

Beschaffungsbedingungen für Lieferanten von Frischfleisch, Gefrierfleisch und Fleischwaren

1. Ziel und Zweck

Die Beschaffungsbedingungen ermöglichen:

- eine bessere Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten
- eine gleich bleibende Qualität der Rohstoffe
- eine Verbesserung der Verarbeitungsbedingungen
- eine Lieferantenbewertung nach einheitlichem System

2. Geltungsbereich

Die nachfolgenden Richtlinien gelten für sämtliche Lieferanten von Frischfleisch, Gefrierfleisch und Fleischwaren der Möfag. Die Beschaffungsbedingungen sind Bestandteil jeder schriftlichen oder mündlichen Bestellung

3. Grundlagen

Als integrierter Bestandteil dieser Beschaffungsbedingungen gilt die schweizerische Gesetzgebung.

4. Ausgangskontrolle

Die Möfag verlangt von ihren Lieferanten, dass alle Lieferungen einer umfassenden Ausgangskontrolle unterzogen werden. Zur Ausgangskontrolle gehören folgende Prüfungen:

- Wägung (abzüglich der Verpackung, Netto/Netto)
- Produkt entspricht Spezifikationen
- Lieferscheinkontrolle
- Kontrolle der Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion (nach LDV)
- Kontrolle der Hygiene gemäss HyV und Sauberkeit der Ware, inkl Schädlingsfreiheit
- Temperaturkontrolle
- pH-Wert-Kontrolle
- Kontrolle der Transportverpackung
- Kontrolle der Fahrzeughygiene
- Kontrolle der Kleidung der Chauffeure
- Label-Produktion: Kontrolle der speziellen Kennzeichnung

5. Anlieferungszeiten

Die mit dem Einkäufer vereinbarten Anlieferungszeiten sind bindend. Bei zeitlichen Verschiebungen wird die Möfag rechtzeitig telefonisch informiert.

Öffnungszeiten der Warenannahme der Möfag:

Montag – Freitag: 06.00 – 11.30 Uhr

Montag – Donnerstag: 13.15 – 16.30 Uhr

6. Fahrzeuge

Die Lieferfahrzeuge müssen in einem sauberen, hygienisch einwandfreien Zustand sein. Es dürfen keine artfremden Waren im gleichen Fahrzeug transportiert werden. Die Möfag behält sich vor, stichprobenartig Abklatschproben vom Fahrzeuginnern zu nehmen.

Die Fahrzeuge müssen gekühlt sein. Bei der Anlieferung muss die Kühlung in Betrieb sein. Die Fahrzeuge müssen mit einer Einrichtung zur lückenlosen Temperaturaufzeichnung ausgerüstet sein. Auf Verlangen sind die Temperaturaufzeichnungen nachzureichen.

7. Chauffeure

Die Chauffeure der Lieferanten dürfen die Möfag nur mit sauberer, hygienisch einwandfreier Arbeitskleidung betreten. Sie haben sich bei der Warenannahme anzumelden. Vor dem Entlad der Ware haben sie in der Schleuse Kopfbedeckung und Überziehschuhe anzuziehen und in der Warenannahme die Hände zu reinigen und desinfizieren.

8. Entlad

Die Lieferung darf nur in Anwesenheit einer berechtigten Annahmeperson entladen werden. Der Chauffeur ist verpflichtet, bei Beanstandungen den Lieferschein und/oder das Wareneingangskontroll-Formular zu unterzeichnen.

9. Anforderungen an Fleisch

Qualität:	hygienisch einwandfrei, ohne sichtbare Verunreinigungen
Bakteriologischer Status:	Frischfleisch: Gesamtkeimzahl < 10 ⁵ , Enterobakterien < 10 ⁴ Fleischwaren: mikrobiologische Anforderungen gemäss HyV
Frischfleisch:	sauber dressiert, gemäss Spezifikation, Kerntemperatur < 5 °C
Immunokastration:	Es wird grundsätzlich kein Fleisch von Tieren akzeptiert, die zur Verhinderung von Ebergeruch geimpft wurden
Fleischwaren:	Temperatur < 5 °C
Gefrierfleisch:	Temperatur < -18 °C
pH-Wert:	Schweine-/Geflügelfleisch: 5.6 – 6.2 Rindfleisch für Rohwurst/Rohpökelfleisch: < 6.1
Trichinenuntersuchung:	muss zwingend durchgeführt werden
Verbot Einsatz Hormone:	Der Einsatz von Präparaten, die das Hormon PMSG (Pregant Mare Serum Gonadotropin) oder den Wirkstoff Peforolin (exemplarischer Handelsname: Maprelin) beziehungsweise in ihrer Wirkung ähnliche oder gleiche Inhaltsstoffe enthalten, die zur Behandlung, Brunstinduktion und/oder Brunstsynchronisation dienen, sind in der Wertschöpfungskette Schweinefleisch verboten.

