



Leitfaden zur Lieferantenbewertung

GMP+ D 2.5

Fassung DE: 13 September 2013

GMP+ Feed Certification scheme



INHALTSVERZEICHNIS

1	EINFÜHRUNG	3
1.1	ALLGEMEINES	3
1.2	AUFBAU DES GMP+ FEED CERTIFICATION SCHEME.....	3
2	EINLEITUNG.....	5
3	BEGRIFFE	6
4	HINTERGRUNDINFORMATIONEN ZU LIEFERANTENBEWERTUNGEN	7
4.1	GESCHICHTE	7
4.2	DIE LIEFERANTENBEWERTUNG IM GMP+ FC SCHEME	8
4.3	ELEMENTE UND KERNBEGRIFFE	9
5	DIE LIEFERANTENBEWERTUNG	11
5.1	AUSGANGSPUNKTE	11
5.2	DIE LIEFERANTENBEWERTUNG IN EINZELSCHRITTEN	11
5.2.1	Informationsaustausch	11
5.2.2	Die Lieferantenerstbewertung	12
5.2.3	Die regelmäßige Neubewertung.....	13
5.2.4	Betriebskontrollen beim Lieferanten.....	14
	ANHANG 1: DAS FORMULAR ZUR FUTTERMITTELSICHERHEIT	15
	ERLÄUTERUNG ZUM FORMULAR ZUR FUTTERMITTELSICHERHEIT	18

1 EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Das *GMP+ Feed Certification scheme* ist im Jahr 1992 von der niederländischen Futtermittelindustrie als Antwort auf diverse mehr oder weniger schwere Zwischenfälle mit Verunreinigungen in Einzelfuttermitteln initiiert und entwickelt worden. Es war zunächst nur als nationales System konzipiert worden, hat sich jedoch zu einem internationalen System entwickelt, das von GMP+ International in Zusammenarbeit mit diversen internationalen interessierten Parteien verwaltet wird.

Obwohl das *GMP+ Feed Certification scheme* aus der Perspektive der Unbedenklichkeit von Futtermitteln entstanden ist, wurde im Jahr 2013 der erste Standard für Futtermittelnachhaltigkeit veröffentlicht. Zu diesem Zweck sind zwei Module entwickelt worden: *GMP+ Feed Safety Assurance* (das sich auf die Futtermittelsicherheit konzentriert) und *GMP+ Feed Responsibility Assurance* (das auf nachhaltige Futtermittel abzielt).

Das GMP+ Feed Safety Assurance scheme ist ein vollständiges Modul zur Gewährleistung der Futtermittelsicherheit auf allen Stufen in der Futtermittelkette. Eine nachweisliche Gewährleistung der Futtermittelsicherheit wird in vielen Ländern und Märkten als eine Art „Verkaufslizenz“ betrachtet und der *GMP+ FSA Modul* kann Unternehmen dabei ausgezeichnet unterstützen. Zur Erfüllung der Bedürfnisse aus der Praxis sind diverse Komponenten in der *GMP+ FSA Modul* integriert worden, wie etwa die Vorschriften für das Qualitätsmanagementsystem (ISO 9001), HACCP, Produktnormen, Rückverfolgbarkeit, Überwachung, Programme mit Grundbedingungen, der Kettenansatz und das Frühwarnsystem.

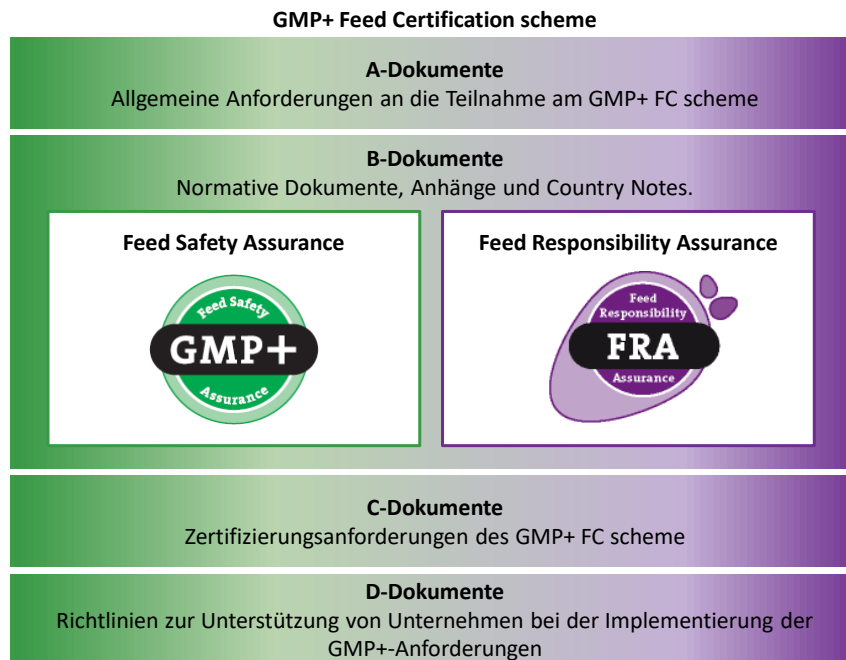
Mit der Entwicklung des „GMP+ Feed Responsibility Assurance“-Moduls entspricht GMP+ International dem Bedürfnis von GMP+-Teilnehmern. Die Futtermittelindustrie sieht sich stets mehr Fragen über eine verantwortungsbewusste Praxis konfrontiert, etwa über die Verwendung von Soja (einschließlich Sojaderivaten und Sojaerzeugnissen) und Fischmehl, das mit Respekt für Mensch, Tier und Umwelt hergestellt und vertrieben wird. Um einen nachhaltigen Herstellungsprozess und Vertrieb nachweisen zu können, kann ein Unternehmen eine Zertifizierung im Hinblick auf die *GMP+ Feed Responsibility Assurance* beantragen.

Gemeinsam mit den GMP+-Partnern definiert GMP+ International auf transparente Art und Weise deutliche Vorschriften zur Gewährleistung unbedenklicher und nachhaltiger Futtermittel. Zertifizierungsstellen sind somit in der Lage, eine unabhängige GMP+-Zertifizierung durchzuführen.

