



Date/Datum 17-02-2014	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>SGF Food audit checklist for tank cleaning operations</p> <p>SGF-Lebensmittelaudit-Checkliste für Tankreinigungsbetriebe</p> <p>Based of food product safety and quality aspects</p> <p>Basierend auf Aspekten der Lebensmittelsicherheit und -qualität</p> </div>  </div>	
<p>Audit Report</p> <p>Auditbericht</p>		
	Company name: Name des Unternehmens:	Name and address audited site: Name und Anschrift des auditierten Standorts:
	Date audit: Datum des Audits:	
	Overall score: Gesamtpunktzahl:	
	Number of CAR's: Anzahl der CAR:	Number of findings: Anzahl der Beanstandungen:
	Comments auditor: Bemerkungen des Auditors:	
	Date audit report: Datum des Auditberichts:	
	Name auditor: Name des Auditors:	Signature: Unterschrift:

DOC_020_V1



SGF Food audit checklist for tank cleaning operations



Date:
17-02-2014
Datum:
17.02.2014

SGF-Lebensmittelaudit-Checkliste für Tankreinigungsbetriebe

Based of food product safety and quality aspects

Basierend auf Aspekten der Lebensmittelsicherheit und -qualität

Score:

20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented

Punktzahl:

20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt

No. Lfd. Nr.	1.0 Senior Management Responsibility 1.0 Zuständigkeiten der Geschäftsleitung	Score / N.A. Punktzahl/n. Z.	Remarks Bemerkungen
1.1	<p>Senior management shall establish a documented policy statement indicating the active commitment for Quality and Food Safety /HACCP complying to EU legislation, good operating practice and procedures (GMP/GOP) and hygiene requirements related to cleaning of food stuff containers.</p> <p>Die Geschäftsleitung muss eine dokumentierte Unternehmenspolitik formulieren, in der der aktive Einsatz für Qualität und Lebensmittelsicherheit/HACCP gemäß EU-Gesetzgebung, gute Fertigungspraxis und gute Betriebspraxis (GMP/GOP) sowie Hygieneanforderungen in Bezug auf die Reinigung von Lebensmittelbehältnissen festgeschrieben ist.</p>		
1.2	<p>Senior management shall have implemented a procedure for the identification of fundamental legal and customer (contract partner) requirements and expectations.</p> <p>Die Geschäftsleitung muss ein Verfahren zur Identifizierung der grundlegenden Gesetzesanforderungen sowie der grundlegenden Anforderungen und Erwartungen der Kunden (Vertragspartner) implementiert haben.</p>		
1.3 Major Vorrangig	<p>The customer (contract partner) requirements and expectations shall be evaluated and considered to determine quality and food safety objectives.</p> <p>Die Anforderungen und Erwartungen der Kunden (Vertragspartner) müssen bewertet und bei der Bestimmung der Zielsetzungen für die Qualität und Lebensmittelsicherheit berücksichtigt werden.</p>		
1.4	<p>The result of these evaluations shall be prioritised for risks and incorporated in the planning and investment of resources.</p> <p>Die Bewertungsergebnisse müssen nach Risiken priorisiert und Ressourcenplanung und -einsatz einfließen.</p>		
1.5	<p>Senior management shall have defined and documented each individual's role and task within the organisation, including the responsibilities for safety, health, environment an security and have appointed a Leader Food Safety Group.</p> <p>Die Geschäftsleitung muss die Rollen und Aufgaben jedes einzelnen Mitarbeiters im Unternehmen definieren und dokumentieren, einschließlich der Zuständigkeiten für Umwelt- und Arbeitsschutz, und sie muss einen Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe bestimmen.</p>		
1.6 Major	<p>Senior Management shall ensure that all necessary licencies are obtained, maintained and made available for the activities performed.</p> <p>Die Geschäftsleitung muss sicherstellen, dass alle erforderlichen Lizenzen eingeholt, auf dem neuesten Stand gehalten und für die ausgeführten Tätigkeiten zur Verfügung gestellt werden.</p>		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
1.7	<p>Senior Management shall at least once a year review the Quality and Food Management System on the basis of all relevant information and document the outcome of this review and take appropriate measures to improve the actual situation.</p> <p>Die Geschäftsleitung muss mindestens einmal im Jahr das Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitssystem anhand aller relevanten Informationen überprüfen, das Ergebnis der Überprüfung dokumentieren und geeignete Maßnahmen ergreifen, um den Istzustand zu verbessern.</p>	
	<p>2.0 Quality Management documentation 2.0 Qualitätsmanagementdokumentation</p>	
2.1	<p>The company shall ensure that a fully documented quality management system (QMS) is implemented and available in the latest version for relevant personnel. This QMS must include a fully developed HACCP system.</p> <p>Das Unternehmen muss dafür sorgen, dass ein vollständig dokumentiertes Qualitätsmanagementsystem (QMS) vorhanden ist und den betreffenden Mitarbeitern in der neuesten Version zur Verfügung steht. Das QMS muss ein vollständig entwickeltes HACCP-System beinhalten.</p>	
2.2	<p>All processes, methods, measures and results shall be documented</p> <p>Alle Prozesse, Verfahren, Maßnahmen und Ergebnisse müssen dokumentiert werden.</p>	
2.3	<p>Up-to-date written procedures/instructions (SOP's) shall exist and for pre-cleaning operations.</p> <p>Es müssen aktuelle schriftliche Verfahren/Anweisungen (SOP) für die Reinigungsvorbereitungsabläufe vorhanden sein.</p>	
2.4	<p>Up-to-date written procedures/instructions (SOP's) shall exist for the cleaning operations.</p> <p>Es müssen aktuelle schriftliche Verfahren/Anweisungen (SOP) für die Reinigungsabläufe vorhanden sein.</p>	
2.5	<p>Up-to-date written procedures/instructions (SOP's) shall exist for the after cleaning operations.</p> <p>Es müssen aktuelle schriftliche Verfahren/Anweisungen (SOP) für die Reinigungsnachbereitungsabläufe vorhanden sein.</p>	
2.6	<p>Up-to date written procedures/instructions shall exist to avoid possible contamination by emissions, odor, foreign material, packing material, etc.</p> <p>Es müssen aktuelle schriftliche Verfahren/Anweisungen vorhanden sein, um eine mögliche Kontamination durch Emissionen, Geruch, Fremdmaterial, Verpackungsmaterial usw. zu verhindern.</p>	
2.7	<p>Up-to-date written procedures/instructions (SOP's) shall exist for an adequate training of food cleaning personnel.</p> <p>Es müssen aktuelle schriftliche Verfahren/Anweisungen (SOP) für die adäquate Schulung des Reinigungspersonals vorhanden sein.</p>	
2.8	<p>A procedure shall exist for the determination and analyses of non-conformities incl. complaints and claims with the objective to avoid these by preventive and corrective measures / actions.</p> <p>Es muss ein Verfahren zur Erkennung und Analyse von Nichtkonformitäten, einschl. Beanstandungen und Beschwerden, vorhanden sein, um diese durch vorbeugende und korrigierende Maßnahmen zu verhindern.</p>	

