

AUDITTIEFE UND -DAUER IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM FÜR BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER

AUDITTIEFE:

Das Audit (Dokumentenprüfung und Betriebsrundgang) hat möglichst effizient und zügig zu erfolgen und es sind augenscheinliche/offensichtliche Mängel bei der Tierhaltung und der Guten Herstellungspraxis zu dokumentieren. Auch leichte Mängel sind festzuhalten, wenn diese ohne aktives Nachforschen durch die Auditoren festgestellt werden können.

Eine Begehung von Außenanlagen wie Getreideschläge, Gemüsefeldern, Obstanlagen, Bienenständen findet nur dann statt, wenn kein MFA (Mehrfachantrag-Flächen) bzw. VIS-Zugang (Veterinärinformationssystem) zur Verfügung gestellt werden und keine entsprechenden Aufzeichnungen vorliegen.

Tierhaltung für den Eigenverbrauch ist nur überblicksmäßig (ein Blick in den Stall sollte ausreichend sein) zu kontrollieren. Offensichtliche Abweichungen sind dabei zu beanstanden.

AUDITDAUER:

Wenn Auditpunkte aufgrund bestehender AMA-Gütesiegel-Kontrollen entfallen (z.B. Haltung von Kühen, Rinderhaltung, Schweinehaltung) verkürzt sich die Auditdauer.

Eine Erhöhung der Auditdauer ist in begründeten Fällen akzeptabel (z.B. erhöhter Dokumentationsaufwand aufgrund zahlreicher Abweichungen oder einer mangelhaften Vorbereitung seitens des Betriebes). Die Begründung ist im allgemeinen Fragebogenteil der ACM unter „Anmerkung des Kontrollorgans“ anzuführen.

Vor- und Nachbereitung (Bürotätigkeiten): 30 Minuten

Für die Vor- und Nachbereitung des Audits (Gegenprüfung der Ergebnisse, etc.) sind 30 Minuten einzuplanen.

Basiszeitaufwand: 30 Minuten

Der Basiszeitaufwand inkludiert zumindest das Ausfüllen allgemeiner Punkte in der ACM-Checkliste, Produkte für den Eigenverbrauch, Einführungs- und Abschlussgespräch.

Produktspezifische Bereiche: 15 Minuten pro Bereich

Pro produktspezifischen Bereich sind 15 Minuten einzuplanen, wobei das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste in diesen 15 Minuten enthalten ist. Produktspezifische Bereiche sind:

- ✓ Herstellungsräume bzw. Verarbeitungsräume inkl. kleine Lager- und Kühleinrichtungen
- ✓ Schlacht- und Zerlegeräume
- ✓ Packstelle inkl. Lager von z.B. Obst, Gemüse, Eier

Stallungen: 15 Minuten pro Stall

Pro Stall sind 15 Minuten einzuplanen, wobei das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste in diesen 15 Minuten enthalten ist. Werden z.B. Hühner in zwei verschiedenen Ställen gehalten, sind in Summe 30 Minuten einzuplanen.

Obst- und Gemüsebau: 15 Minuten

Bei Obst- und Gemüseproduzenten sind 15 Minuten für das Audit des Pflanzenschutzmittellagers, der Gerätschaften zur Pflanzenschutzmittelausbringung und die Durchsicht des MFA oder entsprechender Aufzeichnungen einzuplanen. Sollte am Betrieb kein aktueller MFA oder keine entsprechenden Aufzeichnungen vorliegen, sind vom Betrieb sämtliche relevanten Schläge zu nennen. Daraus ist ein Schlag auszuwählen und vor Ort zu prüfen. In der ACM ist in diesem Fall der erhöhte Zeitaufwand zu begründen (z.B. kein MFA vorhanden). Das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste ist in diesen 15 Minuten enthalten.

Verkaufsräume: 15 Minuten

Es wird ein Verkaufsraum überprüft und dafür sind 15 Minuten einzuplanen, wobei das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste in diesen 15 Minuten enthalten ist.

Zusätzliche Fahrtzeiten

Zusätzliche Fahrtzeiten, die aufgrund mehrerer Betriebsstandorte notwendig sind, verlängern die Auditdauer und sind in den Anmerkungen des Kontrollorgans zu dokumentieren.

BEISPIELE:

Ein Betrieb vermarktet Käse und Eierteigwaren in einem Hofladen. Es werden Kühe und Hühner gehalten. Der Betrieb nimmt an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie Haltung von Kühen teil. Zusätzlich werden zwei Schweine für den Eigengebrauch gemästet.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Milchverarbeitung“
15 Minuten „Teigwarenherstellung“
0 Minuten „Kuhstall“
15 Minuten „Hühnerstall“
15 Minuten „Verkaufsraum“
90 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein Betrieb vermarktet Schweinefleisch. Die Tiere werden bei einem Partnerbetrieb geschlachtet und direkt an die Kunden ausgeliefert. Es gibt also keinen Schlacht-, Zerlege- und Verkaufsraum.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Schweinestall“
45 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein Betrieb vermarktet Marillen, Marillenmarmelade, Honig und Kürbiskernöl. Die Marmelade wird am Betrieb hergestellt. Das Öl wird bei einem Partnerbetrieb gepresst. Es gibt einen Verkaufsraum. Auch wenn außerhalb der Marillensaison auditiert wird, werden die Packstelle und das Lager auditiert.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Obst- und Gemüsebau“
15 Minuten „Packstelle Marillen“
15 Minuten „Marmeladeverarbeitung“
15 Minuten „Honigverarbeitung“
15 Minuten „Verkaufsräume“
105 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein Betrieb vermarktet Eier, Brot, Fleischprodukte und Eierteigwaren. Rinder, Schweine und Hühner werden am Betrieb gehalten. Schweine und Rinder werden von einem Partnerbetrieb geschlachtet und am eigenen Betrieb zu Fleischprodukten verarbeitet. Zusätzlich werden am Betrieb Brot und Nudeln in einem Raum hergestellt. Eier werden am Betrieb verpackt und vermarktet. Es gibt einen Verkaufsraum.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Fleischverarbeitung“
15 Minuten „Brot- und Teigwarenverarbeitung“
15 Minuten „Eierlager und -packstelle“
15 Minuten „Kuhstall“
15 Minuten „Schweinestall“
15 Minuten „Hühnerstall“
15 Minuten „Verkaufsräume“
135 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein Betrieb vermarktet Obst und Gemüse. Das Gemüse wird an drei Standorten gelagert. Es fallen Fahrzeiten zwischen den Standorten an. Es gibt keinen Verkaufsraum.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Obst- und Gemüsebau“
45 Minuten „Gemüselager und -packstelle“
15 Minuten zusätzliche Fahrtzeit zum weiteren Standort
105 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein Betrieb vermarktet Obst, Gemüse und Kräuter. Obst, Gemüse und Kräuter werden saisonal auf einem Markt angeboten. Es gibt keinen Verkaufsladen.

30 Minuten Basiszeitaufwand
15 Minuten „Obst- und Gemüsebau“
45 Minuten Vor-Ort-Kontrolle
+ 30 Minuten Vor- und Nachbereitung