GMP+ International unterstützt die GMP+-Teilnehmer mit praktischen und nützlichen Informationen. Dies erfolgt mit Hilfe einer Reihe von Leitfäden sowie mit Hilfe von Datenbanken, Rundschreiben, Fragen- und Antwortenkatalogen und Seminaren.

1.2 Aufbau des GMP+ Feed Certification scheme

Die Dokumente innerhalb des *GMP+ Feed Certification scheme* gliedern sich in eine Reihe Serien. Die nächste Seite enthält eine schematische Wiedergabe des Inhalts des *GMP+ Feed Certification scheme*:



Alle jene Dokumente sind über die Website der GMP+ International verfügbar (www.gmpplus.org).

Das vorliegende Dokument wird als GMP+ D4.6 *Leitfaden zur Lieferantenbewertung* bezeichnet.

Dieses Dokument ist zuvor im Rahmen des GMP+-Zertifizierungssystems 2006 als normatives Dokument veröffentlicht worden. Die Wortwahl und der Tonfall können dadurch möglicherweise mitunter zwingend erscheinen, das Dokument versteht sich jedoch ausdrücklich als Leitfaden.

2 Einleitung

Im Zusammenhang mit der Gewährleistung der Futtermittelsicherheit in der Futtermittelkette spielen Auswahl, Bewertung, Zulassung und Evaluierung der Lieferanten (im Folgenden „Lieferantenbewertung“ genannt) von Ausgangserzeugnissen und Hilfsstoffen sowie Dienstleistungen eine wichtige Rolle. Diese Lieferantenbewertung ist so auszuführen, dass ein Unternehmen die Frage *„Weiß ich, was herkommt, und gehe ich keine Risiken ein?“* positiv beantworten kann.

Es hat sich herausgestellt, dass es in der Praxis Unterschiede bei der Art und Weise gibt, wie die Lieferantenbewertung durchgeführt wird. Im Zeitraum 2006-2007 wurde intensiv über die Frage diskutiert, ob in diesem Punkt einheitlichere Bedingungen (sprich: mehr Detailbedingungen) innerhalb des GMP+ FC scheme erforderlich sind, um dafür zu sorgen, dass alle Abnehmer die Lieferantenbewertung auf dem gleichen Niveau durchführen. Letztendlich wurde entschieden, dass die aktuellen Bedingungen ausreichen und zusätzliche Details nicht notwendig sind.

Damit die bei den Diskussionen gewonnenen Erkenntnisse und Erfahrungen nicht verloren gehen beschlossen, einen Leitfaden mit Schwerpunkten und Hintergrundinformationen zu erstellen, mit dem die Abnehmer ein angemessenes System für die Lieferantenbewertung einrichten können oder ihre bereits bestehende Bewertungssystematik verbessern können.

Der vorliegende Leitfaden versteht sich als ein Hilfsmittel, um die Lieferantenbewertung im Rahmen des GMP+ FC scheme durchzuführen. An mehreren Stellen wird auf GMP+ Anforderungen verwiesen. Dieser Leitfaden hat keinen normativen Status im Rahmen des GMP+ FC scheme. Natürlich kann dieser Leitfaden auch für Unternehmen, die an einem anderen Zertifizierungssystem teilnehmen, ein Hilfsmittel bei der Umsetzung der Lieferantenbewertung darstellen.

Zuerst werden einige Hintergrundinformationen zur Lieferantenbewertung gegeben, und es werden die Ausgangspunkte erläutert, die für die Lieferantenbewertung im Rahmen des GMP+ FC scheme gelten. Anschließend werden die Schritte dargestellt, die normalerweise bei der Umsetzung der Lieferantenbewertung unternommen werden.

3 Begriffe

In diesem Leitfaden wird eine Reihe von Begriffen und Fachtermini verwendet. In der folgenden Tabelle werden diese Begriffe und Fachtermini erläutert und in Beziehung zum GMP+ FC scheme gesetzt.

Begriff	Erläuterung	Erläuterung im Zusammenhang mit dem GMP+ FC scheme
Abnehmer	Das Unternehmen, das vom Lieferanten Erzeugnisse oder Dienstleistungen bezieht.	Der Abnehmer ist GMP+-zertifiziert. Er setzt die Lieferantenbewertung in Übereinstimmung mit den festgelegten Bedingungen um.
Lieferant	Das Unternehmen, das Erzeugnisse oder Dienstleistungen an den Abnehmer liefert.	Eine Grundbedingung des GMP+ FC scheme lautet, dass der Lieferant von Futtermitteln GMP+-zertifiziert ist.
GMP+-zertifiziert	Zertifiziert nach dem GMP+ FC scheme oder nach einem im GMP+ FC scheme anerkannten anderen System.	
Lieferantenbewertung	Das gesamte Verfahren der Auswahl, Bewertung, Zulassung und regelmäßigen Evaluierung des Lieferanten und seiner (etwaigen) Zulieferkette(n) durch den Abnehmer.	
Erzeugnisse	Alle Substanzen, die dazu bestimmt sind, als Futtermittel verwendet oder darin verarbeitet zu werden.	In den Geltungsbereich dieser Definition fallen Futtermittel, aber auch beispielsweise Tierarzneimittel und Verarbeitungshilfsstoffe.
Futtermittel	Alle verarbeiteten, teilweise verarbeiteten oder unverarbeiteten Stoffe und Erzeugnisse, einschließlich Zusatzstoffe, deren Zweck die orale Verfütterung an Tiere ist.	Darunter fallen Einzelfuttermittel, Vormischungen, Zusatzstoffe, Halbfabrikate, Mischfuttermittel oder Erzeugnisse, die nach einem Bearbeitungsschritt als solche zu betrachten sind.
First-Party-Audit	Ein Audit des eigenen Unternehmens durch das Unternehmen („internes Audit“).	
Second-Party-Audit	Ein Audit bei einem Lieferanten durch oder im Auftrag eines Abnehmers („Lieferantenbewertung“)	
Third-Party-Audit	Ein Audit, das von einer unabhängigen (dritten) Partei durchgeführt wird, z.B. ein Zertifizierungsaudit, das von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt wird.	

