

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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 Außer-Haus-Verpflegung

Betrieb:

Maßnahmenplan						
Lfd. Nr.	Checklisten Punkt	Beschreibung der Abweichung	Bewertung <small>(lAbw, sAbw, K.O.)</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 Außer-Haus-Verpflegung

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	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben der Zertifizierungsstelle an.	Nachweis über einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsgesellschaft wird im → Betriebsbeschreibungsbogen bestätigt.						
1.2	RL Zert 2024 3.2	Der Systemteilnehmer erkennt die Nutzungsbedingungen und Vorgaben des Labelgebers an.	Nachweis wird im → Betriebsbeschreibungsbogen 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 → Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung zu verwenden.						
1.4	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.						
1.5	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.						
1.9	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. Erstaudit = n. a.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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.	
1.10	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.9*	Beim vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						
1.11	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. Erstaudit = n. a.						
1.12	2.7	bezugnehmend zum Prüfpunkt lfd. Nr. 1.11*	Beim vorliegen eines externen Lagerortes sind hierüber ebenfalls alle systemrelevanten Informationen zu übermitteln.						
1.13	2.7.1	Für jede Labelnutzung liegt das offizielle Freigabedokument vor.	Die Nutzung des Labels auf Preisschildern, Etiketten, Werbemaßnahmen, Flyern oder Plakaten 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. 3 zufällige Werbefreigaben. Bei gruppenorganisierter Zertifizierung ist der Gruppenorganisator für die Freigabe der Labelnutzung zuständig. = n. a.						
2. Spezieller Teil Mitarbeiterschulung in der AHV									
2.1	8.2	Die Arbeitsanweisung ist Bestandteil der internen TSL-Mitarbeiterschulung.*	Prüfung der Schulungsdokumente.						
2.2	2.6	Die 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.						
2.3	2.6	Neue 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.						
2.4	2.6	Das Personal ist in der Lage, den Mehrwert der TSL-Ware an den Kunden weiterzugeben und korrekte Informationen zu vermitteln.*	Stichprobenartige Abfrage der Mitarbeiter.						
2.5	2.6	Alle Mitarbeiter wissen zu jeder Zeit, wo ausgelobte Ware liegt oder gelagert wird, wie die Warentrennung durchzuführen ist und worauf in Bezug auf die TSL-Ware zu achten ist.*	Stichprobenartige Abfrage der Mitarbeiter.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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. Warenstrom und Rückverfolgbarkeit									
3.1	2.7	Eine aktuelle TSL-Sortimentsliste liegt vor.*	TSL-Sortimentsliste liegt in jedem Unternehmen vor. Diese ist jährlich im Januar zu aktualisieren. Informationen gemäß der Vorlage → MU 10.5.						
3.2	2.8.1	Die Konformität von (Roh-)Waren und Zutaten kann durch Konformitätzertifikate des jeweiligen Lieferanten nachgewiesen werden.	Prüfung des Lieferantennachweises (TSL-Zertifikat).						
3.3	8.2	Es liegt eine verschriftlichte Arbeitsanweisung über das betriebsindividuelle System zur Warenstromtrennung vor.*	Prüfung der Arbeitsanweisung.						
3.4	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.						
3.5	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.						
3.6	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Einstiegsstufe 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‘ 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.						
3.7	2.8.1	Eine Identifikation von TSL-Waren der Premiumstufe 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. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
3.8	8.3	Bei dem Angebot von TSL-Erzeugnissen und konventionellen Erzeugnissen der gleichen Art zum selben Zeitpunkt, erfolgt eine eindeutige Trennung und/oder eine Gewährleistung der Unterscheidbarkeit der Standards.	Z. B. TSL-Bratwurst und konventionelle Bratwurst. Prüfung der Produktionsprotokolle und Sichtprüfung.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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.	
3.9	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.						
3.10	8.2	Eine Identifizierung der TSL-Ware während der Zubereitung bei der Benutzung von Geräten ist zu jeder Zeit möglich.*	Bsp.: Grill, Fritteuse, Kombidämpfer Sichtprüfung, Prüfung von Verarbeitungsprotokollen.						
3.11	8.2	Bei der Listung der Speisen und Gerichte sowie bei der Ausgabe der TSL-Zutaten, erfolgt eine korrekte Auslobung.*	Sichtprüfung. Bspw. Listung: Speisekarten, Tafeln, Aufsteller, Apps. Gemäß der → RL Gestaltung						
3.12	8.2	Für Speisen und Gerichte mit TSL-Zutat(en) ist immer Werbematerial verfügbar.*	Bsp.: Erklärung zum TSL auf Plakaten oder Speisekarten. Sichtprüfung und Prüfung der korrekten Auslage.						
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.						
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	8.2	Der Warenausgang beziehungsweise die Verkaufszahlen der Speisen und Gerichte werden durch ein betriebsindividuelles System erfasst.*	Prüfung des betriebsindividuellen Systems. Interne Buchungen und Berechnungen sind dokumentiert.						
3.17	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).						
3.18	2.8.2	Tierische Nebenprodukte (KAT-3 Ware) aus der TSL-Produktion, die für die Herstellung von TSL-Heimtiernahrung gesammelt werden, 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.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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. Zutaten und zusammengesetzte Erzeugnisse									
4.1	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. Kein Bedarf = n. a.						
4.2	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.						
4.3	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.						
4.4	2.12	Es wird kein Karmin bzw. Cochenille (E120) eingesetzt.	Prüfung der Rezeptur, Achtung Farbstoff bspw. in Joghurt, Marinaden und Würzmischungen. K.O.						
4.5	2.12	Es wird keine Stopfleber bzw. Produkte daraus verarbeitet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.6	2.12	Es werden keine aquatisch lebenden Tiere eingesetzt.	Z. B. Fisch, Hummer, Aal, Muscheln. Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.7	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.						
4.8	2.12	Es wird kein Hühner-Lecithin verwendet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.9	2.12	Es wird kein Bienenwachs verwendet.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
4.10	8.3	Es wird auf tierschutzwidrige Zutaten bei der Ausgabe von TSL-Zutaten, TSL-Komponenten, TSL-Gerichte verzichtet.*	Prüfung der Rezeptur, Sichtprüfung und Befragung der Mitarbeiter an der Ausgabe. K.O.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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.	
5. Spezieller Teil Möglichkeiten des TSL-Angebots in der AHV									
5.1	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.	Prüfung der Rezeptur. K.O.						
5.2	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.						
5.3	8.3.1	Für eine TSL-Zutat der Einstiegsstufe wird nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe verwendet.	Z. B. Hähnchenfleisch, Milch. Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						
5.4	8.3.1	Für eine TSL-Zutat der Premiumstufe wird nur Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Premiumstufe verwendet.	Z. B. Hähnchenfleisch, Milch. Prüfung Lieferschein/Herkunftsnachweis und Auslobung. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
5.5	8.3.2	Werden zur TSL-Komponente Beilagen mit Zutaten tierischen Ursprungs aus konventioneller Tierhaltung gereicht, sind die Beilagen klar und sichtbar von der TSL-Komponente abgegrenzt.	Z. B. bei Kartoffelsalat mit konventionellen Speckwürfel und TSL-Wienwürstchen, darf das Würstchen nicht auf dem Kartoffelsalat liegen, sondern muss daneben positioniert werden. Stichprobenartige Prüfung der Anrichtung, Portionierung.						
5.6	8.3.2	Die TSL-Komponente besteht zu 100 % aus TSL-Zutaten der Einstiegs- oder Premiumstufe, wobei der größte Zutatenteil tierischen Ursprungs ist.	Prüfung der Rezeptur.						
5.7	8.3.2	Eine TSL-Komponente der Einstiegsstufe wird nur aus Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe hergestellt.	Z. B. Fleisch-Komponente (Schweinesteak, Hähnchenbrust) oder Komponente in zusammengesetztem Produkt (BBQ-Burger mit TSL-Patty). Prüfung Lieferscheine/Herkunftsnachweis und Auslobung. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						

