

Anhänge AEB

Anhang 5.1.2 – Fragebogen für Lieferanten ohne GFSI anerkannte Zertifizierung

1. Informationen	
Name der Firma:	
Art des Betriebsfeldes: (Produzent / Hersteller / Grosshändler / usw.)	
Branche und wichtigste Produkte	
Geschäftsführer / Inhaber:	
Qualitätsverantwortlicher:	
Anzahl der Mitarbeiter:	
Anzahl der Mitarbeiter die in der QS arbeiten:	
2. Zertifizierungen	
Welche lokale Behörde ist für die Überprüfung ihres Betriebes verantwortlich?	
Wann hat die letzte Untersuchung stattgefunden?	
Welche Zertifikate sind am Standort vorhanden (Produkte- und / oder Systemzertifizierungen)?	
Werden gewisse Herstellungsprozesse an Dritte ausgelagert?	
Wenn ja, sind diese nach einem GFSI-anerkannten Standard zertifiziert oder wie werden diese überprüft?	

Identifikation: AA_201-2111 V2
 Freigabe durch: BEWI2924
 Freigabedatum: 26.01.2022

3. Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Management System	
Welche Prozesse / Herstellprozesse finden am Standort statt?	
Werden die Herstellprozesse mit den wichtigsten Parametern im Rahmen von Arbeitsanweisungen definiert? (wenn möglich Beispiel bitte beilegen)	
Haben Sie für den Standort ein HACCP-Konzept implementiert? Welches sind die CCP und oPRP am Standort?	
Besteht ein Programm, in welchem die getroffenen Massnahmen auf ihre Wirksamkeit überprüft werden?	
Wie überprüfen Sie intern ihre Lebensmittelsicherheit und Qualität? (Bitte beschreiben Sie ihre Prüfverfahren und geben Sie die Häufigkeit an)	
Besitzen Sie ein Programm zur mikrobiologischen Überprüfung / Untersuchung ihrer Produkte?	
Verwenden Sie dafür ein internes oder externes Labor? (Name des externen Labors bitte angeben)	
Ist die Verwendung von Holz, Hartplastik und Glas kontrolliert? (Bitte Details beschreiben)	
Sind die Produkte auf Metall detektiert? Bitte geben Sie die Durchmesser der Prüfkörper an (FE, non-FE, SS).	
Wenn nicht: Mit welchen Massnahmen können Sie die Gefahr eines metallischen Fremdkörpers kontrollieren?	
Haben Sie ein System zur Zulassung und laufenden Überprüfung der Lieferanten? (Bitte beschreiben Sie dieses)	
Wie werden die Rohstoffe beim Wareneingang auf ihre Qualität überprüft?	

Identifikation: AA_201-2111 V2
 Freigabe durch: BEWI2924
 Freigabedatum: 26.01.2022

Unterhalten Sie ein Food Fraud Konzept? (Bitte beschreiben Sie dieses kurz)	
Unterhalten Sie ein Food Defense Konzept? (Bitte beschreiben Sie dieses kurz)	
4. Spezifikationen, Allergene und gentechnisch veränderte Zutaten	
Welche Allergene sind am Standort vorhanden?	
Wie können Sie unbeabsichtigte Kontaminationen verhindern?	
Welche GVO sind am Standort vorhanden? Wie können Sie unbeabsichtigte Kreuzkontamination verhindern?	
5. Dokumentation und Rückverfolgbarkeit	
Haben Sie ein System, welches es Ihnen ermöglicht, alle eingehenden Materiallieferungen mit Datum und Namen des Lieferanten zu dokumentieren? (Bitte beschreiben Sie dieses kurz)	
Ist ein System vorhanden welches die Rückverfolgbarkeit vom Fertigprodukt bis hin zum Rohprodukt gewährleistet? (Bitte beschreiben Sie dieses kurz)	
Bei Rework: Ist die Rückverfolgbarkeit von Rework gewährleistet?	
Wie oft wird ihr Rückverfolgbarkeitssystem getestet? (vom Kunden bis zum Lieferanten). Datum des letzten Tests?	
6. Personalhygiene und Reinigung	
Wird in ihrem Betrieb Schutzbekleidung getragen und welche Art von Schutzbekleidung? (Bitte beschreiben Sie diese kurz)	
Gibt es unterschiedliche Schutzbekleidungen für verschiedene Sicherheitsbereiche? (z.B. Farblich unterschieden)	

Identifikation: AA_201-2111 V2
Freigabe durch: BEWI2924
Freigabedatum: 26.01.2022

Ist gewährleistet das Rauchen, Trinken und Essen in einem speziell dafür vorgesehenen Bereich stattfindet?	
Sind Anlagen zum Händewaschen, Trocknen und Desinfizieren vorhanden?	
Sind Räume wie Toiletten und Umkleieräume getrennt von Bereichen in denen Lebensmittel hergestellt werden?	
Gibt es eine Regelung, dass Uhren und jeglicher Schmuck nicht getragen werden dürfen?	
Gibt es eine Regelung, dass Personen mit offenen Wunden/Verletzungen oder ansteckenden Krankheiten aus der Produktion ausgeschlossen werden?	
Wird das Einhalten der Personalhygiene überprüft? (Bitte beschreiben Sie kurz)	
Gibt es ein dokumentiertes Reinigungsprogramm in ihrem Betrieb? (Bitte beschreiben Sie dieses kurz)	
Wie schulen Sie Ihre Mitarbeitenden zu Hygienethemen?	
Haben Sie ein betriebliches Abfallkonzept?	
7. Lagerung, Transport und Schädlingsbekämpfung	
Haben Sie ein eigenes Warenlager? Wenn ja, ist dieses ungekühlt / gekühlt / oder tiefgekühlt?	
Bei gekühltem oder tiefgekühltem Warenlager: Wie kontrollieren Sie die Einhaltung der Lagertemperaturen?	
Verwenden Sie für Warenlieferungen eigene Fahrzeuge oder arbeiten Sie mit einem Transportunternehmen zusammen?	
Falls Sie eigene Fahrzeuge benutzen, sind diese ungekühlt / gekühlt / oder tiefgekühlt?	

Identifikation: AA_201-2111 V2
Freigabe durch: BEWI2924
Freigabedatum: 26.01.2022

Bei gekühlten oder tiefgekühlten eigenen Fahrzeugen: Wie kontrollieren Sie die Einhaltung der geschlossenen Kühltette?	
Was unternehmen Sie bezüglich Schädlingsbekämpfung?	
8. Sicherheit	
Gibt es eine verantwortliche Person für Sicherheitsfragen?	
Haben Sie ausgebildete Ersthelfer in ihrem Unternehmen? Werden diese von einer anerkannten Stelle ausgebildet?	
Gibt es geeignete Erste-Hilfe-Ausrüstung in ihrem Unternehmen?	
Ist ihr Gebäude so gesichert das fremde Personen keinen Zugang haben?	

Meines Wissens ist dieser Fragebogen mit seinen Angaben und Darstellungen wahrheitsgetreu ausgefüllt worden.

Name	Datum	Funktion

Schwab-Guillod AG
Müntschemier