4 Hintergrundinformationen zu Lieferantenbewertungen

4.1 Geschichte

Lieferantenbewertungen, auch Second-Party-Audits genannt, werden häufig in der Lebensmittelbranche vorgenommen. Die Entwicklung von Second-Party- bzw. Lieferantenaudits wurde durch das In-Kraft-Treten der EU-Gesetzgebung über die Haftung für fehlerhafte Produkte im Jahr 1985 angeregt (Richtlinie 85/374/EWG).

In den neunziger Jahren hat dies zu einer Gesetzgebung geführt, die bei Schäden oder Verletzungen, die auf ein Produkt zurückzuführen sind, die Beweislast für die Unschuld beim Hersteller sieht. Obwohl sich diese Gesetzgebung nicht nur auf Nahrungserzeugnisse erstreckt, hatte sie großen Einfluss auf die Art und Weise, wie der Einzelhandel mit Lebensmittelsicherheit umgeht.

Auf europäischer Ebene war in diesem Zusammenhang vor allem der *Food Safety Act* (1990) in Großbritannien¹ von Bedeutung. Durch den *Food Safety Act* wurde die Idee der „Due Diligence“ (= gebotene Sorgfalt) in die Lebensmittelbranche eingeführt: Die Unternehmen mussten nachweisen können, dass sie alles in ihrer Macht Stehende getan hatten, um dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel, für die sie verantwortlich waren, für den Verbraucher sicher waren.

¹ Mit der Einführung des *Food Safety Act* in Großbritannien im Jahr 1990 wurde die gesetzlich vorgeschriebene Rechtfertigung der „Due Diligence“ (= gebotene Sorgfalt) der wichtigste Antriebsfaktor, um den Prozess der Inspektion von Lebensmittelunternehmen durch britische Einzelhändler zu formalisieren. Im Rahmen dieser Gesetzgebung war es für Einzelhändler nicht länger akzeptabel, sich auf die Schutzbehauptung der Garantie zu verlassen, wenn sie sich mit gerichtlichen Schritten konfrontiert sahen.

Abschnitt 21 des *Food Safety Act* enthält eine Bestimmung für die allgemeine Berufung auf alle angemessenen Vorkehrungen und die gebotene Sorgfalt („all reasonable precautions and all due diligence“) zum Schutz gegen Verstöße gegen den Act:

„...it shall...be a defence for the person charged to prove that he took all reasonable precautions and exercised all due diligence to avoid the commission of the offence by himself or by a person under his control (= darauf kann sich die Person berufen, die verpflichtet ist zu beweisen, dass sie alle angemessenen Vorkehrungen getroffen hat und die gebotene Sorgfalt hat walten lassen um zu verhindern, dass sie selbst oder eine unter ihrer Aufsicht stehende Person eine Straftat begehen).

Der „*Food Safety Act 1990. Guidelines on the Statutory Defence of Due Diligence*“ wurde im Februar 1991 veröffentlicht und stellte die Grundlage für alle Organisationen in der Nahrungsmittelkette dar, die sich auf die gebotene Sorgfalt berufen wollten.

Die Beziehung zwischen dem jeweiligen Einzelhändler und seinen Lieferanten wurde von den Personen anerkannt, die an der Entwicklung der Richtlinien beteiligt waren; außerdem spiegelte sich der beträchtliche Einfluss der Einzelhändler auf die Zusammensetzung der Erzeugnisse, bestehende Normen in der Produktionsumgebung und Überwachungssysteme im Inhalt des Dokuments wider. Die Verantwortung für Sicherheit und Rechtmäßigkeit von Erzeugnissen wurde nun von Lieferanten und Einzelhändlern geteilt, wobei für die Einzelhändler hauptsächlich folgende **fünf Kontrollbereiche** galten:

- Sicherstellen, dass detaillierte Spezifikationen, die nicht gegen geltendes Recht oder gegen Zusammensetzungsnormen bzw. anerkannte Herstellungspraktiken verstoßen, vorhanden sind
- Sicherstellen, dass sie sich davon überzeugen, dass ein Lieferant in der Lage ist, das jeweilige Erzeugnis zu produzieren, die gesetzlichen Anforderungen erfüllt und Produktüberwachungssysteme verwendet, die den anerkannten Herstellungs- oder Landwirtschaftspraktiken entsprechen
- Regelmäßige Betriebskontrollen vor Ort vornehmen, die Kompetenz der Lieferanten überprüfen, falls praktikabel, und zu diesem Zweck die Ergebnisse von anderen Audits der Systeme der Lieferanten berücksichtigen
- Einrichten eines qualitätsgesicherten Programms für Untersuchungen, Tests oder Analysen von Erzeugnissen
- Kundenbeschwerden überwachen und darauf reagieren

Die Durchführung von Audits, die auf die Lebensmittelsicherheit bei den Lieferanten ausgerichtet waren, wurde ab diesem Zeitpunkt als notwendig für die „Due Dilligence“ erachtet.

Aufgrund des Unterschieds bei der Haftung konzentrierte sich dieses System auf Lieferanten von Handelsmarken (Private Labels), die unter dem Namen des Vertriebsunternehmens in die Verkaufsregale gelangten. Seit der ersten Hälfte der neunziger Jahre hatte jeder Großhändler seine eigenen Auditoren, die bei all seinen Lieferanten im In- und Ausland HACCP- und Hygiene-Audits durchführten.

Der nächste Schritt in dieser Entwicklung war, dass bestimmte Audit- und Beratungsbüros auf der Grundlage vieler so genannter Lastenhefte damit beauftragt wurden. Um 1995 gab es abhängig von der Branche (z.B. British Frozen Food Federation), vom Großhändler oder vom Auditbüro (EFSIS, TLC) dutzende Lastenhefte. Ergebnis war, dass Lieferanten abhängig von den Kunden pro Jahr Besuch von mehreren Auditoren erhielten, die unterschiedliche Schwerpunkte und Anforderungen in Bezug auf HACCP, Hygiene und das Qualitätsmanagementsystem hatten. Dieses System war äußerst kostspielig.

