

| | |
|------------------|--|
| 1. INHALT | |
|------------------|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| 2. | Unser Unternehmen |
| 3. | Zertifizierung |
| 4. | Allgemeine Informationen |
| 5. | Einkauf, Labor und Warenannahme |
| 6. | Krisenmanagement |
| 7. | Fremdkörpermanagement |
| 8. | Reinigungsmittel und sonstige Materialien |
| 9. | Food Fraud/ Produktverfälschung |
| 10. | HACCP |
| 11. | Umgang mit GMO/ Bestrahlung und Allergenen, Produktinformationen |
| 12. | Hygiene/ Housekeeping |
| 13. | Ethic und soziale Verantwortung |
| 14. | Umwelt |
| 15. | Räumlichkeiten/ Sonstiges |
| 16. | Logistik und Lieferung |
| 17. | Food Defense |
| 18. | Verifizierung und Validierung des Systems |
| Anhang 1. Abkürzungen | |
| Anhang 2. Fließdiagramm Nachreinigung | |
| Anhang 3. Fließdiagramm Mahlen | |
| Anhang 4. Fließdiagramm Mischen | |
| Anhang 5. HACCP Plan Monitoring Plan | |

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| 2. UNSER UNTERNEHMEN | | |
|-----------------------------|--|--|

| N° | Parameter: | Antworten: |
|-------------------------------------|---|--|
| 2.1 | Firmengründung Datum: | 1991 |
| 2.2 | Name: | AKO GmbH |
| 2.3 | Adresse: Telefonnummer/Fax: Email: | Chemnitzer Straße 14-16, 30952 Ronnenberg, Deutschland +49 (0) 511 94685-0 / +49 (0) 511 94685-55 info@ako-gewuerze.de |
| 2.4 | Homepage: | http://www.ako-spice.com |
| 2.5 | Anzahl der Mitarbeiter: | Ca. 30 |
| 2.6 | Unternehmensart: | Import, Handel und Veredelung von Rohgewürzen und Kräutern, sowie Herstellung von Spezial-Mischungen |
| 2.7 | Zugehörigkeit zum Konzern: | Salz Richter Verwaltung Olaf Richter e.K. |
| 2.8 | Gibt es eine Produkthaftpflichtversicherung? | Ja, Allianz Versicherung |
| 2.9 | Gibt es eine Produktrückrufversicherung? | Ja, Allianz Versicherung |
| 2.10 | Beschreiben Sie Ihre Rohstoff-Quellen | Experteure von Rohgewürzen und Kräutern weltweit |
| 2.11 Sortiment: | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Getrocknete Rohgewürze und Kräuter unverarbeitet BIO und Konventionell | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Getrocknete Rohgewürze und Kräuter veredelt (nachgereinigt bzw. vermahlen) BIO und Konventionell. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und Gewürzsalze | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Speziialsalzmischungen | |

3. MANAGEMENTSYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|-----|--|----|------|----------------------------------|
| 3.1 | Verfügt Ihr Unternehmen über eine Zertifizierung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit? | X | | DIN EN ISO 22000; FSSC 22000 5.0 |

FSSC 22000 ist ein weltweit anerkanntes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, für alle Ketten der Lebensmittelherstellung. Er ist kein Privatstandard, sondern basiert auf internationalen Normen und ist GFSI anerkannt.

| 3.2 | Zertifizierungen | Kategorie | Ja | Nein |
|-----|--------------------------------------|-----------|----|------|
| | ISO 22000 | | X | |
| | FSSC 22000 | E | X | |
| | BIO | | X | |
| | Kosher (für einzelne Kundenprodukte) | | X | |
| | HALAL (für einzelne Kundenprodukte) | | X | |
| | Andere: | | | |

4. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|-----|--|----|------|---|
| 4.1 | Haben Sie eine Unternehmenspolitik zur Lebensmittelsicherheit? | X | | |
| 4.2 | Haben Sie eine Person als Zuständigen für Lebensmittelsicherheit benannt? | X | | |
| 4.3 | Gibt es ein Qualitätsmanagement-Handbuch? | X | | |
| 4.4 | Haben Sie ein HACCP? | X | | |
| 4.5 | Haben Sie eine Food-Defense Gruppe und eine Food-Fraud Gruppe= | X | | |
| 4.6 | Werden Ihre Mitarbeiter bei Arbeitsaufnahme, sowie im laufenden Jahr regelmäßig auf Lebensmittelsicherheit geschult? | X | | |
| 4.7 | Wenn ja, welche Schulungen finden statt und wie oft? | | | Hygiene – und Infektionsschutzgesetz, Arbeitsplatz- und FSSC Schulung (HACCP), BIO- Schulung jeweils einmal pro Jahr, sowie HALAL und KOSHER. |

5. EINKAUF, LABOR UND WARNANNAHME

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|-----|--|----|------|---|
| 5.1 | Sind Spezifikationen für Rohstoffe verfügbar? | X | | |
| 5.2 | Gibt es ein Lieferantenauswahlverfahren? | X | | |
| 5.3 | Werden Ihre Lieferanten von Ihnen auditiert? | X | | |
| 5.4 | Bewerten Sie Ihre Lieferanten? | X | | |
| 5.5 | Erfolgt die Anlieferung der Rohwaren geschützt unter einem Dach? | X | | |
| 5.6 | Wird in Container ankommende Ware versiegelt angeliefert und die Plomben-Nummer überprüft? | X | | |
| 5.7 | Gibt es eine Wareneingangskontrolle? | X | | |
| 5.8 | Wenn ja, welche Prüfungen werden vorgenommen? | | | Unversehrtheit, Vollständigkeit, Laboranalysen. |

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|------|--|----|------|---|
| 5.9 | Werden Rohstoffe (Gewürze und Kräuter) bei Anlieferung mit den entsprechenden Spezifikationen abgeglichen/geprüft? | X | | Siehe Analysecluster |
| 5.10 | Haben Sie ein eigenes Labor? Wenn ja, wie viele Mitarbeiter sind dort beschäftigt? | X | | 2 Mitarbeiter |
| 5.11 | Sind die Geräte für Analysen kalibriert? | X | | |
| 5.12 | Werden die im Labor vorgenommenen Untersuchungen validiert? Wenn ja wie häufig? | X | | Mindestens 1 x pro Jahr |
| 5.13 | Welche Analysen werden für die Gewürze und Kräuter durchführt? | | | Authentizität/Sensorische/Optische chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen (Produktabhängig) |
| 5.14 | Werden BIO Produkte regelmäßig auf Pestizide untersucht? | X | | Siehe Analysecluster |
| 5.15 | Ist ein Verfahren implementiert, sollten angelieferte Produkte nicht den Spezifikationen entsprechen? | X | | |
| 5.16 | Werden Verpackungsmaterialien geprüft? | X | | Optische Prüfungen werden durchgeführt |
| 5.17 | Liegen Konformitätserklärungen für Ihre Verpackungsmaterialien vor? | X | | Verfügbar auf Website |
| 5.18 | Wie werden die Chargen der Rohstoffe identifiziert? | | | EDV/Auftragsbearbeitung und Markierung auf den Gebinden (Chargennummer) |
| 5.19 | Haben Sie eine Quarantänestation für problematische Ware? | X | | |
| 5.20 | Befindet sich die Quarantänestation außerhalb des Lagers? | X | | |
| 5.21 | Haben Sie verschiedene Lagerbereiche für verschiedene Produkte? | X | | Es gibt verschiedene Lagerzonen für unterschiedliche Produkte |
| 5.22 | Wenn ja, welche Lagerbereiche? | | | Verpackung, Allergene Ware, BIO Ware, Rohmaterialien Fertigmateriale |
| 5.23 | Arbeiten Sie nach FIFO? | X | | |
| 5.24 | Ist eine Kreuz-Kontamination (Rohstoffe und fertige Produkte) ausgeschlossen? | X | | Getrennte Lagerbereiche |
| 5.25 | Wird eine Qualitätskontrolle während der Verarbeitung durchgeführt? | X | | Monitoring |
| 5.26 | Prüfen Sie Fertigwaren, ob sie den Spezifikationen entsprechen? | X | | Monitoring |
| 5.27 | Welche Analysen werden an Fertigprodukten durchgeführt und wie häufig? | | | Siehe Analysecluster (Internetseite) |
| 5.28 | Sind die in der Produktion verwendeten Geräte für Gewichts- oder Volumenkontrolle kalibriert bzw. geeicht? | X | | |
| 5.29 | Darf das Labor Ware sperren? | X | | Jeder Mitarbeiter darf Ware sperren |
| 5.30 | Beschreiben Sie, wie Waren behandelt werden, die nicht Ihrer Spezifikation entsprechen. | | | Sperrung, Nachbesserung, Kontrolle, Freigabe oder Vernichtung |

