



Checkliste Inspektion VM- und ZS-Händler

Prot. – Nr.:

Abschnitt I

Kontrollorgan:

Betrieb: Datum:

.....

Zulassungs-/Registrierungsnummer:

Produkte	Jahresumschlag (in Tonnen)
Vormischungen für Schweine	
Vormischungen für Geflügel	
Vormischungen für Wiederkäuer	
Vormischungen für Heimtierfutter	
Vormischungen für Sonstige	
Zusatzstoffe:	

	ja	nein
Coccidiostatika/ Produkte mit Coccidiostatika		
Produkte für Drittländer		
Getrennte Lagerung Coccidiostatika / Drittlandsprodukte		

Bemerkungen zu Abschnitt I:

.....

.....

.....

Abschnitt II

Handel	ja	nein
1. Werden Produkte aus Drittländern importiert?		
2. Werden bei Futtermiteleinfuhr aus Drittländern nur jene berücksichtigt, die im Verzeichnis der Drittländer bzw. Betriebe angeführt sind?		
3. Ist ein System zur Lieferantenauswahl festgelegt?		
4. Erfolgt eine Lieferantenbeurteilung/Lieferantenbewertung bzw. werden Liefertermine überwacht?		
5. Werden Futtermittel ausschließlich von nach VO (EG) 183/2005 registrierten Betrieben (inkl. Transporteure) bezogen?		
6. Sind ausreichende Verfahren für die Wareneingangskontrollen festgelegt?		
7. Werden die Wareneingangskontrollen gemäß den beschriebenen Verfahren durchgeführt?		
8. Erfolgt eine Probenahme und produktspezifische Untersuchung der angelieferten Rohstoffe nach Prüfplan?		
9. Erfolgt eine Freigabe der Produkte?		
10. Ist die Vorgehensweise bei Nichtentsprechen einer Lieferung festgelegt?		
11. Management für Rückstellmuster		

QM-Codierung:	L_FMT_VIE_WACH_006_01	Zuständig:Kickingner freigegeben:Doppelreiter	Gültig ab: 01/2008	Seite 2 von 4
---------------	-----------------------	--	---------------------------	---------------

12. Sind alle Produkte mit einer Deklaration versehen?		
--	--	--

Bemerkungen zu Abschnitt II:

.....

.....

.....

Abschnitt III

Lager – Überwachung (Rohstoffe, Endprodukte)	ja	nein
1. Liegt eine gefahrenvermeidende Lagerordnung vor?		
2. Findet ein Reinigungsplan Verwendung?		
3. Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan vor?		
4. Gibt es einen Desinfektionsplan?		
5. Sind Systeme zur eindeutigen Identifizierung eingerichtet?		

Bemerkungen zu Abschnitt III:

.....

.....

.....

Abschnitt VI

QM / HACCP	ja	nein
1. Liegt ein Qualitätskontrollplan vor?		
2. Sind alle Prozesse erfasst?		
3. Ist eine Gefahrenermittlung und –bewertung erfolgt?		
4. Sind nach Erkennen von Fehlern Vorbeuge- oder Korrekturmaßnahmen vorgesehen?		
5. Sind Maßnahmen zur Gefahrenbeherrschung vorgesehen?		
6. Sind kritische Kontrollpunkte festgelegt?		
7. Sind Regelungen für die Vorgangsweise bei Reklamationen vorgegeben?		

8. Ist das Personal schriftlich eindeutig über seine Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Befugnisse informiert?		
10. Besteht ein Schulungsplan?		
10. Erfolgt eine Teilnahme an externen QM-Programmen (pastus+, QS,...)?		

Bemerkungen zu Abschnitt VI:

.....

.....

.....

Abschnitt VII

Handel / Verkauf / Produktrückruf	ja	nein
1. Bestehen Anweisungen für die Beladung und den Transport zu den Verkaufsstellen?		
2. Bestehen Anweisungen für die Lagerung und Handhabung in den Verkaufsstellen?		
3. Sind systematische Vorkehrungen getroffen, um ein Produkt schnell vom Markt zurückrufen zu können?		
4. Ist die Rückverfolgbarkeit im Sinne von „eine Stufe vor und eine Stufe zurück“ sichergestellt?		

Bemerkungen zu Abschnitt VII:

.....

.....

.....