

Checkliste Kombicheckliste Bearbeitung/Verarbeitung 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		
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



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



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
	Zerlegung	41
	Verarbeitung	42



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>										
a Produktübergreifende Anforderungen										
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 2.1.5	1	„		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
a 2.1.6	1	„		Lebensmittelsicherheitskultur						
a 2.1.7	1	„		Beauftragung von Dienstleistern						
a 2.2 Eigenkontrolle										
a 2.2.1	1	„	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
a 2.2.2	1	„		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3 HACCP										
a 2.3.1	1	„	D=K.O.	HACCP-Konzept *						
a 2.3.2	1	„		HACCP-Team						
a 2.3.3	1	„		Produktbeschreibung						
a 2.3.4	1	„		Fließdiagramme						
a 2.3.5	1	„		Gefahrenanalyse						
a 2.3.6	1	„		Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
a 2.3.7	1	„		Grenzwerte für CCP						
a 2.3.8	1	„		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
a 2.3.9	1	„		Korrekturmaßnahmen für CCP						
a 2.3.10	1	„		Verantwortlichkeiten						
a 2.3.11	1	„		Aufzeichnungen						
a 2.3.12	1	„		HACCP Verifizierung						
a 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepaxis										
a 2.4.1	1	„		Wasserqualität						
a 2.4.2	1	„		Reinigung und Desinfektion						
a 2.4.3	1	„		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.4.4	1	„		Umgang mit abweichenden Produkten						
a 2.4.5	1	„		Prüfmittelüberwachung						
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	1	„		Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.8.2	1	„		Personalräume und sanitäre Anlagen						
a 2.9 Personalschulungen										
a 2.9.1	1	„	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
a 2.9.2	1	„		Information über das QS-System						
a 2.10 Kühlräume										
a 2.10.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 2.10.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.10.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.10.4	1	„		Lagermanagement						
a 2.10.5	1	„	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.11 Tiefkühlräume										
a 2.11.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 2.11.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.11.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.11.4	1	„		Lagermanagement						
a 2.11.5	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						
a 4.1.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 4.1.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 4.2.1	1	„		Verpackungsmateriallager						
a 4.2.2	1	„		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 4.2.3	1	„		Entsorgungslogistik						
a 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										
a 5.1 Wareneingang										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.1.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 5.1.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.1.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 5.1.4	1	„		Ordnung und Organisation						
a 5.1.5	1	„		Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 5.1.6	1	„	D=K.O.	Wareneingangskontrolle *						
a 5.1.7	1	„	D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 5.1.8	1	„	D=K.O.	Produkttemperatur						
a 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										
a 5.2.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 5.2.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.2.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 5.2.4	1	„	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
a 5.2.5	1	„	D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 5.2.6	1	„	D=K.O.	Endproduktkontrolle						
a 5.2.7	1	„		Reklamationsmanagement						
a 5.2.9	1	„		Ordnung und Organisation						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
a 5.3.1	1	„	D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 5.3.2	1	„	D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 5.3.3	1	„	D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 5.3.4	1	„	D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
a 5.3.5	1	„	D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 2 Allgemeine Anforderungen										
b 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
b 2.4.6	1			Fremdkörpermanagement						
b 2.4.7	1			Produktionsfreigabe *						
b 2.4.8	1		D=K.O.	Rezepturen/Spezifikationen						
b 2.4.9	1			Kreuzkontamination						
b 2.4.10	1			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten						
b 2.4.11	1			Wartung und Reparatur						
b 2.8 Personalhygiene										
b 2.8.3	1		D=K.O.	Hygieneschleuse						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 2.9 Personalschulungen										
b 2.9.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen						
b 2.10 Kühlräume										
b 2.10.6	1			Tierartsspezifische Produkttrennung						
b 3 Anforderungen an die Verarbeitung										
b 3.1 Zerlegung										
b 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.1.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.1.4	1		D=K.O.	Ordnung und Organisation						
b 3.1.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
b 3.2 Zuschnitt, Portionierung und Hackfleischherstellung										
b 3.2.1	1			Technisch/baulicher Zustand						
b 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.2.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.2.4	1		D=K.O.	Organisation und Abläufe						
b 3.2.5	1			Temperaturerfassung und -überwachung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.3 Chargierung										
b 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.3.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.3.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.4 Zerkleinern										
b 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.4.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.4.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.4.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
b 3.5 Füllen										
b 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.5.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.5.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.6 Erhitzen, Kochen, Brühen										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.6.3	1			Organisation und Abläufe						
b 3.6.4	1		D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur *						
b 3.6.5	1			Abkühlen						
b 3.7 Konservenherstellung										
b 3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.7.3	1			Organisation und Abläufe						
b 3.7.4	1			Reinigung der Behälter						
b 3.7.5	1		D=K.O.	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle *						
b 3.7.6	1			Abkühlen						
b 3.8 Räuchern										
b 3.8.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.8.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.8.3	1			Organisation und Abläufe						
b 3.9 Pökeln										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.9.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.9.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.9.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.9.5	1			Temperaturführung						
b 3.9.6	1			Einsatz von Zusatzstoffen						
b 3.10 Trocken und Reifen										
b 3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.10.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.10.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.10.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.10.5	1			Temperaturführung						
b 3.10.6	1		D=K.O.	Überwachung Trocknung und Reifung						
b 3.11 Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen										
b 3.11.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.11.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.11.3	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.11.4	1			Organisation und Abläufe						
b 3.11.5	1			Kreuzkontamination						
b 4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
b 4.1 Verpackung										
b 4.1.4	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial						
b 4.1.5	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
b 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
b 4.2.4	1		D=K.O.	Nebenprodukte						
b 4.2.5	1		D=K.O.	Gewürzraum						
b 4.2.6	1			Waschräume						
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						
b 5.4 Transport										
b 5.4.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
b 5.4.2	1			Reinigung und Desinfektion						
b 5.4.3	1			System zur Temperaturüberwachung						

