

QUALITÄT UND HERKUNFT FÜR PARTNERBETRIEBE

LEITFADEN FÜR BETRIEBSAUDITS BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER

Version Juli 2020



IMPRESSUM

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

A-1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. 050/3151-0

© 2020 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Version Juli 2020

Gestaltung und Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Kopie und Verteilung nur in unveränderter Form erlaubt!

Allgemeines zum externen Betriebsaudit

1 Vorerhebung der Betriebsdaten

Der Auditor hat vor dem Audit anhand bereits vorhandener Daten des Betriebes (z.B. Stammdaten, Betriebssparte, Produkte, Selbstbewertung, bereits stattgefundenen Audits) einen möglichen Ablauf des Audits vorzubereiten. Im Rahmen des Audits ist auch die Umsetzung eventueller Korrekturmaßnahmen vorangegangener Audits zu überprüfen.

2 Anmeldung des Audits

Das externe Betriebsaudit ist telefonisch anzukündigen. Die Vorankündigung soll ca. eine Woche vor dem Audit erfolgen, wobei diese Frist in Ausnahmefällen auf zwei Wochen ausgedehnt werden kann (z.B. Trauerfälle, Urlaub). Ist es nicht möglich, das Audit innerhalb von zwei Wochen nach Ankündigung durchzuführen, wird es auf unbestimmte Zeit verschoben und erneut eine Woche vor dem geplanten Termin angekündigt.

Bei telefonischer Kontaktaufnahme bzw. Terminvereinbarung hat sich der Auditor über Betriebsdaten laut den Vorgaben „Audittiefe- und -dauer im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ zu informieren (bereits vorhandene Zertifizierungen, produktspezifische Bereiche etc.).

Die geplante Dauer, der Umfang und der Ablauf sind bekannt zu geben. Um einen möglichst effizienten Ablauf des Audits zu gewährleisten, ist dem Betrieb mitzuteilen, dass relevante Unterlagen möglichst vollständig und chronologisch geordnet vorbereitet sein sollen. Die Unterlagen zur Vorbereitung auf das Audit sind im Merkblatt „Vorbereitung auf das Audit für das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ zusammengefasst.

Wenn bei der Anmeldung des Audits bereits eine Erkrankung des Tierbestandes bekannt ist, ist das Audit auf einen anderen Zeitpunkt zu verschieben.

3 Ankunft am Betrieb – Ausweisen des Auditors

Im Rahmen der Begrüßung hat sich der Auditor unaufgefordert mit einem aktuellen Kontrollausweis der AMA-Marketing vorzustellen.

4 Einführungsgespräch

Der geplante Auditumfang sowie der Zweck und die ungefähre Dauer sind zu besprechen. Der Auditor informiert sich über aktuelle und allgemeine Betriebsdaten.

5 Auditrelevante Dokumente und Ausrüstungsgegenstände

- Leitfaden für Betriebskontrollen bäuerlicher Direktvermarkter
- Computer mit Internetbrowser „Firefox“ und Agrar Certification Manager (ACM)-Zugang bzw. nachfolgende Online-Erfassung in der ACM-Datenbank
- Prüfbericht in Papierform, falls Computerprobleme auftreten
- Einwegschutzbekleidung (Mantel, Überziehschuhe, Kopfbedeckung, eventuell Bartbinden)
- Digital-/Handykamera
- Schreibutensilien

6 Durchführung des Audits (Dokumentenprüfung und Betriebsrundgang)

Das Audit gliedert sich in den Betriebsrundgang und die Dokumentenprüfung. Der Betriebsrundgang orientiert sich am geringsten Risiko zur Keimverschleppung (in der Regel beginnend bei der Produktion zum Lager und in den Stall).

Beim Rundgang sind vor allem folgende Punkte zu beachten:

- baulicher und hygienischer Zustand – Gebäude, Geräte, Personal
- Herkunft und Qualität der Rohstoffe
- Tierhaltung
- Betriebsmittel für den Pflanzenschutz

Verwendung von Einwegkleidung

Um die Lebensmittelhygiene in der Produktion nicht zu beeinträchtigen, ist von den Auditoren Einwegkleidung (Kopfbedeckung, Mantel, Überziehschuhe, eventuell Bartbinde) zu verwenden.

