

Lista de verificación Logística Carne y productos cárnicos y 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				
Resultado preliminar de auditoría			Cantidad de medidas correctivas acordadas	

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

Información de la empresa - Logística 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 OGK)	
Nº identificación QS (QS-ID)	
Nombre del responsable	
Nombre del coordinador	
Incluye Inspección FIAS	

Ámbito de aplicación - Logística frutas, hortalizas, patatas

Ámbito de producción	Nº ámbito de producción
Logística frutas, hortalizas, patatas	84

Información de la empresa - Almacenamiento de carne y productos cárnicos

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

Ámbito de aplicación - Almacenamiento de carne y productos cárnicos

Ámbito de producción		Nº ámbito de producción
	Almacenamiento de carne y productos cárnicos	87
	Almacenamiento propio de carne y productos cárnicos	88

Empresa _____

Fecha: _____

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio. # = 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 y FIAS)										
a 2 Requisitos generales										
a 2.1 Requisitos generales de sistema										
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 normas de acceso						
a 2.1.6	1	,		Control de instrumentos de medición						
a 2.1.7	1	,	D=K.O.	Ejecución de los controles internos						
a 2.1.8	1	,		Implementación de medidas correctivas en caso de no conformidades						
a 2.1.9	1	,		Cultura de seguridad alimentaria						
a 2.1.10	1	,		Contratación de empresas de logística/subcontratados						
a 2.2 APPCC										

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 2.2.1	1	,		Plano de control interno						
a 2.2.2	1	,		Revisión del control interno						
a 2.3 Buenas prácticas de higiene										
a 2.3.2	1	,		Gestión de cuerpos extraños						
a 2.3.3	1	,	D=K.O.	Riesgo de contaminación						
a 2.3.4	1	,		Higiene del personal						
a 2.4 Formación del personal										
a 2.4.1	1	,		Seguridad laboral						
a 2.5 Logística de eliminación de residuos/devoluciones										
a 2.5.1	1	,		Logística de eliminación						
a 2.5.2	1	,		Gestión de devoluciones						
a 2.6 Distancia al suelo										
a 3 Transporte/Logística										
a 3.1 Requisitos específicos del proceso										
a 3.1.1	1	,		Transporte de conformidad con el tipo de producto						
a 3.1.2	1	,		Higiene en el transporte						

N° de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.1.3	1	,		Distancia al suelo						
a 3.1.4	1	,	D=K.O.	Control de temperatura						
a 4 Almacén										
a 4.1 Requisitos específicos del proceso										
a 4.1.1	1	,		Orden y organización						
a 4.1.2	1	,	D=K.O.	Control de mercancía						
a 4.1.3	1	,		Vehículos de transporte						
a 4.1.4	1	,	D=K.O.	Temperatura de producto						
a 4.1.5	1	,		Salas para el personal e instalaciones sanitarias						
a 4.1.6	1	,		Monitoreo y control de plagas						
a 4.2 Almacén										
a 4.2.1	1	,		Estado técnico/de construcción						
a 4.2.2	1	,		Higiene de salas, equipos y plantas						
a 4.2.3	1	,		Distancia al suelo						
a 4.2.4	1	,		Gestión de almacén						
a 4.2.5	1	,		Fecha de duración mínima						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 4.3 Cámaras frigoríficas										
a 4.3.1	1	,		Estado técnico/de construcción						
a 4.3.2	1	,		Higiene de salas, equipos y plantas						
a 4.3.3	1	,		Distancia al suelo						
a 4.3.4	1	,		Gestión de almacén						
a 4.3.5	1	,	D=K.O.	Registro y control de la temperatura						
a 4.3.6	1	,	D=K.O.	Fecha de duración mínima/fecha de caducidad						
a 4.4 Cámaras de congelación										
a 4.4.1	1	,		Estado técnico/de construcción						
a 4.4.2	1	,		Higiene de salas, equipos y plantas						
a 4.4.3	1	,		Distancia al suelo						
a 4.4.4	1	,		Gestión de almacén						
a 4.4.5	1	,	D=K.O.	Detección y control de la temperatura						
a 4.4.6	1	,	D=K.O.	Fecha de duración mínima						
a 5 Trazabilidad y procedencia										
a 5.1 Método y comprobación de la trazabilidad										

