

Checkliste Landwirtschaft Brütereien (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 - Brüterei

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

Geltungsbereich - Brüterei

Produktionsart	Produktionsart- Nummer	Vor- /Schlupfbrutkapazität
Eintagskükenproduktion		
Brüterei Hähnchen-Mastküken	50	
Brüterei Puten-Mastküken	51	

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 SPOT	1			Betriebsdaten						
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.2 Betriebsführung										
2.2.1	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.2.2	1			Außengelände, Produktionsstätten					X	
2.3 Eigenkontrollsystem										
2.3.1	1			Salmonellenfreiheit					X	
2.3.2	1		D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen					X	
2.3.3	1			Hygiene-Konzept					X	
2.3.4	1			Korrekturmaßnahmen					X	
2.3.5	1			Verantwortlichkeiten					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.6	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle					X	
2.4 Gute Hygienepraxis										
2.4.1	1			Wasserhygiene					X	
2.4.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3	1			Schädlingsmonitoring					X	
2.4.4 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
2.4.5 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.5 Personalhygiene										
2.5.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensvorschriften						
2.5.2	1			Personalräume					X	
2.5.3 SPOT	1			Hygieneschleuse						
2.6 Personalschulungen										
2.6.1	1		D=K.O.	Hygiene- und Sachkundeschulung					X	
3 Anforderungen an den Umgang mit Bruteiern und Küken										
3.1 Allgemeine Anforderungen										
3.1.1 SPOT	1		D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.1.2	1		D=K.O.	Kennzeichnung *					X	
3.1.3 SPOT	1		D=K.O.	Tierschutzbeauftragter						
3.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Umgang mit Küken						
3.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Schnabelbehandlung bei Putenküken						
3.1.6 SPOT	1			Anlagen zum Verladen						
3.1.7	1			Klimatische Bedingungen in Küken-Lagerräumen					X	
3.1.8	1		D=K.O.	Transportkistenbelegung					X	
3.1.9 SPOT	1		D=K.O.	Identifizierung der QS-Elterntierherden *						
3.1.10	1		D=K.O.	Notstrom- und Kühlwasserversorgung, Notfallplan					X	
3.2 Bruteilagerung und Brutprozess										
3.2.1 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
3.2.2	1			Brutei-Zugang/Wareneingangskontrolle					X	
3.2.3	1		D=K.O.	Gesundheitsüberwachungsprogramm, Salmonellenmonitoring					X	
3.2.4 SPOT	1			Lagermanagement Bruteier						
3.2.5	1		D=K.O.	Anforderungen Brutprozess					X	
3.3 Tiergesundheit										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.1 SPOT	1		D=K.O.	Kükenuntersuchung *						
3.3.2 SPOT	1		D=K.O.	Betäubungs- /Tötungsanlage *						
3.3.3	1		D=K.O.	Betreuungsvertrag Tierarzt					X	
3.3.4	1			Umsetzung der Betreuung *					X	
3.3.5	1		D=K.O.	Arzneimittel und Impfstoffe					X	
3.4 Ausgangskontrollen, Reklamationsmanagement, Verpackungsmaterial										
3.4.1	1			Warenausgangskontrolle *					X	
3.4.2	1			Reklamationsmanagement					X	
3.4.3	1			Verpackungsmaterial					X	
3.5 Tiertransport										
3.5.1	1			Überprüfung Tiertransporteur					X	
4 Weitere Betriebsteile und -räume										
4.1 Kistenwäsche und Materiallager										
4.1.1 SPOT	1			Kisten-/Hordenwäsche						
4.1.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager					X	
4.2 Entsorgung										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.2.1	1			Entsorgungslogistik					X	
4.3 Fuhrpark										
4.3.1 SPOT	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
4.3.2	1			Reinigung und Desinfektion Tiertransportfahrzeuge					X	
4.3.3	1			System zur Klimaführung					X	
5 Zeichennutzung										
5.1 Zeichennutzung										
5.1.1	1		D=K.O.	Verwendung des QS- Prüfzeichens					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

***Status I:** Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt
****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

	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
	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				