

## Checkliste Schlachtung/Zerlegung

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

### Angaben zum Betrieb - Schlachtung/Zerlegung

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

### Geltungsbereich - Schlachtung/Zerlegung

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Schlachtung Rotfleisch	31
	Zerlegung Rotfleisch	32
	Schlachtung Weißfleisch	34
	Zerlegung Weißfleisch	35
<b>Jahrestonnage</b>		

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		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!)										
<b>2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.3	1			Havarie Konzept						
2.1.4	1			Lebensmittelsicherheitskultur *						
2.1.5	1			Beauftragung von Dienstleistern *						
<b>2.2 Eigenkontrolle und HACCP</b>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.2.2	1			Listerienmonitoring *						
2.2.3	1			Umgang mit Dokumenten						
2.2.4	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept/Managementsysteme für						
2.2.5	1			HACCP-Team						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.6	1			Produktbeschreibung						
2.2.7	1			Fließdiagramme						
2.2.8	1			Gefahrenanalyse						
2.2.9	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP) *						
2.2.10	1			Grenzwerte für CCP						
2.2.11	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.2.12	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.2.13	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.14	1			Aufzeichnungen						
2.2.15	1			HACCP Verifizierung						
<b>2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.3.1	1			Wasserqualität *						
2.3.2	1			Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen						
2.3.3	1			Mikrobiologische Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
2.3.4	1			Fremdkörpermanagement *						
2.3.5	1			Produktionsfreigabe						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.6	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung						
2.3.7	1			Wartung und Reparatur						
2.3.8	1			Prüfmittelüberwachung						
2.3.9	1		<b>D=K.O.</b>	Kontamination *						
2.3.10	1			Allergenmanagement						
2.3.11	1			Tierartspezifische Produkttrennung						
<b>2.4 Technisch/baulicher Zustand</b>										
<b>2.5 Raum-, Anlagen-, Gerätehygiene</b>										
<b>2.6 Bodenfreiheit</b>										
<b>2.7 Personal</b>										
2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
2.7.2	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.7.3	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.4	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
<b>2.8 Personalschulungen</b>										
2.8.1	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.
2.8.2	1			Information über das QS-System						
<b>3 Tierschutz</b>										
<b>3.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
3.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Tierschutzbeauftragter						
3.1.2	1			Standardarbeitsanweisung						
3.1.3	1			Sachkunde der Mitarbeiter *						
3.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Umgang mit Tieren						
<b>3.2 Tierschutz im Stallbereich</b>										
3.2.1	1			Tränken, Fütterung und Einstreu						
3.2.2	1			Klimatische Bedingungen						
3.2.3	1			Berieselungsanlage						
3.2.4	1			Buchtenbelegung						
<b>3.3 Tierschutz im Betäubungsbereich</b>										
3.3.1	1			Betäubungsanlage *						
3.3.2	1			Zutrieb zur Betäubung *						
3.3.3	1		<b>D=K.O.</b>	Wirksame Betäubung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.4	1			Nachbetäubung *						
<b>4 Anforderungen an die Schlachtung</b>										
<b>4.1 Überprüfung des Tiertransports - Transportpraxis</b>										
4.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung Tiertransporteur						
4.1.2	1			Anlieferung						
4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der Herkunftsnachweise und Lieferberechtigung der QS-						
<b>4.2 Rampenbereich, Stallung, Warteplatz</b>										
4.2.1	1			Anlagen zum Entladen						
4.2.2	1			Absonderung von Tieren						
4.2.3	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.2.4	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
<b>4.3 Schlachtprozess</b>										
4.3.1	1			Anschlingen und Hochziehen						
4.3.2	1			Entblutung						
4.3.3	1			Fellabzug/Entborstung/Rupfen						
4.3.4	1			Entnahme Bauch-Brustorgane						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.3.5	1			Tierkörperspaltung						
4.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Ausschleusemöglichkeit						
4.3.7	1			Nachbearbeitungsstrecke						
4.3.8	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.3.9	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.3.10	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
4.3.11	1			Messerhygiene						
4.3.12	1			Klimatische Bedingungen						
4.3.13	1		<b>D=K.O.</b>	Befunddaten Schwein *						
4.3.14	1		<b>D=K.O.</b>	Befunddaten Rind *						
4.3.15	1		<b>D=K.O.</b>	Befunddaten Geflügel *						
4.3.16	1		<b>D=K.O.</b>	Salmonellenmonitoring *						
4.3.17	1			Logistisches Schlachten von salmonellen-positiven Herden (Geflügel)						
4.3.18	1			Putenschlachtung: Teilnahme AIV Monitoringprogramm						
4.3.19	1			Geruchsdetektion						
<b>4.4 Kühlräume (Schlachtkörper)</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.4.1	1			Technisch/baulicher Zustand						
4.4.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.4.3	1			Bodenfreiheit						
4.4.4	1			Lagermanagement						
