



## Kombicheckliste Bearbeitung/Verarbeitung Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln

### Angaben zum Audit

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					
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>			<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>		

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 - 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		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



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



### Angaben zum Betrieb - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
Veterinärkontrollnummer	
Angemeldete Produktionsart-Nr.	
QS-Standortnummer	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	

### Geltungsbereich - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

Produktionsart		Nummer
<input type="checkbox"/>	Zerlegung	41
<input type="checkbox"/>	Verarbeitung	42

### Zusatzinformationen - Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren

#### Angaben zur Tierart

Verarbeitung von Frischfleisch der folgenden Tierart	
<input type="checkbox"/>	Hähnchen
<input type="checkbox"/>	Puten
<input type="checkbox"/>	Pekingente
<input type="checkbox"/>	Kalb
<input type="checkbox"/>	Rind
<input type="checkbox"/>	Schwein



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



<b>Produktbereiche</b>	
	Rohwurst
	Brühwurst
	Koch- und Pökelware
	Frischfleisch
	Mariniertes / gewürztes Fleisch / Grillartikel
	Hackfleisch
	Frische Bratwurst
	Convenience-Produkte
	Innereien



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

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<b>a Produktübergreifende Anforderungen</b>										
<b>a 2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
a 2.1.1	1	„		Betriebsdaten						
a 2.1.2	1	„		Zeichennutzung						
a 2.1.3	3	„		Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.4	1	„		Umgang mit Dokumenten						
a 2.1.5	1	„		Außengelände / Zugang zum Gelände						
<b>a 2.3 HACCP</b>										
a 2.3.1	3	„	<b>D=K.O.</b>	HACCP-Konzept*						
a 2.3.2	1	„		HACCP-Team						
a 2.3.3	1	„		Produktbeschreibung						
a 2.3.4	1	„		Fließdiagramme						
a 2.3.5	1	„		Gefahrenanalyse						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.3.6	1	„		Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
a 2.3.7	3	„		Grenzwerte für CCP/CP						
a 2.3.8	3	„		Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP						
a 2.3.9	1	„		Korrekturmaßnahmen für CCP/CP						
a 2.3.10	1	„		Verantwortlichkeiten						
a 2.3.11	1	„		Aufzeichnungen						
a 2.3.12	1	„		HACCP Verifizierung						
<b>a 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
a 2.4.1	1	„		Zapfstellenplan / Wasserqualität						
a 2.4.2	3	„		Reinigung und Desinfektion						
a 2.4.3	3	„		Schädlingsmonitoring / -bekämpfung*						
a 2.4.4	3	„		Umgang mit abweichenden Produkten						
a 2.4.5	3	„		Justierung und Überwachung von Messmitteln /						
<b>a 2.5 Personalhygiene</b>										
a 2.5.1	1	„		Allgemeine Verhaltensvorschriften/Allgemeine Verhaltensregeln						
a 2.5.2	1	„		Personräume						
<b>a 2.6 Personalschulungen</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.6.1	1	„	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulung/IfSG						
a 2.6.2	1	„		Information/Schulung über das QS-System						
<b>a 2.7 Kühlräume</b>										
a 2.7.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 2.7.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.7.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.7.4	3	„		Lagermanagement						
a 2.7.5	3	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung*						
<b>a 2.8 Tiefkühlräume</b>										
a 2.8.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 2.8.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 2.8.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 2.8.4	3	„		Lagermanagement						
a 2.8.5	3	„	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung*						
<b>a 4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>a 4.1 Verpackung/Umlagerung</b>										
a 4.1.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 4.1.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
<b>a 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										
a 4.2.1	1	„		Verpackungsmateriallager						
a 4.2.2	1	„		Reinigungs- und Desinfektionsmittellager						
a 4.2.3	1	„		Entsorgungslogistik & -bereich						
<b>a 5 Warein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>a 5.1 Wareneingang</b>										
a 5.1.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						
a 5.1.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.1.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 5.1.4	1	„		Ordnung und Organisation						
a 5.1.5	1	„		Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 5.1.6	3	„	<b>D=K.O.</b>	Wareneingangskontrolle*						
a 5.1.7	1	„	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung bezogene QS-Ware*						
a 5.1.8	3	„	<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
<b>a 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
a 5.2.1	1	„		Technischer/baulicher Zustand						





Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 5.2.2	1	„		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 5.2.3	1	„		Bodenfreiheit						
a 5.2.4	3	„	<b>D=K.O.</b>	Warenausgangskontrolle						
a 5.2.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung vermarktete QS-Ware*						
a 5.2.6	3	„	<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
a 5.2.7	1	„		Reklamationsmanagement						
<b>a 5.3 Rückverfolgbarkeit und Herkunft</b>										
a 5.3.1	1	„	<b>D=K.O.</b>	Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 5.3.2	1	„	<b>D=K.O.</b>	Prüfung der Rückverfolgbarkeit*						
a 5.3.3	1	„	<b>D=K.O.</b>	Abgleich Wareneingang und Warenausgang*						
a 5.3.4	1	„	<b>D=K.O.</b>	Überprüfung der QS-Lieferberechtigung						
a 5.3.5	1	„	<b>D=K.O.</b>	Trennung und Identifizierung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware						
<b>b Zusatzanforderungen für den Produktbereich Fleisch und Fleischwaren</b>										
<b>b 2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>b 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
b 2.1.6	1			Beauftragung von Dienstleistern						
<b>b 2.2 Eigenkontrolle</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 2.2.1	3		<b>D=K.O.</b>	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
<b>b 2.3 HACCP</b>										
b 2.3.13	1			Kontrollpunkte (CP)						
<b>b 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
b 2.4.6	3			Fremdkörpermanagement						
b 2.4.7	3			Produktionsfreigabe*						
b 2.4.8	1		<b>D=K.O.</b>	Rezepturen						
b 2.4.9	3			Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten						
b 2.4.10	1			Wartung und Reparatur						
b 2.4.11	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 2.4.12	1			Bodenfreiheit						
<b>b 2.5 Personalhygiene</b>										
b 2.5.3	3		<b>D=K.O.</b>	Hygieneschleuse						
<b>b 2.6 Personalschulungen</b>										
b 2.6.3	1			Herstellungs- und Arbeitsanweisungen						
<b>b 2.7 Kühlräume</b>										
b 2.7.6	1			Tierartspezifische Trennung						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>b 3 Anforderungen an die Verarbeitung</b>										
<b>b 3.1 Zerlegung</b>										
b 3.1.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.1.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.1.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.1.4	3		<b>D=K.O.</b>	Ordnung und Organisation						
b 3.1.5	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung*						
<b>b 3.2 Chargierung</b>										
b 3.2.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.2.2	1			Raum- Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.2.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.2.4	1			Ordnung und Organisation						
<b>b 3.3 Zerkleinern</b>										
b 3.3.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.3.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.3.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.3.4	1			Ordnung und Organisation						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.3.5	1			Kreuzkontamination						
b 3.3.6	1		<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>b 3.4 Füllen</b>										
b 3.4.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.4.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.4.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.4.4	1			Ordnung und Organisation						
b 3.4.5	3			Kreuzkontamination						
<b>b 3.5 Erhitzen, Kochen, Brühen</b>										
b 3.5.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.5.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.5.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.5.4	3		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur*						
b 3.5.5	1			Abkühlen						
<b>b 3.6 Konservenherstellung</b>										
b 3.6.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.6.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.6.3	1			Ordnung und Organisation						
b 3.6.4	1			Reinigung der Behälter						
b 3.6.5	3		<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Sterilisationstemperatur- und Zeitkontrolle*						
b 3.6.6	1			Abkühlen						
<b>b 3.7 Räuchern</b>										
b 3.7.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.7.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.7.3	1			Ordnung und Organisation						
<b>b 3.8 Pökeln</b>										
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			Ordnung und Organisation						
b 3.8.5	1			Temperaturführung						
b 3.8.6	1			Zusatzstoff-Zulassungsverordnung						
<b>b 3.9 Trocknen und Reifen</b>										
b 3.9.1	1			Technischer/baulicher Zustand						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 3.9.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.9.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.9.4	1			Ordnung und Organisation						
b 3.9.5	1			Temperaturführung						
b 3.9.6	1		<b>D=K.O.</b>	Überwachung Trocknung und Reifung						
b 3.9.7	1			Reifeparameter						
<b>b 3.10 Aufschneiden, Zerteilen, Umhüllen</b>										
b 3.10.1	1			Technischer/baulicher Zustand						
b 3.10.2	1			Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
b 3.10.3	1			Bodenfreiheit						
b 3.10.4	1			Ordnung und Organisation						
b 3.10.5	3			Kreuzkontamination						
<b>b 4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>b 4.1 Verpackung</b>										
b 4.1.3	1		<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
b 4.1.4	3		<b>D=K.O.</b>	Produktkennzeichnung						
<b>b 4.2 Weitere Betriebsteile und -räume</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
b 4.2.4	3		<b>D=K.O.</b>	Nebenprodukte						
b 4.2.5	3		<b>D=K.O.</b>	Gewürzraum						
b 4.2.6	1			Waschräume						
<b>b 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>b 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
b 5.2.8	3		<b>D=K.O.</b>	Retourenmanagement						
<b>b 5.4 Transport</b>										
b 5.4.1	1			Waschmöglichkeiten Transporter						
b 5.4.2	1			Reinigung und Desinfektion						
b 5.4.3	1			System zur Temperaturüberwachung						
<b>c Zusatzerfordernngen für den Produktbereich Obst, Gemüse, Kartoffeln</b>										
<b>c 2.2 Eigenkontrolle</b>										
c 2.2.1	1	,	<b>D=K.O.</b>	Durchführung der Eigenkontrolle						
c 2.2.2	1	,		Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichung						
<b>c 2.4 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
c 2.4.6	1	,	<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko*						
c 2.4.7	1	,		Rezepturen						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 2.4.8	1	,		Spezifikation						
c 2.4.9	1	,		Zugang zu Be- und Verarbeitungsräumen						
c 2.4.10	1	,		Behältnisse für Lagerung und Transport						
<b>c 2.5 Personalhygiene</b>										
c 2.5.3	1	,		Hygieneschleuse						
<b>c 2.6 Personalschulungen</b>										
c 2.6.3	1	,		Allgemeine Schulung						
<b>c 2.7 Kühlräume</b>										
c 2.7.6	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>c 2.9 Lager</b>										
c 2.9.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 2.9.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 2.9.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 2.9.4	1	,		Lagermanagement						
c 2.9.5	1	,		Voraussetzung zur Qualitätserhaltung						
<b>c 3 Anforderungen an Be- und Verarbeitungsprozesse</b>										
<b>c 3.1 Allgemeine Prozessanforderungen</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.1.1	1	,		Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum						
c 3.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage						
c 3.1.3	1	,	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte						
c 3.1.4	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und -überwachung						
<b>c 3.2 Anforderungen an den Bearbeitungsprozess</b>										
c 3.2.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.2.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.2.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.2.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.2.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Temperaturvorgaben						
<b>c 3.3 Anforderungen an den Frostungsprozess</b>										
c 3.3.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.3.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.3.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.3.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.3.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Temperatur						
<b>c 3.4 Anforderungen an den Erhitzungsprozess</b>										



