

Checkliste Fleischerhandwerk (Spotaudit)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	<input checked="" type="checkbox"/>		
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.		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

Angaben zum Betrieb - Fleischerhandwerk

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

Geltungsbereich - Fleischerhandwerk

Produktionsart		Produktionsart- Nummer
	Fleischerhandwerk: Produktion ohne Verkaufsstelle/n	91
	Fleischerhandwerk: Produktion mit direkter Verkaufsstelle	92
	Fleischerhandwerk: nur Verkaufsstellen	93

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!)										
2 Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1			Betriebsdaten					X	
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.3	1			Lebensmittelsicherheitskultur *					X	
2.1.4	1			Beauftragung von Dienstleistern *					X	
2.2 Eigenkontrolle und HACCP										
2.2.1	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
2.2.2	1			Listerienmonitoring *					X	
2.2.3	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.2.4	1		D=K.O.	HACCP-Konzept / Managementsystem für Lebensmittelsicherheit					X	
2.2.5	1			HACCP-Team					X	
2.2.6	1			Produktbeschreibung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.7	1			Fließdiagramme					X	
2.2.8	1			Gefahrenanalyse					X	
2.2.9	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP) *					X	
2.2.10	1			Grenzwerte für CCP					X	
2.2.11	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP					X	
2.2.12	1			Korrekturmaßnahmen für CCP					X	
2.2.13	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.2.14	1			Aufzeichnungen					X	
2.2.15	1			HACCP Verifizierung					X	
2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.3.1	1			Wasserqualität *					X	
2.3.2	1			Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen					X	
2.3.3	1			Mikrobiologische Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen					X	
2.3.4 SPOT	1			Fremdkörpermanagement *						
2.3.5	1			Produktionsfreigabe					X	
2.3.6	1		D=K.O.	Rezepturen / Spezifikationen					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.7	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung					X	
2.3.8	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie Wartung und Reparatur					X	
2.3.9	1			Prüfmittelüberwachung					X	
2.3.10	1			Kontamination *						
2.3.11 SPOT	1		D=K.O.	Allergenmanagement					X	
2.3.12	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
2.4 Technischer/baulicher Zustand										
2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene										
2.6 Bodenfreiheit										
2.7 Personal										
2.7.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
2.7.2 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregeln						
2.7.3 SPOT	1			Personäle Räume und sanitäre Anlagen						
2.7.4 SPOT	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
2.8 Personalschulungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.8.2	1			Information über das QS-System					X	
3 Tierschutz										
3.1 Allgemeine Anforderungen										
3.1.1 SPOT	1		D=K.O.	Tierschutzbeauftragter						
3.1.2	1			Standardarbeitsanweisung					X	
3.1.3	1			Sachkunde der Mitarbeiter *					X	
3.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Umgang mit Tieren						
3.2 Tierschutz im Stallbereich										
3.2.1 SPOT	1			Tränken,Fütterung und Einstreu						
3.2.2 SPOT	1			Klimatische Bedingungen						
3.2.3 SPOT	1			Berieselungsanlage						
3.2.4 SPOT	1			Buchtenbelegung						
3.3 Tierschutz im Betäubungsbereich										
3.3.1 SPOT	1			Betäubungsanlage *						
3.3.2 SPOT	1			Zutrieb zur Betäubung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.3 SPOT	1		D=K.O.	Wirksame Betäubung *						
3.3.4 SPOT	1			Nachbetäubung *						
4 Prozessspezifische Anforderungen										
4.1 Überprüfung des Tiertransports - Transportpraxis										
4.1.1	1		D=K.O.	Überprüfung Tiertransporteur					X	
4.1.2 SPOT	1			Anlieferung						
4.1.3 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der Herkunftsnachweise und Lieferberechtigung der QS- Tierhalter						
4.2 Rampenbereich, Stallung, Warteplatz										
4.2.1 SPOT	1			Anlagen zum Entladen						
4.2.2 SPOT	1			Absonderung von Tieren						
4.2.3	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
4.2.4 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.3 Schlachtung										
4.3.1 SPOT	1			Anschlingen und Hochziehen						
4.3.2 SPOT	1			Entblutung						
4.3.3 SPOT	1			Fellabzug/Entborstung/Rup fen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.3.4 SPOT	1			Entnahme Bauch- Brustorgane						
4.3.5 SPOT	1			Tierkörperspaltung						
4.3.6 SPOT	1		D=K.O.	Ausschleusemöglichkeit						
4.3.7 SPOT	1			Nachbearbeitungsstrecke						
4.3.8 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.3.9 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.3.10 SPOT	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
4.3.11 SPOT	1			Messerhygiene						
4.3.12 SPOT	1			Klimatische Bedingungen						
4.3.13	1		D=K.O.	Befunddaten Schwein *					X	
4.3.14	1		D=K.O.	Befunddaten Rind *					X	
4.3.15	1		D=K.O.	Befunddaten Geflügel *					X	
4.3.16	1		D=K.O.	Salmonellenmonitoring					X	
4.3.17	1			Logistisches Schlachten von Salmonellen-positiven Herden (Geflügel)					X	