Bei Überziehschuhen gilt, dass entweder

- Überziehschuhe (für jeden Betrieb neue),
- eigene Gummistiefel (mit Reinigung und Desinfizierung zwischen jedem Betrieb) oder
- betriebseigene Schuhe

verwendet werden müssen.

Wenn höhere hygienische Anforderungen aufgrund der Betriebssparte (z.B. Geflügelmast, Schweinemast) vorliegen, sind diese jedenfalls einzuhalten.

7 Abschluss des Audits

Nach Beendigung des Audits werden alle Punkte, bei denen Abweichungen aufgetreten sind, mit den verantwortlichen Personen im Betrieb besprochen. Das Abweichungsprotokoll ist dem Betrieb möglichst zeitnahe nach dem Audit zu übermitteln.

8 Allgemeines zur Checkliste

Die Datenerhebung am Betrieb hat nach folgenden Grundsätzen zu erfolgen:

- Objektivität
- Präzision
- Eindeutigkeit

Die Daten werden objektiv erfasst, so wie sie vom Auditor am Betrieb vorgefunden werden. Die Dokumentation in der Checkliste wird so präzise wie möglich vorgenommen. Es sind alle Punkte der Checkliste auszufüllen. Der Sachverhalt wird durch eine genaue Beschreibung festgehalten und ist bei Bedarf, vor allem bei offensichtlichen tierschutzrelevanten Abweichungen und offensichtlichen Abweichungen im Bereich Hygiene und gute Herstellungspraxis, durch Fotos zu belegen. Die Fakten müssen eindeutig wiedergegeben werden, um dem Gegenprüfer eine objektive Gesamtbeurteilung zu ermöglichen.

Wenn ein Kriterium nicht überprüft werden kann, z.B. aufgrund der Abwesenheit von zuständigen Personen oder wenn der Auditor zu dem Schluss kommt, dass ein Kriterium nicht zutrifft, dann ist die Frage als nicht kontrolliert (n.k.)/nicht relevant (n.r.) zu beurteilen und eine Begründung ist in der Spalte Bemerkungen anzugeben.

Beim Durcharbeiten der einzelnen Auditpunkte der Checkliste sind Suggestivfragen zu vermeiden. Manchmal ist es deshalb notwendig, die vorgegebenen Fragen umzuformulieren oder nachzufragen, um sich zu vergewissern, dass die Anforderung auch wirklich erfüllt wird.

Wenn bei der stichprobenartigen Überprüfung eines Checklistenpunktes Abweichungen festgestellt werden, ist dieser Punkt detailliert zu prüfen und die Abweichungen sind für Dritte nachvollziehbar zu dokumentieren.

9 Abgrenzung des Audits

Beim Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter handelt es sich generell um eine Betriebszertifizierung. Eine Abgrenzung, ob zusätzlich ein Gewerbe vorliegt oder nicht, ist nicht notwendig. Wichtig ist, dass für Konsumentinnen und Konsumenten leicht und klar erkennbar ist, bei welchen Produkten es sich um betriebseigene Erzeugnisse handelt. Produkte, die den Anschein erwecken, dass sie vom Betrieb stammen, werden in das Audit miteinbezogen, egal ob sie in der Datenbank der AMA-Marketing gelistet sind bzw. eine Marke der AMA-Marketing am Produkt abgebildet ist oder nicht.

10 Dokumentation der Audits

Die Dokumentation der Audits hat in der Kontroll- und Zertifizierungsdatenbank ACM (Agrar Certification Manager) der AMA-Marketing zu erfolgen. Zur Nutzung der Zertifizierungsdatenbank ACM erhält jeder Auditor, Gegenprüfer und Office-Mitarbeiter einen Zugang zum ACM Online-Portal.

Im ACM wird für jeden Betrieb eine Aufgabe „QHS-Direktvermarkter Audit“ zur Verfügung gestellt, die für die Erfassung der allgemeinen Auditdaten, der vorgegebenen Checkliste sowie der Betriebsdaten je einen eigenen Reiter vorgibt. Beim Audit sind sämtliche Fragen systematisch abzuarbeiten.

Die Erfassung der Audits vor Ort durch den Auditor im ACM hat ausschließlich in der Funktion „Aktenkoffer“ zu erfolgen, da nur dadurch sichergestellt werden kann, dass bei Ausfall der Internetverbindung die Auditdaten auf dem Eingabegerät gespeichert werden können. Werden Audits vor Ort auf dem Prüfbericht in Papierform dokumentiert, müssen diese im ACM zeitnah nacherfasst werden. Das Nacherfassen der Audits sowie die Weiterbearbeitung von Audits im Office sind direkt im ACM Online-Portal ohne Aktenkoffer durchzuführen.

Die Durchführung der Audits und Gegenprüfung hat laut „Handhabung von Kontrollen im Agrar Certification Manager (ACM)“ zu erfolgen.

11 Gegenprüfung

Nach Erfassung der Audits vor Ort durch den Auditor in der Checkliste ist in der Kontrollstelle eine Gegenprüfung vorzunehmen. Diese hat gemäß vorgegebenem Sanktionskatalog der AMA-Marketing zu erfolgen und darf nicht von derselben Person vorgenommen werden, welche das Audit durchgeführt hat (4-Augen Prinzip).

Für den Gegenprüfer gelten die gleichen Qualifikationsnachweise wie für Kontrollorgane (siehe „Mindestanforderungen an Kontrollstellen und Kontrollorgane“, „2.4 Qualifikationsnachweis“). Die vom Gegenprüfer vergebene Sanktionsstufe sowie die weitere Vorgehensweise sind auf der Checkliste in dem dafür vorgesehenen Block einzutragen.

12 Fristsetzung und Nachverfolgung von Abweichungen

Fristen zur Behebung der festgestellten Abweichungen bzw. zur Umsetzung der Korrekturmaßnahmen sind in Abstimmung mit den auskunftserteilenden Personen vor Ort am Betrieb individuell und im Ermessen des Auditors zu setzen.

Abweichungen sind innerhalb der vorgegebenen Frist vom Teilnehmer zu korrigieren. Ab Sanktionsstufe 2 sind verpflichtend Nachreichungen zur Dokumentation der behobenen Mängel einzufordern und die entsprechenden Dokumente (z.B. Unterlagen, Fotos der behobenen Mängel) sind vom Teilnehmer an die AMA-Marketing (direktvermarkter@amainfo.at) zu übermitteln.

Erst wenn die Korrekturmaßnahmen entsprechend den Vorgaben des Auditors durchgeführt wurden und von der AMA-Marketing akzeptiert wurden, wird das Auditergebnis entsprechend angepasst.

Ein Zertifikat wird nur ausgestellt, wenn die Sanktionsstufe 0 oder 1 erreicht wurde bzw. aufgrund der Nachreichung von Unterlagen erreicht wird. Das Zertifikat wird von der AMA-Marketing an die Betriebe gesendet.

13 Sonstiges

13.1 Merkblätter

Alle in diesem Dokument angeführten Merkblätter sind in der aktuellen Version abrufbar unter: www.netzwerk-kulinarik.at/ghs

13.2 Zuständigkeit im Problemfall

Bei Problemen (z.B. Auditverweigerung) ist sofort die Kontrollstelle und in Folge die AMA-Marketing zu kontaktieren. Den Betrieb muss man über mögliche Konsequenzen informieren.

Checkliste

1 Allgemeines

1.1 Sind die Betriebs- und Stammdaten aktuell?

Der ACM generiert eine Auflistung der relevanten Betriebs- und Stammdaten. Falls die Daten nicht aktuell sind, ist der Betrieb darauf hinzuweisen, sich mit der AMA-Marketing in Verbindung zu setzen und die Daten zu aktualisieren.

2 Selbstevaluierung und Audits

2.1 Wurde eine Selbstevaluierung durchgeführt?

Teilnehmende Betriebe müssen mindestens **alle zwei Jahre** eine Selbstevaluierung in Form einer von der AMA-Marketing vorgegebenen Selbstbewertungs-Checkliste durchführen.

Die Selbstüberprüfung ist auf Vollständigkeit zu überprüfen und auf das festgestellte Verbesserungspotential ist beim Audit besonders zu achten. Nur wenn die Selbstüberprüfung vollständig durchgeführt wurde, ist dieser Punkt mit „JA“ zu beantworten.

2.2 Liegen weitere Zertifizierungen am Betrieb auf?

Bei Vorliegen der im Merkblatt „Anerkennung von Audits und Zertifizierungen im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ angeführten Audits und Zertifizierungen entfallen Punkte in der Checkliste.

