



Checkliste Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
Parallelaudit			
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.		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 - 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 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>										
2. Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1			Betriebsdaten					X	
2.1.2	1			Zeichennutzung					X	
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.1.5 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.6	1			Beauftragung von Dienstleistern					X	
2.2 Eigenkontrolle										
2.2.1	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.2	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.3 HACCP										
2.3.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept *					X	
2.3.2	1			HACCP-Team					X	
2.3.3	1			Produktbeschreibung					X	
2.3.4	1			Fließdiagramme					X	
2.3.5	1			Gefahrenanalyse					X	
2.3.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.3.7	1			Kontrollpunkte (CP)					X	
2.3.8	1			Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	
2.3.11	1			Verantwortlichkeiten					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.12	1			Aufzeichnungen					X	
2.3.13	1			HACCP Verifizierung					X	
2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.4.1	1			Wasserqualität					X	
2.4.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *					X	
2.4.4	1			Umgang mit abweichenden Produkten					X	
2.4.5	1			Prüfmittelüberwachung					X	
2.4.6 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						
2.4.7	1			Produktionsfreigabe *					X	
2.4.8 SPOT	1		D=K.O.	Rezepturen						
2.4.9 SPOT	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten						
2.4.10	1			Wartung und Reparatur					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.5	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.6	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
2.7	1			Bodenfreiheit					X	
2.8 Personalhygiene										
2.8.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln					X	
2.8.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen					X	
2.8.3 SPOT	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
2.9 Personalschulungen										
2.9.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.9.2	1			Information über das QS-System					X	
2.9.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen					X	
2.10 Kühlräume										
2.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.10.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
2.10.4	1			Lagermanagement					X	
2.10.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *					X	
2.10.6	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
2.11 Tiefkühlräume										
2.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
2.11.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.11.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
2.11.4	1			Lagermanagement					X	
2.11.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *					X	
3 Anforderungen an die Verarbeitung										
3.1 Zerlegung										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Ordnung und Organisation						
3.1.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *					X	
3.2 Chargierung										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
3.2.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.2.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.3 Zerkleinern										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.3.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.3.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.3.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
3.3.6	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung					X	
3.4 Füllen										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.4.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.4.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.4.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
3.5 Erhitzen, Kochen, Brühen										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.5.2 SPOT	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 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.5.4 SPOT	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
3.5.5 SPOT	1			Abkühlen						
3.6 Konservenherstellung										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.6.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.6.4	1			Reinigung der Behälter					X	
3.6.5	1		D=K.O.	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle *					X	
3.6.6 SPOT	1			Abkühlen						
3.7 Räuchern										
3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.3	1			Ordnung und Organisation					X	
3.8 Pökeln										
3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.8.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.8.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.8.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.8.5	1			Temperaturführung					X	
3.8.6 SPOT	1			Einsatz von Zusatzstoffen						
3.9 Trocknen und Reifen										
3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.9.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.9.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.9.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.9.5	1			Temperaturführung					X	
3.9.6 SPOT	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung und Reifung						
3.10 Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen										
3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
3.10.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.10.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.10.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.10.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
4.1 Verpackung										
4.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
4.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3	1			Bodenfreiheit					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial					X	
4.1.5	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung					X	
4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
4.2.1 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
4.2.2 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3 SPOT	1			Entsorgungslogistik						
4.2.4 SPOT	1		D=K.O.	Nebenprodukte						
4.2.5 SPOT	1		D=K.O.	Gewürzraum						
4.2.6	1			Waschräume					X	
5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										
5.1 Wareneingang										
5.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
5.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.7	1			Reklamationsmanagement					X	
5.2.8	1		D=K.O.	Retourenmanagement					X	
5.2.9	1			Ordnung und Organisation					X	
5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
5.3.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
5.3.2	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
5.3.3	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
5.3.4 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
5.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
5.4 Transport										
5.4.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter					X	
5.4.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
5.4.3	1			System zur Temperaturüberwachung					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
I. VLOG-Zusatzmodul										
I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I. 1.1 SPOT	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						



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.	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				