Aus diesem Grund hat der Wirtschaftsverband der britischen Einzel- und Großhandelsunternehmen (British Retail Consortium – BRC) 1998 eine eigene Kontrollliste mit folgendem Titel erstellt: „Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products“ (= Technischer Standard und Protokoll für Lebensmittelunternehmen, die Eigenmarken liefern). Es wird allgemein als wünschenswert erachtet, bei der weiteren Konkretisierung der Lieferantenbewertung in der Futtermittelwirtschaft diese Entwicklung zu verhindern, weil es sich hierbei faktisch um eine gegenläufige Bewegung auf der Grundlage eines bereits bestehenden gemeinschaftlichen Zertifizierungssystems handelte.

Auch außerhalb der Lebensmittelbranche haben sich Formen der Lieferantenauswahl und -bewertung entwickelt. Ein bekanntes Beispiel ist das Verfahren, das Tierarzneimittelunternehmen im Rahmen des so genannten GMP-Pharma-Codes anwenden. Charakteristisch ist das gründliche Screening der Hersteller von Ausgangserzeugnissen. Darüber hinaus gibt es eine 100%ige Eingangskontrolle aller Einheiten aus einer Lieferung, wobei im Zusammenhang mit der Ablehnung von Erzeugnissen strenge Grenzwerte angewendet werden. Diese Eingangskontrolle bleibt auch bei langfristigen Beziehungen zu Lieferanten, die für gute Ergebnisse sorgen, unverändert bestehen.

4.2 Die Lieferantenbewertung im GMP+ FC scheme

In das GMP+ FC scheme wurde für die Abnehmer die Verpflichtung aufgenommen, die Lieferanten zu bewerten und auszuwählen und die anerkannten Lieferanten regelmäßig zu evaluieren.

Diese Bedingungen sind allgemein formuliert und schließen an andere, häufig verwendete und international geltende Sicherheitsnormen in der Lebensmittelbranche wie ISO-9001, ISO-22000, BRC und IFS an.

Im GMP+ FC scheme wird übrigens die Tatsache berücksichtigt, dass die so genannte Third-Party-Zertifizierung in der Futtermittelwirtschaft umfassend angewendet wird, während dies in der Lebensmittelbranche in weitaus geringerem Maße der Fall ist. Das GMP+ FC scheme ist ein Kettensystem. Alle Glieder in der Kette dienen dazu, nach den gleichen Prinzipien die Sicherheit der Futtermittel (und Einzelfuttermittel) in Form von (Produkt-) Normen und zu garantieren. Die Grundanforderung an die Beschaffung von Futtermitteln und Dienstleistungen lautet, dass der Lieferant über ein von einer unabhängigen Instanz zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem verfügen muss, das auf die Futter- und Lebensmittelsicherheit ausgerichtet ist.

Das Third-Party-Audit (z.B. das Zertifizierungsaudit) ist *kein Ersatz* für die Lieferantenbewertung und umgekehrt. Die Lieferantenbewertung ist fester Bestandteil des betriebseigenen Futtermittelsicherheitssystems, auch in Situationen wie in der Futtermittelwirtschaft, wo Third-Party-Zertifizierungen nahezu überall erforderlich sind.

Für die Durchführung der Lieferantenbewertung ist das Unternehmen selbst verantwortlich. Es ist ein Irrtum zu glauben, dass ein Futtermittelunternehmen, das ausschließlich von zertifizierten Lieferanten kauft, keine eigene Lieferantenbewertung mehr durchführen muss. Die allgemeine Bedingung, dass die Lieferanten zertifiziert sein müssen (eine Grundanforderung in vielen Futtermittelsicherheitssystemen, u.a. auch im GMP+ FC scheme), stellt lediglich eine Grundlage für die erfolgreiche Auswahl der Lieferanten dar.

4.3 Elemente und Kernbegriffe

In Bezug auf die Lieferantenbewertung lassen sich fünf Elemente unterscheiden. Das bedeutet, dass der Abnehmer:

1. über detaillierte Spezifikationen verfügt, die mit den Gesetzen und den Bedingungen aus den zutreffenden Standards für gute Herstellungspraktiken übereinstimmen
2. Lieferanten auf der Grundlage ihrer Fähigkeit auswählt,
 - a. das vereinbarte Erzeugnis zu liefern, das die gesetzlichen Anforderungen erfüllt
 - b. in Übereinstimmung mit den Systemen für gute Herstellungspraktiken zu arbeiten
3. regelmäßig die Betriebe von Lieferanten kontrolliert um zu beurteilen, ob sie ihre Verpflichtungen im Bereich Futtermittelsicherheit erfüllen können, oder um die Ergebnisse der Audits zu beurteilen, die bei den betreffenden Lieferanten durchgeführt wurden
4. ein auf der Grundlage der Risikobewertung festgelegtes Überwachungsprogramm ausführt
5. Beschwerden und Abweichungen erfasst und korrekt bearbeitet

Diese Elemente sind wichtige Ausgangspunkte für diesen Leitfaden.

Wichtige Kernbegriffe für die vorstehend genannten Schritte sind:

1. Austausch von *Informationen* zwischen Abnehmer und (potentiellem) Lieferanten
2. *Einblick* in die vom Lieferanten angewendete Qualitätssicherung und seine Einstellung zur Qualitätssicherung sowie
3. *Eigenverantwortung* jedes einzelnen Gliedes bzw. Unternehmens in der Kette, um sichere Futtermittel zu liefern.

Zu 1) Informationen

Der Abnehmer muss die Lieferantenbewertung strukturiert planen und umsetzen. Um eine gute Bewertung und Auswahl der Erzeugnisse und Lieferanten vornehmen zu können, ist es notwendig, adäquate Informationen über das Erzeugnis, den Herstellungsprozess und das Verfahren zu haben, mit dem der Lieferant festgestellte Risiken kontrolliert. Diese Informationen müssen vom (potenziellen) Lieferanten – vorzugsweise strukturiert – zur Verfügung gestellt werden.

Durch diese Arbeitsweise wird sichergestellt, dass der Abnehmer auch Informationen über die festgestellten Risiken und deren Lenkung besitzt. Normalerweise sind diese Daten kein Bestandteil der Spezifikationen, die der Lieferant dem Abnehmer übermittelt. Die zusätzlichen Informationen beziehen sich spezifisch auf das Erzeugnis und das Unternehmen, in dem dieses Erzeugnis hergestellt wird, und sind in gewissem Sinne Teil der Risikokommunikation zwischen Lieferant und Abnehmer.

