

Checkliste Verarbeitung Frischetheken

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						
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 Frischetheken

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(IAbw, 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 Verarbeitung Frischetheken

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. Dokumentenprüfung Allgemein									
1.1	RL Zert 2024 3.3	Die Frischetheke ist ein Systemteilnehmer innerhalb einer Gruppenorganisation und erkennt somit automatisch die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über eine gültige Teilnahme innerhalb einer Gruppenorganisation. (Bspw. ein Ergänzungsvertrag)						
1.2	RL Zert 2024 3.2	Die Frischetheke ist ein Systemteilnehmer innerhalb einer Gruppenorganisation und erkennt somit automatisch die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis über eine gültige Teilnahme innerhalb einer Gruppenorganisation. (Bspw. ein Ergänzungsvertrag)						
1.3	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. Erstaudit = n. a.						
1.4	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. Kein Bedarf = n. a.						
1.5	RL Zert 2024 6	Die an eine ANG bzw. BiB geknüpften Auflagen werden eingehalten.	Keine ANG/BiB vorhanden = n. a. Erstaudit = n. a.						
1.6	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. Erstaudit = n. a.						
1.7	2.4	Für Abweichungen, die in der TSL-Eigenkontrolle festgestellt wurden, sind Korrekturmaßnahmen und Fristen dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.						
1.8	2.4	Festgelegte Korrekturmaßnahmen aus der TSL-Eigenkontrolle wurden fristgerecht umgesetzt und dokumentiert.	Prüfung der letzten TSL-Eigenkontrolle. Erstaudit/keine Abweichungen = n. a.						

Checkliste Verarbeitung Frischetheken

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.	
2. Spezieller Teil Mitarbeiterschulung für Frischetheken									
2.1	2.6	Die Theken-Mitarbeiter wurden im Bezug auf Umgang und Herkunft der TSL-Ware alle 12 Monate geschult.	Prüfung der Schulungsdokumente. Schulungen sind mit Angabe von Datum (Monat und Jahr), Teilnehmern, Referenten und Inhalt dokumentiert. Berücksichtigt wird der Kalendermonat der durchgeführten Schulung.						
2.2	2.6	Neue Theken-Mitarbeiter erhielten bei Arbeitsantritt eine Schulung hinsichtlich Umgang und Herkunft der TSL-Ware.	Prüfung der Schulungsdokumente. Schulungen sind mit Angabe von Datum (Monat und Jahr), Teilnehmern, Referenten und Inhalt dokumentiert. Die Schulung erfolgt innerhalb von 2 Monaten nach Arbeitsantritt.						
2.3	2.6	Die Theken-Mitarbeiter sind in der Lage, den Mehrwert der TSL-Ware an den Kunden weiterzugeben und korrekte Informationen zu vermitteln.	Stichprobenartige Abfrage der Theken-Mitarbeiter.						
2.4	2.6	Alle Theken-Mitarbeiter wissen zu jeder Zeit, wo ausgelobte TSL-Ware liegt oder gelagert wird, wie die Warentrennung durchzuführen ist und worauf in Bezug auf die TSL-Ware zu achten ist.*	Stichprobenartige Abfrage der Theken-Mitarbeiter.						
3. Warenstrom und Rückverfolgbarkeit									
3.1	2.8.1	Die Konformität von (Roh-)Waren und Zutaten kann durch Konformitätszertifikate des jeweiligen Lieferanten nachgewiesen werden.	Prüfung des Lieferantennachweises (TSL-Zertifikat).						
3.2	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Einstiegsstufe ist auf allen Warenbegleitdokumenten 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. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						
3.3	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Premiumstufe ist auf Warenbegleitdokumenten 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. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
3.4	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Einstiegsstufe ist in der Frischetheke 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‘ Einstiegsstufe“ oder klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis. Alternativ eindeutiges internes Referenzsystem. Lagerung und Transport: bspw. farbige Kisten, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						

