

Checkliste Außer-Haus-Verpflegung

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 Außer-Haus-Verpflegung

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Nr. Checkliste	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(I,Abw, sAbw, K, G.)</small>	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Behebungsfrist	OK? ¹
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

¹ 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 Außer-Haus-Verpflegung

Gültig ab: 01.01.2023

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. bereichsspezifische Richtlinie, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Nr. Checkliste	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
1. Dokumentenüberprüfung									
1.1	RL Zert 2023 3.3	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft wird in der Betriebsbeschreibung bestätigt.						
1.2	RL Zert 2023 3.2	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis wird in der Betriebsbeschreibung bestätigt. Diese enthält u.a. die Datenschutzerklärung und eine Einwilligung zur Dateneinsicht durch den Deutschen Tierschutzbund.						
1.3	2.3	Die Betriebsbeschreibung ist vollständig und aktuell.	Abgleich der Betriebsbeschreibung, ggf. Korrektur bei betrieblichen Veränderungen. Es ist die → Betriebsbeschreibung Verarbeitung zu verwenden.						
1.4	RL Zert 2023 6.4.2	Alle Korrekturmaßnahmen aus vergangenen Audits wurden umgesetzt und damit die Abweichungen abgestellt.	Prüfung der vorangegangenen Auditberichte.						
1.5	2.4	Die Eigenkontrolle wurde min. alle 12 Monate durchgeführt und ist dokumentiert.	Es wurde anhand der Punkte dieser Checkliste eine Eigenkontrolle zum TSL durchgeführt. Die Eigenkontrolle enthält Datum und Unterschrift. Interne Systeme zur Eigenkontrolle, die auf dem Betrieb etabliert sind, können genutzt werden. Alle Punkte der aktuellen Checkliste müssen dabei enthalten sein. Erstaudit = n.a.						
1.6	2.4	Abweichungen, die in der Eigenkontrolle festgestellt wurden, Korrekturmaßnahmen sowie Fristen sind schriftlich festgelegt.	Prüfung der letzten Eigenkontrolle. Erstaudit = n.a.						
1.7	2.4	Festgelegte Korrekturmaßnahmen aus der Eigenkontrolle wurden fristgerecht umgesetzt und dokumentiert.*	Prüfung der letzten Eigenkontrolle. Erstaudit = n.a.						
1.8	RL Zert 2023 6	Die an die ANG bzw. BiB geknüpften Auflagen werden eingehalten.*	Keine ANG/BiB vorhanden = n.a. Erstaudit = n.a.						
1.9	2.5	Die Mitarbeiter wurden im Bezug auf Umgang und Herkunft der TSL-Ware alle 12 Monate geschult.	Die Mitarbeiter müssen zu jeder Zeit über alle Abläufe und Anforderungen informiert sein – Kontrolle des Nachweisdokuments.						
1.10	2.5	Neue Mitarbeiter erhielten bei Arbeitsantritt eine Schulung hinsichtlich Umgang und Herkunft der TSL-Ware.*	Die Mitarbeiter müssen zu jeder Zeit über alle Abläufe und Anforderungen informiert sein – Kontrolle des Nachweisdokuments.						
1.11	2.6 2.7.3 8.2	Die Konformität von Waren, Produkten und Erzeugnissen kann durch Zertifikate und Lieferscheine nachgewiesen werden.	Ist Rohware auf Etiketten und warenbegleitenden Dokumenten entsprechend gekennzeichnet?						

