Checkliste Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Angaben zum Audit						
Systempartner						
Auditierte Standorte						
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. **geprüfte Produktionsart**, 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	**Mikrobiologische Eigenkontrollen 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						

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			Gestaltung von Hygienezonen						
2.3.14	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie Rework/Bruch						
2.3.15	1			Wartung und Reparatur						
2.4	**Technischer/baulicherZustand**									
2.5	**Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene**									
2.6	**Bodenfreiheit**									
2.7	**Personal**									
2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.7.2	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.3	1			Bodenfreiheit						
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 *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.4.6	1		**D=K.O.**	Rohstoffauswahl Hackfleisch						
3.5	**Chargierung**									
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.4	1			Organisation und Abläufe						
3.8	**Erhitzen, Kochen, Brühen**									
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	**Konservenherstellung**									
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.10.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.10.3	1			Organisation und Abläufe						
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 *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.13	**Aufschneiden,Zerteilen,Umhüllen**									
3.13.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
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.**	Endproduktkontolle						
4.1.6	1		**D=K.O.**	Produktkennzeichnung *						
5	**Weitere Betriebsteile und -räume**									
5.1	**Reinigungsbereiche und Materiallager**									

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.1	1		**D=K.O.**	Gewürzraum *						
5.1.2	1			Verpackungsmateriallager						
5.1.3	1			Behälterwäsche						
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.1.8	1		**D=K.O.**	Produkttemperatur						
6.2	**Warenausgang und Retourenmanagement**									
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			Reklamationen und Beanstandungen						
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.**	Rückverfolgbarkeitstest *						
6.4.3	1		**D=K.O.**	Mengenabgleich *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
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 *						
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 Systemanforderungen**									
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	**Technischer/baulicher Zustand**									
D 2.4	**Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene**									
D 2.5	**Bodenfreiheit**									
D 3.1	**Anforderungen an den Herstellungspozess**									
D 3.1.1	1			Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
D 4.1	**Silolagerung**									
D 4.1.1	1			Silolagerung					X	
D 4.1.2	1			Technischer/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			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 5.1.3	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 6.1	**Vorbereitungs- und Bearbeitungsprozesse**									
D 6.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					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 Halbfertigerzeugnissen, Teilerzeugnissen, Komponenten**									
D 7.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 7.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter[1]		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
D 7.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 7.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	
D 8.1	**Weiterverarbeitung**									
D 8.1.1	1			Technischer/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

***Status I:** Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nicht mehr als 2 C-Bewertungen vorliegen**.**
****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

	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
	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**			
K.O.	**Audit nicht bestanden**			
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	**Audit nicht bestanden**			

Anzahl K.O.	

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.

Ort, Datum Unterschrift/en Auditor/en Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Lfd. Nr.	An-forderung 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				