


| | | | | |
|-----------------------|---|---------------------------------|---|--|
| | „Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch Prüfbericht Erzeugung | |  | GQ-Version: 02/19 Seite 1 von 10 |
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- | | |

| | | | |
|---------------------|-----|----------------------|----------|
| Betrieb: | | Eingangsdatum: | |
| Straße | | | |
| PLZ | Ort | OST-Nummer: _____ | |
| E-Mail: | | Telefon: | Telefax: |
| Ansprechpartner/in: | | Verantwortliche/r: | |

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Rindfleischerzeugung | <input type="checkbox"/> Milcherzeugung | |
| <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"/> Rahmenvereinbarung | <input type="checkbox"/> Kontrollauftrag |
|---|--|

| | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“ | <input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Franken“ |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Hiermit wird der Erhalt der GQ-Stalltafel bestätigt. | <input type="checkbox"/> Stalltafel wurde bei einer vorhergehenden GQ-Kontrolle bereits überreicht |
| _____ Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in | |

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, Mängel beim Futtermittelzukauf ab der nächsten Lieferung 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 Bemerkungen |
|---|

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Kontrolle durchführt von / bis | Unterschrift Auditor/in | Unterschrift Ansprechpartner/in |
|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------|

| | | | |
|---|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> angeschrieben am | <input type="checkbox"/> telefoniert am | <input type="checkbox"/> zertifiziert am | |
| <input type="checkbox"/> Standard I (≥ 90%) | <input type="checkbox"/> Standard II (≥ 80%) | <input type="checkbox"/> Standard III (≥ 70%) | <input type="checkbox"/> Keine Zulassung (< 70%) |

„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung



GQ-Version: 02/19

Seite 2 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Bestandsgröße: | Anzahl Plätze | Stallhaltung | Freilandhaltung |
|---|---------------|---|---|
| Rindermast: | | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Milchviehhaltung und Kälberaufzucht (bis 2 Wochen): | | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Fresser-/Kälberaufzucht (ab 2 Wochen): | | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Mutterkuh-/Ammenkuhhaltung und Kälber: | | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Kälbermast: | | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |

Weitere Tierproduktion/ Art/ Zahl

Schweine _____ Geflügel _____ Sonstige _____

Aufstallung der Kühe: Anbindehaltung Weidegang _____ Monate/Jahr

Laufhof Laufstall Anbindehaltung mit Weidegang

Betriebsgröße - LF (ha) _____

| | | |
|----------------|-------------|------------|
| Grünland (ha): | Acker (ha): | Wald (ha): |
|----------------|-------------|------------|

Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen: QM QS VLOG

andere: _____

Anschrift betreuender Hoftierarzt

Tiertransport von eigenen Tieren: < 50 km Ja Nein > 50 km Ja Nein

Angaben zum Futtermiteinsatz

Eingesetzte Einzelfuttermittel sind ausschließlich landwirtschaftliche Primärprodukte Ja Nein

Selbstmischer ja nein

Einsatz fahrbarer Mahl- und Mischanlagen Ja Nein

Bei ja → sind diese zertifiziert? Ja Nein

Zeichennutzung GQ anderes System: _____

| | | |
|--|--|--|
| Öko-Betrieb <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Nebenerwerbsbetrieb <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Almbetrieb/Pensionsweiden <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
|--|--|--|

Ausbildung des Betriebsleiters:

Bildungsprogramm Landwirt/in (BiLa) Landwirt/in Landwirtschaftsmeister/in

Landwirtschaftstechniker/in, Betriebswirt/in Abschluss Agrarstudium Sonstiges:

Angaben zur Vorkontrolle

Wiederholte D-Mängel ja nein

Bei ja, Mangelbeschreibung:

„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung



GQ-Version: 02/19

Seite 3 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängelbericht Nr. |
|-----------|---|----------|---|---|----|---|-------------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| A | Allgemeine Anforderungen | | | | | | |
| A1 | Allgemeine Betriebsdaten / Stammdaten | | | | KO | | |
| A2 | Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Audit. Korrekturmaßnahmen: _____ _____ | | | | KO | | |
| A3 | Ereignis- und Krisenmanagement | | | | | | |
| A4 | Alle GQ-Dokumente werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt | | | | | | |
| B | Eigenkontrollen (siehe Checklisten) | | | | | | |
| B1 | Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen die letzten 3 Jahre bearbeitet am: ____/____/____ | | | | KO | | |
| B2 | Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus der Eigenkontrolle | | | | | | |
| C | Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung | | | | | | |
| C1 | Betrieblicher Zukauf und Wareneingang: Rückverfolgbarkeit von zugekauften Betriebsmitteln, Tieren, etc., die die Rinderhaltung betreffen | | | | | | |
| C2 | Bestandsaufzeichnungen / Führung Bestandsregister eingesehen: von _____ bis _____ anhand: _____ | | | | KO | | |
| C3 | Kennzeichnung und Identifizierung der Tiere gem. VVVO; Tierbestand stimmt mit der Dokumentation überein (5 % Stichprobe) | | | | KO | | |
| C4 | Für Tiere, die im Programm vermarktet werden, liegen entsprechende Informationen über die bayerische Herkunft und die Erzeugung nach den GQ-Qualitätskriterien vor (z.B. GQ-Garantieerklärung) | | | | KO | | |
| C5 | Durchschlag der GQ-Erklärung wird vom Landwirt mind. 3 Jahre aufbewahrt | | | | | | |
| D | Futtermittel und Fütterung | | | | | | |
| D1 | Zukaufsfuttermittel Hersteller bzw. Lieferanten von A-Futter | | | | | | |
| D1.1 | Futtermittelbezug - Dokumentation über Rechnungen / Lieferscheine - Qualitätsgesicherte Einzel- bzw. Mischfuttermittel, z.B. A-Futter (bei Abweichungen genaue Beschreibung unter Bemerkungen) eingesehen: von _____ bis _____ anhand: _____ (Hersteller von zugekauften Futtermitteln unter Bemerkungen auflisten!) | | | | KO | | |
| D2 | Hofeigene Futtermittelmischungen | | | | | | |
| D2.1 | Neben A-Futter wird nur selbst produziertes Futter verwendet, z.B. eigenes Getreide <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein: welcher Hersteller/Lieferant | | | | | | |
| D2.2 | Wenn D2.1 Nein: Es liegen bei zugekauften, nicht zertifizierten Einzelfuttermitteln Produktdatenblätter des Herstellers vor | | | | | | |
| D3 | Allgemeines zur Fütterung | | | | | | |
| D3.1 | Futtermittel werden tierartbezogen eingesetzt | | | | KO | | |
| D3.2 | Futtermittellieferung | | | | | | |

A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung



GQ-Version: 02/19

Seite 4 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängelbericht Nr. |
|-----------|--|----------|---|---|----|---|-------------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| D3.3 | Futtermittellagerung | | | | | | |
| D3.4 | Sicherheit von Futtermitteln | | | | | | |
| D3.5 | Hygiene der Fütterungsanlagen | | | | | | |
| D3.6 | Verdacht auf überhöhte Gehalte von unerwünschten Stoffen <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme | | | | KO | | |
| D3.7 | Es gibt Hinweise auf die Fütterung von Tier-/ Knochenmehl <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme | | | | KO | | |
| D3.8 | Es gibt Hinweise auf die Fütterung von Speiseabfällen <input type="checkbox"/> Nein: <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme | | | | KO | | |
| D3.9 | Einsatz von Futtermitteln: - Nur Einzelfuttermittel gem. Positivliste bzw. Charta - Dokumentation der Rationsberechnungen/Mischprotokolle mit Angabe der Gemeingeteile (% , kg) wird mind. 3 Jahre aufbewahrt - <i>Dokumentation der Futteranalysen</i> | | | | KO | | |
| D4 | Tränkwasser | | | | | | |
| D4.1 | Wasserversorgung | | | | KO | | |
| D4.2 | Hygiene der Tränkanlagen | | | | | | |
| E | Tierschutzgerechte Haltung | | | | | | |
| E1 | Stallklima, Temperatur, Lärmbelästigung, Lüftung | | | | | | |
| E2 | Beleuchtung | | | | | | |
| E3 | Platzangebot | | | | KO | | |
| E4 | Alarmanlage: Wartung am: _____ | | | | KO | | |
| E5 | Notstromaggregat: Wartung am: _____ | | | | | | |
| E6 | Anforderungen an Stallböden | | | | | | |
| E7 | Stalleinrichtung und Anlagen | | | | | | |
| E8 | Überwachung und Pflege der Tiere und Anlagen; allg. Tiergesundheit, Zustand gemäß guter fachlicher Praxis | | | | KO | | |
| E9 | Umgang mit erkrankten und verletzten Tieren | | | | KO | | |
| E10 | Allgemeine Haltungsanforderungen; Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzvorschriften | | | | KO | | |
| E11 | Kälberenthornung: Nur mit Betäubung durch einen Tierarzt oder bis zu einem Alter von 6 Wochen mit Sedierung und Schmerzausschaltung | | | | KO | | |
| E12 | <i>Auslauf oder Weidegang sollte möglich sein</i> | | | | | | |
| F | Allgemeine Hygiene | | | | | | |
| F1 | Zustand von Gebäuden und Anlagen | | | | | | |
| F2 | Umgang mit Einstreu, Dung und Futterresten | | | | | | |
| F3 | Kadaverlagerung und -abholung | | | | | | |

