

Checkliste Kombi-checkliste Großhandel Fleisch/Fleischwaren 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			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

Angaben zum Betrieb - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Geltungsbereich - Großhandel Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Fleischgroßhandel	80
	Zentrallager	61

Angaben zum Betrieb

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

Angaben zum Betrieb - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln und Bearbeitung

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (GH-Nr.)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
FIAS gewünscht	<input type="checkbox"/>

Geltungsbereich - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln und Bearbeitung

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
	Lebensmitteleinzelhandelslager Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln	86

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = 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 und FIAS!)										
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	,		Prüfmittelüberwachung						
a 2.1.7	1	,	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
a 2.1.8	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
a 2.1.9	1	,		Lebensmittelsicherheitskultur						
a 2.1.10	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
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)						
a 2.2.7	1	,		Grenzwerte für CCP						
a 2.2.8	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
a 2.2.9	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP						
a 2.2.10	1	,		Verantwortlichkeiten						
a 2.2.11	1	,		Aufzeichnungen						
a 2.2.12	1	,		HACCP Verifizierung						
a 2.3 Gute Herstellungs- und 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										
a 2.8.1	1	,	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						
a 2.8.2	1	,		Information über das QS- System						
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1.3	1	,		Bodenfreiheit						
a 3.1.4	1	,		Ordnung und Organisation						
a 3.1.5	1	,		Transportfahrzeuge Anlieferung						
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	,	D=K.O.	Retourenmanagement						
a 3.1.10	1	,		Reklamationsmanagement						
a 3.2 Lager										
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 3.3 Kühlräume										
a 3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.3.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.3.3	1	,		Bodenfreiheit						
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 3.4 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 *						
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
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 *						
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 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
a 3.7.1	1	,		Verpackungsmateriallager						
a 3.7.2	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.7.3	1	,		Entsorgungslogistik						
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.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
a 4.1.5	1	,	D=K.O.	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren										
b 2 Allgemeine Anforderungen										
b 2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
b 2.7 Personalhygiene										
b 2.7.3	1	,		Hygieneschleuse						
b 3 Prozessspezifische Anforderungen										
b 3.3 Kühlräume										
b 3.3.7	1	,		Tierartspezifische Produkttrennung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.5 Verpackung/Umlagerung										
b 3.5.9	1	,		D=K.O. Produktkennzeichnung Fleisch/Fleischwaren						
b 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume										
b 3.7.4	1	,		Spülbereich						
b 3.8 Gefrieren und Auftauen										
b 3.8.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
b 3.8.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.8.3	1	,		Bodenfreiheit						
b 3.8.4	1	,		Prozesssteuerung						
c Zusatzanforderungen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 2 Allgemeine Anforderungen										
c 2.8 Personalschulungen										
c 2.8.3	1	,		Allgemeine Schulung						
c 3 Prozessspezifische Anforderungen										
c 3.1 Wareneingang										
c 3.1.11	1	,		Qualitätsanforderungen *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.1.12	1	,		Hygieneanforderungen						
c 3.1.13	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.1.14	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.2 Lager										
c 3.2.6	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3.3 Kühlräume										
c 3.3.7	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
c 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand										
c 3.6.8	1	,		Produktkennzeichnung Obst, Gemüse, Kartoffeln						
c 3.6.9	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
c 3.8 Transport/Logistik										
c 3.8.1	1	,		Produktkonformer Transport						
c 3.8.2	1	,		Transporthygiene						
c 3.8.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
c 3.8.4	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.9 Aufbereitung										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.9.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung						
c 3.9.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
c 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
c 3.10.1	1	,		Eignung des Lagerhauses						
c 3.10.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
c 3.10.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
c 3.11 Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln										
c 3.11.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings						
c 3.11.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
y 2 FIN - Nachhaltigkeitsmanagementsystem										
y 2.1 Allgemeine Anforderungen										
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
y 2.2 Organisation										
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						
y 2.3 Monitoring und Verbesserung										
y 2.3.1	1			Interne Audits						
y 2.3.2	1			Managementbewertung						
z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit										
z 1.1	1			Chain of Custody-Kombiaudit						

Betrieb: _____

Datum: _____

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
d 2 Anforderungen FIAS										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
d 2.1.2	1			Umsetzung der eingeleiteten 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			Pflichtschulausbildung						
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
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						

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

		Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
<p>*Status I: Bei Überschreitung der 5 % Vorgabe wird dennoch Status I vergeben, sofern nur eine einzige C-Bewertung vorliegt</p> <p>**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</p>		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			

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.
Hinweis: Die Behebungsfrist beträgt maximal 28 Tage bei sämtlichen FIAS-Anforderungen sowie den folgenden Dokumentationsanforderungen: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 und 3.9.5 (gilt nur für die Erzeugung und QS-GAP!)

Ort, Datum		Unterschrift/en Auditor/en		Unterschrift Betriebsverantwortlicher		
Lfd. Nr.	Anforderung Nr.	Bewertung (C, D, KO)	Beschreibung der Abweichung	Vereinbarte Korrekturmaßnahme	Betriebszweig	Behebungsfrist
1						

Betrieb:

Datum:

Überprüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen

Ort, Datum

Unterschrift/en Auditor/en

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				

zu überprüfende Lieferscheine

Lieferscheindatum	Lieferscheinnummer	Standort	Geprüft