



## Checkliste Lebensmitteleinzelhandel 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
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
Parallelaudit			
Auditdatum (von)		Auditdatum (bis)	
Auditanzfang (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 - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (Filialnummer)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel

### Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel Fleisch- und Fleischwaren	6001

### Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

#### Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinfleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien



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>										
<p><b>2. Allgemeine Anforderungen</b></p>										
<p><b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b></p>										
2.1.1	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Zeichennutzung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
<p><b>2.2 HACCP</b></p>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Eigenkontrollkonzept *						
2.2.2	1			Verantwortlichkeiten						
<p><b>2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b></p>										
2.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.3.2	1			Bodenfreiheit						
2.3.3	1			Reinigung und Desinfektion						
2.3.4	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.5	1			Fremdkörpermanagement						
2.3.6	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
2.3.7	1			Personalräume						
2.3.8	1			Prüfmittelüberwachung						
2.3.9	1		<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko						
2.3.10	1		<b>D=K.O.</b>	MHD/Verbrauchsdatum						
2.3.11	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
<b>2.4 Personalschulungen</b>										
2.4.1	1			Information über das QS- System						
2.4.2	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG						
<b>3 Prozessspezifische Anforderungen</b>										
<b>3.1 Wareneingang</b>										
3.1.1	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
3.1.2	1			Wareneingangskontrolle *						
3.1.3	1			Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
3.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur *						
3.1.5	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.6	1			Ordnung und Organisation						
<b>3.2 Fleischkühl-, TK-Räume</b>										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1			Lagermanagement						
3.2.4	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
3.2.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur *						
<b>3.3 Verpackung</b>										
3.3.1	1			Verpackungsmateriallager						
3.3.2	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
<b>3.4 Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch</b>										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1			Ordnung und Organisation						
3.4.4	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen (Produktpässe)						
3.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
3.4.6	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.4.7	1		<b>D=K.O.</b>	Probenziehungspläne						
<b>3.5 Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking, SB-Möbel</b>										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1			Ordnung und Organisation						
3.5.4	1			Bedienungsbereich						
3.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						
3.5.6	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
3.5.7	0		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur *						
<b>3.6 Entsorgungslogistik</b>										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2	1			Raumhygiene						
<b>3.7 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
3.7.1	1			Spülbereich						
3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.7.3	1			Gewürzlager						
<b>4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<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>	Trennung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung Rückverfolgbarkeit *						
4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten						
<b>I. Onlinehandel Zusatzmodul</b>										
<b>I. 1 Kommissionierung und Warenausgang</b>										
I. 1.1	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
I. 1.2	1			Ordnung und Organisation						
I. 1.3	1			Eignung Transportbehältnisse						
I. 1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur *						
I. 1.5	1			Kennzeichnung vermarkteter QS-Ware *						
I. 1.6	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						
I. 1.7	1			Technischer/baulicher Zustand						
I. 1.8	1			Bodenfreiheit						
<b>I. 2 Versand/Transport</b>										
I. 2.1	1			Produktkonformer Transport						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
I. 2.2	1			Transporthygiene						
I. 2.3	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturkontrolle *						
I. 2.4	1			Beauftragung von Transportunternehmen						
<b>I. 3 Retouren-/Reklamationsmanagement</b>										
I. 3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement						
I. 3.2	1			Reklamationsmanagement						
<b>I. 4 Trockenlager</b>										
I. 4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
I. 4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
I. 4.3	1			Bodenfreiheit						
I. 4.4	1			Ordnung und Organisation						
I. 4.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						





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						
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				