


	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge Erzeugung mit Schlachtung		GQ-Version: 01/2025 Seite 1 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-	

Betrieb: _____	Straße: _____	
PLZ: _____	Ort: _____	
Tel.-Nr.: _____	Fax Nr.: _____	Email: _____
Ansprechpartner/in: _____		Eingangsdatum:
Name der/des Verantwortlichen: _____		

<input type="checkbox"/> Erzeugung von Forellen (Prüfbereich 1; A-H)	<input type="checkbox"/> Schlachtung (Prüfbereich 2; I-O)		
<input type="checkbox"/> Erstkontrolle	<input type="checkbox"/> Folgekontrolle	<input type="checkbox"/> Sonderprüfung	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle
<input type="checkbox"/> Stichprobenkontrolle	<input type="checkbox"/> Kontrolle nicht durchgeführt, weil: _____		

<input type="checkbox"/> Rahmenvereinbarung	<input type="checkbox"/> Kontrollauftrag
<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Ammergauer Alpen“	<input type="checkbox"/> Regionalsiegel „GQ-Franken“


Hiermit wird der Erhalt der GQ-Betriebstafel bestätigt. _____	<input type="checkbox"/> Betriebstafel wurde bei einer vorhergehenden GQ-Kontrolle bereits überreicht
Datum, Unterschrift Ansprechpartner/in	

Von der/dem Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:
 Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich, Mängel beim Futtermittelzukauf ab der nächsten Lieferung und bauliche Mängel innerhalb der technischen Möglichkeiten abzustellen.

Mängel „C“ / „D“	Korrekturmaßnahmen / Fristen:
<input type="checkbox"/> weitere Mängel – siehe Bemerkungen	

Kontrolle durchgeführt von / bis	Unterschrift Auditor/in	Unterschrift Ansprechpartner/in
----------------------------------	-------------------------	---------------------------------

<input type="checkbox"/> angeschrieben am _____	<input type="checkbox"/> telefoniert am _____	<input type="checkbox"/> zertifiziert am _____	
<input type="checkbox"/> Standard I (≥ 90%)	<input type="checkbox"/> Standard II (≥ 80%)	<input type="checkbox"/> Standard III (≥ 70%)	<input type="checkbox"/> Keine Zulassung (< 70%)

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge Erzeugung mit Schlachtung			GQ-Version: 01/2025 Seite 2 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-		
Bestandsgröße				
Anzahl Teiche mit Forellen/Saiblingen: _____		Teichfläche gesamt (ha): _____		
Weitere Fischproduktion / Art / Anzahl oder Menge:				
<input type="checkbox"/> Karpfen _____		<input type="checkbox"/> Sonstige _____		
Betriebsgröße – LN (ha): _____				
Acker (ha): _____		Grünland (ha): _____		
Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen: _____				
Anschrift betreuender Tierarzt bzw. qualifizierter Dienst (Fischerzeugerring, Fischgesundheitsdienst):				
Transport von eigenen Fischen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein				
Angaben zum Futtermiteinsatz				
Selbstmischer		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Einsatz fahrbarer Mahl- und Mischanlagen		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
→ Bei ja: Sind diese zertifiziert?		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Ereignis- und Krisenmanagement vorhanden		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
GQ-Zeichennutzung		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Öko-Betrieb		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
<input type="checkbox"/> Haupterwerbsbetrieb		<input type="checkbox"/> Nebenerwerbsbetrieb		
Ausbildung des Betriebsleiters: <input type="checkbox"/> Fischwirt/in <input type="checkbox"/> Fischwirtschaftsmeister/in				
<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____				
Angaben zur Vorkontrolle				
Wiederholte D-Mängel:		<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Bei ja, Mangelbeschreibung:				