Checkliste Außer-Haus-Verpflegung

Gültig ab: 01.01.2023

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. bereichsspezifische Richtlinie, Kap. 1.2); Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Nr. Checkliste	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
1.12	2.6 2.6.1	TSL-systemrelevante Informationen sind an den DTSchB zu melden.*	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (zum Beispiel IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtige mikrobielle Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche auf dem Betrieb zu melden.						
1.13	2.6 2.6.1	TSL-systemrelevante Informationen sind an die zuständige Zertifizierungsstelle zu melden.*	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (zum Beispiel IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtige mikrobielle Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche auf dem Betrieb zu melden.						
1.14	2.6 2.7.2	Aktuelle Produktionsprotokolle liegen vor.	Dokumentation liegt in der Unternehmensakte, bzw. im Unternehmen vor.						
1.15	2.7.2	Bei einer zeitlichen Trennung werden die Anforderungen an die Produktionsreihenfolge eingehalten.	Überprüfung der Produktionsprotokolle. Verarbeitung in absteigende Wertigkeit der Ware bei zeitlicher Trennung. Verarbeitung getrennt nach Standards, TSL vor konventioneller Ware.						
1.16	2.7.2	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.						
1.17	2.6.3	Für jede Labelnutzung liegt das offizielle Freigabedokument vor.	Die Nutzung des Labels auf Verpackungen, Etiketten oder Werbemaßnahmen bedarf einer Freigabe des DTSchB in Form des offiziellen Freigabedokuments (PDF) inkl. der Freigabe E-Mail. Dabei ist min. eine Werbefreigabe mit der Werbemaßnahme (Bsp. Flyer, Plakat, Display, Aufsteller etc.) abzugleichen. Es sind alle neu hinzu gekommenen/geänderten Werbemaßnahmen zu überprüfen. Keine neue bzw. geänderte Werbung = min. drei zufällige Werbefreigaben. Bei gruppenorganisierter Zertifizierung ist der Gruppenorganisator für die Freigabe der Labelnutzung zuständig.						
1.18	2.7.3	Eine dokumentierte Wareneingangsprüfung liegt vor.	Wareneingangsdokumentationen prüfen: Lieferantennachweis, Lieferscheine, Rechnungen, Etiketten.						
1.19	2.7.4	Ein dokumentierter Warenausgang liegt vor.	Ausgangsdokumentation prüfen: Lieferscheine, Etiketten, ggfs. Rechnungen. Warenbegleitende Dokumente sind min. 12 Monate (nach Ablauf MHD) aufzubewahren.*						
1.17	2.7.4	Die Berechnung von Wareneingang und Warenausgang ergab keinen Grund zur Beanstandung.	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen.						

Checkliste Außer-Haus-Verpflegung

Gültig ab: 01.01.2023

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. bereichsspezifische Richtlinie, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Nr. Checkliste	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2. Dokumentenprüfung - spezieller Teil Zutaten									
2.1	2.6.1 2.9 2.10 2.11	Rezepturen (ggf. Spezifikationen oder Zutatenlisten) aller Produkte entsprechen den Anforderungen der RL Verarbeitung.*	Dokumentation liegt in der Unternehmensakte bzw. im Unternehmen vor. Kontrolle der Anforderungen von zusammengesetzten Erzeugnissen, Nicht-Verfügbarkeit und weitere Zutaten tierischen Ursprungs. Für die Einhaltung der Kriterien ist der MLN verantwortlich.						
2.2	8.3.2	Eine TSL-Komponente der Einstiegsstufe besteht zu 100 % aus einer Zutat tierischen Ursprungs (Fleisch, Milch oder Ei) der Einstiegs- oder Premiumstufe und ist aus Verbrauchersicht klar abgrenzbar.	Z.B. Fleisch-Komponente (Schweinesteak, Hähnchenbrus) oder Komponente in zusammengesetztem Produkt (BBQ-Burger mit TSL-Patty). Lieferscheine/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n.a.						
2.3	8.3.2	Eine TSL-Komponente der Premiumstufe besteht zu 100 % aus einer Zutat tierischen Ursprungs (Fleisch, Milch oder Ei) der Premiumstufe und ist aus Verbrauchersicht klar abgrenzbar.	Z.B. Fleisch-Komponente (Schweinesteak, Hähnchenbrus) oder Komponente in zusammengesetztem Produkt (BBQ-Burger mit TSL-Patty). Lieferscheine/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n.a.						
2.4	8.3.1	Für eine TSL-Zutat der Einstiegsstufe wird nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Eierzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe verwendet.	Z.B. Hähnchenfleisch, Milch. Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n.a.						
2.5	8.3.1	Für eine TSL-Zutat der Premiumstufe wird nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Eierzeugnisse der Premiumstufe verwendet.	Z.B. Hähnchenfleisch, Milch. Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n.a.						
2.6	8.3.1	Beim Einsatz einer TSL-Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegs- oder Premiumstufe, wird diese im gesamten Betrieb ersetzt.	Dieselbe Zutat darf nicht in konventioneller Qualität vorhanden sein. Z.B. Hähnchenfleisch der Einstiegsstufe; Eier oder Milch der Premiumstufe.						
2.7	8.3.3	Für TSL-Gerichte der Einstiegsstufe entsprechen alle tierischen Zutaten wie Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse den Anforderungen der Einstiegs- und Premiumstufe.	Z.B. Lasagne. Rezeptur, Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n.a.						

