



## Checkliste QS-Inspektion für fahrbare Mahl-und Mischanlagen

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



### Angaben zum Betrieb (Dienstleistungsunternehmen) - QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen

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

### Geltungsbereich - QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen

Produktionsart	Produktionsart- Nummer
Fahrbare Mahl- und Mischanlagen	75

### Zusatzinformationen - QS-Inspektion für fahrbare Mahl- und Mischanlagen

#### Angaben zum Dienstleistungsunternehmen

Jahrestonnage (optional)	
Anzahl der Fahrzeuge des Anlagenbetreibers (optional)	



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		<b>D=K.O.</b>	Amtliche Registrierung						
2.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Rückverfolgbarkeit						
2.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
2.1.6	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
<p><b>2.2 HACCP-Konzept</b></p>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept						
2.2.2	1			HACCP-Team						
2.2.3	1			Fließdiagramme						
2.2.4	1			Gefahrenanalyse						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.5	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.2.6	1			Grenzwerte für CCP						
2.2.7	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.2.8	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.2.9	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.10	1			Dokumentationen						
2.2.11	1			HACCP Verifizierung						
<b>3 Anforderungen an die Anlagenbetreiber</b>										
<b>3.1 Zulassung für die Herstellung von Fütterungsarzneimitteln</b>										
3.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Anforderungen für die Herstellung von Fütterungsarzneimittel						
<b>3.2 Personal</b>										
3.2.1	1			Schulungsplan für die Mitarbeiter						
3.2.2	1			Festlegung eines Qualitätsbeauftragten						
<b>3.3 Produktion</b>										
3.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung einer vollständigen Kontaminationsmatrix *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.2	1			Prozessplanung, Dokumentation der Produktionsreihenfolge und Spülchargen						
3.3.3	1			Vermeidung von Verunreinigungen der hergestellten Futtermittel						
3.3.4	1			Dokumentation der Vorgehensweise bei Fehlern in der Produktion *						
3.3.5	1			Dokumentation im Mischbuch						
<b>3.4 Hygiene</b>										
3.4.1	1			Umsetzung des Wartungsplans						
3.4.2	1			Umsetzung des Reinigungsplans *						
3.4.3	1			Sauberkeit der Anlage						
3.4.4	1			Wasserqualität						
<b>4 Anforderungen an den Transport mitgebrachter Komponenten</b>										
<b>4.1 Transportdienstleistungen</b>										
4.1.1	1			Einhaltung der Anforderungen an den Transportdienstleister						
<b>5 Anforderungen an den Handel mit Ölen und Fetten</b>										
<b>5.1 Beschaffungsangaben und Futtermittelbezug</b>										
5.1.1	1			Beschreibung der Futtermittel *						
5.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Bezug von Ölen und Fetten und deren Erzeugnissen						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Lieferberechtigung der Lieferanten *						
<b>5.2 Anforderungen an die Lagerung</b>										
5.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Gestaltung des Lagers						
5.2.2	1		<b>D=K.O.</b>	Gewährleistung der Warentrennung						
<b>5.3 Schädlingsmonitoring</b>										
5.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung *						
<b>5.4 Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System</b>										
5.4.1	1		<b>D=K.O.</b>	Artikelbezogene Kennzeichnung als Futtermittel aus dem QS-System *						
5.4.2	1			Zuordnung von Handelsware zur Standortnummer (VVVO-Nummer)						
<b>5.5 Futtermittelmonitoring</b>										
5.5.1	1		<b>D=K.O.</b>	Teilnahme am Futtermittelmonitoring						
5.5.2	1		<b>D=K.O.</b>	Freigabeproofung: Umsetzung und Dateneingabe						
<b>5.6 Rückstellmuster</b>										
5.6.1	1		<b>D=K.O.</b>	Bildung von Rückstellmustern						
<b>I. VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“</b>										



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.
<b>I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich für das VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)</b>										
I.1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						



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

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p><b>*Status I:</b> Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p><b>**Status II:</b> 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</p>		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>			
<b>Anzahl K.O.</b>	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				