

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Angaben zum Audit						
Betrieb /auditierter Standort						
EU-Zulassungsnummer						
Zertifizierungsstelle						
Name Auditor						
Name Auskunftsperson						
Markenlizenznehmer						
Auftraggeber des Audits						
Auditart	Erstaudit:		Folgeaudit:		Nachaudit:	
	Dokumentenaudit:					
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 Fleisch

Betrieb:

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

<sup>1</sup> 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 Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr.	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
<b>1. Dokumentenprüfung Allgemein</b>									
1.1	RL Zert 2024 3.3	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft wird im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> bestätigt.						
1.2	RL Zert 2024 3.2	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis wird im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> bestätigt. Dieser enthält u. a. die Datenschutzerklärung und eine Einwilligung zur Dateneinsicht durch den DTSchB.						
1.3	2.3	Der Betriebsbeschreibungsbogen ist vollständig und aktuell.	Abgleich des Betriebsbeschreibungsbogens, ggf. Korrektur bei betrieblichen Veränderungen. Es ist der → <b>Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung</b> zu verwenden.						
1.4	2.8.4	Externe Lagerorte werden im Betriebsbeschreibungsbogen genannt.*	Bei einer Lagerung von TSL-Ware in externen Lagerorten, ist dies im → <b>Betriebsbeschreibungsbogen</b> zu integrieren. <b>Kein externer Lagerort = n. a.</b>						
1.5	2.8.4	Der Markenlizenznehmer gewährleistet, dass die Warenstromtrennung gemäß Kapitel 2.8 im externen Lagerort eingehalten wird.*	Prüfung des → <b>Betriebsbeschreibungsbogens</b> <b>Kein externer Lagerort = n. a.</b>						
1.6	RL Zert 2024 6.4.2	Alle festgelegten Korrekturmaßnahmen wurden fristgerecht und wirksam umgesetzt.	Prüfung des vorangegangenen Auditberichts und der darin festgehaltenen Korrekturmaßnahmen zur Abstellung der Abweichungen. <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.7	RL Zert 2024 6	Die an eine ANG bzw. BiB geknüpften Auflagen werden eingehalten.	<b>Keine ANG/BiB vorhanden = n. a.</b> <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.8	2.4	Die TSL-Eigenkontrolle, welche alle TSL-Anforderungen umfasst, wird alle 12 Monate durchgeführt und dokumentiert.	Die Eigenkontrolle enthält Unterschrift und Datum (Monat und Jahr). Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Eigenkontrolle. Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden. Alle Punkte der aktuellen Checkliste müssen dabei enthalten sein. <b>Erstaudit = n.a.</b>						
1.9	2.4	Für Abweichungen, die in der TSL-Eigenkontrolle festgestellt wurden, sind Korrekturmaßnahmen und Fristen dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. <b>Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.</b>						
1.10	2.4	Festgelegte Korrekturmaßnahmen aus der TSL-Eigenkontrolle wurden fristgerecht umgesetzt und dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. <b>Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.</b>						
1.11	2.7	TSL-systemrelevante Informationen sind an den DTSchB zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche zu melden. <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.12	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.11*	Beim Vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr.	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
1.13	2.7	TSL-systemrelevante Informationen sind an die zuständige Zertifizierungsstelle zu melden.	Es ist meldepflichtig, wenn Zertifikate entzogen wurden (bspw. IFS und QS), oder es zu einem Ausbruch von meldepflichtigen mikrobiellen Erregern gekommen ist. Ebenso sind Sabotagen oder Einbrüche zu melden. <b>Erstaudit = n. a.</b>						
1.14	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.13*	Beim Vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						
1.15	2.7.1	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 Layoutfreigabe mit der Originalverpackung abzugleichen. <b>Erstaudit:</b> Es sind alle Layoutfreigaben zu überprüfen. <b>Folgeaudit:</b> Es sind alle neu hinzu gekommenen / geänderten Layoutfreigaben zu überprüfen. <b>Keine neue bzw. geänderte Layouts;</b> min. 3 zufällige Layoutfreigaben.						
<b>2. Warenstrom und Rückverfolgbarkeit</b>									
2.1	2.7	Eine aktuelle TSL-Sortimentsliste liegt vor.	TSL-Sortimentsliste liegt in jedem Unternehmen vor. Diese ist spätestens in den KW 1-2 und KW 27-28 aktualisiert worden. Informationen gemäß der Vorlage → <b>MU 10.2.</b>						
