

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Angaben zum Audit					
Betrieb /auditierter Standort					
EU-Zulassungsnummer					
Zertifizierungsstelle					
Name Auditor					
Name Auskunftsperson					
Markenlizenznehmer					
Auftraggeber des Audits					
Auditart	Erstaudit:		Folgeaudit:		Nachaudit:
Auditdatum (TT.MM.JJJJ)					
Auditzeit	Beginn:		Ende:		Dauer:
Anzahl festgestellter Abweichungen					
Begründung für verkürzte Auditdauer					
Bemerkung					

Das Audit konnte nicht durchgeführt werden

Kein Ansprechpartner vor Ort

Zugang wurde verweigert

**Hiermit bestätige ich die Angaben zum Betrieb und zu Durchführung des Audits. Eine Kopie des Auditberichtes (mindestens dieses Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.**

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(l.Abw., s.Abw., K.O.)</small>	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Behebungsfrist	OK?*
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

\*von der Zertifizierungsstelle auszufüllen

Hiermit bestätige ich, dass die oben aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden. Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Unterschrift Auditor

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
<b>1. Dokumentenüberprüfung</b>									
1.1	RL Zert 2020 3.2.	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle und des Labelgebers an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft mit mindestens den Inhalten der ISO/EN 17065:2012 4.1.2. und die Einwilligungserklärung zur Dateneinsicht durch den <b>Deutschen Tierschutzbund</b>						
1.2	2.3	Die Betriebsbeschreibung ist vollständig und aktuell.	Abgleich der Betriebsbeschreibung, ggf. Korrektur bei betrieblichen Veränderungen						
1.3	RL Zert 2020 6.4.2	Alle Korrekturmaßnahmen aus vergangenen Audits wurden umgesetzt und damit die Abweichungen abgestellt.	Prüfung der vorangegangenen Auditberichte						
1.4	2.4	Die Eigenkontrolle wurde durchgeführt und ist dokumentiert.	Alle 12 Monate wurde anhand der Punkte dieser Checkliste eine Eigenkontrolle zum TSL durchgeführt. Abweichungen und Korrekturmaßnahmen wurden dokumentiert. Die Eigenkontrolle enthält Datum und Unterschrift.						
1.5	2.8	Eine aktuelle Sortimentsliste liegt vor.	Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor						
1.6	2.8	Aktuelle Produktionsprotokolle liegen vor.	Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor						
1.7	2.8.3	Freigaben der Etikettengestaltung / Verpackung und Aufmachung liegen vor.	Für jede Logonutzung muss ein Freigabeformular des Deutschen Tierschutzbundes vorliegen. Begleitschreiben (Mail) vorlegen lassen. Das alleinige Vorzeigen des Layouts gilt nicht als Nachweis. Freigabe mit Originalverpackung abgleichen! Keine Stichprobe --> gesamtes Sortiment prüfen						
1.8	2.6.3 2.8.3	Freigaben der Etikettengestaltung / Verpackung und Aufmachung liegen vor.	Überprüfung der Produktionsprotokolle Verarbeitung in absteigende Wertigkeit der Ware bei zeitlicher Trennung. z.B. Bio, TSL und konventionelle Ware						
1.9	2.6.3	Zur Vermeidung von Verschleppung wurde eine ordnungsgemäße Reinigung der für die Verarbeitung zur Verfügung stehenden Räume durchgeführt, bzw. ein adäquates Vorgehen angewendet und dokumentiert.	Überprüfung der Reinigungsprotokolle und Sichtprüfung						
<b>2. Dokumentenprüfung - spezieller Teil Zutaten</b>									
2.1	2.8	Aktuelle Rezepturen liegen vor.	Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor						
2.2	2.5	Es werden keine Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet, die nach der Verordnung über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO deklarationspflichtig sind.	Überprüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste						
2.3	2.7.4	Weitere Zutaten tierischen Ursprungs stammen nur von Rind, Gans, Pekingente, Pute, Schaf oder Ziege.	Die genannten Tierarten dürfen unter Berücksichtigung der Nicht-Verfügbarkeit verwendet werden <b>K.O.</b>						
2.4	2.7.4	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt. z.B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln	Überprüfung der Rezeptur <b>K.O.</b>						
2.5	2.7.4	Es wird keine Stopfleber verarbeitet.	Überprüfung der Rezeptur <b>K.O.</b>						
2.6	2.7.4	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Überprüfung der Rezeptur <b>K.O.</b>						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2.7	2.7.4	Es werden keine Eier aus Boden- oder Volierenhaltung sowie Käfigeier – auch der aus so genannten Kleingruppenkäfigen – verwendet.	Überprüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste <b>K.O.</b>						
2.8	2.7.1 3.3	Bei Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch oder Innereien einer noch nicht im Label vorhandenen Tierart wird ersatzweise nur Fleisch von NEULAND oder Bio gem. der EG-Öko-Basisverordnung verwendet.	Überprüfung der Rezeptur <b>K.O.</b>						