A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung



GQ-Version: 02/19

Seite 5 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängelbericht Nr. |
|----------|---|----------|---|---|----|---|-------------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| F4 | Schädlingsmonitoring und -bekämpfung | | | | | | |
| F5 | Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bzgl. Stallhygiene | | | | | | |
| F6 | Betriebshygiene (z.B. Zutritt ist geregelt, Stall ist mit Hinweisschild „Wertvoller Tierbestand“ o.Ä. gekennzeichnet, Schutzkleidung für betriebsfremde Personen ist vorhanden) | | | | | | |
| F7 | Milchproduktion: Spezielle Hygieneanforderungen | | | | | | |
| G | Tiergesundheit/ Arzneimittel | | | | | | |
| G1 | Medikamente werden ausschließlich von Hoftierärzten bezogen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein: Nennung der Tierärzte: | | | | | | |
| G2 | Betreuungsvertrag Hoftierarzt vorhanden Vertrag vom: _____ | | | | | | |
| G3 | Umsetzung der Bestandsbetreuung: Vertragliche Vereinbarungen eingehalten; regelmäßige Bestandsbetreuung vom Hoftierarzt, zuletzt am: _____ | | | | KO | | |
| G4 | Bezug und Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen: - Arzneimittelabgabebelege eingesehen von _____ bis _____ - Anwendungsaufzeichnungen eingesehen von _____ bis _____ <input type="checkbox"/> Impfplan vorhanden Arzneimittel und Impfstoffe sind ordnungsgemäß gekennzeichnet. | | | | KO | | |
| G5 | Lagerung und Entsorgung von Arzneimitteln und Impfstoffen | | | | KO | | |
| G6 | Identifikation der behandelten Tiere <i>Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstoffstests wird empfohlen. Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird.</i> | | | | KO | | |
| G7 | Schlachtkälber: Information zur Lebensmittelkette | | | | KO | | |
| G8 | Nicht für die bestimmte Tierart zugelassene Arzneimittel vorhanden <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | | | | KO | | |
| G9 | Gibt es Hinweise auf den Einsatz von Hormonen zur Wachstums- und Leistungssteigerung? <input type="checkbox"/> Ja → Probenahme <input type="checkbox"/> Nein | | | | KO | | |
| G10 | <i>Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose und Brucellose</i> | | | | KO | | |
| G11 | <i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten auf</i> | | | | KO | | |
| G12 | <i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes auf und leiden nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Hut des Euters. Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert</i> | | | | | | |
| G13 | <i>Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, haben keine Wunden an Euter, die die Milch verunreinigen könnten</i> | | | | | | |

A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung



GQ-Version: 02/19

Seite 6 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängelbericht Nr. |
|----------|---|----------|---|---|----|---|-------------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| H | Umwelt | | | | | | |
| H1 | Nährstoffvergleich | | | | | | |
| H2 | Lagerung von Jauche, Gülle, Silosickersaft und Festmist; Es erfolgen keine unzulässigen Abflüsse von Gülle, Sickersäften und Jauche in Grund- und Oberflächenwasser | | | | | | |
| H3 | Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von gewerblichen, kommunalen oder industriellen Klärschlämmen | | | | KO | | |
| H4 | <i>Die Grundlagen des Pflanzenschutzrechts werden eingehalten</i> | | | | | | |
| I | Monitoringprogramme und Befunddaten | | | | | | |
| I1 | Rückstandskontrollprogramm bei Mastkälbern | | | | | | |
| J | Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit | | | | | | |
| J1 | <i>Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt</i> | | | | | | |
| J2 | <i>In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt</i> | | | | | | |
| J3 | <i>Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert</i> | | | | | | |
| J4 | <i>Untersuchungsergebnisse (von Molkereien, LKV etc.) belegen, dass die Rohmilch auf Keimzahl, somatische Zellen und Rückstände von Antibiotika untersucht wurde. Bei Überschreitung schafft der Milcherzeuger durch geeignete Maßnahmen Abhilfe</i> | | | | | | |
| J5 | <i>Falls Zitzenbäder oder -Sprays eingesetzt werden, führen sie nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Rohmilch</i> | | | | | | |
| K | Melkstand bzw. Anbindestall | | | | | | |
| K1 | <i>Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.</i> | | | | | | |
| K2 | <i>Ein Abfluss zur Ableitung von Abwässern ist vorhanden</i> | | | | | | |
| K3 | <i>Wandflächen, Fußböden, Einrichtungen, Türen und Beläge sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, bestehen aus korrosionsbeständigem, nicht toxischem Material, das glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und einwandfrei instand gehalten ist</i> | | | | | | |
| K4 | <i>Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet</i> | | | | | | |
| K5 | <i>Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf</i> | | | | | | |
| L | Melkanlage, Melkzeug, Behälter | | | | | | |
| L1 | <i>Die Melk- und Kühlanlage wird regelmäßig gewartet</i> | | | | | | |
| L2 | <i>Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült</i> | | | | | | |
| M | Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch | | | | | | |
| M1 | <i>Das Melkpersonal trägt während des Melkens saubere, waschbare Arbeitskleidung</i> | | | | | | |
| M2 | <i>Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein</i> | | | | | | |
| M3 | <i>Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze werden gesondert gemolken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen (Vorgemelksprüfung)</i> | | | | | | |

