

## Checkliste Convenience (Spotaudit)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. <b>geprüfte Produktionsart</b> , Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	<input checked="" type="checkbox"/>		
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>		
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>		
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>		
Auditdatum (von)		Auditdatum (bis)	
Auditanzfang (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	

**Angaben zum Betrieb - Logistik Fleisch und Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffel**

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

**Geltungsbereich - Logistik Fleisch und Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffel**

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Logistik von Fleisch und Fleischwaren	87
	Eigene Logistik von Fleisch und Fleischwaren	88

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>2. Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
2.1.1	1	„		Betriebsdaten					X	
2.1.2	1	„		Zeichennutzung *					X	
2.1.3	1	„		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1	„		Havariekonzept					X	
2.1.5	1	„		Umgang mit Dokumenten					X	
2.1.6 SPOT	1	„		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.7	1	„		Lebensmittelsicherheitskultur *					X	
2.1.8	1	„	<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
2.1.9	1	„		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.1.10	1	„		Beauftragung von Dienstleistern *						
<b>2.2 HACCP</b>										

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.4	1	„	<b>D=K.O.</b>	Rezepturen/Spezifikationen					X	
2.3.5 SPOT	1	„		Schädlingsmonitoring/- bekämpfung *						
2.3.6 SPOT	1	„		Umgang mit abweichenden Produkten						
2.3.7	1	„		Prüfmittelüberwachung					X	
2.3.8 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Fremdkörpermanagement						
2.3.9 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsmanageme nt						
2.3.10	1	„		Allergenmanagement					X	
2.3.11	1	„		Wartung und Reparatur					X	
2.3.12 SPOT	1	„		Behältnisse für Lagerung und Transport						
2.3.13	1	„		Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie Rework/Bruch					X	
2.3.14	1	„		Lagermanagement					X	
<b>2.4 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>2.5 Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene</b>										
<b>2.6 Bodenfreiheit</b>										
<b>2.7 Personal</b>										
2.7.1 SPOT	1	„		Allgemeine Verhaltensregeln und Personalhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.7.2 SPOT	1	„		Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.7.3	1	„		Zugang zu Produktionsräumen					X	
2.7.4 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
2.7.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.7.6	1	„		Allgemeine Schulung					X	
2.7.7	1	„		Information über das QS- System					X	
<b>3 Anforderungen an den Herstellungsprozess</b>										
<b>3.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
3.1.1	1	„		Produktionsfreigabe *					X	
3.1.2	1	„	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte					X	
3.1.3	1	„		Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum					X	
3.1.4	1	„		Listerienmonitoring *					X	
3.1.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *					X	
<b>3.2 Kühlräume</b>										
3.2.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.2.4 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
<b>3.3 Tiefkühlräume</b>										
3.3.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.3.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.3.4 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
<b>3.4 Trockenlager</b>										
3.4.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.4.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
<b>3.5 Silolagerung</b>										
3.5.1 SPOT	1	„		Silolagerung						
3.5.2 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.5.3 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
<b>3.6 Tanklagerung</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.6.1 SPOT	1	„		Tanklagerung						
3.6.2 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.6.3 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
<b>3.7 Vorbereitungs- und Bearbeitungsprozesse</b>										
3.7.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.7.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.7.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.7.4 SPOT	1	„		Ordnung und Organisation						
<b>3.8 Herstellung von Halbfertigerzeugnissen, Teilerzeugnissen, Komponenten</b>										
3.8.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.8.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.8.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.8.4 SPOT	1	„		Ordnung und Organisation						
<b>3.9 Weiterverarbeitung</b>										
3.9.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.9.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.9.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.9.4 SPOT	1	„		Ordnung und Organisation						
<b>3.10 Anforderungen an Erhitzungsprozesse</b>										
3.10.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.10.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.10.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.10.4	1	„		Ordnung und Organisation					X	
3.10.5 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
3.10.6	1	„		Abkühlen					X	
<b>3.11 Anforderungen an die Konservenproduktion/Heißabfüllung</b>										
3.11.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
3.11.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.11.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.11.4	1	„		Ordnung und Organisation					X	
3.11.5	1	„		Anforderungen an Behältnisse					X	
3.11.6	1	„	<b>D=K.O.</b>	Haltbarmachung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.11.7	1	„		Abkühlen					X	
<b>3.12 Anforderungen an Kühl- und Frostprozesse</b>										
3.12.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.12.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
3.12.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
3.12.4	1	„		Ordnung und Organisation					X	
3.12.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Temperatur *					X	
<b>3.13 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
3.13.1	1	„	<b>D=K.O.</b>	Gewürzraum *					X	
3.13.2 SPOT	1	„		Behälterwäsche						
3.13.3 SPOT	1	„		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
<b>3.14 Entsorgungslogistik</b>										
3.14.1	1	„		Entsorgungslogistik					X	
<b>4 Verpackung, Umlagerung und Etikettierung</b>										
<b>4.1 Verpackung/Umlagerung</b>										
4.1.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
4.1.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
4.1.4 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial *						
4.1.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *					X	
4.1.6	1	„	<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle					X	
<b>4.2 Etikettierung</b>										
4.2.1	1	„		Produktkennzeichnung					X	
4.2.2 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
4.2.3 SPOT	1	„		Lagerung abgepackter Ware						
<b>5 Warenein- und Warenausgang, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>5.1 Wareneingang</b>										
5.1.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.1.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
5.1.4	1	„		Ordnung und Organisation					X	
5.1.5	1	„		Transportfahrzeuge Anlieferung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.6 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle *						
5.1.7 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
5.1.8 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
5.1.9	1	„		Hygiene- und Qualitätsanforderungen					X	
<b>5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
5.2.1 SPOT	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
5.2.2 SPOT	1	„		Raum-, Anlagen- und Gerätehygiene						
5.2.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
5.2.4 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
5.2.5	1	„		Reklamationen und Beanstandungen					X	
5.2.6	1	„	<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement					X	
5.2.7	1	„		Ordnung und Organisation					X	
5.2.8 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung *						
<b>5.3 Transport/Logistik</b>										
5.3.1	1	„		Produktkonformer Transport					X	
5.3.2 SPOT	1	„		Transporthygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.3.3	1	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *					X	
5.3.4 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
<b>5.4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware</b>										
5.4.1	1	„	<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
5.4.2	1	„	<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
5.4.3	1	„	<b>D=K.O.</b>	Mengenabgleich *					X	
5.4.4	1	„	<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung					X	
5.4.5 SPOT	1	„	<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware *						

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\*

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

#### 3. Vorläufiges Auditergebnis

**\*Status I:** Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nicht mehr als 2 C-Bewertungen vorliegen.  
**\*\*Status II:** 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

	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
	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>			
Anzahl K.O.	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, 3.5.1 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

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>	<b>Ggf. Bemerkungen</b>	<b>Datum</b>
1				