Dieses Verfahren bietet dem Abnehmer die Möglichkeit abzuwägen, ob er – im Hinblick auf seinen eigenen Herstellungsprozess – das Erzeugnis bei der Herstellung von Futtermitteln verwenden oder es an weitere Glieder in der Kette liefern kann, und dient dementsprechend als Input für die Lieferantenbewertung.

Zu 2) Einblick

Dem Abnehmer wird Einblick in das Verfahren verschafft, mit dem der Lieferant die Futtermittelsicherheit des Erzeugnisses gewährleistet, und er erfährt etwas über die Einstellung des Lieferanten zur Futtermittelsicherheit. Der Abnehmer kann die Eingangskontrolle, die Art der Verarbeitung einschließlich der einzuleitenden Lenkungsmaßnahmen darauf abstimmen.

Zu 3) Eigenverantwortung

Der Abnehmer erfüllt, indem er die Lieferanten auf diese Weise bewertet, die gesetzliche Anforderung, nachweislich Eigenverantwortung für die Erzeugnisse zu übernehmen, die von ihm hergestellt oder vertrieben werden. Dies entspricht dem Schwerpunkt, den das Allgemeine Lebensmittelrecht (Erwägungen 23, 29, 30, Artikel 17 Absatz 1 und Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und die Futtermittelhygieneverordnung (Erwägungen 6, 7, 8, 14, 23 und Artikel 2, 4, 5, 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005) hier setzen.

5 Die Lieferantenbewertung

5.1 Ausgangspunkte

Die Lieferantenbewertung stellt für ein Unternehmen ein wichtiges Instrument dar, um die Futtermittelsicherheit zu kontrollieren. Dies schließt den gesamten Prozess der Auswahl, Bewertung, Zulassung und regelmäßigen Evaluierung des Lieferanten einschließlich der eventuellen Zulieferketten ein.

Die Lieferantenbewertung muss systematisch geplant und umgesetzt werden. Es ist sehr wohl denkbar, dass ein Unternehmen im gemeinschaftlichen Verband mit anderen Abnehmern die Lieferantenbewertung durchführt, um Kosten und Wissen zu teilen. Dennoch bleibt jedes Unternehmen für die korrekte Umsetzung selbst verantwortlich.

Die Bewertung soll sich vorzugsweise auf alle Lieferanten von Ausgangserzeugnissen, Hilfsstoffen und Dienstleistungen erstrecken. Die Weise, wie die Bewertung stattfindet, hängt von dem Effekt ab, den das eingekaufte Erzeugnis oder die eingekaufte Dienstleistung auf das Enderzeugnis haben kann. Reinigungsmittel, die zur Säuberung von Maschinen verwendet werden, benötigen höhere Beachtung als Mittel, mit denen die Kantine gereinigt wird.

Selbstverständlich kaufen Abnehmer ausschließlich bei Lieferanten, deren Bewertung ein positives Ergebnis aufweist. Es ist nicht möglich, ohne weiteres ein Erzeugnis oder eine Dienstleistung von einem nicht bewerteten Lieferanten zu kaufen.

5.2 Die Lieferantenbewertung in Einzelschritten

5.2.1 Informationsaustausch

Eine gute Lieferantenbewertung beginnt mit dem Austausch von Informationen zwischen dem (potenziellen) Lieferanten und dem Abnehmer. Der Abnehmer vereinbart mit dem Lieferanten den Austausch von Informationen über:

- a) das zu liefernde Erzeugnis, den Herstellungsprozess und seine Lenkung

Diese Informationen sollten vorzugsweise strukturiert angeliefert werden, z.B. in Form eines so genannten Formulars zur Futtermittelsicherheit. Ein Musterformular zur Futtermittelsicherheit ist in Anhang 1 enthalten. Der Abnehmer verwendet das Formular zur Futtermittelsicherheit später bei der eigentlichen Lieferantenbewertung.

- b) das Funktionieren des Futtermittelsicherheitssystems des Lieferanten

Zum Beispiel Informationen über Ergebnisse der Überwachung und Verifizierung, die der Lieferant durchführt, seiner Managementbewertung oder von externen/internen Audits, die beim Lieferanten durchgeführt werden.

5.2.2 Die Lieferantenerstbewertung

Anschließend nimmt der Abnehmer eine Bewertung vor. Diese Bewertung beinhaltet auf jeden Fall folgende Schritte:

- a. Der Abnehmer bestätigt, dass der (potenzielle) Lieferant und das zu liefernde Erzeugnis nach dem GMP+ FC scheme zugelassen ist. Eine Grundvoraussetzung dafür ist, dass ein gültiges Zertifikat vorhanden ist.

Dieses Zertifikat muss vorhanden sein, wenn Futtermittel (Einzelfuttermittel, Mischfuttermittel, Vormischungen und Zusatzstoffe) und bestimmte Dienstleistungen (Transport, Lagerung) beschafft werden.

Anerkannte Zertifikate sind in GMP+ BA10 Mindestanforderungen an die Beschaffung aufgelistet. Zusammenfassend gilt:

- a. *Der Lieferant ist GMP+-zertifiziert.*
- b. *Der Lieferant ist aufgrund eines im GMP+ FC scheme anerkannten anderen Standards zertifiziert.*

Bestimmte Futtermittel und Dienstleistungen dürfen übrigens ohne eines der oben genannten Zertifikate beschafft werden. In diesem Fall muss der Abnehmer eine Reihe von Zusatzbedingungen erfüllen.

Es ist besonders wichtig festzustellen, ob das zu liefernde Erzeugnis in den Anwendungsbereich des Zertifikats des Lieferanten fällt.

- b. Wenn es sich um den Lieferanten eines Einzelfuttermittels handelt, muss der Abnehmer überprüfen, ob für das betreffende Futtermittel-Ausgangserzeugnis eine generische Risikobewertung in die Feed Support Products aufgenommen wurde.

Nur Einzelfuttermittel, für die eine generische Risikobewertung in der Feed Support Products aufgenommen wurde, werden im GMP+ FC scheme anerkannt und dürfen bei der Herstellung von Futtermitteln verwendet werden.

