

Checkliste Heimtierfutter

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 - Heimtierfutter

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

Geltungsbereich - Heimtierfutter

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Transportdienstleister (Rohmaterial Heimtierfutter)	501
	Lagerhalter (Rohmaterial Heimtierfutter)	505
	Verarbeitungsbetrieb (Rohmaterial Heimtierfutter)	510
	Heimtierfutterbetrieb	515
	Großhandel (Heimtierfutter)	520
	Private Labelling (Heimtierfutter)	525
	Broker (Heimtierfutter)	530
	Zentrale Einzelhandelsunternehmen (Heimtierfutter-Bündler)	540
	Heimtierfutter-Markt/Filiale (gebündelte Standorte)	541
	Heimtierfutter-Einzelbetrieb	542
	reiner Online-Handel Heimtierfutter	549

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		D=K.O.	Amtliche Registrierung und Zulassung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
3. Gute Herstellungs- und Hygienepraxis, Managementsysteme										
3.1 Qualitätsmanagementsystem (QM-System)										
3.1.1	1			Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems						
3.2 HACCP-System und Eigenkontrollen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.1	1		D=K.O.	HACCP System*						
3.2.2	1			HACCP-Team						
3.2.3	1			Produktbeschreibung						
3.2.4	1			Fließdiagramme						
3.2.5	1			Gefahrenanalyse						
3.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)*						
3.2.7	1			Grenzwerte für CCP						
3.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
3.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
3.2.10	1			Verantwortlichkeiten						
3.2.11	1			Dokumentationen / Aufzeichnungen						
3.2.12	1			HACCP Verifizierung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.13	1			Eigenkontrollen*						
3.3 Gute Hygiene – und Herstellungspraxis										
3.3.1	1			Wasserqualität						
3.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
3.3.3	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung*						
3.3.4	1		D=K.O.	Lenkung fehlerhafter Produkte und Dienstleistungen*						
3.3.5	1		D=K.O.	Kontamination						
3.3.6	1			Fremdkörpermanagement						
3.3.7	1		D=K.O.	Einsatz von Glas und anderem brüchigen Material						
3.3.8	1			Produktionsfreigabe*						
3.3.9	1		D=K.O.	Abfallwirtschaft und Entsorgungslogistik						
3.3.10	1			Wartung und Reparatur/Wartungsprogra mme						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.11	1			Kalibrierung						
3.4 Personal										
3.4.1	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
3.4.2	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
3.4.3	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
3.4.4	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
3.5 Personalschulungen										
3.5.1	1		D=K.O.	Hygieneschulungen*						
3.5.2	1			Information über das QS-System						
3.6 Technischer/baulicher Zustand										
3.7 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene										
4. Spezifische Produkthanforderungen an Heimtierfutter (Rohmaterial und Endprodukt)										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1 Anforderung an Rohstoffe										
4.1.1	1			Rohmaterial für verarbeitetes Heimtierfutter und für Kauspielzeug/Kauartikel						
4.1.2	1			Anforderungen an verarbeitetes tierisches Protein und andere Folgeprodukte						
4.2 Spezifische Anforderungen an Produktgruppen										
4.2.1	1			Verarbeitetes Heimtierfutter in Dosen und anderen Behältnissen						
4.2.2	1			Trockenfutter und Snacks (inkl. halbfeucht)						
4.2.3	1			Kauspielzeug/Kauartikel						
4.2.4	1			Rohes Heimtierfutter						
4.2.5	1			Spezielle Anforderungen an geschmacksverstärkende Fleischextrakte zur Herstellung von						
4.2.6	1			Einsatz technologischer Zusätze (Verarbeitungshilfsstoffe)						
4.2.7	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten, Rework (inklusive Bruch)						
5. Lieferantenmanagement, Einkauf und Spezifikation										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1 Rezepturen/Spezifikationen										
5.1.1	1		D=K.O.	Rezepturen/Produktspezifikationen						
5.1.2	1			Produktkennzeichnung						
5.1.3	1			Konformität Verpackungsmaterialien						
5.2 Lieferantenmanagement										
5.2.1	1			Lieferantenauswahl und -bewertung						
5.2.2	1			Ausgelagerte Prozesse						
6. Transport und Beförderung von tierischen Nebenprodukten										
6.1 Anforderung an Transport und Beförderung										
6.1.1	1			Fahrzeuge und Behälter						
6.1.2	1			System zur Temperaturüberwachung*						
6.1.3	1			Identifikation und Kennzeichnung*						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.1.4	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
6.1.5	1			Reinigung und Desinfektion						
7. Warenein- und Warenausgang, Lagerhaltung										
7.1 Wareneingang und Warenausgang										
7.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.1.3	1			Organisation und Abläufe						
7.1.4	1		D=K.O.	Wareneingangskontrolle*						
7.1.5	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
7.2 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
7.2.1	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
7.2.2	1		D=K.O.	Produkttemperatur						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.3 Lager										
7.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.3.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.3.3	1			Lagerung abgepackter Ware						
7.3.4	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
7.4 Lagermanagement										
7.5 Kühlräume										
7.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.5.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.5.3	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung*						
7.5.4	1		D=K.O.	Lagermanagement						
7.5.5	1			Lagerung von Rohstoffen, Halbfertigwaren und Endprodukten						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.6 Tiefkühlräume										
7.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.6.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.6.3	1		D=K.O.	Lagermanagement						
7.6.4	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung*						
7.7 Gefrieren und Auftauen										
7.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.7.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.7.3	1			Prozesssteuerung						
7.8 Trockenlager										
7.8.1	1			Lagerung von Trockenstoffen						
7.8.2	1		D=K.O.	Lagermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.9 Reinigungsbereiche										
7.9.1	1			Waschräume						
7.9.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
8. Anforderungen an Verarbeitungsprozesse										
8.1 Vorbereitungsprozesse										
8.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.1.3	1			Organisation und Abläufe						
8.2 Mischen										
8.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.2.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.2.3	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.3 Schneide-, Zerkleinerungs- und Separationsprozesse										
8.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.3.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.3.3	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
8.4 Chargierung										
