



## Checkliste QS-GAP Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln (SPOTAUDIT)

Angaben zum Audit				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit	<input checked="" type="checkbox"/>	Folgeaudit	<input type="checkbox"/>
Spotaudit	<input checked="" type="checkbox"/>			
Stichprobenaudit	<input type="checkbox"/>			
Sonderaudit	<input type="checkbox"/>			
Parallelaudit	<input type="checkbox"/>			
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.	<input type="checkbox"/>	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 Erzeuger bis zur Ladentheke.**



### Angaben zum Betrieb - Bearbeitung/Ausgegliederte Vermarktung

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	

### Geltungsbereich - Bearbeitung/Ausgegliederte Vermarktung

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Bearbeitung	450
Ausgegliederte Vermarktung	460
Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware	470



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



### Angaben zum Betrieb - Erzeugung Kartoffeln

Name des Betriebes		
Straße und Hausnummer		
Postleitzahl und Ort		
Telefon-/Telefaxnummer		
Email		
QS-Standortnummer (OGK-Nr.)		
Angemeldete Produktionsart-Nr.		
QS-Identifikationsnummer		
Name des Verantwortlichen		
Name des Bündlers		
Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen gewünscht	<input type="checkbox"/>	

### Geltungsbereich - Erzeugung Kartoffeln

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Kartoffelanbau	5001

### Zusatzinformationen - Erzeugung Kartoffeln

Angebaute Kulturen (laut Produktliste)		Fläche (ha)
211000	Kartoffel	

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<sup>1</sup> R=Rind; Sc=Schwein; OG=Obst, Gemüse; K=Kartoffeln; AGF=Ackerbau, Grünlandnutzung und Feldfutterproduktion										
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist.										
<b>a 2 Allgemeine Anforderungen</b>										
<b>a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>										
a 2.1.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Betriebsdaten					X	
a 2.1.2 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle						
a 2.1.3 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle						
a 2.1.4	1	OG,K		Ereignis- und Krisenmanagement					X	
<b>a 2.2 Betriebsführung</b>										
a 2.2.1	1	OG,K		Qualifikation					X	
a 2.2.2	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Subunternehmer					X	
a 2.2.3	1	OG,K		Wartung von Anlagen, Bewässerungssystemen und der Gerätetechnik					X	
a 2.2.4 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Getrennte Lagerung						
<b>a 3 Anforderungen Pflanzenproduktion</b>										
<b>a 3.1 Anforderungen an den Standort</b>										

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.1.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Risikoanalyse und Risikomanagement für Flächen/Substrate					X	
<b>a 3.2 Nachhaltige Bodenbearbeitung und Bodenschutz</b>										
a 3.2.1	1	OG,K		Erosionsminderung, Bodenschutz und Minimierung bodenbürtige Krankheiten					X	
a 3.2.2	1	OG,K		Chemische Bodenentseuchung					X	
<b>a 3.3 Aussaat/ Pflanzung</b>										
a 3.3.1	1	OG,K		Aufzeichnungen Aussaat und Pflanzung					X	
a 3.3.2	1	OG,K		Pflanzengesundheit und Pflanzguteignung					X	
a 3.3.3	1	OG,K		Kontrollsystem für Pflanzgut aus Eigenvermehrung					X	
a 3.3.4	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Kartoffeln: Einsatz geprüften Pflanzgutes					X	
a 3.3.5	1	OG,K		Sprossen und Keimlinge: Samen- und Saatguteignung					X	
<b>a 3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)</b>										
a 3.4.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Nationale GVO-Gesetzgebung					X	
a 3.4.2	1	OG,K		Einsatz von GVO-Sorten und -Produkten					X	
a 3.4.3	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Information der Kunden über den GVO-Status der Produkte					X	

