



## Checkliste Verarbeitung 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			
<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 - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

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

### Geltungsbereich - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Zerlegung	41
	Verarbeitung	42



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></p>										
<p><b>2. Allgemeine Anforderungen</b></p>										
<p><b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b></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		<b>D=K.O.</b>	Beauftragung von Dienstleistern						
<p><b>2.2 Eigenkontrolle</b></p>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.2.2	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
<b>2.3 HACCP</b>										
2.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *						
2.3.2	1			HACCP-Team						
2.3.3	1			Produktbeschreibung						
2.3.4	1			Fließdiagramme						
2.3.5	1			Gefahrenanalyse						
2.3.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.3.7	1			Kontrollpunkte (CP)						
2.3.8	1			Grenzwerte für CCP/CP						
2.3.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP						
2.3.11	1			Verantwortlichkeiten						
2.3.12	1			Aufzeichnungen						
2.3.13	1			HACCP Verifizierung						
<b>2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.4.1	1			Wasserqualität						
2.4.2	1			Reinigung und Desinfektion						
2.4.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
2.4.4	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
2.4.5	1			Prüfmittelüberwachung						
2.4.6	1			Fremdkörpermanagement						
2.4.7	1			Produktionsfreigabe *						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4.8	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen						
2.4.9	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten						
2.4.10	1			Wartung und Reparatur						
2.5	0			Technischer/baulicher Zustand						
2.6	0			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.7	0			Bodenfreiheit						
<b>2.8 Personalhygiene</b>										
2.8.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
2.8.2	1			Personalräume und Sanitäre Anlagen						
2.8.3	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
<b>2.9 Personalschulungen</b>										
2.9.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.9.2	1			Information über das QS-System						
2.9.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen						
<b>2.10 Kühlräume</b>										
2.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.10.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3	1			Bodenfreiheit						
2.10.4	1			Lagermanagement						
2.10.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
2.10.6	1			Tierartspezifische Produkttrennung						
<b>2.11 Tiefkühlräume</b>										
2.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.11.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.11.3	1			Bodenfreiheit						
2.11.4	1			Lagermanagement						
2.11.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung *						
<b>3 Anforderungen an die Verarbeitung</b>										
<b>3.1 Zerlegung</b>										
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.1.3	1			Bodenfreiheit						
3.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Ordnung und Organisation						
3.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung *						
<b>3.2 Chargierung</b>										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1			Bodenfreiheit						
3.2.4	1			Ordnung und Organisation						
<b>3.3 Zerkleinern</b>										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3	1			Bodenfreiheit						
3.3.4	1			Ordnung und Organisation						
3.3.5	1			Kreuzkontamination						
3.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>3.4 Füllen</b>										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		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			Ordnung und Organisation						
3.4.5	1			Kreuzkontamination						
<b>3.5 Erhitzen, Kochen, Brühen</b>										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1			Ordnung und Organisation						
3.5.4	1		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
3.5.5	1			Abkühlen						
<b>3.6 Konservenherstellung</b>										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3	1			Ordnung und Organisation						
3.6.4	1			Reinigung der Behälter						
3.6.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle *						
3.6.6	1			Abkühlen						
<b>3.7 Räuchern</b>										
3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.7.3	1			Ordnung und Organisation						
<b>3.8 Pökeln</b>										
3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.8.3	1			Bodenfreiheit						
3.8.4	1			Ordnung und Organisation						
3.8.5	1			Temperaturführung						
3.8.6	1			Einsatz von Zusatzstoffen						
<b>3.9 Trocknen und Reifen</b>										
3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.9.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.9.3	1			Bodenfreiheit						
3.9.4	1			Ordnung und Organisation						
3.9.5	1			Temperaturführung						
3.9.6	1		<b>D=K.O.</b>	Überwachung Trocknung und Reifung						
<b>3.10 Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.10.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.10.3	1			Bodenfreiheit						
3.10.4	1			Ordnung und Organisation						
3.10.5	1			Kreuzkontamination						
<b>4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>4.1 Verpackung</b>										
4.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3	1			Bodenfreiheit						
4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
4.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>4.2 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
4.2.1	1			Verpackungsmateriallager						
4.2.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3	1			Entsorgungslogistik						
4.2.4	1		<b>D=K.O.</b>	Nebenprodukte						
4.2.5	1		<b>D=K.O.</b>	Gewürzraum						
4.2.6	1			Waschräume						
<b>5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>5.1 Wareneingang</b>										
5.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.1.3	1			Bodenfreiheit						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.4	1			Ordnung und Organisation						
5.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
5.1.6	1		<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle *						
5.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
5.1.8	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
5.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.2.3	1			Bodenfreiheit						
5.2.4	1		<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
5.2.5	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.6	1		<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.7	1			Reklamationsmanagement						
5.2.8	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement						
5.2.9	1			Ordnung und Organisation						
<b>5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft</b>										
5.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
5.3.2	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
5.3.3	1		<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang mit Wareneingang *						
5.3.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
5.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
<b>5.4 Transport</b>										
5.4.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
5.4.2	1			Reinigung und Desinfektion						





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.
5.4.3	1			System zur Temperaturüberwachung						
<b>I. VLOG-Zusatzmodul</b>										
<b>I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)</b>										
I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						

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

### Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

#### 1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)</b>					

#### 2. Berechnung der Anteile C- und D-Bewertungen\*

<b>Anteil C-Bewertungen</b>		(Anzahl C-Bewertungen / Summe der Bewertungen) *100
<b>Anteil D-Bewertungen</b>		(Anzahl D-Bewertungen / Summe der Bewertungen) *100
<b>Anteil C- und D-Bewertungen</b>		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%		<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						
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				