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängelbericht Nr.
		A	B	C	D	E	
Prüfbereich 1: Erzeugung von Forellen							
A	Allgemeine Anforderungen						
A1	Allgemeine Betriebsdaten / Stammdaten						
A2	Fristgerechte und wirksame Umsetzung von Korrekturmaßnahmen Korrekturmaßnahmen: _____				KO		
A3	Betrieblicher Zukauf und Wareneingang: Rückverfolgbarkeit von zugekauften Betriebsmitteln, Fischen etc.						
A4	Alle Betriebsstätten und -teiche liegen in Bayern				KO		
A5	Gesamte Eigenproduktion von GQ-Forellen/Saiblingen nach GQ-Richtlinien (keine Parallelproduktion) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Falls Nein: Prüfung der Kriterien A5.1-A5.5						
A5.1	Der Betrieb macht Gebrauch von der Einstiegsregelung, die die Parallelproduktion unter bestimmten Voraussetzungen ermöglicht.				KO		
A5.2	Bei den Nicht-GQ-Fischen handelt es sich ausschließlich um Restbestände aus der Zeit <u>vor</u> der GQ-Programmanmeldung				KO		
A5.3	Gesamtbetriebliche GQ-Fischbestände sowie gesamtbetriebliche Nicht-GQ-Fisch-Restbestände wurden an den Lizenznehmer bei GQ-Programmanmeldung gemeldet. Dokumentation liegt vor.				KO		
A5.4	Ab dem Zeitpunkt der Programmanmeldung werden die GQ-Vorgaben vollumfänglich und gesamtbetrieblich eingehalten				KO		
A5.5	Die GQ-Fische bzw. das GQ-Fischfleisch sowie die Nicht-GQ-Fische und das Nicht-GQ-Fischfleisch der Restbestände sind eindeutig räumlich und zeitlich voneinander getrennt				KO		
B	Eigenkontrollen (siehe Checklisten)						
B1	Dokumentation der jährlich durchgeführten Eigenkontrollen liegt vor. Eigenkontrolle vom: _____/_____/_____						
B2	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
C	Fischbestand – Dokumentation (Herkunft, Rückverfolgbarkeit)						
C1	Bestandsaufzeichnungen / Führung Bestandsregister (Teichname/Flurnr./FID-Nr.; Teichfläche; Besatzdatum und -menge etc.) eingesehen: von _____ bis _____ anhand: _____				KO		
C2	Zugekaufte GQ-Forellen/Saiblinge stammen ausschließlich von GQ-zertifizierten Erzeugerbetrieben (Dokumentation/Informationen liegen vor)				KO		
C3	Durchschlag der GQ-Erklärung wird vom Fischerzeuger mind. 3 Jahre aufbewahrt						
D	Futtermittel						
D1	Zukaufsfuttermittel Hersteller bzw. Lieferanten von A-Futter						

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge
Erzeugung mit Schlachtung




GQ-Version: 01/2025

Seite 4 von 13

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängelbericht Nr.
		A	B	C	D	E	
D1.1	Futtermittelbezug: Dokumentation über Rechnungen / Lieferscheine Eingesehen von _____ bis _____ Anhand von: _____ <u>(Hersteller zugekaufter Futtermittel unter Bemerkungen auflisten!)</u> Zugekaufte Einzel- und Mischfuttermittel sind in ein umfassendes Qualitätssicherungssystem einbezogen (z.B. A-Futter) (bei Abweichungen genaue Beschreibung unter Bemerkungen)				KO		
D1.2	Deklaration der Komponenten bei zugekauften Futtermitteln nach Anteilen absteigend <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein. Angabe des Herstellers:				KO		
D1.3	Lieferscheine/Belege/Rechnungen/Sackanhänger werden zur Nachweisführung über Futterzukäufe mindestens 3 Jahre aufbewahrt				KO		
D2	Hofeigene Futtermittelmischungen						
D2.1	Neben A-Futter wird nur selbst produziertes Futter verwendet, z.B. eigenes Getreide <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein. Futter von folgendem Hersteller/Lieferanten:						
D2.2	Wenn D2.1 Nein: Bei zugekauften, nicht zertifizierten Einzelfuttermitteln liegen Garantieerklärungen des Vorlieferanten oder Produktdatenblätter des Herstellers vor.						
D2.3	Bei Einsatz hofeigener Futtermittel: Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz von kommunalen, gewerblichen und industriellen Klärschlämmen.				KO		
D3	Allgemeines zur Fütterung						
D3.1	Futtermittel werden fischartbezogen eingesetzt				KO		
D3.2	Die Lagerung der Futtermittel ist hygienisch einwandfrei (Kreuzkontamination!)						
D3.3	Sicherheit von Futtermitteln						
D3.4	Hygiene der technischen Anlagen für die Futtermittelherstellung						
D3.5	Verdacht auf überhöhte Gehalte von unerwünschten Stoffen <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja: Bei Bedarf Probenahme				KO		
D3.6	Dokumentation Rationsberechnungen/ Mischprotokolle _____ _____						
D3.7	Beachtung bedarfsgerechter, umweltschonender, tiergesundheitsfördernder Rationen und Fütterungsstrategien						

