


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 1 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Betriebes:				
Straße:		PLZ:	Ort:	
Tel.-Nr.:		Fax:	Email:	
Name Auskunftsperson:			Name Verantwortlicher:	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Stichprobe	
<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil				
<input type="checkbox"/> Rind	<input type="checkbox"/> Schwein	<input type="checkbox"/> Pute	<input type="checkbox"/> Masthähnchen	<input type="checkbox"/> Lamm
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung auf Produktverpackungen, Werbeflyern, Homepage etc.			EU-Zulassungsnummer:	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“			<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“	
Weitere vorhandene Qualitätssicherungssysteme:			<input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO	
			andere:	

Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:

Ich habe die Kontrolle sowie deren Ergebnisse zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Richtigkeit der Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich sämtliche aufgeführten Mängel unverzüglich bzw. innerhalb der technischen Möglichkeiten und der genannten Fristen abzustellen.

X

Datum, Unterschrift des Ansprechpartners

Eine Kopie des Prüfberichtes kann unter 08139/80 27-0 telefonisch angefordert werden.


Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)

Unterschrift des Kontrolleurs


konform ≥ 70 %

nicht konform < 70 %

Datum, Stempel Sachbearbeiter

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 2 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation, Herkunftssicherung						
	Allgemeine Systemanforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung der Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				k.o.		
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				k.o.		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A5	Krisenmanagement						
A6	Aktuelle Liste aller GQ-Lieferanten und GQ-Abnehmer liegt vor						
A7	Aktuelle, detaillierte Liste der GQ-Produkte						
	Betriebsführung						
A8	Umgang mit Dokumenten						
A9	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
A10	Außengelände						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A11	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				k.o.		
A12	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: - Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). - Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe <i>(siehe Punkt K Stichproben)</i>				k.o.		
A13	Für GQ-Waren liegen GQ-Garantieerklärungen der Vorstufe vollständig vor				k.o.		
A14	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch und Fleischwaren weitergegeben				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 3 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A15	Der Durchschlag der abgegebenen Garantierklärung wird vom Betrieb mind. 3 Jahre aufbewahrt				k.o.		
A16	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A17	Summarische Aufstellung aller Warenein- und -abgänge						
A18	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Mengenabgleich plausibel (siehe Punkt M – Mengenabgleich)				k.o.		
A19	GQ-Vermarktungsmengen wurden zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A20	Eindeutige zeitliche/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				k.o.		
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
HACCP							
B1	Durchführung und Dokumentation der HACCP-Eigenkontrolle				k.o.		
B2	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				k.o.		
B3	HACCP-Team						
B4	Produktbeschreibung						
B5	Fließdiagramm						
B6	Gefahrenanalyse						
B7	Kritische Lenkungspunkte (CCP) festgelegt						
B8	Grenzwerte benannt						
B9	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte						
B10	Korrekturmaßnahmen der HACCP-Eigenkontrolle						
B11	Verantwortlichkeiten						

**Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Fleisch und Fleischwaren
Großhandel**




GQ-Version: 08/2016


Seite 4 von 12

Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:
----------------	----------	-------------------


