

Checkliste Bedientheke und Frischebereich

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 Bedientheke und Frischebereich

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(Abw, sAbw, 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 Bedientheke und Frischebereich

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
1. Dokumentenüberprüfung									
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 Deutschen Tierschutzbund						
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 in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
1.6	2.8	Aktuelle Rezepturen liegen vor.	Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
1.7	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						
1.8	2.8.3	Für alle Werbematerialien / Flyer / Plakate liegt eine Freigabe 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						
1.9	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						
1.10	2.6.4	Für die Mitarbeiter wurden im Bezug zur TSL-Ware alle 12 Monate eine Schulung durchgeführt.	Kontrolle des Nachweisdokuments						
1.11	2.6.2	Konformitätszertifikate der Lieferanten und Rechnungssteller für Rohware / Fertigerzeugnisse liegen vor.	Ist Rohware auf Etiketten und warenbegleitenden Dokumenten entsprechend gekennzeichnet?						
1.12	2.6.2	Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor.	Liefernachweis, Lieferscheine, Etiketten je Produkt entsprechend der Sortimentsliste. Wareneingangsdokumentation prüfen						
1.13	2.6.2	Ein dokumentierter Wareneingang liegt vor.	Ausgangsdokumentation prüfen						
1.14	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 anhand der PLU Statistiken						

Checkliste Bedientheke und Frischebereich

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2. Physische Prüfung									
2.1	2.6.1	Alle Verpackungsarten und Lieferscheine tragen das TSL-Logo der entsprechenden Stufe oder eine einheitliche, eindeutige innerbetriebliche Kennzeichnung mit Einstufungshinweis.	Auch Kleinpäckungen, 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 1.8						
2.2	3.2.1	TSL-Erzeugnisse der Einstiegsstufe werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Einstiegs- und / oder Premiumstufe stammen.	Lieferschein/Herkunftsnachweis prüfen K.O. n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
2.3	3.2.2	TSL-Erzeugnisse der Premiumstufe werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen.	Lieferschein/Herkunftsnachweis prüfen K.O. n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
2.4	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 über Nacht, Bearbeitung der Ware in absteigender Wertigkeit z.B. Bio, TSL, konventionelle Ware						
2.5	2.6.1 2.6.3	Eine Identifikation von Waren der Einstiegsstufe 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						
2.6	2.6.1 2.6.3	Eine Identifikation von Waren der Premiumstufe 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 Einstiegsstufe						
2.7	2.8.4	Eine Zeichennutzung / Logo auf bzw. an der Ware und auf Etiketten erfolgt korrekt.	Gemäß Gestaltungsrichtlinie						
2.8	3.1	In der Bedientheke ist eine eindeutige Warentrennung vorhanden.	Berührt die TSL-Ware kein Fleisch eines anderen Standards, ist ein Vermischen auf Grund überfüllter Schalen ausgeschlossen?						
2.9	2.6.4	Das Personal ist durch eine Schulung in der Lage, den Mehrwert der TSL-Ware an den Kunden weiterzugeben und korrekte Informationen zu vermitteln.	Der Erfolg der Schulung wird stichprobenartig bei den Mitarbeitern abgefragt						
2.10	3.1	Bei nicht abgepackter TSL-Ware ist Werbematerial mit klarem Bezug zur TSL-Ware verfügbar.	Flyer liegen für den Kunden aus						
3. Physische Prüfung (nur auszufüllen, wenn eine Verarbeitung unter Verwendung weiterer Zutaten vor Ort stattfindet)									
3.1	2.7.4	Weitere Zutaten tierischen Ursprungs stammen ausschließlich von Rind, Gans, Pekingente, Pute, Schaf oder Ziege.	Die genannten Tierarten dürfen unter Berücksichtigung der Nicht-Verfügbarkeit verwendet werden K.O.						
3.2	2.7.4	Es werden keine weiteren verbotenen Zutaten eingesetzt wie aquatisch lebende Tiere, Karmin, bzw. Cochenille und Produkte aus Stopflebererzeugung.	Überprüfung der Rezeptur K.O. z.B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln, E120						

Checkliste Bedientheke und Frischebereich

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
3.3	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 K.O.						
3.4	2.7.1	Zum Zeitpunkt der Verarbeitung werden max. 40 % der Nebenerzeugnisse / Innereien ersetzt.	Überprüfung der Rezeptur						
3.5	2.7	Bei einem zusammengesetzten Produkt wird bei Nicht-Verfügbarkeit des mengenmäßig geringeren Produktes dieses nur durch Zutaten aus zulässiger Herkunft ersetzt.	Überprüfung der Rezepturen und Produktspezifikationen Liste zugelassener Produkte s. Richtlinie						