

Checkliste zur Vorbereitung der Kontrolle QS Qualität und Sicherheit

Systemkette: Obst, Gemüse, Kartoffeln

Stufe: Großhandel

Produktionsarten: Großhandel, Agenturen, Logistik

Unterlagen, die Sie **für das Erstaudit und Systemaudit** vorbereiten können, sofern für Ihr Unternehmen zutreffend

Bitte führen Sie jährlich ein internes Audit durch. Dabei überprüfen Sie alle relevanten Punkte für das QS-Audit.

Die nachfolgende Tabelle gibt lediglich Hinweise auf einzelne Prüfpunkte.

- Vollständige Eigenkontrolle anhand der aktuellen Checkliste sowie ggf. die Eigenkontrollcheckliste aus dem Vorjahr. Die Checklisten, die dazugehörigen Erläuterungen und die Leitfäden finden Sie unter <http://www.q-s.de/leitfaeden-und-checklisten/>.
- Beratungshandbücher, HACCP-Konzepte
- Aktualisierte Unterlagen aus Ihrem QS-Bereich
- Falls zutreffend, für Zusatzmodul **FIAS (Freiwillige Inspektion der Arbeits und Sozialbedingungen)**, nutzen Sie bitte zur Vorbereitung die Unterlagen der QS Qualität und Sicherheit (<http://www.q-s.de/dokumentencenter/arbeitsuebersicht.html>). Wir empfehlen insbesondere die Arbeitshilfe FAQ, in der Sie viele Antworten auf Ihre Fragen finden können.

Bei Fragen zu den einzelnen Punkten der QS-Checkliste konsultieren Sie bitte den QS-Leitfaden. Alle nötigen Dokumente finden Sie unter:
<https://www.q-s.de/dokumentencenter/arbeitsuebersicht.html>

Das Dokument wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch keine Gewähr übernehmen.