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>		
2.9	<p>A written procedure shall exist defining what protective clothing shall be worn when and where and what PPE (personal protective equipment) has to be used under what circumstances.</p> <p>Es muss ein schriftliches Verfahren vorhanden sein, in dem definiert ist, welche Schutzkleidung wann und wo zu tragen ist und welche persönliche Schutzausrüstung (PSA) in welchen <u>Situationen zu verwenden ist.</u></p>		
2.10	<p>A procedure and responsibility shall be implemented describing the necessary measures in case of glass breakage in the cleaning area.</p> <p>Es muss ein Verfahren mit entsprechend geregelter Zuständigkeit vorhanden sein, in dem die notwendigen Maßnahmen im Fall von Glasbruch im Reinigungsbereich beschrieben sind.</p>		
2.11	<p>A written recruitment procedure shall exist which takes into account relevant experience, competence and education for all employees including temporary staff.</p> <p>Es muss ein schriftlich dokumentiertes Einstellungsverfahren vorhanden sein, bei dem die relevante Erfahrung, Kompetenz und Ausbildung aller Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeitspersonal, berücksichtigt werden.</p>		
2.12	<p>A procedure shall exist for the handling and communication of changes to existing agreements.</p> <p>Es muss ein Verfahren für die Durchführung und Bekanntmachung von Änderungen an bestehenden Vereinbarungen vorhanden sein.</p>		
2.13	<p>The Company shall have an effective product recall procedure for all tanks.</p> <p>Das Unternehmen muss über ein wirksames Produktrückrufverfahren für alle Tanks verfügen.</p>		
	<p>3.0 Records 3.0 Aufzeichnungen</p>		
3.1	<p>The Company shall maintain records to demonstrate the effective control of product safety, legality and quality. The records shall be legible, genuine and available upon request. It shall be ensured that only authorised persons have access to records (e.g. password).</p> <p>Das Unternehmen muss Aufzeichnungen führen, um die wirksame Kontrolle der Produktsicherheit, Vorschriftenkonformität und Qualität nachzuweisen. Die Aufzeichnungen müssen lesbar und unverfälscht sein und auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Es muss sichergestellt werden, dass nur Befugte Zugang zu den Aufzeichnungen <u>haben (z. B. mittels Passwort)</u></p>		
3.2 Major Vorrangig	<p>Documents and records shall be available for 36 months (traceability) in order to provide evidence of the conditions of the performed cleaning and the results.</p> <p>Dokumente und Aufzeichnungen müssen 36 Monate lang aufbewahrt werden (Rückverfolgbarkeit), damit die Umstände der durchgeführten Reinigungen und die Ergebnisse <u>nachgewiesen werden können.</u></p>		
	<p>4.0 HACCP/Quality Plan 4.0 HACCP-/Qualitätsplan</p>		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
4.1 E.C. KO	<p>A complete HACCP system shall exist and indicate where appropriate both CCP's (possible adverse health effect) and CP's (possible quality effect). The system shall have set-up according to the methodology of CODEX principles and steps.</p> <p>Es muss ein vollständiges HACCP-System vorhanden sein, aus dem sowohl kritische Kontrollpunkte (CCP; Gefahr einer Gesundheitsbeeinträchtigung) als auch Kontrollpunkte (CP; Gefahr einer Qualitätsbeeinträchtigung) wie erforderlich hervorgehen. Das System muss nach der CODEX-Methodik (Vorgaben und Schritte) eingerichtet sein.</p>	
4.2	<p>A person shall be appointed with responsibility for the maintenance of the HACCP/Quality Plan. This person shall have sufficient product and process knowledge, be competent and fully supported by senior management.</p> <p>Es muss ein Zuständiger für die Pflege des HACCP-/Qualitätsplans benannt werden. Diese Person muss über ausreichende Produkt- und Prozesskenntnisse verfügen, kompetent sein und volle Unterstützung durch die <u>Geschäftsleitung erhalten</u>.</p>	
4.3	<p>The hazard analysis shall include all cleaning methods/groups all processes in relation to and depending on previous loads from order acceptance till release of the cleaned object . The own control system shall take into consideration the actual cleaning risk.</p> <p>Diese Gefahrenanalyse muss alle Reinigungsverfahren/-gruppen und alle Prozesse im Zusammenhang mit der letzten Ladung von der Auftragsannahme bis zur Freigabe des gereinigten Objekts beinhalten. Im eigenen Kontrollsystem muss das tatsächliche Reinigungsrisiko berücksichtigt werden.</p>	
4.4	<p>The hazard analyses shall include: a) determination of hazards which must be avoided, eliminated or reduced to an acceptable level and documented in tables and flow-charts.</p> <p>Die Gefahrenanalyse muss folgende Schritte umfassen: a) Ermittlung der Gefahren, die vermieden, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß vermindert werden müssen, mit <u>Dokumentation in Tabellen und Ablaufdiagrammen</u></p>	
4.5	<p>b) determination of CCP's/ CP's related to process steps for which control is necessary to avoid, eliminate or reduce a hazard.</p> <p>b) Bestimmung der CCP/CP im Zusammenhang mit Prozessschritten, bei denen eine Kontrolle erforderlich ist, um eine Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder zu vermindern</p>	
4.6	<p>c) determination of critical limits for critical control points and limits for CP's in order to clearly identify when a process step is out of control</p> <p>c) Bestimmung der kritischen Grenzwerte für CCP und der Grenzwerte für CP, um genau zu definieren, wann ein <u>Prozessschritt außer Kontrolle ist</u></p>	
4.7	<p>d) establish and implement effective monitoring procedures at each CCP and CP.</p> <p>d) Wirksame Überwachungsverfahren für jeden CCP und CP <u>festlegen und anwenden.</u></p>	

