



Checkliste Großhandel 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			
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.



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>										
<p>a 2 Allgemeine Anforderungen</p>										
<p>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</p>										
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.1.6	1			Prüfmittelüberwachung						
a 2.1.7	1		D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
a 2.1.8	1			Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
a 2.2 HACCP										
a 2.2.1	1		D=K.O.	HACCP-Konzept *						
a 2.2.2	1			HACCP-Team						
a 2.2.3	1			Produktbeschreibung						
a 2.2.4	1			Fließdiagramme						
a 2.2.5	1			Gefahrenanalyse						
a 2.2.6	1			Kritische Lenkungspunkte (CCP)						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.7	1			Kontrollpunkte (CP)						
a 2.2.8	1			Grenzwerte für CCP/CP						
a 2.2.9	1			Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP						
a 2.2.10	1			Korrekturmaßnahmen für CCP/CP						
a 2.2.11	1			Verantwortlichkeiten						
a 2.2.12	1			Aufzeichnungen						
a 2.2.13	1			HACCP Verifizierung						
a 2.3 Gute Hygienepraxis										
a 2.3.1	1			Wasserqualität						
a 2.3.2	1			Reinigung und Desinfektion						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.3	1			Schädlingsmonitoring/- bekämpfung						
a 2.3.4	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.5	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko *						
a 2.4 Technischer/baulicher Zustand										
a 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
a 2.6 Bodenfreiheit										
a 2.7 Personalhygiene										
a 2.7.1	1			Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.7.2	1			Personalräume und sanitäre Anlagen						
a 2.8 Personalschulungen										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.8.1	1		D=K.O.	Hygieneschulung						
a 2.8.2	1			Information über das QS-System						
a 2.8.3	1			Allgemeine Schulung						
a 3 Prozessspezifische Anforderungen										
a 3.1 Wareneingang										
a 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.1.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.1.4	1			Ordnung und Organisation						
a 3.1.5	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1.6	1			Wareneingangskontrolle						
a 3.1.7	1		D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.8	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
a 3.1.9	1			Retourenmanagement						
a 3.1.10	1			Reklamationsmanagement						
a 3.1.11	1			Qualitätsanforderungen *						
a 3.1.12	1			Hygieneanforderungen						
a 3.1.13	1			Produktkennzeichnung						
a 3.1.14	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
a 3.2 Lager										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.2.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.2.4	1			Lagermanagement						
a 3.2.5	1			Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.2.6	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
a 3.3 Kühlräume										
a 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.3.3	1			Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.3.4	1			Lagermanagement						
a 3.3.5	1		D=K.O.	Temperaturerfassung und überwachung						
a 3.3.6	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
a 3.3.7	1			Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
a 3.4 Tiefkühlräume										
a 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.4.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.4.4	1			Lagermanagement						
a 3.4.5	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 3.4.6	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
a 3.5 Verpackung/Umlagerung										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.5.4	1			Verpackungsmaterial						
a 3.5.5	1		D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						
a 3.5.6	1			Lagerung abgepackter Ware						
a 3.5.7	1			Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
a 3.5.8	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 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
a 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.6.3	1			Bodenfreiheit						
a 3.6.4	1			Ordnung und Organisation						
a 3.6.5	1		D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
a 3.6.6	1		D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
a 3.6.7	1		D=K.O.	Produkttemperatur						
a 3.6.8	1			Produktkennzeichnung						
a 3.6.9	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.
a 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 3.7.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 3.7.3	1			Entsorgungslogistik						
a 3.8 Transport/Logistik										
a 3.8.1	1			Produktkonformer Transport						
a 3.8.2	1			Transporthygiene						
a 3.8.3	1		D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
a 3.8.4	1			Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen)						
a 3.9 Aufbereitung										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.9.1	1			Aufbereitung und Sortierung						
a 3.9.2	1		D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
a 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
a 3.10.1	1			Eignung des Lagerhauses						
a 3.10.2	1			Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
a 3.10.3	1			Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
a 3.11 Rückstandsmonitoring										
a 3.11.1	1			Organisation des Rückstandsmonitorings						
a 3.11.2	1		D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
a 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
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 und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 4.1.3	1		D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 4.1.4	1		D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 4.1.5	1		D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						



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						



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

Anzahl K.O.

	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			
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				