



Checkliste Landwirtschaft Brütereien (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Systemaudit	Erstaudit	<input type="checkbox"/>	Folgeaudit <input type="checkbox"/>
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>		
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>		
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>		
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.	<input type="checkbox"/>	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 - Brüterei

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (VVVO-Nr.)	
Angemeldete Produktionsart-Nr.	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Geltungsbereich - Brüterei

Produktionsart		Produktionsart- Nummer	Vor-/Schlupfbrutkapazität
Eintagskükenproduktion			
	Brüterei Hähnchen-Mastküken	50	
	Brüterei Puten-Mastküken	51	



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 SPOT	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
<p>2.2 Betriebsführung</p>										
2.2.1	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.2.2	1			Außengelände, Produktionsstätten					X	
<p>2.3 Eigenkontrollsystem</p>										
2.3.1	1			Salmonellenfreiheit					X	
2.3.2	1		D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen					X	
2.3.3	1			Hygiene-Konzept					X	
2.3.4	1			Korrekturmaßnahmen					X	
2.3.5	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.3.6	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4 Gute Hygienepraxis										
2.4.1	1			Wasserhygiene					X	
2.4.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3	1			Schädlingsmonitoring					X	
2.4.4 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.4.5 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.5 Personalhygiene										
2.5.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensvorschriften						
2.5.2	1			Personalräume					X	
2.5.3 SPOT	1			Hygieneschleuse						
2.6 Personalschulungen										
2.6.1	1		D=K.O.	Hygiene- und Sachkundeschulung					X	
3 Anforderungen an den Umgang mit Bruteiern und Küken										
3.1 Allgemeine Anforderungen										
3.1.1 SPOT	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit						
3.1.2	1		D=K.O.	Kennzeichnung					X	
3.1.3 SPOT	1		D=K.O.	Tierschutzbeauftragter						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Umgang mit Küken						
3.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Schnabelbehandlung bei Putenküken						
3.1.6 SPOT	1			Anlagen zum Verladen						
3.1.7	1			Klimatische Bedingungen in Küken-Lagerräumen					X	
3.1.8	1		D=K.O.	Transportkistenbelegung					X	
3.1.9 SPOT	1		D=K.O.	Identifizierung der QS- Elterntierherden						
3.1.10	1		D=K.O.	Notstrom- und Kühlwasserversorgung, Notfallplan					X	
3.2 Bruteilagerung und Brutprozess										
3.2.1 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.2.2	1			Brutei- Zugang/Wareneingangskontrolle					X	
3.2.3	1		D=K.O.	Gesundheitsüberwachungs- programm, Salmonellenmonitoring					X	
3.2.4 SPOT	1			Lagermanagement Bruteier						
3.2.5	1		D=K.O.	Anforderungen Brutprozess					X	
3.3 Tiergesundheit										
3.3.1 SPOT	1		D=K.O.	Kükenuntersuchung						
3.3.2 SPOT	1		D=K.O.	Betäubungs- /Tötungsanlage						
3.3.3	1		D=K.O.	Betreuungsvertrag Tierarzt					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.4	1			Umsetzung der Betreuung					X	
3.3.5	1		D=K.O.	Arzneimittel und Impfstoffe					X	
3.4 Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement, Verpackungsmaterial										
3.4.1	1			Warenausgangskontrolle					X	
3.4.2	1			Reklamationsmanagement					X	
3.4.3	1			Verpackungsmaterial					X	
3.5 Tiertransport										
3.5.1	1			Überprüfung Tiertransporteur					X	
4 Weitere Betriebsteile und -räume										
4.1 Kistenwäsche und Materiallager										
4.1.1 SPOT	1			Kisten-/Hordenwäsche						
4.1.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager					X	
4.2 Entsorgung										
4.2.1	1			Entsorgungslogistik					X	
4.3 Fuhrpark										
4.3.1 SPOT	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
4.3.2	1			Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.3.3	1			System zur Klimaführung					X	
5 Zeichennutzung										
5.1 Zeichennutzung										
5.1.1	1		D=K.O.	Verwendung des QS-Prüfzeichens					X	



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				