



Selbstauskunft Dienstleister Lagerhalter

MP-08-FB-16-3

Seite 1 von 3

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

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
Alle angelieferten Waren, inkl. Verpackungsmaterial und Etiketten, werden auf Konformität mit den Spezifikationen und nach einem festgelegten Kontrollplan überprüft. Der Kontrollplan ist durch die Risikobewertung bestätigt. Die Ergebnisse der Kontrollen werden dokumentiert.			
Die Lagerbedingungen für Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweiligen Produktspezifikationen und haben keine negative Auswirkung auf andere Produkte. Dies ist in einem System festgelegt und umgesetzt.			
Rohmaterialien, Verpackung, Zwischen- und Endprodukte sind so gelagert, dass Kontaminationsrisiken und andere negative Auswirkungen minimiert sind.			
Für die Handhabung und Lagerung von Betriebs-, Hilfs- und Zusatzstoffen sind angemessene Lagereinrichtungen vorhanden. Das für die Kontrolle der Lagereinrichtungen verantwortliche Personal ist geschult.			

Anforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Alle Produkte sind eindeutig identifizierbar. Der Gebrauch der Produkte wird nach den Grundsätzen des First In/First Out bzw. First Expired/First Out vorgenommen.			
Das Personal ist für die sichere Warenhandhabung bei der Be- und Entladung, im Lager sowie bezüglich der Ladungssicherung geschult.			
Es existieren adäquate Hygieneanforderungen (Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplan). Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.			
Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass: <ul style="list-style-type: none"> • das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist, • Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind, • Ansammlung von Abfall vermieden wird, • Kondensation und Schimmelbildung vorgebeugt werden, • die Reinigung leicht durchgeführt werden kann. 			
Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens: <ul style="list-style-type: none"> – betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge), – Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), – Köderidentifizierung vor Ort, – Verantwortlichkeiten intern/extern, – die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/Sicherheitsvorschriften, – die Inspektionsintervalle. Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. <p>Dies berücksichtigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Einsatz qualifiziertes, ausgebildetes Personal oder externe qualifizierte Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung • Dokumentation von Inspektionen, Maßnahmen und Korrekturen • Wareneingangsprüfungen auf Schädlingsbefall und entsprechende Maßnahmen bei Befall • Adäquate Lagerungsbedingungen der Waren, die ein Befallsrisiko minimieren 			
Ein Produktschutz (Food Defence)-Plan wird auf Grundlage der Eintrittswahrscheinlichkeit entwickelt und in Bezug auf die bewerteten Bedrohungen umgesetzt. Dazu gehören:			

Anforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
<ul style="list-style-type: none"> • rechtliche Anforderungen, • Erkennen von kritischen Bereichen und / oder Handhabungen und die Zugangspolitik für Mitarbeiter, • Besucher und Vertragspartner, • Schutz der Ware vor unbefugten Eingriffen oder anderer böswilliger, gesetzeswidriger oder terroristischer Handlungen • Schulungen zum Produktschutz alle anderen, angemessenen Kontrollmaßnahmen.			
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 weitere externe Dienstleister und Unterauftragnehmer für die Lagerhaltung eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard zertifiziert, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt. Ist dies nicht der Fall, so sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Lagerhaltungspraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben.			

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