

Ablauf einer Kontrolle am Beispiel Geprüfte Qualität - Bayern

**Fitnessprogramm Qualitäts- und
Herkunftssicherung**

22. September 2014

Claudia Günther, QAL GmbH

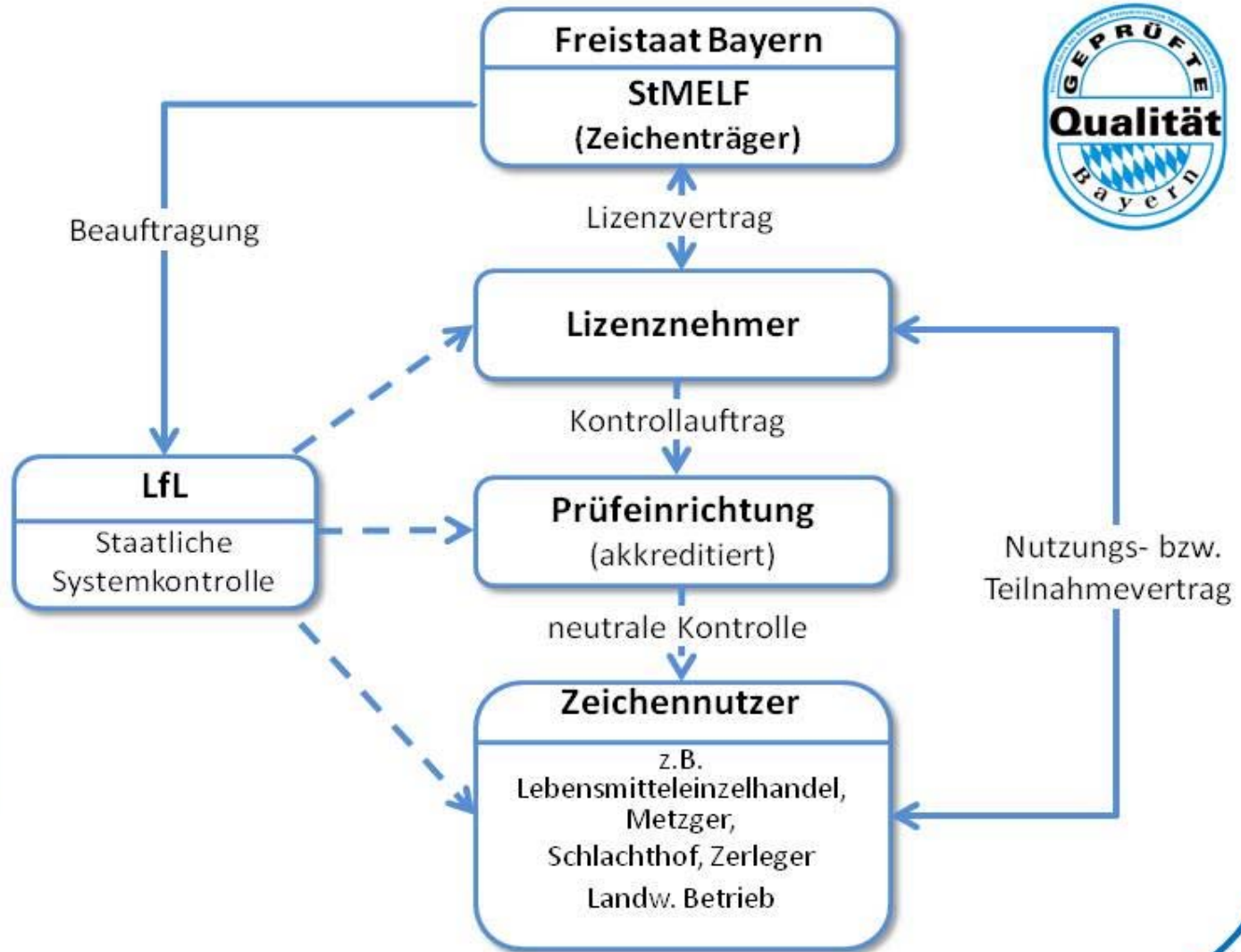




Stärken der QAL GmbH

- Zeitliche und räumliche Flexibilität durch großen Auditorenpool
- Organisatorische Leistungsfähigkeit durch 6-Augen-Prinzip
- Kompetente Auditierung, Zertifizierung und Kundenbetreuung durch umfangreiche Schulungs- und Qualifikations-Programme für Auditoren und Zertifizierungsstellenpersonal
- Zeit- und Kostenersparnis durch Kombi-audits
- Bei Bedarf Zusammenarbeit mit anderen Zertifizierungsstellen

Systemaufbau GQ-Bayern





Umfang des GQ-Systems

Tierische Produktbereiche	Pflanzliche Produktbereiche
Rindfleisch Schwein- und Schweinefleisch Puten Masthähnchen Eier Milch einschl. A-Futter	Gemüse und Salate Brotgetreide Kartoffeln Feinsaure Delikatessen Nudeln Honig Kern- und Steinobst etc.

