



Inspektionsbericht 2023

BLANKO Fleisch- und Wurstwaren

Straße:

PLZ: Ort:

EG-Kontrollnummer:

Datum der Inspektion:	Beginn der Gesamt-Inspektion:	Ende der Gesamt-Inspektion:	Dauer der Demeter-Inspektion:
Name InspektorIn:		Inspektion wurde begleitet von Name: Funktion:	
Inspektion erfolgt:	<input type="checkbox"/> angemeldet	<input type="checkbox"/> regulär	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle
	<input type="checkbox"/> unangemeldet	<input type="checkbox"/> Stichproben	<input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle

Betriebstyp:

Kurze Betriebsbeschreibung:

In diesem Inspektionsbericht ist nur die Einhaltung der Demeter-Richtlinien zu dokumentieren. Dieser umfasst nachstehende Basis- und betriebsspezifischen Inspektionsfragen sowie gegebenenfalls eine Warenflussberechnung, einen Bericht über Abweichungen und für Erzeugerbetriebe den Erhebungsbogen.

Das Ergebnis der EU-Bio-Inspektion wird für die Auswertung im Demeter-Bereich mit hinzugezogen. Abweichungen müssen Sie bitte erläutern. Dafür können Sie den Vordruck „Bericht über Abweichungen“ oder ein Pendant Ihrer Kontrollstelle verwenden. Bei Bedarf finden Sie zusätzliche Blanko-Bögen unter www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/kontrolle Bei Fragen zu Verarbeiter-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Linda Schuchmann, Tel. 06155/8469-509, linda.schuchmann@demeter.de Bei Fragen zu Erzeuger-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Ute Rebenburg, Tel. 06155/8469-512, ute.rebenburg@demeter.de

Fleisch & Wurstwaren - Wurstwaren

26.3.1	<p>Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.4.2 Enthält das Salz Zusatzstoffe?</p> <p>Wenn Zusatzstoffe enthalten sind, bitte benennen und Spezifikation beifügen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
26.3.2	<p>Richtlinien-Bezug: 8.4.3 Werden Prozesshilfsstoffe eingesetzt (zum Beispiel Citrate als Kutterhilfsmittel)?</p> <p>Wenn Prozesshilfsstoffe eingesetzt werden, bitte Hilfsstoffe und deren Zweck notieren.</p> <p>Hilfsstoff: _____ Zweck: _____</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
26.3.3	<p>Richtlinien-Bezug: 4.8.2 Wenn Fertig-Gewürzmischungen eingesetzt werden, handelt es sich um reine Gewürze ohne weitere Zutaten / Zusatzstoffe?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
26.3.4	<p>Richtlinien-Bezug: 4.8.2 Wenn nicht, bitte prüfen: Sind die betreffenden Zutaten / Zusatzstoffe konform mit den Demeter-Richtlinien 4.9 / 4.8.2 Abweichungen bitte im Abweichungsbericht aufführen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/></p>
26.3.5	<p>Wird Kunstdarm als Hülle für Wurstware eingesetzt?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
26.3.6	<p>Wenn Kunstdarm eingesetzt wird, wird dies auf dem Etikett deklariert (Beispiel beifügen)?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/></p>
26.3.7	<p>Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.4.2 Die Herstellung von Pökelwaren unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton und Genussäuren ist nicht zulässig. Wird dies eingehalten?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>

Bericht über Abweichungen:

Abweichung bei lfd. Nr.:	1
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	2
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	3
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	

Status Bericht:

Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Fleisch & Wurstwaren	Fleisch als Monoprodukt	
Fleisch & Wurstwaren	Wurstwaren	
Fleisch & Wurstwaren	Weitere verarbeitete Fleischprodukte	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte
 Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:
 Kontrollstufe:
 Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

Erzeugung:

Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz
 Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz
 Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei
 Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei
 Lohnverarbeitern möglich.

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem Betrieb angemessen.
 Begründung: