




<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 1 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

<b>Betrieb:</b>		<b>Eingangsdatum:</b>	
Straße			
PLZ	Ort		
E-Mail:			

<b>Ansprechpartner/in:</b>	<b>Verantwortliche/r:</b>
----------------------------	---------------------------

<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Verarbeitung	<input type="checkbox"/> Handel	Öko-Betrieb <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
-----------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle	<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil:

<input type="checkbox"/> Zertifikats-Vertrag	<input type="checkbox"/> Lizenznehmer-Vertrag	<input type="checkbox"/> Zeichennutzer	<input type="checkbox"/> sonst. Programm-TN
<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung	<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag		

<b>Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen</b>	<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO
<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> QS	<input type="checkbox"/> HACCP
	<input type="checkbox"/> sonstige _____	

<b>Getreideart (ha):</b>	<input type="checkbox"/> Roggen	<input type="checkbox"/> Gerste (Braugerste)	<b>Betriebsgröße gesamt (ha):</b>
<input type="checkbox"/> Weizen (Brauweizen)	<input type="checkbox"/> Hafer	<input type="checkbox"/> Acker	<input type="checkbox"/> Grünland
<input type="checkbox"/> Dinkel	<input type="checkbox"/> Mais	<input type="checkbox"/> Sonstiges	
<input type="checkbox"/> Emmer	<input type="checkbox"/> Sonstiges		
<input type="checkbox"/> Quinoa			

<b>Ausbildung des Betriebsleiters:</b>		
<input type="checkbox"/> Bildungsprogramm Landwirt/in	<input type="checkbox"/> Landwirt/in	<input type="checkbox"/> Landwirtschaftsmeister/in
<input type="checkbox"/> Landwirtschaftl. Techniker/in, Betriebswirt/in	<input type="checkbox"/> Abschluss Agrarstudium	<input type="checkbox"/> Sonstiges:


**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**  
 Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten und in Abstimmung mit der zuständigen Behörde abzustellen.

Mängel „C“ und „D“:	Korrekturmaßnahmen und Fristen:


<input type="checkbox"/> Weitere Mängel siehe Zusatzblatt	<input type="checkbox"/> Kopie von Prüfbericht erhalten
-----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Kontrolle durchgeführt von/ bis (Uhrzeit)	Unterschrift Auditor/in	Unterschrift Ansprechpartner/in
-------------------------------------------	-------------------------	---------------------------------


<input type="checkbox"/> angeschrieben am	<input type="checkbox"/> telefoniert am	<input type="checkbox"/> zertifiziert am
-------------------------------------------	-----------------------------------------	------------------------------------------

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 2 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung</b>						
	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> entfällt						
A1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen				KO		
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				KO		
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich) /Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Los-Nr. etc.) von GQ-B Ware (Prüfung an mind. einem Bsp. – siehe Zusatzblatt)				KO		
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				KO		
A7	Alle betrieblichen Warenein- und –ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ-B- und Nicht-GQ-B-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-B-Ware (auch Rohstoffe)				KO		
A9	GQ-B Rohwarenvermarktung mit GQ-B Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns						
A10	Summarische Aufstellung aller GQ-B Bayern-Warezu- und –abgänge ist jederzeit möglich						
A11	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-B Ware				KO		
A12	Produktion etc. von GQ-B-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
A13	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A14	Aktuelle, detaillierte GQ-B Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A15	Alle GQ-B Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
<b>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
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 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>						

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 3 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B10	Hygienekonzept liegt vor und wird umgesetzt (inkl. Eigenkontrolle und Dokumentation)						
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	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						
<b>C</b>	<b>Anlieferung und Warenannahme</b>						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-B-Ware						
C2	Getrennte Erfassung von GQ-B und Nicht-GQ-B-Rohware				KO		
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-B-Rohware; Konformitätsbestätigungen liegen vor				KO		
C5	Lieferpapiere vollständig						
<b>D</b>	<b>Lagerung der Rohstoffe</b>						
D1	Fachgerechte Lagerung der GQ-B-Ware						
D2	Dokumentation der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-B-Ware / Nicht-GQ-B-Ware)				KO		
D4	Temperatur- und Feuchtekontrolle durchgeführt und dokumentiert (max. 14,5 % Feuchte), ggf. Regulierung						
D6	Während der Lagerung kein Einsatz chemisch-synthetischer Schädlingsbekämpfungsmittel						

<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 4 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>E</b>	<b>Produktion / Verarbeitung</b>						
E1	Fachgerechte Produktion der GQ-B Ware				KO		
E2	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität						
E3	Erfassung der gesamten GQ-B Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E4	Getrennte Verarbeitung von GQ-B -und Nicht-GQ-B Ware				KO		
E5	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-B Rohware für GQ-B Endprodukt aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-B-Produkte werden eingehalten				KO		
E6	GQ-B-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				KO		
E7	Schonende, Inhaltsstoff-erhaltende Verarbeitung (z.B. Entspelzung)						
<b>F</b>	<b>Lagerung Endprodukt</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung				KO		
F3	GQ-B-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar				KO		
F4	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-B -und Nicht-GQ-B Ware)				KO		
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-B-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-B Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ-B und Nicht-GQ-B Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-B Ware beim Transport)				KO		
G5	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G6	Regelmäßige Reinigung der Außen- und Ladeflächen (nur zugelassene phenolfreie Mittel verwenden)						
<b>H</b>	<b>Fortbildung</b>						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
<b>I</b>	<b>Qualität (Analysen)</b>						
I1	Rückstellmuster hinterlegt (Aufbewahrung bis Ende MHD oder mind. 6 Monate)				KO		
I2	Qualitätskriterien werden eingehalten (Fallzahl, Rohprotein, Sedimentationswert, Amyloeinheiten, Verkleisterungstemperatur)				KO		


	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 5 von 8
<b>Kontrolldatum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>		

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

- |                                           |                                                                        |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen  | <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll                           |
| <input type="checkbox"/> Lageplan         | <input type="checkbox"/> Wareneingang/ -ausgang (des Produktbereiches) |
| <input type="checkbox"/> Lagerplan        | <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)   |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ |                                                                        |


**Begründungen „B“/ „C“/ „E“**



	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>		Erstellt: 02/26  Seite 7 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

<b>Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang</b>
Empty space for plausibility check

<b>Stichprobe Rückverfolgbarkeit</b>
Empty space for sample traceability

	<b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Produktbereich Getreide</b> <b>Prüfbericht Erfassung / Lagerung / Verarbeitung / Handel</b>			Erstellt: 02/26  Seite 8 von 8
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.		

**Zusatzblatt zur GQ-B-Kontrolle**

Mangel Nr.	Nr. PB	Mangelbeschreibung (schwere Mängel z.B. D-Mängel)	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen	vereinbarte Frist
1)				
2)				
3)				
4)				
5)				
6)				
7)				
8)				
9)				
10)				
11)				
12)				
13)				
14)				
15)				
16)				
17)				

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich, Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich abzustellen.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift