

Dienstleistungsvereinbarungen mit wiederkehrenden Sub-Unternehmern gemäß *IFS Logistics*

Der Sub-Unternehmer (im folgenden Auftragnehmer genannt) verpflichtet sich folgende Verfahren bei food-Transporten anzuwenden:

Anweisungen der Gressel Spedition:

Die Fahrer des Auftragnehmers erhalten die Hygienevorschriften der Gressel Spedition (im folgenden Auftraggeber genannt)

- AA 3.2 Hygienemaßnahmen
- AA 4.1.8 Reinigungsverfahren

und wenden diese verbindlich an.



4.1 Allgemeine Anforderungen für Lagerung und Transport

4.1.1 Vertragsprüfung und Kommunikation

4.1.1.1 Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind bekannt, vereinbart und hinsichtlich ihrer Akzeptanz überprüft, bevor eine Liefervereinbarung geschlossen wird. Alle Bestimmungen bezüglich Produktqualität und -sicherheit sind bekannt und den entsprechenden Unternehmensbereichen kommuniziert.

4.1.1.2 Änderungen an bestehenden, vertraglichen Vereinbarungen sind dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert.

4.1.1.3 Ist die Erbringung vereinbarter Dienstleistungen (z. B. Lieferpünktlichkeit) nicht möglich, wird der Auftraggeber zeitnah informiert.

4.1.2 Beschaffung/Lieferanten und Dienstleister

4.1.2.1 Es liegt ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern (intern und extern) vor. Die Überwachung beinhaltet risikoorientierte Bewertungskriterien, wie z. B.: Zuverlässigkeit, Reklamationen, Audits, Zertifikate sowie geforderte Leistungsstandards.

4.1.2.2 Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind zu dokumentieren.

4.1.2.3 Eine aktuelle Übersicht der zugelassenen Lieferanten und Dienstleister liegen den Mitarbeitern des Auftragnehmers vor, die verantwortlich für den Einsatz der Lieferanten und Dienstleister sind.

4.1.3 Besondere Handhabungsvorschriften

4.1.3.1 Der Auftragnehmer hat ein Verfahren eingeführt, um jegliche Kontamination (auch Kreuzkontamination, verursacht durch unverträgliche Produkte, in der gleichen Transporteinheit oder im gleichen Lagerraum) zu verhindern. Kontamination durch Emission, Abgase, Gerüche, Fremdkörper, Verpackungsmaterial etc. sind zu vermeiden.

4.1.3.2 Liegt für ein unverpacktes Produkt eine spezifische Kundenanforderung für das Nichtvorhandensein bestimmter Inhaltsstoffe, Zutaten (z. B. GVO, Allergene) vor, sind diese nachweislich sichergestellt.

4.1.3.3 Wenn spezifische Vorgaben zum Schutz der Non-Food-Produkte und/oder der Umwelt zu berücksichtigen sind (z. B. in der Konfektionierung sensibler Produkte wie elektronische Geräte), sind diese umgesetzt.

4.1.4 Rückverfolgbarkeit

4.1.4.1 Ein System zur Rückverfolgbarkeit ist eingerichtet, wird aufrechterhalten und ist für das Unternehmen und die gehandhabten Produkte geeignet.

4.1.4.2 Das System stellt sicher, dass die Ware inkl. der Menge jederzeit, in der zu verantwortenden Logistikkette, mittels geeigneter Kennzeichnung zu identifizieren ist. Ferner ermöglicht das System Feststellungen über jede Person (ggf. inkl. Transportunternehmen), von der sie die Ware erhalten und an welches Unternehmen.

4.1.4.3 Der Auftragnehmer pflegt eine immer aktuelle Liste aller Kunden (Auftraggeber) sowie die Menge der Produkte, die derzeit im Besitz sind. In den Lagereinrichtungen sind die Produkte den Kunden zugeordnet.

4.1.4.4 Das System zur Rückverfolgbarkeit wird in regelmäßigen Abständen, mindestens jährlich, sowie bei Änderungen des Systems getestet. Dieser Test wird durchgeführt, um die Wirksamkeit des Systems zur Rückverfolgbarkeit zu bestätigen und ggf. zu verbessern. Die Testergebnisse sind aufzuzeichnen. Falls erforderlich, werden Korrekturmaßnahmen durchgeführt.

4.1.5 Wartung und Reparatur

4.1.5.1 Ein geeignetes Wartungssystem ist geplant, installiert, dokumentiert, gepflegt und erfasst alle kritischen Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport) die notwendig sind um Produkthanforderungen zu erfüllen. Dies gilt gleichermaßen für interne und externe Wartungsarbeiten.

4.1.5.2 Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Produkthanforderungen sichergestellt und eine Kontamination wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.

4.1.5.3 Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet (z. B.: lebensmitteltaugliche Fette, nichttoxische Anstriche bei unverpackter Ware).

4.1.5.4 Alle Ausfälle am Standort sowie der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen sind dokumentiert und hinsichtlich einer Anpassung des Wartungssystems ausgewertet.

4.1.6 Klimatisierung/Kühlung/Wasser & Eis und Druckluft

4.1.6.1 Vorgaben zur Klimatisierung (z. B. Temperatur, Luftfeuchte), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.

4.1.6.2 Ein geeignetes Temperaturonzeichnungssystem (oder mehrere) ist in der Logistikkette eingesetzt, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.

