

	„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)					
Punktezah A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezah					
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	„Geprüfte Qualität – Bayern“ Produktbereich Rind und Rindfleisch und Milch Prüfbericht Erzeugung		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