

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 1 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Name des Marktes:		<input type="checkbox"/> Regiemarkt <input type="checkbox"/> selbständig		Eingangsdatum:	
Straße:					
PLZ:		Ort:			
E-Mail:					
Name Auskunftsperson:			Verantwortliche/r:		
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle		<input type="checkbox"/> Folgekontrolle		<input type="checkbox"/> Stichprobe	
		<input type="checkbox"/> Teil-Nachkontrolle			
		<input type="checkbox"/> Voll-Nachkontrolle			
<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, siehe Formblatt „Auditabsage“ _____					
<input type="checkbox"/> Rind	<input type="checkbox"/> Schwein	<input type="checkbox"/> Pute	<input type="checkbox"/> Masthähnchen	<input type="checkbox"/> Lamm	<input type="checkbox"/> Gehegewild
<input type="checkbox"/> Fisch					
<input type="checkbox"/> Eier		<input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> gekocht (bunt)		<input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> verarbeitet	
<input type="checkbox"/> Gemüse		<input type="checkbox"/> Obst		<input type="checkbox"/> Saft	
<input type="checkbox"/> Wein/ Sekt					
<input type="checkbox"/> Milch/ Milchprodukte		<input type="checkbox"/> Rapsöl		<input type="checkbox"/> Konserven	
<input type="checkbox"/> Teigwaren					
<input type="checkbox"/> Mehl bzw. Getreideerzeugnisse			<input type="checkbox"/> Brot und Kleingebäck/ Aufbackstation		
<input type="checkbox"/> Sonstiges					
<input type="checkbox"/> Frische-Theken		<input type="checkbox"/> SB-Ware		<input type="checkbox"/> Prepacking	
<input type="checkbox"/> Zubereitung Lebensmittel mit GQB-Zutaten					
<input type="checkbox"/> Zeichennutzung			<input type="checkbox"/> Liefer- und Abholservice <sup>1</sup>		
Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen:			<input type="checkbox"/> QS <input type="checkbox"/> EU-Öko-VO <input type="checkbox"/> BBS <input type="checkbox"/> 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.					
Mängel „C“ und „D“:			Korrekturmaßnahmen und Fristen:		
<input type="checkbox"/> Weitere Mängel siehe Zusatzblatt			<input type="checkbox"/> Kopie von Prüfbericht erhalten		
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)		Unterschrift Auditor/in		Unterschrift Ansprechpartner/in	
<input type="checkbox"/> angeschrieben am		<input type="checkbox"/> telefoniert am		<input type="checkbox"/> zertifiziert am	
<input type="checkbox"/> Status I		<input type="checkbox"/> Status II		<input type="checkbox"/> Status III	
				<input type="checkbox"/> keine Zulassung	

<sup>1</sup> Liefer- und Abholservice: Onlinehandel der vom LEH bedient wird

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 2 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Tabelle 1: Checkliste zur Bewertung allgemeiner Kriterien abzu prüfen in der Filiale (ohne resp. mit Regionalbezug<sup>2</sup>)

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung/ Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemein						
A1	Allgemeine Betriebsdaten						
A2 <sup>ZR</sup>	- Zeichennutzungsvertrag mit den Lizenznehmern liegt für alle GQ-Produktbereiche vor (Z) - Ausgezeichnete GQ-Produkte der Filialen, stimmen mit den lizenzierten Produktbereichen überein.				KO		
A2.1	Systematischer Umgang mit Dokumenten vorhanden						
A3	Dokumentation der jährlich durchgeführten GQ-Eigenkontrolle				KO		
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A5	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				KO		
A6	Ereignis- und Krisenmanagement						
A7	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich) / Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)				KO		
A10	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung der GQ-Ware (z.B. separate Artikelnummer)				KO		
A15.1 <sup>Z</sup>	Konformitätsbescheinigung der Lieferanten liegen vor				KO		
A15.2 <sup>R</sup>	Überprüfung der GQ-Lieferberechtigung von Lieferanten, wenn kein ausschließlicher Bezug über Zentrale				KO		
A15.3 <sup>RZ</sup>	Reklamationsmanagement - Verfolgung von Qualitätsabweichungen				KO		
A17 <sup>RZ</sup>	Alle GQ-Dokumente werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt				KO		
H	HACCP <sup>3</sup> sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis						
H1	HACCP-Konzept vorhanden und umgesetzt				KO		
H7	Verantwortlichkeiten						
H10	Ordnung und Organisation (Arbeitsabläufe zum Erhalt der Lebensmittelsicherheit strukturiert)						
H13	Vorgaben zur Personalhygiene werden umgesetzt und dokumentiert						
H14	Fremdkörpermanagement ist umgesetzt und dokumentiert						
H15	Reinigungswasser entspricht Trinkwasserqualität				KO		
H16	Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ausschließlich mit zugelassenen Mitteln				KO		