2.2	2.8.1	Die Konformität von (Roh-)Waren und Zutaten kann durch Konformitätzertifikate des jeweiligen Lieferanten nachgewiesen werden.	Prüfung des Lieferantennachweises (TSL-Zertifikat).						
2.3	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der <b>Einstiegsstufe</b> ist auf allen Warenbegleiddokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
2.4	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der <b>Premiumstufe</b> ist auf Warenbegleiddokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
2.5	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der <b>Einstiegsstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungstufen, bei der Lagerung und auf Transportmitteln durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Lagerung und Transport: bspw. farbige Kästen, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr.	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	lAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
2.6	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der <b>Premiumstufe</b> ist im Betrieb jederzeit auf allen Produktions-, Verarbeitungsstufen, bei der Lagerung und auf Transportmitteln durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Lagerung und Transport: bspw. farbige Kisten, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
2.7	2.8.2	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware.	Die TSL-Ware ist immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt. Z. B. unverwechselbare Trennung durch Kennzeichnung der TSL-Waren, Kisten, Stellflächen, korrekte Trennung während der Bearbeitung der Ware und der Lagerung im Kühlhaus.						
2.8	2.8.2	Bei einer zeitlichen Trennung werden zur Vermeidung von Verschleppung die Anforderungen an die Produktionsreihenfolge eingehalten.	Verarbeitung nach Reinigung oder in absteigende Wertigkeit der Ware. Verarbeitung getrennt nach Standards, TSL vor konventioneller Ware.						
2.9	2.8.2	Die Reinigungs- und Produktionsprotokolle sind bei einer zeitlichen Trennung vollständig vorhanden und plausibel.	Prüfung der Reinigungs- und Produktionsprotokolle.						
2.10	2.8.3	Die Warenbegleitdokumente des Warenein- und ausgangs sind einsehbar und plausibel.	Prüfung der Warenein- und ausgangsdokumentationen: Lieferscheine, PLU-Statistik, Etiketten, Rechnungen. Warenbegleitdokumente sind min. 12 Monate (bzw. nach Ablauf MHD) aufzubewahren.						
2.11	2.8.3	Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitdokumente des Warenein- und ausgangs plausibel.	Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für einen Zeitraum von min. 4 Wochen. <b>Erstaudit = Prüfung anhand bestehender Artikel</b> (bevorzugt Bio-Produkt)						
2.12	2.8.1	Es wird sichergestellt, dass die TSL-Ware in die richtige Verpackung gelangt, bzw. dass ausschließlich TSL-Ware in ausgelobte Verpackung gelangt.	Eindeutiges System zur Rückverfolgbarkeit ist z. B. über Artikelnummern, etabliert.						
2.13	2.8.2	Tierische Nebenprodukte (KAT-3 Ware) aus der TSL-Produktion, die für die Herstellung von TSL-Heimtiernahrung gesammelt werden, sind separat zu sammeln und zu transportieren sowie eindeutig zu kennzeichnen.	Separate Sammelbehältnisse, eindeutige Kennzeichnung mit Stufenhinweis. Prüfung der Dokumentation und Abgleich der Mengen. <b>Keine Sammlung TSL-KAT-3 Ware = n. a.</b>						
<b>3. Zutaten und zusammengesetzte Erzeugnisse</b>									
3.1	RL Verarbeitung 2024 u.a. 2.7 und 2.11	Bei Bedarf liegt eine ANG vor.	Für den Fall, dass bspw. aufgrund von Nicht-Verfügbarkeit oder dass Zutaten einer Tierart benötigt werden, die noch nicht im TSL-System etabliert sind, liegt eine ANG vor. <b>Kein Bedarf = n. a.</b>						
3.2	2.7 2.9 2.10 2.11 2.12	Rezepturen (ggf. Spezifikationen oder Zutatenlisten) aller Produkte entsprechen den Anforderungen der RL Verarbeitung 2024.	Dokumentation liegt im Unternehmen vor. Kontrolle der Anforderungen an GVO, von zusammengesetzten Erzeugnissen, Nicht-Verfügbarkeit und weitere Zutaten tierischen Ursprungs und tierschutzwidrige Zutaten. Für die Einhaltung der Kriterien ist der MLN verantwortlich.						
3.3	2.9	Es werden keine Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO deklarationspflichtig sind.	Prüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste.						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr.	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.4	3.3	TSL-Erzeugnisse der <b>Einstiegsstufe</b> werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
