

Checkliste Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit	
Unangekündigtes Systemaudit	Ja		Nein	
Parallelaudit				
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis)	
Auditanfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)				
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)				
Zertifizierungsstelle				
Nachname, Vorname des Auditors				
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.		
Kommentare				
Vorläufiges Auditergebnis			Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen	

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Audits.

Eine Kopie des Auditberichts (mind. des Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Angaben zum Betrieb - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
Angemeldete Produktionsart-Nr.	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Geltungsbereich - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Zerlegung	41
	Verarbeitung	42

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!)										
2. Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.3	1			Havariekonzept						
2.1.4	1			Lebensmittelsicherheitskultur *						
2.1.5	1			Beauftragung von Dienstleistern						
2.2 Eigenkontrolle und HACCP										
2.2.1	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.2.2	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
2.2.3	1			Listerienmonitoring *						
2.2.4	1			Umgang mit Dokumenten						
2.2.5	1		D=K.O.	HACCP-Konzept */Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.6	1			HACCP-Team						
2.2.7	1			Produktbeschreibung						
2.2.8	1			Fließdiagramme						
2.2.9	1			Gefahrenanalyse						
2.2.10	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP) *						
2.2.11	1			Grenzwerte für CCP						
2.2.12	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.2.13	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.2.14	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.15	1			Aufzeichnungen						
2.2.16	1			HACCP Verifizierung						
2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.3.1	1			Wasserqualität						
2.3.2	1			Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen						
2.3.3	1			Mikrobiologische Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
2.3.4	1		D=K.O.	Fremdkörpermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.5	1			Produktionsfreigabe *						
2.3.6	1		D=K.O.	Rezepturen/Spezifikationen						
2.3.7	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung *						
2.3.8	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
2.3.9	1			Prüfmittelüberwachung						
2.3.10	1		D=K.O.	Kontamination						
2.3.11	1			Allergenmanagement						
2.3.12	1			Tierartspezifische Produkttrennung						
2.3.13	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie						
2.3.14	1			Wartung und Reparatur						
2.4	Technischer/baulicher Zustand									
2.5	Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene									
2.6	Bodenfreiheit									
2.7	Personal									
2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
2.7.2	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.7.3	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.4	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
2.8 Personalschulungen										
2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
2.8.2	1			Information über das QS- System						
3 Anforderungen an die Verarbeitung										
3.1 Kühlräume										
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.1.3	1			Bodenfreiheit						
3.1.4	1			Lagermanagement						
3.1.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und - überwachung *						
3.2 Tiefkühlräume										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.2.3	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.4	1			Lagermanagement						
3.2.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.3 Zerlegung, Feinzerlegung										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.3.3	1			Bodenfreiheit						
3.3.4	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
3.3.5	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
3.3.6	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.4 Zuschnitt,Portionierung und Hackfleischerstellung										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.4.3	1			Bodenfreiheit						
3.4.4	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
3.4.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.5 Chargierung										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.5.3	1			Bodenfreiheit						
3.5.4	1			Organisation und Abläufe						
3.6 Zerkleinern										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.6.3	1			Bodenfreiheit						
3.6.4	1			Organisation und Abläufe						
3.6.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
3.7 Füllen										
3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.7.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.7.3	1			Bodenfreiheit						
3.7.4	1			Organisation und Abläufe						
3.8 Erhitzen, Kochen, Brühen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.8.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.8.3	1			Organisation und Abläufe						
3.8.4	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
3.8.5	1			Abkühlen						
3.9 Konservenerstellung										
3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.9.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.9.3	1			Organisation und Abläufe						
3.9.4	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter						
3.9.5	1		D=K.O.	Registr. der Past.-/Sterilisationstemp.- und Zeitkontrolle *						
3.9.6	1			Abkühlen						
3.10 Räuchern										
3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.10.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.10.3	1			Organisation und Abläufe						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.11 Pökeln										
3.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.11.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.11.3	1			Bodenfreiheit						
3.11.4	1			Organisation und Abläufe						
3.11.5	1			Temperaturführung						
3.11.6	1			Einsatz von Zusatzstoffen						
3.12 Trocknen und Reifen										
3.12.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.12.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.12.3	1			Bodenfreiheit						
3.12.4	1			Organisation und Abläufe						
3.12.5	1			Temperaturführung						
3.12.6	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung und Reifung *						
3.13 Aufschneiden,Zerteilen,Umhüllen										
3.13.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.13.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.13.3	1			Bodenfreiheit						
3.13.4	1			Organisation und Abläufe						
3.13.5	1			Kreuzkontamination						
4 Verpackung										
4.1 Etikettierung und Verpackung										
4.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.1.3	1			Bodenfreiheit						
4.1.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial *						
4.1.5	1		D=K.O.	Endproduktkontrolle						
4.1.6	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung						
5 Weitere Betriebsteile und -räume										
5.1 Waschräume und Materiallager										
5.1.1	1		D=K.O.	Gewürzraum *						
5.1.2	1			Verpackungsmateriallager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.3	1			Waschräume						
5.1.4	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
5.2 Entsorgung										
5.2.1	1			Entsorgungslogistik						
5.2.2	1		D=K.O.	Nebenprodukte						
6 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Warentrennung										
6.1 Wareneingang										
6.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
6.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
6.1.3	1			Bodenfreiheit						
6.1.4	1			Organisation und Abläufe						
6.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
6.1.6	1		D=K.O.	Wareneingangskontrolle *						
6.1.7	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware						
6.1.8	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
6.2 Warenausgang und Retourenmanagement										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
6.2.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
6.2.3	1			Bodenfreiheit						
6.2.4	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
6.2.5	1			Reklamationsmanagement						
6.2.6	1		D=K.O.	Retourenmanagement						
6.2.7	1			Organisation und Abläufe						
6.3 Kennzeichnung und Zeichennutzung										
6.3.1	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
6.3.2	1			Zeichennutzung *						
6.4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
6.4.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
6.4.2	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
6.4.3	1		D=K.O.	Mengenabgleich *						
6.4.4	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
6.4.5	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.5 Fuhrpark										
6.5.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
6.5.2	1			Reinigung und Desinfektion						
6.5.3	1			System zur Temperaturüberwachung						
D 1 Convenience Zusatzmodul										
D 2.1 Allgemeine Anforderungen										
D 2.1.1	1			Zeichennutzung					X	
D 2.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
D 2.2.1	1		D=K.O.	Rezepturen / Spezifikationen					X	
D 2.3 Technisch / baulicher Zustand										
D 2.4 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene										
D 2.5 Bodenfreiheit										
D 3.1 Anforderungen an den Herstellungsprozess										
D 3.1.1	1			Mindesthaltbarkeitsdatum					X	
D 4.1 Silolagerung										
D 4.1.1	1			Silolagerung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
D 4.1.2	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 4.1.3	1			Raum-, Anlagen und Gerätehygiene					X	
D 5.1 Tanklagerung										
D 5.1.1	1			Tanklagerung					X	
D.5.1.2	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 5.1.3	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 6.1 Vorbereitungs- und Bearbeitungsprozess										
D 6.1.1	1			Technisch / baulicher Zusatnd					X	
D 6.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 6.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 6.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	
D 7.1 Herstellung von Halbfertig-, Teilerzeugnissen und Komponenten										
D 7.1.1	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 7.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 7.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 7.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
D 8.1 Weiterverarbeitung										
D 8.1.1	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 8.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 8.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 8.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	
I. VLOG-Zusatzmodul										
I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"					X	

