

Erläuterungen zum kombinierten Audit:
QS Großhandel und IFS Food/IFS Cash & Carry/Wholesale bzw. QS Agentur und IFS Broker



Stand: 11.04.2023



1 Grundsätzliches

Das QS-Systemaudit kann nach Absprache mit der Zertifizierungsstelle in Kombination mit Audits anderer Standards durchgeführt werden. Im Audit prüft der Auditor alle QS-Anforderungen. Die folgende Tabelle beschreibt, welche QS-spezifischen Anforderungen im Leitfaden QS Großhandel Obst, Gemüse und Kartoffeln (Version 01.01.2022) über die Anforderungen des Standards **IFS Food** (Version 7 aus 2020) /**IFS Cash & Carry/Wholesale** (Version 2 aus 2016) bzw. des Standards IFS Broker (Version 3.1 aus 2021) hinausgehen:



QS-Anforderungen, die nicht von den IFS Standards abgedeckt werden








QS-Anforderungen, die zum Teil, jedoch nicht vollständig, vom IFS Standard abgedeckt werden

Die für Agenturen relevanten Anforderungen sind mit (A) gekennzeichnet.



Hinweis: Die in dieser Arbeitshilfe genannten Informationen sind sorgfältig zusammengestellt, erheben aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit; eine entsprechende Gewähr wird nicht übernommen. Grundlage für die QS-Zertifizierung stellt stets der aktuell gültige Leitfaden Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln dar.

2 QS-spezifische Anforderungen






Nummer	Anforderung
2.1 Allgemeine Systemanforderungen	
2.1.1 	Betriebsdaten (A) <ul style="list-style-type: none"> • Eine Betriebsübersicht mit allen erforderlichen Stammdaten (u.a. Angaben zur QS-ID, Standortnummer, Produktionsart (Ersterfasser, Handelspartner)) liegt vor, die Daten werden in der QS-Datenbank stets aktuell gehalten. • Angaben zu beauftragten Laboren liegen vor.
2.1.2 	Zeichennutzung (A) <ul style="list-style-type: none"> • Nutzung des QS-Prüfzeichens nur zulässig, wenn dies durch Vertrag mit QS (Systemvertrag) gestattet wurde. • Ware, die auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet ist, darf nur dann ausgeliefert werden, wenn der Standort selbst und der Standort des Empfängers/Abnehmers der Ware in der QS-Datenbank lieferberechtigt sind. • Nutzung des QS-Prüfzeichens gemäß Gestaltungskatalog. • Ware aus Erzeugerbetrieben mit einem GLOBALG.A.P. Option 2 Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS Zertifikat darf nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen werden, wenn die Erzeugerbetriebe in der QS-Datenbank dazu berechtigt sind. Erzeuger, die nicht zur Verwendung des QS-Prüfzeichens auf ihren Produkten berechtigt sind, werden in der QS-Datenbank als solche gekennzeichnet.
2.1.3 	Ereignis- und Krisenmanagement (A) <ul style="list-style-type: none"> • QS sowie zuständige Behörden müssen unverzüglich über systemrelevante kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informiert werden. • QS-Ereignisfallblatt liegt vor.






Nummer	Anforderung
	<ul style="list-style-type: none"> • Krisenmanager ist in der QS-Datenbank hinterlegt.
2.1.6 	Prüfmittelüberwachung <ul style="list-style-type: none"> • Sofern keine Herstellerangaben zur Kalibrierung und Überwachung der Funktionsfähigkeit vorgegeben werden, müssen Prüfmittel nach eigener Risikoeinschätzung kalibriert oder überprüft werden, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate). • Wenn Kalibrierung nicht möglich ist, müssen Prüfmittel entsprechend gewartet und gepflegt werden.
2.1.7 [K.O.] 	Durchführung der Eigenkontrollen (A) <ul style="list-style-type: none"> • Jährliche Prüfung zur Einhaltung der QS-Anforderungen (z.B. anhand der QS-Checkliste)




