

## Listado de verificación Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (auditoría regular)

Información de la auditoría			
Participante del sistema			
Emplazamientos auditados			
Información adicional del emplazamiento, p.ej. coordinador, nº de identificación, etc			
Persona de contacto			
Auditoría regular	Inicial		Seguimiento
Auditoría regular no anunciada	Si		No
Auditoría paralela			
Fecha de auditoría (del)		Fecha auditoría (al)	
Inicio de auditoría (hh:mm)		Fin auditoría (hh:mm)	
Duración auditoría (hh:mm)			
Auditoría combinada (norma/estándar/programa)			
Organismo de certificación			
Apellido, nombre del auditor			
Repetición de no conf. D / K.O. general		Observación Repet. no conf. D / K.O. General	
Kommentare			
<b>Resultado preliminar de auditoría</b>		<b>Cantidad de medidas correctivas acordadas</b>	

\_\_\_\_\_  
Lugar, fecha

\_\_\_\_\_  
Firma(s) de auditor(es)

Confirmando la información de la empresa y la ejecución de la auditoría.  
He recibido una copia del informe de auditoría (al menos la portada) y del plan de medidas correctivas.

\_\_\_\_\_  
Lugar, fecha

\_\_\_\_\_  
Firma del representante de la empresa



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### Información de la empresa - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas

Nombre de la empresa	
Calle y número	
Código postal y ciudad	
Número de tel./fax	
Correo electrónico	
Nº de emplazamiento QS (Nº GH)	
Nº identificación QS (QS-ID)	
Nombre del responsable	
Incluye Inspección FIAS	

### Ámbito de aplicación - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas

Ámbito de producción		Nº ámbito de producción
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Primer acopiador)	81
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Socio comercial)	82

