

Checkliste QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen (Spotaudit)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. geprüfte Produktionsart , Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
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.
<p>* = 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!)</p>										
2 Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1		D=K.O.	Betriebsdaten					X	
2.1.2	1		D=K.O.	Amtliche Registrierung *					X	
2.1.3	1		D=K.O.	Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *					X	
2.1.5	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle					X	
2.1.6	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle					X	
2.1.7	1			Lieferantenbewertung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2 HACCP-Konzept										
2.2.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept					X	
2.2.2	1			HACCP-Team					X	
2.2.3	1			Fließdiagramme					X	
2.2.4	1			Gefahrenanalyse					X	
2.2.5	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.2.6	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.2.7	1			Dokumentationen					X	
2.2.8	1			HACCP Verifizierung					X	
3 Anforderungen an die Anlagenbetreiber										
3.1 Zulassung für die Herstellung von Arzneifuttermitteln										
3.1.1 Spot	1		D=K.O.	Einhaltung der Anforderungen für die Herstellung von Arzneifuttermitteln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2 Personal										
3.2.1	1			Schulungsplan für die Mitarbeiter					X	
3.2.2	1			Festlegung eines Qualitätsbeauftragten					X	
3.3 Produktion										
3.3.1	1		D=K.O.	Einhaltung einer vollständigen Kontaminationsmatrix *					X	
3.3.2	1			Prozessplanung, Dokumentation der Produktionsreihenfolge und Spülchargen					X	
3.3.3 Spot	1			Vermeidung von Verunreinigungen der hergestellten Futtermittel						
3.3.4	1			Dokumentation der Vorgehensweise bei Fehlern in der Produktion *					X	
3.3.5 Spot	1			Dokumentation im Mischbuch						
3.4 Hygiene										
3.4.1	1			Umsetzung des Wartungsplans					X	
3.4.2	1			Umsetzung des Reinigungsplans *					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.4.3 Spot	1			Sauberkeit der Anlage						
3.4.4	1			Wasserqualität					X	
4 Anforderungen an den Transport mitgebrachter Komponenten										
4.1 Transport										
4.1.1	1			Einhaltung der Anforderungen an den Transport					X	
5 Anforderungen an den Handel mit Ölen und Fetten										
5.1 Beschaffungsangaben und Futtermittelbezug										
5.1.1	1			Beschreibung der Futtermittel *					X	
5.1.2	1		D=K.O.	Bezug von Ölen und Fetten und deren Erzeugnissen					X	
5.1.3	1		D=K.O.	Lieferberechtigung der Lieferanten *					X	
5.2 Anforderungen an die Lagerung										
5.2.1	1		D=K.O.	Gestaltung des Lagers					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.2	1		D=K.O.	Gewährleistung der Warentrennung					X	
5.3 Schädlingsmonitoring										
5.3.1	1		D=K.O.	Schädlingsprophylaxe, -monitoring und -bekämpfung *					X	
5.4 Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System										
5.4.1	1		D=K.O.	Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System *					X	
5.4.2	1			Zuordnung von Handelsware zu Standortnummer (VVVO-Nummer)					X	
5.5 Futtermittelmonitoring										
5.5.1	1		D=K.O.	Teilnahme am Futtermittelmonitoring					X	
5.5.2	1		D=K.O.	Freigabeproofung: Umsetzung und Dateneingabe					X	
5.6 Rückstellmuster										
5.6.1	1		D=K.O.	Bildung von Rückstellmustern					X	
I. VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich für das VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I.1.1 Spot	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						
II. QS-Sojaplus										
II. 2 Anforderungen QS-Sojaplus										
II. 2.1 Allgemeine Anforderungen										
II. 2.1.1	1			Verantwortlichkeiten und personelle Ressourcen					X	
II. 2.1.2	1			Schulungen					X	
II. 2.1.3	1		D=K.O.	Dokumentation					X	
II. 2.1.4	1			Beauftragung von Dritten					X	
II. 2.1.5	1			Lieferantenbewertung					X	
II. 2.1.6	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *					X	
II. 2.1.7	1			Ereignismanagement					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. 2.2 Auswertungen und Verbesserung										
II. 2.2.1	1			Beschwerdemanagement					X	
II. 2.2.2	1			Interne Audits					X	
II. 2.2.3	1		D=K.O.	Managementbewertung					X	
II. 2.3 Zertifizierungsstatus der Lieferanten										
II. 2.3.1	1		D=K.O.	QS-Sojaplus Lieferberechtigung der Lieferanten *					X	
II. 2.4 Bezug von QS-Sojaplus-konformem Soja (IP, SEG, MB, B&C)										
II. 2.4.1	1			Bezug von unverarbeiteten Sojabohnen					X	
II. 2.4.2	1			Bezug von Verarbeitungserzeugnissen aus Sojabohnen (Einzelfuttermittel)					X	
II. 2.4.3	1			Bezug von Mischfuttermitteln					X	
II. 2.5 Bezug von nicht QS-Sojaplus-konformem Soja										
II. 2.5.1	1		D=K.O.	Erwerb von Zertifikaten *					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. 2.6 Handhabung von Soja										
II. 2.6.1	1			Überprüfung der Warenbegleitpapiere im Wareneingang *					X	
II. 2.6.2	1			Kennzeichnung im Warenausgang *					X	
II. 2.6.3	1		D=K.O.	Erfassung von Mengenzu- und -abgängen					X	
II. 2.6.4	1			Umrechnungsfaktoren					X	
II. 2.7 Zentral organisierter Einkauf bei Unternehmen mit mehreren Standorten										
II. 2.7.1	1			Anforderungen an den zentral organisierten Einkauf					X	
II. 2.7.2	1			Darstellung der Zuständigkeiten *					X	
II. 2.7.3	1			Informationspflicht bei Änderung der QS-Sojaplus Lieferberechtigung					X	
II. 2.8 Identity Preserved (IP)										
II. 2.8.1	1			Warentrennung/Identitätswahrung					X	
II. 2.8.2	1			Lagermanagement					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
II. 2.9 Segregation (SEG)										
II. 2.9.1	1			Warentrennung / Segregation					X	
II. 2.9.2	1			Lagermanagement					X	
II. 2.10 Massenbilanzierung (MB)										
II. 2.10.1	1			Mengenerfassung *					X	
II. 2.11 Book & Claim (B&C)										
II. 2.11.1	1			Mengenerfassung *					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 nicht mehr als 2 C-Bewertungen vorliegen.</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.

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				