<sup>2</sup> Die mit R gekennzeichneten Anforderungen sind nur abzu prüfen, wenn der Markt regional (dezentral) GQ-Ware bezieht z.B. direkt vom Erzeuger oder einer GQ-zertifizierten Metzgerei

<sup>3</sup> Hazard Analysis Critical Control Point (engl.), Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte (deutsch)

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 3 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung/ Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
H17	Personalräume (inkl. Sanitäranlagen)						
H18	Schädlingsmonitoring und ggf. -Bekämpfung <sup>4</sup>						
H19	Getrennte Lagerung von Produkten, Verpackungsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
H20	Einhaltung der Kühl-/ Klimatisierungskette (SB-Bereich)				KO		
H21	Geregelter Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen						
H22	Abfallmanagement und Recyclingsystem vorhanden						
H23	Ware steht nicht unmittelbar am Boden (Bodenfreiheit)						
H24	Unfall- /Notfallplan vorhanden						
H25	Technischer/ baulicher Zustand						
H26	Prüfmittelüberwachung (Eichung, Kalibrierung)						
H27	Kontaminationsrisiko				KO		
J	Wareneingang						
J2	Dokumentation des Wareneingangs von GQ-Ware						
J5	Lieferpapiere vollständig						
J7	Die produktspezifische Solltemperatur wird eingehalten und dokumentiert				KO		
J11	Transportfahrzeuge und Anlieferung (ordentlich, hygienisch ohne Altverschmutzung)						
N	Weitere Betriebsteile und Räume						
N1	Spülbereich						
N2	Fachgerechte Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Pestiziden						
N3	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
N4	Entsorgungslogistik:						
N3.2	Zugriff Dritter nicht möglich						
N3.3	Kühlung der KAT <sup>5</sup> -Behälter						
N8	Lager-, Kühl-, Tiefkühlräume (Lagermanagement, Temperaturdokumentation <sup>6</sup> )				KO		
P	Personalschulungen						
P1	Jährliche Hygieneschulung (IfSG <sup>7</sup> ) der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)				KO		
P2	Jährliche GQ-Schulung der Mitarbeiter (Dokumentation liegt vor)						
R	Verkaufsbereich (SB-Bereich)						
R1	Fachgerechte Regalpflege/ Warenpflege im Verkauf						

<sup>4</sup> Schädlingsmonitoring/- bekämpfung = Es müssen zweckmäßige Maßnahmen zum Schädlingsmonitoring bzw. im Bedarfsfall zur Schädlingsbekämpfung eingeführt werden.

<sup>5</sup> KAT-Behälter =Behälter zur sicheren Aufbewahrung von Knochen, Schwarten, Fetten und Fleischabschnitten von tauglich beurteilten Schlachttieren

<sup>6</sup> Lagermanagement beinhaltet die Einhaltung der Lagertemperatur (L), definiert als Höchsttemperatur kühlpflichtiger Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher und der Produkttemperatur (P) definiert als Höchsttemperatur kühlpflichtiger Lebensmitteln zur Einhaltung an allen Punkten sowie die Einhaltung des FIFO-Prinzips (First-In-First-Out-Prinzip)

<sup>7</sup> IfSG = Infektionsschutzgesetz

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 4 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung/ Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
R <sup>0</sup>	Liefer- und Abholservice <sup>8</sup>						
H10	Ordnung und Organisation (Arbeitsabläufe zum Erhalt der Lebensmittelsicherheit strukturiert: Kühlketten, Kreuzkontamination etc.).				KO		
N5.5	Produkttemperatur (Lagerung)						
O4	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware ausgeschlossen, Kennzeichnung der GQ-Ware (beim Transport!)				KO		
O5	Lieferschein-/ Rechnung für GQ-Ware aus Eigenherstellung vollständig						
O7	Produktkonformer Transport (z.B. Kühlakkus)						
O10	Beauftragung von Transportunternehmen (Vereinbarungen/ Verträge für produktkonformen Transport, Hygiene, Temperaturkontrolle).						
R6	MHD <sup>9</sup> / Verbrauchsdatum						

<sup>8</sup> Die für den Liefer- und Abholservice des LEH benötigten vorgelagerten Tätigkeiten und Arbeitsbereiche werden durch die vorhergehenden Punkte dieser Tabelle sowie den Frischbereich betreffend von Tabelle 2 und Tabelle 3 abgeprüft.