Empresa \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
<p><b>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.</b>  <b># = Para este criterio, las medidas correctivas deben adoptarse en un plazo de 28 días en caso de desviación ( sólo se aplica a la producción y al QS-GAP)</b></p>										
<b>a 2 Requisitos generales</b>										
<b>a 2.1 Requisitos generales del Sistema QS</b>										
a 2.1.1	1			Datos de la empresa						
a 2.1.2	1			Uso del sello de certificación QS						
a 2.1.3	1			Gestión de incidentes y crisis						
a 2.1.4	1			Gestión de documentos						
a 2.1.5	1			Instalaciones de la empresa y regulaciones de acceso						
a 2.1.6	1			Control de instrumentos de medición						
a 2.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Ejecución de los controles internos						
a 2.1.8	1			Cumplimiento de las medidas introducidas en caso de no conformidades						
a 2.1.9	1			Cultura de seguridad alimentaria						
<b>a 2.2 APPCC</b>										
a 2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Plan APPCC						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 2.2.2	1			Equipo APPCC						
a 2.2.3	1			Descripción del producto						
a 2.2.4	1			Diagramas de flujo						
a 2.2.5	1			Análisis de riesgos						
a 2.2.6	1			Puntos críticos de control (PCC)						
a 2.2.7	1			Valores límites de los PCC						
a 2.2.8	1			Supervisión y verificación de valores límites de los PCC						
a 2.2.9	1			Medidas correctivas de los PCC						
a 2.2.10	1			Responsabilidades						
a 2.2.11	1			Registros						
a 2.2.12	1			Verificación APPCC						
<b>a 2.3 Buenas prácticas de higiene</b>										
a 2.3.1	1			Calidad del agua						
a 2.3.2	1			Limpieza y desinfección						
a 2.3.3	1			Monitoreo y control de plagas						
a 2.3.4	1			Gestión de cuerpos extraños						
a 2.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Riesgo de contaminación *						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<b>a 2.4 Estado técnico/de construcción</b>										
<b>a 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas</b>										
<b>a 2.6 Distancia al suelo</b>										
<b>a 2.7 Higiene del personal</b>										
a 2.7.1	1			Reglas generales de comportamiento						
a 2.7.2	1			Salas para el personal						
<b>a 2.8 Formación del personal</b>										
a 2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Formación sobre higiene						
a 2.8.2	1			Información sobre el sistema QS						
a 2.8.3	1			Formación general						
<b>a 3 Requisitos específicos del proceso</b>										
<b>a 3.1 Recepción de mercancía</b>										
a 3.1.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.1.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.1.3	1			Distancia al suelo						
a 3.1.4	1			Orden y organización						
a 3.1.5	1			Vehículos de transporte para las entregas						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.1.6	1			Control de recepción de mercancía						
a 3.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Etiquetado de mercancía QS adquirida *						
a 3.1.8	1		<b>D=K.O.</b>	Temperatura de producto						
a 3.1.9	1			Gestión de devoluciones						
a 3.1.10	1			Gestión de reclamaciones						
a 3.1.11	1			Requisitos de calidad *						
a 3.1.12	1			Requisitos de higiene						
a 3.1.13	1			Etiquetado del producto						
a 3.1.14	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
<b>a 3.2</b>	<b>Almacén</b>									
a 3.2.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.2.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.2.3	1			Distancia al suelo						
a 3.2.4	1			Gestión del almacén						
a 3.2.5	1			Fecha de duración mínima						
a 3.2.6	1			Condiciones para la conservación de la calidad						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<b>a 3.3 Cámaras frigoríficas</b>										
a 3.3.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.3.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.3.3	1			Distancia al suelo						
a 3.3.4	1			Gestión del almacén						
a 3.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura						
a 3.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Fecha de duración mínima/fecha de caducidad						
a 3.3.7	1			Condiciones para la conservación de la calidad						
<b>a 3.4 Salas de refrigeración</b>										
a 3.4.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.4.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.4.3	1			Distancia al suelo						
a 3.4.4	1			Gestión del almacén						
a 3.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura						
a 3.4.6	1		<b>D=K.O.</b>	Fecha de duración mínima						
<b>a 3.5 Embalaje/traslados dentro del almacén</b>										
a 3.5.1	1			Estado técnico/de construcción						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.5.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.5.3	1			Distancia al suelo						
a 3.5.4	1			Material de embalaje						
a 3.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Declaración de conformidad o inocuidad *						
a 3.5.6	1			Almacenamiento de mercancía embalada						
a 3.5.7	1			Contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía						
a 3.5.8	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura*						
<b>a 3.6 Recogida de pedidos, expedición/envío de mercancía</b>										
a 3.6.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.6.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.6.3	1			Distancia al suelo						
a 3.6.4	1			Orden y organización						
a 3.6.5	1		<b>D=K.O.</b>	Control de expedición de mercancía						
a 3.6.6	1		<b>D=K.O.</b>	Etiquetado de mercancía QS comercializada *						
a 3.6.7	1		<b>D=K.O.</b>	Temperatura de producto						
a 3.6.8	1			Etiquetado del producto						



N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.6.9	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
<b>a 3.7 Otras salas de trabajo</b>										
a 3.7.1	1			Almacén de materiales de embalaje						
a 3.7.2	1			Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes						
a 3.7.3	1			Logística de eliminación						
<b>a 3.8 Transporte/Logística</b>										
a 3.8.1	1			Transporte de conformidad con el tipo de producto						
a 3.8.2	1			Higiene en el transporte						
a 3.8.3	1		<b>D=K.O.</b>	Control de temperatura *						
a 3.8.4	1			Distancia al suelo						
a 3.8.5	1			Contratación de empresas de logística (subcontratistas)						
<b>a 3.9 Acondicionamiento</b>										
a 3.9.1	1			Acondicionamiento y distribución						
a 3.9.2	1		<b>D=K.O.</b>	Tratamiento poscosecha e inhibición de la germinación *						
<b>a 3.10 Criterios específicos para el almacenamiento de patatas</b>										
a 3.10.1	1			Aptitud del almacén						

