

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Zertifizierungsstelle	
Zertifizierungsstelle	SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Angaben zum Unternehmen			
GMP+ Registriernummer	GMP063818 /		
Firmenname	OQEMA GmbH		
Geschäftsbeziehung			
Adresse	Gutberletstraße 17 04316 LEIPZIG Germany		
Postadresse	Gutberletstraße 17 04316 LEIPZIG Germany		
Juristische Registriernummer des Unternehmens	Mönchengladbach HRB 1434		
Telefonnummer 24/7	0151 44006990		
E-Mail Adresse	oq.shreq.dach@oqema.com		
Gesprochen mit, Name und Position	Herr Hoffmann (Standortleiter), Herr Perner (Betriebsleiter), Frau Alsukhi (QM Zentrale), Herr Mogg (QMB)		
Torwächterdossiers		Zahl der Torwächterdossiers - TS1.2: 4.3.3 Beschaffung von Zusatzstoffen, Lebensmitteln, Arzneimitteln, Kräutern und Gewürzen 4.3.4 Beschaffung ehemaliger Lebensmittel 4.3.7 Beschaffung bearbeiteter Einzelfuttermittel 4.5.1 Sonstige Erzeugnisse und Dienstleistungen	
		Zahl der Torwächterdossiers - TS1.2: 4.3.1 Beschaffung unbearbeiteter Agrarerzeugnisse vom landwirtschaftlichen Erzeuger zur Verwendung in oder als Futtermittel 4.3.2 Beschaffung von unbearbeiteten Getreiden, (Öl-)Saat und Hülsenfrüchten aus einer Erfassungskette 4.3.5 Beschaffung von Palmöl 4.3.8 Beschaffung von Futtermitteln für Futtermittelversuche 4.4.1 Beschaffung von Straßentransporten 4.4.2 Beschaffung von Binnenschiffahrtstransporten 4.4.3 Beschaffung von Lagerung und Umschlag 4.5.2 Ausgangserzeugnisse zur Soapstock-Spaltung	
Zahl der Arbeitnehmer	4		
Name des Fahrzeugs			
Eigentümer des Fahrzeugs			
Registriernummer/EU-Nummer des Fahrzeugs			
Gewicht des Fahrzeugs in Tonnen			
Kubikinhalt, insgesamt			
Zahl der Frachträume			
Typ des Lukendeckels			
Art des Bodens (Stahl, Holz)			

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Zertifizierung				
Anwendungsbereich	Standard	Zertifiziert seit	Startdatum	Enddatum

Geschäftsbeziehung	
Verbunden mit	Geschäftsbeziehung

Angaben zum Audit/Inspektion			
Audit-/Inspektionsdatum	14.01.2026		
Datum des Berichts	26-01-26		
Zertifizierungsstelle	SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH		
Zertifizierungsstelle - GMP+ Registriernummer	CI000063 /		
(Lead-)Auditor/Inspektor	Rudolf Fottner - PER0022376 - SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH		
Guide			
Co-Auditor 1			
Co-Auditor 2			
Reviewer	Torsten Engelhardt - PER0000386 - SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH		
Beobachter			
Technisch/Materialexperte			
Remote	No	Method	
Audit/Inspektions* Typ	Zertifizierungsaudit		
Audit/Inspektions* zeitaufwand (in Stunden)	4,0		
Kombiniertes Audit			
Zertifikat kombiniertes Schema"	Nein	Gültigkeit	
* Zertifizierungsaudit, Angekündigtes Überwachungsaudit, Unangekündigtes Überwachungsaudit, Rezertifizierungsaudit, Compliance Audit, Verschärfte Kontrolle, Wiederholungsprüfung, Dokumentenbewertung.			

Anwendungsbereich und Standards des Audits	
Lagerung und Umschlag von Futtermitteln	GMP+ Feed Safety Assurance Module 2020

Auditziele

Die Auditziele müssen beschreiben, was mit dem Audit bewirkt werden soll, und Folgendes enthalten:
a) Bestimmung der Konformität des Feed safety management system des Kunden oder Teilen davon, mit der Auditkriterien,
b) Evaluierung der Fähigkeit des QM-Systems, um zu gewährleisten, dass die Organisation des nach GMP+ zertifizierten Unternehmens die geltenden gesetzlichen, vorschrittmäßigen und vertraglichen Anforderungen erfüllt,
c) Evaluierung der Wirksamkeit des QM-Systems, um zu gewährleisten, dass die Organisation des nach GMP+ zertifizierten Unternehmens dauerhaft die gesetzten Ziele erfüllt,
d) Sofern zutreffend, Kennzeichnung von Bereichen des Managementsystems, die eventuell verbesserungsbedürftig sind.

Abweichung von/Themen mit Auswirkungen auf den Auditplan

nicht zutreffend

Allgemeine Informationen GMP+-zertifiziertes Unternehmen/Standort

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

OQEMA ist ein Distributionsunternehmen für Basischemikalien und Spezialitäten, tätig in ganz Europa. Seit seiner Gründung im Jahr 1922 gehört das Unternehmen zu den führenden Unternehmen der Chemiedistribution in Europa. Mit fast 1.700 Mitarbeitern in 24 europäischen Ländern verfügt das Unternehmen über ein großes Netzwerk kompetenter Partner. Die Oqema GmbH, Sitz in Mönchengladbach vertreibt Ameisensäure (begrenzte Portfolia an Produkten in die Futtermittelindustrie, Ameisensäure und Propionsäure, sowie Mischungen (Propfor) davon) als Zusatzstoff im Streckengeschäft. Im abgelaufenen Jahr 2025 wurden ca. 597t an 15 Kunden gehandelt; dabei Ameisensäure 79%.

Am Standort Leipzig findet Lagerung von Sackware und IBCs statt. Silicate und Säuren werden in IBCs abgefüllt und über das Lager umgeschlagen; es handelt sich bei dem Standort um kein eigenständiges Unternehmen, sondern um eine nicht selbstständige Niederlassung der Oqema GmbH; derzeit findet keine Abfüllung von Lebensmittel- / Futtermittelprodukten statt.

Größe: 25.500m² zzgl. 22.000m² Erweiterungsfläche

Lagerfläche: 4.500m²

Palettenstellplätze: 5.000

Mitarbeiter 25 (Futtermittel 4)

Anforderungen des Audits

Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
---------	-----------------------------	----------	------------	--------------

Der Kontext des nach GMP+ zertifizierten Unternehmens

Es handelt sich bei dem Standort um kein eigenständiges Unternehmen, sondern um eine nicht selbstständige Niederlassung der Oqema GmbH; derzeit findet keine Abfüllung von Lebensmittel- / Futtermittelprodukten statt. Das QM System wird in der Zentrale in Mönchengladbach gelenkt und ist über die EDV dezentral verfügbar.

4.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Erfüllung der Futtermittelgesetzgebung und dieses Standards	Konform
-----	---	-------	---	---------

Der Standort wurde bei der Regierung von Sachsen am 14.01.2026 als Futtermittelunternehmen angemeldet.

4.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien	Konform
-----	---	-------	---	---------

Zentral geregelt:
SHEQ Kap.:4 Kontext intern z.B. Spezialfertigkeiten, Unternehmenskultur und externe z.B. Soziale, Technologische, Ökologische und Stakeholder

4.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Festlegen des Anwendungsbereichs des Feed Safety Management System	Konform
-----	---	-------	--	---------

Strategie und Politik DAC PO 01001 01.04.2024 beschreibt den Anwendungsbereich

4.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Entspricht das Unternehmen der Definition einer Rechnungsadresse, wie in F0.2 Definitionen angegeben	Nicht zutreffend
-----	---	-------	--	------------------

Nicht zutreffend

4.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Entspricht das Unternehmen der Definition eines Postfachs, wie in F0.2 Definitionen angegeben	Nicht zutreffend
-----	---	-------	---	------------------

Nicht zutreffend

4.4	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Feed Safety Management System	Konform
-----	---	-------	-------------------------------	---------