- c. Der Abnehmer analysiert die gesammelten Informationen über den Lieferanten und das Erzeugnis in Bezug auf Aspekte der Futtermittelsicherheit.

Dies geschieht auf der Grundlage der Daten, die in der Feed Support Products und dem vom Lieferanten zur Verfügung gestellten Formular zur Futtermittelsicherheit angegeben sind. Darüber hinaus können auch andere Daten bei dieser Analyse berücksichtigt werden, z.B. Kontrollberichte des Lieferanten oder Auditberichte.

Auf der Grundlage dieser Informationen entscheidet der Abnehmer anschließend:

- a. ob er den Lieferanten akzeptiert
- b. ob, und wenn ja, welche Informationen (zum Beispiel Kontrollergebnisse) er vom Lieferanten regelmäßig erhalten möchte
- c. ob, und wenn ja, welche Eingangskontrolle er selbst zusätzlich für die zu liefernden Erzeugnisse des Lieferanten durchführen wird
- d. ob, und wenn ja, welche Lenkungsmaßnahmen er gegebenenfalls ergreifen möchte.

Selbstverständlich hält der Abnehmer die Begründung für die Entscheidungen einschließlich eventueller Vereinbarungen mit dem Lieferanten fest. Dadurch ist für alle (sowohl extern als auch intern) einsichtig, wie das Bewertungsverfahren verlaufen ist.

Außerdem wird – im Rahmen der Kommunikation – empfohlen, über die Ergebnisse der Bewertung Rücksprache mit dem Lieferanten zu halten. Das ist vor allem dann von Bedeutung, wenn Verbesserungsmöglichkeiten festgestellt wurden. Diese können anschließend vom Lieferanten genutzt werden.

5.2.3 Die regelmäßige Neubewertung

Darüber hinaus ist es wichtig, regelmäßig den Status aller Lieferanten neu zu bewerten. Auch hierbei muss der Abnehmer systematisch vorgehen. Vorzugsweise sollte diese Neubewertung im Jahreszyklus vorgenommen werden; gleichzeitig sollten die Evaluierung der Beschwerden, das interne Audit und die Managementbewertung durchgeführt werden.

Im Rahmen der Neubewertung sammelt der Abnehmer für jeden Lieferanten relevante Daten und analysiert diese. Neben den in 4.2.2 genannten Punkten berücksichtigt der Abnehmer bei der Evaluierung auch:

- a. die Ergebnisse der eigenen Eingangskontrolle und Überwachung, eventuell ergänzt um weitere Informationen (z.B. Informationen des Lieferanten über Abweichungen, Auditergebnisse, Überwachung u.ä.)
- b. die erfassten und bearbeiteten Beschwerden und Abweichungen, sofern sich diese auf die Lieferanten und die von ihnen gelieferten Erzeugnisse beziehen.

Auf dieser Grundlage entscheidet der Abnehmer:

- a. ob er den Lieferanten auch weiterhin akzeptiert
- b. ob, und wenn ja, welche Eingangskontrolle er selbst zusätzlich für die zu liefernden Erzeugnisse dieses Lieferanten durchführen will
- c. ob, und wenn ja, welche Lenkungsmaßnahmen er gegebenenfalls ergreifen möchte
- d. ob eine Betriebskontrolle beim Lieferanten wünschenswert ist.

Die Häufigkeit der Betriebskontrollen hängt von der Art und dem Risikoprofil des abzunehmenden Erzeugnisses ab, den Kontrollergebnissen, den Ergebnissen früherer Besprechungen, Erfahrungen aus der Vergangenheit, möglichen Beschwerden oder Mängeln u.ä.

Bei der Festlegung der Kontrollhäufigkeit ist besonders darauf zu achten, ob es sich um neue Lieferanten handelt.

Der Abnehmer muss auch die Ergebnisse dieser Neubewertung festhalten und vorzugsweise mit dem Lieferanten austauschen, damit Verbesserungsmöglichkeiten genutzt werden können.

5.2.4 Betriebskontrollen beim Lieferanten

Bei den Betriebskontrollen sind auf jeden Fall folgende Punkte zu überprüfen:

- a. die vom Lieferanten angewendete Qualitätssicherung, wobei gleichzeitig eine Bewertung des Standortes und der Arbeitsweisen vor Ort erfolgt
- b. die Informationen, die im Formular zur Futtermittelsicherheit enthalten sind
- c. die Kontrollergebnisse (des Teilnehmers und/oder des Lieferanten/Herstellers)
- d. die erfassten Beschwerden, Abweichungen und Verbesserungspunkte sowie deren Umsetzung

Der Teilnehmer schließt auch diesen Schritt mit einer Entscheidung ab:

- a. ob er den Lieferanten auch weiterhin akzeptiert
- b. ob, und wenn ja, welche Eingangskontrolle er selbst zusätzlich für die zu liefernden Erzeugnisse dieses Lieferanten durchführen wird
- c. ob, und wenn ja, welche Lenkungsmaßnahmen er gegebenenfalls ergreifen möchte.

Der Abnehmer erstellt einen Kurzbericht über die Betriebskontrolle, in dem er seine Beobachtung festhält. Die Ergebnisse der Kontrolle werden mit dem Lieferanten besprochen, damit Verbesserungsmöglichkeiten genutzt werden können. Außerdem können nähere Vereinbarungen für die Zukunft getroffen werden.

Anhang 1: Das Formular zur Futtermittelsicherheit

Das Formular zur Futtermittelsicherheit dient dazu, strukturierte Informationen über das Produkt, den Herstellungsprozess und die angewendeten Sicherheitsmaßnahmen zu geben.

Weiter unten befindet sich ein Muster für ein solches Formular. Hinweis:

- Bei dem Muster handelt es sich um ein Beispiel; Ziel ist es, die Informationen strukturiert wiederzugeben.
- Möglicherweise kann der Hersteller nicht alle Informationen (vollständig) zur Verfügung stellen, mit Sicherheit nicht, wenn das Erzeugnis über einen Vertriebskanal zum Endverbraucher gelangt. In diesem Fall können die Informationen von jedem einzelnen Glied der Kette ergänzt werden (z.B. mit Informationen über Transport, Zwischenlagerung usw.).