3.5	3.3	TSL-Erzeugnisse der <b>Premiumstufe</b> werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen.	Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
3.6	2.10	Bei einem zusammengesetzten Erzeugnis werden die Anforderungen an dieses eingehalten.	Prüfung der Rezeptur. TSL-Hauptanteil (min. 60 % der tierischen Zutaten oder als einzige tierische Zutat), namensgebend oder Zutatenkennzeichnung der TSL-Zutat.						
3.7	2.11	Ist für ein zusammengesetztes Erzeugnis ein Zutatenersatz notwendig, ist dies nur von Tieren, entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basis-Verordnung oder der aktuellen NEULAND-Richtlinie zulässig.	Prüfung der Rezeptur, der Warenbegleitdokumente und der ANG. <b>K.O.</b>						
3.8	2.11.1	Sind für ein zusammengesetztes Erzeugnis Innereien notwendig, welche noch nicht in ausreichender Menge im TSL-System vorhanden sind, ist dies nur von Tieren entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basis-Verordnung oder der aktuellen NEULAND-Richtlinie zulässig.	Prüfung der Rezeptur, der Warenbegleitdokumente und der ANG. <b>K.O.</b>						
3.9	2.11	Bei einem Zutatenersatz darf der Anteil von max. 40 %, bezogen auf das Gesamtgewicht der tierischen Zutaten, nicht überschritten werden.	Prüfung der Rezeptur und der ANG. <b>K.O.</b>						
3.10	2.11	Es erfolgt kein Zutatenersatz für zusammengesetzte Produkte mit nur einer Zutat tierischen Ursprungs sowie für namensgebende TSL-Zutaten und für einzelne TSL-Zutaten mit einer Zutatenauslobung.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr.	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
3.11	2.11	Bei Ersatz einer TSL-Zutat ist der Anteil der Nicht-TSL-Zutat in der Zutatenliste kenntlich zu machen.*	Prüfung der Rezeptur und Layoutgestaltung.						
3.12	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. <b>K.O.</b> <b>Keine Nutzung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs = n. a.</b>						
3.13	2.12	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Prüfung der Rezeptur, Achtung Farbstoff bspw. in Joghurt, Marinaden und Würzmischungen. <b>K.O.</b>						
3.14	2.12	Es wird keine Stopfleber bzw. Produkte daraus verarbeitet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.15	2.12	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt.	Z. B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln. Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.16	2.12	Es werden keine Eier aus Boden- oder Volierenhaltung sowie Käfigeier – auch der aus so genannten Kleingruppenhaltung – verwendet.	Prüfung der Produktspezifikationen anhand der Zutatenliste. <b>K.O.</b>						
3.17	2.12	Es wird kein Hühner-Lecithin verwendet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.18	2.12	Es wird kein Bienenwachs verwendet.	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.19	3.2.2	Es wird keine Katalase, gewonnen aus der Leber und Erythrozyten von Schweinen und Rindern, verwendet.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.20	3.2.2	Es werden keine Lipasen aus prägastrischem Gewebe von Rindern, Ziegen und Schafen verwendet.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.21	3.2.2	Es werden keine Peptidasen wie Trypsin und Chymotrypsin, gewonnen aus dem Pankreas von Schweinen, verwendet.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
3.22	3.2.2	Es wird kein Chymosin, gewonnen aus Mägen von Schaf- und Ziegenlamm sowie Kälbern, verwendet.*	Prüfung der Rezeptur. <b>K.O.</b>						
<b>4. Spezieller Teil Zerlegung (Keine Zerlegung = n. a.)</b>									
4.1	2.8.1	Für Produkte der <b>Einstiegsstufe</b> erfolgt eine Zerlegung von TSL-Schlachtkörpern, wobei die Tieren aus der Haltung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen.	Prüfung der Wareneingangsdokumentation. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Premiumstufe = n. a.</b>						
4.2	2.8.1	Für Produkte der <b>Premiumstufe</b> erfolgt eine Zerlegung von TSL-Schlachtkörpern, wobei die Tiere aus der Haltung der Premiumstufe stammen.	Prüfung der Wareneingangsdokumentation. <b>K.O.</b> <b>Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.</b>						
4.3	2.8.1	Die lückenlose Herkunftssicherung anhand von Lieferdokumenten ist gegeben.	Prüfung der Warenbegleitdokumentation.						
4.4	2.8.2	Zu jeder Zeit erfolgt eine eindeutige Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware.	Die TSL-Ware ist immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt. Z. B. unverwechselbare Trennung durch Kennzeichnung der TSL-Waren, Kisten, Stellflächen, korrekte Trennung während der Bearbeitung der Ware und der Lagerung im Kühlhaus.						

