

	<b>Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gastronomie</b>		GQ-Version: 09/2018  Seite 1 von 7
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

<b>Name des Betriebes:</b>		
<b>Straße:</b>	<b>PLZ:</b>	<b>Ort:</b>
<b>Tel.-Nr.:</b>	<b>Fax:</b>	<b>Email:</b>
<b>Name Auskunftsperson:</b>	<b>Name Verantwortliche/r:</b>	
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle <input type="checkbox"/> Folgekontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle		
<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil		
<b>GQ-Produktbereiche:</b>		
<input type="checkbox"/> Rind	<input type="checkbox"/> Schwein	<input type="checkbox"/> Pute
<input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Eier	<input type="checkbox"/> Gemüse
<input type="checkbox"/> Weiteres: _____	<input type="checkbox"/> Masthähnchen	<input type="checkbox"/> Lamm
<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Gehegewild	
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung	<input type="checkbox"/> Zubereitung Lebensmittel mit GQ-Zutaten	
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Ammergauer Alpen“	<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ – Franken“	
<b>Weitere vorhandene Qualitätssicherungssysteme:</b> _____		
<b>Anzahl Mitarbeiter:</b>		
<b>Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:</b>		
<p>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.</p>		
<b>X</b>		
<b>Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in</b>		
<b>Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)</b>		<b>Unterschrift Auditor/in</b>
<input type="checkbox"/> konform ≥ 70 % <input type="checkbox"/> nicht konform < 70 %		<hr/> <b>Datum, Stempel Sachbearbeiter/in</b>

	<b>Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gastronomie</b>		GQ-Version: 09/2018  Seite 2 von 7
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemein</b>						
<b>A</b>	<b>Allgemeine Systemanforderungen</b>						
A1	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen				KO		
A2	Ereignis- und Krisenmanagement						
A3	Umgang mit Dokumenten						
A4	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				KO		
A5	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen						
A6	Aktuelle Liste aller GQ-Lieferanten						
A7	Aktuelle Liste der GQ-Produkte						
A8	Die Genehmigungen/Freigaben für Rezepturen/Speisekarten durch den Lizenznehmer für jedes einzelne ausgelobte Produkt /Gericht mit GQ-Bayern-Zutaten liegen vor						
A9	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
<b>B</b>	<b>Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B1	Technischer/baulicher Zustand						
B2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B3	Ordnung und Organisation						
B4	Bodenfreiheit; Boden ist rutschfest, gut zu reinigen sowie beständig gegen Reinigungs- und Desinfektionsmittel						
B5	Wandflächen sind gut zu reinigen und wasserabweisend						
B6	Eigenkontrollkonzept HACCP						
B7	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ausschließlich mit zugelassenen Mitteln				KO		
B8	Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt von Lebensmitteln gelagert						
B9	Schädlingsmonitoring und ggf. Schädlingsbekämpfung (inkl. Präventionsmaßnahmen z.B. Fliegengitter)				KO		
B10	Fremdkörpermanagement						
B11	Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregeln						
B12	Personalsräume (inkl. Sanitäranlagen)						
B13	Hygieneschulungen/IfSG				KO		
B14	Information/Schulung über das GQ-Programm						

	<b>Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gastronomie</b>		GQ-Version: 09/2018  Seite 3 von 7
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>C</b>	<b>Anforderungen an den Gastronomiebetrieb</b>						
C1	Anlieferung und Warenannahme						
C2	Wareneingang und ggf. -ausgangskontrolle – separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
C3	Produkttemperatur – Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln				KO		
C4	MHD/Verbrauchsdatum				KO		
C5	Abfallbehältnisse schließen dicht, sind leicht zu reinigen/desinfizieren und sind vor dem Zugriff Dritter geschützt						
C6	Zulassung des Entsorgungsunternehmens für Speisereste						
<b>D</b>	<b>Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>						
D1	Methodik der Rückverfolgbarkeit				KO		
D2	Trennung GQ-Ware/Nicht-GQ-Ware im gesamten Betrieb				KO		
D3	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gegeben (Überprüfung an mind. einem Beispiel - siehe Punkt F Stichproben)				KO		
D4	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor				KO		
D5	Für Lieferanten von GQ-Ware liegen GQ-Zertifikate bzw. Bescheinigungen über die Teilnahme am GQ-Programm für den relevanten Bereich vor				KO		
D6	Plausibilitätsprüfung der eingesetzten Rohwaren/hergestellten GQ-Produkte				KO		
D7	Ein GQ-Artikel darf nicht gleichzeitig auch als Nicht-GQ-Artikel angeboten werden				KO		

	<b>Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gastronomie</b>		GQ-Version: 09/2018  Seite 4 von 7
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

F	Stichproben			
	Stichprobe 1		Stichprobe 2	
Artikel				
Probenahmeort				
Referenz-Nr. (Losnr./ Chargenr./MHD)				
Inverkehrbringer				
Lieferant				
Kennzeichnung als GQ-Ware (Speisekarte, Tafel, etc.)				
Rückverfolgbar:	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
bei Nein: Betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung				





	<b>Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Gastronomie</b>		GQ-Version: 09/2018  Seite 7 von 7
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Q Berechnung des Auditergebnisses					
Übertrag der Summen					
Berechnung	A	B	C	D	E
Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)</b>					
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/in					

von StMELF (M1) genehmigt: i. V. Dr. Michael Lüdke	Datum: 14.09.2018
--	-------------------