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
4.8	<p>e) documented corrective measures in case monitoring indicates that a control point (CCP and CP) is out of control.</p> <p>e) Dokumentierte Korrekturmaßnahmen, falls die Überwachung anzeigt, dass ein Kontrollpunkt (CCP oder CP) außer Kontrolle ist</p>	
4.9	<p>f) verification of determined values in order to establish that instructions according a) to e) have been followed.</p> <p>f) Dokumentierte Überprüfung der bestimmten Werte, um festzustellen, ob die Anweisungen a) bis e) eingehalten wurden</p>	
4.10	<p>g) Documents and records shall be available to provide proof that instructions according to a) - e) have been complied with.</p> <p>g) Es müssen Dokumente und Aufzeichnungen vorhanden sein, mit denen nachgewiesen wird, dass die Anweisungen a) bis e) eingehalten wurden.</p>	
4.11	<p>The company shall ensure that, in case of deviations in or necessary changes of the cleaning process, the required cleaning result is achieved.</p> <p>Das Unternehmen muss im Fall von Abweichungen vom oder notwendigen Änderungen am Reinigungsprozess sicherstellen, dass das erforderliche Reinigungsergebnis erzielt wird.</p>	
	<p>5.0 Personnel Hygiene 5.0 Personalhygiene</p>	
5.1	<p>Documented requirements for personnel hygiene and protection against infections shall be available.</p> <p>Es müssen dokumentierte Anforderungen an die Personalhygiene und den Schutz vor Infektionen vorhanden sein.</p>	
5.2	<p>Company hygiene requirements shall be complied with by all personnel, contractors and visitors and the compliance shall be checked and monitored on a monthly basis.</p> <p>Die Hygienevorschriften im Unternehmen müssen von allen Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern eingehalten werden, und die Einhaltung ist monatlich zu kontrollieren und zu überwachen.</p>	
5.3	<p>The protective clothing for personnel, contractors and visitors shall be suitable, fitted for the cleaning requirements and shall be clean and in tact.</p> <p>Die Schutzkleidung für Mitarbeiter, Auftragnehmer und Besucher muss geeignet, an die Reinigungsanforderungen angepasst sowie sauber und intakt sein.</p>	
	<p>6.0 Resource Management /Training and instruction 6.0 Personalmanagement/Schulung und Einweisung</p>	
6.1 Major Vorrangig	<p>The company shall prepare a yearly Plan indicating the min. training/instruction content and frequency for all employees, contractors and visitors commensurate their activity in the company.</p> <p>Das Unternehmen muss sicherstellen, dass alle Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeitspersonal, Auftragnehmer und Besucher vor Aufnahme ihrer Tätigkeit gemäß dem Plan geschult/eingewiesen werden. Es müssen Schulungsaufzeichnungen geführt werden</p>	




DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
6.2	<p>The company shall ensure that all personnel, including temporary personnel, contractors and visitors are trained/instructed before commencing work according to the Plan. Training records shall exist.</p> <p>Das Unternehmen muss sicherstellen, dass alle Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeitspersonal, Auftragnehmer und Besucher vor Aufnahme ihrer Tätigkeit gemäß dem Plan geschult/eingewiesen werden. Es müssen Schulungsaufzeichnungen geführt werden.</p>	
6.3	<p>The training shall include a yearly training in the food safety principles and concept of HACCP and actual CCP's related to the own organization.</p> <p>Die Schulungen müssen eine jährliche Schulung in den Grundlagen der Lebensmittelsicherheit und dem HACCP-Konzept sowie den konkreten CCP des Unternehmens umfassen.</p>	
6.4	<p>The training shall include personal and working place hygiene.</p> <p>Die Schulung muss Personal- und Arbeitsplatzhygiene umfassen.</p>	
6.5	<p>The training shall include working instructions regarding pre-cleaning, cleaning and after cleaning operations.</p> <p>Die Schulung muss Arbeitsanweisungen für die Abläufe der Reinigungsvorbereitung, der Reinigung und der Reinigungsnachbereitung umfassen.</p>	
6.6	<p>The training shall include specific working safety and environmental instructions also applicable for food cleaning.</p> <p>Die Schulung muss spezifische Arbeits- und Umweltschutzanweisungen für die Reinigung von Lebensmittel tanks umfassen.</p>	
6.7	<p>The effectiveness of the training shall be checked for each employee.</p> <p>Der Schulungserfolg muss bei jedem Mitarbeiter kontrolliert werden.</p>	
6.8	<p>All operating personnel shall have undergone a periodic medical examination.</p> <p>Alle gewerblichen Mitarbeiter müssen sich regelmäßig einer ärztlichen Untersuchung unterziehen.</p>	
	<p>7.0 Sanitary facilities 7.0 Sanitäranlagen</p>	
7.1	<p>The company shall provide social staff facilities (eating, drinking, changing rooms, toilets, douches) which shall be proportional in size and equipped for the number of personnel. The facilities shall be clean and in good hygienic condition.</p> <p>Das Unternehmen muss Sozialräume für die Belegschaft bereitstellen (Pausenräume, Umkleiden, Toiletten, Duschen), die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind. Die Sanitäranlagen müssen sauber und in gutem hygienischen Zustand sein.</p>	
7.2	<p>Sufficient handwash facilities shall be available in or just outside changing rooms and near the cleaning bay.</p> <p>In oder direkt bei den Umkleiden sowie in der Nähe des Reinigungsplatzes müssen ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen vorhanden sein.</p>	
7.3	<p>Working clothes shall be separated from street clothes.</p> <p>Arbeitskleidung muss von Straßenkleidung getrennt gehalten werden.</p>	

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
7.4	<p>Protective clothing and equipment shall be separated between food and non-food and made available by the company and be worn/used by workers, visitors, contractors working in accordance with the procedure(s).</p> <p>Schutzkleidung und -ausrüstung muss nach Lebensmittelbereich und Nicht-Lebensmittelbereich getrennt sein, vom Unternehmen gestellt und von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern vorschriftsmäßig getragen/verwendet werden.</p>	
	<p>8.0 Contract agreement 8.0 Vertragliche Vereinbarungen</p>	
8.1	<p>Requirements which are defined between the contract partners shall be established, agreed upon and reviewed concerning their acceptability before an agreement is concluded. All clausus related to quality and food safety shall be known and commnuicated to each relevant departments.</p> <p>Die Anforderungen, die zwischen den Vertragsparteien vereinbart werden, müssen formuliert, zwischen den Parteien abgestimmt und auf ihre Akzeptabilität geprüft werden, bevor ein Vertrag geschlossen wird. Alle Klauseln, die sich auf Qualität und Lebensmittelsicherheit beziehen, müssen den betroffenen Abteilungen mitgeteilt werden und bekannt sein.</p>	
8.2	<p>For the preparation of cleaning instructions and in addition to the cargo owner specific requirements preloads and location related influence factors shall be considered. In case additional cleaning procedures are used these shall be validated and the cleaning result shall be verifiable.</p> <p>Bei der Erstellung der Reinigungsanweisungen müssen zusätzlich zu den speziellen Anforderungen des Frachteeigentümers Einflussfaktoren im Zusammenhang mit der letzten Ladung und dem Standort berücksichtigt werden. Falls zusätzliche Reinigungsverfahren angewendet werden, müssen diese validiert sein, und ihre Ergebnisse müssen nachprüfbar sein.</p>	
8.3	<p>In case certain ingredients, additives (e.g. GMO, allergens) are not allowed by a cargo owner this shall be ensured and verifiable.</p> <p>Falls bestimmte Bestandteile oder Zusatzstoffe (z. B. GMO, Allergene) vom Frachteeigentümer verboten wurden, muss das Verbot nachprüfbar eingehalten werden.</p>	
	<p>9.0 Realisation of the service 9.0 Erbringung der Dienstleistung</p>	
9.1	<p>Planning department shall ensure that an effective communication takes place with clients regarding cleaning requirements before an order is given.</p> <p>Die Disposition muss sicherstellen, dass die Reinigungsanforderungen vor Auftragserteilung mit dem <u>Kunden zweifelsfrei abgeklärt werden.</u></p>	
9.2	<p>A product information (SHEFS aspects) shall be present for every product that is cleaned.</p> <p>Zu jedem gereinigten Produkt müssen Produktinformationen (SHEFS-Aspekte) vorliegen.</p>	
9.3	<p>A formal order from the owner of the tank or his mandated driver shall be present before an internal cleaning order can be produced.</p> <p>Es muss ein formeller Auftrag vom Eigentümer des Tanks oder von dessen benannten Fahrer vorliegen, bevor ein interner <u>Reinigungsauftrag erstellt werden kann.</u></p>	