8.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.4.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.4.3	1			Organisation und Abläufe						
8.5 Erhitzungsprozesse										
8.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.5.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.5.3	1			Organisation und Abläufe						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.5.4	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur*						
8.5.5	1			Abkühlen						
8.6 Konservenherstellung										
8.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.6.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.6.3	1			Organisation und Abläufe						
8.6.4	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter						
8.6.5	1		D=K.O.	Registrierung der Pasteurisations- /Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle*						
8.6.6	1			Abkühlen						
8.7 Trocknungsprozess										
8.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.7.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.7.3	1			Organisation und Abläufe						
8.7.4	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung						
8.8 Umhüllen und Verpacken										
8.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.8.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
8.8.3	1			Organisation und Abläufe						
8.8.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial						
8.8.5	1		D=K.O.	Endproduktkontrolle						
9. Rückverfolgbarkeit										
9.1 Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit										
9.1.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit*						
9.1.2	1			Rückverfolgbarkeitstest						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
10. Anforderungen an den Großhandel (B2B)										
10.1 Anforderungen an Großhändler/Broker/Private Labeler										
10.1.1	1		D=K.O.	Vereinbarungen mit Dienstleistern*						
10.1.2	1			Verpackungsmaterial						
10.1.3	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene Ware*						
10.1.4	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete Ware*						
10.1.5	1			Private Labelling						
11. Anforderungen an den Einzelhandel (B2C) – Zentrale Vorgaben und Verfahren										
11.1 Allgemeine Systemanforderungen										
11.1.1	1			Eigenkontrollkonzept *						
11.1.2	1			Umgang mit Dokumenten						
11.2 Vorgaben zur guten Herstellungs- und Hygienepraxis										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
11.2.1	1			Kontaminationsrisiko/Fremdkörpermanagement						
11.2.2	1			Temperaturvorgaben und -dokumentation *						
11.2.3	1			Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum						
11.2.4	1			Reinigung und Desinfektion						
11.2.5	1			Technischer/baulicher Zustand						
11.2.6	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
11.2.7	1			Prüfmittelüberwachung						
11.2.8	1			Wasserqualität						
11.2.9	1			Verfahren Eigenherstellung						
11.2.10	1			Mikrobiologisches Monitoring (Eigenherstellung)						
11.3 Vorgaben zu prozessspezifischen Anforderungen										
11.3.1	1			Wareneingangskontrolle *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
11.3.2	1			Lagermanagement						
11.4 Vorgaben zu Schulungen, Belehrungen, Unterweisungen										
11.4.1	1			Personalhygiene – Allgemeine Verhaltensregelungen						
11.4.2	1			Information über das QS- System						
11.4.3	1		D=K.O.	Hygieneschulungen						
11.5 Vorgaben an Einkauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung <input type="checkbox"/>										
11.5.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
11.5.2	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
11.5.3	1			Trennung und Identifizierung von Rohstoffen und Enderzeugnissen aus						
12. Anforderungen an den Einzelhandel (B2C) - Praktische Umsetzung in den Märkten/Filialen										
12.1 Allgemeine Systemanforderungen										
12.1.1	1			Betriebsdaten der Märkte						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
12.1.2	1			Eigenkontrollkonzept *						
12.1.3	1			Umgang mit Dokumenten						
12.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
12.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
12.2.2	1			Reinigung und Desinfektion						
12.2.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
12.2.4	1			Fremdkörpermanagement						
12.2.5	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
12.2.6	1			Personalräume						
12.2.7	1			Prüfmittelüberwachung						
12.2.8	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
12.2.9	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
12.2.10	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
12.2.11	1			Wasserqualität						
12.3 Personalschulungen										
12.3.1	1			Information über das QS-System						
12.3.2	1		D=K.O.	Hygieneschulung						
12.4 Wareneingang										
12.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
12.4.2	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
12.4.3	1			Wareneingangskontrolle *						
12.4.4	1		D=K.O.	Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
12.4.5	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
12.5 Lager-, Kühl-, TK-Räume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
12.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
12.5.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
12.5.3	1			Lagermanagement						
12.5.4	1		D=K.O.	Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
12.5.5	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
12.6 Verpackung										
12.6.1	1			Verpackungsmateriallager						
12.6.2	1			Verpackungsmaterial						
12.7 Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich (Eigenherstellung)										
12.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
12.7.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
12.7.3	1			Rezepturen/Mischvorgaben						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
12.7.4	1		D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring						
12.8 Verkaufsbereich										
12.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
12.8.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
12.8.3	1			Ordnung und Organisation						
12.8.4	1			Bedienungsbereich						
12.8.5	1		D=K.O.	Einhaltung der Temperaturvorgaben *						
12.8.6	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
12.9 Weitere Betriebsteile und -räume										
12.9.1	1			Entsorgungslogistik						
12.9.2	1			Spülbereich						
12.9.3	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
12.10 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit										
12.10.1	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
12.10.2	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung von Rohstoffen und Enderzeugnissen aus						
13. Anforderung an den Online-Handel (B2C)										
13.1 Online-Handel										
13.1.1	1			Produktkennzeichnung Onlinehandel					X	
13.2 Versand/Transport										
13.2.1	1			Produktkonformer Transport					X	
13.2.2	1			Transporthygiene					X	
13.2.3	1		D=K.O.	Temperaturkontrolle *					X	
13.2.4	1			Beauftragung von Transportunternehmen					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			
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				