



Checkliste Großhandel 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)	
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			
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 - 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



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						
2.1.2	1			Zeichennutzung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
2.1.5	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung						
2.1.7	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
2.1.9	1			Beauftragung von Dienstleistern						
2.2 HACCP										
2.2.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept *						
2.2.2	1			HACCP-Team						
2.2.3	1			Produktbeschreibung						
2.2.4	1			Fließdiagramme						
2.2.5	1			Gefahrenanalyse						
2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.2.7	1			Kontrollpunkte (CP)						
2.2.8	1			Grenzwerte für CCP/CP						
2.2.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP						
2.2.11	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.12	1			Aufzeichnungen						
2.2.13	1			HACCP Verifizierung						
2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.3.1	1			Wasserqualität						
2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
2.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						
2.3.4	1			Fremdkörpermanagement						
2.3.5	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
2.4 Technischer/baulicher Zustand										
2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.6 Bodenfreiheit										
2.7 Personalhygiene										
2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.3	1			Hygieneschleuse						
2.8 Personalschulungen										
2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
2.8.2	1			Information über das QS-System						
3 Prozessspezifische Anforderungen										
3.1 Wareneingang										
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.3	1			Bodenfreiheit						
3.1.4	1			Ordnung und Organisation						
3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
3.1.6	1			Wareneingangskontrolle *						
3.1.7	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
3.1.8	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
3.1.9	1		D=K.O.	Retourenmanagement						
3.1.10	1			Reklamationsmanagement						
3.2 Lager										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1			Bodenfreiheit						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.4	1			Lagermanagement						
3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.3 Kühlräume										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3	1			Bodenfreiheit						
3.3.4	1			Lagermanagement						
3.3.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.3.6	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
3.3.7	1			Tierartspezifische Produkttrennung						
3.4 Tiefkühlräume										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1			Bodenfreiheit						
3.4.4	1			Lagermanagement						
3.4.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.4.6	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.5 Verpackung/Umlagerung										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1			Bodenfreiheit						
3.5.4	1			Verpackungsmaterial						
3.5.5	1		D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung						
3.5.6	1			Lagerung abgepackter Ware						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.7	1			Lager-/Transport- Behältnisse der Ware						
3.5.8	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
3.5.9	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3	1			Bodenfreiheit						
3.6.4	1			Ordnung und Organisation						
3.6.5	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
3.6.6	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
3.6.7	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.1	1			Verpackungsmateriallager						
3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.7.3	1			Entsorgungslogistik						
3.7.4	1			Spülbereich						
3.8 Gefrieren und Auftauen										
3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.8.3	1			Bodenfreiheit						
3.8.4	1			Prozesssteuerung						
4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit										
4.1.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.2	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
4.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
4.1.4	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
4.1.5	1		D=K.O.	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					
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				