

Checkliste Heimtierfutter

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				
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 - Heimtierfutter

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

Geltungsbereich - Heimtierfutter

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Transportdienstleister (Rohmaterial Heimtierfutter)	501
	Lagerhalter (Rohmaterial Heimtierfutter)	505
	Verarbeitungsbetrieb (Rohmaterial Heimtierfutter)	510
	Heimtierfutterbetrieb	515
	Großhandel (Heimtierfutter)	520
	Private Labelling (Heimtierfutter)	525
	Broker (Heimtierfutter)	530

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*						
2.1.2	1		D=K.O.	Amtliche Registrierung und Zulassung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
3. Gute Herstellungs- und Hygienepaxis, Managementsysteme										
3.1 Qualitätsmanagementsystem (QM-System)										
3.1.1	1			Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems						
3.2 HACCP-System und Eigenkontrollen										
3.2.1	1		D=K.O.	HACCP System*						
3.2.2	1			HACCP-Team						
3.2.3	1			Produktbeschreibung						
3.2.4	1			Fließdiagramme						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.5	1			Gefahrenanalyse						
3.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)*						
3.2.7	1			Grenzwerte für CCP						
3.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
3.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
3.2.10	1			Verantwortlichkeiten						
3.2.11	1			Dokumentationen / Aufzeichnungen						
3.2.12	1			HACCP Verifizierung						
3.2.13	1			Eigenkontrollen*						
3.3 Gute Hygiene – und Herstellungspraxis										
3.3.1	1			Wasserqualität						
3.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
3.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung*						
3.3.4	1		D=K.O.	Lenkung fehlerhafter Produkte und Dienstleistungen*						
3.3.5	1			Kontamination						
3.3.6	1			Fremdkörpermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.7	1		D=K.O.	Einsatz von Glas und anderem brüchigen Material						
3.3.8	1			Produktionsfreigabe*						
3.3.9	1		D=K.O.	Abfallwirtschaft und Entsorgungslogistik						
3.3.10	1			Wartung und Reparatur/Wartungsprogramme						
3.3.11	1			Kalibrierung						
3.4 Personal										
3.4.1	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
3.4.2	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
3.4.3	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
3.4.4	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
3.5 Personalschulungen										
3.5.1	1		D=K.O.	Hygieneschulungen*						
3.5.2	1			Information über das QS-System						
3.6 Technischer/baulicher Zustand										
3.7 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
4. Spezifische Produkthanforderungen an Heimtierfutter (Rohmaterial und Endprodukt)										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1 Anforderung an Rohstoffe										
4.1.1	1			Rohmaterial für verarbeitetes Heimtierfutter und für Kauspielzeug						
4.1.2	1			Anforderungen an verarbeitetes tierisches Protein und andere Folgeprodukte						
4.2 Spezifische Anforderungen an Produktgruppen										
4.2.1	1			Verarbeitetes Heimtierfutter in Dosen und anderen Behältnissen						
4.2.2	1			Trockenfutter und Snacks (inkl. halbfeucht)						
4.2.3	1			Kauspielzeug						
4.2.4	1			Rohes Heimtierfutter						
4.2.5	1			Spezielle Anforderungen an geschmacksverstärkende Fleischextrakte zur						
4.2.6	1			Einsatz technologischer Zusätze (Verarbeitungshilfsstoffe)						
4.2.7	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten, Rework (inklusive Bruch)						
5. Lieferantenmanagement, Einkauf und Spezifikation										
5.1 Rezepturen/Spezifikationen										
5.1.1	1		D=K.O.	Rezepturen/Produktspezifikationen						
5.1.2	1			Konformität Verpackungsmaterialien						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2 Lieferantenmanagement										
5.2.1	1			Lieferantenauswahl und -bewertung						
5.2.2	1			Ausgelagerte Prozesse						
6. Transport und Beförderung von tierischen Nebenprodukten										
6.1 Anforderung an Transport und Beförderung										
6.1.1	1			Fahrzeuge und Behälter						
6.1.2	1			System zur Temperaturüberwachung*						
6.1.3	1			Identifikation und Kennzeichnung*						
6.1.4	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
6.1.5	1			Reinigung und Desinfektion						
7. Warenein- und Warenausgang, Lagerhaltung										
7.1 Wareneingang und Warenausgang										
7.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.1.3	1			Organisation und Abläufe						
7.1.4	1		D=K.O.	Wareneingangskontrolle*						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.1.5	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
7.2 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
7.2.1	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
7.2.2	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
7.3 Lager										
7.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.3.3	1			Lagerung abgepackter Ware						
7.3.4	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
7.4 Lagermanagement										
7.5 Kühlräume										
7.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.5.3	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung*						
7.5.4	1		D=K.O.	Lagermanagement						
7.5.5	1			Lagerung von Rohstoffen, Halbfertigwaren und Endprodukten						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.6 Tiefkühlräume										
7.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.6.3	1		D=K.O.	Lagermanagement						
7.6.4	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung*						
7.7 Gefrieren und Auftauen										
7.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
7.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
7.7.3	1			Prozesssteuerung						
7.8 Trockenlager										
7.8.1	1			Lagerung von Trockenstoffen						
7.9 Reinigungsbereiche										
7.9.1	1			Waschräume						
7.9.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
8. Anforderungen an Verarbeitungsprozesse										
8.1 Vorbereitungsprozesse										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.1.3	1			Ordnung und Organisation						
8.2 Mischen										
8.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.2.3	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
8.3 Schneide-, Zerkleinerungs- und Separationsprozesse										
8.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.3.3	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
8.4 Chargierung										
8.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.4.3	1			Organisation und Abläufe						
8.5 Erhitzungsprozesse										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.5.3	1			Organisation und Abläufe						
8.5.4	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur*						
8.5.5	1			Abkühlen						
8.6 Konservenerstellung										
8.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.6.3	1			Organisation und Abläufe						
8.6.4	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter						
8.6.5	1		D=K.O.	Registrierung der Pasteurisations- /Sterilisationstemperatur-						
8.6.6	1			Abkühlen						
8.7 Trocknungsprozess										
8.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.7.3	1			Organisation und Abläufe						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
8.7.4	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung						
8.8 Umhüllen und Verpacken										
8.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
8.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
8.8.3	1			Organisation und Abläufe						
8.8.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial						
8.8.5	1		D=K.O.	Endproduktkontrolle						
9. Rückverfolgbarkeit										
9.1 Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit										
9.1.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit*						
9.1.2	1			Rückverfolgbarkeitstest						
10. Handelsaktivitäten										
10.1 Anforderungen an Großhändler/Broker/Private Labeler										
10.1.1	1		D=K.O.	Vereinbarungen mit Dienstleistern*						
10.1.2	1			Verpackungsmaterial						
10.1.3	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene Ware*						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
10.1.4	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete Ware*						
10.1.5	1			Private Labelling						

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				