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|---------------------------------|--|----|------|--|
| 5.31 | Werden Rückstellmuster von Fertigprodukten aufbewahrt und gelagert? Wenn ja, wie lange? | X | | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| 5.32 | Werden die Rückstellmuster kontrolliert? | X | | Mindestens 1 x pro Jahr |
| 5.33 | Ist Rückverfolgbarkeit up- und downstream möglich? | X | | |
| 5.34 | Wird das Rückverfolgbarkeitssystem geprüft? Wenn ja, wie häufig wird es geprüft? | X | | Mindestens zweimal im Jahr |
| 5.35 | Werden die Mitarbeiter auf Rückverfolgbarkeit geschult? | X | | Durch regelmäßiges Training |
| 6. KRISENMANAGEMENT | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 6.1 | Wurde bei Ihnen ein Krisenmanagement getestet? | X | | |
| 6.2 | Haben Sie eine 24h Krisennummer? | X | | Verfügbar auf Website |
| 7. FREMDKÖRPERMANAGEMENT | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 7.1 | Verfügen Sie über ein Glaskataster inklusive und/oder Plexiglas Kataster? | X | | |
| 7.2 | Befindet sich ungeschütztes Glas über offenen Produkten? | | X | |
| 7.3 | Überprüfen Sie regelmäßig Ihre Glas- und Plexiglasteile auf Unversehrtheit? Wie oft überprüfen Sie es? | X | | Zweimal im Jahr Minimum |
| 7.4 | Haben Sie spezielle Arbeitsanweisung bei der Verwendung von Holz in der Produktion? | X | | |
| 7.5 | Kontrollieren Sie Verunreinigung durch Fremdkörper während der Produktion? | X | | Optische Kontrollen |
| 7.6 | Wenn ja, welche Maßnahmen ergreifen Sie? | | | Magnete, Windsichter, Siebe und Metall- Detektor (auf Kunden-Wunsch) |
| 7.7 | Bitte geben Sie die Leistung der Magnete an. | | | 9000 Gauß |
| 7.8 | Wird die Leistung der Magnete geprüft und wie oft? | X | | Einmal im Jahr |
| 7.9 | Bitte geben Sie die Siebgrößen an. | | | Gemahlene Ware: 0,8-1,2 (4,0) mm, nachgereinigte Ware: 2,0-10,0 mm (Produktabhängig) |
| 7.10 | Welche Leistung hat Ihr Metalldetektor? | | | Ferrum 2,5 mm, Non Ferrum 3,0 mm, sowie Stainless Steel 3,0 mm |
| 7.11 | Wird die Leistung des Metalldetektors verifiziert? Wenn ja, wie oft? | X | | Vor jedem Einsatz |
| 7.12 | Welche Maßnahmen ergreifen Sie, wenn Sie Fremdkörper finden? | | | Produkt wird gesperrt, nachgebessert, geprüft, freigegeben oder vernichtet. |

| 8. REINIGUNGSMITTEL UND SONSTIGE MATERIALIEN | | | | |
|--|--|--|--|--|
|--|--|--|--|--|

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|-----|--|----|------|-----------------------------------|
| 8.1 | Sind Reinigungsmittel lebensmittelgeeignet und haben Sie Arbeitsanweisungen für deren Benutzung? | X | | |
| 8.2 | Sind Produktdatensicherheitsblätter für Reinigungsmittel verfügbar? | X | | |
| 8.3 | Ist der Zugang zu den Chemikalien im Labor begrenzt? | X | | Chemikalien sind unter Verschluss |
| 8.4 | Werden Reinigungsmittel und andere Chemikalien separat gelagert? | X | | |
| 8.5 | Benutzen Sie lebensmittelgeeignete Schmierstoffe bei Produktkontakt? | X | | |
| 8.6 | Sind Datensicherheitsblätter für verwendete Chemikalien verfügbar? | X | | |
| 8.7 | Wird während des Produktionsprozesses Wasser eingesetzt? | | X | |
| 8.8 | Werden andere Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt? | X | | CO ₂ |
| 8.9 | Werden Reinigungsverfahren für Anlagen und Räume dokumentiert und kontrolliert? | X | | |

| 9. FOOD FRAUD/ PRODUKTVERFÄLSCHUNG | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|
|------------------------------------|--|--|--|--|

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|-----|---|----|------|--|
| 9.1 | Ist eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung zu Food Fraud erstellt worden? | X | | |
| 9.2 | Haben Sie einen Food Fraud Plan erstellt ? | X | | |
| 9.3 | Wird eine Authentizitätsprüfung für eingehende Rohstoffe durchgeführt? | X | | |
| 9.4 | Wie stellen Sie die Authentizität der Fertigprodukte sicher? | | | Wareneingang-Kontrollen, 4 Augenprinzip beim Prozess und Untersuchung der Fertigware (Monitoring). |
| 9.5 | Gibt es eine Food-Fraud Gruppe? | x | | |

| 10. HACCP | | | | |
|-----------|--|--|--|--|
|-----------|--|--|--|--|

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|------|---|----|------|--|
| 10.1 | Haben Sie ein HACCP Programm? | X | | |
| 10.2 | Sind CCP's identifiziert, bewertet und gesichert? | X | | |
| 10.3 | Liegen Flow-Charts vor? | X | | Siehe Anhang |
| 10.4 | Verfügen Sie über einen HACCP Plan? | X | | Siehe Anhang |
| 10.5 | Wie werden die CCP's und CP's gemanagt? | | | Präventivprogramme, Kontrolle vor und während der Produktion, Analysen nach der Produktion, Verifizierung und Validierung. |

