



Checkliste Kombi-checkliste Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zum Audit

Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit
Unangekündigtes Systemaudit	Ja		Nein
Stichprobenaudit			
Sonderaudit			
Parallelaudit			
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.		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



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



Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

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

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel Fleisch- und Fleischwaren	6001

Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinfleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien



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



Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

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

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel - Obst, Gemüse, Kartoffeln	6002



Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

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

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel - Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	6003

Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien
<input type="checkbox"/>	Obst
<input type="checkbox"/>	Gemüse



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



	Kartoffeln
--	------------



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



Angaben zum Betrieb

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	



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.										
a 2 Allgemeine Anforderungen										
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
a 2.1.1	1			Betriebsdaten						
a 2.1.2	1			Zeichennutzung						
a 2.1.3	1			Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.4	1			Umgang mit Dokumenten						
a 2.2 HACCP										
a 2.2.1	1		D=K.O.	Eigenkontrollkonzept *						
a 2.2.2	1			Verantwortlichkeiten						
a 2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
a 2.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 2.3.2	1			Bodenfreiheit						
a 2.3.3	1			Reinigung und Desinfektion						
a 2.3.4	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.5	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.6	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 2.3.7	1			Personalräume						
a 2.3.8	1			Prüfmittelüberwachung						
a 2.3.9	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
a 2.3.10	1		D=K.O.	MHD / Verbrauchsdatum						
a 2.4 Personalschulungen										
a 2.4.1	1			Information über das QS- System						
a 2.4.2	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
a 3 Prozessspezifische Anforderungen										
a 3.1 Wareneingang										
a 3.1.1	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.1.2	1			Wareneingangskontrolle *						
a 3.1.3	1			Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.3 Verpackung										
a 3.3.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.3.2	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6 Entsorgungslogistik										
a 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 3.7.1	1			Spülbereich						
a 3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
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						
a 4.1.2	1		D=K.O.	Trennung QS-Ware/Nicht-QS- Ware						
a 4.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 4.1.4	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten						
b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
b 2.3.11	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.1 Wareneingang										
b 3.1.4	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
b 3.1.5	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.1.6	1			Ordnung und Organisation						
b 3.2 Fleischkühl-, TK-Räume										
b 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.2.3	1			Lagermanagement						
b 3.2.4	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
b 3.2.5	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
b 3.4 Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch										
b 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.4.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.4.4	1		D=K.O.	Rezepturen (Produktpässe)						
b 3.4.5	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
b 3.4.6	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
b 3.4.7	1		D=K.O.	Probenziehungspläne						
b 3.5 Verkaufsbereich: lose Ware, Prepacking, SB-Möbel										
b 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.5.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.5.4	1			Bedienungsbereich						
b 3.5.5	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung						
b 3.5.6	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
b 3.5.7	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
b 3.6 Entsorgungslogistik										
b 3.6.2	1			Raumhygiene						
b 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
b 3.7.3	1			Gewürzlager						
c Zusatzanforderungen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 2.4 Personalschulungen										
c 2.4.3	1			Schulung zur Warenpflege						
c 3.1.4	1			Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.2 Lagerung										
c 3.2.1	1			Lagermanagement						
c 3.4 Warenpflege und Kennzeichnung										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.4.1	1			Warenpflege im Verkauf						
c 3.4.2	1			Produktkennzeichnung im Verkaufsraum						
c 3.5 Temperaturführung und Haltbarkeit										
c 3.5.1	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
c 3.5.2	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
c 3.8 Rückstandskontrollen										
c 3.8.1	1		D=K.O.	Sicherstellung des Rückstandsmonitorings						
c 6 Bearbeitung im Lebensmitteleinzelhandel										
c 6.1 Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich										
c 6.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
c 6.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 6.1.3	1			Rezepturen						
c 6.1.4	1		D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring						
d I. Onlinehandel Zusatzmodul										
d I. 1 Kommissionierung und Warenausgang										
d I. 1.1	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
d I. 1.2	1			Ordnung und Organisation						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d I. 1.3	1			Eignung Transportbehältnisse						
d I. 1.4	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
d I. 1.5	1			Kennzeichnung vermarkteter QS-Ware *						
d I. 1.6	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung						
d I. 1.7	1			Technischer/baulicher Zustand						
d I. 1.8	1			Bodenfreiheit						
d I. 2 Versand/Transport										
d I. 2.1	1			Produktkonformer Transport						
d I. 2.2	1			Transporthygiene						
d I. 2.3	1		D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
d I. 2.4	1			Beauftragung von Transportunternehmen						
d I. 3 Retouren-/Reklamationsmanagement										
d I. 3.1	1		D=K.O.	Retourenmanagement						
d I. 3.2	1			Reklamationsmanagement						
d I. 4 Trockenlager										
d I. 4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
d I. 4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d I. 4.3	1			Bodenfreiheit						
d I. 4.4	1			Ordnung und Organisation						
d I. 4.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						



Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	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>e 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</p>										
e 2.1.1	1			Beschwerdeverfahren						
e 2.1.2	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
e 2.1.3	1			Arbeitnehmerinformation						
e 2.1.4	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
e 2.1.5	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
e 2.1.6	1			Umkleidemöglichkeiten						
e 2.1.7	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
e 2.1.8	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						
e 2.1.9	1			Arbeitszeiterfassung						



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 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

	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			
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				