



<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Saft</b> <b>Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Vermarktung</b>			GQ-Version: 09/2020  Seite 2 von 7
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung</b>						
	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
A1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen				KO		
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung der Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Audit				KO		
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/ Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitscheine, Losnummern, etc.) von GQ-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel siehe Zusatzblatt)				KO		
A5.1	Dokumentation inkl. Lieferscheine und Selbstverpflichtungserklärungen						
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				KO		
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar – getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der zugekauften GQ-Ware (auch Rohware <sup>1</sup> )				KO		
A9	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warenein- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A10	Produktionsmengen sind plausibel → Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware				KO		
A11	Herstellung, Verarbeitung, Lagerung etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				KO		
A12	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor (inkl. Mengenangabe)						
A13	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste inkl. Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigelegt)						
A14	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt				KO		
<b>B</b>	<b>HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>						
B1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
B2	Festlegung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)						
B3	Grenzwerte zu CCPs benannt						
B4	Überwachung der Grenzwerte inkl. Dokumentation						
B5	Verifizierung der Grenzwerte						
B6	Korrekturmaßnahmen						
B7	Verantwortlichkeiten						

<sup>1</sup>Rohware: gemeint ist Obst und Gemüse für die Saftherstellung

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Saft</b> <b>Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Vermarktung</b>			GQ-Version: 09/2020  Seite 3 von 7
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
B8	Aufzeichnungen vorhanden						
B9	HACCP Validierung						
B10	Hygienekonzept (inkl. Eigenkontrolle/ Dokumentation) vorliegend und umgesetzt						
B11	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume						
B12	Hygiene und Sauberkeit der Geräte						
B13	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert						
B14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
B15	Zur Reinigung eingesetztes Wasser entspricht Trinkwasserqualität						
B16	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ausschließlich mit zugelassenen Mitteln					KO	
B17	Sanitäreanlagen						
B18	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
B19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial und von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
B20	Einhaltung der Kühl- bzw. Klimatisierungskette bis zur nächsten Stufe						
B21	Verpackungsmaterial erfüllt die gesetzlichen Anforderungen (Konformitätsbescheinigung liegt vor)						
B21	Geregelter Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
B22	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
<b>C</b>	<b>Anlieferung und Warenannahme</b>						
C1	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-fähiger Rohware <sup>2</sup>						
C2	Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-fähiger Rohware					KO	
C3	Wareneingangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
C4	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-fähigen Rohware					KO	
C5	Lieferpapiere vollständig						
C8	Das Obst und Gemüse zur Saftproduktion stammt von Lieferanten, deren Flächen ausschließlich in Bayern liegen. Dokumentation liegt vor (z.B. Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	
C9	Produktion, Verarbeitung, Lagerung etc. der Rohware ausschließlich in Bayern. Dokumentation liegt vor (z.B. Lieferscheine, Selbstverpflichtungserklärungen)					KO	
C10	Die Rückverfolgbarkeit der Rohware bleibt während des Transports gewahrt (Transportdokumentation vorhanden)					KO	

	<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Saft Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Vermarktung</b>			GQ-Version: 09/2020  Seite 4 von 7
<b>Datum:</b>	<b>Auditor/in:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>		

