



Checkliste Lagerung von 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 - Lagerung Fleisch und Fleischwaren

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

Geltungsbereich - Lagerung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Lagerung von Fleisch und Fleischwaren	87
<input type="checkbox"/>	Eigene Lagerung von Fleisch und Fleischwaren	88



Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
2 Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
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	„		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	„		Fließdiagramme						
2.2.4	1	„		Gefahrenanalyse						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.5	1	„		Kontrollpunkte (CP)						
2.2.6	1	„		Grenzwerte für CP						
2.2.7	1	„		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CP						
2.2.8	1	„		Korrekturmaßnahmen für CP						
2.2.9	1	„		Verantwortlichkeiten						
2.2.10	1	„		Aufzeichnungen						
2.2.11	1	„		HACCP Verifizierung						
2.3 Gute Hygienepraxis										
2.3.1	1	„		Wasserqualität						
2.3.2	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
2.3.3	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.3.4	1	„		Reinigung und Desinfektion						
2.3.5	1	„		Fremdkörpermanagement						
2.3.6	1	„	D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
2.3.7	1	„		Bodenfreiheit						
2.3.8	1	„		Personalhygiene						
2.4 Personalschulungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4.1	1	„	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
2.4.2	1	„		Information über das QS-System						
2.5 Entsorgungslogistik/Retouren										
2.5.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
2.5.2	1	„		Retourenmanagement						
3 Anforderungen an Lagerstandorte										
3.1 Prozessspezifische Anforderungen										
3.1.1	1	„		Ordnung und Organisation						
3.1.2	1	„		Lagermanagement						
3.1.3	1	„		Warenkontrolle *						
3.1.4	1	„		Transportfahrzeuge						
3.1.5	1	„	D=K.O.	Produkttemperatur						
3.1.6	1	„		Bodenfreiheit						
3.1.7	1	„		Personalräume und sanitäre Anlagen						
3.1.8	1	„		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
3.2 Trockenlager										
3.2.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1	„		Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.3 Kühl- und Tiefkühlräume										
3.3.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3	1	„	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.3.4	1	„	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
3.4 Verpackung/Umlagerung										
3.4.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1	„		Bodenfreiheit						
3.4.4	1	„		Verpackungsmaterial						
3.4.5	1	„	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung						
3.4.6	1	„	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.5 Gefrieren und Auftauen										
3.5.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.3	1	„		Bodenfreiheit						
3.5.4	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						
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.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung im Rahmen der Dienstleistertätigkeit						



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.	Audit nicht bestanden			
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht bestanden			



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				