Strategie und Politik DAC PO 01001 01.04.2024 enthält eine Beschreibung der Organisation

Führung

Bei der Erstellung des Handbuchs, wurde von der Geschäftsführung die Qualitätspolitik festgelegt. Diese Grundsätze werden durch definierte Ziele und Maßnahmen umgesetzt. Durch eine laufende Verbesserung der internen Abläufe versucht das Unternehmen die Prozesse zu sichern und zu stabilisieren. Die aktuelle Verpflichtung der obersten Leitung lag bei dem Audit vor Ort vor. Die Anforderungen

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
<p>von GMP2020 sind bereits enthalten.</p> <p>Im Handbuch ist ein Organigramm hinterlegt. Dieses Organigramm wird durch Zuständigkeitsregelungen ergänzt. Es ist ein HACCP-Team installiert und multidisziplinär zusammengesetzt. Teamleiter ist Herr Mogg. Das Managementsystem und die Risikoanalyse wurden bewertet. Fragestellungen aus der Risikoanalyse wurden in den Management Review eingebunden.</p>				
5.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Verpflichtung der obersten Leitung	Konform
5.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Futtermittelsicherheitspolitik	Konform
5.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Verantwortlichkeiten	Konform
<p>Organigramm gruppenweit, fortlaufende Aktualisierung monatlich im Intranet HUB Dach Deutschland</p> <p>Organigramm Stand 30.12.2025</p> <p>Stellenbeschreibung Patrick Kinberger Stand 14.10.2025</p> <p>HACCP Team TL Michael Mogg Head of SHEQ 5 Mitglieder Kim Lufen SHEQ, Annemarie Claßen, M-G Technical Manager und von jedem Standort ein Technical Manager</p>				
Planung				
<p>SHEQ HB.2.1 Ausschlüsse z.B. keine Abgabe von Stoffen an natürliche Personen, kein Handel mit pharmazeutischen Wirkstoffen und Sprengstoffen</p> <p>Ziele werden im MR veröffentlicht. Für den Standort gibt es kommerzielle Ziele.</p>				
6.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Ziele des FSMS	Konform
Zielekompass im Management Review auf den Standort heruntergebrochen, z.B. Umsatz				
6.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Änderungen am FSMS	Konform
Unterstützung				
7.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Ressourcen	Konform
- Budgets werden jährlich festgelegt.				
1.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Infrastruktur	Konform
<p>Es handelt sich um ein eingezäuntes Gelände mit Schranke. Das Gelände ist geteert, die LKW Umfahrung wird um die Gebäude herumgeführt.</p> <p>Im Außenbereich befindet sich eine Tankanlage.</p> <p>In den Hallen befinden sich Hochregallager, in denen die Gebinde mit den geplanten Futtermitteln gelagert werden sollen. Eine Abfüllung von Futtermitteln findet noch nicht statt.</p>				
2.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Wartung	Konform
Ein Wartungsplan ist über SAP eingerichtet und aktuell.				