4.3.18	1			Putenschlachtung: Teilnahme AIV Monitoringprogramm					X	
4.3.19	1			Geruchsdetektion					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.4 Kühlräume (Schlachtkörper)										
4.4.1 SPOT	1			Technisch/baulicher Zustand						
4.4.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.4.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.4.4	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung nach der Schlachtung					X	
4.4.5 SPOT	1			Abviertelung Rinder						
4.5 Kühlräume										
4.5.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.5.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.5.4	1			Lagermanagement					X	
4.5.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *					X	
4.6 Tiefkühlräume										
4.6.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.6.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.6.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.6.4	1			Lagermanagement					X	
4.6.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung					X	
4.7 Zerlegung, Verarbeitungsraum, Bearbeitung Fleisch										
4.7.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.7.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.7.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.7.4 SPOT	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
4.7.5 SPOT	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
4.7.6 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
4.8 Verarbeitung (Zerkleinern, Füllen, Brühen, Kochen, Räuchern, Trocknen)										
4.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
4.8.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.8.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.8.4 SPOT	1			Organisation und Abläufe						
4.8.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
4.8.6 SPOT	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.8.7 SPOT	1			Abkühlen						
4.8.8 SPOT	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter						
4.8.9 SPOT	1		D=K.O.	Registr. der Past.- /Sterilisationstemp. und - zeitkontrolle *						
4.8.10	1			Einsatz von Zusatzstoffen					X	
4.8.11 SPOT	1			Pökeln						
4.8.12 SPOT	1			Räuchern						
4.8.13 SPOT	1			Temperaturführung						
4.8.14 SPOT	1			Überwachung Trocknung und Reifung *						
4.9 Etikettierung und Verpackung										
4.9.1 SPOT	1			Technisch/baulicher Zustand						
4.9.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.9.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.9.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial *					X	
4.9.5 SPOT	1		D=K.O.	Endproduktkontrolle						
4.9.6	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung					X	
4.10 Weitere Betriebsteile und -räume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.10.1 SPOT	1		D=K.O.	Gewürzraum *						
4.10.2 SPOT	1			Waschräume						
4.10.3 SPOT	1			Spülbereich						
4.10.4	1			Waschmöglichkeiten Transporter					X	
4.10.5 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
4.10.6 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.11 Entsorgung										
4.11.1	1			Entsorgungslogistik					X	
4.11.2 SPOT	1			Entsorgungsbereich						
4.11.3 SPOT	1		D=K.O.	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial						
4.11.4	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko					X	
4.12 Lebensmitteltransport										
4.12.1	1		D=K.O.	Reinigung und Desinfektion					X	
4.12.2 SPOT	1			System zur Temperaturüberwachung						
4.13 Verkauf										
4.13.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.13.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.13.3 SPOT	1			Organisation und Abläufe						
4.13.4 SPOT	1			Bedienungsbereich						
4.13.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
5 Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Warentrennung										
5.1 Wareneingang/Zukauf										
5.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.1.3 SPOT	1			Organisation und Abläufe						
5.1.4	1			Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
5.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Wareneingangskontrolle						
5.1.6	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware					X	
5.2 Kennzeichnung und Zeichennutzung										
5.2.1 SPOT	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.2	1			Zeichennutzung *					X	
5.2.3	1			Auslobung der QS-Ware					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
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.	Mengenabgleich					X	
5.3.4 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
5.4 Warentrennung										
5.4.1 SPOT	1		D=K.O.	Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware *						
I. VLOG-Zusatzmodul										
I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"					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

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p>*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p>**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</p>		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
	Anteile überschritten	Audit nicht bestanden			
Anzahl K.O.	K.O.	Audit nicht bestanden			
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht bestanden			

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

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				