



**LIEFERANTEN-
Selbstauskunft**

Reg.Nr.:WGG-06.01/F09

Seite: 1 von 6

Revision: 1

Gültig ab: 06.08.2009

Firmenname:	
Firmenadresse:	

Dieser Fragebogen wurde ausgefüllt durch:

Name:	
Funktion:	
Telefon:	
Fax:	
E-mail:	

Für erlenbacher backwaren hergestellte Produkte

Datum:

Unterschrift Lieferant:

Gelbe Felder werden durch erlenbacher backwaren ausgefüllt.

<i>Versandt am:</i>	
<i>Zurück am:</i>	

Sicherheitsstufe Produkt	<input type="checkbox"/> nieder	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch
Bewertung Lieferanten-Selbstauskunft (Bewertung erfolgt durch Qualitätswesen)	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> unsicher
Maßnahmen			

Bei der Einstufung des Lieferanten als „unsicher“ muss vor der ersten Belieferung ein Audit erfolgen oder die gelieferten Produkte müssen speziellen Kontrollen unterzogen werden (Festlegung siehe Maßnahmen).

Datum:

Unterschrift:

1. Produktgruppen

Beschreiben Sie die Produktgruppen die bei Ihnen hergestellt und abgefüllt werden:

2. Organisation der Qualitätssicherung

Qualitätsbeauftragter

Name:	E-mail:
-------	---------

Ist Ihr Qualitätssicherungssystem (ISO) zertifiziert? Ja Nein

Wenn Ja, legen Sie bitte eine Kopie der letzten Zertifizierung bei.

Haben Sie Zertifizierungen nach IFS, BRC oder vergleichbar? Ja Nein

Wenn Ja, legen Sie bitte eine Kopie der letzten Zertifizierung bei.

Haben Sie ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit nach DIN EN ISO 22000 ? Ja Nein

Wenn Ja, legen Sie bitte eine Kopie der letzten Zertifizierung bei.

Falls kein zertifiziertes System vorliegt, wie stellen Sie die Qualität Ihrer Produkte sicher?

Haben Sie ein Reklamationsmanagement? Ja Nein

Wer behandelt die Kundenbeanstandungen? :

3. GMP / Gute Herstellungspraxis

3.1 Zoneneinteilung

Werden Zoninggrundregeln in der Fabrik angewendet?? Ja Nein

Gibt es einen entsprechenden Zoningplan (Hygienezonen, Reinigungszonen, Waren-, Personal- und Abfallfluss) Ja Nein

3.2 Schädlingsbekämpfung

Gibt es einen dokumentierten Aktionsplan gegen:

Nagetiere Vögel Insekten andere, was:

Wer ist in Ihrer Firma verantwortlich für Schädlingsbekämpfung? :

Verwenden Sie eine fachkundige externe Firma? Ja Nein

Wenn Ja Welche? :

Mit welcher Frequenz wird der Betrieb inspiziert? :

Gibt es einen schriftlichen Report nach jeder Kontrolle? Ja Nein

Wissen Sie, welches Mittel an welcher Stelle eingesetzt werden? Ja Nein

3.3 Fremdkörper

Ist die Gefahr auf Fremdkörper analysiert und bewertet worden? Ja Nein nA

Beschreiben Sie die getroffenen Massnahmen:

Sind die für erlenbacher-Produkte verwendeten Linien ausgerüstet mit:

- Metalldetektoren Ja Nein
- Magnetfänger Ja Nein
- Sieben / Filtern Ja Nein

Wenn Ja, werden diese regelmässig überprüft? Ja Nein

Haben Sie die Bereiche, in denen man Glas vorfinden könnte eindeutig registriert? Ja Nein

Werden diese Bereiche sachgerecht kontrolliert ? (Glasbruchprotokoll) Ja Nein

Gibt es einen Aktionsplan der klar aussagt was bei Glasbruch zu tun ist? Ja Nein

Haben Sie die Bereiche, in denen man Hardplastik vorfinden könnte eindeutig registriert? Ja Nein

Werden diese Bereiche sachgerecht kontrolliert ? (Hardplastikbruchprotokoll) Ja Nein

Gibt es einen Aktionsplan der klar aussagt was bei Hartplastikbruch zu tun ist? Ja Nein

3.4 Reinigung

Haben Sie :

- Einen Reinigungsplan / eine Reinigungsanweisung? Ja Nein
- Reinigungsprotokolle? Ja Nein

Wird die Reinigung durch eine externe, spezialisierte Firma durchgeführt? Ja Nein

Wenn Ja, welche und was sind deren Aufgaben? :

3.5 Personal

Haben Sie ein Einführungsprogramm für Neu-Angestellte Ja Nein
Wenn Ja, ist die Personalhygiene (am Arbeitsplatz) davon ein Bestandteil? Ja Nein

Unterrichten Sie regelmässig Ihre Angestellten hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelsicherheit Ja Nein

Ist das Tragen und Gebrauchen folgender Gegenstände obligatorisch (und schriftlich niedergelegt)? :

Kopfbedeckung Ja Nein

Bartbinden Ja Nein

Handschuhe Ja Nein

Anderes, (was?)

