

Checkliste Verarbeitung Milch

| 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 Milch

Betrieb:

| Maßnahmenplan | | | | | | |
|---------------|-------------------|-----------------------------|--|-------------------------------|----------------|------|
| Lfd. Nr. | Checklisten Punkt | Beschreibung der Abweichung | Bewertung <small>(lAbw, 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 Verarbeitung Milch

Betrieb:

| Prüfkriterien | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|--|---|-----------|------|------|------|------|-----------------------------------|
| Lfd. Nr | Kapitel Richtlinie | Kriterium | Erläuterung / Durchführungshinweis | Bewertung | | | | | Beschreibung / Nachweise / Belege |
| | | | | erfüllt | IAbw | 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 | 2.9 | Eine aktuelle Sortimentsliste liegt vor. | Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor. | | | | | | |
| 1.6 | 2.9 | Aktuelle Produktionsprotokolle liegen vor. | Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor. | | | | | | |
| 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 | 2.6.3 | 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 | 2.6.3 | 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 | | | | | | |
| 2. Dokumentenprüfung - spezieller Teil Zutaten | | | | | | | | | |
| 2.1 | 2.9 | Aktuelle Rezepturen liegen vor. | Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend | | | | | | |
| 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 | 3.3.1 | Das verwendete Milchpulver entspricht den Anforderungen. | Prüfung der Produktspezifikation. Milchpulver aus: TSL-Milch, Bio-Milch erlaubt Verwendung von konventionellem Milchpulver K.O. | | | | | | |
| 2.4 | 3.3 | Die aus technologischen Gründen zugegebenen Inhaltsstoffe betragen max. 5 % des Gesamtgewichts. | Aus technologischen Gründen dürfen Inhaltsstoffe der Einstiegsstufe beigemischt werden, ohne das Produkt von der Premiumstufe abzuwerten. | | | | | | |
| 2.5 | 2.8 | Ein Nachweis, dass der Deutsche Tierschutzbund die Beimischung der Inhaltsstoffe genehmigt hat, liegt vor. | Dokumentenprüfung | | | | | | |

Checkliste Verarbeitung Milch

Betrieb:

| Prüfkriterien | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|---|--|-----------|------|------|------|------|-----------------------------------|
| Lfd. Nr | Kapitel Richtlinie | Kriterium | Erläuterung / Durchführungshinweis | Bewertung | | | | | Beschreibung / Nachweise / Belege |
| | | | | erfüllt | lAbw | sAbw | K.O. | n.a. | |
| 2.6 | 3.3.3 | Es wird kein Kälberlab und HEW-Lysozym verwendet. | Prüfung der Produktspezifikation K.O. | | | | | | |
| 2.7 | 3.3.2 | Kulturen und Mikroorganismen werden anforderungsgemäß verwendet. | Prüfung der Produktspezifikation Verwendung üblicher Säurungs- und Reifungskulturen sowie Direktstarter | | | | | | |
| 2.8 | 3.3.2 | Die Anzucht und Weiterführung betriebseigener Starter erfolgt in betriebseigener Milch. | Dokumentenprüfung | | | | | | |
| 2.9 | 3.3.3 | Enzyme werden anforderungsgemäß eingesetzt. | Prüfung der Produktspezifikation Mikrobielles Lab, gentechnikfreie Labaustauschstoffe (z.B. Rhizomucor miehei, Rhizomucor pusillus, Endothia parasitica) und pflanzliche Enzyme sowie Laktase dürfen verwendet werden | | | | | | |
| 2.10 | 2.8.2 | Die Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs werden eingehalten. | Verwendung von Eiern und E120 | | | | | | |
| 2.11 | 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 | | | | | | |
| 3. Physische Prüfung | | | | | | | | | |
| 3.1 | 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 1.7 | | | | | | |
| 3.2 | 2.6.2 | Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor. | Lieferantennachweis, Lieferscheine, Rechnungen, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Wareneingangsdokumentation prüfen | | | | | | |
| 3.3 | 2.6.1 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. | | | | | | |
| 3.4 | 3.1.1 3.1.2 | Rohmilch der Einstiegsstufe wird getrennt von Rohmilch anderer Standards erfasst. | Eindeutige Trennung der Milch durch getrennte Tourenplanung oder Einsatz separater Sammelwagen. n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |
| 3.5 | 3.1.1 3.1.2 | Rohmilch der Premiumstufe wird getrennt von Rohmilch anderer Standards erfasst. | Eindeutige Trennung der Milch durch getrennte Tourenplanung oder Einsatz separater Sammelwagen. n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.6 | 3.1.2 | Separate Artikelnummern oder extra Tourennummern für Rohmilch der Einstiegsstufe sind z.B. im betriebsinternen Warenwirtschaftssystem hinterlegt. | n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |
| 3.7 | 3.1.2 | Separate Artikelnummern oder extra Tourennummern für Rohmilch der Premiumstufe sind z.B. im betriebsinternen Warenwirtschaftssystem hinterlegt. | n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.8 | 3.1.2 | Am Abtankort ist ein System vorhanden, welches ein Abladen in einen falschen Tank verhindert. | z.B. Datenträger, die beim Verwiegen der TSL-Milch schon mit der Artikelnummer der TSL-Rohmilch beschrieben werden | | | | | | |
| 3.9 | 3.1.2 | Die Abpumpstation für Milch der Einstiegsstufe ist gekennzeichnet. | n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |

