

**Lista de verificación Comercio mayorista Frutas, Hortalizas,  
Patatas (auditoría regular)**

Información de la auditoría				
Participante del sistema				
Emplazamientos auditados				
Información adicional del emplazamiento, p.ej. coordinador, nº de identificación, etc				
Persona de contacto				
Auditoría regular	Inicial		Seguimiento	
Auditoría regular no anunciada	Si		No	
Auditoría paralela				
Fecha de auditoría (del)			Fecha auditoría (al)	
Inicio de auditoría (hh:mm)			Fin auditoría (hh:mm)	
Duración auditoría (hh:mm)				
Auditoría combinada (norma/estándar/programa)				
Organismo de certificación				
Apellido, nombre del auditor				
Repetición de no conf. D / K.O. general		Observación Repet. no conf. D / K.O. General		
Kommentare				
<b>Resultado preliminar de auditoría</b>			<b>Cantidad de medidas correctivas acordadas</b>	

\_\_\_\_\_  
Lugar, fecha

\_\_\_\_\_  
Firma(s) de auditor(es)

Confirmando la información de la empresa y la ejecución de la auditoría.  
He recibido una copia del informe de auditoría (al menos la portada) y del plan de medidas correctivas.

\_\_\_\_\_  
Lugar, fecha

\_\_\_\_\_  
Firma del representante de la empresa

**Información de la empresa - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas**

Nombre de la empresa		
Calle y número		
Código postal y ciudad		
Número de tel./fax		
Correo electrónico		
Nº de emplazamiento QS (Nº GH)		
Nº identificación QS (QS-ID)		
Nombre del responsable		
Incluye Inspección FIAS		

**Ámbito de aplicación - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas**

Ámbito de producción		Nº ámbito de producción
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Primer acopiador)	81
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Socio comercial)	82

Empresa \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
<p><b>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.</b>  <b># = Para este criterio, las medidas correctivas deben adoptarse en un plazo de 28 días en caso de desviación ( sólo se aplica a la producción y al QS-GAP y FIAS)</b></p>										
<b>a 2 Requisitos generales</b>										
<b>a 2.1 Requisitos generales del Sistema QS</b>										
a 2.1.1	1			Datos de la empresa						
a 2.1.2	1			Uso del sello de certificación QS						
a 2.1.3	1			Gestión de incidentes y crisis						
a 2.1.4	1			Gestión de documentos						
a 2.1.5	1			Instalaciones de la empresa y regulaciones de acceso						
a 2.1.6	1			Control de instrumentos de medición						
a 2.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Ejecución de los controles internos						
a 2.1.8	1			Cumplimiento de las medidas introducidas en caso de no conformidades						
a 2.1.9	1			Cultura de seguridad alimentaria						
a 2.1.10	1			Contratación de empresas de logística (subcontratistas)						
<b>a 2.2 APPCC</b>										

N° de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 2.2.1	1		<b>D=K.O.</b>	Plan APPCC						
a 2.2.2	1			Equipo APPCC						
a 2.2.3	1			Descripción del producto						
a 2.2.4	1			Diagramas de flujo						
a 2.2.5	1			Análisis de riesgos						
a 2.2.6	1			Puntos críticos de control (PCC)						
a 2.2.7	1			Valores límites de los PCC						
a 2.2.8	1			Supervisión y verificación de valores límites de los PCC						
a 2.2.9	1			Medidas correctivas de los PCC						
a 2.2.10	1			Responsabilidades						
a 2.2.11	1			Registros						
a 2.2.12	1			Verificación APPCC						
<b>a 2.3 Buenas prácticas de higiene</b>										
a 2.3.1	1			Calidad del agua						
a 2.3.2	1			Limpieza y desinfección						
a 2.3.3	1			Monitoreo y control de plagas						

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 2.3.4	1			Gestión de cuerpos extraños						
a 2.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Riesgo de contaminación *						
<b>a 2.4 Estado técnico/de construcción</b>										
<b>a 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas</b>										
<b>a 2.6 Distancia al suelo</b>										
<b>a 2.7 Higiene del personal</b>										
a 2.7.1	1			Reglas generales de comportamiento						
a 2.7.2	1			Salas para el personal						
<b>a 2.8 Formación del personal</b>										
a 2.8.1	1		<b>D=K.O.</b>	Formación sobre higiene						
a 2.8.2	1			Información sobre el sistema QS						
a 2.8.3	1			Formación general						
<b>a 3 Requisitos específicos del proceso</b>										
<b>a 3.1 Recepción de mercancía</b>										
a 3.1.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.1.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.1.3	1			Distancia al suelo						
a 3.1.4	1			Orden y organización						
a 3.1.5	1			Vehículos de transporte para las entregas						
a 3.1.6	1			Control de recepción de mercancía						
a 3.1.7	1		<b>D=K.O.</b>	Etiquetado de mercancía QS adquirida *						
a 3.1.8	1		<b>D=K.O.</b>	Temperatura de producto						
a 3.1.9	1			Gestión de devoluciones						
a 3.1.10	1			Gestión de reclamaciones						
a 3.1.11	1			Requisitos de calidad *						
a 3.1.12	1			Requisitos de higiene						
a 3.1.13	1			Etiquetado del producto						
a 3.1.14	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
<b>a 3.2</b>	<b>Almacén</b>									
a 3.2.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.2.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.2.3	1			Distancia al suelo						