DOC_020_V1

<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>			
9.4 Major Vorrangig	Pre-cleaning operations shall be carried out according to existing procedure(s) and in line with customer specification. Die Reinigungsvorbereitung muss gemäß den festgelegten Verfahren und den Vorgaben des Kunden durchgeführt werden.		
9.5 Major Vorrangig	Cleaning operations shall be carried out according to existing procedure(s) and in line with the internal cleaning order. Die Reinigung muss gemäß den festgelegten Verfahren und dem internen Reinigungsauftrag durchgeführt werden.		
9.6 Major Vorrangig	After cleaning operations shall be carried out according to existing procedure(s) and in line with customer specification. Die Reinigungsnachbereitung muss gemäß den festgelegten Verfahren und den Vorgaben des Kunden durchgeführt werden.		
9.7	All possible contaminated or damaged equipment(parts) shall be checked and where necessary blocking shall be used on each occasion. Alle möglicherweise kontaminierten oder beschädigten Teile müssen kontrolliert und ggf. gesperrt werden.		
9.8	Cleaning water with a temperature of min. 80 °C shall be available. Zur Reinigung muss Wasser mit einer Temperatur von mindestens 80 °C zur Verfügung stehen.		
9.9	Cold rinsing water with a temperature of max. 30 °C shall be available. Zum Spülen muss kaltes Wasser mit einer Temperatur von maximal 30 °C zur Verfügung stehen.		
9.10	The start time for steaming (for sterilization only) shall be measured after the condensate has reached min. 93 °C Der Startzeit der Dampfanwendung (nur bei Sterilisation) ist der Zeitpunkt, an dem das Kondensat eine Temperatur von mindestens 93 °C erreicht.		
9.11	Precautions shall be taken that no traces of water treatment chemicals are present in the used steam. Es sind Vorkehrungen zu treffen, dass der angewendete Dampf keine Rückstände von Wasseraufbereitungschemikalien enthält.		
9.12 E.C. KO	A suitable process data measuring system shall be installed to measure, temperature, pressure and flow at intervals of at least 4 times per minute. Es muss ein geeignetes Prozessdaten-Messsystem installiert sein, das mindestens 4-mal pro Minute Temperatur, Druck und Durchfluss misst.	 own data monitoring system eigenes Datenerfassungssystem  own data system with on-line platform eigenes Datensystem mit Online-Plattform  SGF recognised external system with on-line platform von SGF anerkanntes externes System mit Online-Plattform	
9.13	The cleaned tank/container shall be cooled down after the cleaning with commercial sterile, oil and particle free drying air (degermination filter, micro-filter). Der gereinigte Tank/Behälter muss nach der Reinigung mit handelsüblicher steriler, öl- und partikelfreier Trocknungsluft (Entkeimungsfiler, Mikrofilter) abgekühlt werden.		
9.14	The cleaning and disinfection measures as well as their effectiveness shall be recorded and where necessary corrective measures shall be taken. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeit müssen aufgezeichnet werden; ggf. müssen Korrekturmaßnahmen ergriffen werden.		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>		
9.15 Major Vorrangig	<p>The cleaning of mounted parts, like accessories, connection parts, reduction parts joints and gaskets shall take place separately at special cleaning places.</p> <p>Die Reinigung von montierten Teilen wie Zubehörteilen, Verbindungen, Reduzierstücken und Dichtungen muss separat an gesonderten Reinigungsplätzen erfolgen.</p>		
9.16	<p>The entry of food graded tanks after cleaning shall be not permitted.</p> <p>Das Betreten von Lebensmittel tanks nach der Reinigung ist nicht zulässig.</p>		
9.17 Major Vorrangig	<p>The tank/container openings shall be sealed by the cleaning station or the driver under responsibility of the cleaning station. Sealing with tamper evident numbered seals according to instructions of the dispatcher or driver immediately after the cleaning.</p> <p>Die Öffnungen des Tanks/Behälters müssen vom Personal der Reinigungsstation oder dem Fahrer in Verantwortung der Reinigungsstation versiegelt werden. Die Versiegelung mit nummerierten Originalitätssiegeln laut Anweisung des Disponenten oder Fahrers erfolgt unmittelbar nach der Reinigung.</p>		
9.18	<p>The residual disinfectant in the chamber or in the rinsing water shall be monitored for a cold disinfection.</p> <p>Bei kalter Desinfektion muss der Desinfektionsmittelrückstand in der Kammer oder im Spülwasser überwacht werden.</p>		
9.19	<p>Ardequate systems shall be in place to prevent the truck from driving away without clear approval from the cleaner.</p> <p>Es müssen adäquate Systeme vorhanden sein, um zu verhindern, dass der Lkw die Station ohne eindeutige <u>Genehmigung des Reinigungspersonals verlässt.</u></p>		