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.4.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.4.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.4.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.4.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.4.5	1	,	<b>D=K.O.</b>	Registrierung der Erhitzungs- und Kochtemperatur						
<b>c 3.5 Anforderungen an die Konservenproduktion</b>										
c 3.5.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.5.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.5.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.5.4	1	,		Ordnung und Organisation						
c 3.5.5	1	,		Haltbarmachung						
c 3.5.6	1	,		Anforderungen an Behältnisse						
<b>c 3.6 Anforderungen an die Sprossenproduktion</b>										
c 3.6.1	1	,		Technischer/baulicher Zustand						
c 3.6.2	1	,		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
c 3.6.3	1	,		Bodenfreiheit						
c 3.6.4	1	,		Ordnung und Organisation						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 3.6.5	1	,		<b>D=K.O.</b> Amtliche Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben						
c 3.6.6	1	,		Qualität Anzuchtwasser						
c 3.6.7	1	,		<b>D=K.O.</b> Rückverfolgbarkeit						
c 3.6.8	1	,		Transportbehälter/Container						
<b>c 4 Verpackung und weitere Betriebsräume</b>										
<b>c 4.1 Verpackung/Umlagerung</b>										
c 4.1.3	1	,		Verpackungsmaterial						
c 4.1.4	1	,		<b>D=K.O.</b> Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung*						
c 4.1.5	1	,		Bodenfreiheit						
c 4.1.6	1	,		Lagerung abgepackter Ware						
c 4.1.7	1	,		Lager/Transport-Behältnisse der Ware						
<b>c 5 Warenein- und Warenausgang, Kennzeichnung, Zeichennutzung, Rückverfolgbarkeit und Transport</b>										
<b>c 5.1 Wareneingang</b>										
c 5.1.9	1	,		Qualitätsanforderungen*						
c 5.1.10	1	,		Hygieneanforderungen						
c 5.1.11	1	,		Gesetzliche Kennzeichnung						
<b>c 5.2 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 5.2.8	1	,		Retourenmanagement						
c 5.2.9	1	,		Gesetzliche Kennzeichnung						
c 5.2.10	1	,		Ordnung und Organisation						
c 5.2.11	1	,	<b>D=K.O.</b>	Produkttemperatur						
c 5.2.12	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung						
<b>c 5.4 Transport</b>										
c 5.4.1	1	,		Produktkonformer Transport						
c 5.4.2	1	,		Transporthygiene						
c 5.4.3	1	,	<b>D=K.O.</b>	Temperaturkontrolle*						
c 5.4.4	1	,		Nutzung von Fremdfahrzeugen						
<b>c 6 Weitere Prozessanforderungen</b>										
<b>c 6.1 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung</b>										
c 6.1.1	1	,		Eignung des Lagerhauses						
c 6.1.2	1	,		Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung						
c 6.1.3	1	,		Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung						
<b>c 6.2 Aufbereitung</b>										
c 6.2.1	1	,		Aufbereitung und Sortierung						



