

**Lista de verificación Comercio mayorista Frutas, Hortalizas,
Patatas (Spotaudit)**

Información de la auditoría			
Participante del sistema			
Emplazamientos auditados			
Información adicional del emplazamiento, p.ej. coordinador, nº de identificación, etc			
Persona de contacto			
Auditoría puntual	<input checked="" type="checkbox"/>		
Aud. de control aleatorio	<input type="checkbox"/>		
Aud. de propósito especial	<input type="checkbox"/>		
Auditoría paralela	<input type="checkbox"/>		
Fecha de auditoría (del)		Fecha de auditoría (al)	
Inicio de auditoría (hh:mm)		Fin auditoría (hh:mm)	
Duración auditoría (hh:mm)			
Auditoría combinada (Norma/Estándar/Programa)			
Organismo de certificación			
Apellido, nombre del auditor			
Repetición de no conf. D / K.O. general		Observación Repet. no conf. D / K.O. General	
Comentarios			
Resultado preliminar de auditoría		Cantidad de medidas correctivas acordadas	

Lugar, fecha

Firma(s) de auditor(es)

Confirmando la información de la empresa y la ejecución de la auditoría.
He recibido una copia del informe de auditoría (al menos la portada) y del plan de medidas correctivas.

Lugar, fecha

Firma del representante de la empresa

Información de la empresa - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas

Nombre de la empresa	
Calle y número	
Código postal y ciudad	
Número de tel./fax	
Correo electrónico	
Nº de emplazamiento QS (Nº GH)	
Nº identificación QS (QS-ID)	
Nombre del responsable	
Incluye Inspección FIAS	

Ámbito de aplicación - Comercio mayorista frutas, hortalizas, patatas

Ámbito de producción		Nº ámbito de producción
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Primer acopiador)	81
	Comercio mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas (Socio comercial)	82

Empresa _____

Fecha: _____

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
<p>* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio. # = Para este criterio, las medidas correctivas deben adoptarse en un plazo de 28 días en caso de desviación (sólo se aplica a la producción y al QS-GAP y FIAS)</p>										
a 2 Requisitos generales										
a 2.1 Requisitos generales del Sistema QS										
a 2.1.1	1			Datos de la empresa					X	
a 2.1.2	1			Uso del sello de certificación QS					X	
a 2.1.3	1			Gestión de incidentes y crisis					X	
a 2.1.4	1			Gestión de documentos					X	
a 2.1.5 SPOT	1			Instalaciones de la empresa y regulaciones de acceso						
a 2.1.6	1			Control de instrumentos de medición					X	
a 2.1.7	1		D=K.O.	Ejecución de los controles internos					X	
a 2.1.8	1			Cumplimiento de las medidas introducidas en caso de no conformidades					X	
a 2.1.9	1			Cultura de seguridad alimentaria					X	
a 2.1.10	1			Contratación de empresas de logística (subcontratistas)					X	
a 2.2 APPCC										

N° de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 2.2.1	1		D=K.O.	Plan APPCC					X	
a 2.2.2	1			Equipo APPCC					X	
a 2.2.3	1			Descripción del producto					X	
a 2.2.4	1			Diagramas de flujo					X	
a 2.2.5	1			Análisis de riesgos					X	
a 2.2.6	1			Puntos críticos de control (PCC)					X	
a 2.2.7	1			Valores límites de los PCC					X	
a 2.2.8	1			Supervisión y verificación de valores límites de los PCC/PC					X	
a 2.2.9	1			Medidas correctivas de los PCC					X	
a 2.2.10	1			Responsabilidades					X	
a 2.2.11	1			Registros					X	
a 2.2.12	1			Verificación APPCC					X	
a 2.3 Buenas prácticas de higiene										
a 2.3.1	1			Calidad del agua					X	
a 2.3.2	1			Limpieza y desinfección					X	
a 2.3.3 SPOT	1			Monitoreo y control de plagas						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 2.3.4 SPOT	1			Gestión de cuerpos extraños						
a 2.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Riesgo de contaminación *						
a 2.4 Estado técnico/de construcción										
a 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas										
a 2.6 Distancia al suelo										
a 2.7 Higiene del personal										
a 2.7.1 SPOT	1			Reglas generales de comportamiento						
a 2.7.2	1			Salas para el personal					X	
a 2.8 Formación del personal										
a 2.8.1	1		D=K.O.	Formación sobre higiene					X	
a 2.8.2	1			Información sobre el sistema QS					X	
a 2.8.3	1			Formación general					X	
a 3 Requisitos específicos del proceso										
a 3.1 Recepción de mercancía										
a 3.1.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.1.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.1.3 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.1.4 SPOT	1			Orden y organización						
a 3.1.5 SPOT	1			Vehículos de transporte para las entregas						
a 3.1.6 SPOT	1			Control de recepción de mercancía						
a 3.1.7 SPOT	1		D=K.O.	Etiquetado de mercancía QS adquirida *						
a 3.1.8 SPOT	1		D=K.O.	Temperatura de producto						
a 3.1.9	1			Gestión de devoluciones					X	
a 3.1.10	1			Gestión de reclamaciones					X	
a 3.1.11	1			Requisitos de calidad *					X	
a 3.1.12	1			Requisitos de higiene					X	
a 3.1.13	1			Etiquetado del producto					X	
a 3.1.14 SPOT	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
a 3.2 Almacén										
a 3.2.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.2.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.2.3 SPOT	1			Distancia al suelo						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 3.2.4 SPOT	1			Gestión del almacén						
a 3.2.5 SPOT	1			Fecha de duración mínima						
a 3.2.6 SPOT	1			Condiciones para la conservación de la calidad						
a 3.3 Cámaras frigoríficas										
a 3.3.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.3.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.3.3 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.3.4 SPOT	1			Gestión del almacén						
a 3.3.5 SPOT	1		D=K.O.	Registro y control de la temperatura						
a 3.3.6 SPOT	1		D=K.O.	Fecha de duración mínima/fecha de caducidad						
a 3.3.7 SPOT	1			Condiciones para la conservación de la calidad						
a 3.4 Salas de refrigeración										
a 3.4.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.4.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.4.3 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.4.4 SPOT	1			Gestión del almacén						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.4.5 SPOT	1		D=K.O.	Registro y control de la temperatura						
a 3.4.6 SPOT	1		D=K.O.	Fecha de duración mínima						
a 3.5 Embalaje/traslados dentro del almacén										
a 3.5.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.5.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.5.3 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.5.4 SPOT	1			Material de embalaje						
a 3.5.5	1		D=K.O.	Declaración de conformidad o inocuidad *					X	
a 3.5.6 SPOT	1			Almacenamiento de mercancía embalada						
a 3.5.7	1			Contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía					X	
a 3.5.8 SPOT	1		D=K.O.	Registro y control de la temperatura*						
a 3.6 Recogida de pedidos, expedición/envío de mercancía										
a 3.6.1	1			Estado técnico/de construcción					X	
a 3.6.2 SPOT	1			Higiene de salas, equipos y plantas						
a 3.6.3 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.6.4 SPOT	1			Orden y organización						

