

## Checkliste Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. <b>geprüfte Produktionsart</b> , Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
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 - 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 <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					X	
a 2.1.2	1			Zeichennutzung					X	
a 2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement					X	
a 2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten					X	
a 2.1.5 SPOT	1			Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
a 2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung					X	
a 2.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
a 2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
a 2.1.9	1			Lebensmittelsicherheitskultur					X	
a 2.1.10	1			Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen					X	
<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					X	
a 2.2.2	1			HACCP-Team					X	
a 2.2.3	1			Produktbeschreibung					X	
a 2.2.4	1			Fließdiagramme					X	
a 2.2.5	1			Gefahrenanalyse					X	
a 2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
a 2.2.7	1			Grenzwerte für CCP					X	
a 2.2.8	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP					X	
a 2.2.9	1			Korrekturmaßnahmen für CCP					X	
a 2.2.10	1			Verantwortlichkeiten					X	
a 2.2.11	1			Aufzeichnungen					X	
a 2.2.12	1			HACCP Verifizierung					X	
<b>a 2.3 Gute Hygienepraxis</b>										
a 2.3.1	1			Wasserqualität					X	
a 2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
a 2.3.3 SPOT	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 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.5 SPOT	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 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.7.2	1			Personräume und sanitäre Anlagen					X	
<b>a 2.8 Personalschulungen</b>										
a 2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung					X	
a 2.8.2	1			Information über das QS-System					X	
a 2.8.3	1			Allgemeine Schulung					X	
<b>a 3 Prozessspezifische Anforderungen</b>										
<b>a 3.1 Wareneingang</b>										
a 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.1.2 SPOT	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 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
a 3.1.5 SPOT	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.1.6 SPOT	1			Wareneingangskontrolle						
a 3.1.7 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.8 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
a 3.1.9	1			Retourenmanagement					X	
a 3.1.10	1			Reklamationen und Beanstandungen					X	
a 3.1.11	1			Qualitätsanforderungen					X	
a 3.1.12	1			Hygieneanforderungen					X	
a 3.1.13	1			Produktkennzeichnung					X	
a 3.1.14 SPOT	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>a 3.2 Lager</b>										
a 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.2.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.2.3 SPOT	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 SPOT	1			Lagermanagement						
a 3.2.5 SPOT	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.2.6 SPOT	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>a 3.3 Kühlräume</b>										
a 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.3.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.3.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.3.4 SPOT	1			Lagermanagement						
a 3.3.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und - überwachung						
a 3.3.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
a 3.3.7 SPOT	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>a 3.4 Tiefkühlräume</b>										
a 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.4.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.4.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.4.4 SPOT	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 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
a 3.4.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum						
<b>a 3.5 Verpackung/Umlagerung</b>										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.5.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.5.4 SPOT	1			Lagerung abgepackter Ware						
a 3.5.5	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware					X	
a 3.5.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
a 3.5.7 SPOT	1			Verpackungsmaterial						
a 3.5.8	1		<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung					X	
<b>a 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand</b>										
a 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
a 3.6.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.6.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.6.4 SPOT	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 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
a 3.6.6 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 3.6.7 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
a 3.6.8 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						
a 3.6.9 SPOT	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
a 3.7.1 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 3.7.3	1			Entsorgungslogistik					X	
<b>a 3.8 Transport/Logistik</b>										
a 3.8.1	1			Produktkonformer Transport					X	
a 3.8.2 SPOT	1			Transporthygiene						
a 3.8.3	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturkontrolle					X	
a 3.8.4 SPOT	1			Bodenfreiheit						
<b>a 3.9 Aufbereitung</b>										
a 3.9.1	1			Aufbereitung und Sortierung					X	

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					X	
<b>a 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung</b>										
a 3.10.1	1			Eignung des Lagerhauses					X	
a 3.10.2	1			Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung					X	
a 3.10.3	1			Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung					X	
<b>a 3.11 Rückstandsmonitoring</b>										
a 3.11.1	1			Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
a 3.11.2	1		<b>D=K.O.</b>	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					X	
<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					X	
a 4.1.2 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 4.1.3 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 4.1.4 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 4.1.5 SPOT	1		<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
<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 SPOT	1			Chain of Custody- Kombiaudit						

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		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.										
<b>d 2 Anforderungen FIAS</b>										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervvertretung #					X	
d 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #					X	
d 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #					X	
d 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #					X	
d 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #					X	
d 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #					X	
d 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #					X	
d 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #					X	
d 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung #					X	
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #					X	

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 #					X	
d 2.1.14 SPOT	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #					X	
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #					X	
d 2.1.17 SPOT	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\*

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: \_\_\_\_\_

### 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	$\Sigma (2) =$
<b>Summe über alle gebildeten Produkte dividiert durch die Anzahl der Bewertungen (ohne E-Bewertungen)</b> <b>Prüfkennziffer = <math>\Sigma (2) / \Sigma (1)</math></b>		<b>Prüfkennziffer</b>  von 100	

#### 2. Vorläufiges Auditergebnis

Auditergebnis	
Erreichte Punktzahl $\geq 70\%$	<b>Bestanden</b>
Erreichte Punktzahl $< 70\%$	<b>Audit nicht bestanden</b>
K.O.-Bewertung	<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

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

**zu überprüfende Lieferscheine**

Lieferscheindatum	Lieferscheinnummer	Standort	Geprüft