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


Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge Erzeugung mit Schlachtung			GQ-Version: 01/2025 Seite 5 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-	

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängelbericht Nr.
		A	B	C	D	E	
E	Allgemeiner Tierschutz / Fischgesundheit / Haltung						
E1	Wasserqualität (Temperatur, pH-Wert, Sauerstoffgehalt, Ammoniakgehalt) wird mindestens monatlich und bei Bedarf gemessen/bestimmt. Dokumentation liegt vor.				KO		
E2	Die dokumentierten Werte der vier Parameter (siehe E1) weichen nicht dauerhaft von den aktuellen Teichbauempfehlungen bzw. von einem Ammoniakgehalt von NH ₃ < 0,01 mg/l ab						
E3	Bestandskontrolle: Tiere erscheinen gesund und zeigen natürliche Verhaltensweisen						
E4	Bestandsbetreuung durch Fischerzeugerring, Fischgesundheitsdienst oder Tierarzt (mind. 1x/Jahr). Dokumentation liegt vor.						
E5	Kontrolle der Tierschutzindikatoren nach §11 Abs. 8 Tierschutzgesetz. Dokumentation liegt vor.						
E6	Die Besatzobergrenze von 50 kg/m ³ für GQ-Forellen/Saiblinge wird eingehalten.				KO		
E7	Fischschonende Abfischung (geeignete Gerätschaften, sauberes Wasser, möglichst kurzer Abfischvorgang)						
F	Transport/Tierschutz						
F1	Transport/Ver-/Entladung gem. gesetzl. Vorgaben						
F2	Es werden fachgerechte Transportmittel und -behälter eingesetzt						
F3	Tiertransportplanung und Transport erfolgt fachgerecht, auch bzgl. Tierwohl						
F4	Unverträgliche Arten und stark unterschiedlich große Fische werden separat transportiert						
F5	Eindeutige räumliche Trennung und Kennzeichnung der Tierpartien von GQ- und Nicht-GQ-Tieren						
F6	Ausreichende Versorgung der Fische mit Sauerstoff						
F7	Tiere vor dem Transport ausreichend genüchert (mindestens 2 Tage)						
F8	Maximale Transportdichte von 1 kg/ 5 l für Forellen/Saiblinge wird eingehalten						
F9	Für Transport/Ver-/Entladung verantwortlichen Person ist qualifiziert (z. B. Fischwirt/in) oder angemessen geschult						
G	Behandlungsaufzeichnungen / Arzneimittelaufzeichnungen / Arzneimittelbezug / -anwendung / -aufbewahrung						
G1	Folgende Arzneimittel wurden vorgefunden:						
G2	Medikamente werden ausschließlich vom Bestands-betreuenden Tierarzt bezogen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein. Namen weiterer Tierärzte:						

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängelbericht Nr.
		A	B	C	D	E	
G3	Einsatz von Arzneimitteln und Impfstoffen (Aufzeichnungen [1] / Arzneimittelabgabebelege [2]) [1] eingesehen: von _____ bis _____ [2] eingesehen: von _____ bis _____ <input type="checkbox"/> Impfplan <input type="checkbox"/> Medikamentenlagerung/Gerätschaften/ Kennzeichnung von Arzneimitteln/ Entsorgung				KO		
G4	Kennzeichnung der Haltungseinheiten von behandelten Partien und Sperre für die GQ-Vermarktung (Einhaltung der gesetzlichen Wartezeit)				KO		
G5	Nicht ordnungsgemäß deklarierte Arzneizubereitungen vorhanden <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein				KO		
G6	Nicht für die bestimmte Tierart zugelassene Arzneimittel vorhanden <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein				KO		
G7	Gibt es Hinweise auf den Einsatz von Hormonen zur Wachstums- und Leistungssteigerung? <input type="checkbox"/> Ja → Probenahme <input type="checkbox"/> Nein				KO		
H	Düngung und Umwelt						
H1	Ordnungsgemäße Entsorgung der Fischgülle				KO		