Siehe die Erläuterung (weiter unten) für Hinweise, die beim Ausfüllen dieses Formulars nützlich sein können.

FORMULAR ZUR FUTTERMITTELSICHERHEIT		0.1. Erzeugnis	
		0.2. Fassung Nr.	
		0.3. Datum der Fassung	
1. Verantwortliche Person für das Formular			
1.1.	Name		
1.2.	Straße		
1.3.	Genehmigt von		
2. Kennzeichnung des Erzeugnisses			
2.1.	Produktname		
2.2.	Handelsname		
2.3.	Artikelcode		
2.4.	Zulassungsnummer		
2.5.	Produktbeschreibung		
2.6.	Herkunft		
2.7.	Geliefert von		

3. Produktbeschreibung						
3.1.	Herstellungsablauf					
3.2.	Verwendete Ausgangserzeugnisse und Hilfsstoffe (einschließlich der Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe)					
3.3.	Logistischer Ablauf (Transport, (Zwischen-) Lagerung, Verpackung)					
3.4.	Haltbarkeit					
3.5.	Indikative Analyse	Parameter	Einheit	Durchschnittl.	Mind.	Höchst.
4. Normen/Anforderungen						
4.1.	Zutreffende Gesetze und andere Bedingungen					
4.2.	Zutreffende Normen/Anforderungen (chemisch, physisch, mikrobiologisch)	Parameter	Einheit	Gesetzl.	Vertragl.	Intern
4.3.	Verwendungszweck					
4.4.	Lagerungs- und Aufbewahrungsvorschriften					
4.5.	Transportvorschriften					
4.6.	Verarbeitungsvorschriften					
5. Etikettierung						

6. HACCP						
6.1. Gefahr	6.2. Risikoeinschätzung				6.3. Lenkungsmaßnahme	6.4. Begründung
	Kat. (C, M, F)	Wahrscheinlichkeit	Schwere	Risiko		
7. Überwachung						
7.1. Parameter	7.2. Zeitpunkt/Stelle der Beprobung				7.3. Häufigkeit der Analyse	
8. Bemerkungen						

Erläuterung zum Formular zur Futtermittelsicherheit

Rubrik	Thema	Erläuterung
0.	Kennzeichnung des Formulars zur Futtermittelsicherheit	In der Rubrik 0 wird das Formular zur Futtermittelsicherheit gekennzeichnet. Zur korrekten Kennzeichnung wird diese Rubrik auf jeder Seite des Formulars zur Futtermittelsicherheit wiederholt.
0.1.	Erzeugnis	Produktname
0.2.	Fassung Nr.	Versionsnummer des Formulars zur Futtermittelsicherheit
0.3.	Datum der Fassung	Das Datum, an dem die Fassung definitiv festgelegt und in Umlauf gebracht wurde.
1.	Verantwortliche Person für das Formular	In dieser Rubrik wird der Autor des Formulars zur Futtermittelsicherheit genannt. Im Allgemeinen handelt es sich dabei um den Hersteller des Erzeugnisses, es kann aber auch der Lieferant sein.
1.1.	Name	Tragen Sie hier die Organisation ein, die für das Formular zur Futtermittelsicherheit verantwortlich ist.
1.2.	Anschrift	Tragen Sie die vollständige Adresse, Telefonnummer u.ä. ein. Vorzugsweise auch E-Mail-Adresse und Website angeben.
1.3.	Genehmigt von	Nennen Sie die Person, die das Formular zur Futtermittelsicherheit autorisiert hat.
2.	Produktkennzeichnung	In Rubrik 2 wird das Erzeugnis ausführlich gekennzeichnet.
2.1.	Produktname	Kennzeichnen Sie das Erzeugnis. Verwenden Sie dazu die Bezeichnung, die gesetzlich vorgeschrieben ist. Für Futtermittel wird die Bezeichnung gemäß Richtlinie 96/25/EG festgestellt. Die Bezeichnung von Zusatzstoffen muss in Übereinstimmung mit Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 erfolgen.
2.2.	Handelsname	Geben Sie hier die übliche Handelsbezeichnung für das Erzeugnis an.
2.3.	Artikelcode	Betriebsinterne Artikelnummer. Geben Sie „k.A.“ an, wenn keine betriebsinterne Artikelnummer verwendet wird.
2.4.	Zulassungsnummer	Gesetzliche Zulassungsnummer. Geben Sie „k.A.“ an, wenn keine gesetzliche Zulassungsnummer vorgeschrieben ist.
2.5.	Produktbeschreibung	Beschreibung des Erzeugnisses. Vorzugsweise in Übereinstimmung mit Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission zum Katalog der Einzelfuttermittel.
2.6.	Herkunft	Beschreiben Sie die Herkunft so ausführlich wie möglich. Als Möglichkeiten werden genannt: <ul style="list-style-type: none"> - Namens- und Anschriftdaten des Herstellers - Anschriftdaten des Herstellungsstandortes - Herkunftsland

