

## Checkliste Verarbeitung 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)	
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			
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>		<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>	

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 - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

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

### Geltungsbereich - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Zerlegung	41
	Verarbeitung	42

Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		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!)										
<b>2. Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1			Betriebsdaten					X	
2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.3	1			Havariekonzept					X	
2.1.4	1			Lebensmittelsicherheitskultur *					X	
2.1.5	1			Beauftragung von Dienstleistern					X	
<b>2.2 Eigenkontrolle und HACCP</b>										
2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
2.2.2	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.2.3	1			Listerienmonitoring *					X	
2.2.4	1			Umgang mit Dokumenten					X	
2.2.5	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept */Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.6	1			HACCP-Team					X	
2.2.7	1			Produktbeschreibung					X	
2.2.8	1			Fließdiagramme					X	
2.2.9	1			Gefahrenanalyse					X	
2.2.10	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP) *					X	
2.2.11	1			Grenzwerte für CCP					X	
2.2.12	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP					X	
2.2.13	1			Korrekturmaßnahmen für CCP					X	
2.2.14	1			Verantwortlichkeiten					X	
2.2.15	1			Aufzeichnungen					X	
2.2.16	1			HACCP Verifizierung					X	
<b>2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.3.1	1			Wasserqualität					X	
2.3.2	1			Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen					X	
2.3.3	1			Mikrobiologische Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen					X	
2.3.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Fremdkörpermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.5	1			Produktionsfreigabe *					X	
2.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen/Spezifikationen					X	
2.3.7	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung *					X	
2.3.8	1			Umgang mit abweichenden Produkten					X	
2.3.9	1			Prüfmittelüberwachung					X	
2.3.10 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kontamination						
2.3.11	1			Allergenmanagement					X	
2.3.12	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
2.3.13	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie					X	
2.3.14	1			Wartung und Reparatur					X	
<b>2.4</b>	<b>Technischer/baulicher Zustand</b>									
<b>2.5</b>	<b>Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene</b>									
<b>2.6</b>	<b>Bodenfreiheit</b>									
<b>2.7</b>	<b>Personal</b>									
2.7.1 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						
2.7.2 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.7.3 SPOT	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
<b>2.8 Personalschulungen</b>										
2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.8.2	1			Information über das QS- System					X	
<b>3 Anforderungen an die Verarbeitung</b>										
<b>3.1 Kühlräume</b>										
3.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.1.4	1			Lagermanagement					X	
3.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *					X	
<b>3.2 Tiefkühlräume</b>										
3.2.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.2.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.4	1			Lagermanagement					X	
3.2.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
<b>3.3 Zerlegung, Feinzerlegung</b>										
3.3.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.3.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.3.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe						
3.3.5 SPOT	1			Umgang mit abweichenden Produkten						
3.3.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
<b>3.4 Zuschnitt,Portionierung und Hackfleischerstellung</b>										
3.4.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.4.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.4.4	1		<b>D=K.O.</b>	Organisation und Abläufe					X	
3.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *					X	
<b>3.5 Chargierung</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.5.4	1			Organisation und Abläufe					X	
<b>3.6 Zerkleinern</b>										
3.6.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.6.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.6.4	1			Organisation und Abläufe					X	
3.6.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>3.7 Füllen</b>										
3.7.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.7.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.7.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.7.4	1			Order and organisation					X	
<b>3.8 Erhitzen, Kochen, Brühen</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.8.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.8.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.8.3	1			Organisation und Abläufe					X	
3.8.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
3.8.5	1			Abkühlen					X	
<b>3.9 Konservenerstellung</b>										
3.9.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.9.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.9.3	1			Organisation und Abläufe					X	
3.9.4	1			Reinigung und Vorbereitung der Behälter					X	
3.9.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Registr. der Past.-/Sterilisationstemp.- und Zeitkontrolle *						
3.9.6	1			Abkühlen					X	
<b>3.10 Räuchern</b>										
3.10.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.10.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.10.3	1			Organisation und Abläufe					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>3.11 Pökeln</b>										
3.11.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.11.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.11.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.11.4	1			Organisation und Abläufe					X	
