

Checkliste Bearbeitung/Verarbeitung 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 - Bearbeitung/Verarbeitung 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 - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Produktionsart		Produktionsart-Nummer
<input type="checkbox"/>	Bearbeitung/Verarbeitung	85

Zusatzinformationen - Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

Bearbeitungs-/Verarbeitungsprozesse	
<input type="checkbox"/>	frostern
<input type="checkbox"/>	erhitzen
<input type="checkbox"/>	bearbeiten
<input type="checkbox"/>	Sprossenerzeugung
<input type="checkbox"/>	Konservenproduktion

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!)										
2 Allgemeine Anforderungen										
2.1 Allgemeine Systemanforderungen										
2.1.1	1	,		Betriebsdaten						
2.1.2	1	,		Zeichennutzung						
2.1.3	1	,		Ereignis- und Krisenmanagement						
2.1.4	1	,		Umgang mit Dokumenten						
2.1.5	1	,		Betriebsgelände und Zutrittsregelungen						
2.1.6	1	,		Lebensmittelsicherheitskultur						
2.1.7	1	,		Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen						
2.2 Eigenkontrolle										
2.2.1	1	,	D=K.O.	Durchführung der Eigenkontrollen						
2.2.2	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen						
2.3 HACCP										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.3.1	1	,	D=K.O.	HACCP-Konzept *						
2.3.2	1	,		HACCP-Team						
2.3.3	1	,		Produktbeschreibung						
2.3.4	1	,		Fließdiagramme						
2.3.5	1	,		Gefahrenanalyse						
2.3.6	1	,		Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.3.7	1	,		Grenzwerte für CCP						
2.3.8	1	,		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP						
2.3.9	1	,		Korrekturmaßnahmen für CCP						
2.3.10	1	,		Verantwortlichkeiten						
2.3.11	1	,		Aufzeichnungen						
2.3.12	1	,		HACCP Verifizierung						
2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis										
2.4.1	1	,		Wasserqualität						
2.4.2	1	,		Reinigung und Desinfektion						
2.4.3	1	,		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.4.4	1	,		Umgang mit abweichenden Produkten						
2.4.5	1	,		Prüfmittelüberwachung						
2.4.6	1	,	D=K.O.	Kontaminationsrisiko *						
2.4.7	1	,		Rezepturen						
2.4.8	1	,		Spezifikationen						
2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen						
2.4.10	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
2.5 Technischer/baulicher Zustand										
2.6 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene										
2.7 Bodenfreiheit										
2.8 Personalhygiene										
2.8.1	1	,		Allgemeine Verhaltensregeln						
2.8.2	1	,		Personlräume und sanitäre Anlagen						
2.8.3	1	,		Hygieneschleuse						
2.9 Personalschulungen										
2.9.1	1	,	D=K.O.	Hygieneschulung/IfSG						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.9.2	1	,		Information über das QS-System						
2.9.3	1	,		Allgemeine Schulung						
2.10 Kühlräume										
2.10.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
2.10.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.10.3	1	,		Bodenfreiheit						
2.10.4	1	,		Lagermanagement						
2.10.5	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
2.10.6	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
2.10.7	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
2.11 Tiefkühlräume										
2.11.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
2.11.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.11.3	1	,		Bodenfreiheit						
2.11.4	1	,		Lagermanagement						
2.11.5	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
2.11.6	1	,	D=K.O.	Mindesthaltbarkeitsdatum						
2.12 Lager										
2.12.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
2.12.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
2.12.3	1	,		Bodenfreiheit						
2.12.4	1	,		Lagermanagement						
2.12.5	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum						
2.12.6	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse										
3.1 Allgemeine Prozessanforderungen										
3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
3.1.2	1	,	D=K.O.	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage						
3.1.3	1	,	D=K.O.	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte						
3.1.4	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung						
3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess										
3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.2.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.2.5	1	,	D=K.O.	Einhaltung der Temperaturvorgaben						
3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess										
3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.3.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.3.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.3.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Temperatur						
3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess										
3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.4.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.4.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.4.5	1	,	D=K.O.	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion										
3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.5.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.5.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.5.5	1	,	D=K.O.	Haltbarmachung						
3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse						
3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion										
3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
3.6.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
3.6.3	1	,		Bodenfreiheit						
3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation						
3.6.5	1	,	D=K.O.	Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben						
3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser						
3.6.7	1	,	D=K.O.	Rückverfolgbarkeit						
3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
4 Verpackung und weitere Betriebsräume										
4.1 Verpackung/Umlagerung										
4.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
4.1.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
4.1.3	1	,		Bodenfreiheit						
4.1.4	1	,		Verpackungsmaterial						
4.1.5	1	,	D=K.O.	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung *						
4.1.6	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
4.1.7	1	,		Lager-/Transport-Behältnisse der Ware						
4.1.8	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und -überwachung *						
4.2 Weitere Betriebsteile und -räume										
4.2.1	1	,		Verpackungsmateriallager						
4.2.2	1	,		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
4.2.3	1	,		Entsorgungslogistik						
5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport										
5.1 Wareneingang										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.1.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
5.1.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.1.3	1	,		Bodenfreiheit						
5.1.4	1	,		Ordnung und Organisation						
5.1.5	1	,		Transportfahrzeuge Anlieferung						
5.1.6	1	,		Wareneingangskontrolle						
5.1.7	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
5.1.8	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen *						
5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen						
5.1.11	1	,		Produktkennzeichnung						
5.1.12	1	,		Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer						
5.2 Warenausgang und Retourenmanagement										
5.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
5.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
5.2.3	1	,		Bodenfreiheit						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.2.4	1	,	D=K.O.	Warenausgangskontrolle						
5.2.5	1	,	D=K.O.	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware *						
5.2.6	1	,	D=K.O.	Endproduktkontrolle						
5.2.7	1	,		Reklamationsmanagement						
5.2.8	1	,		Retourenmanagement						
5.2.9	1	,		Ordnung und Organisation						
5.2.10	1	,		Produktkennzeichnung						
5.2.11	1	,		Kennzeichnung von QS- Ware mit einer Identifikationsnummer						
5.2.12	1	,	D=K.O.	Produkttemperatur						
5.2.13	1	,	D=K.O.	Temperaturerfassung und - überwachung						
5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft										
5.3.1	1	,	D=K.O.	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
5.3.2	1	,	D=K.O.	Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
5.3.3	1	,	D=K.O.	Abgleich Wareneingang mit Warenausgang *						
5.3.4	1	,	D=K.O.	Überprüfung der QS- Lieferberechtigung						
5.3.5	1	,	D=K.O.	Trennung und Identifizierung QS- Ware/Nicht-QS-Ware						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
5.4 Transport/Logistik										
5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport						
5.4.2	1	,		Transporthygiene						
5.4.3	1	,	D=K.O.	Temperaturkontrolle *						
5.4.4	1	,		Bodenfreiheit						
6 Weitere Prozessanforderungen										
6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung										
6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses						
6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
6.2 Aufbereitung										
6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung						
6.2.2	1	,	D=K.O.	Nacherntebehandlung und Keimhemmung *						
7 Rückstandsmonitoring										
7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings										
7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
7.1.2	1	,	D=K.O.	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
y 2 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						
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						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter ¹		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
y 2.3.2	1	,		Managementbewertung						

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 eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #						
d 2.1.3	1			Arbeitnehmersvertretung #						
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