

## Qualitätsvereinbarung für Lieferanten ohne GFSI Zertifikat

Zwischen **hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rütli** als Kunde  
und \_\_\_\_\_ als Lieferant

wird folgendes vereinbart:

### 1 Gesetzeskonformität

1.1 Alle durch Sie an uns gelieferten Produkte entsprechen in allen Teilen der aktuellen schweizerischen Gesetzgebung.

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

### 2 HACCP

2.1 Ist ein HACCP-System für Ihre Produkte(-gruppen) im Sinne des Codex Alimentarius intergiert?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

2.2 Wurden kritische Kontrollpunkte (CCP) definiert?

ja  nein

Wenn ja, welche: \_\_\_\_\_

### 3 Rückstellmuster

3.1 Werden von den Produkten, die Sie an uns liefern, Rückstellmuster gezogen?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

3.2 Wie lang werden die Rückstellmuster aufbewahrt? \_\_\_\_\_

### 4 Analysen

4.1 Werden die in der Spezifikation angegebenen mikrobiologischen Grenzwerte regelmässig untersucht?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

4.2 Existiert ein Prüfplan?

ja  nein

4.3 Verfügen Sie über ein firmeninternes Prüflabor?

ja  nein

Wenn ja, für welche Bereiche: \_\_\_\_\_

4.4 Werden die Analysen durch ein fremdes Labor getätigt?

ja  nein

Wenn ja, Name des Labors: \_\_\_\_\_

4.5 Ist das Labor akkreditiert?

ja  nein

4.6 Verfügen Sie über ein Rückstandsanalyseprogramm (chemisch, biologisch)?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

### 5 Rückverfolgbarkeit

5.1 Ist ein System intergiert, durch welches die Verbindung zwischen Produktlosen und den Rohstoffchargen sowie Prozess- und Auslieferungsaufzeichnungen identifiziert werden können?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

5.2 Ist ein geregeltes Verfahren für eine Warenrücknahme und einen Warenrückruf intergiert?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

**6 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**

Können Sie sicherstellen, dass alle gesetzlich geforderten Allergene, mögliche Allergenspuren und Zutaten, die andere unerwünschte Reaktionen auslösen können offen deklariert werden? Allfällige Gefahren von Kreuzkontamination bei Allergenen werden mittels Vorbeugemassnahmen beherrscht.

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

**7 Fremdkörper**

Sind in Ihrem Unternehmen Methoden intergiert um eine Kontamination mit Fremdkörpern zu vermeiden?

ja  nein

Wenn ja, welche: \_\_\_\_\_

**8 Verpackung**

Liegen Ihnen für alle eingesetzten Primärverpackungen, inklusive Druckfarben und Lacke Konformitätserklärungen vor, welche bestätigen, dass der Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich ist?

ja  nein

Kommentar: \_\_\_\_\_

**9 GVO**

Sie stellen sicher, dass die an uns gelieferten Produkte keine deklarationspflichtigen, genveränderte Organismen enthalten, noch aus deklarationspflichtigen Rohstoffen gewonnen wurden.

**10 Spezifikationen**

Sie stellen uns über Ihre Produkte eine gültige Spezifikation zur Verfügung und orientieren uns bei Anpassung der Rezepturen / Deklaration mit einer überarbeiteten Spezifikation.

**11 Recht auf Audit und Dokumenteneinsicht**

Sie erteilen uns das Recht, in Ihrem Betrieb die für diese Vereinbarung relevanten Punkte anhand eines vorangemeldeten Lieferantenaudits zu überprüfen. Analysenzertifikate und Prozessdokumentationen werden uns auf Anfrage vorgelegt.

Diese Vereinbarung gilt bis auf Widerruf ab dem Zeitpunkt der Unterzeichnung bzw. ab Versanddatum bei Nichtunterzeichnung.

Ort

Datum

Stempel & Unterschrift

Kunde

Rüti \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

hosberg AG \_\_\_\_\_

Lieferant

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_