

Erläuterung: Kontrollpunkte für fahrbare Mahl- und Mischanlagen

1. Allgemeine Anforderungen	Information	Dokumentation
Schulung/Fortbildung Sachkunde über die Anlage einmalige Einweisung (Fahrzeug) laufende Schulungen (mind. 1x jährlich) (z.B. kombiniert mit Gefahren-, Unfall- und Hygieneschulung)	Betriebsanleitung (Wartungsplan)	Schulungsplan (inkl. Anwesenheitsliste)
2. Technische Umsetzung	Information	Dokumentation
Bestellungsannahme	Bestellung	Auftragsannahme
Kundendaten (Stammdaten)	Anschrift Ware/Futter Lieferbedingung	Kundendatenbank/ Kundenregister
Tourenplan (Disposition) Einteilung der Fahrten in Abhängigkeit der Futtermischungen (z.B. Fischmehl- oder Plasmaproteineinmischung)		Tourendokument
Anfahrt Betrieb	Bestellanschrift Datum Uhrzeit	Tourendokument
Futterherstellung Produktionsreihenfolge		Mischbuch
Kontaminationsmatrix Spülchargen Betriebszuordnung Reinigung		
Futterherstellung Produktionsvorgang		Mischbuch
Beladung (Entnahmeort) Mischzeit Mischgenauigkeit Endladestelle (Abladeort)		

Handel mit Öl- und/oder Fettmischungen	VVO-Nummer des belieferten Betriebes	Lieferschein/Rechnung
<hr/>		
Erfassung VVO-Nummer Rückstellmuster		
<hr/>		
Abfahrt	Uhrzeit	Tourendokument
<hr/>		

Gender Disclaimer

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.