A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

**„Geprüfte Qualität – Bayern“
Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch
Prüfbericht Erzeugung**




GQ-Version: 02/19

Seite 7 von 10

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- |
|-----------------------|--------------------|---------------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängelbericht Nr. |
|----------|---|----------|---|---|---|---|-------------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| M4 | <i>Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben</i> | | | | | | |
| M5 | <i>Rohmilch stammt von Tieren, denen ausschließlich zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden</i> | | | | | | |
| N | Milchkammer | | | | | | |
| N1 | <i>Der Anfahrtsweg und der Standplatz für den Milchsammelwagen sind befestigt und sauber</i> | | | | | | |
| N2 | <i>Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6m langem Schlauch erreichbar</i> | | | | | | |
| N3 | <i>Die Milchkammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Sie ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten</i> | | | | | | |
| N4 | <i>Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken verarbeitet, wird sie bei täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 8 °C gekühlt, bei nicht täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 6 °C</i> | | | | | | |
| N5 | <i>Die Milchkammer ist frei von zweckfremden Gegenständen; Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und –mittel werden in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank gelagert. Dies gilt nicht für Mittel, die in Gebrauch sind</i> | | | | | | |
| N6 | <i>Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchkammer befördert. Diese ist leicht zu reinigen und zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden</i> | | | | | | |
| N7 | <i>Die Milchkammer ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet</i> | | | | | | |
| N8 | <i>Die Milchkammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser</i> | | | | | | |


Begründungen „B“ / „E“

| | | | |
|-----------------------|---|---|--|
| | „Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch Prüfbericht Erzeugung |  | GQ-Version: 02/19 Seite 8 von 10 |
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- | |


| Hersteller / Lieferanten zugekaufter Futtermittel | zertifiziert ja / nein |
|---|------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Punkte Berechnung: | | | | | |
|---|----------------------|------------|------------|------------|------------|
| | A = | B = | C = | D = | E = |
| Σ Bewertungen A-E: (max. 79) | | | | | |
| Punktezahl A/B/C/D | 100 Pkt | 75 Pkt | 50 Pkt | 0 Pkt | n.a. |
| Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl | | | | | |
| Σ aller Punkte | $\Sigma =$ | | | | |
| Σ Erreichte Punkte dividiert durch Σ Anzahl Bewertungen A-D * 100 | Erreichte Punktzahl: | | | | |

A= kein Mangel, B= leichter Mangel, C= noch abstellbarer Mangel, D= schwerer Mangel, E= nicht relevant / trifft nicht zu

| | | | |
|----------------|--|---|---|
| ENTWURF | <p align="center">„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch Prüfbericht Erzeugung</p> |  | GQ-Version: XY/18 Seite 9 von 10 |
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- | |

Raum für Bemerkungen

| | | | |
|-----------------------|---|---|---|
| | „Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch Prüfbericht Erzeugung |  | GQ-Version: 02/19 Seite 10 von 10 |
| Kontrolldatum: | Auditor/in: | Balis-Nr.: 09- | |

Futtermittelprobe

Spezifische Nummer des Probenbehälters

Name Probenehmer/in: _____

Entnahmestelle: _____

Tierart: Rind Schwein Geflügel

Name Auditor/in _____

BALIS-Nr. 09-

Name Landwirt/in: _____

Bezeichnung des Futters (Produkt): _____

Hersteller mit vollständiger Adresse: _____

Herstellungsdatum (bei Eigenherstellung): _____

Chargen-Nummer bzw. betriebsinterne Nr. : _____

Zusammensetzung (Deklaration): _____

Bei Proben von Selbstmischern muss das Mischprotokoll mit Zusammensetzung und Mischdatum angefügt oder eingetragen werden.

Der Behälter mit der Futtermittelprobe muss mit der BALIS-Nummer und dem Datum der Probenahme gekennzeichnet werden.

Datum / Zeit

Unterschrift Landwirt/in

Unterschrift Auditor/in