

Auditcheckliste - Auditbericht

zur Auditierung nach

Plattform.GMP

Hersteller

"FIRMA"

"Adresse"

"Postleitzahl"

Auditdatum:

24.12.2013

Auditdetails

Auditor:

Datum: 24.12.2013

Name des auditierten Unternehmens:
"FIRMA"

--

Adresse:
"Adresse"
"Postleitzahl"

Tel.:
Fax:
e-mail:

Geltungsbereich des Audits
HIER GELTUNGSBEREICH EINTRAGEN!

Während des Audits anwesend				
Name	Funktion	Eröffnung	Rundgang	Abschluss

Allgemeine Informationen über das Unternehmen
Rechtlicher Status/ Besitzverhältnisse: Tochter von: Jahr der Gründung: Gesamtzahl der Mitarbeiter: Umsatz, Menge , Produktgruppen, Standorte, Kundengruppen, Export/Import,..... Erzeugte Produkte/aktive Prozesse am Tage des Audits:
EU-Zulassungsnummer:
Zertifizierungen:

Zusammenfassung des Audits

Unternehmen: "FIRMA"

Wesentliche Abweichungen ("c") in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit oder die gesetzlichen Anforderungen (müssen vor Ausstellung einer GMP-Bestätigung nachweislich behoben werden):

Erreichte GMP-Punkte:	0	Zertifizierung möglich	JA
Max.	20	101 Kriterien	

Nr.	Anforderung	Beurteilung o,a,b,c,d,nz	Bemerkungen
1,00	Allgemeines		
1,01	Ist das Unternehmen ein kleinstrukturierter Gewerbebetrieb mit nicht mehr als 25 Mitarbeitern?	nur o oder d	Kann auch überschritten sein, sofern dies keine Auswirkungen auf die Komplexität hat.
1,02	Liegt eine aufrechte GMP.Vereinbarung vor?	nur o oder d	
1,03	Ist die aktuelle, zutreffende Hygieneleitlinie vorliegend?	nur o oder d	
1,04	Sind die Berichte der amtlichen Überwachung vorliegend?	nur o, d oder nz	bei nz: Meldung über Lebensmittelbetriebs an die Behörde bzw. LM-Gewerbe muss vorliegen
1,05	Liegen für die gegenständlichen Produkte positive Verkehrsfähigkeits-gutachten vor? (bei mehreren Prod-ukten Gutachten von min. 2 Produkten)	nur o, d oder nz	nicht zutreffend bei GV
1,06	Für Produkt-GMP: Sind die Anforderungen an Produkte lt. Zertifizierungsrichtlinien erfüllt?	nur o, d oder nz	nur wenn Produktzertifizierung gewünscht
2,00	Betriebsstätte		
2,01	Sind die Außenbereiche sind in einem nachhaltig einwandfreien und ordentlichen Zustand?		
2,02	Sind die Produktions- und Lagerräume sind gegen unbefugten Zutritt geschützt?	nur o oder a	Empfehlung
2,03	Werden Lebensmittel oder Verpackungsmaterialien, die im Außenbereich gelagert werden, vor Kontaminierung und Qualitätsbeeinträchtigung geschützt ? Sind von außen zu befüllende Behälter (Silos, Tanks) gesichert?		
2,04	Sind die beim laufenden Betrieb benötigten Tore in den Produktions- und Lagerbereich gegen Eindringen von Schädlingen (inkl. Fluginsekten und Vögel) geschützt? Werden sie so weit wie möglich geschlossen zu halten? Schließen alle Türen und Tore nach außen dicht?		
2,05	Ist der Betrieb an die Art der Produkte, Prozesse und Kontaminationsgefahr angepasste festgelegte Zonen mit unterschiedlichen hygienischen Niveaus unterteilt? Gibt es keinen un gelenkten Weg (Produkt-, Abfall-, Personal-, Versorgungs- und Transportwege) von einem hygienisch weniger kritischen in einen hygienisch anspruchsvolleren Bereich?		
2,06	Ist der Prozessablauf von der Warenannahme bis zum Versand so eingerichtet, dass eine Kontamination von Rohstoffen, Verpackungsmaterial, Teilverarbeiteten und Fertigerzeugnissen ausgeschlossen ist?		

