

1. Allgemeine Informationen

1.1. Firma

Firmenname	
Adresse	
Telefonnummer	
Faxnummer	
E-Mail Adresse	
Website	

1.2. Weitere Produktionsstandorte (in welchen Produkte für uns hergestellt werden)

Firmenname	
Adresse	
Telefonnummer	
Faxnummer	
E-Mail Adresse	
Website	

1.3. Ausgelagerte Prozesse/ Handelswaren

<p>Sollten ausgelagerte Prozesse stattfinden (nicht am Punkt 1.1/ 1.2 genannten Standorte hergestellt werden), lassen Sie bitte diesen Fragebogen von jeder betroffenen Firma ausfüllen und listen Sie diese hier detailliert auf.</p>	
--	--

1.4. Kontaktpersonen

Position	Name	Telefonnummer	E-Mail Adresse
Geschäftsführung			
Leitung R&D			
Verkaufsleitung			
Leitung QS Manager			
Leitung QK Manager			
24h/ 7d Notfallkontakt			
24h/ 7d Notfallkontakt			
.....			
.....			

2. Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits- Zertifikate

Zertifizierung	JA	NEIN	Gültig bis	Produktionsstandort
IFS Food				
IFS Broker				
IFS Logistics				
BRC				
FSSC 22000				
HACCP				
ISO 9001				
ISO 22000				
.....				
.....				
.....				
.....				

Senden Sie uns bitte eine Kopie Ihrer aktuellen Zertifikate per Mail zu! Wenn sich Änderungen in Ihren Zertifizierungen ergeben, bitten wir Sie diese Information unverzüglich uns zu kommunizieren.


Wenn Sie eine gültige Zertifizierung nach IFS Food, IFS Broker oder IFS Logistics besitzen, brauchen Sie den Rest des Fragebogens nicht weiter auszufüllen. Ansonsten bitte ab Seite 3 fortfahren.

Dieser Fragebogen wurde ausgefüllt von/ Position

Datum, Ort, Firmenstempel und Unterschrift

Bitte senden Sie uns zusätzlich zu diesem Fragebogen folgende Dokumente:

- Alle Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitssystemzertifikate
- Alle Flussdiagramme (Flow charts) der gelieferten Produkte der letzten zwei Jahre
- Wenn CCP's auf die gelieferten Produkte zutreffen, fügen Sie deren Beschreibung und Überwachung bitte ebenfalls an

 let there be taste	Supplier Self Audit Questionnaire	Dok.Nr.: F Version: 06

- Spezifikation, Allergen, GVO-Informationen, Materialsicherheitsdatenblatt und Nährwerte, wenn Sie diese in den letzten zwei Jahre nicht gesendet haben

Bitte folgende Fragen vollständig mit einer eindeutigen Kennzeichnung, beispielsweise mit JA (J), NEIN (N) oder NICHT ANWENDBAR (NA) beantworten. Zusätzliche Erklärungen und Ausführungen sind bei jedem Punkt willkommen und gewünscht.

3. Allgemeines

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Betreiben Sie ein dokumentiertes HACCP-System?		
Wird der HACCP Plan routinemäßig von externen Personen überprüft? Wenn ja, durch wen und wie oft pro Jahr wird dies durchgeführt?		
Wird der HACCP Plan routinemäßig durch interne Personen überprüft? Wenn ja, durch wen und wie oft pro Jahr wird dies durchgeführt?		
Führen Sie eine schriftliche Qualitätspolitik?		
Sind Ihre Dokumente schriftlich und nachvollziehbar gelenkt?		
Haben Sie alle Risikofaktoren (chemisch, physisch, biologisch und Allergene) bewertet und eine Risikoanalyse für jede Prozessstufe durchgeführt?		
Haben Sie ein Überwachungssystem für jeden CCP implementiert? Bitte näher beschreiben:		
Arbeiten Sie mit dokumentierten Reinigungs- und Desinfektionsanleitungen?		
Wie wird die Effizienz der Reinigung kontrolliert? In welchem Zeitabständen? Bitte näher beschreiben:		
Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel separat und versperrt außerhalb der Produktionsräume gelagert?		
Verwenden Sie farblich zu unterscheidende Reinigungsgeräte für Boden, Wände, etc. versus Produktions-equipment und -utensilien (Produktberührende versus nicht-produktberührende Oberflächen)?		
Führen Sie Betriebskontrollen durch? Wenn ja, wie wird die Umsetzung deren Maßnahmen überprüft? Bitte näher		