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 3.2.4	1			Gestión del almacén						
a 3.2.5	1			Fecha de duración mínima						
a 3.2.6	1			Condiciones para la conservación de la calidad						
<b>a 3.3 Cámaras frigoríficas</b>										
a 3.3.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.3.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.3.3	1			Distancia al suelo						
a 3.3.4	1			Gestión del almacén						
a 3.3.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura						
a 3.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Fecha de duración mínima/fecha de caducidad						
a 3.3.7	1			Condiciones para la conservación de la calidad						
<b>a 3.4 Salas de refrigeración</b>										
a 3.4.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.4.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.4.3	1			Distancia al suelo						
a 3.4.4	1			Gestión del almacén						

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.4.5	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura						
a 3.4.6	1		<b>D=K.O.</b>	Fecha de duración mínima						
<b>a 3.5 Embalaje/traslados dentro del almacén</b>										
a 3.5.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.5.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.5.3	1			Distancia al suelo						
a 3.5.4	1			Material de embalaje						
a 3.5.5	1		<b>D=K.O.</b>	Declaración de conformidad o inocuidad *						
a 3.5.6	1			Almacenamiento de mercancía embalada						
a 3.5.7	1			Contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía						
a 3.5.8	1		<b>D=K.O.</b>	Registro y control de la temperatura*						
<b>a 3.6 Recogida de pedidos, expedición/envío de mercancía</b>										
a 3.6.1	1			Estado técnico/de construcción						
a 3.6.2	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.6.3	1			Distancia al suelo						
a 3.6.4	1			Orden y organización						



Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 3.6.5	1		<b>D=K.O.</b>	Control de expedición de mercancía						
a 3.6.6	1		<b>D=K.O.</b>	Etiquetado de mercancía QS comercializada *						
a 3.6.7	1		<b>D=K.O.</b>	Temperatura de producto						
a 3.6.8	1			Etiquetado del producto						
a 3.6.9	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
<b>a 3.7 Otras salas de trabajo</b>										
a 3.7.1	1			Almacén de materiales de embalaje						
a 3.7.2	1			Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes						
a 3.7.3	1			Logística de eliminación						
<b>a 3.8 Transporte/Logística</b>										
a 3.8.1	1			Transporte de conformidad con el tipo de producto						
a 3.8.2	1			Higiene en el transporte						
a 3.8.3	1		<b>D=K.O.</b>	Control de temperatura *						
a 3.8.4	1			Distancia al suelo						
<b>a 3.9 Acondicionamiento</b>										
a 3.9.1	1			Acondicionamiento y distribución						

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.9.2	1		<b>D=K.O.</b>	Tratamiento poscosecha e inhibición de la germinación *						
<b>a 3.10 Criterios específicos para el almacenamiento de patatas</b>										
a 3.10.1	1			Aptitud del almacén						
a 3.10.2	1			Aptitud del establecimiento para almacenamiento y desalmacenamiento						
a 3.10.3	1			Aptitud de los equipos de acondicionamiento, embalaje y limpieza						
<b>a 3.11 Monitoreo de residuos</b>										
a 3.11.1	1			Organización del monitoreo de residuos						
a 3.11.2	1		<b>D=K.O.</b>	Implementación del monitoreo de residuos						
<b>a 4 Trazabilidad y procedencia</b>										
<b>a 4.1 Metodología y control de la trazabilidad</b>										
a 4.1.1	1		<b>D=K.O.</b>	Metodología de trazabilidad						
a 4.1.2	1		<b>D=K.O.</b>	Separación e identificación de mercancía QS y no QS						
a 4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Control de la trazabilidad *						
a 4.1.4	1		<b>D=K.O.</b>	Reconciliación entre recepción y expedición de mercancía *						
a 4.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Control de la autorización de suministro QS						
<b>y 2 FIN - Nachhaltigkeitsmanagementsystem</b>										