| 11. UMGANG MIT GMO/BESTRAHLUNG AND ALLERGENEN, PRODUKTINFORMATIONEN | | | | |
|---|--|--|--|--|
|---|--|--|--|--|

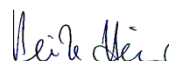
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|------|---|----|------|------------------------------------|
| 11.1 | Haben Sie eine Philosophie im Umgang mit GMO Produkten? | X | | Siehe Analysen und Spezifikationen |
| 11.2 | Werden Ihre Produkte von Ihnen bestrahlt? | | X | |

| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
|----------------------------------|---|----|------|--|
| 11.3 | Haben Sie eine Allergen-Politik? | X | | Verfügbar auf Website |
| 11.4 | Sind Instruktionen vorhanden, um Kreuzkontamination mit Allergenen zu vermeiden? Wenn ja, welche? | X | | Verfahrens-und Arbeitsanweisungen zur Lagerung, Reinigung, Produktion, Abfall, Labor |
| 11.5 | Wie gehen Sie mit nativen Kreuzkontaminationen um? | | | Siehe Risikobewertung Allergene |
| 11.6 | Entsprechen Ihre Produktinformationen der Verordnung (EU) 1169/2011? | X | | |
| 11.7 | Wo ist der Ursprung der Produkte zu finden? | | | In den Analysen |
| 12. HYGIENE/ HOUSEKEEPING | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 12.1 | Führen Sie im Betrieb Hygienetests durch? Wenn ja wie oft? | X | | Mindestens einmal im Jahr |
| 12.2 | Wer ist verantwortlich? | | | Labor |
| 12.3 | Was passiert mit den Ergebnissen? | | | Ursachensuche, Maßnahmen festlegen u. durchführen |
| 12.4 | Sind Anweisungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände vor Arbeitsbeginn der Mitarbeiter vorhanden? | X | | |
| 12.5 | Haben Sie Betriebs- und Hygiene-Anweisungen? | X | | |
| 12.6 | Sind Hautschutzpläne in den Toiletten verfügbar? | X | | |
| 12.7 | Haben Sie spezielle Raucher-Zonen außerhalb der Produktion? | X | | |
| 12.8 | Gibt es Anweisungen im Umgang mit ansteckenden Krankheiten? | X | | |
| 12.9 | Haben Sie Reinigungsanweisungen für Anlagen und Maschinen? | X | | |
| 12.10 | Haben Sie einen Dienstleister für die Reinigungsarbeiten in der Produktion? | | X | Eigene Mitarbeiter |
| 12.11 | Werden Reinigungsmaßnahmen an Maschinen und Räumen dokumentiert und verifiziert? | X | | |
| 12.12 | Wird Abfall regelmäßig aus dem Prozessbereich entfernt und separat gekennzeichnet gelagert? | X | | |
| 12.13 | Wo wird der Abfall außerhalb der Produktion gelagert? | | | Müllpresse außerhalb des Gebäudes |
| 12.14 | Werden defekte Paletten außerhalb der Produktion gelagert? | X | | |
| 12.15 | Ist ein Schädlingsbekämpfungssystem implementiert? | X | | |
| 12.16 | Wird die Schädlingsbekämpfung dokumentiert und ausgewährtet? | X | | |
| 12.17 | Haben Sie für die Kontrollen einen externen Dienstleister eingesetzt? Name? | X | | Vermin – Bielefeld Kopietz GmbH |
| 12.18 | Häufigkeit der Kontrolle? | | | 12 Aktionen Jährlich |
| 12.19 | Welche Schädlinge werden kontrolliert? | | | Ratten, Mäuse, Schaben und Motten, Fluginsekten |
| 12.20 | Haben Sie eine elektrische Insektenlampe (UV Licht)? | X | | |

