

Checkliste zur Vorbereitung der Kontrolle QS Qualität und Sicherheit

Systemkette: Fleisch und Fleischwaren

Stufe: Futtermittelwirtschaft

Produktionsarten: Einzel- und Mischfutterherstellung inkl. fahrbare Mahl- und Mischanlagen und Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittel), Handel, Lagerung und Umschlag, Transport

Unterlagen, die Sie **für das Erstaudit und Systemaudit** vorbereiten können, sofern für Ihr Unternehmen zutreffend:

Bitte führen Sie jährlich ein internes Audit durch. Dabei überprüfen Sie alle relevanten Punkte für das QS-Audit.

Die nachfolgende Tabelle gibt lediglich Hinweise auf einzelne Prüfpunkte.

Allgemeine Dokumente Futtermittelwirtschaft	
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dokumentenprüfung <input type="checkbox"/> Amtliche Registrierung <input type="checkbox"/> QS-Ereignisfallblatt (Aktuelle Version) <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeitstest (jährlich durchzuführen) <input type="checkbox"/> Qualitätspolitik <input type="checkbox"/> Managementbewertung <input type="checkbox"/> Lieferantenbewertung <input type="checkbox"/> Schulungsunterlagen der Mitarbeiter <input type="checkbox"/> Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle gemäß QS-Checkliste <input type="checkbox"/> HACCP-Konzept <input type="checkbox"/> Schädlingsmonitoring; u.a. Sachkundenachweis zum „Töten von Wirbeltieren“ <input type="checkbox"/> Umsetzung des Kontrollplans zum Futtermittelmonitoring
Speziell für Kleinsterzeuger (Einzelfuttermittel)	
<input type="checkbox"/>	Futtermittelsachkunde
Speziell für Fahrbare Mahl- und Mischanlagen	
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zum HACCP-Konzept muss die Kontaminationsmatrix vorliegen <input type="checkbox"/> Mischbuch/Tourennachweis ggf. Dokumentation der durchgeführten Spülchargen <input type="checkbox"/> Zuordnung VVVO-Nr. zum Betrieb bei Mischölanwendung <input type="checkbox"/> Alle fahrbaren Mahl- und Mischanlagen müssen beim Audit vor Ort sein <input type="checkbox"/> Sauberkeit von Magneten und Gossen der Anlagen
Speziell für Private Labeller	
<input type="checkbox"/>	Darstellung der Verantwortlichkeiten

Bei Fragen zu den einzelnen Punkten der QS-Checklisten konsultieren Sie bitte den QS-Leitfaden. Alle nötigen Dokumente finden Sie unter:

<https://www.q-s.de/dokumentencenter/dokumentenuebersicht.html>

Das Dokument wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch keine Gewähr übernehmen.