



## Checkliste Großhandel Fleisch und Fleischwaren (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit	<input type="checkbox"/>	Folgeaudit	<input type="checkbox"/>
Spotaudit	X			
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>			
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>			
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>			
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis)	
Auditanzfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)				
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)	<input type="checkbox"/>			
Zertifizierungsstelle				
Nachname, Vorname des Auditors				
Wdh D-Abw./General-K.O.	<input type="checkbox"/>	Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.		
Kommentare				
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>			<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>	

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



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### Angaben zum Betrieb - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

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

### Geltungsbereich - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Fleischgroßhandel	80
	Zentrallager	61



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<b>2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1			Betriebsdaten					X	
2.1.2	1			Zeichennutzung					X	
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.1.5 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung					X	
2.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.1.9	1			Beauftragung von Dienstleistern					X	
<b>2.2 HACCP</b>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *					X	
2.2.2	1			HACCP-Team					X	
2.2.3	1			Produktbeschreibung					X	
2.2.4	1			Fließdiagramme					X	
2.2.5	1			Gefahrenanalyse					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.2.7	1			Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.2.7	1			Kontrollpunkte (CP)					X	
2.2.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.2.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	
2.2.11	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.2.12	1			Aufzeichnungen					X	
2.2.13	1			HACCP Verifizierung					X	
<b>2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.3.1	1			Wasserqualität					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
2.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung					X	
2.3.4 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						
2.3.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko						
<b>2.4 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>										
<b>2.6 Bodenfreiheit</b>										
<b>2.7 Personalhygiene</b>										
2.7.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
2.7.2	1			Personlräume und sanitäre Anlagen					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.7.3 SPOT	1			Hygieneschleuse						
<b>2.8 Personalschulungen</b>										
2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.8.2	1			Information über das QS-System						
<b>3 Prozessspezifische Anforderungen</b>										
<b>3.1 Wareneingang</b>										
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
3.1.6 SPOT	1			Wareneingangskontrolle *						
3.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *					X	
3.1.8	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur					X	
3.1.9	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement					X	
3.1.10	1			Reklamationsmanagement					X	
<b>3.2 Lager</b>										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.2.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						





Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum					X	
<b>3.3 Kühlräume</b>										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.3.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.3.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.3.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.3.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
3.3.7	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>3.4 Tiefkühlräume</b>										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.4.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.4.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.4.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.4.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum						
<b>3.5 Verpackung/Umlagerung</b>										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.5.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.5.4 SPOT	1			Verpackungsmaterial						
3.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung					X	
3.5.6	1			Lagerung abgepackter Ware					X	
3.5.7	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware					X	
3.5.8 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.5.9 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
<b>3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.6.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.6.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.6.4	1			Ordnung und Organisation					X	
3.6.5 SPOT	1			Warenausgangskontrolle						
3.6.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
3.6.7 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>3.7 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
3.7.1 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
3.7.2 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.7.3	1			Entsorgungslogistik					X	
3.7.4	1			Spülbereich					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>3.8 Gefrieren und Auftauen</b>										
3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.8.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.8.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.8.4	1			Prozesssteuerung					X	
<b>4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>										
<b>4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit</b>										
4.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
4.1.2 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
4.1.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten und Abnehmern						



Betrieb: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

### Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

#### 1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)</b>					

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

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

#### 3. Vorläufiges Auditergebnis

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



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**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						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**Betrieb:**

**Datum:**

**Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen**

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				