

Checkliste Heimtierfutter (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 - 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. |
|---|--------|---------------------|---------------|---|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| <p>* = 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!)</p> | | | | | | | | | | |
| 2. Allgemeine Anforderungen | | | | | | | | | | |
| 2.1 Allgemeine Systemanforderungen | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | 1 | | | Betriebsdaten* | | | | | X | |
| 2.1.2 | 1 | | D=K.O. | Amtliche Registrierung und Zulassung | | | | | X | |
| 2.1.3 | 1 | | | Ereignis- und Krisenmanagement | | | | | X | |
| 3. Gute Herstellungs- und Hygienepaxis, Managementsysteme | | | | | | | | | | |
| 3.1 Qualitätsmanagementsystem (QM-System) | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | 1 | | | Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems | | | | | X | |
| 3.2 HACCP-System und Eigenkontrollen | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | 1 | | D=K.O. | HACCP System* | | | | | X | |
| 3.2.2 | 1 | | | HACCP-Team | | | | | X | |
| 3.2.3 | 1 | | | Produktbeschreibung | | | | | X | |
| 3.2.4 | 1 | | | Fließdiagramme | | | | | X | |

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

| Anforderung Nr. | Faktor | Filter ¹ | | Kriterium/ Anforderung | A | B | C | D/ K.O. | E | Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr. |
|--|--------|---------------------|---------------|---|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| 3.3.7 SPOT | 1 | | D=K.O. | Einsatz von Glas und anderem brüchigen Material | | | | | | |
| 3.3.8 | 1 | | | Produktionsfreigabe* | | | | | X | |
| 3.3.9 SPOT | 1 | | D=K.O. | Abfallwirtschaft und Entsorgungslogistik | | | | | | |
| 3.3.10 | 1 | | | Wartung und Reparatur/Wartungsprogramme | | | | | X | |
| 3.3.11 | 1 | | | Kalibrierung | | | | | X | |
| 3.4 Personal | | | | | | | | | | |
| 3.4.1 SPOT | 1 | | | Betriebsgelände und Zutrittsregelungen | | | | | | |
| 3.4.2 SPOT | 1 | | | Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene | | | | | | |
| 3.4.3 SPOT | 1 | | | Personalräume und sanitäre Anlagen | | | | | | |
| 3.4.4 SPOT | 1 | | D=K.O. | Hygieneschleuse | | | | | | |
| 3.5 Personalschulungen | | | | | | | | | | |
| 3.5.1 | 1 | | D=K.O. | Hygieneschulungen* | | | | | X | |
| 3.5.2 | 1 | | | Information über das QS-System | | | | | X | |
| 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 | | | | | X | |
| 4.1.2 | 1 | | | Anforderungen an verarbeitetes tierisches Protein und andere Folgeprodukte | | | | | X | |
| 4.2 Spezifische Anforderungen an Produktgruppen | | | | | | | | | | |
| 4.2.1 | 1 | | | Verarbeitetes Heimtierfutter in Dosen und anderen Behältnissen | | | | | X | |
| 4.2.2 | 1 | | | Trockenfutter und Snacks (inkl. halbflecht) | | | | | X | |
| 4.2.3 | 1 | | | Kauspielzeug | | | | | X | |
| 4.2.4 | 1 | | | Rohes Heimtierfutter | | | | | X | |
| 4.2.5 | 1 | | | Spezielle Anforderungen an geschmacksverstärkende Fleischextrakte zur | | | | | X | |
| 4.2.6 | 1 | | | Einsatz technologischer Zusätze (Verarbeitungshilfsstoffe) | | | | | X | |
| 4.2.7 | 1 | | | Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten, Rework (inklusive Bruch) | | | | | X | |
| 5. Lieferantenmanagement, Einkauf und Spezifikation | | | | | | | | | | |
| 5.1 Rezepturen/Spezifikationen | | | | | | | | | | |
| 5.1.1 | 1 | | D=K.O. | Rezepturen/Produktspezifikationen | | | | | X | |
| 5.1.2 | 1 | | | Konformität Verpackungsmaterialien | | | | | X | |

| 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 | | | | | X | |
| 5.2.2 | 1 | | | Ausgelagerte Prozesse | | | | | X | |
| 6. Transport und Beförderung von tierischen Nebenprodukten | | | | | | | | | | |
| 6.1 Anforderung an Transport und Beförderung | | | | | | | | | | |
| 6.1.1 SPOT | 1 | | | Fahrzeuge und Behälter | | | | | | |
| 6.1.2 | 1 | | | System zur Temperaturüberwachung* | | | | | X | |
| 6.1.3 SPOT | 1 | | | Identifikation und Kennzeichnung* | | | | | | |
| 6.1.4 SPOT | 1 | | | Waschmöglichkeiten Transporter | | | | | | |
| 6.1.5 SPOT | 1 | | | Reinigung und Desinfektion | | | | | | |
| 7. Warenein- und Warenausgang, Lagerhaltung | | | | | | | | | | |
| 7.1 Wareneingang und Warenausgang | | | | | | | | | | |
| 7.1.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 7.1.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 7.1.3 SPOT | 1 | | | Organisation und Abläufe | | | | | | |
| 7.1.4 SPOT | 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 SPOT | 1 | | D=K.O. | Produkttemperatur | | | | | | |
| 7.2 Kommissionierung, Warenausgang/Versand | | | | | | | | | | |
| 7.2.1 SPOT | 1 | | D=K.O. | Warenausgangskontrolle | | | | | | |
| 7.2.2 SPOT | 1 | | D=K.O. | Produkttemperatur | | | | | | |
| 7.3 Lager | | | | | | | | | | |
| 7.3.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 7.3.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 7.3.3 SPOT | 1 | | | Lagerung abgepackter Ware | | | | | | |
| 7.3.4 SPOT | 1 | | | Lager-/Transport-Behältnisse der Ware | | | | | | |
| 7.4 Lagermanagement | | | | | | | | | | |
| 7.5 Kühlräume | | | | | | | | | | |
| 7.5.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 7.5.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 7.5.3 SPOT | 1 | | D=K.O. | Temperaturerfassung und -überwachung* | | | | | | |
| 7.5.4 SPOT | 1 | | D=K.O. | Lagermanagement | | | | | | |
| 7.5.5 | 1 | | | Lagerung von Rohstoffen, Halbfertigwaren und Endprodukten | | | | | X | |

| Anforderung Nr. | Faktor | Filter ¹ | | Kriterium/ Anforderung | A | B | C | D/ K.O. | E | Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr. |
|--|--------|---------------------|---------------|--|---|---|---|------------|---|-------------------------------------|
| 7.6 Tiefkühlräume | | | | | | | | | | |
| 7.6.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 7.6.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 7.6.3 SPOT | 1 | | D=K.O. | Lagermanagement | | | | | | |
| 7.6.4 SPOT | 1 | | D=K.O. | Temperaturerfassung und -überwachung* | | | | | | |
| 7.7 Gefrieren und Auftauen | | | | | | | | | | |
| 7.7.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 7.7.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 7.7.3 | 1 | | | Prozesssteuerung | | | | | X | |
| 7.8 Trockenlager | | | | | | | | | | |
| 7.8.1 SPOT | 1 | | | Lagerung von Trockenstoffen | | | | | | |
| 7.9 Reinigungsbereiche | | | | | | | | | | |
| 7.9.1 SPOT | 1 | | | Waschräume | | | | | | |
| 7.9.2 SPOT | 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 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 8.1.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 8.1.3 SPOT | 1 | | | Ordnung und Organisation | | | | | | |
| 8.2 Mischen | | | | | | | | | | |
| 8.2.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 8.2.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 8.2.3 SPOT | 1 | | D=K.O. | Organisation und Abläufe | | | | | | |
| 8.3 Schneide-, Zerkleinerungs- und Separationsprozesse | | | | | | | | | | |
| 8.3.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 8.3.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 8.3.3 | 1 | | D=K.O. | Organisation und Abläufe | | | | | X | |
| 8.4 Chargierung | | | | | | | | | | |
| 8.4.1 SPOT | 1 | | | Technischer/baulicher Zustand | | | | | | |
| 8.4.2 SPOT | 1 | | | Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene | | | | | | |
| 8.4.3 | 1 | | | Organisation und Abläufe | | | | | X | |
| 8.5 Erhitzungsprozesse | | | | | | | | | | |

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

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

| 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* | | | | | X | |
| 10.1.5 | 1 | | | Private Labelling | | | | | 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 | | | | |