



Checkliste Kombicheckliste Großhandel Fleisch/Fleischwaren und 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	<input checked="" type="checkbox"/>		
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>		
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>		
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>		
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis) <input type="text"/>
Auditanfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm) <input type="text"/>
Auditdauer (hh:mm)	<input type="text"/>		
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)	<input type="text"/>		
Zertifizierungsstelle	<input type="text"/>		
Nachname, Vorname des Auditors	<input type="text"/>		
Wdh D-Abw./General-K.O.	<input type="checkbox"/>	Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.	<input type="text"/>
Kommentare	<input type="text"/>		
Vorläufiges Auditergebnis			Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen <input type="text"/>

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 und Bearbeitung

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 und Bearbeitung

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Lebensmitteleinzelhandelslager Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	86



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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.</p>										
<p>a Produktübergreifende Anforderungen</p>										
<p>a 2 Allgemeine Anforderungen</p>										
<p>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</p>										
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						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung					X	
a 2.1.7	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
a 2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
a 2.2 HACCP										
a 2.2.1	1		D=K.O.	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			Kontrollpunkte (CP)					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.8	1			Grenzwerte für CCP/CP					X	
a 2.2.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
a 2.2.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	
a 2.2.11	1			Verantwortlichkeiten					X	
a 2.2.12	1			Aufzeichnungen					X	
a 2.2.13	1			HACCP Verifizierung					X	
a 2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
a 2.3.1	1			Wasserqualität					X	
a 2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion					X	
a 2.3.3 SPOT	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						
a 2.3.4 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.5 SPOT	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 SPOT	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen					X	
a 2.8 Personalschulungen										
a 2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
a 2.8.2	1			Information über das QS-System					X	
a 3 Prozessspezifische Anforderungen										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1 Wareneingang										
a 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand *					X	
a 3.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.1.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.1.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
a 3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
a 3.1.6 SPOT	1			Wareneingangskontrolle *						
a 3.1.7 SPOT	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.8 SPOT	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
a 3.1.9	1		D=K.O.	Retourenmanagement					X	
a 3.1.10	1			Reklamationsmanagement					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.2 Lager										
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						
a 3.2.4 SPOT	1			Lagermanagement						
a 3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum					X	
a 3.3 Kühlräume										
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						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
a 3.3.6 SPOT	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
a 3.4 Tiefkühlräume										
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						
a 3.4.5 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
a 3.4.6 SPOT	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.5 Verpackung/Umlagerung										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.5.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
a 3.5.4 SPOT	1			Verpackungsmaterial						
a 3.5.5	1		D=K.O.	Konformitätserklärung/Un- bedenklichkeitserklärung *					X	
a 3.5.6 SPOT	1			Lagerung abgepackter Ware						
a 3.5.7	1			Lager-/Transport- Behältnisse der Ware					X	
a 3.5.8 SPOT	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
a 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
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						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
a 3.6.5 SPOT	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
a 3.6.6 SPOT	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 3.6.7 SPOT	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 3.7.1 SPOT	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2 SPOT	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 3.7.3	1			Entsorgungslogistik					X	
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					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 4.1.2 SPOT	1		D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 4.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
a 4.1.4	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
a 4.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 2 Allgemeine Anforderungen										
b 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
b 2.1.9	1			Beauftragung von Dienstleistern					X	
b 2.7 Personalhygiene										
b 2.7.3 SPOT	1			Hygieneschleuse						
b 3 Prozessspezifische Anforderungen										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.3 Kühlräume										
b 3.3.7	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
b 3.5 Verpackung/Umlagerung										
b 3.5.9 SPOT	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
b 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
b 3.7.4	1			Spülbereich					X	
b 3.8 Gefrieren und Auftauen										
b 3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.8.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.8.3 SPOT	1			Bodenfreiheit						
b 3.8.4	1			Prozesssteuerung					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c Zusatzanforderungen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 2 Allgemeine Anforderungen										
c 2.8 Personalschulungen										
c 2.8.3	1			Allgemeine Schulung					X	
c 3 Prozessspezifische Anforderungen										
c 3.1 Wareneingang										
c 3.1.11	1			Qualitätsanforderungen *					X	
c 3.1.12	1			Hygieneanforderungen					X	
c 3.1.13	1			Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln					X	
c 3.1.14 SPOT	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.2 Lager										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.2.6 SPOT	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3.3 Kühlräume										
c 3.3.7 SPOT	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
c 3.6.8 SPOT	1			Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.6.9 SPOT	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.8 Transport/Logistik										
c 3.8.1	1			Produktkonformer Transport					X	
c 3.8.2 SPOT	1			Transporthygiene						
c 3.8.3	1		D=K.O.	Temperaturkontrolle *					X	
c 3.8.4	1			Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.11 Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 3.11.1	1			Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
c 3.11.2	1		D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					X	



Betrieb: _____ Datum: _____

Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					55

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 nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</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			



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				