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<b>y 2.1 Allgemeine Anforderungen</b>										
y 2.1.1	1			Anwendungsbereich des Nachhaltigkeitsmanagementsystems						
y 2.1.2	1			Selbstverpflichtung der Unternehmensleitung						
y 2.1.3	1			Nachhaltigkeitspolitik						
y 2.1.4	1			Nachhaltigkeitscheck						
y 2.1.5	1			Nachhaltigkeitsziele						
<b>y 2.2 Organisation</b>										
y 2.2.1	1			Personelle Ressourcen						
y 2.2.2	1			Kommunikationsplan						
y 2.2.3	1			Nachhaltigkeit in der Lieferkette						
y 2.2.4	1			Neu- und Weiterentwicklung						
y 2.2.5	1			Ereignismanagement						
<b>y 2.3 Monitoring und Verbesserung</b>										
y 2.3.1	1			Interne Audits						
y 2.3.2	1			Managementbewertung						
<b>z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit</b>										

Nº de requisito	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
z 1.1	1			Chain of Custody- Kombiaudit						

Betrieb: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

N° de requisito	Factor	Filtro <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
<p><b>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.</b></p>										
<p><b>d 2      Anforderungen FIAS</b></p>										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #						
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #						
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervvertretung #						
d 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #						
d 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #						
d 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #						
d 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #						
d 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #						
d 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #						
d 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #						
d 2.1.11	1			Pflichtschulbildung #						
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #						

N° de requisito	Factor	Filtro <sup>1</sup>		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
d 2.1.13	1			Arbeit- und Ruhezeiten #						
d 2.1.14	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #						
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #						
d 2.1.17	1			Unterbringung der Arbeitskräfte #						

Empresa: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

### Porcentajes excedidos

#### 1. Traslado de sumas

Cálculo	A	B	C	D	E
(1) Cantidad de evaluaciones					
<b>Suma de las evaluaciones (sin evaluaciones E)</b>					

#### 2. Cálculo del porcentaje de evaluaciones C y D\*

<b>Porcentaje evaluaciones C</b>		(Cantidad de evaluaciones C / Suma de evaluaciones ) * 100
<b>Porcentaje evaluaciones D</b>		(Cantidad de evaluaciones D / Suma de evaluaciones ) * 100
<b>Porcentaje evaluaciones C y D</b>		Porcentaje C + Porcentaje D

#### 3. Resultado preliminar de auditoría

**\*Estatus I:** Si se excede el límite del 5 %, todavía es posible asignar el estatus I si existe únicamente una sola evaluación C. **\*\*Estatus II:** Si se excede el límite porcentual de la proporción de evaluaciones D, todavía es posible asignar estatus II si existe únicamente una sola evaluación D y ninguna evaluación C.

<b>Cantidad de K.O.</b>	
-------------------------	--

	% evalua- ciones C	% evalua- ciones D	% evalua- ciones C+D	Auditergebnis
	máx. 5,0%	0,0%		<b>QS-Status I*</b>
	máx. 10,0%	máx. 3,0%	máx. 10%	<b>QS-Status II**</b>
	máx. 20%	máx. 10%	máx. 20%	<b>QS-Status III</b>
Porcentajes excedidos	<b>Auditoría no aprobada</b>			
K.O.	<b>Auditoría no aprobada</b>			
K.O. general/ Repetición de evaluación D	<b>Auditoría no aprobada</b>			

**Empresa:**

**Fecha:**

**Plan de medidas correctivas**

Por medio de la presente confirmo que las siguientes medidas correctivas han sido acordadas entre el auditor y yo.

El organismo de certificación debe ser informado de la aplicación de una acción correctiva a más tardar en la fecha de vencimiento del plazo especificado en el plan de acción.

Nota: El plazo de rectificación es de 28 días como máximo para todos los requisitos FIAS y los siguientes requisitos de documentación: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 y 3.9.5 (isólo se aplica a producción y QS-GAP!).

Lugar, fecha		Firma(s) de auditor(es)		Firma del representante de la empresa		
N° consecutivo	N° del requisito	Evaluación (C, D, KO)	Descripción de la no conformidad	Medidas correctivas acordadas	Sector de actividad	Plazo de subsanación
1						



**Empresa:**

**Fecha:**

**Revisión de la implementación de las medidas correctivas**

Lugar, fecha

Firma(s) de auditor(es)

<b>N° consecutivo</b>	<b>Cumplido</b>	<b>No cumplido</b>	<b>Observaciones (si aplica)</b>	<b>Fecha</b>
1				

**Albaranes (de entrega) que hay que comprobar**

Fecha del albarán (de entrega)	Número del albarán (de entrega)	Emplazamiento	Comprobado