



Checkliste Kombi-checkliste Lebensmitteleinzelhandel 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	
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 - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (Filialnummer)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel Fleisch- und Fleischwaren	6001

Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren

Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinfleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien



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



Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel	

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel - Obst, Gemüse, Kartoffeln	6002



Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel	

Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel - Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	6003

Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

Angaben zur Handelsware

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinfleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien
<input type="checkbox"/>	Obst
<input type="checkbox"/>	Gemüse



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



	Kartoffeln
--	------------



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						
<p>a 2.2 HACCP</p>										
a 2.2.1	1		D=K.O.	Eigenkontrollkonzept *						
a 2.2.2	1			Verantwortlichkeiten						
<p>a 2.3 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</p>										
a 2.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 2.3.2	1			Bodenfreiheit						
a 2.3.3	1			Reinigung und Desinfektion						
a 2.3.4	1			Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.5	1			Fremdkörpermanagement						
a 2.3.6	1			Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 2.3.7	1			Personalräume						
a 2.3.8	1			Prüfmittelüberwachung						
a 2.3.9	1		D=K.O.	Kontaminationsrisiko						
a 2.3.10	1		D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum /Verbrauchsdatum						
a 2.3.11	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.3.12	1			Wasserqualität						
a 2.4 Personalschulungen										
a 2.4.1	1			Information über das QS- System						
a 2.4.2	1		D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
a 3 Prozessspezifische Anforderungen										
a 3.1 Wareneingang										
a 3.1.1	1			Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.1.2	1			Wareneingangskontrolle *						
a 3.1.3	1			Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.1.5	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1.6	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.1.7	1			Ordnung und Organisation						
a 3.2 Lager-, Kühl-, TK-Räume										
a 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.2.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.2.3	1			Lagermanagement						
a 3.2.4	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
a 3.2.5	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
a 3.3 Verpackung										
a 3.3.1	1			Verpackungsmateriallager						
a 3.3.2	1		D=K.O.	Verpackungsmaterial						
a 3.5 Verkaufsbereich										
a 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
a 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.6	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
a 3.5.7	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						
a 3.6 Weitere Betriebsteile und -räume										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.1	1			Entsorgungslogistik						
a 3.6.2	1			Spülbereich						
a 3.6.3	1			Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware										
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.	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung von Lieferanten						
b Zusatzerfordernngen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 3.4 Vorbereitungsraum/Bearbeitung Fleisch										
b 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.4.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.4.4	1		D=K.O.	Rezepturen (Produktpässe)						
b 3.4.5	1		D=K.O.	Temperaturdokumentation *						
b 3.4.6	1		D=K.O.	Produkttemperatur *						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.4.7	1		D=K.O.	Probenziehungspläne						
b 3.5 Verkaufsbereich										
b 3.5.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.5.4	1			Bedienungsbereich						
b 3.5.5	1		D=K.O.	Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
b 3.6 Weitere Betriebsteile und -räume										
b 3.6.4	1			Gewürzlager						
c Zusatzanforderungen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 2.4 Personalschulungen										
c 2.4.3	1			Schulung zur Warenpflege und Kennzeichnung						
c 3.1 Wareneingang										
c 3.1.4	1			Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.5 Verkaufsbereich										
c 3.5.8	1			Warenpflege Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.5.9	1			Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.7 Rückstandskontrollen										
c 3.7.1	1		D=K.O.	Sicherstellung eines Rückstandsmonitorings						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 5 Schnippelküche/Bearbeitung im Lebensmitteleinzelhandel										
c 5.1 Spezifische Anforderungen an den Bearbeitungsbereich										
c 5.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
c 5.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 5.1.3	1			Rezepturen						
c 5.1.4	1		D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring						



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>e 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</p>										
e 2.1.1	1			Beschwerdeverfahren						
e 2.1.2	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
e 2.1.3	1			Arbeitnehmerinformation						
e 2.1.4	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
e 2.1.5	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
e 2.1.6	1			Umkleidemöglichkeiten						
e 2.1.7	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
e 2.1.8	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						
e 2.1.9	1			Arbeitszeiterfassung						



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				