

Checkliste IKB Kip Kontrolle

Schlacht- und Zerlegungsbetriebe



Sehr geehrter Teilnehmerin, sehr geehrter Teilnehmer,

nachstehend finden Sie die Liste der Unterlagen, die bei einer IKB Kip-Kontrolle zur Beurteilung durch den Kontrolleur vorhanden sein müssen. Die Unterlagen dürfen auch digital vorliegen, sie müssen nicht ausgedruckt werden. Hinter jedem Dokument sehen Sie, auf welche Vorschrift es sich bezieht. **Die nachstehende Liste ist als Hilfsmittel gedacht und umfasst nur die Punkte für den administrativen Teil der Kontrolle.** Die vollständige aktuelle Vorschriftenliste finden Sie auf www.ikbkip.nl.

Berichte und Verträge	
○ Vertrag mit der Zertifizierungsstelle	-
○ Stellenbeschreibungen/Protokolle der Mitarbeiter	A02 / A03 / SA04
○ Arbeitsanweisung Hygiene und Lebensmittelsicherheit	A06 / A07
○ Arbeitsanweisung lebende Tiere	SA03
○ Arbeitsanweisung Qualitätskontrolle	SG03
○ Probenahmeplan (salmonella, E-coli, aerobe Keimzahl)	SC06
○ Reinigungs- und Desinfektionsplan (inkl. Überprüfung der Wirksamkeit)	SC07
○ Lieferbedingungen	SG02
○ Verfahren für Anlieferung, Schlachtung und küchenfertige Zerlegung	SG07
○ Nachweis der EVM- oder CPMV-Qualifikation	C01 / C02
(Arbeits)bestätigungen	
○ Lieferscheine (IKB- oder Belplume-fähig)	SE01 / SE02 / SN02
○ Eine Berechnung dass mindestens 95 % der Gesamtlieferung IKB Kip-fähig sind	SA02
○ Quittungen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie zugehörige Sicherheitsdatenblätter	SC08
○ Transportzulassung der niederländischen Behörde für Ernährung und Produktsicherheit	SN04
○ Befähigungsnachweis pro Fahrer	SN05
○ VKI-Formulare (pro Durchgang)	SD02
Durchgeführte Untersuchungen/Befunde	
○ Salmonellenbefunde (digital oder auf Papier)	SD01 / SF04
○ Schlachtberichte und Verwurfsberichte pro Lieferung	SF02 / SF05
○ Durchgeführtes internes IKB Kip-Audit	SG06
Dokumentation	
○ Beschwerdeerfassung	A05
○ Aufzeichnungen Schädlingsbekämpfungsplan	C03 / C04 / C05
○ Temperaturaufzeichnungen	SC03 / SC04 / SC05 / SG05 / SH02
○ Aufzeichnung der relativen Luftfeuchtigkeit	SH03
○ Dokumentation der Reinigung und Desinfektion von leeren Transportcontainern und Transportmitteln	SH04 / SH05
○ Aufzeichnungen je Abnehmer (Produkttemperatur, Produkttyp, Nettogewicht in kg, Datum und Identifikationscode, Schlachtdaten und/oder Produktionsdaten)	SE03
○ Schriftliche Meldungen an Mastbetriebe und/oder Fang-/Verladebetriebe	SF01