Hersteller / Lieferanten zugekaufter Futtermittel	zertifiziert ja / nein

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge Erzeugung mit Schlachtung		GQ-Version: 01/2025 Seite 7 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-	

Begründungen „B“ / „E“

Raum für weitere Bemerkungen:

sonstige eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____ |
|--|--|

Futtermittelprobe

Spezifische Nummer des Probenbehälters

Name Probenehmer/in: _____

Entnahmestelle: _____

Fischart: Forellen/Saiblinge

Name Auditor/in

BALIS-Nr. 09-

Name Fischerzeuger/in: _____

Bezeichnung des Futters (Produkt): _____

Hersteller mit kompletter Adresse: _____

Herstellungsdatum bei Eigenherstellung: _____

Chargen-Nummer bzw. betriebsinterne Nr.: _____

Zusammensetzung (Deklaration): _____

Bei Proben von Selbstmischern muss das Mischprotokoll mit Zusammensetzung und Mischdatum angefügt oder eingetragen werden.

Der Behälter mit der Futtermittelprobe muss mit der BALIS-Nummer (falls vorhanden) oder mit Namen und Anschrift des Erzeugerbetriebs und dem Datum der Probenahme gekennzeichnet werden.

Datum/Uhrzeit

Unterschrift Fischerzeuger/in

Unterschrift Auditor/in

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	

Prüfbereich 2: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen von Kiemen/Flossen, Kühlen und Umhüllen (für den Transport) im Rahmen der Primärproduktion

EU-Zulassungsnummer (falls erteilt):

Verantwortliche/r für die Schlachtung:

I Dokumentation und Rückverfolgbarkeit

I1	Es werden nur betriebseigene GQ-Fische geschlachtet (kein Zukauf betriebsfremder Fische für die Schlachtung)						KO
I2	Krisenmanagement (Ereignisfallblatt)						
I3	Umgang mit Dokumenten						
I4	Alle GQ-Dokumente werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt						
I5	Methodik zur Rückverfolgbarkeit						KO
I6	Es wird eine GQ-Garantieerklärung an die nächste Vermarktungsstufe für GQ-Fisch weitergegeben						KO
I7	Der Durchschlag der abgegebenen Garantieerklärung wird vom Betrieb mindestens 3 Jahre aufbewahrt						KO
I8	Alle betrieblichen Warenausgänge sind separat dokumentiert und nachvollziehbar						
I9	Summarische Aufstellung aller Warenabgänge						
I10	Mengenabgleich der Lebendfische und der geschlachteten Fische ist plausibel						KO

J Gute Herstellungs- und Hygienepraxis

J1	Hygienekonzept (mit Eigenkontrolle und Dokumentation) liegt vor und wird umgesetzt						
J2	Reinigungsplan liegt vor						
J3	Reinigung und Desinfektion ausschließlich mit zugelassenen Mitteln						KO
J4	Schädlingsmonitoring und ggf. Bekämpfung						
J5	Zutritt zu Gebäuden und Betriebseinrichtungen ist geregelt						
J6	Justierung und Überwachung von Messmitteln						
J7	Getrennte Lagerung von Produkten und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
J8	Reinigung und ggf. Desinfektion von Kisten und Transportbehältnissen						

Personalhygiene

J9	Allgemeine Verhaltensregeln						
J10	Hygiene Personalräume inkl. Sanitärräume						

Entsorgung, Abfallmanagement

J11	Entsorgungslogistik						
-----	---------------------	--	--	--	--	--	--

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

Prüfbericht
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge
Erzeugung mit Schlachtung



