



## Selbstauskunft Dienstleister Spediteure

MP-08-FB-15-2

Seite 1 von 3

<b>Exakte Firmenbezeichnung (mit Rechtsform):</b>	
<b>Anschrift:</b>	
<b>Ansprechpartner/ Telefon/ e-mail:</b>	

Im Rahmen des IFS Food, Version 7, sind alle notwendigen Hygieneanforderungen sowie ein innerbetriebliches System (Food Defense) zum Produktschutz implementiert, um das Risiko vor Produktkontamination und von unbefugten Eingriffen oder anderen böswilligen, strafbaren oder terroristischen Handlungen, denen das Lebensmittel ausgesetzt werden könnte, auf ein Minimum zu beschränken.

Grundsätzlich verfolgen die Anforderungen des Food-Defense-Systems den Ansatz Präventivmaßnahmen gegen absichtliche Kontamination bzw. Manipulation (z.B. mit biologischen, chemischen, physikalischen oder radiologischen Substanzen) einzuleiten, umzusetzen sowie zu überwachen.

### Allgemeine Anforderungen:

Anforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Der Zustand innerhalb der Fahrzeuge, wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"><li>• Abwesenheit von Fremdgerüchen,</li><li>• Staubentwicklung,</li><li>• unerwünschte Luftfeuchtigkeit,</li><li>• Schädlinge,</li><li>• Schimmel,</li></ul> wird vor der Beladung geprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der festgelegten Bedingungen zu gewährleisten.			
Sofern für den Transport bestimmte Bedingungen (z. B. Temperatur) vorgesehen sind, werden die Bedingungen vor der Beladung geprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der definierten Bedingungen sicherzustellen.  Bei Temperaturanforderungen wird Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.			
Es sind Verfahren zur Verhinderung von Kontamination während des Transports, einschließlich des Be- und Entladens, vorhanden. Dabei werden gegebenenfalls verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel / Non-Food).			

Anforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Es existieren adäquate Hygieneanforderungen (Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplan) für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung (z. B. Schläuche für Siloanlagen). Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.			
Die Be- und Entladung der Produkte erfolgt in einer Weise, die Beschädigungen verhindert. Die Ladung ist so zu sichern, dass Kontaminationen und/oder Beschädigungen während des Transportes verhindert werden.			
Das Personal ist für die sichere Warenhandhabung bei der Be- und Entladung, im Lager sowie bezüglich der Ladungssicherung geschult.			
Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass: <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist,</li> <li>• Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind,</li> <li>• Ansammlung von Abfall vermieden wird,</li> <li>• Kondensation und Schimmelbildung vorgebeugt werden,</li> <li>• die Reinigung leicht durchgeführt werden kann.</li> </ul>			
Es ist sichergestellt, dass die Ware inkl. der Menge jederzeit, in der zu verantwortenden Logistikkette, mittels geeigneter Kennzeichnung zu identifizieren ist. Ferner ermöglicht das System Feststellungen über jede Person (ggf. inkl. Transportunternehmen), von der sie die Ware erhalten und an welches Unternehmen (ggf. inkl. Transportunternehmen) sie die Ware geliefert hat.			
Ein Produktschutz (Food Defence)-Plan wird auf Grundlage der Eintrittswahrscheinlichkeit entwickelt und in Bezug auf die bewerteten Bedrohungen umgesetzt. Dazu gehören: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rechtliche Anforderungen,</li> <li>• Erkennen von kritischen Bereichen und / oder Handhabungen und die Zugangspolitik für Mitarbeiter,</li> <li>• Besucher und Vertragspartner,</li> <li>• Schutz der Ware vor unbefugten Eingriffen oder anderer böswilliger,</li> </ul>			

Anforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
gesetzeswidriger oder terroristischer Handlungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungen zum Produktschutz</li> <li>• alle anderen, angemessenen Kontrollmaßnahmen.</li> </ul>			
Alle Mitarbeiter achten auf etwaige Anzeichen unbefugter Eingriffe oder anderer böswilliger, gesetzeswidriger oder terroristischer Handlungen sowie auf Bereiche, die für solche Handlungen anfällig sein könnten und melden etwaige Feststellungen			
Werden Logistik-Dienstleister wiederkehrend für den Transport eingesetzt, sind alle bisher genannten Anforderungen in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt, zertifiziert.  Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Unterauftragnehmer werden diese bisher oben genannten Anforderungen erfüllt oder diese sind IFS Logistics zertifiziert.			
Werden Logistik-Dienstleister unregelmäßig (Spotmarkt) für den Transport von verpackten Produkten eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics zertifiziert oder erfüllen diese bisher oben genannten Anforderungen.  Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Unterauftragnehmer werden die hier genannten definierten Mindestanforderungen erfüllt.			

Im Falle der Abweichung von einem der oben genannten Punkte, verpflichten wir uns, die Firma Cavendish & Harvey Confectionery GmbH, unverzüglich und unaufgefordert in schriftlicher Form davon in Kenntnis zu setzen.

Im Falle eines Food Defence-Falls ist die Firma Cavendish & Harvey Confectionery GmbH umgehend in Kenntnis zu setzen.

Wir bestätigen, dass sämtliche Angaben zur Beantwortung der obig aufgeführten Anforderungen, hinsichtlich der Einhaltung an alle Bereiche, die direkt oder indirekt mit der Ware in Kontakt kommen, wahrheitsgemäß sind.

Sämtliche Erklärungen haben so lange eine verbindliche Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt. Die Firma Cavendish & Harvey Confectionery GmbH behält sich das Recht vor, die Nachweisdokumentation einzusehen bzw. anzufordern.

\_\_\_\_\_  
Datum/ Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Stempel Dienstleister