Ist es verboten (und schriftlich niedergelegt):

in der Produktion und im Lager zu rauchen? Ja Nein

in der Produktion und im Lager zu Essen? Ja Nein

persönliche Sachen (Kleider, Taschen) in die Produktion zu nehmen? Ja Nein

Schmuck zu tragen? Ja Nein

4. HACCP

Ist Ihr Produktionsprozess, und sind die Produkte welche für erlenbacher hergestellt werden, einer HACCP-Studie unterzogen worden? Ja Nein

Haben Sie einen Beauftragten der die HACCP-Studien koordiniert und durchführt? Ja Nein

Name und Position :

Beinhalten Ihre HACCP-Studien folgende Sicherheits-Gefahren? :

Mikrobiologie physikalische Chemie Kritische Allergene

Wird Ihr HACCP-System regelmässig auditiert? Ja Nein

Bitte fügen Sie eine Liste der CCPs (Kritische Lenkungspunkte) sowie das entsprechende Flow-chart betreffend die für erlenbacher backwaren hergestellten Produkte bei.

5. Pathogen Monitoring

Ziehen Ihre HACCP Studien die Gefahr einer Kontaminierung durch Krankheitserreger in Betracht? (Salmonellen, Listeria etc) Ja Nein

Wenn Ja, welche:

Haben Sie einen Überwachungsplan (Monitoring) erstellt für:

• die unmittelbare Umgebung der Produktionslinien? Ja Nein

• die kritischen Rohstoffe? Ja Nein

• die Fertigprodukte? Ja Nein

Wenn Ja, Listen Sie die Krankheitserreger auf, auf die Sie untersuchen:

6. Kontrolle auf Allergene

Wurde das Kontaminationsrisiko mit Allergenen in Ihrem Betrieb bereits abgeklärt? Ja Nein nA

Bitte führen Sie in nachfolgender Tabelle für jedes an erlenbacher backwaren gelieferte Produkt, die natürlicherweise oder möglicherweise durch Kontamination vorhandener Allergene (Spuren) auf, soweit nicht bereits durch die Spezifikation von erlenbacher backwaren erfasst.

Produkt	Vorhandene Allergen	Mögliche Allergene (kontam.)

7. Rohstoffe und Packungsmaterial

Haben Sie zu den verwendeten Rohstoffen und Packmaterialien aussagekräftige und kontrollierte Spezifikationen? Ja Nein

Existiert ein Kontrollplan für die, für erlenbacher-Produkte verwendeten Rohstoffe? Ja Nein nA

Wie geben Sie Ihre Lieferanten frei? :

Auditieren Sie Ihre Lieferanten? Ja Nein nA
Wenn ja, wie oft? :

8. Wartung und Produktion

8.1 Wartung

Haben Sie Wartungspläne? Ja Nein

Werden Ihre Produktionsanlagen während der Wartung geschützt? Ja Nein

Kontrollieren Sie den hygienischen Zustand der Produktionsline nach grösseren Wartungsarbeiten oder Änderungen vor Produktionsbeginn? Ja Nein

8.2 Produktionsvorschriften:

Haben Sie klare Produktionsvorschriften? (am Arbeitsplatz vorliegend!) Ja Nein

8.3 Prozesskontrollen

Wurde für jedes Produkt ein Produktionskontrollplan erarbeitet? Ja Nein

Wenn Ja, enthält dieser Kontrollplan folgende Angaben:

- Verantwortlichkeit / Zuständigkeit für Kontrollen? Ja Nein nA
- Limits / Spezifikationen? Ja Nein nA
- die zu verwendenden Testmethoden Ja Nein nA
- Kontrollfrequenz? Ja Nein nA
- Korrektive Massnahmen im Falle von Abweichungen? Ja Nein nA

8.4 Endproduktkontrolle

Haben Sie für jedes Fertigprodukt einen Kontroll- und Freigabeplan? Ja Nein

9. Kalibrierung und Laboratorium

Interne Labors: sind die Analysenmethoden dokumentiert und validiert? Ja Nein

Überwachen Sie Ihre Prüfmittel regelmäßig? Ja Nein

Greifen Sie für gewisse Analysen auf externe Labors zurück? Ja Nein

Wenn ja, auf welche Untersuchungen trifft dies zu? :

10. Produkt-Freigabe

10.1 Freigabeverfahren

Haben Sie ein spezifisches Freigabeverfahren für:

- Rohstoffe? Ja Nein
- Fertigprodukte? Ja Nein

In wessen Befugnis liegt die Freigabe für Fertigprodukte?

11. Lagerung und Verteilung

Gibt es spezifische zu kontrollierende Lagerbedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit)? Ja Nein

Wenn ja, welche

Werden diese Kontrollen und die Ergebnisse schriftlich festgehalten? Ja Nein

12. Rückverfolgbarkeit und Produkterückruf

Haben Sie ein festgelegtes Rückrufverfahren definiert? Ja Nein

Können Sie anhand einer Los-Nr. alle Daten bis zu den Rohstoffe und zu den Kunden vorlegen? Ja Nein

Überprüfen Sie Ihr Rückverfolgbarkeitssystem regelmässig? Ja Nein

Wie lange benötigen Sie um alle Daten vorzulegen?

Wann führten Sie das letzte Mal ein solches Audit durch?