



## Checkliste Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Systemaudit	Erstaudit	<input type="checkbox"/>	Folgeaudit <input type="checkbox"/>
Spotaudit	X		
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.	<input type="checkbox"/>	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



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**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		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen 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



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### Angaben zum Betrieb - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

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

### Geltungsbereich - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Bearbeitung/Verarbeitung	85

### Zusatzinformationen - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Bearbeitungs-/Verarbeitungsprozesse	
<input type="checkbox"/>	frostern
<input type="checkbox"/>	erhitzen
<input type="checkbox"/>	bearbeiten
<input type="checkbox"/>	Sprossenerzeugung
<input type="checkbox"/>	Konservenproduktion



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<p><b>2 Allgemeine Anforderungen</b></p>										
<p><b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b></p>										
2.1.1	1	,		Betriebsdaten					X	
2.1.2	1	,		Zeichennutzung					X	
2.1.3	1	,		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1	,		Umgang mit Dokumenten					X	
2.1.5 SPOT	1	,		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
<p><b>2.2 Eigenkontrolle</b></p>										
2.2.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.2.2	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
<b>2.3 HACCP</b>										
2.3.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *					X	
2.3.2	1	,		HACCP-Team					X	
2.3.3	1	,		Produktbeschreibung					X	
2.3.4	1	,		Fließdiagramme					X	
2.3.5	1	,		Gefahrenanalyse					X	
2.3.6	1	,		Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.3.7	1	,		Kontrollpunkte (CP)					X	
2.3.8	1	,		Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.9	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
2.3.10	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.11	1	,		Verantwortlichkeiten					X	
2.3.12	1	,		Aufzeichnungen					X	
2.3.13	1	,		HACCP Verifizierung					X	
<b>2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.4.1	1	,		Wasserqualität					X	
2.4.2	1	,		Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3 SPOT	1	,		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						
2.4.4 SPOT	1	,		Umgang mit abweichenden Produkten						
2.4.5	1	,		Prüfmittelüberwachung					X	
2.4.6 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko *						
2.4.7	1	,		Rezepturen					X	
2.4.8	1	,		Spezifikationen					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen					X	
2.4.10 SPOT	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
<b>2.5 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>2.6 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>										
<b>2.7 Bodenfreiheit</b>										
<b>2.8 Personalhygiene</b>										
2.8.1 SPOT	1	,		Allgemeine Verhaltensregeln						
2.8.2	1	,		Personalräume und sanitäre Anlagen					X	
2.8.3	1	,		Hygieneschleuse					X	
<b>2.9 Personalschulungen</b>										
2.9.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG					X	
2.9.2	1	,		Information über das QS-System					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.9.3	1	,		Allgemeine Schulung					X	
<b>2.10 Kühlräume</b>										
2.10.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.10.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
2.10.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
2.10.5 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
2.10.6 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
2.10.7 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>2.11 Tiefkühlräume</b>										
2.11.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.11.2 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.
2.11.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
2.11.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
2.11.5 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung *						
2.11.6 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum						
<b>2.12 Lager</b>										
2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.12.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.12.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
2.12.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
2.12.5 SPOT	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
2.12.6 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>3.1 Allgemeine Prozessanforderungen</b>										
3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum					X	
3.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage					X	
3.1.3	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte					X	
3.1.4	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung					X	
<b>3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess</b>										
3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.2.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.2.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Temperaturvorgaben					X	
<b>3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.3.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.3.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Temperatur					X	
<b>3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess</b>										
3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.4.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.4.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur					X	
<b>3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.5.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.5.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Haltbarmachung					X	
3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse					X	
<b>3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion</b>										
3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.6.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.6.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser					X	
3.6.7	1	,	<b>D=K.O.</b>	Rückverfolgbarkeit					X	
3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container					X	
<b>4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>4.1 Verpackung/Umlagerung</b>										
4.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
4.1.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
4.1.4 SPOT	1	,		Verpackungsmaterial						
4.1.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *					X	
4.1.6 SPOT	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
4.1.7	1	,		Lager-/Transport-Behältnisse der Ware					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.8 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung *						
<b>4.2 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
4.2.1 SPOT	1	,		Verpackungsmateriallager						
4.2.2 SPOT	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3	1	,		Entsorgungslogistik					X	
<b>5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>5.1 Wareneingang</b>										
5.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
5.1.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.1.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
5.1.4 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
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	,		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>	Produkttemperatur						
5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen *					X	
5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen					X	
5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung					X	
5.1.12 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
5.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
5.2.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.2.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
5.2.4 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.5 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.6 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
5.2.7	1	,		Reklamationsmanagement					X	
5.2.8	1	,		Retourenmanagement					X	
5.2.9 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
5.2.10 SPOT	1	,		Produktkennzeichnung						
5.2.11 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
5.2.12 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
5.2.13 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung						
<b>5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft</b>										
5.3.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
5.3.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	



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>	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
5.3.4 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
5.3.5 SPOT	1	,	<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
<b>5.4 Transport/Logistik</b>										
5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport					X	
5.4.2 SPOT	1	,		Transporthygiene						
5.4.3	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturkontrolle *					X	
5.4.4	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)					X	
<b>6 Weitere Prozessanforderungen</b>										
<b>6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung</b>										
6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses					X	
6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung					X	
<b>6.2 Aufbereitung</b>										
6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung					X	
6.2.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *					X	
<b>7 Rückstandsmonitoring</b>										
<b>7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings</b>										
7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
7.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					X	



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<p><b>d 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</b></p>										
d 2.1.1	1			Arbeitnehmersvertretung					X	
d 2.1.2	1			Beschwerdeverfahren					X	
d 2.1.3	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen					X	
d 2.1.4	1			Arbeitnehmerinformation					X	
d 2.1.5	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen					X	
d 2.1.6	1			Regelmäßige Lohnzahlungen					X	
d 2.1.7	1			Arbeitsentgelt					X	
d 2.1.8	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen					X	
d 2.1.9	1			Pflichtschulbildung					X	
d 2.1.10	1			Arbeitszeiterfassung					X	
d 2.1.11	1			Arbeit- und Ruhezeiten					X	
d 2.1.12	1			Pausen- und Bereitschaftsräume					X	
d 2.1.13	1			Umkleidemöglichkeiten					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.14	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten					X	
d 2.1.15	1			Unterbringung der Arbeitskräfte					X	



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>			



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**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

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Unterschrift Betriebsverantwortlicher

Lfd. Nr.	Anforderung Nr.	Bewertung (C, D, KO)	Beschreibung der Abweichung	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Betriebszweig	Behebungsfrist
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



**Betrieb:**

**Datum:**

**Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen**

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				