Rubrik	Thema	Erläuterung
2.7.	Geliefert von	Falls abweichend von 2.6.
3.	Produktbeschreibung	In Rubrik 3 werden die Merkmale des Erzeugnisses beschrieben.
3.1.	Herstellungsablauf	Kurze, aber möglichst genaue Beschreibung des Herstellungsablaufs des Erzeugnisses einschließlich eines Fließdiagramms.
3.2.	Verwendete Ausgangserzeugnisse und Hilfsstoffe	Alle verwendeten Ausgangserzeugnisse und Hilfsstoffe (auch die Verarbeitungshilfsstoffe).
3.3.	Logistischer Ablauf	Beschreiben Sie den logistischen Ablauf, den das Erzeugnis von der (Primär-) Produktion bis zur Lieferung an den Endverbraucher durchläuft. Geben Sie die Transportart für das Erzeugnis, eine eventuelle (Zwischen-) Lagerung und die Art der Verpackung in den verschiedenen Stadien des Ablaufs an. ACHTUNG: Die Normen und Anforderungen in Bezug auf die Lagerungs-, Aufbewahrungs-, Verpackungs- und Transportvorschriften werden in den Rubriken 4.4. und 4.5. beschrieben.
3.4.	Haltbarkeit	Geben Sie die Haltbarkeit (Anzahl der Tage, Wochen, Monate) des Erzeugnisses (z.B. nach der Herstellung) an.
3.5.	Indikative Analyse	Hier dürfen nur relevante Merkmale angegeben werden, die für das Erzeugnis charakteristisch sind. Dabei handelt es sich im Allgemeinen um nicht verbindliche ernährungswissenschaftliche Parameter (z.B. Trockenstoffgehalt, Roheiweiß, Rohfett, Rohzellulose, Rohasche) oder den Gehalt an Wirkstoffen (z.B. bei Zusatzstoffen).
4.	Normen/Anforderungen	In Rubrik 4 werden die Normen und Anforderungen beschrieben.
4.1.	Zutreffende Gesetze und andere Bedingungen	Auflistung der zutreffenden Teile der Futtermittelgesetzgebung. Dabei kann es sich um die geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen handeln, aber auch um nationale Gesetze und Vorschriften. Andere Bedingungen können zum Beispiel spezifische Bedingungen sein, die im Rahmen eines spezifischen Futtermittelsicherheitssystems gelten, an dem der Abnehmer teilnimmt, z.B. das GMP+ FC scheme.
4.2.	Zutreffende Normen/Anforderungen	Hierbei handelt es sich um detaillierte Angaben und nicht um einen Verweis auf die Gesetze oder GMP+ FC scheme. Hier sind einerseits die verbindlichen ernährungswissenschaftlichen Parameter und andererseits die Parameter anzugeben, die aufgrund der Risikoanalyse als wichtig betrachtet werden (z.B. Schwermetalle in Mineralien, Mykotoxine in Getreide, PCB in Fetten).

Rubrik	Thema	Erläuterung
4.3.	Verwendungszweck	Beschreiben Sie den Verwendungszweck des Erzeugnisses. Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitung in Mischfuttermitteln - Direktverfütterung an Tiere - Verarbeitung ausschließlich in Vormischungen - eventuell die Tierart, wenn das von Bedeutung ist - usw.
4.4.	Lagerungs- und Aufbewahrungsvorschriften	Verbindliche Bedingungen für Lagerung und Aufbewahrung. Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> - Aufbewahrung bei einer bestimmten Temperatur - Belüftung bei der Aufbewahrung - Ansäuerung vor der Aufbewahrung - Luftdicht verschließen
4.5.	Transportvorschriften	Verbindliche Anforderungen an den Transport.
4.6.	Verarbeitungsvorschriften	Hier ist anzugeben, welche Maßnahmen ergriffen werden müssen, um das Erzeugnis auf korrekte und sichere Weise verwenden zu können. Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> - innerhalb von x Tagen nach Lieferung zu verbrauchen - maximaler Verarbeitungsanteil - minimale oder maximale Verarbeitungstemperatur
5.	Etikettierung	Geben Sie an, auf welche Weise die Produktinformationen erteilt werden. Das kann ein Musteretikett sein, eine Beschreibung der gesetzlich vorgeschriebenen Angaben oder ein genauer und spezifischer Verweis auf die zutreffenden Gesetze und Vorschriften (ein allgemeiner Verweis auf Gesetze und Vorschriften reicht nicht aus).
6.	HACCP	In dieser Rubrik findet sich eine Zusammenfassung der Risikoanalyse für das Erzeugnis. Es sind mindestens die CCPs (kritische Lenkungspunkte), aber auch allgemeine Lenkungsmaßnahmen anzugeben.
6.1.	Gefahr	Genau Beschreibung der Gefahr.
6.2.	Risikoeinschätzung	Verwenden Sie für die Risikoeinschätzung (vorzugsweise) die Systematik, die im GMP+ FC scheme vorgeschrieben ist. ACHTUNG: Wenn eine andere Systematik verwendet wird, müssen Sie dies explizit angeben (in Rubrik 8).
6.3.	Lenkungsmaßnahme	Beschreibung der (spezifischen) Lenkungsmaßnahmen, die durch HACCP für das Erzeugnis festgestellt wurden.
6.4.	Begründung	Begründung und Untermauerung der Risikoeinschätzung, vor allem für die Elemente „Wahrscheinlichkeit“ und „Schwere“.
7.	Überwachung	In dieser Rubrik findet sich eine detaillierte Beschreibung der im Unternehmen angewendeten Überwachung (Kontrollen, Analysen) der angegebenen kritischen Lenkungspunkte und allgemeinen Lenkungsmaßnahmen.
7.1.	Parameter	Beschreiben Sie das zu untersuchende Merkmal (z.B. Aflatoxin B1, Salmonellen, Blei, Blausäure).

Rubrik	Thema	Erläuterung
7.2.	Zeitpunkt/Stelle der Be- probung	Beschreiben Sie den Punkt im Herstellungsablauf, an dem die Probe entnommen wird bzw. die Untersuchung stattfindet (z.B. Entgegennahme von Schüttgut, Kontrolle vor der Auslieferung).
7.3.	Häufigkeit der Analyse	Beschreiben Sie die Häufigkeit, mit der die Überwachung durchgeführt wird (z.B. jede Partie, viermal pro Jahr, jede zehnte Partie).
8.	Bemerkungen	
8.	Bemerkungen	In dieser Rubrik können sonstige Bemerkungen eingetragen werden, die für das Formular zur Futtermittelsicherheit von Bedeutung sind. Wenn ein anderes HACCP-System angewendet wird, das nicht in GMP+ FC scheme beschrieben ist, kann das in dieser Rubrik eingetragen werden.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Haftungsausschluss:

Dieser Veröffentlichung ist zur Informierung von Interessenten über die GMP+-Normen erstellt worden. Das Veröffentlichung wird regelmäßig aktualisiert. GMP+ International B.V. haftet für keinerlei etwaige Unvollkommenheiten in dieser Veröffentlichung.

© GMP+ International B.V.

Alle Rechte vorbehalten. Die Informationen aus dieser Veröffentlichung dürfen heruntergeladen, ausgedruckt und auf dem Bildschirm zu Rate gezogen werden, sofern dies für den eigenen, nichtkommerziellen Gebrauch erfolgt. Sämtliche Nutzungen anderer Art bedürfen der vorherigen schriftlichen Genehmigung der GMP+ International B.V.

