

Checkliste Kombi-checkliste Großhandel Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln (Zentrallager LEH)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. geprüfte Produktionsart , Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
Parallelaudit			
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			
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 Fleisch und Fleischwaren

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

Geltungsbereich - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Fleischgroßhandel	80
	Zentrallager	61

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

Angaben zum Betrieb - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln und Bearbeitung

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (GH-Nr.)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
FIAS gewünscht	

Geltungsbereich - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln und Bearbeitung

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Lebensmitteleinzelhandelslager Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	86

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!)										
2.a Allgemeine Anforderungen										
2.a.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.a.1.1	1	,		Betriebsdaten					X	
2.a.1.2	1	,		Zeichennutzung					X	
2.a.1.3	1	,		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.a.1.4	1	,		Umgang mit Dokumenten					X	
2.a.1.5 SPOT	1	,		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.a.1.6	1	,		Prüfmittelüberwachung					X	
2.a.1.7	1	,	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
2.a.1.8	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.a.1.9	1	,		Lebensmittelsicherheitskultur					X	
2.a.1.10	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen					X	
2.a.2 HACCP										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.a.2.1	1	,	D=K.O.	HACCP-Konzept					X	
2.a.2.2	1	,		HACCP-Team					X	
2.a.2.3	1	,		Produktbeschreibung					X	
2.a.2.4	1	,		Fließdiagramme					X	
2.a.2.5	1	,		Gefahrenanalyse					X	
2.a.2.6	1	,		Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.a.2.7	1	,		Grenzwerte für CCP					X	
2.a.2.8	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP					X	
2.a.2.9	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP					X	
2.a.2.10	1	,		Verantwortlichkeiten					X	
2.a.2.11	1	,		Aufzeichnungen					X	
2.a.2.12	1	,		HACCP Verifizierung					X	
2.a.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.a.3.1	1	,		Wasserqualität					X	
2.a.3.2	1	,		Reinigung und Desinfektion					X	
2.a.3.3 SPOT	1	,		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.a.3.4 SPOT	1	,		Fremdkörpermanagement						
2.a.3.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Kontaminationsrisiko *						
2.a.4 Technischer/baulicher Zustand										
2.a.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
2.a.6 Bodenfreiheit										
2.a.7 Personalhygiene										
2.a.7.1 SPOT	1	,		Allgemeine Verhaltensregeln						
2.a.7.2	1	,		Personalräume und sanitäre Anlagen					X	
2.a.8 Personalschulungen										
2.a.8.1	1	,	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.a.8.2	1	,		Information über das QS-System					X	
2.b Allgemeine Anforderungen - Zusatzanforderungen Fleisch/Fleischwaren										
2.b.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.b.3.6	1	,		Spezifikationen						
2.b.7 Personalhygiene										
2.b.7.3 SPOT	1	,		Hygieneschleuse						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.c Allgemeine Anforderungen - Zusatzanforderungen OGK										
2.c.8 Personalschulungen										
2.c.8.3	1	,		Allgemeine Schulung					X	
3.a Prozessspezifische Anforderungen										
3.a.1 Wareneingang										
3.a.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.1.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.1.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.a.1.4 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
3.a.1.5 SPOT	1	,		Transportfahrzeuge Anlieferung						
3.a.1.6 SPOT	1	,		Wareneingangskontrolle *						
3.a.1.7 SPOT	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
3.a.1.8 SPOT	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
3.a.1.9	1	,	D=K.O.	Retourenmanagement					X	
3.a.1.10	1	,		Reklamationen und Beanstandungen					X	
3.a.2 Lager										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.a.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.2.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.2.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.a.2.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
3.a.2.5 SPOT	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.a.3 Kühlräume										
3.a.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.3.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.3.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.a.3.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
3.a.3.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
3.a.3.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
3.a.4 Tiefkühlräume										
3.a.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.4.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.4.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.a.4.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
3.a.4.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und - überwachung *						
3.a.4.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
3.a.5 Verpackung/Umlagerung										
3.a.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.5.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.5.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.a.5.4 SPOT	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
3.a.5.5	1	,		Lager-/Transport- Behältnisse der Ware					X	
3.a.5.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und - überwachung *						
3.a.5.7 SPOT	1	,		Verpackungsmaterial						
3.a.5.8	1	,	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unb edenklichkeitserklärung					X	
3.a.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
3.a.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.a.6.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.a.6.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.a.6.4 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
3.a.6.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
3.a.6.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
3.a.6.7 SPOT	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
3.a.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
3.a.7.1 SPOT	1	,		Verpackungsmateriallager						
3.a.7.2 SPOT	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
3.a.7.3	1	,		Entsorgungslogistik					X	
3.a.8 Transport/Logistik										
3.a.8.1	1	,		Produktkonformer Transport					X	
3.a.8.2 SPOT	1	,		Transporthygiene						
3.a.8.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle					X	
3.a.8.4 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.b Prozessspezifische Anforderungen - Zusatzanforderungen Fleisch/Fleischwaren										
3.b.3 Kühlräume										
3.b.3.7	1	,		Tierartspezifische Produkttrennung					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.b.5 Verpackung/Umlagerung										
3.b.5.9 SPOT	1	,		D=K.O. Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
3.b.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
3.b.7.4	1	,		Spülbereich					X	
3.b.9 Gefrieren und Auftauen										
3.b.9.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.b.9.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.b.9.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.b.9.4	1	,		Prozesssteuerung					X	
3.c Prozessspezifische Anforderungen - Zusatzanforderungen OGK										
3.c.1 Wareneingang										
3.c.1.11	1	,		Qualitätsanforderungen					X	
3.c.1.12	1	,		Hygieneanforderungen					X	
3.c.1.13	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln					X	
3.c.1.14 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
3.c.2 Lager										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.c.2.6 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
3.c.3 Kühlräume										
3.c.3.8 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
3.c.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
3.c.6.8 SPOT	1	,	D=K.O.	Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
3.c.6.9 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
3.c.9 Aufbereitung										
3.c.9.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung					X	
3.c.9.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung					X	
3.c.10 Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln										
3.c.10.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
3.c.10.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					X	
4.a Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
4.a.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit										
4.a.1.1	1	,	D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
4.a.1.2 SPOT	1	,	D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS- Ware/Nicht-QS-Ware						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.a.1.3 SPOT	1	,	D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
4.a.1.4 SPOT	1	,	D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
4.a.1.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit										
z 1.1 SPOT	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					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						
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					X	
d 2.1.11	1			Pflichtschulbildung					X	
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 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%		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:

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