GQ-Version: 01/2025

Seite 10 von 13

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------


Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
J12	Entsorgungsbereich (Technischer/baulicher Zustand und Raumhygiene)						
J13	Schlachtnebenprodukte				KO		
K	Allgemeine Anforderungen						
K1	Anlieferung						
K2	Technischer/baulicher Zustand						
K3	Raum- /Geräte- und Anlagenhygiene						
	Aufbewahrung von Fischen						
K4	Fische werden in fachgerechten Behältern mit ausreichendem Wasseraustausch und ausreichender Sauerstoffversorgung gehältert				KO		
K5	Unverträgliche Arten und stark unterschiedlich große Fische werden getrennt voneinander gehältert				KO		
K6	Identifizierung der GQ-Fische (Charge) eindeutig möglich				KO		
K7	Kontrolle von Allgemeinbefinden und Gesundheitszustand der Fische, Dokumentation liegt vor				KO		
K8	Tote Fische werden unverzüglich aus Behältern entfernt				KO		
	Anforderungen Schlachtprozess						
K9	Technisch/baulicher Zustand						
K10	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
K11	Ordnung und Organisation				KO		
K12	Fachgerechte Betäubung				KO		
K13	Betäubungsgeräte/ -anlage						
K14	Fachgerechte Schlachttechniken				KO		
K15	Fischereierzeugnisse werden unmittelbar nach dem Ausnehmen gründlich mit Trinkwasser gewaschen						
K16	Sortierung						
K17	Kühlung						
K18	Messerhygiene						
K19	Klimatische Bedingungen						
K20	Schlachtprotokoll mit folgenden Angaben vollständig geführt: <input type="checkbox"/> Anzahl <input type="checkbox"/> Schlachtgewicht				KO		
K21	Schlachtprotokoll für mindestens 3 Jahre aufbewahrt				KO		
K22	Kennzeichnung der Partien geschlachteter GQ-Fische				KO		

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

Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-
----------------	-------------	-----------------------------------

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Bemerkung / Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
L	Lagerung						
L1	Technischer/baulicher Zustand						
L2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
L3	Bodenfreiheit						
L4	Lagermanagement						
L5	Getrennte Lagerung versch. Fischarten						
L6	Temperaturerfassung und -überwachung				KO		
L7	Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Ware				KO		
M	Warenausgang und Transport						
M1	Anforderungen Warenausgang						
M2	Dokumentierter Warenausgang						
M3	Liefer-/ Transportpapiere vollständig						
M4	Warenausgangskontrolle				KO		
M5	Eine Produktvermischung von GQ- und Nicht-GQ-Ware beim Transport ist ausgeschlossen				KO		
	Anforderungen Transport						
M6	Reinigung und ggf. Desinfektion von Transportfahrzeug und Transportbehältnissen				KO		
M7	System zur Temperaturüberwachung						
N	Fortbildung, Personalschulungen						
N1	Jährliche Hygieneschulungen/IfSG				KO		
N2	Jährliche GQ-Schulungen						
O	Qualität (Analysen)						
O1	Durchgängige Einhaltung der Kühlkette bzw. der erforderlichen Kühltemperaturen				KO		

Begründungen „B“ / „E“

	Prüfbericht „Geprüfte Qualität – Bayern“ Fische (Teichwirtschaft): Forellen/Saiblinge Erzeugung mit Schlachtung		GQ-Version: 01/2025 Seite 13 von 13
Kontrolldatum:	Auditor/in:	Betrieb/ Balis-Nr.: 09-	

Raum für weitere Bemerkungen:

sonstige eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____

Punkte Berechnung:					
	A =	B =	C =	D =	E =
Prüfbereich 1 Σ Bewertungen A-D : (52 Kriterien)					
Prüfbereich 2 Σ Bewertungen A-D : (62 Kriterien)					
Punktezahl A/B/C/D	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	n.a.
Anzahl Bewertungen multipliziert mit Punktezahl					
Σ aller Punkte	$\Sigma =$				
Σ Punkte dividiert durch Σ Bewertungen	Erreichte Punktzahl _____ von 100				