3.11.5 SPOT	1			Temperaturführung						
3.11.6	1			Einsatz von Zusatzstoffen					X	
<b>3.12 Trocknen und Reifen</b>										
3.12.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
3.12.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.12.3	1			Bodenfreiheit					X	
3.12.4	1			Organisation und Abläufe					X	
3.12.5 SPOT	1			Temperaturführung						
3.12.6	1		<b>D=K.O.</b>	Überwachung Trocknung und Reifung *					X	
<b>3.13 Aufschneiden,Zerteilen,Umhüllen</b>										
3.13.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.13.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.13.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
3.13.4	1			Organisation und Abläufe					X	
3.13.5	1			Kreuzkontamination					X	
<b>4 Verpackung</b>										
<b>4.1 Etikettierung und Verpackung</b>										
4.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
4.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial *					X	
4.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle					X	
4.1.6	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung					X	
<b>5 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
<b>5.1 Waschräume und Materiallager</b>										
5.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Gewürzraum *					X	
5.1.2 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.3 SPOT	1			Waschräume						
5.1.4 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
<b>5.2 Entsorgungslogistik</b>										
5.2.1	1			Entsorgungslogistik					X	
5.2.2 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Nebenprodukte						
<b>6 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Warentrennung</b>										
<b>6.1 Wareneingang</b>										
6.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
6.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
6.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
6.1.4	1			Organisation und Abläufe					X	
6.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
6.1.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle *						
6.1.7 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware						
6.1.8 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>6.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.2.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand						
6.2.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
6.2.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
6.2.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
6.2.5	1			Reklamationsmanagement					X	
6.2.6	1		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement					X	
6.2.7	1			Organisation und Abläufe					X	
<b>6.3 Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>										
6.3.1 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
6.3.2	1			Zeichennutzung *					X	
<b>6.4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft</b>										
6.4.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
6.4.2	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
6.4.3	1		<b>D=K.O.</b>	Mengenabgleich *					X	
6.4.4	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung					X	
6.4.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>6.5 Fuhrpark</b>										
6.5.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter					X	
6.5.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
6.5.3 SPOT	1			System zur Temperaturüberwachung						
<b>D 1 Convenience Zusatzmodul</b>										
<b>D 2.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
D 2.1.1	1			Zeichennutzung					X	
<b>D 2.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
D 2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen / Spezifikationen					X	
<b>D 2.3 Technisch / baulicher Zustand</b>										
<b>D 2.4 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene</b>										
<b>D 2.5 Bodenfreiheit</b>										
<b>D 3.1 Anforderungen an den Herstellungsprozess</b>										
D 3.1.1	1			Mindesthaltbarkeitsdatum					X	
<b>D 4.1 Silolagerung</b>										
D 4.1.1 SPOT	1			Silolagerung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
D 4.1.2 SPOT	1			Technisch / baulicher Zustand					X	
D 4.1.3 SPOT	1			Raum-, Anlagen und Gerätehygiene					X	
<b>D 5.1 Tanklagerung</b>										
D 5.1.1 SPOT	1			Tanklagerung					X	
D 5.1.2 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 5.1.3 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
<b>D 6.1 Vorbereitungs- und Bearbeitungsprozess</b>										
D 6.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 6.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 6.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit					X	
D 6.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation					X	
<b>D 7.1 Herstellung von Halbfertig-, Teilerzeugnissen und Komponenten</b>										
D 7.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 7.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 7.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit					X	
D 7.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>D 8.1 Weiterverarbeitung</b>										
D 8.1.1 SPOT	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
D 8.1.2 SPOT	1			Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene					X	
D 8.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit					X	
D 8.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation					X	
<b>I. VLOG-Zusatzmodul</b>										
<b>I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)</b>										
I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"					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><b>*Status I:</b> Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p><b>**Status II:</b> 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%		<b>QS-Status I*</b>
		max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	<b>QS-Status II**</b>
		max. 20%	max. 10%	max. 20%	<b>QS-Status III</b>
	Anteile überschritten	<b>Audit nicht bestanden</b>			
Anzahl K.O.	K.O.	<b>Audit nicht bestanden</b>			
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	<b>Audit nicht bestanden</b>			

**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				