Vor dem Betriebsrundgang wird aufgrund vorhandener Bestätigungen oder Zertifikate erhoben, bei welchen Bereichen Auditpunkte anerkannt werden. Bei diesen entfallen der Betriebsrundgang und die Dokumentation in der ACM-Checkliste. Wenn Punkte vollständig anerkannt werden, werden diese vom ACM durch Ankreuzen der entsprechenden Filterfragen ausgeblendet.

3 Qualität

3.1 Ist bekannt, wo das Österreichische Lebensmittelbuch einsehbar ist oder welche Anforderungen für die Produkte gelten?

Es muss den Betrieben zumindest bekannt sein, wo das Österreichische Lebensmittelbuch einsehbar ist (www.lebensmittelbuch.at) oder welche Anforderungen für die Produkte gelten. Wenn es für keines der vom Betrieb hergestellten Produkte Vorgaben im Österreichischen Lebensmittelbuch gibt, ist diese Frage mit „nicht relevant“ zu beantworten.

3.2 Welche Spezialitäten werden angeboten (hofeigen oder traditionell oder regionstypisch)?

Um Alleinstellungsmerkmale für die teilnehmenden Betriebe zu schaffen, sind hofeigene oder traditionelle oder regionstypische Spezialitäten anzubieten. Dabei soll auf traditionelle oder innovative hauseigene Rezepturen und Herstellungsweisen zurückgegriffen werden (z.B. Bauernbrot, Geselchtes, Mühlviertler Roggen). Die Spezialitäten sind im Anmerkungsfeld anzuführen.

3.3 Wurde mindestens einmal in den letzten fünf Jahren an einer Produktprämierung oder Produktverkostung teilgenommen, sofern diese regional angeboten werden?

Zur Überprüfung und Weiterentwicklung der Produktqualität hat der Direktvermarkter regelmäßig (zumindest alle fünf Jahre mit einem Produkt) an Produktverkostungen oder Produktprämierungen teilzunehmen, sofern für die Produkte Prämierungen angeboten werden.

Am Betrieb müssen entsprechende Teilnahmebestätigungen, Urkunden, Auszeichnungen, Bewertungsergebnisse oder sonstige Unterlagen aufliegen, die die Teilnahme an einer Produktprämierung im entsprechenden Zeitraum bestätigen.

Wenn an keiner Produktprämierung oder Produktverkostung teilgenommen wurde, weil für die Produkte keine Prämierungen angeboten werden, ist diese Frage mit "nicht relevant" zu beantworten.

4 Nutztierhaltung

4.1 Werden Einzel- und Mischfuttermittel von Futtermittelherstellern und -händlern zugekauft, die an anerkannten Qualitätsprogrammen für Futtermittel (z.B. pastus+, GMP+, GlobalG.A.P.) teilnehmen?

Wenn Einzel- und Mischfuttermittel zugekauft werden, muss aus dem Lieferschein bzw. der Rechnung der Futtermittel hervorgehen, dass es sich um pastus+, GMP+, GlobalG.A.P. oder ein anderes Qualitätsfuttermittel handelt. Die Rechnungen und dazugehörigen Lieferscheine werden stichprobenweise überprüft (z.B. zwei bis drei Rechnungen und die dazugehörigen Lieferscheine seit der letzten Kontrolle). Durch Befragung wird ermittelt, welche Einzel- und Mischfuttermittel zugekauft werden. Beim Betriebsrundgang ist ebenfalls darauf zu achten, ob Mischfuttermittel zugekauft werden (z.B. Futtermittelsäcke, Mineralstoffmischungen).

Eine Liste der pastus+-Teilnehmer kann unter www.pastus.at abgerufen werden.

Die GlobalG.A.P.-Datenbank kann unter

<https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces?init=1> abgerufen werden.

Wenn keine Einzel- und Mischfuttermittel oder lediglich Einzelfuttermittel der landwirtschaftlichen Urproduktion (z.B. Heu, Getreide, Gärfutter) zugekauft werden, wird diese Frage mit „nicht relevant“ beantwortet und die Antwort begründet.

4.2 Sind Futtermittel ordnungsgemäß gelagert und nicht offensichtlich verunreinigt (Tierkot, massiver Schädlingsbefall etc.)?

