

Checkliste Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. geprüfte Produktionsart , 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				
Vorläufiges Auditergebnis			Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen	

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 - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

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

Geltungsbereich - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (Ersterfasser)	81
<input type="checkbox"/>	Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (Handelspartner)	82

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		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!)										
a 2 Allgemeine Anforderungen										
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
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		D=K.O.	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						
a 2.2 HACCP										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.1	1		D=K.O.	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						
a 2.3 Gute Hygienepraxis										
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 ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.4	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.5	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
a 2.4 Technischer/baulicher Zustand										
a 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
a 2.6 Bodenfreiheit										
a 2.7 Personalhygiene										
a 2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
a 2.8 Personalschulungen										
a 2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung						
a 2.8.2	1			Information über das QS-System						
a 2.8.3	1			Allgemeine Schulung						
a 3 Prozessspezifische Anforderungen										
a 3.1 Wareneingang										
a 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		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		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.8	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
a 3.1.9	1			Retourenmanagement						
a 3.1.10	1			Reklamationen und Beanstandungen						
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						
a 3.2 Lager										
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 ¹		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						
a 3.3 Kühlräume										
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		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
a 3.3.6	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
a 3.3.7	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
a 3.4 Tiefkühlräume										
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 ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.5	1			D=K.O. Temperaturerfassung und -überwachung *						
a 3.4.6	1			D=K.O. Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.5 Verpackung/Umlagerung										
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			Lagerung abgepackter Ware						
a 3.5.5	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
a 3.5.6	1			D=K.O. Temperaturerfassung und -überwachung						
a 3.5.7	1			Verpackungsmaterial						
a 3.5.8	1			D=K.O. Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						
a 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
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 ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.5	1			D=K.O. Warenausgangskontrolle						
a 3.6.6	1			D=K.O. Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 3.6.7	1			D=K.O. Produkttemperatur						
a 3.6.8	1			D=K.O. Produktkennzeichnung						
a 3.6.9	1			Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 3.7.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 3.7.3	1			Entsorgungslogistik						
a 3.8 Transport/Logistik										
a 3.8.1	1			Produktkonformer Transport						
a 3.8.2	1			Transporthygiene						
a 3.8.3	1			D=K.O. Temperaturkontrolle						
a 3.8.4	1			Bodenfreiheit						
a 3.9 Aufbereitung										
a 3.9.1	1			Aufbereitung und Sortierung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.9.2	1		D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
a 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
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						
a 3.11 Rückstandsmonitoring										
a 3.11.1	1			Organisation des Rückstandsmonitorings						
a 3.11.2	1		D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
a 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
a 4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit										
a 4.1.1	1		D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 4.1.2	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 4.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 4.1.4	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 4.1.5	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		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 ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
d 2 Anforderungen FIAS										
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 ¹		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: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p>* = 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!)</p>										
y 2 FIN - Nachhaltigkeitsmanagementsystem										
y 2.1 Allgemeine Anforderungen										
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			Nachhaltigkeit am Standort						
y 2.1.6	1			Nachhaltigkeit in der Lieferkette						
y 2.1.7	1			Nachhaltigkeitsziele						
y 2.1.8	1			Maßnahmenplan						
y 2.2 Organisation										
y 2.2.1	1			Personelle Ressourcen						
y 2.2.2	1			Kommunikationsplan						

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
y 2.2.3	1			Neu- und Weiterentwicklung						
y 2.2.4	1			Ereignismanagement						
y 2.3 Monitoring und Verbesserung										
y 2.3.1	1			Interne Audits						
y 2.3.2	1			Managementbewertung						
y 3 Kennzahlen priorisierte Handlungsfelder										
y 3.1.1	1			Kennzahlen Handlungsfeld Wasser						

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

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p>*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nicht mehr als 2 C-Bewertungen vorliegen.</p> <p>**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</p>		max. 5,0%	0,0%		QS-Status I*
		max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	QS-Status II**
		max. 20%	max. 10%	max. 20%	QS-Status III
	Anteile überschritten	Audit nicht bestanden			
Anzahl K.O.	K.O.	Audit nicht bestanden			
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht bestanden			

Betrieb: _____ Datum: _____

Vorläufiges Ergebnis Arbeits- und Sozialbedingungen

1. Berechnung der Prüfkennziffer (PKZ) Arbeits- und Sozialbedingungen

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$
Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen (ohne E-Bewertungen) Prüfkennziffer = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		Prüfkennziffer von 100	

2. Vorläufiges Auditergebnis

Auditergebnis	
Erreichte Punktzahl $\geq 70\%$	Bestanden
Erreichte Punktzahl $< 70\%$	Audit nicht bestanden
K.O.-Bewertung	Audit nicht Bestanden
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht Bestanden

Betrieb: _____ Datum: _____

Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses Nachhaltigkeitsmodule

1. Berechnung der Punktzahl - Modul Biodiversität (nur für Stufe Erzeugung!)

In die Berechnung gehen die Bewertungen der Empfehlungen nicht ein.

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$
Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen		Erreichte Punktzahl#	
Erreichte Punktzahl = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		von 100	

* Das Ergebnis wird mit zwei Dezimalstellen angegeben und wird nicht aufgerundet.

2. Berechnung der Punktzahl - Modul Wassereffizienz (nur für Stufe Erzeugung!)

In die Berechnung gehen die Bewertungen der Empfehlungen nicht ein.

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$
Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen		Erreichte Punktzahl#	
Erreichte Punktzahl = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		von 100	

* Das Ergebnis wird mit zwei Dezimalstellen angegeben und wird nicht aufgerundet.

3. Berechnung der Punktzahl - Handel (nur für Stufe Großhandel!)

In die Berechnung gehen die Bewertungen der Empfehlungen nicht ein.

Bewertung	Anzahl	Punktzahl je Bewertung	Produkt aus Anzahl x Punktzahl je Bewertung
A (sehr gut)		100	
B (gut)		75	
C (nicht befriedigend)		50	
D (nicht ausreichend)		0	0
E (nicht anwendbar)		0	0
Anzahl der Bewertungen (A-D)	$\Sigma (1) =$	Summe über alle Produkte	$\Sigma (2) =$

Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen	Erreichte Punktzahl#
Erreichte Punktzahl = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$	von 100

* Das Ergebnis wird mit zwei Dezimalstellen angegeben und wird nicht aufgerundet.

4. Vorläufiges Auditergebnis

Auditergebnis	
Erreichte Punktzahl $\geq 70\%$	Bestanden
Erreichte Punktzahl $< 70\%$	Audit nicht bestanden
K.O.-Bewertung	Audit nicht Bestanden
General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	Audit nicht Bestanden

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

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

zu überprüfende Lieferscheine

Lieferscheindatum	Lieferscheinnummer	Standort	Geprüft