| | | | | |
|--|--|-----------|-------------|---|
| 12.21 | Werden giftige Köder verwendet? | X | | |
| 12.22 | Sind Gebäude so konstruiert, dass Nagetiere/ Tiere ferngehalten werden? | X | | |
| 13. ETHIC UND SOZIALE VERANTWORTUNG | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 13.1 | Sind Sie nach BSCI Zertifiziert? | | X | |
| 13.2 | Erlauben Sie Kinderarbeit in Ihrem Unternehmen? | | X | |
| 13.3 | Bietet Sie Ihren Beschäftigten eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung? | X | | |
| 13.4 | Gibt es bei Ihnen Diskriminierung am Arbeitsplatz (etc. Rasse, Religion, Geschlecht)? | | X | |
| 14. UMWELT | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 14.1 | Berücksichtigen Sie aktuelle Gesetzgebungen für den Umweltschutz? | X | | |
| 14.2 | Ist der sinnvolle Umgang von Ressourcen Teil der Lebensmittelpolitik? | X | | |
| 14.3 | Respektieren Sie Biodiversität? | X | | |
| 14.4 | Sind Energiemanagement und Abfallmanagement Teil Ihrer guten Unternehmens-Praxis für Umweltschutz? | X | | |
| 15. RÄUMLICHKEITEN/SONSTIGES | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 15.1 | Wird die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Lagerraum täglich kontrolliert? | X | | |
| 15.2 | Werden vorläufige Reparaturen so durchgeführt, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet bleibt? | X | | |
| 15.3 | Ist ein vorbeugendes Wartungspläne implementiert? | X | | |
| 15.4 | Werden Instandhaltungsarbeiten dokumentiert? | X | | |
| 15.5 | Werden Störfälle dokumentiert und jährlich ausgewertet? | X | | |
| 15.6 | Welche Vorkehrungsmaßnahmen treffen Sie, damit es bei Reparaturen nicht zu Produktkontamination kommt? | | | Produktions-Stopp und Absicherung der angrenzenden Produktionsanlagen. |
| 16. LOGISTIK UND LIEFERUNG | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 16.1 | Gibt es eine überdachte Verlademöglichkeit? | X | | |
| 16.2 | Werden LKWs und Containern vor dem Laden inspiziert? Wenn ja, von wem? | X | | Lagermitarbeiter |
| 16.3 | Werden diese Überprüfungen protokolliert? | X | | |
| 16.4 | Sind Waren beim Transport gut geschützt? Wenn ja, bitte beschreiben Sie die Maßnahmen. | X | | Verladung ausschließlich auf Paletten in Schrumpffolie, teilweise mit ½ Palettenkarton. |
| 16.5 | Werden die Waren vor der Verladung in Ihrem Lager begast? | | X | |
| 16.6 | Transportieren Sie die Produkte in trockenen und nicht gekühlten LKWs? | X | | |

| 17. FOOD DEFENSE | | | | |
|---|--|----|------|--|
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 17.1 | Haben Sie eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung zu Food Defense? | X | | |
| 17.2 | Haben Sie einen Food Defense Plan | X | | |
| 17.3 | Haben Sie ein Food Defense Team? | x | | |
| 17.4 | Sind Ihre Mitarbeiter darauf geschult Betriebsfremde ohne Begleitung anzusprechen? | X | | |
| 17.5 | Überprüfen Sie die Wirksamkeit der Schulung? Wenn ja, wie oft? | X | | Einmal im Jahr |
| 17.6 | Sind alle Eingänge zur Produktion durch ein Sicherheitssystem geschützt? | X | | Fingerprint/Alarmanlage |
| 17.7 | Gibt es Zulassungsbeschränkungen für Risikobereiche? Wenn ja, welche? | X | | Ein einziger Zugang zu Produktion und Lager(Fingerprint) |
| 17.8 | Setzen Sie einen Sicherheitsdienst ein? | | X | |
| 17.9 | Müssen sich Besucher anmelden? | X | | |
| 17.10 | Müssen Mitarbeiter und Besucher Schutzkleidung während ihres Aufenthaltes in der Produktion tragen? | X | | |
| 17.11 | Werden Überwachungskameras im Außenbereich verwendet? | X | | |
| 17.12 | Werden Überwachungskameras in den wichtigsten internen Herstellungsbereichen eingesetzt? | | X | |
| 17.13 | Haben Fahrer freien Zugang zu Ihrem Lager und den Produktionsstätten? | | X | |
| 18. VERIFIZIERUNG UND VALIDIERUNG DES SYSTEMS | | | | |
| N° | Parameter: | Ja | Nein | Antworten: |
| 18.1 | Wie oft führen Sie eine Verifizierung und Validierung des Systems durch? | | | Einmal jährlich |
| 18.2 | Fließen dabei Erkenntnisse aus dem Reklamationsmanagement, sowie interne Statistiken zur nicht-konformen Ware mit ein? | X | | |
| 18.3 | 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.

| Erstellungshinweis | | |
|--------------------|----------|---|
| Herausgeber | Datum | Unterschrift |
| QMB | 01.03.20 |  |