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.10.2	1			Aptitud del establecimiento para almacenamiento y desalmacenamiento						
a 3.10.3	1			Aptitud de los equipos de acondicionamiento, embalaje y limpieza						
<b>a 3.11 Monitoreo de residuos</b>										
a 3.11.1	1			Organización del monitoreo de residuos						
a 3.11.2	1		<b>D=K.O.</b>	Implementación del monitoreo de residuos						
<b>a 4 Trazabilidad y procedencia</b>										
<b>a 4.1 Metodología y control de la trazabilidad</b>										
a 4.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Metodología de trazabilidad						
a 4.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Separación e identificación de mercancía QS y no QS						
a 4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Control de la trazabilidad *						
a 4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Reconciliación entre recepción y expedición de mercancía *						
a 4.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Control de la autorización de suministro QS						
<b>z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit</b>										
z 1.1	1			Chain of Custody-Kombiaudit						

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

Fecha: \_\_\_\_\_

N° de requisito	Factor	Filtro <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<p><b>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.</b></p>										
<p><b>d 2      Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</b></p>										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervertretung						
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						
d 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung						
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung						
d 2.1.13	1			Arbeit- und Ruhezeiten						



N° de requisito	Factor	Filtro <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
d 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten						
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
d 2.1.17	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						

Empresa: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

### Porcentajes excedidos

#### 1. Traslado de sumas

Cálculo	A	B	C	D	E
(1) Cantidad de evaluaciones					
<b>Suma de las evaluaciones (sin evaluaciones E)</b>					

#### 2. Cálculo del porcentaje de evaluaciones C y D\*

<b>Porcentaje evaluaciones C</b>		(Cantidad de evaluaciones C / Suma de evaluaciones ) *100
<b>Porcentaje evaluaciones D</b>		(Cantidad de evaluaciones D / Suma de evaluaciones ) *100
<b>Porcentaje evaluaciones C y D</b>		Porcentaje C + Porcentaje D

#### 3. Resultado preliminar de auditoría

**\*Estatus I:** Si se excede el límite del 5 %, todavía es posible asignar el estatus I si existe únicamente una sola evaluación C. **\*\*Estatus II:** Si se excede el límite porcentual de la proporción de evaluaciones D, todavía es posible asignar estatus II si existe únicamente una sola evaluación D y ninguna evaluación C.

	% evalua- ciones C	% evalua- ciones D	% evalua- ciones C+D	Auditergebnis
	máx. 5,0%	0,0%		<b>QS-Status I*</b>
	máx. 10,0%	máx. 3,0%	máx. 10%	<b>QS-Status II**</b>
	máx. 20%	máx. 10%	máx. 20%	<b>QS-Status III</b>
Porcentajes excedidos	<b>Auditoría no aprobada</b>			
Cantidad de K.O.	K.O.	<b>Auditoría no aprobada</b>		
	K.O. general/ Repetición de evaluación D	<b>Auditoría no aprobada</b>		



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



**Empresa:**

**Fecha:**

### Plan de medidas correctivas

Por medio de la presente confirmo que las siguientes medidas correctivas han sido acordadas entre el auditor y yo.

El organismo de certificación debe ser informado de la aplicación de las medidas a más tardar al expirar el plazo especificado en este plan.

Lugar, fecha		Firma(s) de auditor(es)		Firma del representante de la empresa		
Nº consecutivo	Nº del requisito	Evaluación (C, D, KO)	Descripción de la no conformidad	Medidas correctivas acordadas	Sector de actividad	Plazo de subsanación
1						



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



**Empresa:**

**Fecha:**

**Revisión de la implementación de las medidas correctivas**

Lugar, fecha

Firma(s) de auditor(es)

<b>N° consecutivo</b>	<b>Cumplido</b>	<b>No cumplido</b>	<b>Observaciones (si aplica)</b>	<b>Fecha</b>
1				



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



### Albaranes (de entrega) que hay que comprobar

Fecha del albarán (de entrega)	Número del albarán (de entrega)	Emplazamiento	Comprobado