

Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

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 Heimtiernahrung

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 Heimtiernahrung

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 Produktionsprotokolle liegen vor.	Dokumentation in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vorliegend						
1.7	2.8.3	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	2.8.4	Das Logo im Sichtfeld der Verpackung wird nur verwendet, wenn die Trockenmasse des Produkts zu mind. 30 % aus TSL-Ware besteht.	Überprüfung der Endverpackung. Aktuelles Verpackungsmaterial mit der Rezeptur abgleichen.						
1.9	2.7.2	Bei einer zeitlichen Trennung werden die Anforderungen an die Produktionsreihenfolge eingehalten.	Überprüfung der Produktionsprotokolle Verarbeitung in absteigender Wertigkeit der Ware bei zeitlicher Trennung. z.B. Bio, TSL und konventionelle Ware						
1.10	3.1	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 Adäquates Vorgehen z.B. bei Ölen / Fetten oder Rohstoffen in Pulverform						
2. Dokumentenprüfung - spezieller Teil Zutaten									
2.1	2.8	Aktuelle Rezepturen liegen vor.	Dokumentation liegt im Unternehmen bzw. in der Unternehmensakte 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	3.7	Bei der Verwendung von Taurin (2-Aminoethansulfonsäure) werden ausschließlich synthetisch hergestellte Stoffe verwendet.	Überprüfung der Produktspezifikation K.O.						
2.4	3.7	Der Anteil an Fischöl zur Nahrungsergänzung übersteigt bezogen auf den Gesamtanteil den Wert von 1 % nicht.	Überprüfung der Rezeptur						

Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2.5	3.7	Weitere Zutaten tierischen Ursprungs stammen nur von Rind, Gans, Pekingente, Pute, Schaf oder Ziege.	Die genannten Tierarten dürfen unter Berücksichtigung der Nicht-Verfügbarkeit (Kap. 3.4) verwendet werden K.O.						
2.6	3.7	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt. z.B. Lachs, Aal, Muscheln	Überprüfung der Rezeptur K.O.						
2.7	3.7	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Überprüfung der Rezeptur K.O.						
2.8	3.7	Es wird keine Stopfleber verarbeitet.	Überprüfung der Rezeptur K.O.						
2.9	3.4	Bei Nicht-Verfügbarkeit von tierischen Nebenerzeugnissen / Innereien einer noch nicht im Label vorhandenen Tierart werden ersatzweise nur Nebenerzeugnisse von Neuland oder Bio gem. der EG-Öko-Basisverordnung verwendet.	Überprüfung der Rezeptur K.O.						
2.10	3.5	Es werden keine Eier aus Boden- oder Volierenhaltung sowie Käfigeier – auch der aus so genannten Kleingruppenkäfigen – verwendet.	Überprüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste K.O.						
2.11	3.4	Zum Zeitpunkt der Verarbeitung werden max. 40 % der Nebenerzeugnisse / Innereien ersetzt.	Überprüfung der Rezeptur						
2.12	3.5.1	Für Produkte der Einstiegsstufe werden nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile aus zulässiger Herkunft verwendet.	Bei Nicht-Verfügbarkeit von TSL Eiern: - "Kat-geprüfte Freilandhaltung" - Eier, die für die Prüfung der Premiumstufe zugelassen sind n.a. bei Produkten der Premiumstufe						
2.13	3.5.2	Für Produkte der Premiumstufe werden nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile aus zulässiger Herkunft verwendet.	Bei Nicht-Verfügbarkeit von TSL Eiern der Premiumstufe: - Bio-Eier - Neuland-Eier - Eier aus "KAT-geprüfter Freilandhaltung" mit der Kennzeichnung "ohne Gentechnik" nur dann, wenn die oben genannten Bezugsquellen nicht verfügbar sind n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
2.14	3.6.1	Für Produkte der Einstiegsstufe werden nur Milch und Milcherzeugnisse aus zulässiger Herkunft verwendet.	Bei Nicht-Verfügbarkeit von TSL-Milch: - Bio-Milch und Milcherzeugnisse - Ausgenommen Käse der darf in der Einstiegsstufe auch in konventioneller Qualität verwendet werden n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
2.15	3.6.2	Für Produkte der Premiumstufe werden nur Milch und Milcherzeugnisse aus zulässiger Herkunft verwendet.	Bei Nicht-Verfügbarkeit von TSL-Milch der Premiumstufe: - Bio-Milch und Milcherzeugnisse n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						

Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
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 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	2.7.3	Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor.	Lieferantennachweis, Lieferscheine, Rechnungen, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Wareneingangsdokumentation prüfen						
3.3	2.7.3	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	Für Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen der Einstiegsstufe werden nur tierische Nebenerzeugnisse aus der Erzeugung der Einstiegs- und / oder Premiumstufe verwendet.	Überprüfung der Lieferscheine / dem Herkunftsnachweise K.O. n.a. bei Prüfung der Premiumstufe						
3.5	3.2.2	Für Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen der Premiumstufe werden nur tierische Nebenerzeugnisse aus der Erzeugung der Premiumstufe verwendet.	Überprüfung der Lieferscheine / des Herkunftsnachweises K.O. n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
3.6	2.7.2	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	2.7.1 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 TSL-Ware immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. 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 TSL-Ware immer konsequent und systematisch von nicht-TSL-Ware getrennt? z.B. unverwechselbare Kennzeichnung der Waren, Kisten, Stellflächen etc. n.a. bei Prüfung der Einstiegsstufe						
3.9	2.7.2	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 z.B. Artikelnummern ist etabliert						
3.10	3.3.2	Die Anlieferung und Aufbewahrung von Tiermehl erfolgt in separaten Tankwagen / Silos oder in separaten und gekennzeichneten Big Pags.	Ist TSL-Ware deutlich und konsequent von Nicht-TSL-Ware getrennt? z.B. eigene Silos, markierte Silos. Prüfung der Chargenabtrennung, Reinigungsprotokolle zeigen lassen						

Checkliste Verarbeitung Heimtiernahrung

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
3.11	3.3.2	Die Abladestation von TSL-Tiermehl ist eindeutig gekennzeichnet.							
3.12	3.3.2	Beim Wareneingang von Tiermehl erfolgt eine Kennzeichnung auf dem Wiegeschein bzw. durch die elektronischen Aufzeichnungen der Waage.							
3.13	3.3.1	Die Konformität der verwendeten Tiermehle ergab keinen Grund zur Beanstandung.	Ergab die Herkunftssicherung Grund zur Beanstandung? Der Auditor kann nach eigenem Ermessen einen laboranalytischen Test durchführen lassen. Ist das Ergebnis abweichend, führt dies zum K.O.						
3.14	2.6	Bei der Verarbeitung von Rework: Es wird nur Rework aus der Vorproduktion vom gleichen oder einem höheren Standard verwendet.	Überprüfung der Mischprotokolle						
3.15	2.6	Der Gesamtanteil des verwendeten Reworks hat einen max. Anteil von 5 % bezogen auf das Endprodukt.	Überprüfung der Mischprotokolle						
3.16	2.7.3	Ein dokumentierter Warenausgang liegt vor.	Lieferscheine, Etiketten je Produkt entsprechend Sortimentsliste. Ausgangsdokumentation prüfen						
3.17	2.7.3	Die Berechnung von Wareneingang und Warenausgang ergab keinen Grund zur Beanstandung.	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen						