

## 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.

<b>Allgemeine Dokumente Futtermittelwirtschaft</b>	
<input type="checkbox"/>	Dokumentenprüfung <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Amtliche Registrierung</li><li><input type="checkbox"/> Ereignisfallblatt (Aktuelle Version)</li><li><input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeitssimulation (nicht älter als 12 Monate)</li><li><input type="checkbox"/> Qualitätspolitik</li><li><input type="checkbox"/> Managementbewertung</li><li><input type="checkbox"/> Lieferantenbewertung</li><li><input type="checkbox"/> Schulungsunterlagen der Mitarbeiter</li><li><input type="checkbox"/> Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle gemäß QS-Checkliste</li><li><input type="checkbox"/> HACCP-Konzept</li><li><input type="checkbox"/> Schädlingsmonitoring</li></ul>

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>

<b>Spezielle Dokumente Fahrbare Mahl- und Mischanlagen</b>	
<input type="checkbox"/>	Dokumentenprüfung <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Zum HACCP-Konzept muss die Kontaminationsmatrix vorliegen</li><li><input type="checkbox"/> Mischbuch/Tourennachweis ggf. Dokumentation der durchgeführten Spülchargen</li><li><input type="checkbox"/> Zuordnung VVVO-Nr. zum Betrieb bei Mischölanwendung</li></ul>
<input type="checkbox"/>	Alle fahrbaren Mahl- und Mischanlagen müssen beim Audit vor Ort sein <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sauberkeit von Magneten und Gossen der Anlage</li></ul>

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