


END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier			PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Handel, Logistik Rev. 1.0 Seite 1 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrollleur:	Betrieb /Kd-Nr.	

Name _____ Straße _____			
PLZ _____		Ort _____ Ansprechpartner _____	
Tel.-Nr. _____		Fax Nr. _____ Betriebs-Nr. 09- <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle <input type="checkbox"/> Folgekontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle <input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____			
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung		Zulassungs-Nr. des Betriebs: _____	
<input type="checkbox"/> Gemüse: _____		<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> verarbeitet	
<input type="checkbox"/> Kern- und Steinobst: _____		<input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> gekocht (bunt)	
<input type="checkbox"/> Trockenlager eingesehen (z.B. Konserven, Mehl, Nudeln)		<input type="checkbox"/> Kühllager eingesehen (z.B. Milchprodukte, Käse)	
<u>Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</u>		<input type="checkbox"/> BRC	<input type="checkbox"/> ISO
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> QS	<input type="checkbox"/> GMP
		<input type="checkbox"/> sonstige _____	

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. (weitere Abweichungen Seite 8)

Mängel:

Korrekturmaßnahmen / Fristen:

Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Kopie von Prüfbericht ausgehändigt ja nein


Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)

Unterschrift des Kontrollleurs


Standard > 70 %

Stempel Sachbearbeiter / Datum:


nicht konform < 70%

END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier				PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Handel, Logistik Rev. 1.0 Seite 2 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrollleur:	Betrieb /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 für „GQ-Bayern-Ware“ liegen vor und werden an jeweils nächste Stufe weiter gegeben					k.o	
A7	Alle betrieblichen Warenein- und –gänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung von GQ-Ware (separate Artikelnummer)					k.o	
A9	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und –gänge ist jederzeit möglich						
A10	GQ-Mengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang					k.o	
A11	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A12	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste vorhanden (Kopie beigefügt)						
A13	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt					k.o	
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation						
B5	Verifizierung der Grenzwerte						
B6	Korrekturmaßnahmen						
B7	Verantwortlichkeiten						
B8	Aufzeichnungen						
B9	HACCP Validierung						
B10	Hygienekonzept liegt vor und wird umgesetzt						
B11	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume						
B12	Hygiene und Sauberkeit der Geräte						

END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier			PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Handel, Logistik Rev. 1.0 Seite 3 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrollleur:		Betrieb /Kd-Nr.

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel- Nr.
		A	B	C	D	E	
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-Ware				k.o		
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Waren				k.o		
C5	Lieferpapiere vollständig						
D	Lagerung der Produkte						
D1	Fachgerechte Lagerung						
D2	Dokumentation während der Lagerung						
D3	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-Ware / Nicht-GQ-Ware)				k.o		
D4	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
G	Warenabgabe und Transport						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs						
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						


END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier		 Geprüfte Qualität Bayern	PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Handel, Logistik Rev. 1.0 Seite 4 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrollleur:		Betrieb /Kd-Nr.

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel- Nr.
		A	B	C	D	E	
G6	Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten durchgeführt und dokumentiert						
H	Fortbildung						
H1	Mitarbeiterschulung/Hygieneschulung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Qualitätsabweichungen werden verfolgt				k.o.		
I2	Rückstandsuntersuchungen liegen vor				k.o.		

END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühskartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier			PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Großh., Logistik Rev. 1.0 Seite 5 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrolleur:	Betrieb /Kd-Nr.	


Nr	Kriterium	Gemüse					Kartoffeln					Kern- / Steinobst					Eier				
		<input type="checkbox"/> nicht vorhanden					<input type="checkbox"/> nicht vorhanden					<input type="checkbox"/> nicht vorhanden					<input type="checkbox"/> nicht vorhanden				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
I3	keine mechanischen Beschädigungen (nachhaltige Schädigungen)																				
I4	gesund (keine Fäulnis, Krankheiten)																				
I5	sauber und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (z.B. Erde, Verschmutzungen)																				
I6	von frischem Aussehen (z.B. keine Welke, Frostschäden)																				
I7	frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge (z.B. Fliegen, Fruchtfliegen, Maden Läuse)																				
I8	frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit (leichter Kondenswasserniederschlag ist zulässig)																				
I9	frei von Fremdgeruch und -geschmack																				
I10	genügend entwickelt bzw. reif und nicht überreif																				
I11	Spargel: ist nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen																				

Verpackungen/Netze können vom Auditor zur Begutachtung geöffnet werden. Ebenso ist das Anschneiden von GQ-Ware zur Beurteilung (z.B. Fremdgeschmack) zulässig.

END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier		PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Großh., Logistik Rev. 1.0 Seite 7 von 8 Erstellt 12/2012
Datum:	Kontrolleur:	Betrieb /Kd-Nr.	

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

END- FASSUN G	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Großhandel, Logistik mit Zeichennutzung Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Kern- und Steinobst, Eier			PB-GQ-Gemüse, Kart., KeStO, Eier Großh., Logistik Rev. 1.0 Seite 8 von 8 Erstellt 12/2012
	Datum:	Kontrolleur:	Betrieb /Kd-Nr.	

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
Mangel Nr.	GQ- Referenz- nummer	Art der Abweichung	Korrektur- maßnahme	Frist
1	-	-		
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

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