beschreiben:		
Führen Sie eine Prozessvalidierung und Prozesskontrolle durch?		
Wird der Abfall örtlich getrennt von den Produktions- und Lagerräumen aufbewahrt?		
Wird eine Mülltrennung durchgeführt (Papier, Plastik, Metal, Glas, ...)?		

4. Mitarbeitersicherheit, Betriebs- und Personalhygiene, Schulungen

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Gibt es Arbeitsanweisungen im Bezug auf die Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung (Schutzkleidung, angemessene Schuhe, Mützen, Handschuhe, ...)?		
Wird den Mitarbeitern eine entsprechende persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt?		
Gibt es Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente (SGD's), und kann diese jeder Mitarbeiter einsehen?		
Gibt es zu allen Rohstoffen Materialsicherheitsdatenblätter und kann diese jeder Mitarbeiter einsehen?		
Gibt es einen räumlich vom Produktionsbereich getrennten Umkleideraum für die Mitarbeiter?		
Sind Toiletten von der Produktion räumlich getrennt?		
Verfügen alle Mitarbeiter über einen Zugang zur Durchführung einer grundlegender Handhygiene (geeignete Waschbecken, warmes Wasser, Seife, Papierhandtücher, Desinfektionsmittel wo nötig sowie Papierkorb)?		
Ist Rauchen, Essen und Trinken in der Produktion gestattet? Wenn nein, gibt es ausgewiesene Bereiche, wo es erlaubt ist? Bitte näher beschreiben:		
Gibt es einen Aufenthaltsraum/ Kantine für die Mitarbeiter?		
Ist das Tragen von Schmuck, Lackieren der Nägel, Bartwuchs, etc. gestattet?		
Wie wird die Abwesenheit von		

Verunreinigung in Produkten gewährleistet? Bitte näher beschreiben:		
Verfügt das Unternehmen über ein Verfahren zur Meldung von ansteckenden Krankheiten?		
Werden alle neuen Mitarbeiter entsprechend ihrer Tätigkeiten eingeschult (allen voran im Bezug auf Hygiene und Food Defense)?		
Wird mind. einmal jährlich eine Hygiene- und Sicherheitsschulung für die Mitarbeiter durchgeführt?		
Werden die durchgeführten Schulungen dokumentiert? Wenn ja, wie werden ihre Wirksamkeiten überprüft? Bitte näher beschreiben:		

5. Fremdkörper- und Schädlingsbekämpfungs-Management

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Haben Sie eine Glas- Hartplastik- und Holz- Politik implementiert? Wenn ja, gibt es Verfahrensanweisungen beim Auftreten von Bruch und Kontamination? Bitte näher beschreiben:		
Verwenden Sie physikalische Messgeräte um Fremdkörper aufzufinden? Wenn ja, bitte näher beschreiben:		
Können Sie uns garantieren, dass die gelieferten Produkte frei von Fremdkörpern sind? Wenn nein, bitte näher beschreiben:		
Haben Sie ein dokumentiertes Schädlingsbekämpfungssystem im Betrieb implementiert? Wenn ja, intern oder extern durchgeführt und wie oft wird es überprüft und wie wird es dokumentiert?		

6. Food Defense und Besucher

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
---------------	----------	-------------------------

Gibt es ein Food Defense System in Ihrem Betrieb?		
Betreiben Sie ein allgemeines Sicherheitssystem (bspw. Alarmanlage, Wachmann, ...)?		
Werden die Zugangswege für Personen und Fahrzeuge überwacht bzw. gibt es Zugangsregelungen?		
Werden Rohstoffe oder Fertigwaren im Freien gelagert?		
Können Sie garantieren, dass es zu keiner Manipulationen an Rohwaren und Fertigprodukten kommt?		
Wenn nein, bitte näher beschreiben:		
Werden alle Besucher/ betriebsfremde Personen, auch externes technisches Servicepersonal, geprüft, geschult und mit entsprechender Arbeitskleidung ausgestattet?		

7. Product Fraud

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Haben Sie einen Product Fraud Standard implementiert?		
Wenn ja, beschreiben Sie ihre Maßnahmen zur Vermeidung detailliert:		
Existiert ein abteilungsübergreifendes Product Fraud Team?		
Gibt es eine Schwachstellenanalyse und Bewertung?		
Wenn ja, wie oft wird diese einem Review unterzogen?		
Wurde ein Mitigationsplan erstellt und Kontrollmaßnahmen definiert und implementiert?		
Sind alle Rohwaren, Inhaltsstoffe, Verpackungen und ausgelagerte Prozesse in Ihre Bewertung integriert?		

8. Allergenmanagement

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Haben Sie ein Allergenmanagement implementiert?		
Können Sie Kreuzkontaminationen ausschließen?		

Bitte näher beschreiben:		
Welche Allergene sind in Ihrer Betriebsstätte vertreten? Bitte ausführen:		
Führen Sie risikobezogene Analysen durch?		
Bitte näher beschreiben:		
Wird allergenhaltige und allergenfreie Roh- und Fertigware getrennt von einander gelagert?		

9. Produkte

9.1. Allgemeines

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
AKRAS Flavours akzeptiert nur Produkte, in denen nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 idgF, über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen“ und „über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Können Sie dies bestätigen?		
Wenn, nein bitte näher beschreiben:		
Sind alle Rohstoffe inkl. Verpackungen sowie Fertigprodukte vollständig rückverfolgbar?		
Führen Sie Rückverfolgbarkeitstests durch?		
Wenn ja, in welcher Frequenz?		
Haben Sie eine schriftlich-dokumentierte Lieferantenevaluierung implementiert und beziehen Sie nur Rohstoffe von bewerteten/freigegebenen Lieferanten?		
Liegen Ihnen Analysenzertifikate und alle gesetzlich notwendigen		

Produktinformationen zu allen Rohstoffen inkl. Verpackungen vor?		
Betreiben Sie eine interne Qualitätskontrolle?		
Sind Ihre analytischen Methoden validiert?		
Sind alle analytischen Instrumente dokumentiert kalibriert und geeicht?		
Führen Sie Wareneingangskontrollen bei allen Rohwaren durch? Wenn nein, bitte näher beschreiben:		
Analysieren Sie jede Charge (Rohstoffe, halbfertige Produkte, fertige Produkte)? Wenn nein, welche nicht und warum. Bitte näher beschreiben:		
Bewahren Sie alle Rückstellmuster sowie Aufzeichnungen zu jeder Charge für die Dauer der Mindesthaltbarkeit plus 12 Monate auf? Wenn, nein bitte näher beschreiben:		
Gibt es schriftliche Aufzeichnungen über alle durchgeführten Kontrollen?		
Haben Sie ein Verfahren für die Verwaltung von nichtkonformen/ abgelehnten Rohstoffen und anderen Nichtkonformitäten? Bitte näher beschreiben:		
Haben Sie ein Krisenmanagementsystem und ein dazugehöriges Team?		
Haben Sie eine dokumentierte Verfahrensanweisung, wie mit Kundenreklamationen umgegangen wird?		
Wird periodische eine Kundenreklamationsanalyse durchgeführt (um systemische Fehler aufzudecken)? Wenn ja, in welcher Frequenz?		
Haben Sie eine dokumentierte Verfahrensanweisung für ein Produkt-Rückrufverfahren?		

9.2. Messungen, Überwachung und Analysen

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
---------------	----------	-------------------------

<p>Führen Sie regelmäßige Kalibrierungen, Justierungen und Prüfungen der Mess- und Überwachungsgeräte durch?</p> <p>Wenn ja, intern oder extern. Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Führen Sie eine Mengenendkontrolle der fertigen Produkte durch (Quantitative Kontrolle, Füllmengenkontrolle)?</p> <p>Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Werden Produktionshilfsstoffe, wie Wasser, Dampf, Luft, usw. regelmäßig hinsichtlich ihrer Eignung für Lebensmittel (Verkeimung, Fremdkörper, ...) überprüft?</p> <p>Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Wird die Personalhygiene mittels mikrobiologischen Kontrollen überprüft?</p> <p>Wenn ja, intern oder extern? In welcher Frequenz? Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Führen Sie mikrobiologische Überprüfungen der verwendeten Produktionshilfsstoffe, wie Geräte, Töpfe, Behälter, usw. durch?</p> <p>Wenn ja, intern oder extern? Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Wie handhaben Sie physische Kontamination der Produkte? Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Was ist die letzte Barriere gegen eine physische, chemische, biologische Kontamination sowie Allergen-Kreuzkontamination von unseren Produkten? Bitte näher beschreiben:</p>		

9.3. Prozesse

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
<p>Arbeiten Sie mit dem „First in - First out“ Prinzip?</p> <p>Wenn nein, wie lautet ihr Prinzip? Bitte näher beschreiben:</p>		
<p>Werden ausschließlich hygienische Betriebsmittel eingesetzt und sind diese</p>		

lebensmitteltauglich?		
Sind alle verwendeten Fette und Schmierstoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, lebensmittelecht?		
Haben Sie ausgelagerte Prozesse? Wenn ja, sind jene, welche Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität haben, innerhalb des Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits- Managementsystems identifiziert und dokumentiert? Bitte näher beschreiben:		

9.4. Verpackung

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Sind die Verpackungsmaterialien für das jeweilige gelieferte Produkt geeignet?		
Können Sie uns bestätigen, dass die verwendeten Verpackungsmaterialien den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen VO (EG) 2023/2006, VO (EG) 852/2004, VO (EG)1935/2004, VO (EU) 10/2011 idgF entsprechen?		
Liegen Migrationstests für die verwendeten Verpackungsmaterialien vor?		
Wenn Ihre Verpackungsmaterialien anderen gesetzlichen Anforderungen entsprechen, beschreiben Sie diese detailliert.		
Kontrollieren Sie das Gewicht Ihrer Verpackungseinheiten?		

9.5. Vertrieb, Lagerung und Transport

Fragestellung	J, N, NA	Kommentare/ Erklärungen
Sind die Wareneingangs und Dispositionsbereiche nach außen gesichert und hygienisch?		
Haben Sie an Ihre Logistikpartner dokumentierte Anforderungen, welche die Lebensmittelsicherheit gewährleisten?		
Werden die Transportfahrzeuge hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelsicherheit inspiziert, bevor sie beladen werden?		
Verwenden Sie externe Warenlager? Wenn ja, verfügen diese über ein		

Hygiene- und Schädlingsbekämpfungskonzept? Bitte näher beschreiben:		
Haben Sie ein gekennzeichnetes Sperrlager?		

Der Lieferant bzw. Hersteller ist verpflichtet, alle Maßnahmen, die zur Absicherung der Produktqualität und Produktsicherheit erforderlich und zweckmäßig sind, insbesondere auch Qualitätskontrollen, durchzuführen und entsprechende Qualitätsaufzeichnungen, zu führen. Der Lieferant garantiert, dass er oder der Hersteller der gelieferten Ware ein HACCP System eingerichtet hat, überwacht und aufrecht hält. Hiermit garantiert der Lieferant bzw. Händler die Richtigkeit der zuvor gemachten Angaben. Im Falle von Änderungen verpflichten wir uns, AKRAS Flavours vorab davon in Kenntnis zu setzen.

Dieser Fragebogen wurde ausgefüllt von/ Position

Ort, Datum, Firmenstempel und Unterschrift