



Lieferantenfragebogen

UP-04-FB-12

Bitte füllen Sie diesen Fragebogen vollständig und wahrheitsgemäß aus, nur so ist eine Bewertung möglich.

Fehlende Angaben werden als nicht erfüllt bewertet.

Bitte achten Sie darauf, die geforderten Unterlagen beizufügen.

1. Verfügt Ihr Unternehmen über ein dokumentiertes Qualitätsmanagementsystem (QM-Handbuch, Standardvorgehensweise)?

- Ja
- Nein

2. Welche zertifizierten allgemeinen sowie die Lebensmittelindustrie betreffende Qualitätsmanagementsysteme haben Sie eingeführt? Bitte entsprechend ankreuzen

<input type="checkbox"/>	BRC-Zertifikat - Global Standard Food	<input type="checkbox"/>	SQF Safe Quality Food
<input type="checkbox"/>	FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	FSC
<input type="checkbox"/>	GMP (Codex) Zertifikat	<input type="checkbox"/>	EMAS
<input type="checkbox"/>	HACCP-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	SMETA
<input type="checkbox"/>	IFS-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	SA8000
<input type="checkbox"/>	ISO 9001-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	BSCI
<input type="checkbox"/>	ISO 14001-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	Andere:
<input type="checkbox"/>	ISO 22000-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	ISO 50001 Zertifikat	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	QS-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	UTZ-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	RSPO-Zertifikat	<input type="checkbox"/>	

3. Verfügen Sie über eine Richtlinie zur Behandlung von Fremdkörpern (Metall-Detektion, Glas, Hartplastik, Holz und andere)? Falls Ja, erklären Sie (a) welche Sicherheitseinrichtungen installiert sind und (b) wie häufig die Überprüfungen erfolgen. Falls Nein, erklären Sie warum.

- Nein, Begründung:



Lieferantenfragebogen

UP-04-FB-12

- Ja, folgende Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitseinrichtung	Ja	Nein	Häufigkeit der Überprüfungen
Metalldetektor (FE, Nicht-FE, Edelstahl)			
Magnete			
Röntgen / Röntgenbild			
Windsichter			
Siebe			
Glas- und Hartplastikkataster			
Bilderkennung			
Andere:			

- 4. Verfügen Sie über dokumentierte Reinigungs- und Hygiene-Anweisungen, die regelmäßig geschult und überprüft werden? Falls Ja, nennen Sie die wichtigsten Hygiene-Anweisungen. Falls Nein, erklären Sie warum.**

- Ja

Falls Ja, beschreiben Sie die Reinigungs- und Hygiene-Anweisungen:

- Nein

Falls Nein, kommentieren Sie bitte:

- 5. Ist eine Rückverfolgung von Endproduktchargen bis hin zu den Rohproduktchargen gemäß der VO (EG) Nr. 178/2002 bzw. VO (EG) Nr. 1935/2004 möglich?**

- Ja

Falls Ja, beschreiben Sie bitte:



Lieferantenfragebogen

UP-04-FB-12

- Nein

6. Haben Sie ein System zum Produktschutz von Lebensmitteln (Food Defense System) eingerichtet? Falls Ja, beschreiben Sie bitte, welche Kontrollmaßnahmen zum Produktschutz (Lebensmittelschutz) Sie ausführen:

- Ja

Falls Ja, beschreiben Sie bitte:

- Nein

7. Nehmen Sie eine Risikobewertung für die bei Ihnen eingesetzten Rohstoffe hinsichtlich eines möglichen Lebensmittelbetrugs (Food Fraud) vor?

- Ja

Falls Ja, beschreiben Sie bitte:

- Nein



Lieferantenfragebogen

UP-04-FB-12

Produkteigenschaften:

	Ja	Nein	Bemerkung
Kosher zertifiziert			
Halal zertifiziert			
GMO frei			

Allergene Stoffe gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Ja	Nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)			
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg bzw. 10mg/l			
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			

Wir bestätigen, dass sämtliche Angaben wahrheitsgemäß sind.

Ort, Datum

Unterschrift/ Stempel



Lieferantenfragebogen

UP-04-FB-12

Bitte legen Sie folgende Dokumente/ Bestätigungen bei:

Packmaterialien

QM-Zertifikate

Spezifikation des Materials

Bestätigung der Konformität (Konformitätserklärung, Unbedenklichkeitsbescheinigung)

Rohwaren

QM-Zertifikate

Spezifikation

HACCP Flussdiagramm

Allergenerklärung

Erklärung GMO-Freiheit

Kosher Zertifikat

Halal Zertifikat

Erklärung tierische Bestandteile und Alkohol (Halal) oder Halal Erklärung

Sicherheitsdatenblatt falls Gefahrstoff

Bestätigung der Konformität (Konformitätserklärung, Unbedenklichkeitsbescheinigung)
für Verpackungsmaterialien

Ausgelagerte Prozesse (Fertigware/Halbfertigware)

QM-Zertifikate

Spezifikation

HACCP Flussdiagramm

Kosher Zertifikat (jährlich neu)

Halal Zertifikat (jährlich neu)

Erklärung GMO-Freiheit

Allergen – Erklärung

Bestätigung der Konformität (Konformitätserklärung, Unbedenklichkeitsbescheinigung)
für Verpackungsmaterialien