



Checkliste Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit			
Systempartner			
Auditierte Standorte			
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.			
Name der Auskunftsperson			
Spotaudit	X		
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			
Vorläufiges Auditergebnis	Status I	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



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



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. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP!)</p>										
2 Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1	,		Betriebsdaten					X	
2.1.2	1	,		Zeichennutzung					X	
2.1.3	1	,		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
2.1.4	1	,		Umgang mit Dokumenten					X	
2.1.5 SPOT	1	,		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.6	1	,		Lebensmittelsicherheitskultur					X	
2.2 Eigenkontrolle										
2.2.1	1	,	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen					X	
2.2.2	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen					X	
2.3 HACCP										
2.3.1	1	,	D=K.O.	HACCP-Konzept *					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.2	1	,		HACCP-Team					X	
2.3.3	1	,		Produktbeschreibung					X	
2.3.4	1	,		Fließdiagramme					X	
2.3.5	1	,		Gefahrenanalyse					X	
2.3.6	1	,		Kritische Lenkungspunkte (CCP)					X	
2.3.7	1	,		Grenzwerte für CCP					X	
2.3.8	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP					X	
2.3.9	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP					X	
2.3.10	1	,		Verantwortlichkeiten					X	
2.3.11	1	,		Aufzeichnungen					X	
2.3.12	1	,		HACCP Verifizierung					X	
2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.4.1	1	,		Wasserqualität					X	
2.4.2	1	,		Reinigung und Desinfektion					X	
2.4.3 SPOT	1	,		Schädlingsmonitoring/- bekämpfung						
2.4.4 SPOT	1	,		Umgang mit abweichenden Produkten						
2.4.5	1	,		Prüfmittelüberwachung					X	

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.10.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.10.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
2.10.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
2.10.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
2.10.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
2.10.7 SPOT	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
2.11 Tiefkühlräume										
2.11.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.11.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.11.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
2.11.4 SPOT	1	,		Lagermanagement						
2.11.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
2.11.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
2.12 Lager										
2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
2.12.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess										
3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.3.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.3.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Temperatur					X	
3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess										
3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.4.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.4.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur					X	
3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion										
3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.5.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5.5	1	,	D=K.O.	Haltbarmachung					X	
3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse					X	
3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion										
3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
3.6.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation					X	
3.6.5	1	,	D=K.O.	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben					X	
3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser					X	
3.6.7	1	,	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit					X	
3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container					X	
4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
4.1 Verpackung/Umlagerung										
4.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
4.1.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
4.1.4 SPOT	1	,		Verpackungsmaterial						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4.1.5	1	,	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *					X	
4.1.6 SPOT	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
4.1.7	1	,		Lager-/Transport-Behältnisse der Ware					X	
4.1.8 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
4.2.1 SPOT	1	,		Verpackungsmateriallager						
4.2.2 SPOT	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3	1	,		Entsorgungslogistik					X	
5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										
5.1 Wareneingang										
5.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
5.1.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.1.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
5.1.4 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
5.1.5	1	,		Transportfahrzeuge Anlieferung					X	
5.1.6 SPOT	1	,		Wareneingangskontrolle						
5.1.7 SPOT	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.8 SPOT	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen *					X	
5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen					X	
5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung					X	
5.1.12 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										
5.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand					X	
5.2.2 SPOT	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.2.3 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
5.2.4 SPOT	1	,	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
5.2.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.6 SPOT	1	,	D=K.O.	Endproduktkontrolle						
5.2.7	1	,		Reklamationsmanagement					X	
5.2.8	1	,		Retourenmanagement					X	
5.2.9 SPOT	1	,		Ordnung und Organisation						
5.2.10 SPOT	1	,		Produktkennzeichnung						
5.2.11 SPOT	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.12 SPOT	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
5.2.13 SPOT	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und - überwachung						
5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
5.3.1	1	,	D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit					X	
5.3.2	1	,	D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *					X	
5.3.3	1	,	D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *					X	
5.3.4 SPOT	1	,	D=K.O.	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung						
5.3.5 SPOT	1	,	D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS- Ware/Nicht-QS-Ware						
5.4 Transport/Logistik										
5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport					X	
5.4.2 SPOT	1	,		Transporthygiene						
5.4.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle *					X	
5.4.4 SPOT	1	,		Bodenfreiheit						
5.4.5	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)					X	
6 Weitere Prozessanforderungen										
6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
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.
6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung					X	
6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung					X	
6.2 Aufbereitung										
6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung					X	
6.2.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *					X	
7 Rückstandsmonitoring										
7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings										
7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings					X	
7.1.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings					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			Pflichtschulausbildung					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
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						



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				