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
3.0	TS 1.2 Beschaffung	TS 1.2	Übersicht über GMP+- und anerkannte Zertifikate	Konform
ISO 9001:2015 , responsible care, ISCC+, RSPO, Bio				
4.0	TS 1.2 Beschaffung	TS 1.2	Torwächtermöglichkeiten	Nicht zutreffend
Nicht zutreffend				
7.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Kompetenz	Konform
Learning Management UWEB Bereich Feed enthält 4 Schulungen Bsp.: H. Kappenhagen (Außendienst Fumi) alle Schulungen für 2025 erledigt. Schulung vor Ort 03.12.2025 Bsp Herr Perner (Onlineschulung zum Selbststudium für Lebensmittelsicherheit und HACCP; Tobias Kanpe 10.03.2025				
7.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Bewusstsein	Konform
-				
7.4	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Kommunikation	Konform
-				
1.0	TS 1.8 Etikettierung	TS 1.8	Etikettierung	Konform
-				
2.0	TS 1.8 Etikettierung	TS 1.8	Positivkennzeichnung	Konform
Als Texbaustein GMP+FSA gesichert eingepflegt				
7.5	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Dokumentierte Informationen	Konform
-				
Betrieb				
Grundsätzlich wird die Kennzeichnung und Rückverfolgung über SAP und kaufmännische Dokumente gesteuert. Das Ablagesystem garantiert eine lückenlose Rückverfolgung. Die physikalische Rückverfolgung ist ebenfalls immer gewährleistet. Im Futtermittelbereich wurden erste Geschäfte getätigt. Zu allen Rohstoffen und den gehandelten Einzelfuttermittel liegen die entsprechenden Produktspezifikationen vor. Das Unternehmen hat die Risikoanalyse entsprechend den Vorgaben des Standards aufgebaut. Die Prozesse sind in Form eines Flussdiagramms dargestellt. Jeder Prozessschritt ist nummeriert. Diese Nummerierung setzt sich über die gesamte weitere Bewertung der Risiken fort. Die Bewertung erfolgt systematisch. Der Entscheidungsbaum ist in der Verfahrensanweisung als Werkzeug zur Einstufung einer Gefahr hinterlegt und wird angewandt. Es sind keine CCPs festgestellt worden. Die Übersicht der gesetzlichen bzw. empfohlenen Grenzwerte zu Schadstoffen in den gehandelten Einzelfuttermitteln ist erstellt und Bestandteil der Produktdatenblätter. Ein Rückruf wurde mit Futtermittel im Rückrufstest simuliert, die Systematik ist über SAP sichergestellt. Es ist nachvollziehbar, wie das Verfahren abgewickelt wird und welche Ergebnisse der Rückruf erbringen wird.				
8.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Betriebliche Planung und Steuerung	Konform
1.1	TS 1.10 Betriebliche	TS 1.10	Lenkung der Herstellung	Konform

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
	Tätigkeiten			
1.2	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Verarbeitungshilfsstoffe	Konform
1.3	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Dosierung	Konform
1.4	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Mischung und Homogenität	Konform
1.5	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Pelletierung, Expansion und Extrusion	Konform
1.6	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Verpackung	Konform
1.7	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Reinigung, Sieben, Filtern	Konform
1.8	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Rückströme	Konform
1.9	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Lagerung	Konform
1.10	TS 1.10 Betriebliche Tätigkeiten	TS 1.10	Trennung	Konform
8.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Präventivprogramme (PRPs)	Konform
Präventivprogramm: Lieferantenmanagement, Allergene, Gelände/Umfeld, Innenräume, Personal, Rückverfolgbarkeit; HACCP Handbuch 17.10.2025 1.5 HACCP Teamliste H. Hoffmann Teilnehmer HACCP Team Standort Leipzig berücksichtigt 2. Produktgruppenbeschreibungen Lebensmittel / Futtermittel 7.3.5.1 Fließdiagramm Leipzig (Wareneingang - Lagerung - Warenausgang - Transport, jeweils mit Unterpunkten) Bsp.: in SAP freigegebene Lieferanten pro Standort zugeordnet, Lieferant FF Chemicals BV ; Ameisensäure 75% Feed				
3.0	TS 1.1 Präventivprogram m	TS 1.1	Persönliche Hygiene	Konform
4.0	TS 1.1 Präventivprogram m	TS 1.1	Einrichtungen	Konform
5.0	TS 1.1 Präventivprogram m	TS 1.1	Schädlingsbekämpfung	Konform

externer Dienstleister Rentokil, Prüfung 1x pro Quartal zuletzt 08.10.2025, 5 Köder ausgetauscht, Gefahrenanalyse für befallsunabhängige Dauerbeköderung 14.11.2025; Nachweis Sachkunde zum Töten von Wirbeltieren 21.11.2021 alle MA, Michael Dittrich 13.02.2025 ,

