

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 1 von 16
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"/> Zeichennutzung auf Produktverpackungen, Werbeflyern, Homepage etc.		EU-Zulassungsnummer:	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“		<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“	
Verarbeitung v. Fleischwaren? <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja → zusätzlich PB Fleisch und Fleischwaren – Verarbeitung			
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			

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift des Kontrolleurs
	Unterschrift des Kunden / Firmenstempel
<input type="checkbox"/> konform ≥ 70 % <input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %	
	Datum, Stempel Sachbearbeiter

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 2 von 16
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)				KO		
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				KO		
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						
A8	Produktion von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
	Betriebsführung						
A9	Umgang mit Dokumenten						
A10	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						
A11	Außengelände						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A12	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				KO		
A13	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und durchgängigen Kennzeichnung an mind. 3 Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> - Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). - Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe (auch bei Lebendtieranlieferung) <i>(siehe auch Punkt M Stichproben)</i>				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 3 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A14	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor (ausschließlich in Bayern geborene Tiere)				KO		
A15	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fleisch weitergegeben				KO		
A16	Die geschlachteten GQ-Lämmer haben ein Lebensalter von maximal 9 Monaten						
A17	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mind. 3 Jahre aufbewahrt				KO		
A18	Alle betrieblichen Warenein- und ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A19	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A20	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmenge plausibel				KO		
A21	GQ-Vermarktungsmengen wurden zum Jahresende an den Lizenznehmer gemeldet						
Warentrennung							
A22	Eindeutige zeitliche/räumliche Trennung der GQ-Ware von Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 4 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
	HACCP						
B1	Durchführung und Dokumentation der HACCP-Eigenkontrolle				KO		
B2	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
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						
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
	Gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
B14	Zapfstellenplan						
B15	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				KO		
B16	Schädlingsmonitoring						
B17	Fremdkörpermanagement						
B18	Betriebsbegehung						
B19	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B20	Justierung und Überwachung von Messmitteln						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 5 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Personalhygiene							
B21	Allgemeine Verhaltensregeln						
B22	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B23	Hygieneschleuse				KO		
Weitere Betriebsteile und -räume							
B24	Kistenwäsche						
B25	Verpackungsmateriallager						
B26	Reinigungs- und Desinfektionslager						
B27	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung, Abfallmanagement							
B28	Entsorgungslogistik						
B29	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
B30	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 6 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C	Anlieferung von Schlachtvieh , Schlachtung, Wareneinkauf						
	Allgemeine Anforderungen						
C1	Tierschutzbeauftragter, Sachkundenachweis; obligatorische Schulung der für Transport/Ver-/ Entladung verantwortlichen Person				KO		
	Anforderungen Tiertransport						
C2	Überprüfung Tiertransporteur						
C3	Einhaltung der Transportdauer von max. 4 Stunden (siehe Tachoscheibe Transporteur)				KO		
C4	Anlieferung						
C5	Überprüfung der Herkunftsnachweise → für jedes Tier vollständig vorhanden (ausschließlich in Bayern geborene Tiere)				KO		
C6	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Tiere				KO		
	Anforderungen Rampenbereich / Stallung / Warteplatz						
C7	Umgang mit Tieren				KO		
C8	Anlagen zum Entladen						
C9	Technischer/baulicher Zustand						
C10	Raum-/Geräte- und Anlagenhygiene						
C11	Klimatische Bedingungen (Temperatur und Luftfeuchte)						
C12	Tränken (vorhanden und funktionsfähig)						
C13	Ausruhezzeiten (festgelegt und eingehalten)						
C14	Buchtenbelegung (Maximum festgelegt und eingehalten)						
C15	Ausschleusemöglichkeit				KO		
C16	Identifizierung der Programmtiere/ Landwirte eindeutig möglich				KO		
C17	Beurteilung des Verschmutzungsgrades des Tiere gemäß Bewertungsmuster und Ausschluss von Tieren der Kategorie 3				KO		

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Lämmer und Lammfleisch
Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)



GQ-Version: 09/2017

Seite 7 von 16

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

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Schlachtprozess							
C18	Technisch/baulicher Zustand						
C19	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C20	Ordnung und Organisation				KO		
C21	Zutrieb zur Betäubung						
C22	Wirksame Betäubung				KO		
C23	Betäubungsanlage						
C24	Verwendung sicherer Schlachttechnik						
C25	Entblutung						
C26	Fellabzug						
C27	Entnahme Bauch- und Brustorgane						
C28	Tierkörperspaltung						
C29	Fleischuntersuchung						
C30	Ausschleusemöglichkeit				KO		
C31	Nachbearbeitungsstrecke						
C32	Messerhygiene						
C33	Klimatische Bedingungen						
C34	Befunddaten				KO		
C35	Für jedes Tier liegen rechtsverbindliche Erklärungen über die GQ-Herkunft vor (ausschließlich in Bayern geborene Tiere)				KO		
C36	Das Schlachtprotokoll wird mit folgenden Angaben vollständig geführt: <input type="checkbox"/> Anzahl <input type="checkbox"/> Lebendgewicht <input type="checkbox"/> Schlachtgewicht <input type="checkbox"/> Zuordnung der Ohrmarkennummer zur Schlachtnummer				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 8 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C37	Das Schlachtprotokoll wird für mind. 3 Jahre aufbewahrt				KO		
C38	Kennzeichnung der GQ-Schlachtkörper				KO		
C39	Nachvollziehbare Trennung des GQ-Fleisches von Fleisch anderer Herkünfte				KO		
Anforderungen Wareneingang und Wareneingang							
C40	Technischer/baulicher Zustand						
C41	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C42	Bodenfreiheit						
C43	Ordnung und Organisation				KO		
C44	Dokumentierter Wareneingang						
C45	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
C46	Wareneingangskontrolle				KO		
C47	Lieferpapiere vollständig						
C48	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				KO		
C49	Reklamationsmanagement						
D Lagerung Schlachtkörper							
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D3	Bodenfreiheit						
D4	Lagermanagement						
D5	Tierartspezifische Produkttrennung						
D6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
D7	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
D8	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 9 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E	Zerlegung, Verpackung sowie (End-)Produktkennzeichnung						
	Anforderungen Zerlegung						
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Ordnung und Organisation				KO		
E5	Temperaturerfassung und- überwachung				KO		
E6	Umgang mit abweichenden Produkten						
E7	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				KO		
E8	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/ Nicht-GQ-Ware)				KO		
E9	Protokollierung des gesamten Fleischeingangsgewichtes und der Zerlegengewichte, getrennt nach GQ-Fleisch und anderem Fleisch				KO		
	Anforderungen Verpacken/Verpackung						
E10	Technischer/baulicher Zustand						
E11	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E12	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				KO		
E13	Endproduktkontrolle				KO		
E14	Probenziehungspläne Endprodukt				KO		
	Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung						
E15	Eindeutige Kennzeichnung GQ/Nicht-GQ-Ware				KO		
	Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware						
E16	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQ-Produkt liegen vor						
E17	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend der Zeichensatzung				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 10 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E18	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E19	Losnummer						
E20	Name sowie PLZ des physischen Abpackers				KO		
F Lagerung Endprodukt							
Anforderungen Kühlräume (Endprodukte)							
F1	Technischer/baulicher Zustand						
F2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F3	Bodenfreiheit						
F4	Lagermanagement						
F5	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
F6	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Tiefkühlräume/-lager							
F7	Technischer/baulicher Zustand						
F8	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F9	Bodenfreiheit						
F10	Lagermanagement						
F11	Temperaturerfassung- und -überwachung				KO		
F12	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 11 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
G	Warenausgang und Transport						
	Anforderungen Warenausgang						
G1	Technischer/baulicher Zustand						
G2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
G3	Bodenfreiheit						
G4	Ordnung und Organisation				KO		
G5	Dokumentierter Warenausgang						
G6	Liefer-/Transportpapiere vollständig						
G7	Warenausgangskontrolle				KO		
G8	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist beim Transport ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				KO		
G9	Retourenmanagement				KO		
	Anforderungen Fuhrpark/Transport						
G10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
G11	Reinigung Desinfektion				KO		
G12	System zur Temperaturüberwachung						
H	Fortbildung, Personalschulungen						
H1	Hygieneschulungen/IfSG				KO		
H2	Information/Schulung über das GQ-Programm						
H3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
I	Qualität (Analysen)						
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				KO		
	Qualitätskriterien für Schlachtbetriebe						
I2	Ausschluss von DFD-Fleisch durch fachlich versierte Inaugenscheinahme des Schlachtkörpers				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 12 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
K	Verkauf (ohne LEH)						
K1	Internes Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Identifikation der GQ-Ware, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme				KO		
K2	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Bayern Kennzeichnung der Produkte				KO		
K3	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen						
K4	Lagerung von vakuumverpackter frischer Ware max. 6 Wochen						
L	Selbstschlachtende Metzger (zusätzliche Anforderungen)						
L1	Schlachtung und Zukauf ausschließlich von GQ-Lamm bzw. GQ-Lammfleisch <i>(Ausnahme: Zusatzangebote von Lammfleisch mit eindeutig deklariertem und nachvollziehbarer Herkunft, sowie von Lammfleisch aus der ökologischen Erzeugung)</i>				KO		
L2	Protokollierung von an Nicht-Endverbraucher verkaufte Mengen				KO.		
L3	Verkauf von ausschließlich GQ-Ware (Lammfleisch) Ausnahme: Zusatzangebote von Lammfleisch mit eindeutig deklariertem und nachvollziehbarer Herkunft, sowie von Lammfleisch aus der ökologischen Erzeugung				KO		
L4	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung von Fleisch aus eindeutig deklariertem und nachvollziehbarer Herkunft und Ökofleisch						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 13 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

M	Stichproben											
	Stichprobe 1			Stichprobe 2			Stichprobe 3					
Artikel												
Probenahmeort												
SB oder Frischfleisch												
Referenz-Nr.												
Balis-Nr. des anliefernden LW												
Kennzeichnung als GQ-Ware												
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“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 15 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

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

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Lämmer und Lammfleisch Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2017 Seite 16 von 16
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

R 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	KO
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					

von StMELF (M1) genehmigt: i.V. Dr. Michael Lüdke Datum: 31.08.2017