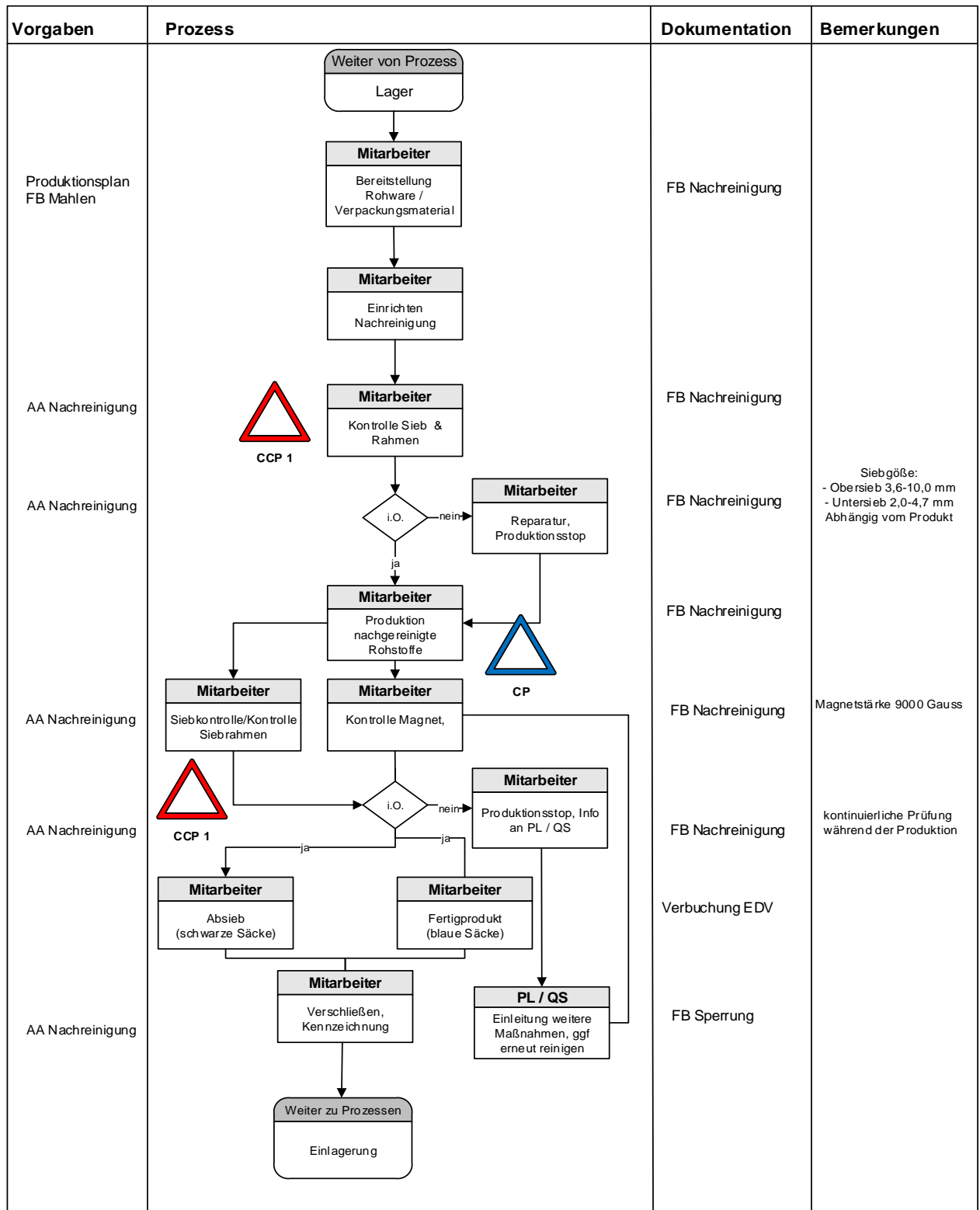
+

| | | | |
|---------------------|----------------------|---|---|
| Seite 9/13 | Revision 07 | Lieferantenfragebogen für Kunden | SALZ RICHTER <small>GM BH</small>  AKO <small>The Spice Company!</small> |
| Datum 15.04.2021 | Verfasser Schäfer | | |

