

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 1 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Betriebes:			
Straße:		PLZ:	Ort:
Tel.-Nr.:		Fax:	Email:
Name Auskunftsperson:		Name Verantwortliche/r:	
<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 (falls erteilt):	
<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 Ansprechpartner/in

Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)	Unterschrift Auditor/in
<input type="checkbox"/> konform $\geq 70\%$ <input type="checkbox"/> nicht konform $< 70\%$	
	Datum, Stempel Sachbearbeiter/in

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 2 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	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 mindestens 3 Jahre aufbewahrt						
	Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware						
A11	Methodik zur Rückverfolgbarkeit				KO		
A12	Prüfung der Rückverfolgbarkeit und der durchgängigen Kennzeichnung an mindestens 3 Beispielen: Lückenlose Dokumentation der Herkunft/Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich). Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Los-nummer, etc.) → Abgleich mit Programmzulassung der Vorstufe (siehe auch Punkt L Stichproben)				KO		
A13	Für GQ-Ware liegen Garantieerklärungen über die GQ-Herkunft vollständig vor (ausschließlich in GQ-Bayern Betrieben geschlüpfte und durchgängig in GQ-Bayern Betrieben gehaltene Fische)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 3 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A14	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fisch weitergegeben				KO		
A15	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mindestens 3 Jahre aufbewahrt				KO		
A16	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert und nachvollziehbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A17	Summarische Aufstellung aller Warenzu- und -abgänge						
A18	Abgleich Wareneingang/-ausgang von GQ-Ware → Produktionsmenge plausibel				KO		
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				KO		
B	HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
<i>HACCP (gilt nicht für Primärproduktion!)</i>							
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 der HACCP-Eigenkontrolle						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 4 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B11	Verantwortlichkeiten						
B12	Aufzeichnungen						
B13	HACCP-Validierung und Verifizierung						
Gute Herstellungs- und Hygienepraxis							
B14	Hygienekonzept (mit Eigenkontrolle und Dokumentation) liegt vor und wird umgesetzt						
B15	Zapfstellenplan						
B16	Wirksamkeit Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)				KO		
B17	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
B18	Fremdkörpermanagement umgesetzt und dokumentiert						
B19	Betriebsbegehung						
B20	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen ist geregelt						
B21	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
Personalhygiene							
B22	Allgemeine Verhaltensregeln						
B23	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						
B24	Hygieneschleuse				KO		
Weitere Betriebsteile und -räume							
B25	Kistenwäsche						
B26	Verpackungsmateriallager						
B27	Reinigungs- und Desinfektionslager						
B28	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
Entsorgung, Abfallmanagement							
B29	Entsorgungslogistik						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 5 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B30	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
B31	Schlachtnebenprodukte				KO		
C	Anlieferung von Fisch, Schlachtung, Wareneinkauf						
	Anforderungen Fischtransport						
C1	Transport/Ver-/Entladung gemäß gesetzlicher Vorgaben						
C2	Es werden fachgerechte Transportmittel und -behälter eingesetzt						
C3	Tiertransportplanung und Transport erfolgt fachgerecht, auch bzgl. Tierwohl						
C4	Unverträgliche Arten und stark unterschiedlich große Fische werden getrennt voneinander transportiert						
C5	Eindeutige räumliche Trennung und Kennzeichnung von GQ- und Nicht-GQ-Fischpartien						
C6	Ausreichende Versorgung der Fische mit Sauerstoff						
C7	Fische vor dem Transport ausreichend genüchert (mindestens 2 Tage)						
C8	Maximale Transportdichten eingehalten: <u>Karpfen:</u> K3: 1 kg/2 l; K2: 1 kg/3,3 l; K1: 1 kg/5 l <u>Forelle:</u> 1 kg/5 l						
C9	Für Transport/Ver-/Entladung verantwortliche Person ist qualifiziert (z. B. Fischwirt) oder angemessen geschult						
	Allgemeine Anforderungen						
C10	Anlieferung						
C11	Überprüfung der Herkunftsnachweise				KO		
C12	Technischer/baulicher Zustand						
C13	Raum-/Geräte- und Anlagenhygiene						
	Aufbewahrung von Fischen						
C14	Fische werden in fachgerechten Behältern mit ausreichendem Wasseraustausch und ausreichender Sauerstoffversorgung gehältert				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 6 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C15	Unverträgliche Arten und stark unterschiedlich große Fische werden getrennt voneinander gehältert				KO		
C16	Identifizierung der GQ-Fische (Charge)/ Fischerzeuger eindeutig möglich				KO		
C17	Kontrolle von Allgemeinbefinden und Gesundheitszustand der Fische, Dokumentation liegt vor				KO		
C18	Tote Fische werden unverzüglich aus Behältern entfernt				KO		