2.3 Gute Hygienepraxis






2.3.1 	Wasserqualität <ul style="list-style-type: none"> • Wasser, das für die Herstellung und/oder Behandlung, von Lebensmitteln sowie zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird, muss mindestens jährlich (ca. alle 12 Monate) auf <i>E. Coli</i> und Enterokokken (jeweils 0 KbE/100 ml) analysiert werden. <ul style="list-style-type: none"> – Nur erforderlich, wenn Produkte gehandhabt werden, die zum Rohverzehr geeignet sind. – Werden die genannten Grenzwerte überschritten, sind unmittelbar Maßnahmen zur Vermeidung von Produktkontaminationen festzulegen und zu dokumentieren. • Ziehung der Wasserprobe ohne das Entfernen von angebrachten Vorrichtungen und Einsätzen, ohne vorherige Desinfektion und ohne Wasser ablaufen zu lassen, direkt an der Entnahmestelle. Durchführung der Probeahme durch einen qualifizierten Probenehmer • Analyse: Ausschließliche Beauftragung von akkreditierten und behördlich zugelassenen Laboren
2.3.3 	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung <ul style="list-style-type: none"> • Sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert, müssen Monitoring- und Köderstellen mindestens einmal pro Monat durch qualifizierte Mitarbeiter kontrolliert werden. • Befallsunabhängige Dauerbeköderung/Permanentbeköderung mit Rodentiziden (Antikoagulantien) nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn die Durchführung strategisch durch einen sachkundigen Verwender erfolgt → Ausnahmefall muss durch Sachkundigen durch eine jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachgewiesen und dokumentiert werden.




2.7 Personalhygiene

Nummer	Anforderung
2.7.1 	Allgemeine Verhaltensregeln <ul style="list-style-type: none"> • Sofern Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen, müssen Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels vorhanden sein.
2.8 Personalschulungen	
2.8.2 	Information über das QS-System (A) <ul style="list-style-type: none"> • Information der zuständigen Mitarbeiter über Anforderungen des QS-Systemhandbuchs und den Umgang mit dem QS-Prüfzeichen.
3.1 Wareneingang	
3.1.3 sowie 3.2.3 (Lager), 3.3.3 (Kühlräume), 3.4.3 (Tiefkühlräume), 3.5.3 (Verpackung/ Umlagerung), 3.6.3 (Kommissionierung, Warenausgang/ Versand) 3.8.4 (Transport/ Logistik) 	Bodenfreiheit (2.6) <ul style="list-style-type: none"> • Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben. Behältnisse, in denen Produkte gelagert werden, dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen. Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> – Bestimmte Lagersysteme/Industriebehälter mit Kufen/Beinen. – Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einem einwandfreien hygienischen und sauberen Zustand sind (Ausnahme: Tiefkühlräume)
3.1.7 [K.O.] sowie 3.6.6 [K.O.] (Kommissionierung, Warenausgang/ Versand) 	Kennzeichnung bezogene/vermarktete QS-Ware (A) <ul style="list-style-type: none"> • QS-Ware muss eindeutig in den Warenbegleitpapieren gekennzeichnet sein. • Eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Lieferscheinen und anderen Begleitpapieren muss erfolgen können. Gleiches gilt bei der Verwendung von Warendokumenten in elektronischer Form. • Kennzeichnung der QS-Ware kann unter definierten Bedingungen zwischen Kunden und Lieferanten durch pauschale Regelungen/Synonyme erfolgen. • Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss im Unternehmen dokumentiert werden und bekannt sowie im Audit nachvollziehbar sein (auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird).
3.1.9 	Retourenmanagement (A) <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Bearbeitung von Retouren muss die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware berücksichtigt werden. • Bei Retouren von Waren, die gesetzlich nicht verkehrsfähig sind, ist der weitere Umgang mit der Ware bzw. die Entsorgung der Ware zu dokumentieren.

