.o	
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben					k.o	
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)					k.o	
A9	GQ-Rohwarenvermarktung mit GQ-Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns						
A10	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warenein- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A11	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware					k.o	
A12	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern					k.o	
A13	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A14	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigelegt)						
A15	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>)					k.o	
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt (<i>nicht für Primärproduktion</i>)						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation (<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>)						
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						

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel		PB- GQ- Brot und Kleingebäck Version 1.0 Seite 3 von 7 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
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					k.o	
B17	Sanitäreanlagen						
B18	Schädlingsbekämpfung						
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						
B23	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
C	Anlieferung und Warenannahme						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Bayern-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware					k.o	
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor					k.o	
C5	Lieferpapiere vollständig						
D	Lagerung der Rohstoffe						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o	
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
E	Produktion / Verarbeitung						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-Bayern-Ware					k.o	
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E3	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware					k.o	

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel		PB- GQ- Brot und Kleingebäck Version 1.0 Seite 4 von 7 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten					k.o.	
E6	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o.	
E7	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
F	Lagerung Endprodukt						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung					k.o.	
F3	GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar					k.o.	
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)					k.o.	
F5	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
G	Warenabgabe und Transport						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-Bayern-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)					k.o.	
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware getrennt gelagert						
G7	Verbrauch an Verpackungsmaterial stimmt mit GQ-Bayern-Absatzmengen überein						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Regelmäßige Qualitätsuntersuchung aller GQ-Endprodukte					k.o.	
I2	Qualitätskriterien werden nach DLG-Prüfschema mit mind. 4,0 beurteilt (Form, Aussehen, Oberfläche, Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbildung, Struktur, Elastizität, Geruch, Geschmack) oder alternativ Qualitätsprüfung durch anerkannte Stelle					k.o.	

	Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel		PB- GQ- Brot und Kleingebäck Version 1.0 Seite 6 von 7 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brot und Kleingebäck (Bäckerei) Herstellung / Handel			PB- GQ- Brot und Kleingebäck Version 1.0 Seite 7 von 7 Erstellt: 03/13
Datum:	Kontrolleur:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
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