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.4.4	1	OG,K		Minimierung der Kontaminierung von nicht-GVO-Produkten					X	
a 3.4.5	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Getrennte Lagerung von GVO- und nicht-GVO-Ware					X	
<b>a 3.5 Düngung</b>										
a 3.5.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Aufzeichnungen der Düngemaßnahmen *					X	
a 3.5.2	1	OG,K		Fachkompetenz der verantwortlichen Person					X	
a 3.5.3	1	OG,K		Nährstoffvergleich					X	
a 3.5.4	1	OG,K		Ermittlung der im Boden verfügbaren Nährstoffmengen					X	
a 3.5.5	1	OG,K		Düngebedarfsermittlung					X	
a 3.5.6	1	OG,K		Bedarfsgerechte Düngung					X	
a 3.5.7 SPOT	1	OG,K		Ausbringung von Düngemitteln						
a 3.5.8	1	OG,K		Risikoanalyse für organische Dünger					X	
a 3.5.9 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Einsatz von Wirtschaftsdünger tierischen Ursprungs						
a 3.5.10 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Aufbringung von Klärschlamm						
a 3.5.11 SPOT	1	OG,K		Verwendung von Gärsubstraten						



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.5.12	1	OG,K		Nährstoffgehalte und Bestandsliste anorganische Düngemittel					X	
a 3.5.13 SPOT	1	OG,K		Lagerung von anorganischen Düngemitteln						
a 3.5.14 SPOT	1	OG,K		Lagerung von organischen Düngemitteln						
<b>a 3.6 Pflanzenschutz/Nacherntebehandlung</b>										
a 3.6.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Aufzeichnungen der Pflanzenschutz- und Nacherntebehandlungsmaßnahmen *					X	
a 3.6.2	1	OG,K		Zusätzliche Aufzeichnungen zum Pflanzenschutzmitteleinsatz					X	
a 3.6.3 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Wartezeit*						
a 3.6.4 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Einsatz von Pflanzenschutz-, Nacherntebehandlungs- und Beizmitteln *						
a 3.6.5	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Sachkundenachweis					X	
a 3.6.6	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Wiederbetretungsfristen					X	
a 3.6.7	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes					X	
a 3.6.8 SPOT	1	OG,K		Vermeidung von Abdrift						



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.6.9 SPOT	1	OG,K		Entsorgung von Spritzflüssigkeitsresten						
a 3.6.10	1	OG,K		Liste Pflanzenschutzmittel/Nach erntebehandlungsmittel					X	
a 3.6.11 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Lagerung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.12 SPOT	1	OG,K		Kennzeichnung von Pflanzenschutzmitteln						
a 3.6.13	1	OG,K		Bestandsliste/Gefahrensto ffverzeichnis					X	
a 3.6.14 SPOT	1	OG,K		Pflanzenschutzmittellager						
a 3.6.15 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Zugang zum Pflanzenschutzmittellager						
a 3.6.16 SPOT	1	OG,K		Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen						
a 3.6.17 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Anmischen von Spritzmittelflüssigkeiten						
a 3.6.18 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Entsorgung von leeren Pflanzenschutzmittelbehält ern						
a 3.6.19	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Reinigung von Pflanzenschutzmittelbehält ern					X	
a 3.6.20 SPOT	1	OG,K		Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln						
<b>a 3.7 Bewässerung und Wassereinsatz vor der Ernte</b>										
a 3.7.1 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Risikoanalyse mikrobiologische Wasserqualität						



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.7.2	1	OG,K		Risikoanalyse chemische und physikalische Wasserqualität					X	
a 3.7.3 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Abwasser						
<b>a 3.8 Wassermanagement</b>										
a 3.8.1	1	OG,K		Nachhaltige Nutzung von Wasser					X	
a 3.8.2	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Wasserentnahme und Ableitung					X	
a 3.8.3	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Risikoanalyse zu Umwelteinflüssen					X	
<b>a 3.9 Ernte und Transport</b>										
a 3.9.1 SPOT	1	OG,K		Erntevorbereitung						
a 3.9.2	1	OG,K		Aufzeichnungen der Ernte					X	
<b>a 3.10 Lagerung und Handhabung von Produkten</b>										
a 3.10.1 SPOT	1	OG,K		Warenidentifikation im Lager						
a 3.10.2 SPOT	1	OG,K		Qualitätserhaltende Maßnahmen						
a 3.10.3	1	OG,K		Überprüfung der Messgeräte					X	
a 3.10.4 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung						
<b>a 3.11 Dokumentation von Betriebsmittel, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Zeichennutzung</b>										

