

## Checkliste Broker 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  |  |
| 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  |           |                                    |   |  |
| <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 - Broker Fleisch und Fleischwaren

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Name des Betriebes            |  |
| Straße und Hausnummer         |  |
| Postleitzahl und Ort          |  |
| Telefon-/Telefaxnummer        |  |
| Email                         |  |
| QS-Standortnummer<br>(GH-Nr.) |  |
| QS-Identifikationsnummer      |  |
| Name des Verantwortlichen     |  |

### Geltungsbereich - Broker Fleisch und Fleischwaren

| Produktionsart |                                 | Produktionsart-<br>Nummer |
|----------------|---------------------------------|---------------------------|
|                | Broker Fleisch und Fleischwaren | 880                       |

Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

| Anforderung Nr.  | Faktor | Filter <sup>1</sup> |               | Kriterium/ Anforderung                              | A | B | C | D/<br>K.O. | E | Bemerkungen/<br>Korrekturmaßn.- Nr. |
|--|--------|---------------------|---------------|---|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| * = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.<br># = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!) |        |                     |               |   |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>2 Allgemeine Anforderungen</b>  |        |                     |               |   |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>  |        |                     |               |   |   |   |   |            |   |                                     |
| 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      |                     |               | Lebensmittelsicherheitskultur                       |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.1.6  | 1      |                     |               | Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>2.2 HACCP</b>   |        |                     |               |   |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.2.1  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | HACCP-Konzept *                                     |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.2.2  | 1      |                     |               | Fließdiagramme                                      |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.2.3  | 1      |                     |               | Gefahrenanalyse                                     |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.2.4  | 1      |                     |               | HACCP Verifizierung                                 |   |   |   |            |   |                                     |

| Anforderung Nr.  | Faktor | Filter <sup>1</sup> |               | Kriterium/ Anforderung                           | A | B | C | D/<br>K.O. | E | Bemerkungen/<br>Korrekturmaßn.- Nr. |
|--|--------|---------------------|---------------|--|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| <b>2.3 Personalschulungen</b>                          |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| 2.3.1  | 1      |                     |               | Information über das QS-System                   |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>3 Prozessspezifische Anforderungen</b>              |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>3.1 Wareneingang</b>                                |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.1.1  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Kennzeichnung bezogene QS-Ware *                 |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.1.2  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Retourenmanagement                               |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.1.3  | 1      |                     |               | Reklamationsmanagement                           |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>3.2 Verpackung/Umlagerung</b>                       |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.2.1  | 1      |                     |               | Verpackungsmaterial                              |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.2.2  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>3.3 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>      |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.3.1  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *              |   |   |   |            |   |                                     |
| 3.3.2  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Produkttemperatur                                |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>      |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| <b>4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit</b> |        |                     |               |  |   |   |   |            |   |                                     |
| 4.1.1  | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Methodik der Rückverfolgbarkeit                  |   |   |   |            |   |                                     |

| Anforderung Nr. | Faktor | Filter <sup>1</sup> |               | Kriterium/ Anforderung                   | A | B | C | D/<br>K.O. | E | Bemerkungen/<br>Korrekturmaßn.- Nr. |
|-----------------|--------|---------------------|---------------|--|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| 4.1.2           | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Prüfung der Rückverfolgbarkeit *         |   |   |   |            |   |                                     |
| 4.1.3           | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Abgleich Wareneingang mit Warenausgang * |   |   |   |            |   |                                     |
| 4.1.4           | 1      |                     | <b>D=K.O.</b> | Überprüfung der QS-Lieferberechtigung    |   |   |   |            |   |                                     |

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

|  |                                       | 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 nicht mehr als 2 C-Bewertungen vorliegen.</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> |                      |                        |                       |
| Anzahl K.O.  | K.O.                                  | <b>Audit nicht bestanden</b> |                      |                        |                       |
|  | General K.O./ Wiederholte D-Bewertung | <b>Audit nicht bestanden</b> |                      |                        |                       |

**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.  
Hinweis: Die Behebungsfrist beträgt maximal 28 Tage bei sämtlichen FIAS-Anforderungen sowie den folgenden Dokumentationsanforderungen: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 und 3.9.5 (gilt nur für die Erzeugung und QS-GAP!)

| Ort, Datum |                 | Unterschrift/en Auditor/en |                             | Unterschrift Betriebsverantwortlicher |               |                |
|------------|-----------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------|----------------|
| Lfd. Nr.   | Anforderung Nr. | Bewertung (C, D, KO)       | Beschreibung der Abweichung | Vereinbarte Korrekturmaßnahme         | Betriebszweig | Behebungsfrist |
| 1          |                 |                            |                             |                                       |               |                |

**Betrieb:**

**Datum:**

**Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen**

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

| <b>Lfd. Nr.</b> | <b>Erfüllt</b> | <b>Nicht erfüllt</b> | <b>Ggf. Bemerkungen</b> | <b>Datum</b> |
|-----------------|----------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| 1               |                |                      |                         |              |