<sup>9</sup> MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

Kombi-Prüfbericht  
 „Geprüfte Qualität – Bayern“  
 alle Produkte  
 Lebensmitteleinzelhandel-Filialen



GQ-Version: 12/2021

Seite 5 von 13

Kontrolldatum: Auditor:

Betriebs-/Kd-Nr.:

Tabelle 2: Checkliste zur Bewertung der Bedienbereiche inkl. Lagerung im Lebensmitteleinzelhandel (Kommentare bitte nummerieren und hinten aufführen, dazu Spalte Bemerkungen-Nr. verwenden)

Checkliste Bedienbereiche inkl. Lagerung		Käse/ Fleisch/-waren					Obst/ Gemüse					Aufbackbereich/ Kleingebäck					Bemerkung Nr.
		○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					
Punkt	Kriterium	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	
L	Be-/ Verarbeitung, Lagerung/ Kennzeichnung																
H10	Ordnung und Organisation (Arbeitsabläufe zum Erhalt der Lebensmittelsicherheit strukturiert.)																
H11	Hygiene und Sauberkeit der Betriebsräume																
N6.1	Geräte- und Anlagenhygiene																
L3.2	Temperaturerfassung/ -überwachung bei der Verarbeitung (z.B.: Zubereitung, Erhitzungstemperatur; Reifung, Kühlung).				KO					KO					KO		
L4	Korrekte GQ-Kennzeichnung von Rohware und der Produkte eindeutig und nachvollziehbar <sup>10</sup>				KO					KO					KO		
Hinweis	Die Checkliste für Lebensmittel mit GQ-Zutaten, angeboten an der Bedientheke (zusammengesetzte Produkte) sind in Tabelle 3 dargestellt																
L4.1	Kennzeichnung: Zutaten, Zusatzstoffe, Allergene für lose Ware vorhanden und aktuell				KO					KO					KO		
L5	Ordnungsgemäße Handhabung und Lagerung der Gewürze																
N8	Lager-, Kühl-, Tiefkühlräume (Lagermanagement, Temperaturdokumentation <sup>6</sup> )				KO					KO					KO		
NX.6	Lagerung von vakuumverpacktem frischem Rindfleisch max. 6 Wochen inkl. Reifung																
N6.8	Auftauware ist mit einem MHD zu versehen				KO												
NX.9	Kennzeichnung vom Verbrauchsdatum für Frischgeflügel				KO												

<sup>10</sup> In der Theke z.B. einer separaten Schale, Becher u. ä. mit GQ-Kennzeichnung

Kombi-Prüfbericht  
 „Geprüfte Qualität – Bayern“  
 alle Produkte  
 Lebensmitteleinzelhandel-Filialen



GQ-Version: 12/2021

Seite 6 von 13

Kontrolldatum:

Auditor:

Betriebs-/Kd-Nr.:

Checkliste Bedienbereiche inkl. Lagerung		Käse/ Fleisch/-waren					Obst/ Gemüse					Aufbackbereich/ Kleingebäck					Bemerkung Nr.
		○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					○ nicht vorhanden					
Punkt	Kriterium	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	
L	Be-/ Verarbeitung, Lagerung/ Kennzeichnung																
O6	Verpackungsmaterial (abgetrennter Bereich, sauber, ordentlich, frei von Kontaminationsrisiken)																
R	Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking																
R1.1	Verkaufsmöbel/ Schneidemaschinen/ inkl. Innenraum sauber/ ordentlich/ technische Unversehrtheit																
R1.2	Zangen/ Handschuhe zur Entnahme vorhanden und sauber																
R1.3	Spuckschutz/ Rücklegeschutz vorhanden und geschlossen																
R2.1	Temperaturdokumentation																
R2.2	Produkttemperatur					KO											
R3	Eindeutige und nachvollziehbare GQ-Produktkennzeichnung (durch LEH)					KO					KO					KO	
R6	MHD <sup>8</sup> / Verbrauchsdatum					KO					KO					KO	

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 7 von 13
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Tabelle 3: Vorgehen bei Lebensmittel mit GQ-Zutat