Betrieb: _____ Datum: _____

Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					
Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)					

2. Berechnung der Anteile C- und D-Bewertungen*

Anteil C-Bewertungen		(Anzahl C-Bewertungen / Summe der Bewertungen) * 100
Anteil D-Bewertungen		(Anzahl D-Bewertungen / Summe der Bewertungen) * 100
Anteil C- und D-Bewertungen		Anteil C + Anteil D

3. Vorläufiges Auditergebnis

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p>*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p>**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</p>		max. 5,0%	0,0%		QS-Status I*
		max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	QS-Status II**
		max. 20%	max. 10%	max. 20%	QS-Status III
	Anteile überschritten	Audit nicht bestanden			
Anzahl K.O.	K.O.	Audit nicht bestanden			
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht bestanden			

Betrieb:

Datum:

Maßnahmenplan

Hiermit bestätige ich, dass die nachfolgend aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden.

Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.
Hinweis: Die Behebungsfrist beträgt maximal 28 Tage bei sämtlichen FIAS-Anforderungen sowie den folgenden Dokumentationsanforderungen: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 und 3.9.5 (gilt nur für die Erzeugung und QS-GAP!)

Ort, Datum		Unterschrift/en Auditor/en		Unterschrift Betriebsverantwortlicher		
Lfd. Nr.	Anforderung Nr.	Bewertung (C, D, KO)	Beschreibung der Abweichung	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Betriebszweig	Behebungsfrist
1						

Betrieb:

Datum:

Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				