Checkliste Verarbeitung Milch

Betrieb:

| Prüfkriterien | | | | | | | | | |
|---------------|-----------------------|---|--|-----------|------|------|------|------|-----------------------------------|
| Lfd. Nr | Kapitel Richtlinie | Kriterium | Erläuterung / Durchführungshinweis | Bewertung | | | | | Beschreibung / Nachweise / Belege |
| | | | | erfüllt | lAbw | sAbw | K.O. | n.a. | |
| 3.10 | 3.1.2 | Die Abpumpstation für Milch der Premiumstufe ist gekennzeichnet. | n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.11 | 3.1.2 | Bei einem Wechsel der Abpumpstation zur Übernahme der Milch erfolgt eine entsprechende Zwischenreinigung . | Überprüfung der Reinigungsprotokolle | | | | | | |
| 3.12 | 3.1.3 | Die Tanks zur Zwischenlagerung der Rohmilch der Einstiegsstufe sind gekennzeichnet. | n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |
| 3.13 | 3.1.3 | Die Tanks zur Zwischenlagerung der Rohmilch der Premiumstufe sind gekennzeichnet. | n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.14 | 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. Berücksichtigung der K.O.-Regelung auf landwirtschaftl. Betrieben n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |
| 3.15 | 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. Berücksichtigung der K.O.-Regelung auf landwirtschaftl. Betrieben n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.16 | 3.1.3 | Der Milchfluss der Einstiegsstufe ist über alle Verarbeitungsstufen bis zum Abfüllen / Abpacken nachvollziehbar. | n.a. bei Prüfung der Premiumstufe | | | | | | |
| 3.17 | 3.1.3 | Der Milchfluss der Premiumstufe ist über alle Verarbeitungsstufen bis zum Abfüllen / Abpacken nachvollziehbar. | n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe | | | | | | |
| 3.18 | 3.1.3 | Nach der Verarbeitung von Milch eines "niedrigeren" Standards erfolgt vor der Verarbeitung von TSL-Milch eine Zwischenreinigung . | z.B. Spülung durch Mischphasen oder Mischspülungen | | | | | | |
| 3.19 | 2.6.3 | 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 über bspw. Artikelnummern ist etabliert | | | | | | |
| 3.20 | 2.6.2 | Ein dokumentierter Wareneingang liegt vor. | Lieferscheine, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Ausgangsdokumentation prüfen | | | | | | |
| 3.21 | 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 | | | | | | |
| 3.22 | 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 | | | | | | |