



Checkliste Kombicheckliste Bearbeitung/Verarbeitung Fleisch 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
Spotaudit	X		
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>		
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>		
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>		
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.	<input type="checkbox"/>	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 - 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"/>	frostern
<input type="checkbox"/>	erhitzen
<input type="checkbox"/>	bearbeiten
<input type="checkbox"/>	Sprossenerzeugung
<input type="checkbox"/>	Konservenproduktion



Angaben zum Betrieb - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
Veterinärkontrollnummer	
Angemeldete Produktionsart-Nr.	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Geltungsbereich - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Zerlegung	41
<input type="checkbox"/>	Verarbeitung	42

Zusatzinformationen - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Angaben zur Tierart

Verarbeitung von Frischfleisch der folgenden Tierart	
<input type="checkbox"/>	Hähnchen
<input type="checkbox"/>	Puten
<input type="checkbox"/>	Pekingente
<input type="checkbox"/>	Kalb
<input type="checkbox"/>	Rind
<input type="checkbox"/>	Schwein



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



Produktbereiche	
	Rohwurst
	Brühwurst
	Koch- und Pökelware
	Frischfleisch
	Mariniertes / gewürztes Fleisch / Grillartikel
	Hackfleisch
	Frische Bratwurst
	Convenience-Produkte
	Innereien

Zusatzinformationen - Übliche Arbeitstage (bitte Uhrzeit soweit wie möglich mit angeben)

	Montag	00:00	-	00:00		Dienstag	00:00	-	00:00
	Mittwoch	00:00	-	00:00		Donnerstag	00:00	-	00:00
	Freitag	00:00	-	00:00		Samstag	00:00	-	00:00
	Sonntag	00:00	-	00:00					
Kommentar Arbeitstage									

Zusatzinformationen - Schlachtleistungen

Masthähnchen (maximale Schlachtleistung in Tiere pro Stunde)	
Mastputen (maximale Schlachtleistung in Tiere pro Stunde)	
Mastschweine (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Woche)	
Mastschweine (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Stunde)	
Bullen (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Woche)	
Kühe (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Stunde)	
Färsen (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Woche)	
Kälber (durchschnittliche Schlachtleistung in Tiere pro Stunde)	



