



## Checkliste Bearbeitung/Verarbeitung 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)	
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			
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>		<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>	

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

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

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (Ersterfasser)	81
<input type="checkbox"/>	Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (Handelspartner)	82



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### Angaben zum Betrieb - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

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 - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/> Bearbeitung/Verarbeitung	85

### Zusatzinformationen - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Bearbeitungs-/Verarbeitungsprozesse	
<input type="checkbox"/>	frostet
<input type="checkbox"/>	erhitzen
<input type="checkbox"/>	bearbeiten
<input type="checkbox"/>	Sprossenerzeugung
<input type="checkbox"/>	Konservenproduktion



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

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<p><b>2 Allgemeine Anforderungen</b></p>										
<p><b>2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b></p>										
2.1.1	1	,		Betriebsdaten						
2.1.2	1	,		Zeichennutzung						
2.1.3	1	,		Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1	,		Umgang mit Dokumenten						
2.1.5	1	,		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
<p><b>2.2 Eigenkontrolle</b></p>										
2.2.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.2.2	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
<p><b>2.3 HACCP</b></p>										
2.3.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept *						
2.3.2	1	,		HACCP-Team						
2.3.3	1	,		Produktbeschreibung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.4	1	,		Fließdiagramme						
2.3.5	1	,		Gefahrenanalyse						
2.3.6	1	,		Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.3.7	1	,		Kontrollpunkte (CP)						
2.3.8	1	,		Grenzwerte für CCP/CP						
2.3.9	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP						
2.3.10	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP/CP						
2.3.11	1	,		Verantwortlichkeiten						
2.3.12	1	,		Aufzeichnungen						
2.3.13	1	,		HACCP Verifizierung						
<b>2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
2.4.1	1	,		Wasserqualität						
2.4.2	1	,		Reinigung und Desinfektion						
2.4.3	1	,		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						
2.4.4	1	,		Umgang mit abweichenden Produkten						
2.4.5	1	,		Prüfmittelüberwachung						
2.4.6	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4.7	1	,		Rezepturen						
2.4.8	1	,		Spezifikationen						
2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen						
2.4.10	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
<b>2.5 Technischer/baulicher Zustand</b>										
<b>2.6 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>										
<b>2.7 Bodenfreiheit</b>										
<b>2.8 Personalhygiene</b>										
2.8.1	1	,		Allgemeine Verhaltensregeln						
2.8.2	1	,		Personalräume und sanitäre Anlagen						
2.8.3	1	,		Hygieneschleuse						
<b>2.9 Personalschulungen</b>										
2.9.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG						
2.9.2	1	,		Information über das QS- System						
2.9.3	1	,		Allgemeine Schulung						
<b>2.10 Kühlräume</b>										
2.10.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.10.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3	1	,		Bodenfreiheit						
2.10.4	1	,		Lagermanagement						
2.10.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
2.10.6	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
2.10.7	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>2.11 Tiefkühlräume</b>										
2.11.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
2.11.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.11.3	1	,		Bodenfreiheit						
2.11.4	1	,		Lagermanagement						
2.11.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung *						
2.11.6	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum						
<b>2.12 Lager</b>										
2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
2.12.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.12.3	1	,		Bodenfreiheit						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.12.4	1	,		Lagermanagement						
2.12.5	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
2.12.6	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse</b>										
<b>3.1 Allgemeine Prozessanforderungen</b>										
3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
3.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage						
3.1.3	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte						
3.1.4	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess</b>										
3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.2.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Temperaturvorgaben						
<b>3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess</b>										
3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.3.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Temperatur						
<b>3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess</b>										
3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.4.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						
<b>3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion</b>										
3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.5.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Haltbarmachung						
3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion</b>										
3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.6.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben						
3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser						
3.6.7	1	,	<b>D=K.O.</b>	Rückverfolgbarkeit						
3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container						
<b>4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>4.1 Verpackung/Umlagerung</b>										
4.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
4.1.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3	1	,		Bodenfreiheit						
4.1.4	1	,		Verpackungsmaterial						
4.1.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						
4.1.6	1	,		Lagerung abgepackter Ware						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.7	1	,		Lager-/Transport- Behältnisse der Ware						
4.1.8	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und Überwachung *						
<b>4.2 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
4.2.1	1	,		Verpackungsmateriallager						
4.2.2	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3	1	,		Entsorgungslogistik						
<b>5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>5.1 Wareneingang</b>										
5.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.1.3	1	,		Bodenfreiheit						
5.1.4	1	,		Ordnung und Organisation						
5.1.5	1	,		Transportfahrzeuge Anlieferung						
5.1.6	1	,		Wareneingangskontrolle						
5.1.7	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
5.1.8	1	,	<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen						
5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung						
5.1.12	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
<b>5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
5.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
5.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.2.3	1	,		Bodenfreiheit						
5.2.4	1	,	<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
5.2.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.6	1	,	<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
5.2.7	1	,		Reklamationsmanagement						
5.2.8	1	,		Retourenmanagement						
5.2.9	1	,		Ordnung und Organisation						
5.2.10	1	,		Produktkennzeichnung						
5.2.11	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
5.2.12	1	,	<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
5.2.13	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft</b>										
5.3.1	1	,		<b>D=K.O.</b> Methodik der Rückverfolgbarkeit						
5.3.2	1	,		<b>D=K.O.</b> Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
5.3.3	1	,		<b>D=K.O.</b> Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
5.3.4	1	,		<b>D=K.O.</b> Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
5.3.5	1	,		<b>D=K.O.</b> Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
<b>5.4 Transport/Logistik</b>										
5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport						
5.4.2	1	,		Transporthygiene						
5.4.3	1	,		<b>D=K.O.</b> Temperaturkontrolle *						
5.4.4	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)						
<b>6 Weitere Prozessanforderungen</b>										
<b>6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung</b>										
6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses						
6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
<b>6.2 Aufbereitung</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung						
6.2.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Nachernthebehandlung und Keimhemmung *						
<b>7 Rückstandsmonitoring</b>										
<b>7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings</b>										
7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings						
7.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						



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

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<p><b>d 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</b></p>										
d 2.1.1	1			Arbeitnehmersvertretung						
d 2.1.2	1			Beschwerdeverfahren						
d 2.1.3	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
d 2.1.4	1			Arbeitnehmerinformation						
d 2.1.5	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
d 2.1.6	1			Regelmäßige Lohnzahlungen						
d 2.1.7	1			Arbeitsentgelt						
d 2.1.8	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen						
d 2.1.9	1			Pflichtschulbildung						
d 2.1.10	1			Arbeitszeiterfassung						
d 2.1.11	1			Arbeit- und Ruhezeiten						
d 2.1.12	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
d 2.1.13	1			Umkleidemöglichkeiten						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.14	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
d 2.1.15	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						





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

### Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses

#### 1. Übertrag der Summen

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen					
<b>Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)</b>					

#### 2. Berechnung der Anteile C- und D-Bewertungen\*

<b>Anteil C-Bewertungen</b>		(Anzahl C-Bewertungen / Summe der Bewertungen) *100
<b>Anteil D-Bewertungen</b>		(Anzahl D-Bewertungen / Summe der Bewertungen) *100
<b>Anteil C- und D-Bewertungen</b>		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%		<b>QS-Status I*</b>
	max. 10,0%	max. 3,0%	max. 10%	<b>QS-Status II**</b>
	max. 20%	max. 10%	max. 20%	<b>QS-Status III</b>
<b>Anzahl K.O.</b>	K.O.	<b>Audit nicht bestanden</b>		
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	<b>Audit nicht bestanden</b>		



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				