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
a 3.6.5 SPOT	1		D=K.O.	Control de expedición de mercancía						
a 3.6.6 SPOT	1		D=K.O.	Etiquetado de mercancía QS comercializada *						
a 3.6.7 SPOT	1		D=K.O.	Temperatura de producto						
a 3.6.8 SPOT	1			Etiquetado del producto						
a 3.6.9 SPOT	1			Identificación de la mercancía QS con un número de identificación						
a 3.7 Otras salas de trabajo										
a 3.7.1 SPOT	1			Almacén de materiales de embalaje						
a 3.7.2 SPOT	1			Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes						
a 3.7.3	1			Logística de eliminación					X	
a 3.8 Transporte/Logística										
a 3.8.1	1			Transporte de conformidad con el tipo de producto					X	
a 3.8.2 SPOT	1			Higiene en el transporte						
a 3.8.3	1		D=K.O.	Control de temperatura *					X	
a 3.8.4 SPOT	1			Distancia al suelo						
a 3.9 Acondicionamiento										
a 3.9.1	1			Acondicionamiento y clasificación					X	

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
a 3.9.2	1		D=K.O.	Tratamiento poscosecha e inhibición de la germinación *					X	
a 3.10 Criterios específicos para el almacenamiento de patatas										
a 3.10.1	1			Aptitud del almacén					X	
a 3.10.2	1			Aptitud del establecimiento para almacenamiento y desalmacenamiento					X	
a 3.10.3	1			Aptitud de los equipos de acondicionamiento, embalaje y limpieza					X	
a 3.11 Monitoreo de residuos										
a 3.11.1	1			Organización del monitoreo de residuos					X	
a 3.11.2	1		D=K.O.	Implementación del monitoreo de residuos					X	
a 4 Trazabilidad y procedencia de la mercancía										
a 4.1 Metodología y control de la trazabilidad										
a 4.1.1	1		D=K.O.	Metodología de trazabilidad					X	
a 4.1.2 SPOT	1		D=K.O.	Separación e identificación de mercancía QS y no QS						
a 4.1.3 SPOT	1		D=K.O.	Control de la trazabilidad *						
a 4.1.4 SPOT	1		D=K.O.	Reconciliación entre recepción y expedición de mercancía *						
a 4.1.5 SPOT	1		D=K.O.	Control de la autorización de suministro QS						
y 2 FIN - Nachhaltigkeitsmanagementsystem										

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
y 2.1 Allgemeine Anforderungen										
y 2.1.1	1			Anwendungsbereich des Nachhaltigkeitsmanagementsystems					X	
y 2.1.2	1			Selbstverpflichtung der Unternehmensleitung					X	
y 2.1.3	1			Nachhaltigkeitspolitik					X	
y 2.1.4	1			Nachhaltigkeitscheck					X	
y 2.1.5	1			Nachhaltigkeitsziele					X	
y 2.2 Organisation										
y 2.2.1	1			Personelle Ressourcen					X	
y 2.2.2	1			Kommunikationsplan					X	
y 2.2.3	1			Nachhaltigkeit in der Lieferkette					X	
y 2.2.4	1			Neu- und Weiterentwicklung					X	
y 2.2.5	1			Ereignismanagement					X	
y 2.3 Monitoring und Verbesserung										
y 2.3.1	1			Interne Audits					X	
y 2.3.2	1			Managementbewertung					X	
z 1.0 Chain of Custody-Kombiaudit										