Nummer	Anforderung
3.1.11 	Qualitätsanforderungen <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Qualitätsanforderungen und Vollständigkeit der Ware muss stichprobenartig überprüft und dokumentiert werden. • Kartoffeln: vor bzw. während der Einlagerung und am Ende der Dauerlagerung muss eine repräsentative Probe genommen werden, Untersuchungen erfolgen in Anlehnung an die RUCIP Bedingungen und in Deutschland an die Berliner Vereinbarung und an den Leitfaden für die Qualitätskontrolle bei Speisekartoffeln; Untersuchungen sind dokumentiert.
3.1.14 sowie 3.6.9 (Kommissionierung, Warenausgang/ Versand) 	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer (A) <ul style="list-style-type: none"> • QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z.B. QS-ID, GGN oder GLN) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren <u>oder</u> auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) zu kennzeichnen. • Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, kann alternativ die QS-ID, GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer des Abpackstandortes (z.B. GGN oder GLN) verwendet werden.
3.2 Lager	
3.2.4 sowie 3.3.4 (Kühlräume), 3.4.4 (Tiefkühlräume) 	Lagermanagement <ul style="list-style-type: none"> • Es ist schnell und eindeutig zu erkennen, wann welche Ware eingelagert wurde. • Eine partienbezogene Lagerung muss sichergestellt werden; die Partien sind zu kennzeichnen. • Es dürfen keine Sortenvermischungen auftreten.
3.2.5 und 3.4.6 [K.O.] (Tiefkühlräume) 	Mindesthaltbarkeitsdatum <ul style="list-style-type: none"> • Es ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten, eine regelmäßige Überprüfung muss gewährleistet sein. • Umgang mit Ware mit abgelaufenem MHD ist geregelt; Verantwortlichkeiten sind festgelegt.
3.3 Kühlräume	
3.3.5 [K.O.] 	Temperaturerfassung und -überwachung <ul style="list-style-type: none"> • Gesonderte Anforderungen zur Klimaführung bei Kartoffeln müssen beachtet werden.
3.3.6 [K.O.] 	Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum <ul style="list-style-type: none"> • Es ist auf die Einhaltung des MHD/Verbrauchsdatums zu achten; eine regelmäßige Überprüfung muss gewährleistet sein. • Umgang mit Ware mit abgelaufenem MHD ist geregelt; Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht ausgeliefert werden. • Verantwortlichkeiten sind festgelegt.

Nummer	Anforderung
3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand	
<p>3.6.5 [K.O.]</p> 	<p>Warenausgangskontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenausgangskontrollen müssen erfolgen. • Vor der Verladung hat eine Kontrolle der Begleitpapiere und ein Abgleich der Ladung (Ware und Verpackung) sowie eine Kontrolle der korrekten Warenkennzeichnung zu erfolgen. • Qualitätskontrollen der Ware und der Kennzeichnung müssen stichprobenartig durchgeführt werden. • Es muss sichergestellt werden, dass QS-Ware eindeutig identifiziert werden kann und es nicht zu Verwechslungen kommt.
3.8 Transport/Logistik	
<p>3.8.5</p> 	<p>Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen) (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel/Logistik und/oder Bearbeitung/Verarbeitung übernehmen oder für die Lagerung und ggf. Kommissionierung beauftragt werden, müssen in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik oder Großhandel oder Bearbeitung/Verarbeitung registriert und lieferberechtigt sein. • GMP+ zertifizierte Unternehmen, die für die Produktionsart „Logistik“ lieferberechtigt sind sowie Unternehmen, die nach dem Standard QS Futtermittelwirtschaft zertifiziert wurden und für die Produktionsart „Straßentransport (Futtermittel)“ lieferberechtigt sind, können für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großkisten beauftragt werden. • Der Auftraggeber/Versender ist für die Erfüllung der Anforderungen verantwortlich. Er muss dem Logistikunternehmen mitteilen, wenn es sich um eine Lieferung mit QS-Ware handelt. • Kurzfristig oder einmalig beauftragter Transport von QS-Ware (aufgrund eines hohen saisonal bedingten Aufkommens bspw. im Rahmen von Tagesverträgen): von den oben genannten Anforderungen kann abgewichen werden, <ul style="list-style-type: none"> – <i>Voraussetzung:</i> Verpflichtung der Unternehmen zur Einhaltung der QS-Anforderungen (Leitfaden Logistik, Kapitel 2.3, 3, 5), Umsetzung der Anforderungen ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle zu kontrollieren.
3.9 Aufbereitung	
<p>3.9.1</p> 	<p>Aufbereitung und Sortierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stetige Identifizierung der QS-Ware muss gewährleistet sein. • Kartoffeln: <ul style="list-style-type: none"> – Vor Ende der Dauerlagerung muss an einer repräsentativen Probe die Bestimmung der inneren und äußeren Knollenzustände erfolgen. In Abhängigkeit von den festgestellten Ergebnissen wird über den weiteren Verfahrensweg zur Aufbereitung und Vermarktung entschieden. – Auslagerung der Kartoffeln ist nur bei geeignetem Knollenzustand vorzunehmen.

