

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 1 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

<b>Betriebsdaten</b>	
Name des Hauptbetriebes:	
Letzte Kontrolle des Hauptbetriebs am:	
Zertifikat Nr.	
Standort des Straßenverkaufs:	
Name Auskunftsperson:	
<input type="checkbox"/> Stichprobe <input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____	
<input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> verarbeitet
<input type="checkbox"/> Gemüse:	<input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> gekocht (bunt)
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung	<input type="checkbox"/> Kern- und Steinobst: <input type="checkbox"/> Zubereitung Lebensmittel mit GQB-Zutaten

**Vom Verantwortlichen am kontrollierten Stand 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**

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

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 2 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung/ Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemein</b>						
<b>A1</b>	<b>Allgemeine Systemanforderungen</b>						
A1.3	Vorgaben zum Verhalten im Krisenfall						
A1.4	Umgang mit Dokumenten						
A1.5	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle vor Verkaufsstart				k.o.		
A1.8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware (separate Artikelnummer)				k.o.		
<b>A2</b>	<b>HACCP</b>						
A2.1	Eigenkontrollkonzept HACCP umgesetzt				k.o.		
<b>A3</b>	<b>Gute Herstellung- und Hygienepraxis</b>						
A3.1	Technischer/baulicher Zustand						
A3.2	Bodenfreiheit						
A3.3	Reinigung und Desinfektion (ausschließlich mit zugelassenen Mitteln)						
A3.4	Schädlingsbekämpfung						
A3.5	Fremdkörpermanagement						
A3.6	Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregeln						
A3.7	Personalräume (inkl. Sanitäranlagen mit Handwaschbecken)						
A3.9	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
A3.10	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
<b>B</b>	<b>Anforderungen an die Verkaufsstelle</b>						
<b>B1</b>	<b>Wareneingang</b>						
B1.5	Wareneingang und Wareneingangskontrolle – separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar, getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware				k.o.		
B1.6	Eindeutige Kennzeichnung der bezogenen Programm-Ware				k.o.		
B1.7	Produkttemperatur				k.o.		
<b>B4</b>	<b>Verkaufsbereich</b>						
B4.1	Technischer/baulicher Zustand						
B4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
B4.3	Ordnung und Organisation						

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 3 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

B4.5	Eindeutige und nachvollziehbare Produktkennzeichnung				k.o.	
B4.6	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen					
B4.7	Temperaturerfassung und -überwachung				k.o.	
B4.8	Verpackungshygiene					
<b>B5</b>	<b>Weitere Betriebsteile und Räume</b>					
B5.1	Spülbereich					
<b>B6</b>	<b>Entsorgungslogistik</b>					
B6.4	Abfallentsorgung geregelt					
<b>C</b>	<b>Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>					
<b>C1</b>	<b>Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit</b>					
C1.1	Methodik der Rückverfolgbarkeit zentral nachvollziehbar				k.o.	
C1.3	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gegeben (Überprüfung mind. an einem Beispiel)				k.o.	
<b>D</b>	<b>Lebensmittel mit GQ-Bayern-Zutaten (zusammengesetzte Produkte)</b>					
<b>D1</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>					
D1.11	Die Internetadresse der GQ-Homepage ist in unmittelbarer Nähe zum GQ-Logo abgedruckt				k.o.	
D1.12	Der GQ-Produktbereich ist unterhalb des GQ-Logos abgedruckt				k.o.	
<b>D2</b>	<b>Anforderungen Verarbeitung für vor Ort hergestellte Produkte</b>					
D2.1	Temperaturerfassung- und -überwachung bei der Verarbeitung (z.B. Erhitzungs-/Kochtemperaturen; Sterilisationstemperatur; Trocknung; Reifung) je nach spezifischen Produkthanforderungen					
D2.2	Kreuzkontamination				k.o.	
D2.3	Endproduktkontrolle					
D2.4	Probenziehungspläne (für vor Ort hergestellte Produkte)				k.o.	

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate, Speise(früh)kartoffeln und**  
**sonstige Produkte Straßenverkauf/Verkaufshäuschen**



Version: 05/19

Seite 4 von 7

Kontrolldatum:

Auditor:

Betriebs-/Kd-Nr.:

E	Qualitätskontrolle (Stichprobe)	Gemüse					Kartoffeln					Kern- /Steinobst					Eier				
		○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden				
Nr.	Kriterium	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
E1.1	keine mechanischen Beschädigungen (nachhaltige Schädigungen)																				
E1.2	Qualität (keine Fäulnis, Krankheiten etc.)																				
E1.3	sauber und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (z.B. Erde, Verschmutzungen etc.)																				
E1.4	Frische (z.B. keine Welke, Frostschäden etc.)																				
E1.5	frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge (z.B. Fliegen, Fruchtfliegen, Maden, Läuse etc.)																				
E1.6	frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit (leichter Kondenswasserniederschlag ist akzeptabel)																				
E1.7	frei von Fremdgeruch und -geschmack																				
E1.8	genügend reif und nicht überreif																				
E1.9	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.

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 5 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

<b>F</b>	<b>Mängelbeseitigung</b>
----------	--------------------------

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: \_\_\_\_\_

<b>G</b>	<b>Bemerkungen</b>
----------	--------------------

<b>H</b>	<b>Eingesehene Dokumente</b>
----------	------------------------------

- Eigenkontrollen
- Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen)
- Dokumentation Wareneingang/Warenausgang
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 6 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

I Mängelaufstellung				
Nr.	PB-Nr.	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Kern- und Steinobst, Gemüse einschl. Salate,</b> <b>Speise(früh)kartoffeln und sonstige Produkte</b> <b>Straßenverkauf/Verkaufshäuschen</b>	 <b>Version: 05/19</b>  Seite 7 von 7
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:

<b>Berechnung des Auditergebnisses</b>					
<b>Übertrag der Summen</b>					
<b>Berechnung</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)</b>					
<b>Berechnung des Auditergebnisses</b>					
<b>Berechnung</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>K.O.</b>
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					
<b>Auditergebnis</b>					
<input type="checkbox"/> <b>konform ≥ 70 %</b>					
<input type="checkbox"/> <b>nicht konform &lt; 70 %</b>					
_____ <b>Datum, Stempel Sachbearbeiter</b>					

Prüfbericht vom Zeichenträger genehmigt: i.V. Dr. Michael Lüdke	Datum: 29.05.2019
---	-------------------