

Seite 1/5	Revision 01	Fragebogen	
Datum 21.02.2018	Verfasser Šuško		

1. INHALT/CONTENT

2.	Unternehmen
3.	Zertifizierung
4.	Allgemeine Informationen
5.	Bauliche Gegebenheiten/Food Defense
6.	Warenannahme/Versand
7.	Krisenmanagement
8.	Fremdkörpermanagement/Reinigungsmittel/Sonstiges
9.	HACCP/Food Fraud
10.	Allergenen, Produktinformationen
11.	Hygiene/ Housekeeping
12.	Ethic und soziale Verantwortung
13.	Umwelt
14.	Räumlichkeiten/ Sonstiges
Anhang 1. Flow-Chart Keimreduktion	
Anhang 2. HACCP Plan Monitoring Plan	

2. UNTERNEHMEN

N°	Parameter:	Antworten:
2.1	Firmengründung	2010
2.2	Name:	MESCH Hamburg GmbH
2.3	Adresse/Adress Fon/Fax: Email:	Billbrookdeich 32-36 (Böttcherhof 1) D-22113 Hamburg +49 (0)40 63857786; +49 (0)40 63857787 info@mesch-hh.de
2.4	Notfallnummer :	+49 160 90503946
2.5	Homepage:	http://www.mesch-hamburg.com
2.6	Mitarbeiter	Ca. 10
2.7	Unternehmensart:	Dienstleister für Keimreduktion von Naturprodukten (Kräuter, Gewürze, Tee, Wurzeln, Beeren, Saaten etc.)

3. Zertifizierungen

	Kategorie	Ja	Nein	Gültigkeit der Zertifikate: siehe Homepage
ISO 22000		X		
FSSC 22000	C4	X		
BIO		X		
Kosher			X	
HALAL			X	
Andere:			X	

4. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten/
4.1	Haben Sie eine Lebensmittelsicherheitspolitik?	X		
4.2	Beschäftigen Sie einen Qualitätsmanager?	X		Azra Šuško
4.3	Haben Sie ein HACCP?	X		
4.4	Haben Sie eine Food-Defense Gruppe?	X		
4.5	Werden Ihre Mitarbeiter regelmäßig auf Lebensmittelsicherheit geschult?	X		
4.7	Wenn ja, welche Schulungen finden statt und wie oft?	Hygiene – und Infektionsschutzgesetz, Arbeitsplatz- und FSSC Schulung jeweils 1 x p/a		
4.8.	Liegen Stellenbeschreibungen für die Mitarbeiter vor?	X		

Seite 2/5	Revision 01	Fragebogen	
Datum 21.02.2018	Verfasser Šuško		

4.9.	Gibt es ein Organigramm?	X		
5.0	Gibt es ein System des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses? (KVP/Auswertung von Kennzahlen)	X		

5. Bauliche Gegebenheiten/ Food Defense

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
5.1	Ist Ihre Produktion auf einem abgeäunten Gelände?	X		
5.2	Haben Sie eine Zugangskontrolle?	X		
5.3	Müssen sich Besucher anmelden?	X		
5.4	Haben Sie Überwachungskameras?	X		
5.5	Haben Sie eine Gefahrenanalyse für Food Defense?	X		
5.6	Sind Ihre Mitarbeiter darauf geschult Betriebsfremde ohne Begleitung anzusprechen?	X		
5.7	Überprüfen Sie die Wirksamkeit der Schulung? Wenn ja, wie oft?	X		Einmal im Jahr
5.8	Setzen Sie einen Sicherheitsdienst ein?		X	

6. Warenannahme/ Versand

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
6.1	Gibt es eine überdachte Verlademöglichkeit?	X		
6.2	Gibt es einen festgelegten Ablauf zur Kontrolle der anliefernden bzw. abholenden Container/LKW Plombennummer/ Verschmutzung/ Feuchtigkeit?	X		
6.3	Werden diese Kontrollen dokumentiert?	X		
6.4	Ist ein Verfahren implementiert, wenn angelieferte Produkte nicht den Spezifikationen entsprechen?	X		Fehlerhafte Produkte
6.5	Wie werden die Chargen der Rohstoffe identifiziert?			Partienummer Zuordnung
6.6	Haben Sie eine Quarantänestation für problematische Ware?		X	Ware wird auf der Rampe aussortiert, bzw. die Annahme verweigert.
6.7	Ist eine Kreuz-Kontamination (Rohstoffe und fertige Produkte) ausgeschlossen?	X		
6.8	Ist Rückverfolgbarkeit möglich? Wenn ja, wie häufig wird es geprüft?	X		Mindestens zweimal im Jahr
6.9	Wird die Ware für den Transport gut vorbereitet? Wenn ja, bitte beschreiben Sie die Maßnahmen.	X		Verladung ausschließlich auf Paletten in Schrumpffolie

7. KRISENMANAGEMENT

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
7.1	Wurde bei Ihnen ein Krisenmanagement getestet?	X		
7.2	Haben Sie eine 24h Krisennummer?	X		Siehe Seite 1

8. FREMDKÖRPERMANAGEMENT/REINIGUNGSMITTEL/SONSTIGE MATERIALIEN

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
8.1	Verfügen Sie über ein Glaskataster inklusive und/oder Plexiglas Kataster?	X		
8.2	Überprüfen Sie regelmäßig Ihre Glas- und Plexiglasteile auf Unversehrtheit? Wie oft überprüfen Sie es?	X		Zweimal im Jahr Minimum

Seite 3/5	Revision 01	Fragebogen	
Datum 21.02.2018	Verfasser Šuško		

8.3	Haben Sie spezielle Arbeitsanweisung bei der Verwendung von Holz in der Produktion?	X		
8.4	Sind Reinigungsmittel lebensmittelgeeignet und haben Sie Arbeitsanweisungen für deren Benutzung?	X		
8.5	Sind Produktdatensicherheitsblätter für Reinigungsmittel verfügbar?	X		
8.6	Werden Reinigungsmittel und andere Chemikalien separat gelagert?	X		
8.7	Benutzen Sie lebensmittelgeeignete Schmierstoffe bei Produktkontakt?	X		
8.8	Sind Datensicherheitsblätter für verwendete Chemikalien verfügbar?	X		
8.9	Wird während des Produktionsprozesses Wasser (Dampf) eingesetzt?	X		
8.10	Wird das Wasser kontrolliert?	X		Öffentlicher Versorger, einmal jährlich Kontrolle in Labor.
8.11	Werden Reinigungsverfahren für Anlagen und Räume dokumentiert und kontrolliert?	X		

9. HACCP incl. Food Fraud

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
9.1	Haben Sie ein HACCP Programm?	X		
9.2	Sind CCP's identifiziert, bewertet und gesichert?	X		
9.3	Liegen Flow-Charts vor?	X		Siehe Anhang
9.4	Verfügen Sie über einen HACCP Plan?	X		Siehe Anhang
9.5	Wie werden die CCP's und CP's gemanagt?			Präventivprogramme, Kontrolle vor und während der Produktion, Analysen nach der Produktion, Verifizierung und Validierung.
9.6	Wurde Food Fraud berücksichtigt?	X		In der Gefahrenanalyse

10. UMGANG MIT ALLERGENEN, PRODUKTINFORMATIONEN

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
10.	Sind Instruktionen vorhanden, um Kreuzkontamination mit Allergenen zu vermeiden? Wenn ja, welche?	X		Verfahrens-und Arbeitsanweisungen

11. HYGIENE/ HOUSEKEEPING

N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
11.1	Führen Sie im Betrieb Hygienetests durch? Wenn ja wie oft?	X		Mindestens einmal im Jahr
11.2	Tragen Ihre Mitarbeiter Schutzkleidung?	X		
11.3	Gibt es einen Wäschedienst zur Pflege der Kleidung?	X		
11.4	Sind Anweisungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände vor Arbeitsbeginn der Mitarbeiter vorhanden?	X		

Seite 4/5	Revision 01	Fragebogen		
Datum 21.02.2018	Verfasser Šuško			

11.5	Gibt es Anweisungen im Umgang mit ansteckenden Krankheiten?	X		
11.6	Haben Sie Reinigungsanweisungen für Anlagen und Maschinen und werden diese dokumentiert und verifiziert?	X		
11.7	Haben Sie einen Dienstleister für die Reinigungsarbeiten in der Produktion?		X	Eigene Mitarbeiter
11.8	Werden Reinigungsmaßnahmen an Maschinen und Räumen dokumentiert und verifiziert?	X		
11.9	Wo wird der Abfall außerhalb der Produktion gelagert?			In geschlossenen Behältern in der Halle bis zur Abholung
11.10	Ist ein Schädlingsbekämpfungssystem implementiert?	X		
11.11	Wird die Schädlingsbekämpfung dokumentiert und ausgewährt?	X		
11.12	Haben Sie für die Kontrollen einen externen Dienstleister eingesetzt?	X		
12. ETHIC UND SOZIALE VERANTWORTUNG				
N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
12.1	Sind Sie nach BSCI Zertifiziert?		X	
12.2	Erlauben Sie Kinderarbeit in Ihrem Unternehmen?		X	
12.3	Bietet Sie Ihren Beschäftigten eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung?	X		
12.4	Gibt es bei Ihnen Diskriminierung am Arbeitsplatz (etc. Rasse, Religion, Geschlecht)?		X	
13. UMWELT				
N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
13.1	Berücksichtigen Sie aktuelle Gesetzgebungen für den Umweltschutz?	X		
13.2	Sind Energiemanagement und Abfallmanagement Teil Ihrer guten Unternehmens-Praxis für Umweltschutz?	X		
14 VERIFIZIERUNG UND VALIDIERUNG DES SYSTEMS				
N°	Parameter:	Ja	Nein	Antworten:
14.1	Wie oft führen Sie eine Verifizierung und Validierung des Systems durch?			Einmal jährlich Lebensmittelsicherheit/ HACCP Team
14.2	Fließen dabei Erkenntnisse aus dem Reklamationsmanagement, sowie interne Statistiken zur nicht-konformen Ware mit ein?	X		
14.3	Arbeiten Sie nach PDCA (Kontrolliertes Verbesserungskonzept)?	X		

Alle o.g. Angaben entsprechen dem heutigen Stand unseres Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und haben keinen rechtlichen Anspruch auf Vollständigkeit/ Haftung.

Anhang 1. Flow-Chart Keimreduktion

