



Anlage 9.6 Qualitätsfragebogen für den Bezug ehemaliger Lebensmittel

Betriebsangaben zum Lebensmittelhersteller (im folgenden Lieferant genannt)			
Name des Betriebs		Kontaktperson	
Straße/Hausnr.		Telefonnummer	
Ort		E-Mail-Adresse	
Land		Telefaxnummer	

Betriebsangaben zum QS-Systempartner (im folgenden Kunde genannt)			
Name des Betriebs		Kontaktperson	
Straße/Hausnr.		Telefonnummer	
Ort		E-Mail-Adresse	
Land		Telefaxnummer	

Qualitätsmanagementsystem	
Allgemeine Fragestellungen	
<u>Gesetzliche Registrierung</u> Ist der Lieferant nach der Futtermittelhygieneverordnung als Futtermittelunternehmen (VO 183/2005) registriert? Ist der Lieferant hinsichtlich tierischer Nebenprodukte (VO 1069/2009) registriert?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> nicht zutreffend
<u>Qualitätsmanagementsystem</u> Ist der Lieferant nach einem Qualitätsmanagementsystem für die Lebens- oder Futtermittelherstellung zertifiziert? Wenn ja, nach: Fällt das gelieferte Produkt unter das genannte Qualitätsmanagementsystem?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Produktinformationen	
Spezifikationen	
<u>Art der gelieferten Produkte und Zusammensetzung (ggf. als Anlage beifügen):</u>	



<p>Liegen Spezifikationen der gelieferten Produkte vor? Wenn Ja: Ist es möglich Kopien der aktuellen Versionen zu bekommen? Was sind die Gründe zur Ablieferung der Produkte (z.B. Verpackung ist falsch, usw.)? </p> <p>Könnten die gelieferten Produkte tierisches Protein (mit Ausnahme von Milch und Eiern) oder andere Verunreinigungen enthalten (z.B. Glas, Metall, Plastik usw.)? Wenn ja, welche? </p> <p>Könnten darunter Erzeugnisse fallen, die auf der QS-Ausschlussliste stehen? Wenn ja, welche? </p>	<p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
<p>Welche Risiken (chemische, physikalische, biologische) wurden im HACCP-Konzept des Lieferanten definiert, die für die an den Kunden gelieferten Produkte relevant sein könnten? </p>	
<p>Prozessinformationen</p>	
<p><u>Lagerung</u> Den Mitarbeitern des Lieferanten, die mit den an den Kunden gelieferten Produkten in Kontakt kommen, muss bekannt sein, dass diese in Futtermitteln weiterverwendet werden sollen. Wie stellt der Lieferant dies sicher? </p>	



Gibt es Hygienevorschriften für die Mitarbeiter des Lieferanten, die mit diesen Produkten in Berührung kommen?

Ja

Nein

Wie stellt der Lieferant sicher, dass diese eingehalten werden?

.....
.....
.....

Der Lieferant muss gewährleisten können, dass die an den Kunden gelieferten Produkte in geschlossenen Behältern/Containern gelagert werden, um u.a. den Befall mit Schädlingen zu verhindern.

Wie stellt er dies sicher?

.....
.....
.....

Wie lange können die an den Kunden gelieferten Produkte nach Einschätzung des Lieferanten gelagert werden bevor Schimmelbildung oder andere Verderbnisprozesse einsetzen?

.....
.....
.....

Wie stellt der Lieferant sicher, dass die Lagerdauer nicht überschritten wird, bevor die Produkte in den Besitz des Kunden übergehen?

.....
.....
.....

Art der Kennzeichnung und Aufstellungsort der Behälter/Container

Welche Kennzeichnung haben die Behälter und wo sind sie aufgestellt?

.....
.....
.....

Ist der Bereich, in dem die Sammelbehälter/Container aufgestellt sind, in das Schädlingsbekämpfungsprogramm des Lieferanten integriert?