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 5.1.1	1	,		D=K.O. Metodología de la trazabilidad						
a 5.1.2	1	,		D=K.O. Control de la trazabilidad						
b Requisitos adicionales para el sector de la carne y los productos cárnicos										
b 2.3 Buenas prácticas de higiene										
b 2.3.1	1	,		Limpieza y desinfección						
b 2.3.5	1	,		Calidad del agua						
b 2.4 Formación del personal										
b 2.4.2	1	,		D=K.O. Formación en higiene/Ley de protección contra las infecciones						
b 2.4.4	1	,		Información sobre la QS						
b 4.5 Embalaje/traslado										
b 4.5.1	1	,		Estado técnico/estructural						
b 4.5.2	1	,		Higiene de locales, dispositivos y sistemas						
b 4.5.3	1	,		Distancia al suelo						
b 4.5.4	1	,		Material de embalaje						
b 4.5.5	1	,		D=K.O. Declaración de conformidad/declaración de no objeción						
b 4.5.6	1	,		D=K.O. Detección y control de la temperatura						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
b 4.6 Congelación y descongelación										
b 4.6.1	1	,		Estado técnico/estructural						
b 4.6.2	1	,		Higiene de locales, dispositivos y sistemas						
b 4.6.3	1	,		Distancia al suelo						
b 4.6.4	1	,		Control de procesos						
b 5.1 Metodología y pruebas de trazabilidad										
b 5.1.3	1	,	D=K.O.	Separación e identificación de mercancías QS/no QS						
b 5.1.4	1	,	D=K.O.	Verificación de la autorización de entrega de la QS como parte de la						
c Requisitos adicionales para el sector de las frutas, hortalizas y patatas										
c 2.3.1	1	,		Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes						
c 2.4 Formación del personal										
c 2.4.2	1	,	D=K.O.	Formación sobre higiene						
c 4.2 Almacén										
c 4.2.6	1	,		Condiciones para la conservación de la calidad						
c 4.3 Cámaras frigoríficas										
c 4.3.7	1	,		Condiciones para la conservación de la calidad						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
c 4.5 Criterios de producto específicos para el almacenamiento de patatas (almacenamiento de larga duración)										
c 4.5.1	1	,		Aptitud del almacén						
c 4.5.2	1	,		Aptitud del establecimiento para mercancías entrantes y salientes						

Betrieb: _____

Fecha: _____

N° de requisito	Factor	Filtro ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<p>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.</p>										
<p>b 2 Anforderungen FIAS</p>										
b 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
b 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
b 2.1.3	1			Arbeitnehmervertretung						
b 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren						
b 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
b 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation						
b 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
b 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen						
b 2.1.9	1			Arbeitsentgelt						
b 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen						
b 2.1.11	1			Pflichtschulausbildung						
b 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung						

N° de requisito	Factor	Filtro ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
b 2.1.13	1			Arbeits- und Ruhezeiten						
b 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
b 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten						
b 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
b 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					
Suma de las evaluaciones (sin evaluaciones E)					

2. Cálculo del porcentaje de evaluaciones C y D*

Porcentaje evaluaciones C		(Cantidad de evaluaciones C / Suma de evaluaciones) * 100
Porcentaje evaluaciones D		(Cantidad de evaluaciones D / Suma de evaluaciones) * 100
Porcentaje evaluaciones C y D		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.

Cantidad de K.O.	
-------------------------	--

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

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 una acción correctiva a más tardar en la fecha de vencimiento del plazo especificado en el plan de acción.

Nota: El plazo de rectificación es de 28 días como máximo para todos los requisitos FIAS y los siguientes requisitos de documentación: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 y 3.9.5 (isólo se aplica a producción y QS-GAP!).

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

Empresa:

Fecha:

Revisión de la implementación de las medidas correctivas

Lugar, fecha

Firma(s) de auditor(es)

N° consecutivo	Cumplido	No cumplido	Observaciones (si aplica)	Fecha
1				