- **Alle Marktstufen, von Erzeugung bis Einzelhandel**
- **Kombinierung mit anderen Systemen möglich (z.B. QS)**
- **Prüffrequenz (abhängig von der Vermarktungsstufe und dem Kontrollergebnis): 1-3 Jahre**



Ablauf einer GQ-Kontrolle



Einführungsgespräch

Betriebsrundgang

Dokumentenprüfung

Abschlussgespräch

Erforderliche Unterlagen:

Dokumente zur Prüfung des Warenflusses
Konformitätsbescheinigungen und Spezifikationen
Kennzeichnung (Etiketten/ Auslobung)
Qualitätsmanagement-Handbuch, HACCP-Unterlagen



Prüfpunkte einer GQ-Kontrolle

am Beispiel eines Verarbeitungsbetriebs für Obst, Gemüse und Kartoffeln



- Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung
- HACCP sowie gute Herstellungs- und Hygienepraxis
- Anlieferung und Warenannahme
- Lagerung der Rohstoffe
- Produktion / Verarbeitung
- Lagerung Endprodukt
- Warenabgabe und Transport
- Fortbildung
- Qualität (Analysen)
- Verkauf



Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
A	Allgemeine Dokumentation / Herkunftssicherung						
	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				k.o		
A2	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen aus den Eigenkontrollen						
A3	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen (letztes Audit)				k.o		
A4	Ereignis- und Krisenmanagement ist eingeführt						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.) von GQ-Bayern-Ware (Prüfung an mind. einem Beispiel – siehe Zusatzblatt)				k.o		
A6	Konformitätserklärung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben				k.o		
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind separat dokumentiert, nachvollziehbar, verfolgbar - getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)				k.o		
A9	GQ-Rohwarenvermarktung mit GQ-Kennzeichnung nur innerhalb Bayerns						
A10	Summarische Aufstellung aller GQ-Bayern-Warezu- und -abgänge ist jederzeit möglich						
A11	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich Wareneingang /-ausgang von GQ-Ware				k.o		
A12	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern				k.o		
A13	Aktuelle Liste aller Lieferanten und Abnehmer liegt vor						
A14	Aktuelle, detaillierte GQ-Produktliste/Produktspezifikationen vorhanden (Kopie beigefügt)						
A15	Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt						

Eckpunkte einer GQ-Kontrolle



- Besonderheiten in **allgemeiner Dokumentation / Herkunftssicherung**
 - Lückenlose Herkunft und Rückverfolgbarkeit von GQ-Ware
 - Trennung nach GQ- und Nicht-GQ-Ware
 - Eindeutige Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware
 - Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern
 - Alle GQ-Dokumente werden für mind. 3 Jahre aufbewahrt

Eckpunkte einer GQ-Kontrolle



- Besonderheiten in **Produktion / Verarbeitung**
 - Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)
 - Getrennte Verarbeitung von GQ- und Nicht-GQ-Ware
 - Ausschließliche Verarbeitung von GQ-Rohware für GQ-Endprodukt; aktuelle Vorgaben für verarbeitete GQ-Produkte werden eingehalten
 - GQ-Bayern-Kennzeichnung des Produktes eindeutig und nachvollziehbar



Eckpunkte einer GQ-Kontrolle



- **Weitere Besonderheiten...**
 - HACCP-Konzept ist vorhanden und umgesetzt (nicht auf Erzeugerstufe)
 - Einhaltung definierter Temperatur- und Lagerungsvorgaben
 - Durchführung und Nachweis von Mitarbeiterschulungen
 - Durchführung von Rückstandsuntersuchungen
- etc.



Abschluss einer GQ-Zertifizierung



Kontrolle und
Prüfbericht
abgeschlossen

Prüfung im
4-Augen System
in der Zert.-Stelle

Bei Konformität
Ausstellung des
GQ-Zertifikats



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