4.1.6.3 Überall, wo das Verfahren klimatisierte/gekühlte Luft verlangt, werden die Anlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt.

4.1.6.4 Bei Ausfall der Klimatisierung/Kühlung und/oder bei Abweichung von den Soll-Temperaturen greift ein Alarmsystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit und/oder -qualität nicht gefährdet ist.

4.1.6.5 Die Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis, das in direkten Kontakt mit Lebensmittel und/oder Lebensmittelverpackungen kommt, basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, um sicherzustellen, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Wasser und Eis haben Trinkwasserqualität.

4.1.6.6 Wenn im Leistungsprozess Druckluft verwendet wird, die direkt auf das Lebensmittel oder auf die Lebensmittelverpackung einwirkt, ist dieser Prozess auf Basis einer Gefahrenanalyse und der damit verbundenen Risiken bewertet. Druckluft wird so verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.

4.1.8 Reinigung und Desinfektion

4.1.8.1 Reinigungs- und Desinfektionspläne, auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sind eingeführt und verfügbar. Diese beinhalten:

- Verantwortlichkeiten,
- die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften,
- die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche,
- Reinigungsintervalle,
- Aufzeichnungspflichten,
- Gefahrensymbole (wo erforderlich).

4.1.8.2 Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.

4.1.8.4 Die Außenbereiche weisen einen sauberen, ordnungsgemäßen Zustand auf.

4.1.8.5 Für Reinigungschemikalien und Reinigungsmittel existieren aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) und Betriebsanweisungen (BA), diese sind vor Ort jederzeit verfügbar. Die Betriebsanweisungen sind den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.

4.1.8.6 Reinigungsgeräte und -chemikalien sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.

4.1.8.7 Wenn der Auftragnehmer einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle Anforderungen aus Abschnitt 4.1.8 in einem entsprechenden Vertrag eindeutig festgelegt.

4.2.4.8 Es liegt eine Gefahrenanalyse und Bewertung damit zusammenhängender Risiken für möglichen Lebensmittelbetrug (food fraud) vor, die realistischere im Prozess erwartet werden können.

Darauf basierend, und falls erforderlich, sind angemessene Maßnahmen zur Reduzierung dokumentiert und implementiert.

4.3 Transport

4.3.1 Spezielle Anforderungen Transport

4.3.1.1 Transportfahrzeuge, Transporteinheiten, und/oder Transportbehälter, die auf den unterschiedlichen Verkehrsträgern (Straße, Schiene, Luft und Wasser) zum Einsatz kommen, halten die Transportbedingungen der zu transportierenden Waren, innerhalb der zulässigen Toleranz (z. B. Temperatur) ein.

4.3.1.2 Sofern für den Transport bestimmte Bedingungen (z. B. Temperatur) vorgesehen sind, werden die Bedingungen vor der Beladung geprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der definierten Bedingungen sicherzustellen.

4.3.1.3 Werden

temperaturgeführte Waren in zusätzliche Transportbehälter verbracht (z. B. Thermoboxen), sind diese in einem ordnungsgemäßen Zustand (sauber, geruchsfrei, trocken und funktionsfähig). Vor Verbringung der Ware in die Transportbehälter, sind die Transportbehälter vorgekühlt.

4.3.1.4 Beim Transport ist das jeweilige zulässige Ladungsniveau (Nutzlast) von Transportfahrzeugen, Transporteinheiten und/oder Transportbehältern/Containern zur Sicherstellung der Produktsicherheit und -qualität einzuhalten.

4.3.1.5 Transportbehälter (z. B. Tankfahrzeuge, Eisenbahnkesselwagen), die für den Transport von flüssigen, granulat- und/oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln genutzt werden, sind gekennzeichnet und werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln genutzt.

4.3.1.6 Die Reinigung der Transporteinheit erfolgt bei Bedarf unter Beachtung der produktspezifischen Risiken und hygienischen Anforderungen vor der nächsten Beladung. Werden Reinigungsnachweise gesetzlich oder vom Kunden gefordert, liegen diese vor.

4.3.1.7 Schläuche, Pumpen, Filter von Tankfahrzeugen (Tankcontainer usw.) sind in gutem Zustand

4.3.2 Transport durch Sub-Sub-Unternehmer

Eine Weitergabe des Transportauftrages an Sub-Sub-Unternehmer ist nicht erlaubt!

5.3 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten

5.3.1 Der Auftragnehmer ermittelt die für die Erfüllung der Produkthanforderungen erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte. Diese Geräte sind auf einer Liste dokumentiert und eindeutig gekennzeichnet.

5.3.2 Die Messmittel und -geräte werden in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden überprüft, kalibriert und/oder geeicht und/oder justiert (falls zutreffend). Die Ergebnisse werden dokumentiert.

Sonstige Vorgaben der Gressel Spedition:

- absolutes Rauchverbot im gesamten Gebäude
- Essen und Trinken ausschließlich im Aufenthaltsraum in der 1. Etage
- Sofortige Anmeldung am Empfang bei Betreten des Wareneingangsbereichs
- Betreten des Hallenbereiches nur mit Sicherheitskleidung (Sicherheitsschuhe, Warnweste)

Ort, Datum

Name, Unterschrift des Verantwortlichen

Firmenstempel