**Qualitätskriterien für Lieferanten von**

**Lebensmittel oder produktberührende Verpackungen**

Diese Angaben dienen zur Zulassung unserer Lieferanten und haben einen relevanten Einfluss auf unsere Lieferantenbewertung. Die Angaben sind verbindlich und müssen uns vor dem ersten Abschluss eines Vertrages unterschrieben vorliegen, ansonsten kann keine Lieferung an uns erfolgen.

**Schritt 1 (QMS)**

Besitzt Ihr Betrieb ein aktuelles Zertifikat der folgenden Standards?

- ISO 9001: Ja  Nein

Bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates, falls Sie “Ja” angekreuzt haben.

Wenn Ja dann können Sie direkt zu Schritt 2 ansonsten:

- Haben Sie eine Qualitätspolitik? Ja  Nein

- Haben sie eine Systematik zur Lenkung von Qualitätsrelevanten Dokumenten Ja  Nein

- Führen Sie Schulungen zur kontinuierlichen Verbesserung? Ja  Nein

**Schritt 2 (UMS)**

Besitzt Ihr Betrieb ein aktuelles Zertifikat der folgenden Standards?

- ISO 14001: Ja  Nein

Bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates, falls Sie “Ja” angekreuzt haben.

Wenn Ja dann können Sie direkt zu Schritt 3 ansonsten:

- Sind sie nach einer vergleichbaren Norm Zertifiziert? Ja  Nein

Wenn Ja welche:      , bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates zu.

- Haben Sie eine Umweltpolitik? Ja  Nein

- Treffen Sie Massnahmen zur Verbesserung der Umwelt und Nachhaltigkeit Ja  Nein

Wenn Ja welche:

- Schulen Sie ihre Mitarbeiter im Bereich Umwelt und Nachhaltigkeit? Ja  Nein

**Schritt 3 (AS/GS)**

Besitzt Ihr Betrieb ein aktuelles Zertifikat der folgenden Standards?

- ISO 45001: Ja  Nein

- Sedex: Ja  Nein

Bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates, falls Sie “Ja” angekreuzt haben.

Wenn bei beiden Zertifikaten Ja dann können Sie direkt zu Schritt 4 ansonsten:

- Sind sie nach einer vergleichbaren Norm Zertifiziert? Ja  Nein

Wenn Ja welche:      , bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates zu.

- Haben Sie eine Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Regelung (AS/GS)? Ja  Nein

- Treffen Sie Massnahmen zur Verbesserung des AS/GS Ja  Nein

Wenn Ja welche:

- Schulen Sie ihre Mitarbeiter im Bereich AS/GS? Ja  Nein

**Schritt 4 (LMS)**

Besitzt Ihr Betrieb ein aktuelles Zertifikat der folgenden Standards?

- BRC oder BRC/IOP: Ja  Nein

- IFS Food oder IFS PACsecure: Ja  Nein

- FSSC 22'000: Ja  Nein

Bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates von jedem Standard, den Sie mit “Ja” angekreuzt haben.

Wenn Sie mindestens einen Standard mit “Ja” angekreuzt haben, gehen Sie direkt zu Schritt 7. Wenn Sie jeden Standard mit “Nein” angekreuzt haben, gehen Sie zu Schritt 5.

**Schritt 5**

Ist Ihr HACCP- Konzept von einer externen Zertifizierungsstelle zertifiziert?

Ja  Nein

Bitte senden Sie uns eine Kopie des Zertifikates, falls Sie “Ja” angekreuzt haben.

Wenn Sie “Ja” angekreuzt haben, gehen Sie zu Schritt 7. Wenn Sie “Nein” angekreuzt haben, gehen Sie zu “Schritt 6”.

**Schritt 6**

Bitte kreuzen Sie in der untenstehenden Tabelle “Ja” oder “Nein” an

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questionnaire** | **Ja** | **Nein** | **Score für „Ja“** |
| Existiert ein HACCP-Konzept? |  |  | 15% |
| Besteht in Ihrem Betrieb KEINE Möglichkeit von Glasbruch? |  |  | 15% |
| Bei ⌧ „Nein“ Haben Sie diese Gefahr mittels Glasmanagement geregelt? |  |  | (15%) |
| Sie wissen was Allergene im Sinne der Lebensmittelverordnung sind? |  |  | 5% |
| Sie wissen, mit welchen Produkten Allergene in Ihren Betrieb gelangen könnten und wie Kreuzkontaminationen zu handhaben sind? |  |  | 5% |
| Daraus resultiert: In Ihrer Produktespezifikation sind die Allergene korrekt deklariert? |  |  | 5% |
| Ist eine Produktkontamination durch Luft und Wasser ausgeschlossen? |  |  | 15% |
| Existiert ein Hygienekonzept für Produktionsanlagen, Geräte, Verpackungen und Personal? |  |  | 15% |
| Existieren für Rohstoffe Spezifikationen? |  |  | 5% |
| Werden Rückstellmuster aufbewahrt? |  |  | 5% |
| Existieren für die relevanten Prozesse und Anforderungen Dokumente und werden diese ordnungsgemäss aufbewahrt? |  |  | 5% |
| Lagerung und Transport:  - Werden die produktgerechten Temperaturen eingehalten?  - Sind die hygienischen Bedingungen einwandfrei?  - Werden die Produkte nicht mit Nonfood-Produkten gelagert oder  transportiert? |  |  | 5% |
| Führen Sie systematische Schädlingsbekämpfungskontrolle durch? |  |  | 5% |
| **Total** |  |  |  |

Wenn Ihr Score bei Schritt 6 höher als 75% ist, erfüllen Sie unseren minimalen Standard. Wenn Ihr Score tiefer als 75% ist, werden wir Sie für weitere Abklärungen kontaktieren.

**Schritt 7**

Wirbestätigen, dass wir als Zulieferer der Firma Louis Ditzler AG den Lieferantenkodex auf der Homepage gelesen haben und diese Firmenpolitik unterstützen und umsetzen.

**Schritt 8**

|  |  |
| --- | --- |
| Firmenname: |  |
| Datum, Ort: |  |
| Unterschrift: |  |

**Durch Louis Ditzler AG auszufüllen**

Einstufung für die Lieferantenbewertung:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Management  System | Erfüllungsgrad  (je max. 100%) | Massnahmen | Termin / Verantwortlich |
| QMS |  |  |  |
| UMS |  |  |  |
| AS/GS |  |  |  |
| LMS |  |  |  |

Geprüft Einkauf: Datum: Visum:

Geprüft QMS (vertreten durch QS): Datum: Visum: