

Checkliste Großhandel Fleisch und Fleischwaren (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 - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

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

Geltungsbereich - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Fleischgroßhandel	80
	Zentrallager	61

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			Zeichennutzung						
2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
2.1.5 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung						
2.1.7	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
2.1.9	1			Lebensmittelsicherheitskultur						
2.1.10	1			Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen						
2.2 HACCP										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept *						
2.2.2	1			HACCP-Team						
2.2.3	1			Produktbeschreibung						
2.2.4	1			Fließdiagramme						
2.2.5	1			Gefahrenanalyse						
2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.2.7	1			Grenzwerte für CCP						
2.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.2.10	1			Verantwortlichkeiten						
2.2.11	1			Aufzeichnungen						
2.2.12	1			HACCP Verifizierung						
2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.3.1	1			Wasserqualität						
2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
2.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.4 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						
2.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
2.4 Technischer/baulicher Zustand										
2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene										
2.6 Bodenfreiheit										
2.7 Personalhygiene										
2.7.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.3 SPOT	1			Hygieneschleuse						
2.8 Personalschulungen										
2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
2.8.2	1			Information über das QS-System						
3 Prozessspezifische Anforderungen										
3.1 Wareneingang										
3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
3.1.6 SPOT	1			Wareneingangskontrolle *						
3.1.7	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
3.1.8	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
3.1.9	1		D=K.O.	Retourenmanagement						
3.1.10	1			Reklamationsmanagement						
3.2 Lager										
3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.2.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.2.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.3 Kühlräume										
3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.3.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.3.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.3.6 SPOT	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
3.3.7	1			Tierartsspezifische Produkttrennung						
3.4 Tiefkühlräume										
3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.4.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.4.4 SPOT	1			Lagermanagement						
3.4.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.4.6 SPOT	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.5 Verpackung/Umlagerung										
3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.5.4 SPOT	1			Verpackungsmaterial						
3.5.5	1		D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung						
3.5.6	1			Lagerung abgepackter Ware						
3.5.7	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
3.5.8 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.5.9 SPOT	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.6.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.6.4	1			Ordnung und Organisation						
3.6.5 SPOT	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
3.6.6 SPOT	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
3.6.7 SPOT	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.7.1 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
3.7.2 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.7.3	1			Entsorgungslogistik						
3.7.4	1			Spülbereich						
3.8 Transport/Logistik										
3.8.1	1			Produktkonformer Transport						
3.8.2 SPOT	1			Transporthygiene						
3.8.3	1			Bodenfreiheit						
3.8.4 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturkontrolle						
3.9 Gefrieren und Auftauen										
3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.9.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.9.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.9.4	1			Prozesssteuerung						
4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.1.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
4.1.1.2 SPOT	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
4.1.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
4.1.1.4	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
4.1.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						

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				