

QUALITÄTSERKLÄRUNG GEM. IFS LOGISTICS STANDARD

1. Unternehmensdaten

Name des Unternehmens: **BURGMER Lager & TransportService GmbH & Co. KG**
Anschrift: **Hohewardstraße 342 in 45699 Herten**
Telefonnummer: **+49 2366 8002-0**
E-Mail-Adresse: **info@spedition-burgmer.de**

2. Beschreibung

Wir bestätigen hiermit, dass wir die Anforderungen des IFS Logistics Standard (aktuelle Version), im speziellen die Anforderungen im Teil 2 in den Kapiteln 4.1, 4.2, 4.3, 5.3, 5.5, 5.6 und 5.7 einhalten.

3. Anforderungen gemäß IFS Logistics

Kapitel 4.1 Allgemeine Anforderungen für Lager und Transport Beschaffung / Lieferanten und Dienstleister

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.

- Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind zu dokumentieren.
- Eine aktuelle Übersicht der zugelassenen Lieferanten und Dienstleister liegen den Mitarbeitern vor, die verantwortlich für den Einsatz der Lieferanten und Dienstleister sind.

Besondere Handhabungsvorschriften

- Die Organisation hat ein Verfahren eingeführt, um jegliche Kontamination (auch Kreuzkontamination, verursacht durch unverträgliche Produkte, in der gleichen Transporteinheit oder im gleichen Lager-raum) zu verhindern. Kontamination durch Emission, Abgase, Gerüche, Fremdkörper, Verpackungsmaterial etc. sind zu vermeiden.
- Liegt für ein unverpacktes Produkt eine spezifische Kundenanforderung für das Nichtvorhandensein bestimmter Inhaltsstoffe, Zutaten (z. B. GVO, Allergene, Schweinefleisch) vor, sind diese nachweislich sichergestellt.

Rückverfolgbarkeit

- Ein System zur Rückverfolgbarkeit ist eingerichtet, wird aufrechterhalten und ist für das Unternehmen und die gehandhabten Produkte geeignet.
- 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 (ggf. inkl. Transportunternehmen) sie die Ware geliefert hat.
- Die Unternehmen 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.
- 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.

Wartung und Reparatur

- 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.
- 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.

QUALITÄTSERKLÄRUNG GEM. IFS LOGISTICS STANDARD

- Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet (z. B.: lebensmitteleugliche Fette, nichttoxische Anstriche bei unverpackter Ware).
- Alle Ausfälle am Standort sowie der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen sind dokumentiert und hinsichtlich einer Anpassung des Wartungssystems ausgewertet.

Reinigung und Desinfektion

- 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).
- Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.
- Die Außenbereiche weisen einen sauberen, ordnungsgemäßen Zustand auf.
- Für Reinigungschemikalien und Reinigungsmittel existieren aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) und Betriebsanweisungen (BA), diese sind vor Ort jederzeit verfügbar. Die Betriebsanweisungen sind den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.
- Reinigungsgeräte und -chemikalien sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.
- Wenn ein Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle o.g. Anforderungen in einem entsprechenden Vertrag eindeutig festgelegt.

Kapitel 4.2 Lagerung und Umschlag

Bauliche Anforderungen

- Die Arbeitsumgebung hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Produktsicherheit und / oder -qualität.
- Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet.
- Das Unternehmen prüft das Risiko von Glaskontamination. In Bereichen in denen offene Produkte gehandhabt werden, sind die Beleuchtungseinrichtungen mit einem Splitterschutz gesichert und so angebracht, dass das Bruchrisiko minimiert ist.
- Für den Fall von Glasbruch und ähnlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, welche die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Dazu zählen mindestens:
 - Reinigungsmethoden,
 - Vermeidung von Kontamination,
 - Warenspernung und -freigabe.
- Die Verladeanlagen entsprechen dem jeweiligen Zweck. Diese sind so gebaut, dass:
 - Erzeugnisse vor Regen geschützt sind,
 - kein Schmutz eingetragen wird,
 - die Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt ist,
 - eine leichte Reinigung möglich ist.

Ausrüstung

- Alle Ausrüstungsgegenstände sind für ihren jeweiligen Zweck beschaffen, instand gehalten und gelagert, so dass sie kein Risiko für die Produktsicherheit oder Qualität darstellen.
- Die Betriebsmittel und baulichen Einrichtungen (Leitungen, Schalter, etc.) sind für die Reinigung leicht zugänglich.
- Arbeitsmittel, die genutzt werden, sind so beschaffen, das möglich Beschädigungen und/oder Kontaminationen verhindert werden.

Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung

- Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens:
 - betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge),
 - Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),
 - Köderidentifizierung vor Ort,

QUALITÄTSERKLÄRUNG GEM. IFS LOGISTICS STANDARD

- Verantwortlichkeiten intern / extern,
 - die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften,
 - die Inspektionsintervalle.
- Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.
- Das Unternehmen verfügt über qualifiziertes, ausgebildetes Personal und / oder es wird ein externer qualifizierter Dienstleister eingesetzt. Wird ein externer Dienstleister beauftragt, sind die notwendigen Tätigkeiten vor Ort in einem schriftlichen Vertrag geregelt.
 - Die Inspektionen und die daraus resultierenden Empfehlungen und Maßnahmen zur Schädlingsüberwachung /-bekämpfung sind dokumentiert und mit Datum und Unterschriften beider Seiten versehen, inklusive dem Datum wann die Korrekturmaßnahmen durchgeführt wurden. Die eingesetzten Mittel zur Schädlingsbekämpfung stellen keine negative Beeinflussung der Produkte dar. Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalysen überprüft.
 - Lieferungen werden im Wareneingang auf Schädlinge geprüft. Etwaiger Befall ist dokumentiert und Maßnahmen sind eingeleitet.
 - Die Produkte, Ausrüstungsgegenstände und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Befallsrisiko minimiert wird. Gelten gelagerte Produkte und / oder Anlagen als befallgefährdet, sind geeignete Maßnahmen festgelegt, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.

Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung

- Für die Warenannahme sind Verfahren eingeführt, wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt. Diese Verfahren beinhalten mindestens generelle Prüfkriterien (z. B. Identifikation von Ware und Fahrzeug), Vorgaben zur Annahme, Rückweisung und Annahme unter Vorbehalt. Abweichungen von den Prüfkriterien sind dokumentiert. Werden vom Kunden spezifische Eingangsbzw. Warenkontrollen gefordert, sind diese eingeführt, wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt.
- Alle Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Umschlag, Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Waren erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.
- Ein wirksames Lagerhaltungssystem ist vorhanden, das Verfahren beinhalten kann, wie z.B. First In - First Out (FIFO) oder First Expired - First Out (FEFO) und zudem den Kundenanforderungen genügt.
- Die Be- und Entladung der Produkte erfolgt in einer Weise, die Beschädigungen verhindert. Die Ladung ist so zu sichern, das Kontaminationen und/oder Beschädigungen während des Transportes verhindert wird.
- Das Personal ist für die sichere Warenhandhabung bei der Be- und Entladung, im Lager sowie bezüglich der Ladungssicherung geschult.
- Vor dem Einsatz von Paletten zur Kommissionierung, Konfektionierung ist sicherzustellen, dass sich diese in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.
- Es liegt eine Gefahrenanalyse und Bewertung damit zusammenhängender Risiken für möglichen Lebensmittelbetrug (food fraud) vor, die realistischer Weise im Prozess erwartet werden können. Darauf basierend, und falls erforderlich, sind angemessene Maßnahmen zur Reduzierung dokumentiert und implementiert.

Entsorgungssystem

- Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle die ein Risiko für die Produktsicherheit und -qualität darstellen, werden aus Räumen in denen mit Lebensmitteln und / oder sensiblen Produkten umgegangen wird, entfernt.
- Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand.
- Abfälle / Wertstoffe werden auf den vorgesehenen Entsorgungswegen getrennt gesammelt. Die Entsorgung dieser Fraktionen erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.

Kapitel 4.3 Transport

Spezielle Anforderungen Transport

- 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.
- Sofern für den Transport bestimmte Bedingungen vorgesehen sind, werden die Bedingungen vor der Beladung geprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der definierten Bedingungen sicherzustellen.
- Beim Transport ist das jeweilige zulässige Ladungsniveau (Nutzlast) von Transportfahrzeugen, Transporteinheiten und/ oder Transportbehältern / Containern zur Sicherstellung der Produktsicherheit und -qualität einzuhalten.
- 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.

Transportdienstleister

- Die Fahrer der Dienstleister kennen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein.

Kapitel 5.3 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten

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

Kapitel 5.5 Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten

- Das Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten beinhaltet mindestens:
 - eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken,
 - Vorgehensweise zur Sperrung,
 - Mittel zur Identifikation (z. B. Kennzeichnung),
 - eindeutig definierte Verantwortlichkeiten,
 - der Verfahren zur Freigabe von Waren.
- Die Verfahrensregelungen zur Steuerung von Nichtkonformitäten werden von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden.

Kapitel 5.6 Rückruf und Rücknahme

- Es besteht ein wirksames Verfahren für die Rücknahme und den Rückruf aller Produkte. Dieses Verfahren beinhaltet eine klare Übertragung von Verantwortlichkeiten.
- Das Verfahren gewährleistet eine wirksame und schnelle Rückmeldung gemäß der Rückruf- und Rücknahmeanforderungen der Produkteigentümer.

Kapitel 5.7 Krisen- und Notfallmanagement

- Ein besteht ein dokumentiertes Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen mit Einfluss auf Produktsicherheit, -rechtmäßigkeit und -qualität. Dieses Verfahren ist implementiert und wird gepflegt. Es umfasst mindestens die Benennung und das Training eines Krisenstabs, eine Notrufnummernliste, juristische Beratung (falls erforderlich), Erreichbarkeiten, Kundeninformationen und einen Kommunikationsplan inklusive der Information an die Verbraucher.

Die Einhaltung der in dieser Erklärung aufgeführten Anforderungen wird hiermit bestätigt.

Herzau, 21.05.2024
Ort, Datum


Unterschrift