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.11.1	1	OG,K		Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen					X	
a 3.11.2 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Rückverfolgbarkeit *						
a 3.11.3	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Kennzeichnung von QS Ware *					X	
a 3.11.4 SPOT	1	OG,K		Zeichennutzung						
a 3.11.5 SPOT	1	OG,K		Produktkennzeichnung						
<b>a 3.12 Verpackung von Ernteprodukten</b>										
a 3.12.1 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Verpackungsmaterial						
a 3.12.2	1	OG,K		Konformitätserklärung/ Unbedenklichkeitserklärung					X	
<b>a 4 Hygieneanforderungen</b>										
<b>a 4.1 Hygienemanagement</b>										
a 4.1.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Risikoanalyse Hygiene					X	
a 4.1.2 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Hygienecheckliste/-verfahren						
a 4.1.3 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen						
a 4.1.4 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Hygieneanweisungen						
a 4.1.5 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Hygieneschulungen						



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 4.1.6 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Anforderungen an Wasser und Eis *						
a 4.1.7 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Toiletten für Erntearbeiter						
a 4.1.8 SPOT	1	OG,K		Eignung der Betriebsmittel						
a 4.1.9 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Glasbruch bei Lampen						
a 4.1.10 SPOT	1	OG,K		Umgang mit Glas und Hartplastik						
a 4.1.11 SPOT	1	OG,K		Zugang von Haustieren						
<b>a 5 Erzeuger mit nicht selbst erzeugter Ware</b>										
<b>a 5.1 Handhabung nicht selbst erzeugter Ware</b>										
a 5.1.1	1	OG,K		Wareneingangskontrolle					X	
a 5.1.2	1	OG,K		Umgang mit Retouren					X	
a 5.1.3	1	OG,K		Prüfung Rückverfolgbarkeit					X	
a 5.1.4 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Warentrennung						
a 5.1.5	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Abgleich Warenein- mit Warenausgang					X	
a 5.1.6	1	OG,K		Zeichennutzung bei zugekaufter Ware						
<b>a 6 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>										
<b>a 6.1 Umweltschutz</b>										

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 6.1.1	1	OG,K		Lagerung Kraftstoffe und Betriebsmittel					X	
a 6.1.2	1	OG,K		Umwelt- und Naturschutzplan					X	
a 6.1.3	1	OG,K		Energieeffizienz					X	
a 6.1.4	1	OG,K		Substrate					X	
<b>a 6.2 Abfallmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>										
a 6.2.1	1	OG,K		Abfallstoffe und Umweltverschmutzungsquellen					X	
a 6.2.2 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Abfalllagerung						
a 6.2.3	1	OG,K		Abfallmanagement					X	
<b>a 7 Arbeitsbedingungen</b>										
<b>a 7.1 Arbeitssicherheit und soziale Belange</b>										
a 7.1.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange					X	
a 7.1.2	1	OG,K		Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen					X	
a 7.1.3	1	OG,K		Risikoanalyse zu sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen					X	
a 7.1.4 SPOT	1	OG,K		Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen						



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 7.1.5	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Mitarbeiteranweisung und -qualifikation					X	
a 7.1.6 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Schutzkleidung und -ausrüstung, Anwenderschutz						
a 7.1.7 SPOT	1	OG,K		Erste-Hilfe-Ausstattung						
a 7.1.8 SPOT	1	OG,K		Unfall- und Notfallplan						
a 7.1.9	1	OG,K		Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung					X	
a 7.1.10	1	OG,K		Gesundheitscheck					X	
a 7.1.11 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Sozialraum und Mitarbeiterunterkünfte						
<b>a 8 Beschwerdemanagement</b>										
<b>a 8.1 Beschwerdeverfahren</b>										
a 8.1.1	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Beschwerdeverfahren					X	
<b>a 9 Empfehlungen</b>										
<b>a 9.1 Anforderungen an den Standort</b>										
a 9.1.1	0	OG,K		Wurden für den Betrieb Bodenkarten erstellt?					X	
a 9.1.2	0	OG,K		Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?					X	