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>D</b>	<b>Lagerung der Rohware</b>						
D1	Produktspezifische Lagerung						
D2	Dokumentation während der Lagerung						
D3	Lagerung der GQ-fähigen Ware getrennt von der Nicht-GQ-Ware					KO	
D5	Während der Lagerung kein Einsatz chemisch-synthetischer Schädlingsbekämpfungsmittel						
<b>E</b>	<b>Herstellung und Abfüllung</b>						
E1	Dokumentation der internen Warenflüsse vorhanden						
E2	Fachgerechte Herstellung und Abfüllung der GQ-Ware						
E3	Eingesetztes Wasser hat Trinkwasserqualität					KO	
E4	Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
E5	Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware					KO	
E6	Ausschließliche Verarbeitung von GQ-fähiger Rohware zu GQ-Endprodukten					KO	
E7	GQ-Kennzeichnung des Produkts ist eindeutig und nachvollziehbar					KO	
<b>F</b>	<b>Lagerung Saft</b>						
F1	Fachgerechte Lagerung						
F2	Dokumentation während der Lagerung					KO	
F3	GQ-Kennzeichnung des Produkts ist eindeutig und nachvollziehbar					KO	
F4	Lagerung der GQ-Ware getrennt von der Nicht-GQ-Ware					KO	
<b>G</b>	<b>Warenabgabe und Transport</b>						
G1	Warenausgangskontrollen werden durchgeführt und dokumentiert						
G2	Dokumentation des Warenausgangs von GQ-Ware						
G3	Fachgerechter Transport von GQ-Ware (gilt bei eigenem Transport)						
G4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware beim Transport ist ausgeschlossen (Kennzeichnung der GQ-Ware beim Transport)					KO	
G5	Liefer-/ Transportpapiere sind vollständig						
G6	Verpackungsmaterial von GQ- und Nicht-GQ-Ware wird getrennt gelagert						
G7	Verbrauch von GQ-Verpackungsmaterial stimmt mit GQ- Absatzmengen überein → Plausibilität						
<b>H</b>	<b>Schulung/ Fortbildung</b>						
H1	Jährliche Hygieneschulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	
H2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)					KO	

<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Saft</b> <b>Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Vermarktung</b>			GQ-Version: 09/2020  Seite 5 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>I</b>	<b>Qualität</b>						
I1	Rückstellmuster hinterlegen (Aufbewahrung bis Ende MHD oder mind. 6 Monate)				KO		
I2	GQ-Kriterien entsprechend der QuP inkl. der Positivliste des Produktbereichs				KO		
I2	Einhaltung kulturartspezifischer Anforderungen der Positivliste Saft				KO		
I3	Rückstandsuntersuchungen gemäß gesetzlicher Vorgaben liegen vor				KO		
<b>K</b>	<b>Vermarktung, Verkauf</b> (ohne: Verkaufsstände, Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel, Logistik, Broker, Gastronomie, Lebensmittel mit GQ-Zutat) <sup>2</sup>						
K1	Fachgerechte Regalpflege						
K2	GQ-Kennzeichnung der Produkte ist eindeutig und nachvollziehbar				KO		
K3	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ist ausgeschlossen				KO		
K4	GQ-Zeichen entspricht der Qualitätsregelungsrichtlinie „Geprüfte Qualität“						
K5	MHD bei MHD-pflichtigen Produkten eingehalten						
K6	GQ-Homepage-Adresse (www.gq-bayern.de) in unmittelbarer Nähe zum Zeichen						
K7	Name sowie PLZ und Ort des Herstellers bzw. Inverkehrbringers (GQ-Zeichennutzer) vorhanden						

**Raum für Bemerkungen:**

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen                           | <input type="checkbox"/> Hygienepläne    |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (LS)                        | <input type="checkbox"/> Produktionsplan |
| <input type="checkbox"/> Selbstverpflichtungserklärung (SVE)       | <input type="checkbox"/> Flaschenetikett |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang | <input type="checkbox"/> Produktliste    |
| <input type="checkbox"/> Wartungsplan                              | <input type="checkbox"/> Laboranalysen   |
| <input type="checkbox"/> Lageplan                                  | <input type="checkbox"/> Lagerplan       |

<sup>2</sup> Für diese Bereiche sind spezifische Prüfberichte vorhanden.

Bewertung: **A**= kein Mangel, **B**= leichter Mangel, **C**= noch abstellbarer Mangel, **D**= schwerer Mangel, **E**= nicht relevant / trifft nicht zu



<b>Prüfbericht – „Geprüfte Qualität – Bayern“ Saft</b> Erfassung/ Herstellung/ Lagerung/ Handel/ Vermarktung			GQ-Version: 09/2020  Seite 7 von 7
Datum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.	

Zusatzblatt zur GQ- Kontrolle				
Mangel Nr.	GQ-Referenznummer	Art der Abweichung	Korrekturmaßnahme	Frist

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift