



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

Dati aziendali del produttore di alimenti (in appresso fornitore)			
Nome dell'azienda		Referente	
Via/n.		Numero di telefono	
Località		Indirizzo e-mail	
Paese		Numero di fax	

Dati aziendali del partner di sistema QS (in appresso cliente)			
Nome dell'azienda		Referente	
Via/n.		Numero di telefono	
Località		Indirizzo e-mail	
Paese		Numero di fax	

Sistema di gestione della qualità	
Domande di carattere generale	
<u>Registrazione di legge</u> Il fornitore è registrato come impresa del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005 sull'igiene dei mangimi? Il fornitore è registrato per i sottoprodotti di origine animale (Regolamento (CE) n. 1069/2009)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non pertinente
<u>Sistema di gestione della qualità</u> Il fornitore è certificato secondo un sistema di gestione della qualità per la produzione di alimenti o mangimi? <i>Se sì, secondo:</i> Il prodotto fornito rientra nel cosiddetto sistema di gestione della qualità?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Informazioni sul prodotto	
Specifiche	
<p><u>Tipo di prodotti forniti e loro composizione (eventualmente accludere in allegato):</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>Sono previste specifiche per i prodotti forniti? Se sì: È possibile ricevere copie delle versioni aggiornate?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p>Quali sono i motivi della consegna dei prodotti (ad es. l'imballaggio è sbagliato, ecc.)?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>I prodotti forniti possono contenere proteine animali (ad eccezione del latte e delle uova) o altre impurità (ad es. vetro, metallo, plastica, ecc.)? Se sì, quali?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p>Possono rientrare tra i prodotti riportati nell'elenco dei prodotti esclusi QS? Se sì, quali?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p>Quali rischi (chimici, fisici, biologici) sono stati definiti nel programma HACCP del fornitore che potrebbero essere rilevanti per i prodotti forniti al cliente?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	



Informazioni sul processo

Immagazzinamento

Il personale del fornitore che viene a contatto con i prodotti forniti al cliente deve essere a conoscenza del fatto che tali prodotti devono essere riutilizzati come mangimi. In che modo il fornitore se ne assicura?

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

Sono previste norme sanitarie per il personale del fornitore che viene a contatto con questi prodotti?

Sì

In che modo il fornitore si assicura che queste vengano rispettate?

No

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

Il fornitore deve poter garantire che i prodotti forniti al cliente siano stoccati in contenitori/container chiusi per impedire tra l'altro eventuali infestazioni parassitarie.

In che modo se ne assicura?

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

In base alle stime del fornitore, per quanto tempo è possibile stoccare i prodotti forniti al cliente prima che si formino muffe o si verifichino altri processi di deperibilità?

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

Come si assicura il fornitore che non venga superata la durata di immagazzinamento prima che i prodotti entrino in possesso del cliente?

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



<p><u>Tipo di marcatura e luogo di posizionamento dei contenitori/container</u></p> <p>Come sono contrassegnati i contenitori e dove vengono posizionati?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>L'area in cui sono conservati i contenitori di raccolta/container è integrata nel programma di disinfestazione del fornitore?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p><u>Parti a contatto con i prodotti</u></p> <p>I mezzi di esercizio che entrano in contatto con i prodotti forniti (tra cui coclee, macchine, lubrificanti, ecc.) sono adatti per gli alimenti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p><u>Pulizia</u></p> <p>Chi è responsabile della pulizia dei contenitori/container?</p> <p>Se il fornitore è responsabile della pulizia, quali misure di pulizia sono state stabilite e come si assicura il fornitore che la pulizia venga effettuata dopo ogni svuotamento?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Fornitore</p> <p><input type="checkbox"/> Cliente</p>
<p><u>Trasporto (solo per merci sfuse)</u></p> <p>Da chi viene autorizzato il trasporto?</p> <p>Se il trasporto viene autorizzato dal fornitore, è fatto obbligo di rispettare almeno le direttive per la pulizia dell'ICRT. In che modo viene assicurato tale rispetto?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Fornitore</p> <p><input type="checkbox"/> Cliente</p>



Tracciabilità, gestione delle crisi ed errori di produzione	
<p><u>Tracciabilità</u></p> <p>Il sistema di gestione della qualità comprende un processo per la tracciabilità dei prodotti (eventualmente dalla materia prima fino al prodotto finito)?</p> <p>In caso di irregolarità durante la produzione che potrebbero avere un'influenza negativa sui prodotti forniti, è possibile informare il cliente entro 12 ore?</p> <p>I processi interni consentono una tracciabilità entro 4 ore?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p><u>Campioni di tracciabilità</u></p> <p>Vengono conservati campioni di tracciabilità (sigillati) dei prodotti forniti al cliente?</p> <p>Per quanto tempo sono conservati questi campioni?</p> <p>.....</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p><u>Richiamo dei prodotti</u></p> <p>Il sistema di gestione della qualità del fornitore comprende un processo per l'avvio di un'azione di richiamo?</p> <p>Il cliente è coinvolto in tale processo?</p> <p>In caso di eventi e crisi il fornitore è raggiungibile 24 ore su 24 e, se sì, a quale numero di telefono?</p> <p><i>Numero di telefono per le emergenze:</i></p>	<p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Documenti contenuti	
Certificati	Validi fino al:
Specifiche del prodotto	
Altro	
Spazio per altre note/accordi	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Dichiarazione di consenso

Il sottoscritto dichiara di aver risposto alle domande sopra riportate secondo scienza e coscienza.

Il fornitore garantisce che informerà immediatamente il cliente in caso di mancata conformità dei lotti o partite di prodotti alle specifiche indicate, ad es. in caso di errori di produzione o del verificarsi di un evento.

Il fornitore dichiara che trasmetterà immediatamente una comunicazione al cliente in caso di modifiche al processo produttivo tali da rendere non più pertinenti le dichiarazioni contenute nel presente accordo di qualità.

Luogo, data	Timbro dell'azienda
Nome, ditta e firmatario (fornitore)	
Firma	
Luogo, data	Timbro dell'azienda
Nome, ditta e firmatario (cliente)	
Firma	
Il presente questionario è stato compilato nel corso di un audit fornitori?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Audit fornitori	
Sede sottoposta ad audit: Via/n.: CAP/Località:	
Audit iniziale: <input type="checkbox"/> Audit successivo: <input type="checkbox"/>	
Audit del:	Dalle/alle:
Audit effettuato da (auditor):	Funzione:
Altri partecipanti all'audit (nome, azienda): 1. 2. 3. 4. 5.	Funzione:
Data, firma (auditor):	
Data, firma (fornitore):	