Checkliste Verarbeitung Frischetheken

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.	
3.5	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Premiumstufe ist in der Frischetheke 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. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
3.6	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.						
3.7	4.2	In der Frischetheke ist eine eindeutige Warentrennung vorhanden. Es wird genügend Abstand eingehalten, um sicherzustellen, dass die TSL-Ware keine Nicht-TSL-Ware berührt.	Benachbarte Schalen mit Nicht-TSL-Ware dürfen nicht überfüllt sein, sodass die Ware versehentlich auf die TSL-Ware fallen kann. Sichtprüfung.						
3.8	4.2	Es liegt ein System zur Vermeidung von Verwechslung der TSL-Ware und konventioneller Ware bei dem Ein- und Ausräumen der Theke vor.	Z. B. immer gleiche Einräumung der Wagen, gleiche Reihenfolge beim Ein-/Ausräumen, fest vergebene Farben, Schlaufen.						
3.9	4.2	Über Nacht im Kühlhaus gelagerte TSL-Ware, die bereits in der Theke war, ist eindeutig gekennzeichnet und für alle Theken-Mitarbeiter identifizierbar.*	Sichtprüfung und stichprobenartige Abfrage der Theken-Mitarbeiter.						
3.10	4.2	Im Kühlhaus hat die TSL-Ware – für alle Theken-Mitarbeiter ersichtlich – einen fest zugewiesenen und gekennzeichneten Platz.	Sichtprüfung und stichprobenartige Abfrage der Theken-Mitarbeiter.						
3.11	4.2	Bei loser und ausgelobter TSL-Ware in der Theke ist Werbematerial, in der direkten Nähe und für den Kunden ersichtlich, verfügbar.	Bezug zur TSL-Ware muss sofort erkennbar sein. Flyer sind in direkter Nähe zur TSL-Ware. Sichtprüfung.						
3.12	4.2	Eine Zeichennutzung des Labels auf bzw. an der TSL-Ware und auf Etiketten erfolgt korrekt.	Gemäß → Richtlinie Gestaltung						
3.13	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.						

Checkliste Verarbeitung Frischetheken

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.	
3.14	2.8.2	Die Reinigungs- und Produktionsprotokolle sind bei einer zeitlichen Trennung vollständig vorhanden und plausibel.	Prüfung der Reinigungs- und Produktionsprotokolle.						
3.15	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.						
3.16	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. Erstaudit = Prüfung anhand bestehender Artikel (bevorzugt Bio-Produkt)						
3.17	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. Keine Sammlung TSL KAT-3 Ware = n. a.						
4. Zutaten und zusammengesetzte Erzeugnisse									
4.1	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.						
4.2	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.						
4.3	4.3.1	TSL-Erzeugnisse der Einstiegsstufe werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Einstiegs- und/oder Premiumstufe stammen.	Prüfung Lieferschein/Herkunfts nachweis. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						
4.4	4.3.2	TSL-Erzeugnisse der Premiumstufe werden nur aus tierischen Zutaten hergestellt, die aus der Erzeugung der Premiumstufe stammen.	Prüfung Lieferschein/Herkunfts nachweis. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
4.5	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 Zutatennennzeichnung der TSL-Zutat.						

Checkliste Verarbeitung Frischetheken

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.	
4.6	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. K.O.						
4.7	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. K.O.						
4.8	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. K.O.						
4.9	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.						
4.10	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. Keine Nutzung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs = n. a.						
4.11	2.12	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Prüfung der Rezeptur, Achtung Farbstoff bspw. in Joghurt, Marinaden und Würzmischungen. K.O.						
4.12	2.12	Es wird keine Stopfleber bzw. Produkte daraus verarbeitet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.13	2.12	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt.	Z. B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln. Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.14	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. K.O.						
4.15	2.12	Es wird kein Hühner-Lecithin verwendet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.16	2.12	Es wird kein Bienenwachs verwendet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						