Anforderungen Schlachtprozess							
C19	Technisch/baulicher Zustand						
C20	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C21	Ordnung und Organisation				KO		
C22	Fachgerechte Betäubung				KO		
C23	Betäubungsgeräte/-anlage						
C24	Fachgerechte Schlachttechniken				KO		
C25	Ausblutung						
C26	Entdarmung						
C27	Ausnehmen						
C28	Fischereierzeugnisse werden unmittelbar nach dem Ausnehmen gründlich mit Trinkwasser gewaschen						
C29	Sortierung						
C30	Kühlung						
C31	Messerhygiene						
C32	Klimatische Bedingungen						
C33	Schlachtprotokoll mit folgenden Angaben vollständig geführt: <input type="checkbox"/> Anzahl <input type="checkbox"/> Schlachtgewicht				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 7 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
C34	Schlachtprotokoll für mindestens 3 Jahre aufbewahrt				KO		
C35	Kennzeichnung der Partien geschlachteter GQ-Fische				KO		
C36	Nachvollziehbare Trennung von GQ-Fischen/GQ-Fischfleisch von Fischen/Fischfleisch anderer Herkünfte während des gesamten Schlachtprozesses				KO		
Anforderungen Wareneingang und Wareneingang							
C37	Technischer/baulicher Zustand						
C38	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
C39	Bodenfreiheit						
C40	Ordnung und Organisation				KO		
C41	Dokumentierter Wareneingang						
C42	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Ware				KO		
C43	Wareneingangskontrolle				KO		
C44	Lieferpapiere vollständig						
C45	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware, Konformitätsbestätigungen liegen vor				KO		
C46	Reklamationsmanagement						
D Lagerung Schlachtkörper							
D1	Technischer/baulicher Zustand						
D2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
D3	Bodenfreiheit						
D4	Lagermanagement						
D5	Fischartspezifische Produkttrennung						
D6	Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse werden räumlich oder zeitlich getrennt voneinander gelagert				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 8 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
D7	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
D8	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
D9	Getrennte Lagerung der einzelnen Partien (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
E	Zerlegung (Filitieren, Spalten, Entnahme von Roggen, Portionieren), Verarbeitung, Verpackung sowie (End-) Produktkennzeichnung						
	Anforderungen Zerlegung und Verarbeitung						
E1	Technischer/baulicher Zustand						
E2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E3	Bodenfreiheit						
E4	Ordnung und Organisation				KO		
E5	Fachgerechte Zerlegetechniken				KO		
E6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
E7	Filets und Fischstücke verbleiben nur während der für die Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen				KO		
E8	Filets und Fischstücke werden nach der Herstellung umhüllt und unverzüglich gekühlt				KO		
E9	Eis zur Kühlung zerteilter Fische wird aus Trinkwasser hergestellt				KO		
E10	Ablaufendes Schmelzwasser kommt nicht mit Fischereierzeugnissen in Berührung				KO		
E11	Räuchern im Freien: Lebensmittel sind während des Transports im Freien abgedeckt						
E12	Abkühlen von Räuchergut im Freien: Schutz vor Fliegen, Vögel etc. ist gegeben						
E13	Umgang mit abweichenden Produkten						
E14	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich voneinander getrennt, eine Vermischung ist ausgeschlossen				KO		
E15	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 9 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
E16	Protokollierung des gesamten Fischeingangsgewichts und der Zerlegegewichte, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Fisch				KO		
Anforderungen Verpacken/Verpackung							
E17	Technischer/baulicher Zustand						
E18	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
E19	Verpackungsmaterial (Konformitätsbescheinigung zur Erfüllung gesetzlicher Anforderungen)				KO		
E20	Endproduktkontrolle				KO		
E21	Probenziehungspläne Endprodukt				KO		
Anforderungen (End-)Produktkennzeichnung							
E22	Eindeutige Kennzeichnung GQ/Nicht-GQ-Ware				KO		
<i>Zusätzlich bei Endverbraucherpackungen/abgepackter Ware</i>							
E23	Freigaben für Gestaltungslayouts durch den Lizenznehmer für jedes einzelne GQ-Produkt liegen vor						
E24	GQ-Bayern-Zeichen entsprechend Zeichensatzung				KO		
E25	GQ-Homepage-Adresse in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
E26	Losnummer						
E27	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		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 10 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
F6	Eis zur Kühlung zerteilter Fische wird aus Trinkwasser hergestellt				KO		
F7	Ablaufendes Schmelzwasser kommt nicht mit Fischereierzeugnissen in Berührung				KO		
F8	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
Anforderungen Tiefkühlräume/-lager							
F9	Technischer/baulicher Zustand						
F10	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
F11	Bodenfreiheit						
F12	Lagermanagement						
F13	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
F14	Eindeutige Kennzeichnung der Ware (GQ-/Nicht-GQ-Ware)				KO		
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 beim Transport ist ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)				KO		
G9	Retourenmanagement				KO		