## Checkliste Verarbeitung Fleisch

Gültig ab: 01.01.2024

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

Betrieb:

Prüfkriterien									
Lfd. Nr	Kapitel Richtlinie	Kriterium	Erläuterung / Durchführungshinweis	Bewertung					Beschreibung / Nachweise / Belege
				erfüllt	IAbw	sAbw	K.O.	n. a.	
<b>5. Spezieller Teil Externer Lagerort (kein externer Lagerort = n. a.)</b>									
5.1	2.8.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten liegen in den jeweiligen Verarbeitungsbetrieben vor oder können kurzfristig angefordert werden.*	Prüfung von Warenbegleitdokumenten (bspw. Lieferscheine, Etiketten, Palettscheine).						
5.2	2.8.4	Dokumentationen zur Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit zu externen Lagerorten enthält alle notwendigen Angaben.*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Name des TSL liefernden Verarbeitungsbetriebes</li> <li>• Datum und Uhrzeit der Anlieferung</li> <li>• Produktname/Artikelnummer</li> <li>• Kennzeichnung des TSL-Produktes inklusive Stufenhinweis</li> <li>• Chargennummer</li> <li>• Menge/Gewicht</li> <li>• Name des Eigentümers der TSL-Ware</li> </ul>						
5.3	2.8.4	Eine Identifikation von TSL-Waren in externen Lagerorten ist auf Warenbegleitdokumenten durch eine innerbetriebliche Kennzeichnung möglich.*	Unverwechselbare Kennzeichnung, bevorzugt mit Label, Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe/Premiumstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem.						
5.4	2.8.4	Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitdokumente für die Ein- und Auslagerung plausibel.*	Das Verhältnis der angelieferten TSL-Ware, der eingelagerten TSL-Ware und der ausgelieferten TSL-Ware ist über den Zeitraum der eingelagerten TSL-Ware rechnerisch plausibel. Stichprobenartige Berechnung des Warenstroms für den jeweiligen Zeitraum der Einlagerung eines bestimmten Artikels. <b>Erstaudit = Prüfung anhand bestehender Artikel (bevorzugt Bio-Produkt).</b>						