

Checkliste zur Vorbereitung der Kontrolle QS Qualität und Sicherheit

Systemkette: Fleisch und Fleischwaren

Stufe: Futtermittelwirtschaft

Produktionsarten: Einzel- und Mischfutterherstellung, fahrbare Mahl- und Mischanlagen, Kleinstherzeuger für Einzelfuttermittel

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"/>	Dokumentenprüfung <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Amtliche Registrierung<input type="checkbox"/> Ereignisfallblatt (Aktuelle Version)<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeitssimulation (nicht älter als 12 Monate)<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

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

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

Spezielle Dokumente Fahrbare Mahl- und Mischanlagen	
<input type="checkbox"/>	Dokumentenprüfung <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 <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sauberkeit von Magneten und Gossen der Anlage

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