



## Checkliste Heimtierfutter

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



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



### Angaben zum Betrieb

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



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>  <b># = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP!)</b></p>										
<b>2. Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1			Betriebsdaten*						
2.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Amtliche Registrierung und Zulassung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
<b>3. Gute Herstellungs- und Hygienepraxis, Managementsysteme</b>										
<b>3.1 Qualitätsmanagementsystem (QM-System)</b>										
3.1.1	1			Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems						
<b>3.2 HACCP-System und Eigenkontrollen</b>										
3.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP System*						
3.2.2	1			HACCP-Team						
3.2.3	1			Produktbeschreibung						
3.2.4	1			Fließdiagramme						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.5	1			Gefahrenanalyse						
3.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)*						
3.2.7	1			Grenzwerte für CCP						
3.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
3.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
3.2.10	1			Verantwortlichkeiten						
3.2.11	1			Dokumentationen / Aufzeichnungen						
3.2.12	1			HACCP Verifizierung						
3.2.13	1			Eigenkontrollen*						
<b>3.3 Gute Hygiene – und Herstellungspraxis</b>										
3.3.1	1			Wasserqualität						
3.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
3.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung*						
3.3.4	1		<b>D=K.O.</b>	Lenkung fehlerhafter Produkte und Dienstleistungen*						
3.3.5	1			Kontamination						
3.3.6	1			Fremdkörpermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.7	1		<b>D=K.O.</b>	Einsatz von Glas und anderem brüchigen Material						
3.3.8	1			Produktionsfreigabe*						
3.3.9	1		<b>D=K.O.</b>	Abfallwirtschaft und Entsorgungslogistik						
3.3.10	1			Wartung und Reparatur/Wartungsprogramme						
3.3.11	1			Kalibrierung						
<b>3.4 Personal</b>										
3.4.1	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
3.4.2	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
3.4.3	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
3.4.4	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
<b>3.5 Personalschulungen</b>										
3.5.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulungen*						
3.5.2	1			Information über das QS-System						
<b>3.6 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>3.7 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>4. Spezifische Produkthanforderungen an Heimtiefutter (Rohmaterial und Endprodukt)</b>										
<b>4.1 Anforderung an Rohstoffe</b>										
4.1.1	1			Rohmaterial für verarbeitetes Heimtiefutter und für Kauspielzeug						
4.1.2	1			Anforderungen an verarbeitetes tierisches Protein und andere Folgeprodukte						
<b>4.2 Spezifische Anforderungen an Produktgruppen</b>										
4.2.1	1			Verarbeitetes Heimtiefutter in Dosen und anderen Behältnissen						
4.2.2	1			Trockenfutter und Snacks (inkl. halbfeucht)						
4.2.3	1			Kauspielzeug						
4.2.4	1			Rohes Heimtiefutter						
4.2.5	1			Spezielle Anforderungen an geschmacksverstärkende						
4.2.6	1			Einsatz technologischer Zusätze (Verarbeitungshilfsstoffe)						
4.2.7	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten, Rework (inklusive Bruch)						
<b>5. Lieferantenmanagement, Einkauf und Spezifikation</b>										
<b>5.1 Rezepturen/Spezifikationen</b>										
5.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen/Produktspezifikationen						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.2	1			Konformität Verpackungsmaterialien						
<b>5.2 Lieferantenmanagement</b>										
5.2.1	1			Lieferantenauswahl und - bewertung						
5.2.2	1			Ausgelagerte Prozesse						
<b>6. Transport und Beförderung von tierischen Nebenprodukten</b>										
<b>6.1 Anforderung an Transport und Beförderung</b>										
6.1.1	1			Fahrzeuge und Behälter						
6.1.2	1			System zur Temperaturüberwachung*						
6.1.3	1			Identifikation und Kennzeichnung*						
6.1.4	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
6.1.5	1			Reinigung und Desinfektion						
<b>7. Warenein- und Warenausgang, Lagerhaltung</b>										
<b>7.1 Wareneingang und Warenausgang</b>										
7.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.1.3	1			Organisation und Abläufe						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle*						
7.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>7.2 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>										
7.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
7.2.2	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>7.3 Lager</b>										
7.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.3.3	1			Lagerung abgepackter Ware						
7.3.4	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
<b>7.4 Lagermanagement</b>										
<b>7.5 Kühlräume</b>										
7.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.5.3	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung*						
7.5.4	1		<b>D=K.O.</b>	Lagermanagement						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.5.5	1			Lagerung von Rohstoffen, Halbfertigwaren und Endprodukten						
<b>7.6 Tiefkühlräume</b>										
7.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.6.3	1		<b>D=K.O.</b>	Lagermanagement						
7.6.4	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung*						
<b>7.7 Gefrieren und Auftauen</b>										
7.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.7.3	1			Prozesssteuerung						
<b>7.8 Trockenlager</b>										
7.8.1	1			Lagerung von Trockenstoffen						
<b>7.9 Reinigungsbereiche</b>										
7.9.1	1			Waschräume						
7.9.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>8. Anforderungen an Verarbeitungsprozesse</b>										
<b>8.1 Vorbereitungsprozesse</b>										
8.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.1.3	1			Ordnung und Organisation						
<b>8.2 Mischen</b>										
8.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.2.3	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
<b>8.3 Schneide-, Zerkleinerungs- und Separationsprozesse</b>										
8.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.3.3	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
<b>8.4 Chargierung</b>										
8.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.4.3	1			Organisation und Abläufe						
<b>8.5 Erhitzungsprozesse</b>										
8.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.5.3	1			Organisation und Abläufe						
8.5.4	1		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur*						
8.5.5	1			Abkühlen						
<b>8.6 Konservenherstellung</b>										
8.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.6.3	1			Organisation und Abläufe						
8.6.4	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter						
8.6.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Pasteurisations- /Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle*						
8.6.6	1			Abkühlen						
<b>8.7 Trocknungsprozess</b>										
8.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.7.3	1			Organisation und Abläufe						
8.7.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überwachung Trocknung						
<b>8.8 Umhüllen und Verpacken</b>										
8.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.8.3	1			Organisation und Abläufe						
8.8.4	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
8.8.5	1		<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
<b>9. Rückverfolgbarkeit</b>										
<b>9.1 Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit</b>										
9.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit*						
9.1.2	1			Rückverfolgbarkeitstest						
<b>10. Handelsaktivitäten</b>										
<b>10.1 Anforderungen an Großhändler/Broker/Private Labeler</b>										
10.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Vereinbarungen mit Dienstleistern*						



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.
10.1.2	1			Verpackungsmaterial						
10.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene Ware*						
10.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete Ware*						
10.1.5	1			Private Labelling						

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 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>			
Anzahl K.O.	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						



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				