



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
IFS Cash and Carry	IFS Food	BRC
sonstiges: _____	derzeit keine Zertifizierung	geplant bis _____

Bitte legen Sie eine Kopie des jeweils gültigen Zertifikats bei.

Allgemeine Anforderungen

- Die Temperatur aller Kühlhäuser muss dokumentiert sein und mindestens 2 Jahre aufbewahrt werden
- Ein System zur Schädlingsbekämpfung ist eingeführt (mindestens Nager und Fluginsekten)
- Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet
- Es existiert eine Glasinventarliste und ein System zur Überwachung von Glas- und Hartkunststoffteilen
- Die Lagertemperatur ist dem Auftrag zu entnehmen und muss eingehalten werden.

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Dienstleistungsvertrag_2018	20.08.2018	



Hygieneanforderungen

- Die Kühlhäuser und Lagerräume müssen problemlos befahrbar und in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein.
- Eingesetzte Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.
- Wenn Dienstleister zur Reinigung eingesetzt werden, sind diese ausreichend geschult.
- Die Außenbereiche müssen sauber gehalten werden.
- Für alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel existiert ein Sicherheitsdatenblatt.
- Reinigungsgeräte und . mittel sind ausreichend gekennzeichnet.
- Die Verladerampen müssen so gestaltet sein, dass eine nachteilige Wirkung auf das Produkt ausgeschlossen ist.
- Es liegen Reinigungspläne und . protokolle vor, welche bei Bedarf angefordert werden können.
- Mangelhafte Ware ist getrennt von verkehrsfähiger Ware zu lagern bzw. mit geeigneten Maßnahmen ein Kontaminationsrisiko auszuschließen.
- Die Lagerung von GVO ist grundsätzlich untersagt.
- Alle Mitarbeiter, die direkten Kontakt mit der Ware haben, sind mindestens einmal jährlich in Fragen der Hygiene zu unterweisen.

Wartung und Instandhaltung

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

Transport und Notfall

- Fehler oder Defekte im Kühlsystem sind unverzüglich zu melden.
- 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.

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Dienstleistungsvertrag_2018	20.08.2018	



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 sowie alle derzeit gültigen und relevanten nationalen und europäischen Gesetze einzuhalten.

Ort, Datum

Unterschrift/ Stempel

Dokumentenname	Freigabedatum	Freigabe
Dienstleistungsvertrag_2018	20.08.2018	