

Checkliste Erzeugung (Systemaudit) (rev01)

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. geprüft Produktionsart,				
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 - Bearbeitung/Ausgegliederte Vermarktung

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

Geltungsbereich - Bearbeitung/Verarbeitung Vermarktung

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Bearbeitung	450
Ausgegliederte Vermarktung	460

Angaben zum Betrieb - Erzeugung Kartoffeln

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

Geltungsbereich - Erzeugung Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Kartoffelanbau	5001

Zusatzinformation FIN Biodiversität

Biodiversitätsmaßnahmen laut Maßnahmenplan (Anlage 4.2)	Anzahl	Fläche (ha)
Biodiversitätsfläche Kategorie 1 (Ist-Wert)		
Biodiversitätsfläche Kategorie 2 (Ist-Wert)		
Anzahl insgesamt umgesetzter Maßnahmen		

Zusatzinformationen - Erzeugung Kartoffeln

Angebaute Kulturen (laut Produktliste)	Fläche (ha)
999998 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware	
211000 Kartoffel	

Angaben zum Betrieb - Erzeugung Obst, Gemüse

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

Geltungsbereich - Erzeugung Obst, Gemüse

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Obstanbau (Freiland)	4001
Obstanbau (Geschützter Anbau)	4002
Gemüseanbau (Freiland)	4004
Gemüseanbau (Geschützter Anbau)	4008

Zusatzinformation FIN Biodiversität

Biodiversitätsmaßnahmen laut Maßnahmenplan (Anlage 4.2)	Anzahl	Fläche (ha)
Biodiversitätsfläche Kategorie 1 (Ist-Wert)		
Biodiversitätsfläche Kategorie 2 (Ist-Wert)		
Anzahl insgesamt umgesetzter Maßnahmen		

Zusatzinformationen - Erzeugung Obst, Gemüse

Angebaute Kulturen (laut Produktliste)	Fläche Freiland (ha)	Fläche geschützt (ha)
130010 Apfel		
140010 Aprikose		
270050 Artischocke		
231030 Aubergine		

163010	Avocado		
251080/1	Baby Leaf		
270080	Bambussprossen		
163020	Banane		
256990/3	Bärlauch		
256080	Basilikum		
130020	Birne		
241020	Blumenkohl (Romanesco)		
300010	Bohne (getrocknet)		
260010	Bohne (mit Hülse)		
260020	Bohne (ohne Hülse)		
256990/1	Bohnenkraut		
241010	Broccoli		
153010	Brombeere		
163090	Brotfrucht; Jackfrucht		
254000	Brunnenkresse (Wasserspinat, Zwergkleefarn, Wassermimose)		
0251000/1	Bunte Salate (Lollo, Eichblatt, Batavia), Freiland		
0251000	Bunte Salate (Lollo, Eichblatt, Batavia), Gewächshaus		
120030	Cashewnuss		
163060	Cherimoya; Rambutan		
255000	Chicorée		
231020/1	Chilischote; Pfefferschote/Peperoni		
243010	Chinakohl (Indischer (Chinesischer) Senf, Pak- Choi)		
154020	Cranbeere		
161010	Dattel		
256030/1	Dill		
163100	Durian		
300030	Erbse (getrocknet/Kicher-; Platt-)		
260030	Erbse (mit Hülse)		
260040	Erbse (ohne Hülse)		
213050	Erdartischocke (Topinambur)		
152000	Erdbeere (Freiland)		
152000/1	Erdbeere (Gewächshaus)		
401020	Erdnuss		
999998	Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware		
251030	Eskariol/Breitblättrige Endivie (Radiccio, Endivie, etc)		
0631000	Essbare Blüten		
256100	Estragon (Ysop)		
161020	Feige		
270040	Fenchel		
231020	Gemüsepaprika		
232020	Gewürzgurken		
163050	Granatapfel		

110010	Grapefruit (Pampelmusen, Pomelos, Sweeties, Tangelo, Ugli und andere Hybriden)		
243020	Grünkohl		
163070	Guave		
154050	Hagebutte		
120060	Haselnuss		
154010	Heidelbeere; Blaubeere		
153030	Himbeere		
154080	Holunderbeere (Wilde Vogelbeere)		
213040/1	Ingwer		
130050	Japanische Wollmispel		
154030	Johannisbeere (rot, schwarz, weiß)		
154010/2	Jostabeere		
161060	Kakis, Japanische Persimone		
161050	Karambole		
212010	Kassava (Dasheen, Eddoe (Japanische Taro), Tannia, Maniok)		
120040	Kastanien		
256010	Kerbel		
162010	Kiwi		
151010/3	Kiwibeere		
220010	Knoblauch		
220010/1	Knoblauch (frisch)		
213030	Knollensellerie		
244000	Kohlrabi (Freiland)		
244000/1	Kohlrabi (Gewächshaus)		
120050	Kokosnuss		
256030/3	Koriander		
153020	Kratzbeeren (Loganbeere)		
251040	Kresse/Garten-/Kapuzinerkresse		
280010	Kulturpilze (Wiesenchampignon, Austernseitling, Shiitake)		
256030/5	Kümmelblätter		
161040	Kumquat		
232030/002	Kürbis (Flaschen-) (z.B. Flaschenkürbis)		
232030/008	Kürbis (Garten-) (z.B. Spaghetti-, Halloweenkürbis, Patisson)		
233020/001	Kürbis (Moschus-) (z.B. Butternutkürbis)		
233020/003	Kürbis (Riesen-) (z.B. Hokkaidokürbis)		
233020/1	Kürbis (Sonstige)		
256030/4	Liebstockel		
110040	Limette		
300020	Linse (getrocknet)		
162020	Litschi		
256090	Lorbeerblatt		
120070	Macadamianuss		
234001	Mais (Puff-, Popcornmais)		

234000	Mais (Zuckermais)		
256070/1	Majoran		
110050	Mandarine (Clementine, Tangerine, etc)		
120010	Mandel		
163030	Mango		
252030	Mangold		
162030	Maracuja; Passionsfrucht (Granadilla)		
154060	Maulbeere		
213040	Meerrettich		
256990/2	Melisse/Zitronenmelisse		
233010	Melone (Zuckermelone, Kiwano)		
251041	Microgreens		
256080/1	Minze		
130040	Mispel		
251080	Mizuna (Blätter und Keime der Brassica spp)		
213020/1	Mohrrübe, Karotte, Möhre (lose Ware)		
213020	Mohrrübe; Karotte; Möhre (Bund-)		
130020/1	Nashi Birne		
140030	Nektarine		
231040	Okra; Griechisches Hörnchen		
161030	Olive		
0233000	Ölkürbis		
110020	Orange		
256070/2	Oregano		
163040	Papaya; Tamarillo		
120020	Paranuss		
213060	Pastinake		
120080	Pecannuss		
256040	Petersilie (Schnitt-)		
256040/1	Petersilie (Topf)		
213070	Petersilienwurzel		
140030/1	Pfirsich		
140040	Pflaume (Reneclaudes, Mirabelle, Zwetschge)		
231010/1	Physalis/Kapstachelbeere		
120090	Pinienkerne		
120100	Pistazie		
270060	Porree		
252020	Portulak (Winterportulak (Kubaspinat))		
154010/1	Preiselbeere		
500020	Pseudogetreide (Amaranth, Buchweizen, Chiasamen, Quinoa)		
252020/1	Queller		
130030	Quitte		
213080/2	Radieschen (Freiland)		
213080/3	Radieschen (Gewächshaus)		
213080	Rettich (Freiland)		

213080/1	Rettich (Gewächshaus)		
270070	Rhabarber		
242010	Rosenkohl; Kohlsprossen		
256060	Rosmarin		
213010	Rote Bete		
242020	Rotkohl		
251060	Rucola; Rauke		
251020/2	Salat (Eisberg-, Freiland)		
251020/3	Salat (Eisberg-, Gewächshaus)		
251010	Salat (Feld-, Freiland)		
251010/1	Salat (Feld-, Gewächshaus)		
251020	Salat (Kopf-, Freiland)		
251020/1	Salat (Kopf-, Gewächshaus)		
251020/8	Salat Romana (Freiland)		
256050	Salbei		
140020/1	Sauerkirsche		
022030	Schalotte		
232010	Schlangengurken (Landgurken)		
256020	Schnittlauch		
213090	Schwarzwurzel		
256030/2	Sellerieblätter; Sauerampfer		
243990	Sonstige Blattkohle		
241990	Sonstige Blumenkohle		
256990	Sonstige Frische Kräuter		
161990	Sonstige Früchte - essbare Schale		
163990	Sonstige große Früchte - nicht essbare Schale		
300990	Sonstige Hülsenfrüchte, getrocknet		
162990	Sonstige kleine Früchte - nicht essbare Schale		
242990	Sonstige Kopfkohle		
251990	Sonstige Kopfsalate, andere Salatarten einschl. Brassicaceen		
280990	Sonstige Kulturpilze		
232990	Sonstige Kürbisgewächse - genießbare Schale		
233990	Sonstige Kürbisgewächse - ungenießbare Schale		
120990	Sonstige Nüsse (mit/ohne Schale)		
231990	Sonstige Solanaceae		
251080/9	Sonstige Sprossen und Keimlinge		
270990	Sonstige Stängelgemüse (frisch)		
110990	Sonstige Zitrusfrüchte		
252990	Sonstiger Spinat u. verwandte Arten (Blätter)		
130990	Sonstiges Kernobst		
154990	Sonstiges Kleinobst und Beeren		
140990	Sonstiges Steinobst		

153990	Sonstiges Strauchbeerenobst		
212990	Sonstiges Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		
213990	Sonstiges Wurzel- u. Knollengemüse außer Zuckerrüben		
220990	Sonstiges Zwiebelgemüse		
270010/2	Spargel grün		
270010/1	Spargel weiß		
220020	Speisezwiebeln		
252010	Spinat		
242020/4	Spitzkohl		
154040	Stachelbeere		
162040	Stachelfeige; Kaktusfeige; Pitaya		
270030	Stangensellerie		
252010/1	Stielmus (Rübstil)		
212020	Süßkartoffel		
140020	Süßkirsche		
151010/2	Tafeltraube blau		
151010/1	Tafeltraube hell		
256070	Thymian		
231010	Tomate		
120110	Walnuss		
233030	Wassermelone		
253000	Weinblätter		
213110	Weißer Rüb; Speiserübe; Kohlrübe		
242020/3	Weißkohl		
250214	Weizenkeimling		
242020/2	Wirsing		
212030	Yamswurzel		
110030	Zitrone		
232030	Zucchini		
220020/1	Zwiebel (Silberzwiebeln)		
220040	Zwiebel; (Lauch-, Bund-, Frühlings-)		