4.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung nach der Schlachtung						
4.4.6	1			Abviertelung Rinder						
<b>5 Anforderungen an die Zerlegung</b>										
<b>5.1 Zerlegung, Feinzerlegung</b>										
5.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.1.3	1			Bodenfreiheit						
5.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
5.1.5	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
5.1.6	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
<b>5.2 Zuschnitt, Portionierung und Hackfleischherstellung</b>										
5.2.1	1			Technisch/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.2.3	1			Bodenfreiheit						
5.2.4	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
5.2.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>5.3 Etikettierung und Verpackung</b>										
5.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.3.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.3.3	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial *						
5.3.4	1		<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
5.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						
5.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen/Spezifikationen *						
5.3.7	1		<b>D=K.O.</b>	Probenziehungspläne Endprodukt *						
<b>5.4 Fleischkühlraum</b>										
5.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.4.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.4.3	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.4.4	1			Lagermanagement						
5.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>5.5 Tiefkühlraum</b>										
5.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
5.5.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.5.3	1			Bodenfreiheit						
5.5.4	1			Lagermanagement						
5.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>6 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
<b>6.1 Waschräume und Materiallager</b>										
6.1.1	1			Waschräume						
6.1.2	1			Verpackungsmateriallager						
6.1.3	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
6.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Gewürzraum *						
<b>6.2 Entsorgung</b>										
6.2.1	1			Entsorgungslogistik						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.2.2	1			Entsorgungsbereich						
6.2.3	1		<b>D=K.O.</b>	Schlachtnebenprodukte und Risikomaterial						
<b>6.3 Fuhrpark</b>										
6.3.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
6.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
6.3.3	1			System zur Temperaturüberwachung						
<b>7 Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Warentrennung</b>										
<b>7.1 Warenein- und -ausgang</b>										
7.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
7.1.3	1			Bodenfreiheit						
7.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle						
7.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
7.1.6	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement						
7.1.7	1			Reklamationsmanagement						
<b>7.2 Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
7.2.2	1			Zeichennutzung *						
<b>7.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>										
7.3.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
7.3.2	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
7.3.3	1		<b>D=K.O.</b>	Mengenabgleich						
7.3.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
<b>7.4 Warentrennung</b>										
7.4.1	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware *						
<b>D 1 Convenience Zusatzmodul</b>										
<b>D 2.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>D 2.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
D 2.2.1	1			Zeichennutzung					X	
D 2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen /Spezifikationen					X	
<b>D 2.3 Technisch/baulicher Zustand</b>										
<b>D 2.4 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>D 2.5 Bodenfreiheit</b>										
<b>D 3.1 Anforderungen an den Herstellungsprozess</b>										
D 3.1.1	1			Mindesthaltbarkeitsdatum					X	
<b>D 4.1 Silolagerung</b>										
D 4.1.1	1			Silolagerung					X	
D 4.1.2	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 4.1.3	1			Raum-, Geräte und Anlagenhygiene					X	
<b>D 5.1 Tanklagerung</b>										
D 5.1.1	1			Tanklagerung					X	
D 5.1.2	1			Technisch/baulicher Zustand					X	
D 5.1.3	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
<b>D 6.1 Vorbereitungs- und Bearbeitungsraum</b>										
D 6.1.1	1			Technisch/baulicher Zustand					X	
D 6.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
D 6.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 6.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>D 7.1 Herstellung von Halbfertig-, Teilerzeugnissen und Komponenten</b>										
D 7.1.1	1			Technisch /baulicher Zustand					X	
D 7.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 7.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 7.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	
<b>D 8.1 Weiterverarbeitung</b>										
D 8.1.1	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 8.1.2	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 8.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
D 8.1.4	1			Ordnung und Organisation					X	
<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					
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>			



**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				