

Auditcheckliste - Auditbericht

zur Auditierung nach

Plattform.GMP

Agentur / Händler (Broker)

"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,..... 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.	5	27 Kriterien	

Nr.	Anforderung	Beurteilung o,a,b,c,d,nz	Bemerkungen	GMP Punkte
1,00	Allgemeines			0
1,01	Ist das Unternehmen ein kleinstrukturierter Handelsbetrieb mit nicht mehr als 25 Mitarbeitern?	nur o oder d	Kann auch überschritten sein, sofern dies keine Auswirkungen auf die Komplexität hat.	Offen
1,02	Liegt eine aufrechte GMP.Vereinbarung vor?	nur o oder d		Offen
1,03	Hat der Händler auch Ware im Verfügungsbereich? Wenn Ja - GMP Produktion notwendig	nur o oder d		Offen
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	Offen
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		Offen
1,06	Für Produkt-GMP: Sind die Anforderungen an Produkte lt. Zertifizierungsrichtlinien erfüllt?	nur o, d oder nz	nur wenn Produktzertifizierung gewünscht	Offen
2,00	Händlergeschäft			
2,01	Wird die Haltbarkeitsfrist der Produkte nach technisch gesicherten Kriterien festgelegt?			Offen
2,02	Die Etikettierung der Produkte entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen? Die Überprüfung erfolgt durch eine dafür kompetente Person?			Offen
2,03	Werden die Produkte im Geltungsbereich des Zertifikates von zertifizierten Lieferanten produziert (GMP oder gleichwertig)?			Offen
2,04	Sind zwischen den Vertragspartnern Anforderungen an die Produkte vereinbart? Werden spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen der Kunden dem Lieferanten / Produzenten mitgeteilt?		Betrifft Waren, die nicht in allgemeinen Branchenstandards definiert sind	Offen
2,05	Die mit dem Kunden vereinbarte Spezifikation wird vollkommen eingehalten?			
2,06	Stellt Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar?			Offen
2,07	Sind alle Produkte jederzeit eindeutig identifizierbar?			Offen
2,08	Werden fehlerhafte Produkte so gekennzeichnet, dass sie nicht irrtümlich verwendet/ausgeliefert werden können? Sind Sperrgrund und weitere Verwendung nachvollziehbar?			Offen
2,09	Wird die Kühlkette nicht so unterbrochen, dass die Temperatur die gesetzlich zulässigen bzw. ? spezifikationsgemäßen Grenzwerte übersteigt?			Offen

2,10	Wird sichergestellt, dass die vom Händler beauftragten Logistiker (Lagerung, Transportmittel) für die Waren geeignet sind?			Offen
2,11	Sind die Bedingungen mit den beauftragten Logistikdienstleister vertraglich vereinbart? (Kann entfallen bei Zertifizierung nach anerkannten Standards)			Offen
3,00	Eigenkontrollsystem - Dokumentation			
3,01	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?			Offen
3,02	Verfügt das Unternehmen über ein System, mit dem sämtliche Produkte bis zur Auslieferung an den Kunden chargenweise verfolgt und aufgerollt werden können?			Offen
3,03	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.	Offen
3,04	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.	Offen
3,05	Führt das Unternehmen Aufzeichnungen, um auf allen Prozessstufen eine wirksame Steuerung der spezifikationsgemäßen Parameter nachweisen zu können?			Offen
3,06	Sind die Aufzeichnungen vollständig ausgefüllt, gut lesbar und authentisch und werden mindestens bis zum Ablaufdatum der betreffenden Produkte aufbewahrt?			Offen
3,07	Stehen aktuelle, ausreichend präzise Spezifikationen für die Produkte am geeigneten Platz zur Verfügung?			Offen
3,08	Werden die mit der Lebensmittelüberwachung vereinbarten Maßnahmen angemessen umgesetzt?			Offen
3,09	Ist ein Krisenplan samt Notfallnummern etabliert und umgesetzt? Ist dieser Plan im letzten Jahr getestet worden?		Zwingend, wenn Verpackte Waren abgegeben werden	Offen
3,10	Erfüllen die Häufigkeit und Methode der Füllmengenkontrolle die Mindestanforderungen der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen? Sind Aufzeichnungen vorhanden?		nur bei Verpackten Produkten	Offen