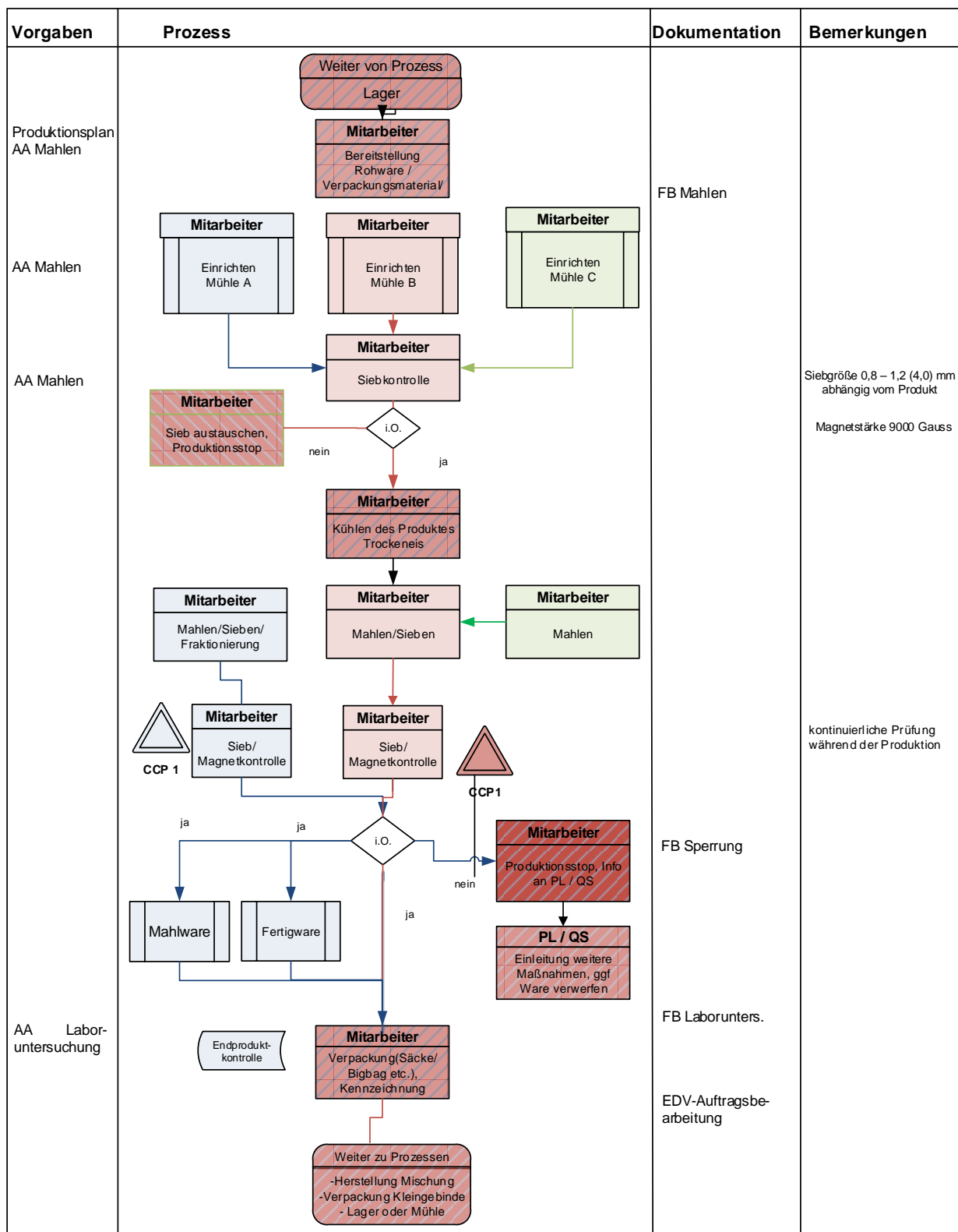
Anhang 1. Abkürzungen

| | |
|-------|--|
| AA | Arbeitsanweisung |
| CCP | Kritischer Kontrollpunkt |
| DIN | Deutsches Institut für Normungen e.V. |
| EN | Europäische Normen |
| FB | Formblatt |
| GF | Geschäftsführer |
| HACCP | Hazard Analysis Critical Control Point |
| ISO | International Standardisation Organisation |
| MA | Mitarbeiter |
| oPRP | Operatives Präventivprogramm |
| PRP | Präventivprogramm |
| QM | Qualitätsmanagement |
| QMB | Qualitätsmanagement-Beauftragter (Lebensmittelsicherheitsbeauftragter) |
| QMH | Qualitätsmanagement-Handbuch |
| QMS | Qualitätsmanagementsystem |
| QS | Qualitätssicherung |
| SD | Sonstiges Dokument |
| VA | Verfahrensanweisung |

