



Checkliste Fleischerhandwerk (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit
Spotaudit	X		
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			
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



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



Angaben zum Betrieb - Fleischerhandwerk

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

Geltungsbereich - Fleischerhandwerk

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Fleischerhandwerk: Produktion ohne Verkaufsstelle/n	91
	Fleischerhandwerk: Produktion mit direkter Verkaufsstelle	92
	Fleischerhandwerk: nur Verkaufsstellen	93



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.</p>										
<p>2 Allgemeine Anforderungen</p>										
<p>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</p>										
2.1.1	1			Betriebsdaten					X	
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.3	1		D=K.O.	Beauftragung von Dienstleistern					X	
<p>2.2 Betriebsführung</p>										
2.2.1	1			Umgang mit Dokumenten					X	
<p>2.3 Eigenkontrolle und HACCP</p>										
2.3.1	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.2	1		D=K.O.	HACCP-Konzept *					X	
2.3.3	1			HACCP-Team					X	
2.3.4	1			Produktbeschreibung					X	
2.3.5	1			Fließdiagramme					X	
2.3.6	1			Gefahrenanalyse					X	
2.3.7	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.3.8	1			Kontrollpunkte (CP)					X	
2.3.9	1			Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.10	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.11	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	
2.3.12	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.3.13	1			Aufzeichnungen					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.14	1			HACCP Verifizierung					X	
2.3.15	1		D=K.O.	Salmonellenreduzierungsplan					X	
2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.4.1	1			Wasserqualität					X	
2.4.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *					X	
2.4.4	1			Fremdkörpermanagement					X	
2.4.5	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten					X	
2.4.6 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.4.7 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.4.8 SPOT	1			Bodenfreiheit						
2.4.9	1			Prüfmittelüberwachung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.5 Personalhygiene										
2.5.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
2.5.2 SPOT	1			Personlräume und sanitäre Anlagen						
2.6 Personalschulungen										
2.6.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.6.2	1			Information über das QS-System					X	
2.6.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen					X	
3 Prozessspezifische Anforderungen										
3.1 Überprüfung des Tiertransports - Transportpraxis										
3.1.1 SPOT	1			Überprüfung Tiertransporteur						
3.1.2 SPOT	1			Anlieferung						
3.1.3	1			Überprüfung der Herkunftsnachweise					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2 Rampenbereich, Stallung, Wartepplatz										
3.2.1	1			Anlagen zum Entladen					X	
3.2.2 SPOT	1		D=K.O.	Umgang mit Tieren						
3.2.3	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.2.4	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
3.2.5 SPOT	1			Klimatische Bedingungen						
3.2.6 SPOT	1			Tränken und Fütterung						
3.2.7	1			Ausruheziten					X	
3.2.8	1			Berieselungsanlage					X	
3.2.9 SPOT	1			Buchtenbelegung						
3.2.10 SPOT	1		D=K.O.	Identifizierung der QS- Tierhalter *						
3.2.11	1		D=K.O.	Ausschleusemöglichkeit					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3 Schlachtung										
3.3.1	1			Standardarbeitsanweisung						
3.3.2 SPOT	1		D=K.O.	Tierschutzbeauftragter						
3.3.3 SPOT	1			Zutrieb zur Betäubung						
3.3.4 SPOT	1		D=K.O.	Wirksame Betäubung *						
3.3.5 SPOT	1			Betäubungsanlage *						
3.3.6 SPOT	1			Entblutung						
3.3.7	1			Fellabzug/Entborstung/Rupfen					X	
3.3.8	1			Entnahme Bauch- Brustorgane					X	
3.3.9	1			Tierkörperspaltung					X	
3.3.10 SPOT	1			Fleischuntersuchung						
3.3.11	1		D=K.O.	Ausschleusemöglichkeit					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.12	1			Nachbearbeitungsstrecke					X	
3.3.13	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.3.14	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
3.3.15 SPOT	1		D=K.O.	Ordnung und Organisation						
3.3.16 SPOT	1			Messerhygiene						
3.3.17	1			Klimatische Bedingungen					X	
3.3.18	1		D=K.O.	Befunddaten *					X	
3.3.19 SPOT	1		D=K.O.	Salmonellenmonitoring						
3.3.20	1			Logistisches Schlachten von Salmonellen-positiven Herden (Geflügel)					X	
3.3.21	1			Putenschlachtung: Teilnahme AIV Monitoringprogramm					X	
3.3.22	1			Geruchsdetektion					X	
3.4	Kühlräume									

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.4.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.4.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.4.5	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
3.4.6 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
3.4.7 SPOT	1			Abviertelung Rinder						
3.4.8	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum					X	
3.5 Tiefkühlräume										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.5.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1			Bodenfreiheit					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.5.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
3.6 Zerlegung, Verarbeitungsraum, Bearbeitung Fleisch										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.6.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.6.4 SPOT	1		D=K.O.	Ordnung und Organisation						
3.6.5	1			Umgang mit abweichenden Produkten					X	
3.6.6	1		D=K.O.	Rezepturen					X	
3.6.7 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
3.6.8	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial					X	
3.7 Verarbeitung (Zerkleinern, Füllen, Brühen, Kochen, Räuchern, Trocknen)										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.7.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.7.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.7.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.7.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
3.7.6	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *					X	
3.7.7 SPOT	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						
3.7.8	1			Reinigung der Behälter für Konservenherstellung					X	
3.7.9 SPOT	1		D=K.O.	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle *						
3.7.10	1			Einsatz von Zusatzstoffen					X	
3.7.11	1			Temperaturführung					X	
3.7.12 SPOT	1			Abkühlen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.13 SPOT	1			Überwachung Trocknung und Reifung						
3.7.14	1		D=K.O.	Endproduktkontrolle					X	
3.8 Weitere Betriebsteile und -räume										
3.8.1 SPOT	1		D=K.O.	Gewürzraum						
3.8.2	1			Waschräume					X	
3.8.3	1			Spülbereich					X	
3.8.4	1			Waschmöglichkeiten Transporter					X	
3.8.5 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
3.8.6 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.9 Entsorgung										
3.9.1	1			Entsorgungslogistik					X	
3.9.2 SPOT	1			Entsorgungsbereich						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.9.3 SPOT	1		D=K.O.	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial						
3.9.4	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko					X	
3.10 Lebensmitteltransport										
3.10.1	1		D=K.O.	Reinigung und Desinfektion					X	
3.10.2	1			System zur Temperaturüberwachung					X	
3.11 Verkauf										
3.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.11.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.11.3 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.11.4 SPOT	1			Bedienungsbereich						
3.11.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
3.11.6	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4 Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Warentrennung										
4.1 Wareneingang/Zukauf										
4.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
4.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
4.1.4	1			Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
4.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Wareneingangskontrolle *						
4.1.6	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *					X	
4.2 Kennzeichnung und Zeichennutzung										
4.2.1 SPOT	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
4.2.2	1			Zeichennutzung					X	
4.2.3	1			Auslobung der QS-Ware					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
4.3.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
4.3.2	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
4.3.3	1		D=K.O.	Mengenabgleich *					X	
4.3.4 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
4.4 Warentrennung										
4.4.1 SPOT	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
I. VLOG-Zusatzmodul										
I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I. 1.1 SPOT	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						



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 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%		QS-Status I*
		max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	QS-Status II**
		max. 20%	max. 10%	max. 20%	QS-Status III
Anzahl K.O.		Audit nicht bestanden			
	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				