Ja

Nein



<p><u>Produktberührende Teile</u></p> <p>Sind die Betriebsmittel, die mit den gelieferten Produkten in Berührung kommen (u.a. Schnecke, Maschinen, Schmiermittel, usw.), lebensmitteltauglich?</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p>
<p><u>Reinigung</u></p> <p>Wer ist für die Reinigung der Behälter/Container verantwortlich?</p> <p>Wenn der Lieferant für die Reinigung verantwortlich ist, welche Reinigungsmaßnahmen wurden festgelegt und wie stellt er sicher, dass die Reinigung nach jeder Leerung erfolgt?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Lieferant</p> <p><input type="checkbox"/> Kunde</p>
<p><u>Transport (nur für lose Ware)</u></p> <p>Durch wen wird der Transport veranlasst?</p> <p>Wenn der Transport vom Lieferanten veranlasst wird, müssen mindestens die Reinigungsvorgaben des ICRT eingehalten werden. Wie wird dies sichergestellt?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Lieferant</p> <p><input type="checkbox"/> Kunde</p>
<p>Rückverfolgbarkeit, Krisenmanagement und Produktionsfehler</p>	
<p><u>Rückverfolgbarkeit</u></p> <p>Umfasst das Qualitätsmanagementsystem ein Verfahren für die Rückverfolgbarkeit von Produkten (ggf. vom Rohstoff bis zur Fertigware)?</p> <p>Ist es möglich, im Falle von Abweichungen während der Produktion, die negativen Einfluss auf die zu liefernden Produkte haben könnten, den Kunden innerhalb von 12 Stunden zu informieren?</p> <p>Ermöglichen die internen Prozesse eine Rückverfolgbarkeit innerhalb von 4 Stunden?</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p>



<p><u>Rückstellmuster</u></p> <p>Werden (versiegelte) Rückstellmuster der an den Kunden gelieferten Produkte aufbewahrt?</p> <p>Wie lange werden diese Muster aufbewahrt?</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p>
<p><u>Produktrückruf</u></p> <p>Umfasst das Qualitätsmanagementsystem des Lieferanten ein Verfahren für die Einleitung einer Rückrufaktion?</p> <p>Ist der Kunde in diese Verfahren mit eingebunden?</p> <p>Ist der Lieferant in einem Ereignis- und Krisenfall 24 Stunden täglich erreichbar, und wenn ja, unter welcher Rufnummer?</p> <p><i>Notfalltelefonnummer:</i></p>	<p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Ja</p> <p><input type="checkbox"/> Nein</p>



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Erhaltene Dokumente	
Zertifikate	Gültig bis:
Produktspezifikationen	
Weitere	
Raum für weitere Anmerkungen/Vereinbarungen	



Einverständniserklärung

Die Unterzeichner bestätigen, dass die obigen Fragen nach bestem Wissen und Gewissen beantwortet wurden. Der Lieferant garantiert, dass er den Kunden unverzüglich informieren wird, wenn Produktchargen oder -partien nicht den genannten Spezifikationen entsprechen, beispielsweise infolge von Fehlern bei der Produktion oder eines Ereignisses.

Der Lieferant bestätigt, dass im Fall von Änderungen im Produktionsprozess, wodurch die Erklärungen in dieser Qualitätsvereinbarung nicht mehr zutreffend sind, umgehend eine Meldung an den Kunden erfolgt.

Ort, Datum

Betriebsstempel

Name, Firma und Unterzeichner (Lieferant)

Unterschrift

Ort, Datum

Betriebsstempel

Name, Firma und Unterzeichner (Kunde)

Unterschrift

Wurde dieser Qualitätsfragebogen im Rahmen eines Lieferantenaudits ausgefüllt?

Ja
 Nein



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



Lieferantenaudit	
Auditiertes Standort: Straße/Hausnr.: PLZ/Ort:	
Erstaudit: <input type="checkbox"/> Folgeaudit: <input type="checkbox"/>	
Auditierung am:	Von/bis:
Audit durchgeführt von (Auditor):	Funktion:
Weitere Auditteilnehmer (Name, Unternehmen): 1. 2. 3. 4. 5.	Funktion:
Datum, Unterschrift (Auditor):	
Datum, Unterschrift (Lieferant):	