



Checkliste Inspektion Einzelfuttermittelhersteller

Prot. – Nr.:

Abschnitt I

Kontrollorgan:

Betrieb: Datum:

.....

Zulassungs-/Registrierungsnummer:

Einzelfuttermittel	Jahresproduktion (in Tonnen)	
	ja	nein
Fischmehl		
Getrennte Lagerung Fischmehl		
GVO-Futtermittel		

Abschnitt II

Rohstoffmanagement	ja	nein
1. Werden Einzelfuttermittel 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 Einzelfuttermittel 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. Ist die Vorgehensweise bei Nichtentsprechen einer Lieferung festgelegt?		

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?		

QM-Codierung:	L_FMT_VIE_WACH_002_01	Zuständig:Kicking freigegeben:Doppelreiter	Gültig ab: 01/2008	Seite 2 von 4
---------------	-----------------------	---	---------------------------	---------------

Bemerkungen zu Abschnitt III:

.....

.....

.....

Abschnitt IV

Produktion	ja	nein
1. Sind die Warenströme beschrieben und nachvollziehbar?		
2. Sind funktionsfähige Systeme (z.B.: Magneten, Siebe,...) zur Vermeidung eines Eintrags von Grobteilen ins Futtermittel eingerichtet?		
3. Werden Zusatzstoffe dem Einzelfuttermittel beigemischt?		
4. Management für Rückstellmuster		
5. Bestehen Reinigungsanweisungen im Produktionsprozess?		
6. Werden Reinigungen entsprechend den Anweisungen vorgenommen?		
7. Sind alle Endprodukte mit einer Deklaration versehen?		

Bemerkungen zu Abschnitt IV:

.....

.....

.....

Abschnitt V

QM / HACCP	ja	nein
1. Liegt ein Qualitätskontrollplan vor?		
2. Ist der gesamte Herstellprozess 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 in gesamter Produktion und Lieferung festgelegt?		
7. Werden die Anlagen für Misch- und/oder Herstellungsvorgänge einer regelmäßigen Prüfung nach Verfahrensbeschreibung unterzogen?		
8. Sind Regelungen für die Vorgangsweise bei Reklamationen vorgegeben?		
9. 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 V:

.....

.....

.....

Abschnitt VI

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. Bestehen Anweisungen für die Durchführung von Direktlieferungen vom Produktionsbetrieb zum Tierhalter?		
4. Sind systematische Vorkehrungen getroffen, um ein Produkt schnell vom Markt zurückrufen zu können?		
5. Ist die Rückverfolgbarkeit im Sinne von „eine Stufe vor und eine Stufe zurück“ sichergestellt?		

Bemerkungen zu Abschnitt VI:

.....

.....

.....