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung/ Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
S2	Lebensmittel mit GQ-Zutat(en) (zusammengesetzte Produkte, nicht gemeint sind GQ-Gerichte <sup>11</sup> )						
	Mariniertes/ gebeiztes Fleisch ist gleichzusetzen mit un- behandeltem Fleisch und gilt nicht als Lebensmittel mit GQ-Zutat.						Hinweis
S2.1	Vorliegen von Genehmigungen/ Freigaben der Rezepturen für jedes einzelne Produkt mit GQ-Zutaten						
S2.2	Vorliegen von Genehmigungen/ Freigaben für Gestaltungs- layouts für jedes einzelne Produkt mit GQ-Zutaten						
S2.3	Auflistung aller Produkte mit GQ-Zutaten ist beigefügt						
S1.4	Layout-Muster sind beigefügt						
S2.5	Der Anteil der GQ-Rohware beträgt in jedem ausgelobten Produkt mit GQ-Zutaten $\geq 60\%$ . [Gew. % bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser/ Wasser als Aufgussbestandteil]					KO	
S2.6	Angabe aller GQ-Rohstoffe in % in der Zutatenliste					KO	
S2.7	Kennzeichnung aller GQ-Zutaten via „*“ und der Fußnote „*“: aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“					KO	
S2.8	Der als GQ-Zutat gekennzeichnete Rohstoff muss zu 100% aus dem GQ-Programm stammen					KO	
S2.9	Verbot von Nicht-GQ Zutaten im ausgelobten Produkt- bereich (inkl. Vormischungen/ Fertigmischungen etc.)					KO	
S2.10	Auf der Verpackung [bzw. an prominenter Stelle] ist ein- deutig erkennbar, dass sich das GQ-Zeichen nicht auf das Gesamtprodukt, sondern nur auf den GQ-Anteil (z.B. Schweinefleisch) bezieht. In direkter Verbindung zum GQ- Logo der Hinweis „Das Produkt wurde hergestellt aus ... [Rohwarenbezeichnung] aus dem Programm Geprüfte Qualität – Bayern“.					KO	
S2.11	Die Internetadresse der GQ-Homepage ist in unmittelbarer Nähe zum GQ-Logo abgedruckt					KO	
S2.12	Der GQ-Produktbereich ist unterhalb des GQ-Logos abgedruckt entsprechend der verfügbaren Logos					KO	
S2.13	Der Erzeugerbetrieb ist namentlich mit Adresse auf der Verpackung genannt					KO	
S2.14	Die einzelnen Chargen werden räumlich/ zeitlich getrennt von Nicht-GQ-Ware gelagert [Vermischungsausschluss]					KO	
S2.16	Kennzeichnung von Lebensmittel mit GQ-Zutaten, an der Bedientheke, ohne Verpackung: Für den Kunden eindeu- tige sichtbare/ zuordenbare Aushänge mit der Produkt- kennzeichnungen.						

<sup>11</sup> Im Unterschied zu Lebensmitteln mit GQ-Zutat(en) bestehen Gerichte aus unterschiedlichen Komponenten z.B. Rindsroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 8 von 13
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Stichprobe 1 – GQ -Ware: _____	
Kriterien	
Artikel	
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> Entspr. Art. ... LMIV <sup>12</sup> <input type="checkbox"/> offen <input type="checkbox"/> Servicepackung (halboffen)
Chargen-Nr.	
MHD/ (VD)	
Probenahmeort	
Abpackbetrieb (Anschrift)	
Nämlichkeit (Rückverfolgbarkeit)	
Etikettierungskontrolle (eigene SB-verpackte Ware)	
Korrekte GQ-Kennzeichnung	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Produktqualität erkennbar in Ordnung (für Obst/ Gemüse <sup>13</sup> )	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
	Bei nein: Benachrichtigung vom Qualitätskontrolldienst <sup>14</sup> wenn GQ-Qualität nicht eingehalten: Benachrichtigung am: _____
Rückverfolgbarkeit:	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

<sup>12</sup> LMIV = Lebensmittelinformationsverordnung

<sup>13</sup> Obst, Gemüse = Keine Schäden, sauber, reif frisch, ganz

<sup>14</sup> Qualitätskontrolldienst = Marktkontrollen der LfL, IEM

von StMELF (M1) genehmigt: i.V. Dr. Helmut Frank      Datum: 23.11.2021
---

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 9 von 13
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

	bei nein:  betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung
--	---

Stichprobe 2 - GQ -Ware: _____	
Kriterien	
Artikel	
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> Entspr. LMIV <input type="checkbox"/> offen <input type="checkbox"/> Servicepackung (halboffen)
Chargen-Nr.	
MHD/ VD	
Probenahmeort	
Abpackbetrieb (Anschrift)	
Nämlichkeit (Rückverfolgbarkeit)	
Etikettierungskontrolle (eigene SB-verpackte Ware)	
Korrekte GQ-Kennzeichnung	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Produktqualität erkennbar in Ordnung (für Obst/ Gemüse <sup>15</sup> )	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
	Bei nein: Benachrichtigung vom Qualitätskontrolldienst <sup>12</sup> wenn GQ-Qualität nicht eingehalten: Benachrichtigung am: _____
Rückverfolgbarkeit:	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

