

Checkliste QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen rev01

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit	X	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 (Dienstleistungsunternehmen) - QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
Amtliche Registrierungs-/ Zulassungsnummer	
QS-Standortnummer (Amtl. Fahrzeugkennzeichen)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Geltungsbereich - QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Fahrbare Mahl-und Mischanlagen	75

Zusatzinformationen - QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen

Angaben zum Dienstleistungsunternehmen

Jahrestonnage	
Anzahl der Fahrzeuge des Anlagenbetreibers (optional)	

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		D=K.O.	Betriebsdaten *						
2.1.2	1		D=K.O.	Amtliche Registrierung						
2.1.3	1		D=K.O.	Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *						
2.1.5	1		D=K.O.	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
2.1.6	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
2.2 HACCP-Konzept										
2.2.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept						
2.2.2	1			HACCP-Team						
2.2.3	1			Fließdiagramme						
2.2.4	1			Gefahrenanalyse						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.5	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.2.6	1			Grenzwerte für CCP						
2.2.7	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.2.8	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.2.9	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.10	1			Dokumentationen						
2.2.11	1			HACCP Verifizierung						
3 Anforderungen an die Anlagenbetreiber										
3.1 Zulassung für die Herstellung von Arzneifuttermitteln										
3.1.1	1		D=K.O.	Einhaltung der Anforderungen für die Herstellung von						
3.2 Personal										
3.2.1	1			Schulungsplan für die Mitarbeiter						
3.2.2	1			Festlegung eines Qualitätsbeauftragten						
3.3 Produktion										
3.3.1	1		D=K.O.	Einhaltung einer vollständigen Kontaminationsmatrix *						
3.3.2	1			Prozessplanung, Dokumentation der Produktionsreihenfolge und						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.3	1			Vermeidung von Verunreinigungen der hergestellten Futtermittel						
3.3.4	1			Dokumentation der Vorgehensweise bei Fehlern in der Produktion *						
3.3.5	1			Dokumentation im Mischbuch						
3.4 Hygiene										
3.4.1	1			Umsetzung des Wartungsplans						
3.4.2	1			Umsetzung des Reinigungsplans *						
3.4.3	1			Sauberkeit der Anlage						
3.4.4	1			Wasserqualität						
4 Anforderungen an den Transport mitgebrachter Komponenten										
4.1 Transport										
4.1.1	1			Einhaltung der Anforderungen an den Transport						
5 Anforderungen an den Handel mit Ölen und Fetten										
5.1 Beschaffungsangaben und Futtermittelbezug										
5.1.1	1			Beschreibung der Futtermittel *						
5.1.2	1		D=K.O.	Bezug von Ölen und Fetten und deren Erzeugnissen						
5.1.3	1		D=K.O.	Lieferberechtigung der Lieferanten *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2 Anforderungen an die Lagerung										
5.2.1	1		D=K.O.	Gestaltung des Lagers						
5.2.2	1		D=K.O.	Gewährleistung der Warentrennung						
5.3 Schädlingsmonitoring										
5.3.1	1		D=K.O.	Schädlingsprophylaxe, -monitoring und -bekämpfung *						
5.4 Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System										
5.4.1	1		D=K.O.	Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-						
5.4.2	1			Zuordnung von Handelsware zur Standortnummer (VVVO-						
5.5 Futtermittelmonitoring										
5.5.1	1		D=K.O.	Teilnahme am Futtermittelmonitoring						
5.5.2	1		D=K.O.	Freigabepfung: Umsetzung und Dateneingabe						
5.6 Rückstellmuster										
5.6.1	1		D=K.O.	Bildung von Rückstellmustern						
I. VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“										
I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich für das VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I.1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. Zusatzmodul QS-Sojaplus										
II. 2.1 Allgemeine Anforderungen										
II. 2.1.1	1			Verantwortlichkeiten und personelle Ressourcen						
II. 2.1.2	1			Schulungen						
II. 2.1.3	1		D=K.O.	Dokumentation						
II. 2.1.4	1			Beauftragung von Dritten						
II. 2.1.5	1			Lieferantenbewertung						
II. 2.1.6	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit						
II. 2.1.7	1			Ereignismanagement						
II. 2.2 Auswertungen und Verbesserung										
II. 2.2.1	1			Beschwerdemanagement						
II. 2.2.2	1			Interne Audits						
II. 2.2.3	1		D=K.O.	Managementbewertung						
II. 2.3 Zertifizierungsstatus der Lieferanten										
II. 2.3.1	1		D=K.O.	QS-Sojaplus Lieferberechtigung der Lieferanten						
II. 2.4 Bezug von QS-Sojaplus-konformem Soja (IP, SEG, MB, B&C)										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. 2.4.1	1			Bezug von unverarbeiteten Sojabohnen						
II. 2.4.2	1			Bezug von Verarbeitungserzeugnissen aus Sojabohnen						
II. 2.4.3	1			Bezug von Mischfuttermitteln						
II. 2.5 Bezug von nicht QS-Sojaplus-konformem Soja										
II. 2.5.1	1		D=K.O.	Erwerb von Zertifikaten						
II. 2.6 Handhabung von Soja										
II. 2.6.1	1			Überprüfung der Warenbegleitpapiere im Wareneingang						
II. 2.6.2	1			Kennzeichnung im Warenausgang						
II. 2.6.3	1		D=K.O.	Erfassung von Mengenzu- und -abgängen						
II. 2.6.4	1			Umrechnungsfaktoren						
II. 2.7 Zentral organisierter Einkauf bei Unternehmen mit mehreren Standorten										
II. 2.7.1	1			Anforderungen an den zentral organisierten Einkauf						
II. 2.7.2	1			Darstellung der Zuständigkeiten						
II. 2.7.3	1			Informationspflicht bei Änderung der QS-Sojaplus Lieferberechtigung						
II. 2.8 Identity Preserved (IP)										
II. 2.8.1	1			Warentrennung Identitätswahrung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. 2.8.2	1			Lagermanagement						
II. 2.8.3	1			Auslobung von IP-QS- Sojaplus						
II. 2.9 Segregation (SEG)										
II. 2.9.1	1			Warentrennung / Segregation						
II. 2.9.2	1			Lagermanagement						
II. 2.9.3	1			Auslobung von segregiertem QS-Sojaplus						
II. 2.10 Massenbilanzierung (MB)										
II. 2.10.1	1			Mengenerfassung						
II. 2.10.2	1			Auslobung von massenbilanzierem QS- Sojaplus						
II. 2.11 Book & Claim (B&C)										
II. 2.11.1	1			Mengenerfassung						
II. 2.11.2	1			Auslobung von Book&Claim QS-Sojaplus						

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				