9.20 Major Vorrangig	<p>An acknowledged Cleaning Document shall be used with prescribed information about the actual cleaning.</p> <p>Es muss ein anerkanntes Reinigungsdokument mit vorgegebenen Angaben zur erfolgten Reinigung erstellt werden.</p>		
9.21	<p>An appropriate traceability system for the cleaning processes shall be implemented.</p> <p>Es muss ein geeignetes Rückverfolgungssystem für die Reinigungsprozesse implementiert sein.</p>		
9.22	<p>The Company shall adequately be able to trace work in progress and finished products at all stages during the cleaning process and storage and, where appropriate, distribution to the customer.</p> <p>Das Unternehmen muss die laufenden Arbeiten und fertigen Produkte in allen Phasen des Reinigungsprozesses, der Lagerung und ggf. der Verteilung an den Kunden auf adäquate Weise rückverfolgen können.</p>		
9.23	<p>When a recall of a bulk transporter is needed the existing procedure shall be followed.</p> <p>Wenn ein Silo- oder Tankwagen zurückgerufen werden muss, ist das bestehende Verfahren anzuwenden.</p>		
	<p>10.0 Water supply 10.0 Wasserversorgung</p>		
10.1 E.C. KO	<p>The food cleanings shall be exclusively carried out with drinking water according to the current EU legislation</p> <p>Die Reinigung von Lebensmittelbehältnissen darf ausschließlich mit Wasser gemäß aktueller EU-Trinkwassergesetzgebung erfolgen.</p>		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>	
10.2	<p>Potable water pipe lines shall be identified in order to avoid mistakes.</p> <p>Trinkwasserleitungen müssen gekennzeichnet sein, um Verwechslungen vorzubeugen.</p>	
10.3	<p>The drinking water quality shall be regularly monitored on conformance with the current EU Directive requirements.</p> <p>Die Trinkwasserqualität muss regelmäßig auf Einhaltung der Vorgaben der aktuellen EU-Richtlinie kontrolliert werden.</p>	
10.4	<p>Water pipe lines and systems (ion exchange, tanks, heat exchangers, spraying heads) shall be regularly be tested for compliance to the EU drinking water requirements and when necessary be disinfected.</p> <p>Wasserleitungen und -anlagen (Ionenaustauscher, Tanks, Wärmetauscher, Sprühköpfe) müssen regelmäßig auf die Einhaltung der EU-Trinkwasservorschriften kontrolliert und bei Bedarf desinfiziert werden.</p>	
10.5	<p>A yearly water analyse shall be conducted for Legionella and E.Coli in accordance with the current EU drinking water requirements</p> <p>Gemäß den aktuellen EU-Trinkwasservorschriften ist das Wasser jährlich auf Legionellen und E. coli zu analysieren.</p>	
	<p>11.0 Good Manufacturing Practice /Procedures (GMP/GOP) 11.0 Good Manufacturing Practice/Good Operating Practice (GMP/GOP)</p>	
11.1 EC KO	<p>The food cleaning bay(s) incl. equipment shall be clearly separate from chemical cleaning bays and outside washing streets.</p> <p>Die Lebensmittelreinigungsplätze und -geräte müssen klar von den Chemikalienreinigungsplätzen und Außenwaschstraßen getrennt sein.</p>	
11.2	<p>Protective clothing of personnel shall be separate from chemical cleaning bays and outside washing streets.</p> <p>Die Schutzkleidung des Personals muss von der Schutzkleidung an Chemikalienreinigungsplätzen und Außenwaschstraßen getrennt gehalten werden.</p>	
11.3	<p>The used cleaning bay shall be made free of contaminants after each cleaning.</p> <p>Der verwendete Reinigungsplatz muss nach jeder Reinigung von Kontaminanten befreit werden.</p>	
11.4	<p>The working environment and equipment shall be clean and orderly and shall not pose a negative effect on the food safety and quality of the cleaning.</p> <p>Die Arbeitsumgebung und die Arbeitsgeräte müssen sauber und ordentlich sein und dürfen die Lebensmittelsicherheit oder die Reinigungsqualität nicht negativ beeinflussen.</p>	
11.5	<p>Actual safety data sheets and working instructions of all used cleaning agents and chemicals shall exist and be available to the responsible personnel.</p> <p>Es müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Arbeitsanweisungen aller verwendeten Reinigungsmittel und -chemikalien vorhanden sein und den zuständigen Mitarbeitern zur Verfügung stehen.</p>	
11.6	<p>Cleaning agents, chemicals and equipment shall be clearly labelled and stored.</p> <p>Reinigungsmittel, -chemikalien und -geräte müssen klar gekennzeichnet sein und ordentlich aufbewahrt werden.</p>	
11.7	<p>Wall and ceiling surfaces in the cleaning bay shall be waterproof, smooth and washable.</p> <p>Wände und Decken des Reinigungsplatzes müssen wasserfest, glatt und abwaschbar sein.</p>	