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	OG,K		Betriebsdaten #						
a 2.1.2	1	OG,K		Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle * #						
a 2.1.3	1	OG,K	D=K.O.	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle *						
a 2.1.4	1	OG,K		Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.5	1	OG,K		Teilnahme "Ausgegliederte Vermarktung"						
a 2.2 Betriebsführung										
a 2.2.1	1	OG,K		Qualifikation						
a 2.2.2	1	OG,K	D=K.O.	Subunternehmer *						
a 2.2.3	1	OG,K		Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik						
a 2.2.4	1	OG,K	D=K.O.	Gebrauch von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik						
a 2.2.5	1	OG,K	D=K.O.	Getrennte Lagerung						
a 3 Anforderungen Pflanzenproduktion										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1 Anforderungen an den Standort										
a 3.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate						
a 3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz										
a 3.2.1	1	OG,K		Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige						
a 3.2.2	0	OG,K		Sterilisation von Substraten und Bodenentseuchung						
a 3.3 Aussaat/Pflanzung										
a 3.3.1	1	OG,K		Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung						
a 3.3.2	1	OG,K		Pflanzengesundheit, Pflanz- und Saatguteignung						
a 3.3.3	1	OG,K		Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung						
a 3.3.4	1	OG,K	D=K.O.	Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes						
a 3.3.5	1	OG,K		Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung						
a 3.4 Düngung										
a 3.4.1	1	OG,K		Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen #						
a 3.4.2	1	OG,K		Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen						
a 3.4.3	1	OG,K		Düngebedarfsermittlung						
a 3.4.4	1	OG,K		Bedarfsgerechte Düngung						
a 3.4.5	1	OG,K		Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.6	1	OG,K		Ausbringung von Düngemitteln						
a 3.4.7	1	OG,K		Risikoanalyse für organische Dünger						
a 3.4.8	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Wirtschaftsdüngern tierischen Ursprungs						
a 3.4.9	1	OG,K	D=K.O.	Aufbringung von Klärschlamm						
a 3.4.10	1	OG,K		Verwendung von Gärsubstraten						
a 3.4.11	1	OG,K		Lagerung von anorganischen Düngemitteln						
a 3.4.12	1	OG,K		Lagerung von organischen Düngemitteln						
a 3.5 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung										
a 3.5.1	1	OG,K	D=K.O.	Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsma						
a 3.5.2	1	OG,K	D=K.O.	Einhaltung der Wartezeit *						
a 3.5.3	1	OG,K	D=K.O.	Einsatz von Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungs-						
a 3.5.4	1	OG,K	D=K.O.	Sachkundenachweis						
a 3.5.5	1	OG,K	D=K.O.	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes						
a 3.5.6	1	OG,K		Vermeidung von Abdrift						
a 3.5.7	1	OG,K		Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten						
a 3.5.8	1	OG,K		Information zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln/Nac						
a 3.5.9	1	OG,K	D=K.O.	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.5.10	1	OG,K		Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis Pflanzenschutzmittel						
a 3.5.11	1	OG,K		Pflanzenschutzmittellager						
a 3.5.12	1	OG,K	D=K.O.	Zugang zum Pflanzenschutzmittellager						
a 3.5.13	1	OG,K		Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen						
a 3.5.14	1	OG,K	D=K.O.	Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten						
a 3.5.15	1	OG,K	D=K.O.	Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehältern						
a 3.5.16	1	OG,K	D=K.O.	Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehältern						
a 3.5.17	1	OG,K		Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte										
a 3.6.1	1	OG,K	D=K.O.	Risikoprüfung mikrobiologische Wasserqualität *						
a 3.6.2	1	OG,K		Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität						
a 3.6.3	1	OG,K	D=K.O.	Unbehandeltes und behandeltes Abwasser						
a 3.7 Wassermanagement										
a 3.7.1	1	OG,K	D=K.O.	Wasserentnahme und Ableitung						
a 3.8 Ernte und Transport										
a 3.8.1	1	OG,K		Erntevorbereitung						
a 3.8.2	1	OG,K		Aufzeichnungen zur Ernte						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.9 Lagerung und Handhabung von Produkten										
a 3.9.1	1	OG,K		Warenidentifikation im Lager						
a 3.9.2	1	OG,K		Qualitätserhaltende Maßnahmen						
a 3.9.3	1	OG,K		Überprüfung der Messgeräte						
a 3.9.4	1	OG,K	D=K.O.	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
a 3.9.5	1	OG,K		Umgang mit nicht konformen Produkten #						
a 3.10 Dokumentation Regelung Dokumentation von Betriebsmitteln, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung										
a 3.10.1	1	OG,K		Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen						
a 3.10.2	1	OG,K	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit *						
a 3.10.3	1	OG,K	D=K.O.	Kennzeichnung von QS-Ware *						
a 3.10.4	1	OG,K		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
a 3.10.5	1	OG,K		Zeichennutzung						
a 3.10.6	1	OG,K		Produktkennzeichnung						
a 3.10.7	1	OG,K	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
a 3.10.8	1	OG,K		Umgang mit Retouren						
a 3.10.9	1	OG,K		Bezug von Pilzsubstrat						
a 3.11 Verpacken von Ernteprodukten										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.11.1	1	OG,K	D=K.O.	Lagerung des Verpackungsmaterials						
a 3.11.2	1	OG,K		Konformität des Verpackungsmaterials						
a 4 Hygieneanforderungen										
a 4.1 Hygienemanagement										
a 4.1.1	1	OG,K		Risikoanalyse Hygiene						
a 4.1.2	1	OG,K	D=K.O.	Hygienecheckliste/-verfahren						
a 4.1.3	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen						
a 4.1.4	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneanweisungen						
a 4.1.5	1	OG,K	D=K.O.	Hygieneschulungen						
a 4.1.6	1	OG,K	D=K.O.	Anforderungen an Wasser und Eis *						
a 4.1.7	1	OG,K	D=K.O.	Toiletten für Erntearbeiter						
a 4.1.8	1	OG,K		Betriebsmittel						
a 4.1.9	1	OG,K	D=K.O.	Glasbruch bei Lampen						
a 4.1.10	1	OG,K		Umgang mit Glas und Hartplastik						
a 4.1.11	1	OG,K		Zugang von Haustieren						
a 5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware										
a 5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.1.1	1	OG,K		Wareneingangskontrolle						
a 5.1.2	1	OG,K		Prüfung Rückverfolgbarkeit						
a 5.1.3	1	OG,K	D=K.O.	Warentrennung						
a 5.1.4	1	OG,K	D=K.O.	Abgleich Warenein- mit Warenausgang						
a 5.1.5	1	OG,K		Zeichennutzung bei zugekaufter Ware						
a 6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.1 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung										
a 6.1.1	1	OG,K		Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsqu ellen						
a 6.1.2	1	OG,K	D=K.O.	Abfalllagerung						
a 6.1.3	1	OG,K		Abfallmanagement						
a 7 Arbeitsbedingungen										
a 7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange										
a 7.1.1	1	OG,K		Mitarbeiterinweisung und qualifikation						
a 7.1.2	1	OG,K	D=K.O.	Schutzkleidung und - ausrüstung, Anwenderschutz						
a 7.1.3	1	OG,K		Erste-Hilfe-Ausstattung						
a 7.1.4	1	OG,K		Unfall- und Notfallplan						
a 7.1.5	1	OG,K		Arbeitskraft mit Erste-Hilfe- Schulung						