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>a 9.2 Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Substratbehandlung</b>										
a 9.2.1	0	OG,K		Nimmt der Erzeuger an Recyclingprogrammen für Substrate teil, wenn diese vorhanden sind?					X	
<b>a 9.3 Düngung</b>										
a 9.3.1	0	OG,K		Verfügen die gekauften anorganischen Düngemittel über die Angabe des Schwermetallgehalts?					X	
<b>a 9.4 Pflanzenschutz</b>										
a 9.4.1	0	OG,K		Vermeidung von Abdrift					X	
<b>a 9.5 Beregnung und Bewässerung</b>										
a 9.5.1	0	OG,K		Sind Einrichtungen zur Wasserspeicherung vorhanden und instand gehalten, um Perioden mit maximaler Wasserverfügbarkeit optimal zu nutzen?					X	
<b>a 9.6 Hygieneanforderungen</b>										
a 9.6.1	0	OG,K		Anforderungen an Sauberkeit der Transportfahrzeuge und -behälter erfüllt?					X	
<b>a 9.7 Abfall- und Umweltmanagement, Recycling und Wiederverwendung</b>										



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 9.7.1	0	OG,K		Werden organische Abfälle auf dem Betrieb kompostiert und für die Bodenverbesserung verwendet, vorausgesetzt dass keine Gefahr der Übertragung von Krankheiten besteht?					X	
a 9.7.2	0	OG,K		Hat der Erzeuger Überlegungen angestellt, wie er den Umweltschutz verbessern könnte, um den Bedürfnissen der örtlichen Gemeinde zu entsprechen sowie die Fauna und Flora nachhaltig zu bewahren?					X	
a 9.7.3	0	OG,K		Wurde die Umstellung von unproduktiven Standorten in Naturschutzgebiete in Erwägung gezogen?					X	
a 9.7.4	0	OG,K		Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?					X	
a 9.7.5	0	OG,K		Wird unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit Wasser gesammelt und wiederverwendet?					X	
a 9.7.6	0	OG,K		Gibt es einen Plan zur Verbesserung der betrieblichen Energieeffizienz?					X	

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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>a 9.8 Arbeitssicherheit und soziale Belange</b>										
a 9.8.1	0	OG,K		Verfügen die Arbeitskräfte über geeignete Umkleidemöglichkeiten?					X	
<b>a 9.9 Vermeidung von Lebensmittelbetrug</b>										
a 9.9.1	0	OG,K		Hat der Erzeuger eine Gefahrenbeurteilung bezüglich der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug durchgeführt?					X	
a 9.9.2	0	OG,K		Verfügt der Erzeuger über einen Plan zur Vermeidung von Lebensmittelbetrug und ist dieser umgesetzt worden?					X	
<b>c 2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>										
<b>c 2 Anforderungen an Bearbeitungsprozesse</b>										
c 2.1	1	OG,K		Wasserqualität					X	
c 2.2 SPOT	1	OG,K		Umgang mit abweichenden Produkten						
c 2.3	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Kontaminationsrisiko					X	
<b>c 3 Personalhygiene</b>										
c 3.1	1	OG,K		Hygieneschleuse					X	



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>c 4 Allgemeine Prozessanforderungen</b>										
c 4.1	1	OG,K		Mindesthaltbarkeits- /Verbrauchsdatum					X	
c 4.2	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologische Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlage					X	
c 4.3	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Mikrobiologisches Monitoring der Produkte					X	
c 4.4	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung					X	
<b>c 5 Anforderungen an den Bearbeitungsprozesse</b>										
c 5.1 SPOT	1	OG,K		Bodenfreiheit						
c 5.2	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Einhaltung der Temperaturvorgaben					X	
<b>c 6 Warenausgang und Retourenmanagement</b>										
c 6.1 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Endproduktkontrolle						
c 6.2 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Temperaturerfassung und überwachung						
<b>c 7 Transport</b>										
c 7.1 SPOT	1	OG,K	<b>D=K.O.</b>	Temperaturkontrolle*						



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



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

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

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



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger 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						



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



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

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

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>		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.										
<b>b I. Regionalfenster</b>										
<b>b I.1 Anforderung (nur relevant für Betriebe, die sich über ihren QS Bündler zum Regionalfenster angemeldet haben)</b>										
b I.1.1	1			Identifizierung regionaler Ware					X	
b.I.1.2	1			Kennzeichnung von Lieferscheinen					X	
b I.1.3	1			Artspezifische Kulturzeit pflanzliche Erzeugnisse					X	
b I.1.4	1			Artspezifische Kulturzeit Champignons					X	
b I 1.5	1			Mengenplausibilität					X	