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>										
a Produktübergreifende Anforderungen										
a 2 Allgemeine Anforderungen										
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
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						
a 2.2 Eigenkontrolle										
a 2.2.1	1	„	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.2	1	„		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
a 2.3 HACCP										
a 2.3.1	1	„	D=K.O.	HACCP-Konzept *					X	
a 2.3.2	1	„		HACCP-Team					X	
a 2.3.3	1	„		Produktbeschreibung					X	
a 2.3.4	1	„		Fließdiagramme					X	
a 2.3.5	1	„		Gefahrenanalyse					X	
a 2.3.6	1	„		Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
a 2.3.7	1	„		Kontrollpunkte (CP)					X	
a 2.3.8	1	„		Grenzwerte für CCP/CP					X	
a 2.3.9	1	„		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP					X	
a 2.3.10	1	„		Korrekturmaßnahmen für CCP/CP					X	
a 2.3.11	1	„		Verantwortlichkeiten					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.12	1	„		Aufzeichnungen					X	
a 2.3.13	1	„		HACCP Verifizierung					X	
a 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
a 2.4.1	1	„		Wasserqualität					X	
a 2.4.2	1	„		Reinigung und Desinfektion					X	
a 2.4.3 SPOT	1	„		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
a 2.4.4 SPOT	1	„		Umgang mit abweichenden Produkten						
a 2.4.5	1	„		Prüfmittelüberwachung					X	
a 2.5 Technischer/baulicher Zustand										
a 2.6 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
a 2.7 Bodenfreiheit										
a 2.8 Personalhygiene										
a 2.8.1 SPOT	1	„		Allgemeine Verhaltensregeln						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.8.2	1	„		Personalräume und sanitäre Anlagen					X	
a 2.9 Personalschulungen										
a 2.9.1	1	„	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG					X	
a 2.9.2	1	„		Information über das QS- System					X	
a 2.10 Kühlräume										
a 2.10.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
a 2.10.2 SPOT	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.10.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.10.4 SPOT	1	„		Lagermanagement						
a 2.10.5 SPOT	1	„	D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
a 2.11 Tiefkühlräume										
a 2.11.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
a 2.11.2 SPOT	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.11.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.11.4 SPOT	1	„		Lagermanagement						
a 2.11.5 SPOT	1	„	D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *						
a 4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
a 4.1 Verpackung/Umlagerung										
a 4.1.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
a 4.1.2 SPOT	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 4.1.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
a 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 4.2.1 SPOT	1	„		Verpackungsmateriallager						
a 4.2.2 SPOT	1	„		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 4.2.3 SPOT	1	„		Entsorgungslogistik						
a 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.1 Wareneingang										
a 5.1.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
a 5.1.2 SPOT	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.1.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						
a 5.1.4 SPOT	1	„		Ordnung und Organisation						
a 5.1.5	1	„		Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
a 5.1.6 SPOT	1	„	D=K.O.	Wareneingangskontrolle *						
a 5.1.7 SPOT	1	„	D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 5.1.8 SPOT	1	„	D=K.O.	Produkttemperatur						
a 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										
a 5.2.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand					X	
a 5.2.2 SPOT	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.2.3 SPOT	1	„		Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.2.4 SPOT	1	„	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
a 5.2.5 SPOT	1	„	D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 5.2.6 SPOT	1	„	D=K.O.	Endproduktkontrolle						
a 5.2.7	1	„		Reklamationsmanagement					X	
a 5.2.9 SPOT	1	„		Ordnung und Organisation						
a 5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
a 5.3.1	1	„	D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
a 5.3.2	1	„	D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
a 5.3.3	1	„	D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
a 5.3.4 SPOT	1	„	D=K.O.	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung						
a 5.3.5 SPOT	1	„	D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS- Ware/Nicht-QS-Ware						
b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 2 Allgemeine Anforderungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
b 2.1.6	1		D=K.O.	Beauftragung von Dienstleistern					X	
b 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
b 2.4.6 SPOT	1			Fremdkörpermanagement						
b 2.4.7	1			Produktionsfreigabe *					X	
b 2.4.8 SPOT	1		D=K.O.	Rezepturen						
b 2.4.9 SPOT	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten						
b 2.4.10	1			Wartung und Reparatur					X	
b 2.8 Personalhygiene										
b 2.8.3 SPOT	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						
b 2.9 Personalschulungen										
b 2.9.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen					X	
b 2.10 Kühlräume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 2.10.6	1			Tierartspezifische Produkttrennung					X	
b 3 Anforderungen an die Verarbeitung										
b 3.1 Zerlegung										
b 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.1.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.1.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Ordnung und Organisation						
b 3.1.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung *					X	
b 3.2 Chargierung										
b 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
b 3.2.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.2.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.3 Zerkleinern										
b 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.3.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.3.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.3.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.3.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
b 3.3.6	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung					X	
b 3.4 Füllen										
b 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.4.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.4.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.4.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.4.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.5 Erhitzen, Kochen, Brühen										
b 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.5.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.5.3 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.5.4 SPOT	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
b 3.5.5 SPOT	1			Abkühlen						
b 3.6 Konservenherstellung										
b 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.6.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.6.3 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.6.4	1			Reinigung der Behälter					X	
b 3.6.5	1		D=K.O.	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle *					X	
b 3.6.6 SPOT	1			Abkühlen						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.7 Räuchern										
b 3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene					X	
b 3.7.3	1			Ordnung und Organisation					X	
b 3.8 Pökeln										
b 3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.8.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.8.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.8.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.8.5	1			Temperaturführung					X	