Checkliste Verarbeitung Außer-Haus-Verpflegung

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.	
5.8	8.3.2	Eine TSL-Komponente der Premiumstufe wird nur aus Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Premiumstufe hergestellt.	Z. B. Fleisch-Komponente (Schweinesteak, Hähnchenbrus) oder Komponente in zusammengesetztem Produkt (BBQ-Burger mit TSL-Patty). Prüfung Lieferscheine/Herkunfts nachweis und Auslobung. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						
5.9	8.3.3	In einem TSL-Gericht bzw. Speise entsprechen die Zutaten tierischen Ursprungs den Anforderungen des TSL.	Prüfung Rezeptur, Lieferschein, Auslobung.						
5.10	8.3.3	Ein TSL-Gericht bzw. Speise der Einstiegsstufe wird nur aus Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe hergestellt.	Z. B. Lasagne. Prüfung Rezepturen, Lieferscheine, Produktionsprotokolle. K.O. Prüfung der Premiumstufe = n. a.						
5.11	8.3.3	Ein TSL-Gericht bzw. Speise der Premiumstufe wird nur aus Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte oder Ei und Ei-Erzeugnisse der Premiumstufe hergestellt.	Z. B. Lasagne. Prüfung Rezepturen, Lieferscheine, Produktionsprotokolle. K.O. Prüfung der Einstiegsstufe = n. a.						