Checkliste Außer-Haus-Verpflegung

Gültig ab: 01.01.2023

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. bereichsspezifische Richtlinie, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Nr. Checkliste	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
2.8	8.3.3	Für TSL-Gerichte der Premiumstufe entsprechen alle tierischen Zutaten wie Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse den Anforderungen der Premiumstufe.	Z.B. Lasagne. Rezeptur, Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung prüfen. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n.a.						
2.9	2.8	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.						
2.10	2.11	Weitere Zutaten tierischen Ursprungs stammen nur von Gans, Pekingente, Pute, Schaf oder Ziege.	Die genannten Tierarten dürfen unter Berücksichtigung der Nicht-Verfügbarkeit verwendet werden. K.O.						
2.11	2.11	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Überprüfung der Rezeptur. K.O.						
2.12	2.11	Es wird keine Stopfleber bzw. Produkte daraus verarbeitet.	Überprüfung der Rezeptur. K.O.						
2.13	2.11	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt.	Z.B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln. Überprüfung der Rezeptur. K.O.						
2.14	2.11	Es werden keine Eier aus Boden- oder Volierenhaltung sowie Käfigeier – auch aus so genannten Kleingruppenkäfigen – verwendet.	Überprüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste. K.O.						
2.15	2.11	Es wird kein Hühner-Lecithin verwendet.*	Überprüfung der Rezeptur. K.O.						
2.16	2.11	Es wird kein Bienenwachs verwendet.*	Überprüfung der Rezeptur. K.O.						
2.17	8.3	Es gibt verschiedene Möglichkeiten, TSL-Erzeugnisse in der AHV anzubieten (siehe Kapitel 8.3). Bei einer Nicht-Verfügbarkeit dieser TSL-Erzeugnisse wird nicht auf Ersatz zurückgegriffen.	Überprüfung der Rezeptur. K.O.						

Checkliste Außer-Haus-Verpflegung

Gültig ab: 01.01.2023

*Übergangsfrist für Bestandsbetriebe (Zertifizierung vor 01.01.; s. bereichsspezifische Richtlinie, Kap. 1.2): Erfassung von Abweichungen ab 01.01., Berücksichtigung in Risikoeinstufung ab 01.07.

Betrieb:

Prüfkriterien									
Nr. Checkliste	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n.a.	
3. Physische Prüfung									
3.1	2.6.3 2.7.1	Alle Verpackungsarten und Lieferscheine tragen das TSL-Label der entsprechenden Stufe oder eine einheitliche, eindeutige innerbetriebliche Kennzeichnung mit Einstufungshinweis.	Gilt auch für Kleinpackungen, Großverpackungen und Umkartons. Für Dokumente, Schilder etc. genügt eine Abkürzung mit Einstufungshinweis (z.B. TSL E, TSL *, TSL 1). Bei Kartons, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, genügt das Label in schwarz-weiß oder eine der oben genannten Abkürzungen auf dem Etikett. Bei den für den Verbraucher sichtbaren Verpackungen gilt Punkt 1.13.						
3.2	2.6.3	Es erfolgt eine korrekte Auslobung der Komponente, der Zutat, des Gerichts für den Gast.	Korrektur Bezug von Label zu Ware mit der jeweiligen Stufe (Einstieg- oder Premium).						
3.3	2.7.1 8.2	Es ist ein System zur eindeutigen Identifikation und Warenstromtrennung etabliert und verschriftlicht.	TSL-Ware muss immer deutlich und konsequent von Nicht-TSL-Ware getrennt sein. Kennzeichnung von Lagerflächen, Behältern, Arbeitsbereichen etc. Prüfen der Arbeitsanweisung (betriebsindividuelle System zur Warenstromtrennung).						
3.4	8.3.2	Werden zur TSL-Komponente Beilagen mit Zutaten tierischen Ursprungs aus konventioneller Tierhaltung gereicht, sind die Beilagen jedoch klar und sichtbar von der TSL-Komponente abgrenzbar.	Die TSL-Komponente und weitere Zutaten tierischen Ursprungs aus konventioneller Tierhaltung dürfen nicht im direkten physischen Kontakt mit der TSL-Komponente sein. Z.B. Kartoffelsalat mit Speckwürfel, Buttergemüse etc. in separater Schale. Anrichten, Portionierung prüfen.						
3.5	8.2	Wenn neben TSL-Erzeugnissen auch konventionelle Erzeugnisse der gleichen Art zum selben Zeitpunkt angeboten werden, besteht eine eindeutige Trennung, bzw. Unterscheidbarkeit des Standards.	Z.B. TSL- Bratwurst und konventionelle Bratwurst.						