

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