b 3.8.6 SPOT	1			Einsatz von Zusatzstoffen						
b 3.9 Trocknen und Reifen										
b 3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.9.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.9.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.9.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.9.5	1			Temperaturführung					X	
b 3.9.6 SPOT	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung und Reifung						
b 3.10 Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen										
b 3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand					X	
b 3.10.2 SPOT	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.10.3	1			Bodenfreiheit					X	
b 3.10.4 SPOT	1			Ordnung und Organisation						
b 3.10.5 SPOT	1			Kreuzkontamination						
b 4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
b 4.1 Verpackung										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 4.1.4	1		D=K.O. Verpackungsmaterial					X	
b 4.1.5	1		D=K.O. Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren					X	
b 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume									
b 4.2.4 SPOT	1		D=K.O. Nebenprodukte						
b 4.2.5 SPOT	1		D=K.O. Gewürzraum						
b 4.2.6	1		Waschräume					X	
b 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport									
b 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement									
b 5.2.8	1		D=K.O. Retourenmanagement					X	
b 5.4 Transport									
b 5.4.1	1		Waschmöglichkeiten Transporter					X	
b 5.4.2	1		Reinigung und Desinfektion					X	
b 5.4.3	1		System zur Temperaturüberwachung					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 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
c 2.4.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Kontaminationsrisiko *						
c 2.4.7	1	,		Rezepturen					X	
c 2.4.8	1	,		Spezifikationen					X	
c 2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen					X	
c 2.4.10 SPOT	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
c 2.8 Personalhygiene										
c 2.8.3	1	,		Hygieneschleuse					X	
c 2.9 Personalschulungen										
c 2.9.3	1	,		Allgemeine Schulung					X	
c 2.10 Kühlräume										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 2.10.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
c 2.10.7 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 2.11 Tiefkühlräume										
c 2.11.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
c 2.12 Lager										
c 2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
c 2.12.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 2.12.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
c 2.12.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
c 2.12.5 SPOT	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
c 2.12.6 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse										
c 3.1 Allgemeine Prozessanforderungen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum					X	
c 3.1.2	1	,	D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage					X	
c 3.1.3	1	,	D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte					X	
c 3.1.4	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung					X	
c 3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess										
c 3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
c 3.2.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.2.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
c 3.2.5	1	,	D=K.O.	Einhaltung der Temperaturvorgaben					X	
c 3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess										
c 3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
c 3.3.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
c 3.5.5	1	,	D=K.O.	Haltbarmachung					X	
c 3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse					X	
c 3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion										
c 3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
c 3.6.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.6.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
c 3.6.5	1	,	D=K.O.	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben					X	
c 3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser					X	
c 3.6.7	1	,	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit					X	
c 3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container					X	
c 4 Verpackung und weitere Betriebsräume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 4.1 Verpackung/Umlagerung										
c 4.1.4 SPOT	1	,		Verpackungsmaterial						
c 4.1.5	1	,	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *					X	
c 4.1.6 SPOT	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
c 4.1.7	1	,		Lager-/Transport-Behältnisse der Ware					X	
c 4.1.8 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
c 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										
c 5.1 Wareneingang										
c 5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen *					X	
c 5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen					X	
c 5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln					X	
c 5.1.12 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 5.2.8	1	,		Retourenmanagement					X	
c 5.2.10	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln					X	
c 5.2.11 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 5.2.12 SPOT	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
c 5.2.13 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung						
c 5.4 Transport/Logistik										
c 5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport					X	
c 5.4.2 SPOT	1	,		Transporthygiene						
c 5.4.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle *					X	
c 5.4.4	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)					X	
c 6 Weitere Prozessanforderungen										
c 6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
c 6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses					X	



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung					X	
c 6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung					X	
c 6.2 Aufbereitung										
c 6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung					X	
c 6.2.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *					X	
c 7 Rückstandsmonitoring										
c 7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings										
c 7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
c 7.1.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					X	
e I. VLOG-Zusatzmodul										
e I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
e I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"					X	



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>d 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</p>										
d 2.1.1	1			Arbeitnehmersvertretung					X	
d 2.1.2	1			Beschwerdeverfahren					X	
d 2.1.3	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen					X	
d 2.1.4	1			Arbeitnehmerinformation					X	
d 2.1.5	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen					X	
d 2.1.6	1			Regelmäßige Lohnzahlungen					X	
d 2.1.7	1			Arbeitsentgelt					X	
d 2.1.8	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen					X	
d 2.1.9	1			Pflichtschulbildung					X	
d 2.1.10	1			Arbeitszeiterfassung					X	
d 2.1.11	1			Arbeit- und Ruhezeiten					X	
d 2.1.12	1			Pausen- und Bereitschaftsräume					X	
d 2.1.13	1			Umkleidemöglichkeiten					X	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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



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
Anzahl K.O.		Audit nicht bestanden			
	K.O.				
	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung				



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				