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
g 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
g 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #						
g 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #						
g 2.1.17	1			Unterbringung der Arbeitskräfte #						

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.										
e.I. Regionalfenster										
e.I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum Regionalfenster angemeldet haben)										
e.I.1.1	1			Identifizierung regionaler Ware						
e.I.1.2	1			Kennzeichnung von Lieferscheinen						
e.I.1.3	1			Artspezifische Kulturzeit pflanzliche Erzeugnisse (nur für Erzeuger)						
e.I.1.4	1			Artspezifische Kulturzeit Champignons und Edelpilze (nur für						
e.I.1.5	1			Mengenplausibilität						

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!)										
y 2 Allgemeine Anforderungen FIN										
y 2.1 Organisation Nachhaltigkeitsmaßnahmen										
y 2.1.1	1			Verantwortlicher für Nachhaltigkeit (Nachhaltigkeitsbeauftragt						
y 2.1.2	1			Durchführung QS-Nachhaltigkeitscheck						
y 2.1.3	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
y 2.1.4	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
y 3 Anforderungen Handlungsfelder FIN										
y 3.1 Handlungsfeld Biodiversität										
y 3.1.1	1			Umsetzung von Biodiversitätsmaßnahmen						
y 3.1.2	1			Übersicht Biodiversitätsaktivitäten						
y 3.1.3	1			Fortbildung/Beratung						
y 3.1.4	1			Anwendung Pflanzenschutz- und Düngemittel						
y 3.1.5	1			Erhalt natürlicher Ökosysteme und Lebensräume						
y 3.2 Handlungsfeld Wassereffizienz										

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
y 3.2.1	1			Übersicht Wasserinfrastrukturen						
y 3.2.2	1			Interessengruppen im Bereich Wasserwirtschaft						
y 3.2.3	1			Genehmigung Wasserentnahme und - ableitung						
y 3.2.4	1			Aufzeichnungen zur Wassernutzung						
y 3.2.5	1			Risikobewertung zum effizienten Umgang mit der Ressource Wasser						
y 3.2.6	1			Risikobewertung der Wasserableitung und - kontamination						
y 3.2.7	1			Bewässerungsplan						
y 3.2.8	1			Langfristige Wasserstrategie						
y 3.2.9	1			Umsetzung von Maßnahmen						

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

Anzahl K.O.

	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			
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 = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		Erreichte Punktzahl# <div style="text-align: right;">von 100</div>	

* 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 = $\Sigma (2) / \Sigma (1)$		Erreichte Punktzahl# <div style="text-align: right;">von 100</div>	

* 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 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 (OG,K)	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