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>		
11.8	<p>Floors in the cleaning bay shall be easy to clean, waterproof, abrasion resistant, and slipproof.</p> <p>Die Böden der Reinigungsplätze müssen leicht zu reinigen, wasserfest, abriebfest und rutschhemmend sein.</p>		
11.9	<p>The drains and gutters in the cleaning bay shall be appropriate and easily accessible, clean, with sufficient inclination/slope and regularly cleaning.</p> <p>Ablaufrinnen und Abflüsse der Reinigungsplätze müssen entsprechend ausgelegt sowie leicht zugänglich und zu reinigen sein, ein ausreichendes Gefälle aufweisen und regelmäßig gereinigt werden.</p>		
11.10	<p>The cleaning area shall have a drainage system guiding the waste waters to the treatment plant.</p> <p>Der Reinigungsbereich muss über ein Abwassersystem verfügen, das das Abwasser zur Kläranlage leitet.</p>		
11.11	<p>Windows and lights (if pose a risk) shall be protected in order to avoid contamination (e.g. screens, scatterproof material, foil).</p> <p>Fenster und Beleuchtungen (sofern sie eine Gefahr darstellen) müssen geschützt werden, um eine Kontamination zu verhindern (z. B. durch Gitter, splittergeschütztes Material, Folie).</p>		
11.12	<p>A glass/hard plastic register shall be installed and regular checks shall be conducted.</p> <p>Es muss ein Inventar von Glas-/Hartkunststoffgegenständen eingerichtet und regelmäßig kontrolliert werden.</p>		
11.13	<p>Equipment and pipes shall be easy accessible for cleaning.</p> <p>Geräte, Anlagen und Leitungen müssen leicht zur Reinigung zugänglich sein.</p>		
11.14	<p>Waste from the cleaning process shall be seperately stored from the cleaning bay.</p> <p>Abfälle aus dem Reinigungsprozess müssen außerhalb des Reinigungsplatzes gelagert werden.</p>		
11.15	<p>Brushes and hoses shall be stored in such a way that contamination is avoided when not used.</p> <p>Bürsten und Schläuche müssen so aufbewahrt werden, dass ihre Kontamination bei Nichtgebrauch verhindert wird.</p>		
	<p>Pest control Schädlingsbekämpfung</p>		
11.16 Major Vorrangig	<p>A sufficient pest control program based on a risk assessment and considering local legal requirements shall be implemented and maintained to minimize the risk of pest infestation on site.</p> <p>Es muss ein ausreichendes Schädlingsbekämpfungsprogramm entsprechend einer Risikobewertung und den örtlichen Vorschriften implementiert und aktuell gehalten werden, um das Risiko eines Ungezieferbefalls vor Ort zu minimieren.</p>		
11.17	<p>Inspection, measures and recommendations for pest control shall be documented, dated and signed from both sides. The used methods and chemicals shall not pose a risk to the cleaning. The effectiveness of the pest control shall be evaluated.</p> <p>Die Kontrollen, Maßnahmen und Empfehlungen zur Schädlingsbekämpfung müssen dokumentiert, datiert und von beiden Parteien unterschrieben werden. Die verwendeten Verfahren und Chemikalien dürfen keine Gefahr für die Reinigungsabläufe darstellen. Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung muss bewertet werden.</p>		
	<p>Site, buildings, equipment and installations Betriebsgelände, Gebäude, Anlagen und Geräte</p>		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>		
11.18	The site and buildings shall be appropriate for the cleaning activities. Das Betriebsgelände und die Gebäude müssen für die Reinigungstätigkeiten geeignet sein.		
11.19	The general lighting and lightning for vessel inspection shall be sufficient. Die Allgemeinbeleuchtung sowie die Beleuchtung für die Tankkontrolle müssen ausreichend sein.		
11.20	Rooms for utilities (energy, machinery and equipment) shall be strictly separated from cleaning bays and direct access to cleaning bay shall not be possible. Versorgungsräume (Strom, Maschinen und Geräte) müssen strikt von den Reinigungsplätzen getrennt sein und dürfen keinen direkten Zugang zu diesen besitzen.		
11.21	Precautions regarding safety working conditions related to food cleaning shall be provided and maintained. Es müssen Vorsichtsmaßnahmen zur Schaffung sicherer Arbeitsbedingungen bei der Lebensmittelreinigung formuliert und auf dem neuesten Stand gehalten werden.		
11.22	Cleaning agents shall be stored in a separate and lockable room Reinigungsmittel müssen in einem separaten, abschließbaren Raum gelagert werden.		
11.23	Materials hazardous to water shall be stored in collecting containers. Wassergefährdende Stoffe müssen in Sammelbehältern gelagert werden.		
11.24	Critical air systems shall use filtered and oil-free air. Kritische Luftsysteme müssen mit filtrierter und ölfreier Luft betrieben werden.		
11.25	Testing equipment shall be clearly identified, registered and calibrated. Prüfgeräte müssen deutlich gekennzeichnet, registriert und kalibriert sein.		
11.26	A venting or vapour treatment system shall be installed for vapours in the work area. Zur Ableitung von Dämpfen im Arbeitsbereich muss ein Belüftungs- oder Dampfableitungssystem installiert sein.		
11.27	Each waste container shall be properly labelled and separately stored from the cleaning bay. Alle Abfallbehälter müssen deutlich gekennzeichnet und vom Reinigungsplatz getrennt aufgestellt werden.		
	12.0 Measurement, Analysis, improvements 12.0 Messung, Analyse, Verbesserungen		
12.1	Effective internal audits shall be conducted in line with a documented audit program and covering all for food safety and quality essential processes. Es müssen wirksame interne Audits gemäß eines dokumentierten Auditprogramms durchgeführt werden, die sämtliche die Lebensmittelsicherheit und Qualität betreffenden Prozesse abdecken.		
12.2	Senior management as well as responsible persons shall be informed about the result of internal audits. Die Geschäftsleitung und die zuständigen Personen müssen über die Ergebnisse der internen Audits informiert werden.		

