

## Checkliste Kombi-checkliste Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und 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 - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (Filialnummer)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel

### Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel Fleisch- und Fleischwaren	6001

### Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

#### Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien

**Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln**

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
FIAS gewünscht	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel	

**Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln**

<b>Produktionsart</b>	<b>Produktionsart-Nummer</b>
Lebensmitteleinzelhandel - Obst, Gemüse, Kartoffeln	6002

### Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
FIAS gewünscht	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel	

### Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel - Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	6003

### Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

#### Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinfleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien
<input type="checkbox"/>	Obst
<input type="checkbox"/>	Gemüse

	Kartoffeln
--	------------

### 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 Anforderungen an (zentrale) Vorgaben und Verfahren</b>										
<b>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
a 2.1.1	1			Zentrale Verantwortlichkeiten						
a 2.1.2	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.3	1			Lebensmittelsicherheitskultur						
a 2.1.4	1			Eigenkontrollkonzept *						
a 2.1.5	1			Umgang mit Dokumenten						
<b>a 2.2 Vorgaben zur Guten Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
a 2.2.1	1			Kontaminationsrisiko/Fremdkörpermanagement						
a 2.2.2	1			Temperaturvorgaben und -dokumentation						
a 2.2.3	1			Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum						
a 2.2.4	1			Reinigung und Desinfektion						
a 2.2.5	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 2.2.6	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.7	1			Prüfmittelüberwachung						
a 2.2.8	1			Wasserqualität						
a 2.2.9	1			Verpackungsmaterial						
<b>a 2.3 Vorgaben zu prozessspezifischen Anforderungen</b>										
a 2.3.1	1			Wareneingangskontrolle *						
a 2.3.2	1			Lagermanagement						
<b>a 2.4 Vorgaben zu Schulungen, Belehrungen, Unterweisungen</b>										
a 2.4.1	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 2.4.2	1			Information über das QS- System						
a 2.4.3	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG- Belehrung						
<b>a 2.5 Vorgaben an Einkauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung</b>										
a 2.5.1	1			Zeichennutzung						
a 2.5.2	1			Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 2.5.4	1		<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 2.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 2.5.6	1			Trennung und Identifizierung QS- Ware/Nicht-QS-Ware						
a 2.5.7	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung von Lieferanten						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>a 3 Anforderungen an die praktische Umsetzung</b>										
<b>a 3.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
a 3.1.1	1			Betriebsdaten der Märkte						
a 3.1.2	1			Eigenkontrollkonzept *						
a 3.1.3	1			Umgang mit Dokumenten						
<b>a 3.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
a 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.2.2	1			Bodenfreiheit						
a 3.2.3	1			Reinigung und Desinfektion						
a 3.2.4	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
a 3.2.5	1			Fremdkörpermanagement						
a 3.2.6	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 3.2.7	1			Personalräume						
a 3.2.8	1			Prüfmittelüberwachung						
a 3.2.9	1		<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko						
a 3.2.10	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
a 3.2.11	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 3.2.12	1			Wasserqualität						
<b>a 3.3 Personalschulungen</b>										
a 3.3.1	1			Information über das QS-System						
a 3.3.2	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG						
<b>a 3.4 Wareneingang</b>										
a 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.4.2	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.4.3	1			Wareneingangskontrolle *						
a 3.4.4	1			Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.4.6	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
a 3.4.7	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
<b>a 3.5 Lager-, Kühl-, TK-Räume</b>										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3	1			Lagermanagement						
a 3.5.4	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
a 3.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>a 3.6 Verpackung</b>										
a 3.6.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.6.2	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
<b>a 3.8 Verkaufsbereich</b>										
a 3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.8.6	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Temperaturvorgaben *						
a 3.8.7	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
a 3.8.10	1			Zeichennutzung						
<b>a 3.9 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
a 3.9.1	1			Entsorgungslogistik						
a 3.9.2	1			Spülbereich						
a 3.9.3	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
<b>a 3.10 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit</b>										
a 3.10.1	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 3.10.2	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 3.10.3	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren</b>										
<b>b 2.2 Vorgaben zur Guten Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
b 2.2.10	1			Rezepturen (Fleischtheke)						
b 2.2.11	1			Mikrobiologisches Monitoring (Fleischtheke)						
<b>b 3.7 Vorbereitungsraum/ Fleischtheke</b>										
b 3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.7.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.7.4	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen (Fleischtheke)						
b 3.7.5	1		<b>D=K.O.</b>	Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
b 3.7.6	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturdokumentation *						
b 3.7.7	1		<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring (Fleischtheke)						
<b>b 3.8 Verkaufsbereich</b>										
b 3.8.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.8.4	1			Bedienungsbereich						
b 3.8.5	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
<b>b 3.9 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.9.4	1			Gewürzlager						
<b>c Zusatzanforderungen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln</b>										
<b>c 2.2 Vorgaben zur Guten Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
c 2.2.12	1			Rezepturen (Schnippelküche Obst, Gemüse, Kartoffeln)						
c 2.2.13	1			Mikrobiologisches Monitoring (Schnippelküche Obst,						
c 2.2.14	1		<b>D=K.O.</b>	Sicherstellung eines Rückstandsmonitorings						
<b>c 2.4 Vorgaben zu Schulungen, Belehrungen, Unterweisungen</b>										
c 2.4.4	1			Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung						
<b>c 2.5 Vorgaben an Einkauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung</b>										
c 2.5.3	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>c 3.3 Personalschulungen</b>										
c 3.3.3	1			Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung						
<b>c 3.4 Wareneingang</b>										
c 3.4.5	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>c 3.8 Verkaufsbereich</b>										
c 3.8.8	1			Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.8.9	1			Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>c 3.11 Spezifische Anforderungen an die Schnippelküche/den Bearbeitungsbereich</b>										
c 3.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
c 3.11.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.11.3	1			Rezepturen						
c 3.11.4	1		<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring						

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>e 2 Anforderungen FIAS</b>										
e 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #						
e 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #						
e 2.1.3	1			Arbeitnehmervertretung #						
e 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #						
e 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #						
e 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #						
e 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #						
e 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #						
e 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #						
e 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #						
e 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung #						
e 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #						
e 2.1.13	1			Arbeits- und Ruhezeiten #						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
e 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
e 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #						
e 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #						
e 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					
<b>Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)</b>					

#### 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

**\*Status I:** Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt  
**\*\*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

**Anzahl K.O.**

	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>			
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

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