

## Checkliste Broker Fleisch und Fleischwaren

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. 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				
<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 - Broker Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (GH-Nr.)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

### Geltungsbereich - Broker Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart- Nummer
	Broker Fleisch und Fleischwaren	880



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>  <b># = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP!)</b></p>										
<b>2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Zeichennutzung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
2.1.5	1			Lebensmittelsicherheitskultur						
2.1.6	1			Beauftragung von Dienstleistern						
<b>2.2 HACCP</b>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *						
2.2.2	1			Fließdiagramme						
2.2.3	1			Gefahrenanalyse						
2.2.4	1			HACCP Verifizierung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>2.3 Personalschulungen</b>										
2.3.1	1			Information über das QS-System						
<b>3 Prozessspezifische Anforderungen</b>										
<b>3.1 Wareneingang</b>										
3.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
3.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement						
3.1.3	1			Reklamationsmanagement						
<b>3.2 Verpackung/Umlagerung</b>										
3.2.1	1			Verpackungsmaterial						
3.2.2	1		<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung						
<b>3.3 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>										
3.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
3.3.2	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<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						
4.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						



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.
4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung						



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>
Anteile überschritten	<b>Audit nicht bestanden</b>			
Anzahl K.O.	K.O.	<b>Audit nicht bestanden</b>		
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	<b>Audit nicht bestanden</b>		



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						



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



**Betrieb:**

**Datum:**

**Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen**

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>	<b>Ggf. Bemerkungen</b>	<b>Datum</b>
1				