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
Gute Herstellungs- und Hygienepraxis							
B14	Zapfstellenplan						
B15	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				k.o.		
B16	Schädlingsmonitoring						
B17	Fremdkörpermanagement						
B18	Kontaminationsrisiko				k.o.		
B19	Betriebsbegehung						
B20	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B21	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
Personalhygiene							
B22	Allgemeine Verhaltensregeln						
B23	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B24	Hygieneschleuse				k.o.		
Weitere Betriebsteile und -räume							
B25	Kistenwäsche						
B26	Verpackungsmateriallager						
B27	Reinigungs- und Desinfektionslager						
B28	Spülbereich						
B29	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung, Abfallmanagement							
B30	Entsorgungslogistik						
B31	Entsorgungsbereich (Technischer/ baulicher Zustand und Raumhygiene)						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 5 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C	Wareneingang						
	Anforderungen Wareneingang						
C1	Überprüfung der Herkunftsnachweise, GQ-Garantieerklärung der Vorstufe				k.o.		
C2	Technischer/baulicher Zustand						
C3	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C4	Bodenfreiheit						
C5	Ordnung und Organisation				k.o.		
C6	Transportfahrzeuge Anlieferung						
C7	Dokumentierter Wareneingang						
C8	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o.		
C9	Wareneingangskontrolle				k.o.		
C10	Lieferpapiere vollständig						
C11	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				k.o.		
C12	Produkttemperatur				k.o.		
C13	Reklamationsmanagement						
D	Lagerung						
	Anforderungen Trockenlager						
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D3	Bodenfreiheit						
D4	Lagermanagement						
D5	Einhaltung Mindesthaltbarkeitsdatum				k.o.		
D6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		
D7	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 6 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Kühlräume/-lager							
D8	Technischer/baulicher Zustand						
D9	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D10	Bodenfreiheit						
D11	Lagermanagement						
D12	Temperaturerfassung und-überwachung					k.o.	
D13	Einhaltung MHD/Verbrauchsdatum					k.o.	
D14	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)					k.o.	
D15	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)					k.o.	
Anforderungen Tiefkühlräume/-lager							
D16	Technischer/baulicher Zustand						
D17	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D18	Bodenfreiheit						
D19	Lagermanagement						
D20	Temperaturerfassung und -überwachung					k.o.	
D21	Einhaltung MHD/Verbrauchsdatum					k.o.	
D22	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)					k.o.	
D23	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)					k.o.	
E	Umverpackung, Umlagerung, Produkt-Kennzeichnung (siehe Punkt K Stichproben)						
Anforderungen an Umverpacken/Umlagerung							
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)					k.o.	
E4	Endproduktkontrolle					k.o.	
E5	Probenziehungspläne Endprodukt					k.o.	
E6	Temperaturerfassung und -überwachung					k.o.	
E7	Produktkennzeichnung					k.o.	

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 7 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E8	Eindeutige Kennzeichnung GQ/Nicht-GQ-Ware				k.o.		
Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware							
E9	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				k.o.		
E10	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E11	Losnummer						
E12	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				k.o.		
F	Kommissionierung, Warenausgang und Transport						
Anforderungen Warenausgang							
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Ordnung und Organisation				k.o.		
F5	Dokumentierter Warenausgang						
F6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
F7	Warenausgangskontrolle				k.o.		
F8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				k.o.		
F9	Retourenmanagement				k.o.		
Anforderungen Fuhrpark/Transport							
F10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
F11	Reinigung, Desinfektion				k.o.		
F12	System zur Temperaturüberwachung, Produkttemperatur				k.o.		
H	Fortbildung, Personalschulungen						
H1	Hygieneschulungen/IfSG				k.o.		
H2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				k.o.		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 8 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	


K	Anlage zu A12 und E – Stichproben zur Rückverfolgbarkeit und GQ-Kennzeichnung											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
SB-Ware / Frischfleisch												
Referenz-Nr.												
Kennzeichnung als GQ-Ware												
Konforme GQ- Kennzeichnung (falls Endverpackung)	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
Rückverfolgbar:	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
bei nein: betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung												

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 9 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

L	Anlage zu A18 - Mengenabgleich
Plausibilitätsprüfung Warenausgang und Wareneingang	

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 11 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

P Mängelauflistung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fleisch und Fleischwaren Großhandel		GQ-Version: 08/2016 Seite 12 von 12
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Q Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
Anzahl Bewertungen					
Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					
Berechnung des Auditergebnisses					
Berechnung	A	B	C	D	K.O.
Punktzahl je Bewertung	100	75	50	0	0
Anzahl gewichteter Bewertungen multipliziert mit Punktzahl					
Summe aller Punkte					
Summe aller Punkte dividiert durch Summe aller Bewertungen					
Auditergebnis					
<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$					
<input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$					
_____ Datum, Stempel Sachbearbeiter					