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 11 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
Anforderungen Fuhrpark/Transport							
G10	Waschmöglichkeiten für Transporter						
G11	Reinigung Desinfektion				KO		
G12	System zur Temperaturüberwachung						
H Fortbildung, Personalschulungen							
H1	Jährliche Hygieneschulungen/IfSG				KO		
H2	Jährliche GQ-Schulungen						
H3	Herstellungs- und Arbeitsanweisung						
I Qualität (Analysen)							
I1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen Frische Fischereierzeugnisse: annähernd Schmelzeisttemperatur; Gefrorene Fischereierzeugnisse: -18°C				KO		
I2	Zusätzlich bei Karpfen: Fettgehalt des Filets mit Haut < 10 % (Durchschnitt einer Stichprobe aus 6 Fischen)						
K Verkauf (ohne LEH)							
K1	Verkauf von loser Ware in Endverkaufsbetrieben: Wird GQ-Fisch bzw. GQ-Fischfleisch lose angeboten, so darf gleichzeitig kein Nicht-GQ-Fisch bzw. -Fischfleisch derselben Fischart lose angeboten werden. Ausgenommen davon ist Ware aus ökologischer Erzeugung.				KO		
K2	Internes Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Identifikation der GQ-Ware, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme				KO		
K3	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Bayern Kennzeichnung der Produkte				KO		
K4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen						

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 12 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

L	Stichproben											
	Stichprobe 1				Stichprobe 2				Stichprobe 3			
Artikel												
Probenahmeort												
SB oder Frischfisch												
Referenz-Nr.												
Balis-Nr. des anliefernden Erzeugers <i>(falls vorhanden)</i>												
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"/>
Falls nein: betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung												

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 13 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

M	Mängelbeseitigung
----------	--------------------------

Falls die durchgeführte Kontrolle eine Nachkontrolle ist:
Mängel der letzten Kontrolle wurden beseitigt: ja nein
Bei nein, bitte genaue Beschreibung des aktuellen Tatbestandes:

Siehe auch Punkt: _____

N	Bemerkungen
----------	--------------------

O	Eingesehene Dokumente
----------	------------------------------

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen | <input type="checkbox"/> Lagerplan | <input type="checkbox"/> Hygienepläne |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) | | <input type="checkbox"/> Laboranalysen |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang | | <input type="checkbox"/> Produktionsplan |
| <input type="checkbox"/> Wartungsplan | <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll | <input type="checkbox"/> Produktliste |
- Sonstiges: _____

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische: Forellen/Saiblinge und Karpfen Schlachtung, Zerlegung und Endverkauf (ohne LEH)		GQ-Version: 09/2018 Seite 15 von 15
Kontrolldatum:	Auditor/in:	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	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					