



Firma	
Anschrift	
Telefon	
Telefax	
Ansprechpartner Dispo	
Telefon Dispo	
Ansprechpartner QM	
Telefon QM	
Notfalltelefonnummer	

Welches Qualitätsmanagementsystem ist bei Ihnen im Unternehmen eingeführt?

IFS Logistics	QS Logistik Obst und Gemüse	ISO 22000-2005
sonstiges: _____	derzeit keine Zertifizierung	geplant bis _____

Bitte legen Sie eine Kopie des jeweils gültigen Zertifikats bei.

Anforderungen an Speditionsunternehmen

- Alle Fahrzeuge/Auflieger müssen mit einer Kühlung ausgestattet sein, welche in der Lage ist, unabhängig von Außentemperaturen und bei maximaler Beladung die von uns vorgegebenen Temperaturen einzuhalten, sofern ein Transport temperaturgeführter Ware beauftragt wird.
- Alle Fahrzeuge/Auflieger müssen eine Temperaturlaufzeichnung besitzen, die auf Nachfrage vorzulegen ist, sofern ein temperaturgeführter Transport beauftragt ist. Sie muss mindestens 2 Jahre archiviert werden. Die Temperaturlaufzeichnung muss dem Auftrag eindeutig zuzuordnen sein
- Die vorgegebene Temperatur ist vor dem Beladen einzustellen und zu dokumentieren.
- Die Temperaturvorgabe ist dem Auftrag zu entnehmen und nur nach Absprache zu ändern.
- Das Unternehmen stellt mit der Annahme des Transportauftrages sicher, alle u.g. Hygieneanforderungen einzuhalten (einschließlich der Anforderungen an den Verladestellen)

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Transportvereinbarung 2018	20.08.2018	



- Wird kühlpflichtige Ware transportiert, so ist ein Alarmsystem eingeführt, welches bei Abweichungen der Transporttemperatur eine Warnung auslöst. In diesem Fall muss die Firma VIP GmbH unmittelbar informiert werden.

Hygieneanforderungen

- Die Ladefläche des Transportfahrzeugs muss problemlos befahrbar und in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein. Der Laderaum muss sauber und geruchsneutral sein.
- Vor jeder Beladung ist die Sauberkeit des Transportfahrzeuges zu überprüfen. Bei unzureichender Sauberkeit ist eine unmittelbare Reinigung vor der Beladung vorzunehmen.
- Eingesetzte Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.
- Es liegen Reinigungspläne und . protokolle vor, welche bei Bedarf angefordert werden können.
- Mangelhafte Ware ist getrennt von verkehrsfähiger Ware zu transportieren bzw. ist mit geeigneten Maßnahmen ein Kontaminationsrisiko auszuschließen.
- Mischtransporte mit Produkten, von denen ein Kontaminierungsrisiko ausgeht, sind nicht erlaubt.
- Der Transport von GVO ist grundsätzlich untersagt. Dies gilt auch für Vorfrachten.
- Sollten in Vorfrachten solche Produkte transportiert werden, ist eine Grundreinigung mit anschließender Desinfektion durchzuführen und zu dokumentieren.
- Leergut darf nur geladen werden, wenn es kein Risiko für andere Produkte darstellt.
- Paletten im Tausch müssen optisch überprüft werden, um die Wahrscheinlichkeit von Sabotage zu verringern.
- Die Firma VIP GmbH behält sich vor, bei Nichteinhaltung der Hygieneregeln Fahrzeuge für die Beladung auszuschließen.
- Alle Mitarbeiter des Auftragnehmers, die direkten Kontakt mit der Ware haben oder diese transportieren, sind mindestens einmal jährlich in Fragen der Hygiene zu unterweisen.

Wartung und Instandhaltung

- Der Auftragnehmer verfügt über einen Wartungs- und Instandhaltungsplan der Transportfahrzeuge und Auflieger inklusive der Kühlaggregate.
- Alle verwendeten Prüf- und Messmittel werden regelmäßig kalibriert und geprüft.
- Alle Wartungen und Instandhaltungen sind zu dokumentieren und auf Nachfrage einsehbar.

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Transportvereinbarung 2018	20.08.2018	



Transport und Notfall

- Fehler oder Defekte im Kühlsystem eines Transportfahrzeuges während des Transports sind unverzüglich zu melden.
- Kann der Auftragnehmer die vorgegebene Anlieferzeit nicht einhalten, wird der Auftraggeber umgehend darüber informiert, sobald dies absehbar ist.
- Sofern ein Auftrag untervergeben wird, ist der Auftragnehmer dafür verantwortlich, dass alle hier genannten Punkte umgesetzt und erfüllt werden.
- Der Auftragnehmer hat einen Notfallplan für den Fall von Warenrückrufen oder Produktmanipulation eingeführt. Dieser wird regelmäßig geschult und überprüft.
- Unter der o.g. Notrufnummer ist eine 24-stündige Erreichbarkeit gewährleistet.

Food Defense

- Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sein Personal bezüglich des Produktschutzes und Möglichkeiten der Produktmanipulation zu schulen.
- Bei der Be- und Entladung ist eine Produktmanipulation auszuschließen.
- Der Auftragnehmer sichert zu, dass bei Ihm ein Programm zum Produktschutz eingeführt wurde, welches die Ware innerhalb seines Einflussbereichs vor unbefugtem Zugriff oder Einfluss sichert und eine Gefahrenanalyse für den Produktschutz regelmäßig durchgeführt wird.
- Der Auftragnehmer hat einen Food Defense Beauftragten benannt.

Name: _____

Hiermit bestätigen wir, alle oben genannten Anforderungen der Firma VIP GmbH sowie alle derzeit gültigen nationalen und europäischen Gesetze einzuhalten.

Ort, Datum

Unterschrift/ Stempel

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Transportvereinbarung 2018	20.08.2018	