2,07	<i>Sind Chemikalien eindeutig gekennzeichnet, in fest verschlossenen Behältern an geeigneten Plätzen aufbewahrt und stellen kein Kontaminationsrisiko für die Produkte dar?</i>		
2,08	<i>Sind geeignete Umkleieräume vorhanden? Hat - wo erforderlich - das Personal direkten Zugang zu den Produktions-, Verpackungs-, und Lagerbereichen ohne ins Freie gehen zu müssen?</i>		
2,09	<i>Gibt es geeignete Aufbewahrungsmöglichkeiten für Arbeitskleidung (bei Kontaminationsgefahr für das Produkt getrennt von Privatkleidung)?</i>		
2,10	<i>Sind ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen (fließendes Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife, Einweghandtücher) und -desinfizieren vorhanden?</i>		
2,11	<i>Führen Toiletten nicht direkt in den Produktions- Verpackungs- oder Lagerbereich, sind sie geeignet ausgeführt und verfügen sie über eine geeignete Handwasch- und -desinfektionsmöglichkeit?</i>		
2,12	<i>Ist eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet? Werden künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich vermieden?</i>		
2,13	<i>Ist eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung vorhanden?</i>		
3,00	Räume		
3,01	<i>Ist jederzeit ein für die Art der Produkte und die Kontaminationsgefahr ausreichender Hygienezustand gewährleistet?</i>		
3,02	<i>Werden Reinigung und Desinfektion so durchgeführt, dass kein Kontaminationsrisiko besteht? Sind geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Anlagen oder Anlagenteilen vorhanden?</i>		
3,03	<i>Sind Fenster und Dachluken nicht zu öffnen oder mit Fliegengittern versehen? Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, bleiben sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt ?</i>		
3,04	<i>Sind die Beleuchtungskörper sind in geeigneter Weise gegen Bruch bzw. Splitter geschützt?</i>		<i>nur erforderlich bei Kontaminationsrisiko</i>

3,05	Wird die Verwendung von Holz in Bereichen, in denen offene Lebensmittel gehandhabt werden, vermieden?		
3,06	Hat die Decke (inkl. Über-Kopf-Installationen) eine geeignete Oberfläche, ist sie sauber, stellt sie keine Kontaminationsgefahr dar und ist sie so ausgeführt, dass Schmutzansammlungen und Kontamination (Schimmelbefall, Ablösen von Materialteilchen) vermieden werden?		
3,07	Sind die Wände leicht reinigbar und ohne Hohlstellen?		
3,08	Ist der Fußboden in gutem Zustand, wasserundurchlässig und leicht reinigbar? Sind Abflüsse geeignet ausgeführt und sauber? Ist das Gefälle ausreichend, kommt es zu keiner Pfützenbildung?		
3,09	Weisen die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken keine Spalten auf und sind sie leicht zu reinigen?		
3,10	Sind Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren?		
3,11	Sind Konstruktion und Zustand der Lagerräume für die Art der gelagerten Produkte geeignet?		
4,00	Schädlingsbekämpfung		
4,01	Erfolgt ein Schädlingsmonitoring regelmäßig und auf die jeweiligen Befallsrisiken abgestimmt? Sind Nager, Schaben, Fluginsekten und ggf. Vögel sowie für die jeweiligen Produkte spezifische Schädlinge müssen erfasst?		
4,02	Werden Inspektionen in ausreichender Frequenz und geeignete Maßnahmen bei Befall durchgeführt und dokumentiert?		
4,03	Sind elektrische Fliegenvernichter in ausreichender Anzahl vorhanden sowie korrekt angeordnet und funktionsfähig? Sind sie kein Kontaminationsrisiko für offene Produktionslinien?		
4,04	Wird eine Kontamination von Anlagen und Produkten durch Köderfallen oder bei Bekämpfungsmaßnahmen verhindert? Liegt ein Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Präparate vor?		
5,00	Beförderung		
5,01	Wird vor Beladung der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und werden bei Bedarf (z.B. Feuchtigkeit, Fremdgerüche, Verschmutzung, Schimmel) Maßnahmen eingeleitet?		

5,02	Gibt es für Transportfahrzeuge inkl. Hilfsmittel (z.B. Schläuche für Siloanlagen) einen Reinigungsplan? Werden die Maßnahmen dokumentiert?		
5,03	Sind geeignete Verfahren vorhanden, um das Risiko der Kontamination beim Transport zu verhindern oder auf ein Minimum zu reduzieren (Zusammenladeverbot, Reinigungszertifikate usw.)?		
5,04	Sind für den Kühl- bzw. Tiefkühltransport die erforderlichen Temperaturbereiche festgelegt? Sind Verfahren vorhanden, mit denen gewährleistet wird, dass die Temperaturanforderungen während des Transports eingehalten werden? Sind Temperaturaufzeichnungen vorhanden?		
6,00	Ausrüstungen		
6,01	Sind die Anlagen und Arbeitsflächen für den Verwendungszweck geeignet und in gutem Zustand?		
6,02	Werden Geräte und Anlagen regelmäßig gewartet und Instand gehalten?		
6,03	Werden die durchgeführten Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dokumentiert?		
6,04	Werden die für Produktsicherheit und -qualität nötigen Mess- und Überwachungsgeräte sind regelmäßig überprüft und/oder kalibriert (extern oder intern)? Werden die Ergebnisse der Kalibrierung oder Überprüfung protokolliert?		
7,00	Abfälle		
7,01	Sind Abfallbehälter eindeutig gekennzeichnet, um Behälter, die zum Sammeln von Abfall in den Betriebsräumen dienen, von den Behälter, die für den Abfall außerhalb des Betriebes bestimmt, unterscheiden zu können? Werden die Behälter regelmäßig gereinigt und bei Bedarf auch desinfiziert ?		
7,02	Erfolgt die Abfallsammlung so, dass keine Kontaminationsgefahr für Lebensmittel bzw. Produktions- und Lagerräume besteht?		

8,00	Wasserversorgung		
8,01	Weist das für die Lebensmittelbe- und -verarbeitung und für Reinigung verwendete Wasser nachweislich Trinkwasserqualität auf?		
8,02	Wird die Qualität von mit den Lebensmitteln in Kontakt kommendem Wasser, Dampf, Luft, Gas oder Eis ist regelmäßig überprüft und bergen sie keinerlei Risiko für die Erzeugnissicherheit?		Ortswassergutachten kann ggf. ausreichend sein
9,00	Persönliche Hygiene		
9,01	Sind an die Art der Produkte und die Kontaminationsgefahr angepasste Hygienevorschriften schriftlich festgelegt? Sind sie allen betreffenden Personen (Mitarbeiter, Besucher oder Dienstleister) bekannt und werden sie befolgt?		
9,02	Ist in den Arbeitsräumen ist das Rauchen, Essen und Trinken nicht gestattet?		
9,03	Werden die Hände vor/beim Betreten des Produktionsbereiches und je nach Bedarf gereinigt und desinfiziert?		
9,04	Dürfen Schmuck und Uhren nicht getragen werden?		
9,05	Personen (Mitarbeiter, Besucher oder Dienstleister), die Bereiche des Umgangs mit Lebensmitteln betreten bzw. dort arbeiten, müssen geeignete Schutzbekleidung tragen? Bei Kontaminationsgefahr für das Produkt darf die Schutzbekleidung nicht draußen getragen werden?		
9,06	Ist in Bereichen, in denen offene Lebensmittel gehandhabt werden, das Kopfhaar völlig bedeckt?		
9,07	Werden alle Teile der Schutzkleidung regelmäßig gewechselt und regelmäßig gründlich gereinigt ?		
9,08	Müssen Personen, die an einer ansteckenden Krankheit, Hautinfektionen usw. leiden, dies melden und dürfen Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, nicht betreten?		
10,00	Lebensmittel		
10,01	Wird die Haltbarkeitsfrist der Produkte nach technisch gesicherten Kriterien festgelegt?		
10,02	Die Etikettierung der Produkte entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen? Die Überprüfung erfolgt durch eine dafür kompetente Person?		