10. Erfüllung von Labels

Der Lieferant verpflichtet sich,

- kein Fleisch aus gentechnisch veränderten Produktions- oder Zuchtverfahren
- Nur QM-Schweizer Fleisch / Suisse Garantie Labelfleisch zu liefern.

11. Qualitätsänderungen

Verändert der Lieferant, die Qualität der Ware (dazu gehören auch chemisch/bakteriologische oder andere Veränderungen, die sensorisch nicht wahrnehmbar sind), muss die Möfag unverzüglich schriftlich benachrichtigt werden.

12. Begleitpapiere

Zu jeder Lieferung gehört als begleitendes Dokument ein Lieferschein. Die Rechnung muss mit separater Post gesendet werden. Auf dem Lieferschein muss mindestens ersichtlich sein:

- Lieferant
- Preis
- Gewicht
- Produktebezeichnung
- Herkunftsland
- Produktionsland bei Fleischwaren
- Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion (nach LDV)
- Herstellungsdatum bei Fleischwaren
- Verpackungsdatum
- Einfrierdatum bei Gefrierfleisch
- Angabe der Betriebsnummer

13. Verpackung

- Frischfleisch hängend mit oder ohne Bein darf nur an Rondellen oder sauberen Fleischhaken geliefert werden. Schultern müssen links/rechts getrennt angeliefert werden.
- Frischfleisch offen muss in Speckkisten mit Plastikeinlage verpackt werden.
- Frischfleisch vakuumverpackt muss in Speckkisten mit Plastikeinlage verpackt werden. Es werden nur unbeschädigte Packungen akzeptiert. Das Abpackdatum muss ersichtlich sein.
- Gefrierfleisch muss in sauberen Kartons oder Kunststoffgebinde mit Plastikeinlage angeliefert werden. Das Einfrierdatum ist auf der Verpackung anzugeben.
- Fleischwaren müssen in Kunststoffgebinde mit Plastikeinlage angeliefert werden. Das Herstellungsdatum muss ersichtlich sein.
- Labelproduktion: Das Fleisch muss separat gekennzeichnet werden, so dass keine Verwechslungen möglich sind.

14. Qualitätsaufzeichnungen

Die Möfag verlangt von ihren Lieferanten, dass im Reklamationsfalle die zur Ware gehörenden Qualitätsaufzeichnungen lückenlos vorhanden sind. Zu den Qualitätsaufzeichnungen gehören in jedem Fall:

- Hygienekontrollen
- Ein- und Ausgangskontrollen
- Prozessüberwachungsprotokolle
- Temperaturkontrolle

15. Qualitätsaudits

Zur Überwachung des Qualitätssicherungssystems ist die Möfag berechtigt, System- oder Produktaudits beim Lieferanten durchzuführen. Dem Auditor ist bei Voranmeldung der Zugang zu den Fertigungs- und Prüfstellen zu gestatten. Ebenso sind vorhandene Prüfeinrichtungen zur Verfügung zu stellen und Einblick in die Qualitätsdokumentation zu gewähren. Dabei werden dem Lieferanten angemessene Massnahmen zur Sicherung des Know-hows zugestanden.



16. Gewichtsabweichungen

Die Gewichtsabweichung von gelieferter zu bestellter Menge darf nicht höher als + 5 % sein. Zu viel gelieferte Ware, die diese Limite überschreitet, wird retourniert. Bei Untertieferung muss die Möfag einen Tag vorher telefonisch benachrichtigt werden.

17. Qualitätsmängel

Reklamationen an Teilen der Lieferung berechtigen zum Zurückweisen der ganzen Sendung. Die Retouren müssen vom Lieferanten abgeholt werden. Entstehen der Möfag beim Rücktransport Kosten, werden diese dem Lieferanten belastet. Ebenfalls trägt der Lieferant mögliche Entsorgungs-, Verwaltungs- oder andere entstehende Kosten. Ebenso können Analysekosten belastet werden, falls gelieferte Waren den Anforderungen nicht entsprechen.

18. Haftung

Sollte es zu einem Produkthaftpflichtfall kommen, verpflichtet sich der Lieferant für alle in diesem Zusammenhang entstandenen Schäden, die durch die von ihm gelieferten Produkte entstanden sind, vollumfänglich aufzukommen.

19. Untertieferanten

Für Produktfehler und deren Folgen, die auf Fehlleistungen eines Untertieferanten zurückzuführen sind, ist der Lieferant der Möfag vollumfänglich haftbar.

20. Anwendbares Recht

Schweizerisches Recht ist anwendbar, Gerichtsstand ist Zuzwil.

**Beschaffungsbedingungen der Möfag, Mösli Fleischwaren AG,
gelesen und akzeptiert**

Erstellt durch: ssc	Genehmigt durch: Herr Mösli	Verteiler: GF / HB	Version: 5	Datum: 16.11.2015
------------------------	--------------------------------	-----------------------	---------------	----------------------