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	1	,	D=K.O.	Kontaminationsrisiko *						
c 2.4.7	1	,		Rezepturen						
c 2.4.8	1	,		Spezifikationen						
c 2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen						
c 2.4.10	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
c 2.8 Personalhygiene										
c 2.8.3	1	,		Hygieneschleuse						
c 2.9 Personalschulungen										
c 2.9.3	1	,		Allgemeine Schulung						
c 2.10 Kühlräume										
c 2.10.6	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
c 2.10.7	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 2.11 Tiefkühlräume										
c 2.11.6	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 2.12 Lager										
c 2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 2.12.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 2.12.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 2.12.4	1	,		Lagermanagement						
c 2.12.5	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
c 2.12.6	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse										
c 3.1 Allgemeine Prozessanforderungen										
c 3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
c 3.1.2	1	,	D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage						
c 3.1.3	1	,	D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte						
c 3.1.4	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
c 3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess										
c 3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.2.3	1	,		Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.2.5	1	,	D=K.O.	Einhaltung der Temperaturvorgaben						
c 3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess										
c 3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.3.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.3.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.3.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Temperatur						
c 3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess										
c 3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.4.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.4.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.4.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						
c 3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion										
c 3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.5.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.5.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.5.5	1	,	D=K.O.	Haltbarmachung						
c 3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse						
c 3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion										
c 3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.6.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.6.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.6.5	1	,	D=K.O.	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben						
c 3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser						
c 3.6.7	1	,	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit						
c 3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container						
c 4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
c 4.1 Verpackung/Umlagerung										
c 4.1.4	1	,		Verpackungsmaterial						
c 4.1.5	1	,	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 4.1.6	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
c 4.1.7	1	,		Lager-/Transport- Behältnisse der Ware						
c 4.1.8	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 *						
c 5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen						
c 5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 5.1.12	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										
c 5.2.8	1	,		Retourenmanagement						
c 5.2.10	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 5.2.11	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 5.2.12	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
c 5.2.13	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
c 5.4 Transport/Logistik										
c 5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 5.4.2	1	,		Transporthygiene						
c 5.4.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
c 5.4.4	1	,		Bodenfreiheit						
c 5.4.5	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)						
c 6 Weitere Prozessanforderungen										
c 6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
c 6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses						
c 6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
c 6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
c 6.2 Aufbereitung										
c 6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung						
c 6.2.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
c 7 Rückstandsmonitoring										
c 7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings										
c 7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings						
c 7.1.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
e I. VLOG-Zusatzmodul										



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
e I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)										
e I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						



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



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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				