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
insg. 8n Mäuseköderboxen, 5 Insektendetektoren				
6.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Abfallwirtschaft	Konform
Gekennzeichnet im Außenbereich nach Wertstoffen				
7.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Reinigung und Desinfektion	Konform
Reinigungsplan Leipzig HACCP Lager enthält Bodenreinigung, Hauben auf Paletten, Wad gereinigt, Palette gereinigt, ausgefüllt ab 03.01.2025 bis 22.12.2025 mit Unterschriften				
8.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Vorbeugung von wechselseitiger Kontamination	Konform
9.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Eingehende Erzeugnisse & Dienstleistungen und Verkauf	Konform
8.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Rückverfolgbarkeitssystem	Konform
noch kein Futtermittelumschlag, die Systematik entspricht der in der Zentrale.				
10.0	TS 1.1 Präventivprogramm	TS 1.1	Rückverfolgungssystem	Konform
Wareneingang Citronensäure Monohydrat, bestellt 16.10.2025, geliefert 21.10.2025, dazu WE Kontrolle Stückgut Chg. MO2504003 25 kg, insg. 40 Sack; dazu in SAP die Ausgänge zur Chargennummer einsehbar, Ausgang 7.235kg, 12.000kg Eingang, Lagerbestand 4.725 kg, Differenz interne Umlagerung nach Bobingen;				
Produkt Citronensäure Anhydrid WE 21.10.2025, 6.000kg; Auslieferung 1.000to, an Kunde HFC Prestige; Reklamation, Ware wird zurückgeholt; 5.000to im Sperrlager; Alle Vorgänge schnell einsehbar;				
8.4	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Vorfallmanagement	Konform
Rücknahme und Rückruf DAC WI 22012 Situationsbewertung nach 4h; SHEQ: 6.3.3 enthält Krisenmanagement HACCP Handbuch Punkt 7 enthält EWS: Link zu EWS Formular; Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle; Prozess analog GMP+ übernommen; Link auf EWS Meldeformular, im Audit getestet, dazu Rücknahme und Rückruf: Anlass, Start, Einberufung des Krisenteams, Lebens- und Futtermittelsicherheitsteam, Vertretung der obersten Leitung;				
8.5	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Gefahrenbewältigung	Konform
HACCP Handbuch 17.10.2025 Einkauf / Verkauf 1.5 HACCP Teamliste H. Hoffmann Teilnehmer HACCP Team Standort Leipzig berücksichtigt 2. Produktgruppenbeschreibungen Lebensmittel / Futtermittel 9 Präventivprogramme 7.3.5.1 Fließdiagramm Leipzig (Wareneingang - Lagerung - Warenausgang - Transport, jeweils mit Unterpunkten) Bsp.: in SAP freigegebene Lieferanten pro Standort zugeordnet, Lieferant FF Chemicals BV ; Ameisensäure 75% Feed Gefahrenanalyse Gesamtprozess , keine CCPs, 4 oPRPs Gefahrenanalyse Lagerung Leipzig: keine oPRPS				
Monitoringplan für zukünftige Geschäftstätigkeiten wird in Mönchengladbach gelenkt.				
8.6	R 1.0 Feed Safety	R 1.0	Validierung und Verifizierung	Konform

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivität	Standard	Auditthema	Begutachtung
	Management Systems Requirements			
Verifizierung jährlich im Food und Feed Review, zuletzt für Food, noch kein Feed Geschäft, HACCP Review 2024 vom 07.01.2025; der Managementreview 2025 ist kurz vor der Veröffentlichung. Reklamationen, Flowcharts und FMEA, Schulungen (online), Systemische Prüfung, keine Rückrufe, keine Eigenprodukte, Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Präventivprogramme, Gelände Umgebung, Rückverfolgbarkeitstests, Abweichungen, Korrekturmaßnahmen, Bestätigung der Wirksamkeit des Systems Feed Produkte: Ameisensäure, Propionsäure, Propfor (Gemisch aus Ameisen- und Propionsäure), Na Bicarbonat, Ameisensäure NA Monopropylenglykol, insg. 15 Kunden (Umschlag Futtermittel 2025 ca 800 - 900to)				
8.7	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen	Konform
Bewertung der Leistung des FSMS				
Die Leistungsfähigkeit des System wird jährlich verifiziert. Die Feststellung erfolgt über Lebensmittel und Futtermittel gemeinsam.				
9.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Überwachung, Messung, Analyse und Beurteilung	Konform
9.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Internes Audit	Konform
Internes Audit erfolgt am 13.01.2026, interner Auditor Herr Mogg				
9.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Managementbewertung	Konform
Jährlicher Food und Feed Review, zuletzt für Food, noch kein Feed Geschäft, HACCP Review 2024 vom 07.01.2024; Reklamationen, Flowcharts und FMEA, Schulungen (online), Systemische Prüfung, keine Rückrufe, keine Eigenprodukte, Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Präventivprogramme, Gelände Umgebung, Rückverfolgbarkeitstests, Abweichungen, Korrekturmaßnahmen, Bestätigung der Wirksamkeit des Systems Feed Produkte: Ameisensäure, Propionsäure, Propfor (Gemisch aus Ameisen- und Propionsäure), Na Bicarbonat, Ameisensäure NA Monopropylenglykol, insg. 15 Kunden (Umschlag Futtermittel 2025 ca 800 - 900to)				
Verbesserung				
keine Reklamationen im Streckengeschäft 2025				
10.1	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Nonconformity und Korrekturmaßnahmen	Konform
10.2	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Ständige Verbesserung	Konform
10.3	R 1.0 Feed Safety Management Systems Requirements	R 1.0	Aktualisierung des FSMS	Konform
Auftragserteilung für den Transport von Futtermitteln				
2.0	TS 1.9 Transporttätigkeit	TS 1.9	Auftragserteilung für den Transport von Futtermitteln	Konform

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Anforderungen des Audits				
Art. Nr	Anwendungsbereich/Aktivitäten	Standard	Auditthema	Begutachtung
-				

Befrachtung von Frachträumen				
Übersichtsliste freigegebene zertifizierten Speditionen mit Laufzeit				
3.1	TS 1.9 Transporttätigkeiten	TS 1.9	Annahme eines Transportauftrags für Futtermittel	Konform
3.2	TS 1.9 Transporttätigkeiten	TS 1.9	Anforderungen an Frachträume	Konform

Transport von Futtermitteln				
Die Reinigungsdokumente oder Vorfrachten werden regelmäßig angefordert und sind in SAP abgelegt. Bisher noch kein Geschäft.				
4.1	TS 1.9 Transporttätigkeiten	TS 1.9	Reinigung eines Frachtraums vor der Beladung	Konform
4.2	TS 1.9 Transporttätigkeiten	TS 1.9	Transport von Futtermitteln	Konform
4.3	TS 1.9 Transporttätigkeiten	TS 1.9	Anforderung an die Dokumentation	Konform

Die Verwendung von GMP+ FC Logos / Markenzeichen				
Das Markenzeichen wird nicht genutzt				
5.0	F 0.1 Rechte und Pflichten	F 0.1	Die Verwendung von GMP+ FC Logos / Markenzeichen	Konform

Verifizierung der Wirksamkeit der getroffenen Korrekturmaßnahmen im Hinblick auf die zuvor festgestellten Nonconformities, sofern zutreffend.

Andere beurteilte Themen

Positiv: Sehr gute Organisation Sehr gute Basishygiene
--

Abweichungen des letzten Audits

Abweichungen des aktuellen Audits

Auditergebnis

Das Unternehmen wurde im Rahmen des Matrixaudits der Oqema GmbH im Mönchengladbach in einem Erstaudit gemäß der Anforderungen des Standards GMP2020 überprüft. Der Auditor empfiehlt die Erteilung des Zertifikates im Rahmen der Oqema Matrix.
--

Auditbericht/Checkliste zur Inspektion

Endbewertung	Approved
---------------------	----------

Datum, Ort

Leipzig, 14.01.2026

Unterschrift des Auditors/Inspektor,



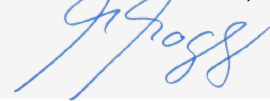
Datum, Ort

Unterschrift des Begutachters,

Datum, Ort

Leipzig, 14.01.2026

Unterschrift des Kunde,



Anlage NCR Bericht

☒ja/nein