DOC_020_V1

	<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>		
12.3	<p>Management and staff shall be informed about product complaints and claims from clients.</p> <p>Geschäftsleitung und Belegschaft müssen über Produktbeanstandungen und Beschwerden von Kunden informiert werden.</p>		
12.4	<p>Hygiene (GMP) oriented tours on the premises shall be regularly scheduled, carried out and documented.</p> <p>Es müssen regelmäßige Hygienebegehungen (gemäß GMP) des Betriebsgeländes eingeplant, durchgeführt und dokumentiert werden.</p>		
12.5 Major Vorrangig	<p>The process data of carried out cleanings shall be recorded, stored and traceable for each tank car/container either at each spray-head or alternatively in the central line.</p> <p>Die Prozessdaten der durchgeführten Reinigungen müssen für jeden Tankwagen/Behälter entweder an jedem Sprühkopf oder alternativ an der zentralen Leitung erfasst werden und in rückverfolgbarer Form aufbewahrt werden.</p>		
12.6	<p>A final control on cleanliness shall be carried out according to customer requirements and documented.</p> <p>Eine Endkontrolle der Reinheit muss nach Kundenvorgaben durchgeführt und dokumentiert werden.</p>		
12.7	<p>The initial concentration of cleaning agents shall be monitored.</p> <p>Die Anfangskonzentration der Reinigungsmittel muss überwacht werden.</p>		
12.8	<p>The concentration of a disinfection agent shall be monitored for a cold disinfection.</p> <p>Bei kalter Desinfektion muss die Konzentration des Desinfektionsmittels gemessen werden.</p>		
12.9	<p>The residual disinfectant in the chamber or in the rinsing water shall be monitored in case of a cold disinfection.</p> <p>Bei kalter Desinfektion muss der Desinfektionsmittelrückstand in der Kammer oder im Spülwasser überwacht werden.</p>		
	Improvements Verbesserungen		
12.10	<p>Reported non-conformancies (internal) and trends as well as complaints/ claims from clients shall be registered, investigated and assessed by competent staff and improvements shall be initiated.</p> <p>Gemeldete Nichtkonformitäten (intern) und Trends sowie Beanstandungen/Beschwerden von Kunden müssen erfasst und von kompetenten Mitarbeitern untersucht und bewertet werden, und es müssen Verbesserungen eingeleitet werden.</p>		
12.11	<p>The customer shall be informed promptly of all non-conformances involving his shipments/products and of the taken measures to avoid re-occurrence.</p> <p>Der Kunde muss unverzüglich über alle Nichtkonformitäten, die seine Lieferungen/Produkte betreffen, sowie über die zum Vermeiden einer Wiederholung ergriffenen Maßnahmen informiert werden.</p>		
12.12	<p>After an complaint/claim involved staff and contractors concerned shall be informed, instructed and if necessary be trained.</p> <p>Nach einer Beanstandung/Beschwerde müssen die betroffenen Mitarbeiter und Auftragnehmer informiert, angewiesen und bei Bedarf geschult werden.</p>		
	13.0 Food defense 13.0 Food Defense		

DOC_020_V1

<p style="text-align: center;">Score: 20 = fully implemented, 15 = almost fully implemented, 5 = almost not implemented, 0=not implemented</p> <p style="text-align: center;">Punktzahl: 20 = vollständig umgesetzt, 15 = nahezu vollständig umgesetzt, 5 = nahezu nicht umgesetzt, 0 = nicht umgesetzt</p>			
13.1	<p>Responsibilities for food defense shall be clearly defined.</p> <p>Die Zuständigkeiten für Food Defense (Produktschutz) müssen klar definiert sein.</p>		
13.2	<p>A food defense hazard analyses and assessment of associated risks shall have been performed and documented. Based on this assessment, and based on the legal requirements, areas critical to security shall be identified and protected to prevent unauthorised access.</p> <p>Es muss eine Food-Defense-Gefahrenanalyse sowie eine Bewertung der betreffenden Risiken durchgeführt und dokumentiert werden. Auf Grundlage dieser Bewertung und der gesetzlichen Vorschriften müssen sicherheitskritische Bereiche identifiziert und so geschützt werden, dass ein unbefugter Zugang verhindert wird.</p>		
13.3	<p>Instructions shall be available indicating the rules for handling drivers and visitors in order to secure food cleaning.</p> <p>Es müssen Regeln für Fahrer und Besucher vorhanden sein, um die Lebensmittelreinigung abzusichern.</p>		

Maximum points	
Maximal Punktzahl	2420
number of "not applicable" questions (na)	
Anzahl der nicht zutreffenden Fragen („n. z.“)	0
Achievable points	
Erreichbare Punktzahl	2420
Achieved Points	
Erreichte Punktzahl	0
Achieved % result	
Erreichtes Ergebnis in %	0,0%

DOC_020_V1

- 121 Requirments
Anforderungen
- 4 KO criteria
KO-Kriterien
- 12 Majors
Vorrangige Kriterien