10,03	Werden nicht kompatible Stoffe und Materialien, z.B. rohe und verarbeitete Produkte, in geeigneter Weise gelagert und so gehandhabt, dass Kreuzkontamination verhindert wird?		
10,04	Erfolgt die Herstellung von Produkten, die Allergene enthalten bzw. von Bioprodukten (gegebenenfalls gentechnikfrei erzeugten Produkten) so, dass ein potenzielles Kontaminationsrisiko von allergenfreien bzw. konventionellen Produkten ausgeschlossen wird? Wird eine Kreuzkontamination durch geeignete Lenkungsmaßnahmen verhindert?		Betrifft entsprechend gesondert gekennzeichnete Waren
10,05	Gewährleistet das Unternehmen, dass alle erforderlichen Schritte unternommen wurden, um die Gefahr einer Kontamination durch Metall, Glas oder andere Fremdkörper zu vermeiden bzw. zu minimieren bzw. eine Kontamination zu erkennen und zu beseitigen?		
10,06	Sind alle Produkte jederzeit eindeutig identifizierbar?		
10,07	Werden fehlerhafte Produkte so gekennzeichnet, dass sie nicht irrtümlich verwendet/ausgeliefert werden können? Sind Sperrgrund und weitere Verwendung nachvollziehbar?		
10,08	Wird die Kühlkette nicht so unterbrochen, dass die Temperatur die gesetzlich zulässigen bzw. spezifikationsgemäßen Grenzwerte übersteigt?		
10,09	Werden Lebensmittel nach ihrer Erhitzung oder nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet?		
10,10	Werden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird? Tauen sie bei einer Temperatur auf, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet?		
10,11	Sind Verfahren eingeführt, die sicherstellen, dass Rohstoffe und Erzeugnisse in der richtigen Reihenfolge und innerhalb der deklarierten Mindesthaltbarkeit und Verbrauchsfristen verwendet werden?		
10,12	Ist für gekühlte/tiefgekühlten Räume eine dokumentierte Temperaturüberwachung eingerichtet?		

11,00	Umhüllung & Verpackung		
11,01	Stellt Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar?		
11,02	Werden Umhüllungen so gelagert, dass sie nicht kontaminiert werden können?		
11,03	Erfolgt die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse so, dass diese nicht kontaminiert werden? Wird -insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden - sichergestellt, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist?		
11,04	Sind Behältnisse für den Kontakt mit Lebensmitteln, die wieder verwendet werden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren?		
12,00	Prozesskontrolle und Erhitzung		
12,01	In Fällen, wo die Steuerung von Prozess- und Arbeitsplatzparametern (z.B. Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften, Anlageneinstellungen etc.) für die Produkthanforderungen entscheidend ist, sind diese Parameter (inkl. Grenzwerte) schriftlich festgelegt?		GASTRO: betrifft nicht herkömmlich, frisch gekocht und ausgegebene / servierte Gerichte ohne Warmhaltungs- bzw Regenerationsschritt
12,02	Wird eine entsprechende Kontrolle, Überwachung und Aufzeichnung dieser Parameter durchgeführt? Werden bei Abweichungen geeignete Korrekturmaßnahmen ergriffen, die auch die Beurteilung bzw. Behandlung eventuell fehlerhafte Erzeugnisse einschließen?		GASTRO: betrifft nicht herkömmlich, frisch gekocht und ausgegebene / servierte Gerichte ohne Warmhaltungs- bzw Regenerationsschritt
13,00	Schulung		
13,01	Werden alle Beschäftigten, einschließlich Leasingkräfte und Dienstleister, vor Aufnahme der Arbeit entsprechend unterwiesen und während der gesamten Arbeitszeit der jeweiligen Tätigkeit angemessen beaufsichtigt?		
13,02	Wurde eine dokumentierte Hygieneschulung für alle betreffenden Mitarbeiter (inkl. technisches Personal) durchgeführt und wird mind. 1x jährlich wiederholt?		

