

Checkliste Verarbeitung Ei

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 Ei

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 Ei

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	2.4	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	2.5	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	2.9	Eine aktuelle Sortimentsliste liegt vor.	Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
1.6	2.9	Aktuelle Produktionsprotokolle liegen vor.	Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
1.7	2.9.3	Eine Freigabe der Etikettengestaltung / Verpackung und Aufmachung liegt 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	2.7.3	Bei einer zeitlichen Trennung werden die Anforderungen an die Produktionsreihenfolge eingehalten.	Überprüfung der Produktionsprotokolle Verarbeitung in absteigende Wertigkeit der Ware bei zeitlicher Trennung. z.B. Bio, TSL und konventionelle Ware						
1.9	2.7.3	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						

Checkliste Verarbeitung Ei

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2. Dokumentenprüfung - spezieller Teil Zutaten									
2.1	2.9	Aktuelle Rezepturen liegen vor.	Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
2.2	2.6	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	2.8.3	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Überprüfung der Rezeptur K.O.						
2.4	2.8.3	Die Verwendung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs entspricht den Anforderungen.	Es dürfen keine weiteren Zutaten tierischer Herkunft verwendet werden, die ein K.O.-Kriterium darstellen.						
2.5	2.8	Ein zusammengesetztes Produkt besteht zu mind. 50 % aus TSL Ware oder die TSL-Ware ist namensgebend.	z.B. Frischeiwaffeln (namensgebend) Überprüfung der Rezepturen						
2.6	2.8.1 2.8.2	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						
3. Physische Prüfung									
3.1	2.7.1	Alle Verpackungsarten und Lieferscheine tragen das TSL-Logo der entsprechenden Stufe oder eine einheitliche, eindeutige innerbetriebliche Kennzeichnung mit Einstufungshinweis.	Auch 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	2.7.2	Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor.	Lieferantennachweis, Lieferscheine, Rechnungen, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Wareneingangsdokumentation prüfen						
3.3	2.7.2	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	3.1	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						
3.5	3.2	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						
3.6	2.7.3	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						

Checkliste Verarbeitung Ei

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
3.7	2.7.1 2.7.3	Eine Identifikation von Waren der Einstiegsstufe ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Ist eine deutliche und konsequente Systematik zur Trennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware vorhanden? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. mit Einstufungshinweis n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
3.8	2.7.1 2.7.3	Eine Identifikation von Waren der Premiumstufe ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Ist eine deutliche und konsequente Systematik zur Trennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware vorhanden? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. mit Einstufungshinweis n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
3.9	2.7.3	Es wird eindeutig sichergestellt, dass die TSL-Ware in die richtige Verpackung gelangt, bzw. dass ausschließlich TSL-Ware in ausgelobte Verpackung gelangt.	Eindeutiges System zur Rückverfolgbarkeit ist etabliert, bspw. Über Artikelnummern.						
3.10	2.7.2	Ein dokumentierter Warenausgang liegt vor.	Lieferscheine, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Ausgangsdokumentation prüfen						
3.11	2.7.2	Die Berechnung von Wareneingang und Warenausgang ergab keinen Grund zur Beanstandung .	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen						
3.12	2.7.3	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						