2.9	2.7.1	Zum Zeitpunkt der Verarbeitung werden max. 40 % des Fleisches / der Innereien ersetzt.	Überprüfung der Rezeptur						
2.10	2.7	Ein zusammengesetztes Produkt besteht zu min. 50 % aus TSL Ware oder die TSL-Ware ist namensgebend.	Überprüfung der Rezeptur						
2.11	2.7	Bei einem zusammengesetzten Produkt wird bei Nicht-Verfügbarkeit des mengenmäßig geringeren Produktes dieses nur durch Zutaten aus zulässiger Herkunft ersetzt.	Überprüfung der Rezeptur und Produktionspezifikationen Liste zugelassener Produkte s. Richtlinie						
<b>3. Physische Prüfung</b>									
3.1	2.6.1	Alle Verpackungsarten und Lieferscheine tragen das TSL-Logo der entsprechenden Stufe oder eine einheitliche, eindeutige innerbetriebliche Kennzeichnung mit Einstufungshinweis.	Gilt auch für Kleinpackungen, Großverpackungen und Umkartons. Bei Kartons, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, genügt das Logo in schwarz-weiß auf dem Etikett. Für Dokumente, Schilder etc. eine Abkürzung mit Einstufungshinweis (z.B. TSL E, TSL *, TSL 1). Bei den für den Verbraucher sichtbaren Verpackungen gilt Punkt 1.7.						
3.2	2.6.2	Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor.	Lieferantennachweis, Lieferscheine, Rechnungen, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Wareneingangsdokumentation prüfen.						
3.3	2.6.2	Im Wareneingang wird sichergestellt, dass sämtliche Wareneingänge zur Herstellung von Produkten mit dem Tierschutzlabel den Vorgaben entsprechen.	Nachweis der Konformitätszertifikate der Lieferanten und Kennzeichnung der Zutaten auf warenbegleitenden Dokumenten. Einstufungshinweis ist vorhanden.						
3.4	3.2.1	TSL-Erzeugnisse der <b>Einstiegsstufe</b> werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Einstiegs- und / oder Premiumstufe stammen.	Lieferschein / Herkunftsnachweis prüfen <b>K.O.</b> n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
3.5	3.2.2	TSL-Erzeugnisse der <b>Premiumstufe</b> werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen.	Lieferschein / Herkunftsnachweis prüfen <b>K.O.</b> n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
3.6	2.6.1 2.6.3	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware.	z.B. Gekennzeichnete Stellfläche, gekennzeichnete Kisten, korrekt ausgelobte Ware, korrekte Trennung im Kühlhaus, Trennung während der Bearbeitung der Ware						
3.7	2.6.1 2.6.3	Eine Identifikation von Waren der <b>Einstiegsstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Ist TSL-Ware immer deutlich und konsequent von Nicht-TSL-Ware getrennt? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. mit Einstufungshinweis. n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
3.8	2.6.1 2.6.3	Eine Identifikation von Waren der <b>Premiumstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Ist TSL-Ware immer deutlich und konsequent von Nicht-TSL-Ware getrennt? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. mit Einstufungshinweis. n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
3.9	2.6.3	Es wird eindeutig sichergestellt, dass die TSL-Ware in die richtige Verpackung gelangt, bzw. dass ausschließlich TSL-Ware in ausgelobte Verpackungen gelangt.	Eindeutiges System zur Rückverfolgbarkeit über z.B. Artikelnummern ist etabliert						
3.10	2.6.2	Ein dokumentierter Wareneingang liegt vor.	Lieferscheine, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Ausgangsdokumentation prüfen						
3.11	2.6.2	Die Berechnung von Wareneingang und Wareneingang ergab keinen Grund zur Beanstandung.	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen						
3.12	2.6.3	Tierische Nebenprodukte (Kat-3-Ware), die für die Herstellung von Heimtierernährung gesammelt werden, müssen separat gesammelt und eindeutig gekennzeichnet werden.	Separate Sammelbehältnisse, eindeutige Kennzeichnung mit Einstufungshinweis Überprüfung der Dokumentation und Abgleich der Mengen						
<b>Physische Prüfung - spezieller Teil Zerlegung</b>									
4.1	2.6.2	Für Produkte der <b>Einstiegsstufe</b> erfolgt eine Zerlegung von Schlachtkörpern aus der Erzeugung der Einstiegs- oder Premiumstufe.	Einsicht der Wareneingangsdokumentation <b>K.O.</b> n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
4.2	2.6.2	Für Produkte der <b>Premiumstufe</b> erfolgt eine Zerlegung von Schlachtkörpern aus der Erzeugung der Premiumstufe.	Einsicht der Wareneingangsdokumentation <b>K.O.</b> n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
4.3	2.6.1	Die Herkunftssicherung anhand von Lieferdokumenten ist gegeben.	Einsicht der Wareneingangsdokumentation						
4.4	2.6.3	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware.	z.B. Gekennzeichnete Stellfläche, gekennzeichnete Kisten, korrekt ausgelobte Ware, korrekte Trennung im Kühlhaus, Trennung während der Bearbeitung der Ware						