Nº de requisito	Faktor	Filter ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D/ K.O.	E	Observaciones/ Nº de medida correctiva
z 1.1 SPOT	1			Chain of Custody- Kombiaudit						

Betrieb: _____

Fecha: _____

N° de requisito	Factor	Filtro ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
* = Independientemente de la evaluación, para este criterio se debe especificar con base en qué evidencia y/o comprobante fue verificado el cumplimiento del criterio.										
d 2 Anforderungen FIAS										
d 2.1.1	1			Durchführung und Dokumentation der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.2	1			Umsetzung eingeleiteter Maßnahmen aus der Eigenkontrolle #					X	
d 2.1.3	1			Arbeitnehmervertretung #					X	
d 2.1.4	1			Beschwerdeverfahren #					X	
d 2.1.5	1			Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen #					X	
d 2.1.6	1			Arbeitnehmerinformation #					X	
d 2.1.7	1			Arbeitsverträge/schriftlich fixierte Arbeitsbedingungen #					X	
d 2.1.8	1			Regelmäßige Lohnzahlungen #					X	
d 2.1.9	1			Arbeitsentgelt #					X	
d 2.1.10	1			Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen #					X	
d 2.1.11	1			Pflichtschulbildung #					X	
d 2.1.12	1			Arbeitszeiterfassung #					X	

N° de requisito	Factor	Filtro ¹		Criterio/ Requisito	A	B	C	D	E	Observaciones/ N° de medida correctiva
d 2.1.13	1			Arbeit- und Ruhezeiten #					X	
d 2.1.14 SPOT	1			Pausen- und Bereitschaftsräume #						
d 2.1.15	1			Umkleidemöglichkeiten #					X	
d 2.1.16	1			Aufbewahrungsmöglichkeiten #					X	
d 2.1.17 SPOT	1			Unterbringung der Arbeitskräfte #					X	

Empresa: _____ Fecha: _____

Porcentajes excedidos

1. Traslado de sumas

Cálculo	A	B	C	D	E
(1) Cantidad de evaluaciones					
Suma de las evaluaciones (sin evaluaciones E)					

2. Cálculo del porcentaje de evaluaciones C y D*

Porcentaje evaluaciones C		(Cantidad de evaluaciones C / Suma de evaluaciones) *100
Porcentaje evaluaciones D		(Cantidad de evaluaciones D / Suma de evaluaciones) *100
Porcentaje evaluaciones C y D		Porcentaje C + Porcentaje D

3. Resultado preliminar de auditoría

Estatus I:** Si se excede el límite del 5 %, todavía es posible asignar el estatus I si existe únicamente una sola evaluación C. *Estatus II:** Si se excede el límite porcentual de la proporción de evaluaciones D, todavía es posible asignar estatus II si existe únicamente una sola evaluación D y ninguna evaluación C.

Cantidad de K.O.	
-------------------------	--

	% evalua- ciones C	% evalua- ciones D	% evalua- ciones C+D	Auditergebnis
	máx. 5,0%	0,0%		QS-Status I*
	máx. 10,0%	máx. 3,0%	máx. 10%	QS-Status II**
	máx. 20%	máx. 10%	máx. 20%	QS-Status III
Porcentajes excedidos	Auditoría no aprobada			
K.O.	Auditoría no aprobada			
K.O. general/ Repetición de evaluación D	Auditoría no aprobada			

Empresa:

Fecha:

Plan de medidas correctivas

Por medio de la presente confirmo que las siguientes medidas correctivas han sido acordadas entre el auditor y yo.

El organismo de certificación debe ser informado de la aplicación de una acción correctiva a más tardar en la fecha de vencimiento del plazo especificado en el plan de acción.

Nota: El plazo de rectificación es de 28 días como máximo para todos los requisitos FIAS y los siguientes requisitos de documentación: 2.1.1, 2.1.2, 3.4.1 y 3.9.5 (isólo se aplica a producción y QS-GAP!).

Lugar, fecha		Firma(s) de auditor(es)		Firma del representante de la empresa		
N° consecutivo	N° del requisito	Evaluación (C, D, KO)	Descripción de la no conformidad	Medidas correctivas acordadas	Sector de actividad	Plazo de subsanación
1						

Empresa:

Fecha:

Revisión de la implementación de las medidas correctivas

Lugar, fecha

Firma(s) de auditor(es)

N° consecutivo	Cumplido	No cumplido	Observaciones (si aplica)	Fecha
1				

Albaranes (de entrega) que hay que comprobar

Fecha del albarán (de entrega)	Número del albarán (de entrega)	Emplazamiento	Comprobado