14,00 Eigenkontrollsystem - HACCP			
14,01	Gibt es einen kompetenten HACCP-Systemverantwortlichen? Falls das Unternehmen intern nicht über die entsprechenden Fachkenntnisse verfügt, werden diese extern eingeholt (z.B. für Erstellung, Validierung und Verifizierung)? Erfolgt die laufende Überwachung und Verwaltung des Systems im Unternehmen selbst?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,02	Umfasst die HACCP Analyse alle Erzeugnisse? Ist sie ausreichend und übersichtlich dokumentiert? Wurde die HACCP-Analyse bei Änderungen an Rezeptur, Verarbeitungsprozess, Anlagen oder Verpackungen aktualisiert?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,03	Liegt eine Gefahrenanalyse von allen relevanten chemischen, physikalischen und (mikro)biologischen Gefahren auf allen Stufen des Prozesses vor? Sind für jede relevante Gefahr Lenkungsmaßnahmen (CCP, CP, GHP) festgelegt?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,04	Sind die ermittelten Kritischen Lenkungspunkte (CCP) nach nachvollziehbaren Kriterien festgelegt? Ist die Anzahl der festgelegten Kritischen Punkte für das Unternehmen beherrschbar?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,05	Sind für jeden CCP eindeutige kritische Grenzwerte festgelegt und beruhen diese auf technisch gesicherten Daten/Angaben?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,06	Ist das Monitoring für jeden CCP beschrieben (mindestens: zu kontrollierender Parameter, Methode, Häufigkeit, Verantwortlicher, Aufzeichnungen) und den relevanten Mitarbeitern bekannt?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
14,07	Liegen für jeden CCP vollständig ausgefüllte Überwachungsprotokolle vor?		
14,08	Für den Fall, dass ein CCP nicht beherrscht wird, müssen Korrekturmaßnahmen für jeden CCP festgelegt und den relevanten Mitarbeitern bekannt sein? Die Durchführung der Maßnahmen wird protokolliert?		
14,09	Werden Lenkungspunkte, die nicht als CCP sondern z.B. als "CP" eingestuft sind, in geeigneter Weise überprüft und die Ergebnisse dokumentiert?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig

14,10	Ist eine schriftliche Vorgabe zur Überprüfung der Wirksamkeit des HACCP-Systems (mindestens Verantwortlichkeiten, Methoden und Häufigkeiten) vorhanden? Findet mindestens 1x jährlich eine zusammenfassende Überprüfung statt und wird protokolliert?		Sofern über die allgemeinen Leitlinien des Ministeriums hinausgehend notwendig
15,00	Eigenkontrollsystem - Dokumentation		
15,01	Sind im Unternehmen die für die betreffenden Lebensmittel relevanten gesetzlichen Vorgaben und Leitfäden bzw. Codexrichtlinien bekannt und umgesetzt? Gibt es eine regelmäßige Information über Neuerungen?		
15,02	Verfügt das Unternehmen über ein System, mit dem sämtliche Rohstoffe (einschl. Material für die Primärverpackung) vom Lieferanten über sämtliche Stadien der Verarbeitung bis zur Auslieferung des fertigen Produkts an den Kunden verfolgt werden können?		
15,03	Gibt es regelmäßige Betriebsrundgänge, bei denen folgendes überprüft wird: Zustand der Baulichkeiten und Anlagen, Umgebungshygiene, Personalhygiene? Gibt es von diesen Rundgängen gibt es aussagekräftige Protokolle?		
15,04	Werden für Abweichungen aus den Rundgängen Korrekturmaßnahmen festgelegt? Wird die Erledigung der Korrekturmaßnahmen überprüft?		
15,05	Ist für alle Bearbeitungs- und Prüfvorgänge eine angemessene Dokumentation (Beschreibung, Anweisung, Formular, Anleitung) vorhanden? Die Dokumentation kann auch in anderer als schriftlicher Form vorliegen (Foto- oder Videodokumentation etc.).		nur falls über die üblichen gewerblichen Kenntnisse hinausgehend, sofern das Personal entsprechend ausgebildet ist.
15,06	Sind die Beschreibungen und Anweisungen für die betreffenden Mitarbeitern verständlich und jederzeit zugänglich? Ist ihr Inhalt den betreffenden Mitarbeitern bekannt und halten sie sich daran?		nur falls über die üblichen gewerblichen Kenntnisse hinausgehend, sofern das Personal entsprechend ausgebildet ist.
15,07	Führt das Unternehmen Aufzeichnungen, um auf allen Prozesstufen eine wirksame Steuerung der spezifikationsgemäßen Parameter nachweisen zu können?		
15,08	Sind die Aufzeichnungen vollständig ausgefüllt, gut lesbar und authentisch und werden mindestens bis zum Ablaufdatum der betreffenden Produkte aufbewahrt?		

15,09	Stehen aktuelle, ausreichend präzise Spezifikationen für Rohstoffe (inkl. Allergeninformation, gegebenenfalls auch Informationen über gentechnikfrei erzeugten Produkte), Hilfsstoffe, sowie Verpackungsmaterialien (inkl. Konformitätserklärung) am geeigneten Platz zur Verfügung?		
15,10	Liegen für alle Fertigprodukte aktuelle und vollständige Rezepturen vor?		nur wenn Verpackte Waren abgegeben werden
15,11	Sind Reinigungs- bzw. Desinfektionspläne (mit Festlegung der zu verwendenden Produkte, deren Gebrauchsanweisung, der zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche, der Reinigungsintervalle und der Verantwortlichkeiten) für alle relevanten Bereiche und Anlagen vorhanden und werden eingehalten?		
15,12	Wird die Wirksamkeit der Reinigungs- bzw. Desinfektionsverfahren überprüft und das Ergebnis dokumentiert? Werden gegebenenfalls müssen Korrekturmaßnahmen ergriffen?		für entsprechend sensible Bereiche notwendig
15,13	Werden die mit der Lebensmittelüberwachung vereinbarten Maßnahmen angemessen umgesetzt?		
15,14	Ist ein Krisenplan samt Notfallnummern etabliert und umgesetzt? Ist dieser Plan im letzten Jahr getestet worden?		Zwingend, wenn Verpackte Waren abgegeben werden
16,00	Eigenkontrollsystem - Produktuntersuchung		
16,01	Werden beim Wareneingang nach einem festgelegten Prüfplan (Methode, Frequenz, Grenzwerte) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterialien auf Einhaltung der Spezifikationen geprüft? Wird mindestens ist auf Intaktheit der Verpackung, Schädlingsbefall und Temperatur (bei gekühlten/tiefgekühlten Produkten) geprüft? Werden die Ergebnisse dokumentiert?		
16,02	Erfüllen die Häufigkeit und Methode der Füllmengenkontrolle die Mindestanforderungen der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen? Sind Aufzeichnungen vorhanden?		nur bei Verpackten Produkten
16,03	Führt das Unternehmen zum Nachweis der Einhaltung der Spezifikationen bzw. der durch gesetzliche Regelungen oder Codexrichtlinien festgelegten Parameter mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Analysen durch bzw. gibt solche bei dazu akkreditierten Dienstleistern in Auftrag?		16,00

GMP Punkte
0
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen

Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen
Offen