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
c 6.2.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Nacherntebehandlung und Keimhemmung*						
<b>c 7 Rückstandsmonitoring</b>										
<b>c 7.1 Organisation und Umsetzung des Rückstandsmonitorings</b>										
c 7.1.1	1	,		Organisation des Rückstandsmonitorings						
c 7.1.2	1	,	<b>D=K.O.</b>	Umsetzung des Rückstandsmonitorings						
<b>e I. VLOG-Zusatzmodul</b>										
<b>e I. 1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich zum VLOG-Zusatzmodul angemeldet haben)</b>										
e I. 1.1	0			Anforderungen "Ohne Gentechnik"						



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

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<p><b>* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.</b></p>										
<p><b>d 2 Anforderungen Arbeits- und Sozialbedingungen</b></p>										
d 2.1.1	1			Arbeitnehmersvertretung						
d 2.1.2	1			Beschwerdeverfahren						
d 2.1.3	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen						
d 2.1.4	1			Arbeitnehmerinformation						
d 2.1.5	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen						
d 2.1.6	1			Regelmäßige Lohnzahlungen						
d 2.1.7	1			Arbeitsentgelt						
d 2.1.8	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen						
d 2.1.9	1			Pflichtschulbildung						
d 2.1.10	1			Arbeitszeiterfassung						
d 2.1.11	1			Arbeit- und Ruhezeiten						
d 2.1.12	1			Pausen- und Bereitschaftsräume						
d 2.1.13	1			Umkleidemöglichkeiten						



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
d 2.1.14	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten						
d 2.1.15	1			Unterbringung der Arbeitskräfte						

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

**Berechnung des vorläufigen Auditergebnisses**

**1. Übertrag der Summen**

Berechnung	A	B	C	D	E
(1) Anzahl Bewertungen (Faktor 1)					
(2) Anzahl Bewertungen (Faktor 3)					
(1)+(2) Anzahl Bewertungen gesamt					
<b>Summe der Bewertungen (Ohne E-Bewertungen)</b>					
(3) Anzahl Bewertungen mit Faktor 3 multipliziert mit 3					
(1)+(3) Anzahl Bewertungen gesamt (einschl. Gewichtung )					
<b>Summe aller Bewertungen (einschließlich Gewichtung)</b>					

**2. Berechnung der Prüfkennziffer (PKZ)**

Berechnung	A	B	C	D	K.O.
Punktzahl je Bewertung	100	75	50	0	0
Anzahl Bewertungen gesamt (einschl. Gewichtung) multipliziert mit Punktzahl					
<b>Summe aller Punkte</b>					
<b>PKZ: Summe aller Punkte dividiert durch Summe aller Bewertungen (einschl. Gewichtung)</b>					

**3. Berechnung der Anteile C- und D-Bewertungen\***

<b>Anteil C-Bewertungen</b>		$(\text{Anzahl C-Bewertungen} / \text{Summe der Bewertungen}) * 100$
<b>Anteil D-Bewertungen</b>		$(\text{Anzahl D-Bewertungen} / \text{Summe der Bewertungen}) * 100$
<b>Anteil C- und D-Bewertungen</b>		Anteil C + Anteil D

**4. Vorläufiges Auditergebnis**

	PKZ	Anteil C-Bewertungen	Anteil D-Bewertungen	Anteil C+D-Bewertungen	Auditergebnis
*Wird mindestens eine der vorgegebenen maximalen Anteile der C- und D-Bewertungen nicht eingehalten, so wird der Betrieb in den nächst niedrigeren Status eingestuft.	90 - 100 %	Max. 5,0%*	0,0%*		<b>QS-Status I</b>
	80 - 89 %	Max. 10,0%*	Max. 3,0%*	Max. 10%*	<b>QS-Status II</b>
	70 - 79 %	keine Begrenzung			<b>QS-Status III</b>
	< 70 %	<b>Audit nicht bestanden</b>			
<b>Anzahl K.O.</b>	K.O.	<b>Audit nicht bestanden</b>			
<b>PKZ Arbeits- und Sozialbedingungen</b>	General K.O./ Wiederholte D-Bewertung	<b>Audit nicht bestanden</b>			





**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 Auditor

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 Auditor

Lfd. Nr.	Erfüllt	Nicht erfüllt	Ggf. Bemerkungen	Datum
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				