<sup>15</sup> Obst, Gemüse = Keine Schäden, sauber, reif frisch, ganz

	<p>Kombi-Prüfbericht  „Geprüfte Qualität – Bayern“  alle Produkte  LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice</p>		<p>GQ-Version: 12/2021</p> <p>Seite 10 von 13</p>
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

	<p>bei nein:</p> <p>betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben  (... kg von ... kg)  und Erläuterung</p>
--	--

	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 11 von 13
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Stichprobe 3 - GQ -Ware: _____	
Kriterien	
Artikel	
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> Entspr. LMIV <input type="checkbox"/> offen <input type="checkbox"/> Servicepackung (halboffen)
Chargen-Nr.	
MHD/ VD	
Probenahmeort	
Abpackbetrieb (Anschrift)	
Nämlichkeit (Rückverfolgbarkeit)	
Etikettierungskontrolle (eigene SB-verpackte Ware)	
Korrekte GQ-Kennzeichnung	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Produktqualität erkennbar in Ordnung (für Obst/ Gemüse <sup>16</sup> )	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
	Bei nein: Benachrichtigung vom Qualitätskontrolldienst <sup>12</sup> wenn GQ-Qualität nicht eingehalten: Benachrichtigung am: _____
Rückverfolgbarkeit:	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
	bei nein:  betroffene Teil- und Gesamtmenge angeben (... kg von ... kg) und Erläuterung

<sup>16</sup> Obst, Gemüse = Keine Schäden, sauber, reif frisch, ganz



	Kombi-Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ alle Produkte LEH-Filialen/ Liefer- und Abholservice		GQ-Version: 12/2021  Seite 13 von 13
Kontrolldatum:	Auditor:	Betriebs-/Kd-Nr.:	

Berechnung des Auditergebnisses					
Berechnung	A =	B =	C =	D =	E =
Σ Bewertungen A-E:					
Σ Bewertungen (ohne E-Bewertungen)					
Berechnung der Anteile C - und D-Bewertungen					
Anteil C-Bewertungen				(Anzahl C-Bewertungen/ Σ Bewertungen) 100	
Anteil D-Bewertungen				(Anzahl D-Bewertungen/ Σ Bewertungen) 100	
Anteil C+D-Bewertungen				Anteil C+D-Bewertungen	
Anzahl K.O.					

Auditergebnis	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D Bewertungen
GQ-Status I	Max. 5 %	0 %	-
GQ-Status II	Max. 10 %	Max. 3 %	Max. 10 %
GQ-Status III	Max. 20 %	Max. 10 %	Max. 20 %

<input type="checkbox"/> Audit nicht bestanden, da			
<input type="checkbox"/> Anteile an C und D Bewertungen überschritten	<input type="checkbox"/> K.O.	<input type="checkbox"/> General K.O./Wiederholte D- Abweichung	

Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt.

Status II: Bei Überschreitung der prozentualen Vorgabe im Hinblick auf den Anteil D-Bewertungen wird dennoch Status II vergeben, sofern nur eine einzige D-Bewertung und keine C-Bewertung vorliegt.

General K.O.: Ist Auditverweigerung durch den Betrieb

- Anwendung der Stichproben: Wenn keine offene Ware vermarktet wird, reicht je eine Probe für die pflanzlichen und eine für die tierischen Produktbereiche zur Kontrolle der Rückverfolgbarkeit
- Sind weniger als 3 offene GQ-Produkte im Sortiment, dann muss zusätzlich eine Probe aus den fertigen GQ-Produkten beprobt werden.
- Bei der Vermarktung offener Ware, sollen risikoorientiert max. 3 Proben entsprechend der Lieferanten und der Tier-/Pflanzenart genommen werden. Dabei sollen 2 Proben im tierischen Bereich und eine im pflanzlichen Bereich gezogen werden. Wesentlich ist, dass die Risikobewertung mögliche Produktvermischungen und eigenständige Zukäufe berücksichtigt.

Abkürzung:

Z = Zentrale

R = Regiemarkt, RZ = Regiemarkt und Zentrale