

## 1. Allgemeine Angaben zum Unternehmen

### 1.1 Firmenanschrift

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Telefon Nr.: \_\_\_\_\_ Fax Nr.: \_\_\_\_\_

### 1.2 Produktpalette

1	
2	
3	
4	
5	

### 1.3 Hersteller / Händler

Tragen Sie ein, ob Sie für die unter 1.2 genannten Produkte Hersteller oder Händler sind.

1	
2	
3	
4	
5	

### 1.4 Kontaktperson

	Name	Tel. Nr.:
	E-Mail-Adresse	Fax. Nr.:
Verkauf		
Qualität		
Produktion		
Reklamation		

## 1.5 Anzahl der Mitarbeiter

Insgesamt	
Davon Produktion	
Davon Verkauf	
Davon Qualitätskontrolle	

## 1.6 Standorte

Anzahl der Standorte: \_\_\_\_\_

Anschriften der Standorte:

	PLZ/Ort	Ansprechpartner	Tel. Nr.:	Verkauf
Standort 1				
Standort 2				
Standort 3				

## 1.7 Kommunikation

Welche Kommunikationsmöglichkeiten bestehen in Ihrem Unternehmen?

Format der Daten

- in Datei Format
- in schriftlicher Form

Datentransfer

- per Post
- per CD
- per E-Mail
- per Internet
- per Telefon
- sonstige \_\_\_\_\_

## 2. Qualitätssystem

Ist Ihr Unternehmen zertifiziert

Ja

Nein

Nach welcher Norm: \_\_\_\_\_

(bitte Kopie beilegen)

Liegt eine BRCS bzw. GFSI oder eine ähnliche Zertifizierung vor, wenn ja, welche?

(bitte Kopie beilegen) \_\_\_\_\_

Führen Sie interne Audits durch?

Ja

Nein

Haben Sie einen internen Schulungsplan?

Ja

Nein

<b>3. Auftragsabwicklung</b>		
Nr. 1	Versenden Sie Auftragsbestätigungen?	
<b>4. Produktionsplanung</b>		
Nr. 1	Wie erfolgt die Priorisierung bei der Produktionsplanung? Welche Informationen werden für die Planung herangezogen?	
Nr. 2	Wie garantieren Sie die Versorgungssicherheit für Ihre Kunden?	
Nr. 3	Verfügen Sie über ausreichende Lagerkapazität um einen Sicherheitsbestand zu bevorraten?	
<b>5. Produktionsprüfungen</b>		
Nr. 1	Wie stellen Sie sicher, dass nur geprüfte und freigegebene Rohstoffe in der Produktion eingesetzt werden?	

Nr. 2	Werden Muster von Rohstoffanlieferungen aufbewahrt? Wie lange?	
Nr. 3	Welche Inprozesskontrollen werden bei Ihnen durchgeführt? Sind die Prüfungen in Prüfanweisungen dokumentiert?	
Nr. 4	Wie erfolgt die finale Freigabe von Ware? Beschreiben Sie Ihr Freigabeverfahren.	
Nr. 5	Werden Rückstellmuster von Fertigware aufbewahrt, wenn ja wie lange?	
Nr. 6	Wie schließen Sie ein Kontaminationsrisiko aus?	
Nr. 7	Existieren generelle Reinigungspläne und Wartungspläne?	

<b>6. Dokumentation durchgeführter Prüfungen</b>		
Nr. 1	In welcher Form werden die Ergebnisse von Prüfungen dokumentiert und wie lange werden die Ergebnisse aufbewahrt?	
Nr. 2	Wie stellen Sie sicher, dass Kunden die eine Prüfbescheinigung zu ihren Lieferungen verlangen, diese auch termingerecht mit jeder Lieferung erhalten?	
<b>7. Vorgehen bei Abweichungen</b>		
Nr. 1	Wie gehen Sie mit nicht spezifikationsgerechter Ware um?	
Nr. 2	Durch welche Maßnahmen werden fehlerhafte Produkte von der Auslieferung ausgeschlossen?	
<b>8. Verpackung, Versand und Lieferung</b>		
Nr. 1	Verfügen Sie über hausinterne Verpackungsvorschriften, wie sehen diese aus?	
Nr. 2	Berücksichtigen Sie Kundenforderungen hinsichtlich der Verpackung?	

Nr. 3	Prüfen Sie Speditionen auf ihre Eignung zum Transport Ihrer Produkte?	
Nr. 4	Wie berücksichtigen Sie Kundenforderungen bei der Auswahl Ihrer Speditionen?	
Nr. 5	Ist sichergestellt, dass Umgebungsbedingungen die Einfluss auf die Qualität der gelagerten Produkte nehmen können, überwacht und ggf. beeinflusst werden können (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftaustauschrate)?	
Nr. 6	Wie wird bei Produkten, die in Silos gelagert werden, sichergestellt, dass es nicht zu Untermischungen oder Verunreinigungen kommen kann?	
Nr. 7	Anhand welcher Unterlagen erfolgt die Identifizierung und Kommissionierung einer Lieferung für einen Kunden?	
Nr. 8	Wie wird sichergestellt, dass mit einer Lieferung auch die notwendigen Dokumente (Lieferschein, Frachtbrief, Werksprüfzeugnis) an die Spedition übergeben werden?	

<b>9. Reklamationsbearbeitung (Kunden)</b>		
Nr. 1	Wie verfahren Sie mit von Kunden zurückgesendeter Ware?	
Nr. 2	Erstellen Sie für jede Reklamation einen 8D-Report? Findet eine Fehleranalyse statt?	
<b>10. Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen</b>		
Nr. 1	Verfügen Sie über ein festgelegtes Verfahren zur Einleitung von Korrekturmaßnahmen?	
Nr. 2	Wie ermitteln Sie Vorbeugungsmaßnahmen und wie werden diese umgesetzt?	
Nr. 3	Existiert ein festgelegtes Verfahren, damit im Fall von erkennbaren Qualitätsproblemen Ihre Kunden vorab darüber informiert werden?	
Nr. 4	Wie stellen Sie sicher, dass bei Änderungen des Herstellungsverfahrens, Verlagerung der Produktionsstätte oder der Änderung der Ausgangsmaterialien die notwendigen Informationen Ihrem Kunden mitgeteilt werden (Change Control)?	

<b>11. Risikomanagementsystem</b>	
Nr. 1	Haben Sie in Ihrem Unternehmen ein Risikomanagementsystem eingeführt?
Nr. 2	Nach welchem Prinzip führen Sie es durch (Angabe der Norm falls zutreffend)?
Nr. 3	Verwenden Sie in Ihrem Unternehmen eine HACCP-Gefahren und Risikobewertungssystem?

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_