

Checkliste rev 10	
Anforderung	
Leitfaden	
Punkt	Systemforderungen
	Es liegt ein gültiger Vertrag mit dem GOETE e. V. über GOETE^{PLUS} vor
	Ein System - Verantwortlicher ist benannt
	Die GF trägt und unterstützt das System und stellt die nötigen Ressourcen bereit
	Ein jährlicher Review liegt vor
	Ein Organigramm liegt vor incl. Stellvertreter Regelungen und Zuständigkeiten
	Ein internes vollständiges Audit wird mindestens 1 x jährlich durchgeführt
	Die Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Audit wurden fristgerecht umgesetzt
	Eine Dokumentenlenkung ist installiert und aktuell
6	HACCP
	Es liegt ein HACCP System vor incl. einer Gefahrenanalyse
	Das HACCP System wird mind. 1 x jährlich geprüft und umfasst alle Prozesse des Unternehmens
	Ein geschultes HACCP Team ist bestimmt
	Die Gefahrenanalyse umfasst Fließdiagramme und eine Bewertung der möglichen Gefahren
	CPs und CCPs werden nachvollziehbar gemäß Gefahrenanalyse ermittelt, Grenzwerte dazu definiert
	Es werden Produkte über GateKeeping bezogen, ein CP ist erstellt und überwacht
	Fließdiagramme
7	Mitarbeiter / Personal
	Der GOETE Verantwortliche hat an einer Einführungsschulung teilgenommen
	Alle Mitarbeiter weisen einen angemessenen Schulungs - / Ausbildungsstand auf
	Die nötigen Schulungsmaßnahmen sind zu eruieren und durchzuführen insbesondere HACCP Team)
	Die GOETE Schulung der Mitarbeiter wird mindestens 1 x / jährlich durchgeführt
	Es liegen Vorgaben zur Personalhygiene vor, auch für Dienstleister
	Die Pflege / Hygiene der Kleidung wird geprüft und sichergestellt
	Falls Hygienevorgaben gestellt werden (z.B. Handschuhe) sind diese zu überwachen
	Sanitäreinrichtungen entsprechen den Vorgaben zur Handhygiene und sind an den Zutrittsorten und den Toiletten vorhanden
	Regelungen zu Essen + Trinken + Rauchen im Betrieb liegen vor
	Besucher in der Produktion werden registriert und haben die Kenntnisaufnahme dokumentiert

8	Notfallplan
	Ein Verantwortlicher ist benannt, der den Notfall bewertet und auslösen kann / Krisenmanager
	Eine Notfallnummernliste mit Kontaktdaten liegt vor
	<i>Der Test der Erreichbarkeit erfolgt mindestens 1 x / jährlich</i>
9	Krisenmanagement
	Ein Verfahren für Krisenfälle ist definiert
	Ein Krisensprecher ist benannt
	Krisenfall jährlicher Test
	Eine Notfallnummernliste mit Kontaktdaten liegt vor
10.1.	Spezifikationen und Einkauf
	Alle eingesetzten Rohstoffe und Zutaten entsprechen der Positivliste der Normenkommission
	Für die eingesetzten Rohstoffe und Zutaten liegen Spezifikationen vor
	Der Bezug der Rohwaren erfolgt nur von zugelassenen Lieferanten
	Bewertung der Lieferanten
	weitere Forderungen
10.2.	Wareneingang
	Es liegen Prüfungsvorgaben für die Wareneingangsprüfung vor
	Das Herkunftsland der Rohwaren ist auf dem Lieferschein / Rechnung zweifelsfrei angegeben
	Die Wareneingangsprüfung sowie deren Umfang ist vorgegeben und wird schriftlich dokumentiert
	Die Prüfer sind erfahren in der Durchführung dieser Prüfungen bzw. wurden extra dazu geschult
	Die Vorfrachtkontrolle der letzten 3 Frachten bzw. spezielle Transportvorgaben werden geprüft
	Die Probenziehung bzw. Analyse erfolgt nach der Matrix Anhang 2
11	Schädlingsbekämpfung
	Der Betrieb hat einen Verantwortlichen für die Schädlingsbekämpfung benannt
	Es wurde ein externer qualifizierter Dienstleister beauftragt
	Die Maßnahmen je Besuch / Rundgang sind protokolliert
	Es erfolgt nur der Einsatz zugelassener Mittel
	Eine Trendanalyse liegt vor
	Bei TOX Dauerbeköderung liegt eine qualifizierte Risikobewertung vor
	Eine Bestätigung nach Bioland - oder anderem Verbandsstandard liegt vor

12	Prozessumsetzung / Produktion
	Alle Anlagen und Gegenstände befinden sich in einem angemessenem Zustand
	Die Räumlichkeiten sind in einem korrekten baulichen Zustand
	Türen und Tore sowie Fenster schließen korrekt
	Glasscheiben und zerbrechliche Gegenstände neben offenem Produkt sind bruchgeschützt
	Wasser mit Produktberührung wird mind. 1 x / jährlich untersucht nach der gültigen TWVO
	Die Reinigung der Anlagen erfolgt nach konkreten Vorgaben und Plänen
	Die verwendeten Mittel sind dafür geeignet und zugelassen
	Das Kontaminationsrisiko ist durch Maßnahmen auf ein Minimum reduziert
	Alle verwendeten Schmier- und Reinigungsmittel sind für den Einsatz bei Futtermitteln geeignet
13	Rückverfolgbarkeit
13.1.	Es liegt ein System zur Rückverfolgbarkeit nach gesetzl. Vorgaben vor
13.2.	Das System wird mind. 1 x jährlich getestet
	<i>Die Rückverfolgbarkeit ist innerhalb von 4 h möglich</i>
14	Meß- und Prüfmittel
14.1.	Alle verwendeten Mittel sind in einer Übersicht erfasst
14.2.	Nötige Eichungen und Kalibrierungen sind durchgeführt und überwacht
14.3.	spezielle Analysenforderungen
15	Reklamationen
15.1.	Reklamationen werden erfasst und bewertet
16	Korrekturmaßnahmen
16.1.	Ermittelte Maßnahmen werden dokumentiert
16.2.	Die Nachverfolgung bzw. Umsetzung ist belegt und geprüft
Anlage 1	GOETE PLUS Portal
	Sämtliche Analysen von Mangellieferungen wurden in die GOETE PLUS ZERT Datenbank eingetragen
	Maßnahmen wurden dokumentiert und umgesetzt
	Teilnahmebestätigung an Datenbankschulung liegt vor