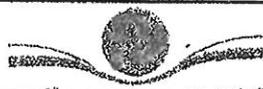




Checkliste Schlachtung/Zerlegung

46

Angaben zum Audit

Auditierte Standorte				 SÜDFLEISCH Südfleisch Bamberg GmbH Lichtenhaidestraße 3 96052 Bamberg	
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.					
Name der Auskunftsperson	[Redacted]				
Systemaudit	Erstaudit <input type="checkbox"/>		Folgeaudit <input checked="" type="checkbox"/>		
Unangekündigtes Systemaudit (nur Systemkette Fleisch)	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nein <input type="checkbox"/>		
Stichprobenaudit					
Sonderaudit					
Parallelaudit					
Auditdatum (von)	15.6.2016		Auditdatum (bis)	15.6.2016	
Auditanzfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)		
Auditdauer (hh:mm)					
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)	X				
Zertifizierungsstelle	QAL				
Nachname, Vorname des Auditors	[Redacted]				
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.	[Redacted]		
Kommentare	Schlachtung Rinder ca. 900 / KW Schlachtung Schweine - über Komune FS 137 - zertifiziert. Zerlegung ca. 1000 Rindfl. / 800 Schweinefl. / KW				
Vorläufiges Auditergebnis			Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen		

Bamberg 15.6.2016
 Ort, Datum

[Redacted]
 Unterschrift/en Auditor/en

Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Audits.
 Eine Kopie des Auditberichts (mind. des Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Bamberg 15.6.2016
 Ort, Datum

[Redacted]
 Unterschrift Betriebsverantwortlicher