

## 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.

- Unterlagen zur Zeichennutzung (Zeichennutzungsvertrag, Freigabe Logo,...)
- QS-Ereignisfallblatt (Aktuelle Version)
- Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle gemäß QS-Checkliste
- Beratungshandbücher
- HACCP-Konzepte
- Schulungsunterlagen der Mitarbeiter
- Schädlingsmonitoring; u.a. Sachkundenachweis zum „Töten von Wirbeltieren“
- Umsetzung des Kontrollplans zum Rückstandsmonitoring
- Rückverfolgbarkeitstest (jährlich durchzuführen)
- Falls zutreffend, für Zusatzmodul **FIAS** (Freiwillige Inspektion der **Arbeits** und **Sozialbedingungen**), nutzen Sie bitte zur Vorbereitung die Unterlagen der QS Qualität und Sicherheit. 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/dokumentenuebersicht.html>

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