Nummer	Anforderung
	<ul style="list-style-type: none"> – Ergebnisse der Knollenbonitur bzw. der Laboranalysen sind in der Lagerkartei aufzuzeichnen und zu dokumentieren.
<p>3.9.2 [K.O.]</p> 	<p>Nacherntebehandlung und Keimhemmung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Nacherntebehandlungsmitteln muss dokumentiert werden. • Gesetzliche Vorgaben zur Zulassung der Mittel und Kennzeichnung des Einsatzes müssen eingehalten werden.
<p>3.10 Produktspezifische Kriterien für den Kartoffelgroßhandel</p>	
<p>3.10.1</p> 	<p>Eignung des Lagerhauses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bauliche und technische Ausstattung des Lagerhauses muss den kartoffelspezifischen Anforderungen entsprechen.
<p>3.10.2</p> 	<p>Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fallstufenanzahl und -höhe müssen das technisch bedingte Minimum einhalten. • Knollenbeanspruchung ist möglichst gering.
<p>3.11 Rückstandsmonitoring</p>	
<p>3.11.1</p> 	<p>Organisation des Rückstandsmonitorings (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation des QS-Rückstandsmonitorings ist bekannt.
<p>3.11.2 [K.O.]</p> 	<p>Umsetzung des Rückstandsmonitorings (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wird QS-Ware bezogen, ist eine Teilnahme am Rückstandsmonitoring verpflichtend. <p><i>Ausnahmen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Großhandelsunternehmen, die nicht Eigentümer der Ware werden, sondern allein als Dienstleister tätig sind (z.B. waschen, sortieren, packen). – Unternehmen der Stufe Großhandel, die mit ihren Lieferanten auf Großhandelsebene organisatorisch und gesellschaftsrechtlich eng verbunden sind. <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung des Leitfadens Rückstandsmonitoring und des Kontrollplans. • Erforderliche Probenzahl wird gezogen, die Proben werden fristgerecht in die QS-Datenbank eingegeben und sind durch das beauftragte Labor abgeschlossen.

Nummer	Anforderung
4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	
4.1.1 [K.O.] 	Methodik der Rückverfolgbarkeit (A) <ul style="list-style-type: none"> • Informationen zur Rückverfolgbarkeit müssen innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme bei QS vorliegen. • Die internen Prozesse sind so zu gestalten, dass die erforderlichen Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind. • Es muss eine gültige Lieferanten- und Kundenliste vorliegen.
4.1.2 [K.O.] 	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware <ul style="list-style-type: none"> • Nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware/Nicht-QS-Ware liegt vor. • QS-Ware muss eindeutig identifizierbar sein, Verwechslungen müssen ausgeschlossen sein.
4.1.5 [K.O.] 	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung (A) <ul style="list-style-type: none"> • Anliefernde Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig als lieferberechtigte Standorte über die QS-Datenbank identifiziert werden; gilt auch für Agenturen und Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. • Anliefernde Erzeugerbetriebe müssen für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein. • Sofern die Ware auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet ist, muss der Empfänger/Abnehmer der Ware in der QS-Datenbank als lieferberechtigter Standort identifiziert sein.

Erläuterungen zum kombinierten Audit:
**QS Großhandel und IFS Food/IFS Cash & Carry/
Wholesale bzw. QS Agentur und IFS Broker**

Gender Disclaimer

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E info@q-s.de

Foto: QS

q-s.de