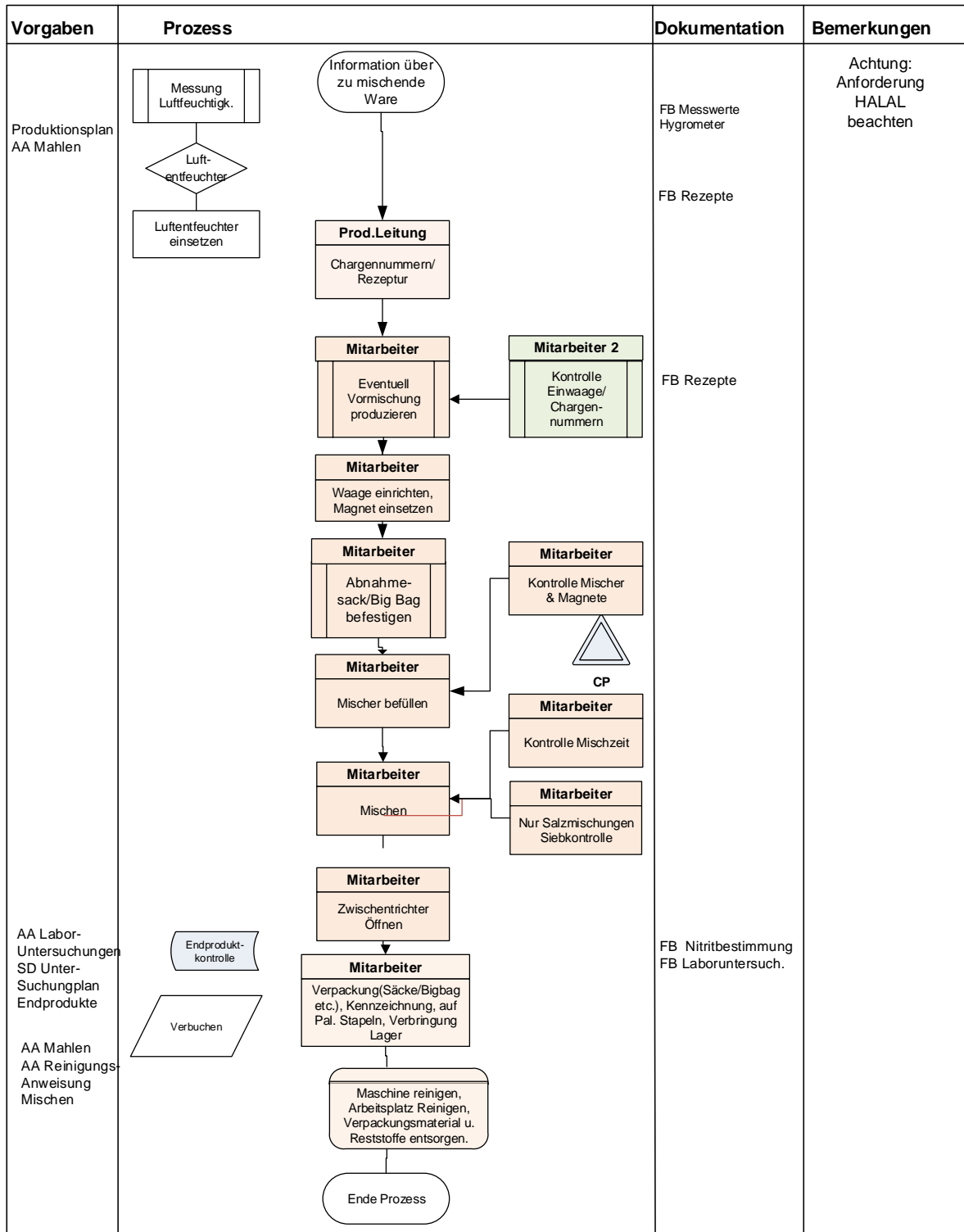
Anhang 2. Fließdiagramm Nachreinigung/ REV.07



Anhang 3. Fließdiagramm Mahlen REV.09



Anhang 4. Fließdiagramm Mischen REV. 07



| | | | |
|---------------------|--------------------|------------------------------|---|
| Seite 13/13 | Revision 06 | Lieferantenfragebogen |  |
| Datum 07.05.2020 | Verfasser Heine | | |

Anhang 5. HACCP-Plan Monitoring Plan Rev. 09

| Prozess-schritt | Gefahr | CP | Grenzwert | Monitoring | | | | Korrekturmaßnahme bei Grenzwertüberschreitung | Aufzeichnung |
|---|---|-----|---|-----------------------|---|---------------------------|------------------|--|--|
| | | | | Was ? | Wie ? | Häufigkeit | Wer ? | | |
| Reinigen Gewürze | oberes Sieb erleidet Funktionsverlust, Fremdkörper in Ware | CCP | von 3,6 bis 10 mm (produktabhängig) Teilchengröße größer 2,0 bzw. 4,75 mm = untere Siebgröße je nach Produkt | Kontrolle oberes Sieb | Sichtprüfung Aussiebung (Füllstands-höhe) | 1 mal pro Stunde | Maschinen-führer | Information an Produktionsleitung, Aussiebung, ggf. Wiederholung des Reinigung-vorgangs | - AA Petkus, - FB Petkus - AA Mat./Masch.bruch - AA Gesperrte W - FB Sperr-/ Ver-nichtungs- und Reworkprotokoll |
| Mahlen Ausnahme: Vorbrecher wie Schneidmühle | beschädigtes unteres Sieb, Fremdkörper/ Siebbestandteile kommen in Ware | CCP | beschädigtes Sieb Teilchengröße 800 bis 3000 my je nach Produkt | Kontrolle Siebe | visuelle Prüfung auf Unversehrtheit | 1 mal pro Stunde | Maschinen-führer | Information an Produktions-leitung, Produktstopp, Sichtprobe, Nachsieben oder Produktvernichtung | - FB Schälmmühle -AA Sperrung - FB Sperr-/ Ver-nichtungs- und Reworkprotokoll -AA Mat/ Maschinenbruch |
| Schälmmühle mit Taumelsieb | beschädigtes Sieb, Fremdkörper/ Siebbestandteile kommen in Ware | CCP | beschädigtes Sieb Teilchengröße 800 bis 3000 my je nach Produkt | Kontrolle Siebe | visuelle Prüfung auf Unversehrtheit | nach jedem Produktwechsel | Maschinen-führer | Information an Produktions-leitung, Produktstopp, Sichtprobe, Nachsieben oder Produktvernicht. | - FB Schälmmühle -AA Sperrung - FB Sperr-/ Ver-nichtungs- und Reworkprotokoll -AA Mat/ Maschinenbruch |