

## Checkliste Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit	
Unangekündigtes Systemaudit	Ja		Nein	
Parallelaudit				
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis)	
Auditanfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)				
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)				
Zertifizierungsstelle				
Nachname, Vorname des Auditors				
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.		
Kommentare				
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>			<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>	

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
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.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Betriebsverantwortlicher

### Angaben zum Betrieb

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!)										
<b>a 2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
a 2.1.1	1			Betriebsdaten						
a 2.1.2	1			Zeichennutzung						
a 2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
a 2.1.5	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
a 2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung						
a 2.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen						
a 2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
a 2.1.9	1			Lebensmittelsicherheitskultur						
a 2.1.10	1			Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen						
<b>a 2.2 HACCP</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *						
a 2.2.2	1			HACCP-Team						
a 2.2.3	1			Produktbeschreibung						
a 2.2.4	1			Fließdiagramme						
a 2.2.5	1			Gefahrenanalyse						
a 2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
a 2.2.7	1			Grenzwerte für CCP						
a 2.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
a 2.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP						
a 2.2.10	1			Verantwortlichkeiten						
a 2.2.11	1			Aufzeichnungen						
a 2.2.12	1			HACCP Verifizierung						
<b>a 2.3 Gute Hygienepraxis</b>										
a 2.3.1	1			Wasserqualität						
a 2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						
a 2.3.3	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.4	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko *						
<b>a 2.4 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>a 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>										
<b>a 2.6 Bodenfreiheit</b>										
<b>a 2.7 Personalhygiene</b>										
a 2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
<b>a 2.8 Personalschulungen</b>										
a 2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung						
a 2.8.2	1			Information über das QS-System						
a 2.8.3	1			Allgemeine Schulung						
<b>a 3 Prozessspezifische Anforderungen</b>										
<b>a 3.1 Wareneingang</b>										
a 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.1.4	1			Ordnung und Organisation						
a 3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.1.6	1			Wareneingangskontrolle						
a 3.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.8	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
a 3.1.9	1			Retourenmanagement						
a 3.1.10	1			Reklamationsmanagement						
a 3.1.11	1			Qualitätsanforderungen *						
a 3.1.12	1			Hygieneanforderungen						
a 3.1.13	1			Produktkennzeichnung						
a 3.1.14	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>a 3.2 Lager</b>										
a 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.2.3	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.2.4	1			Lagermanagement						
a 3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.2.6	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>a 3.3 Kühlräume</b>										
a 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.3.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.3.4	1			Lagermanagement						
a 3.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
a 3.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
a 3.3.7	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>a 3.4 Tiefkühlräume</b>										
a 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.4.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.4.4	1			Lagermanagement						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.5	1			<b>D=K.O.</b> Temperaturerfassung und -überwachung						
a 3.4.6	1			<b>D=K.O.</b> Mindesthaltbarkeitsdatum						
<b>a 3.5 Verpackung/Umlagerung</b>										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.5.4	1			Verpackungsmaterial						
a 3.5.5	1			<b>D=K.O.</b> Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						
a 3.5.6	1			Lagerung abgepackter Ware						
a 3.5.7	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
a 3.5.8	1			<b>D=K.O.</b> Temperaturerfassung und -überwachung *						
<b>a 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>										
a 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.6.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.6.4	1			Ordnung und Organisation						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.5	1			<b>D=K.O.</b> Warenausgangskontrolle						
a 3.6.6	1			<b>D=K.O.</b> Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 3.6.7	1			<b>D=K.O.</b> Produkttemperatur						
a 3.6.8	1			Produktkennzeichnung						
a 3.6.9	1			Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
a 3.7.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 3.7.3	1			Entsorgungslogistik						
<b>a 3.8 Transport/Logistik</b>										
a 3.8.1	1			Produktkonformer Transport						
a 3.8.2	1			Transporthygiene						
a 3.8.3	1			<b>D=K.O.</b> Temperaturkontrolle *						
a 3.8.4	1			Bodenfreiheit						
<b>a 3.9 Aufbereitung</b>										
a 3.9.1	1			Aufbereitung und Sortierung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.9.2	1		<b>D=K.O.</b>	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
<b>a 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung</b>										
a 3.10.1	1			Eignung des Lagerhauses						
a 3.10.2	1			Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
a 3.10.3	1			Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
<b>a 3.11 Rückstandsmonitoring</b>										
a 3.11.1	1			Organisation des Rückstandsmonitorings						
a 3.11.2	1		<b>D=K.O.</b>	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
<b>a 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>										
<b>a 4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit</b>										
a 4.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 4.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 4.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
<b>y 2 FIN - Nachhaltigkeitsmanagementsystem</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>y 2.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
y 2.1.1	1			Anwendungsbereich des Nachhaltigkeitsmanagementsystems						
y 2.1.2	1			Selbstverpflichtung der Unternehmensleitung						
y 2.1.3	1			Nachhaltigkeitspolitik						
y 2.1.4	1			Nachhaltigkeitscheck						
y 2.1.5	1			Nachhaltigkeitsziele						
<b>y 2.2 Organisation</b>										
y 2.2.1	1			Personelle Ressourcen						
y 2.2.2	1			Kommunikationsplan						
y 2.2.3	1			Nachhaltigkeit in der Lieferkette						
y 2.2.4	1			Neu- und Weiterentwicklung						
y 2.2.5	1			Ereignismanagement						
<b>y 2.3 Monitoring und Verbesserung</b>										
y 2.3.1	1			Interne Audits						
y 2.3.2	1			Managementbewertung						
<b>z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
z 1.1	1			Chain of Custody- Kombiaudit						

Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b>										
<b>d 2 Anforderungen FIAS</b>										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #						
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #						
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervvertretung #						
d 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #						
d 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #						
d 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #						
d 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #						
d 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #						
d 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #						
d 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #						
d 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung #						
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.13	1			Arbeit- und Ruhezeiten #						
d 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #						
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #						
d 2.1.17	1			Unterbringung der Arbeitskräfte #						

Betrieb: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

### Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

#### 1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					
Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)					

#### 2. Berechnung der Anteile C- und D-Bewertungen\*

<b>Anteil C-Bewertungen</b>		(Anzahl C-Bewertungen / Summe der Bewertungen ) * 100
<b>Anteil D-Bewertungen</b>		(Anzahl D-Bewertungen / Summe der Bewertungen ) * 100
<b>Anteil C- und D-Bewertungen</b>		Anteil C + Anteil D

#### 3. Vorläufiges Auditergebnis

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p><b>*Status I:</b> Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p><b>**Status II:</b> Bei Überschreitung der prozentualen Vorgabe im Hinblick auf den Anteil D-Bewertungen wird dennoch Status II vergeben, sofern nur eine einzige D-Bewertung und keine C-Bewertung vorliegt</p>		max. 5,0%	0,0%		<b>QS-Status I*</b>
		max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	<b>QS-Status II**</b>
		max. 20%	max. 10%	max. 20%	<b>QS-Status III</b>
	Anteile überschritten	<b>Audit nicht bestanden</b>			
<b>Anzahl K.O.</b>	K.O.	<b>Audit nicht bestanden</b>			
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	<b>Audit nicht bestanden</b>			

**Betrieb:**

**Datum:**

**Maßnahmenplan**

Hiermit bestätige ich, dass die nachfolgend aufgeführten Korrekturmaßnahmen zwischen mir und dem Auditor vereinbart wurden.

Die Zertifizierungsstelle ist spätestens mit Ablauf der im Maßnahmenplan festgelegten Frist über die Umsetzung einer Korrekturmaßnahme zu informieren.  
Hinweis: Die Behebungsfrist beträgt maximal 28 Tage bei sämtlichen FIAS-Anforderungen sowie den folgenden Dokumentationsanforderungen: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 und 3.9.5 (gilt nur für die Erzeugung und QS-GAP!)

Ort, Datum		Unterschrift/en Auditor/en		Unterschrift Betriebsverantwortlicher		
Lfd. Nr.	Anforderung Nr.	Bewertung (C, D, KO)	Beschreibung der Abweichung	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Betriebszweig	Behebungsfrist
1						



**Betrieb:**

**Datum:**

**Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen**

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				

**zu überprüfende Lieferscheine**

Lieferscheindatum	Lieferscheinnummer	Standort	Geprüft