Im Rahmen des Betriebsrundgangs durch den Auditor ist optisch zu überprüfen, ob alle Futtermittel in geeigneten Lagereinrichtungen sauber und trocken gelagert sind und keine Beeinträchtigung durch offensichtlichen Tierkot, massiven Schädlingsbefall oder sonstige Verunreinigungen besteht. Werden bei der Futtermittellagerung offensichtliche Mängel festgestellt, sind diese im Textfeld festzuhalten.

4.3 Weisen die Tiere keine offensichtlichen Anzeichen von unbehandelten Tierkrankheiten oder Verletzungen auf?

Im Rahmen des Betriebsrundgangs ist durch den Auditor überblicksmäßig zu überprüfen, ob der Tierbestand offensichtliche Anzeichen von unbehandelten Krankheiten aufweist (z.B. zahlenmäßig gehäufte Erkrankungen (offene Wunden), erkennbare Entzündungen, starker Ausfluss jeglicher Art). Es muss nicht jedes Tier einzeln überprüft werden. Offensichtlichen Symptome einzelner Tiere sind jedoch festzuhalten.

Auch wenn keine tierischen Produkte vermarktet werden, ist ein Rundgang durch die Stallungen notwendig, damit zumindest überblicksmäßig überprüft wird, ob keine groben Abweichungen bei der Tierhaltung vorliegen. Wenn der Betrieb am AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, TGD (Mitgliedschaft) bei diesem Betriebszweig teilnimmt bzw. tierschutzgeprüft ist, entfällt dieser Auditpunkt.

Hinweis: Der Auditor muss vor Betreten des Stalles abklären, ob eine ansteckende Erkrankung des Tierbestandes vorliegt. Wenn ja, müssen entsprechende Hygienemaßnahmen getroffen werden. Wenn ein Bestand eine offensichtlich ansteckende Krankheit aufweist (z.B. Rinderrippe) und der Landwirt den Auditor nicht darauf hingewiesen hat, müssen jedenfalls alle Gegenstände, Kleidungsstücke (Stiefel) etc., die kontaminiert sein könnten, vor dem nächsten Betriebsaudit gereinigt und desinfiziert werden, um eine Verschleppung der Krankheit auszuschließen.

4.4 Liegen keine offensichtlichen Verstöße gegen das Wohlbefinden des Tieres vor?

Zumindest auf folgende Punkte ist beim Rundgang durch den Stall zu achten:

- Die Tiere sind in einem guten Ernährungszustand.
- Den Tieren werden keine offensichtlichen Schmerzen, Leiden, Schäden oder schwere Ängste zugefügt.
- Die Tiere weisen einen gepflegten Zustand auf.
- Es findet keine offensichtliche Überbelegung statt.
- Es werden keine unerlaubten Dressurgeräte verwendet.
- Es erfolgt keine dauerhafte Verwendung von elektrischen Kuhtrainern (bei Stallneubauten ab 2005 verboten).
- Es erfolgt keine dauerhafte Verwendung von Fußfesseln (kurzfristige Anwendung von Fußfesseln ist zulässig).
- Es erfolgt keine Anbindehaltung von Kälbern (Rinder jünger als 6 Monate).

4.5 Wird bei der Nutztierhaltung mindestens eines der drei Kriterien der Richtlinie für bäuerliche Direktvermarkter eingehalten?

1. Mitglied beim Tiergesundheitsdienst
2. Angebot von tierfreundlichen Haltungsmaßnahmen (z.B. Haltung auf Stroh, Freilandhaltung, Haltung in Kleingruppen – außer Geflügel in ausgestalteten Volieren)
Wenn „JA“, ist die Maßnahme anzugeben.
3. Teilnahme an einer anerkannten Tierschutzmaßnahme (ÖPUL-Maßnahme "Tierschutz - Weide", "Tierschutz - Stallhaltung" oder „Alpung und Behirtung“)
Wenn „JA“, ist die Maßnahme anzugeben.

5 Pflanzliche Produktion

5.1 Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel im Bereich Pflanzenschutz vorliegen, welche die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?

Bei Obst- Gemüse- und Speisegetreideproduzenten ist im Rahmen des Betriebsrundgangs durch den Auditor überblicksmäßig zu überprüfen, ob sichergestellt ist, dass keine offensichtlichen Mängel im Bereich Pflanzenschutz vorliegen, welche die Lebensmittelqualität beeinträchtigen könnten.

Offensichtliche Mängel sind beispielsweise: keine frostfreie, feuerfeste, kühle, trockene, gut durchlüftete Lagerung von Pflanzenschutzmittel (PSM), gemeinsame Lagerung von PSM mit anderen Materialien (z.B. Düngemittel, Nahrungs- oder Futtermittel), leere Pflanzenschutzmittelbehälter werden für andere Zwecke wiederverwendet oder sind bis zur Entsorgung nicht überdacht und sicher gelagert, Geräte zur Ausbringung der Pflanzenschutzmittel haben keine gültige Prüfplakette.

6 Lebensmittelsicherheit

6.1 Sind ausreichende und geeignete Möglichkeiten für die Handhygiene und persönliche Hygiene vorhanden?

Wo mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, muss es im Nahbereich die Möglichkeit zur Reinigung der Hände geben. Handwaschbecken sind mit (Warm-) und Kaltwasserzufuhr und mit Seifenspendern auszustatten. Auch ein hygienisches Trocknen der Hände (z.B. mit Papierhandtüchern) ist sicherzustellen.

Die Möglichkeit zur unmittelbar anschließenden Händereinigung nach dem Toilettengang muss gegeben sein. Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden.

6.2 Erfolgt bei Hausbrunnen bzw. Quellwasser eine regelmäßige Überprüfung? (nicht relevant bei Ortswasserleitungen)

Trinkwasser aus dem Hausbrunnen bzw. Quellwasser muss zumindest die mikrobiologischen Parameter der Trinkwasserverordnung erfüllen. Dies ist durch eine jährliche Untersuchung zu belegen. Wird Trinkwasser vom Hausbrunnen ausschließlich zur Reinigung verwendet, kann das Untersuchungsintervall, bei Vorliegen einwandfreier Ergebnisse, auf drei Jahre ausgedehnt werden. Wenn das Wasser von der Ortswasserleitung bezogen wird, ist dieser Punkt mit „nicht relevant“ zu beantworten.

Es wird empfohlen, jährlich zu untersuchen, ob das Wasser den Vorgaben der Trinkwasserverordnung entspricht.

6.2.1 Entspricht das Analyseergebnis den gesetzlichen Vorgaben für Trinkwasser?

Wurde die Frage 6.2 mit „JA“ beantwortet, ist zu überprüfen, ob das Analyseergebnis den gesetzlichen Vorgaben für Trinkwasser entspricht. Entsprechende Hinweise sollten sich am Laborbefund befinden.

7 Gute Herstellungspraxis – Betriebsrundgang

Folgende offensichtliche Mängel bezüglich Hygiene, bauliche und technische Anforderungen und Schädlingsbekämpfung sind auch bei einer Anerkennung der Kontrolle der Lebensmittelbehörde zu dokumentieren. Wenn beim Betriebsrundgang Punkte unklar geblieben sind (z.B. Arbeitskleidung, Reinigung), sind zusätzlich Fragen zu einzelnen Punkten zu stellen (z.B. „Welche Kleidungsstücke werden beim Umgang mit offenen Lebensmitteln verwendet?“)

7.1 Liegen in der Produktion keine offensichtlichen Reinigungs- und Hygienemängel vor (Kontaminationen können weitestgehend ausgeschlossen werden)?

Es ist auf offensichtliche Mängel zu achten. Augenscheinliche/offensichtliche Mängel bei der Reinigung und Hygiene sind zu dokumentieren. Auch leichte augenscheinliche/offensichtliche Mängel sind festzuhalten, um den Betrieben ihr Verbesserungspotential aufzuzeigen.

7.2 Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?

Es ist auf offensichtliche Mängel zu achten. Augenscheinliche/offensichtliche bauliche bzw. technische Mängel sind zu dokumentieren. Auch leichte augenscheinlich/offensichtliche Mängel sind festzuhalten, um den Betrieben ihr Verbesserungspotential aufzuzeigen.

7.3 Es gibt keinen sichtbaren Schimmelbefall auf Wänden und Decken, der die Lebensmittelqualität beeinträchtigt?

7.4 Es gibt kein Abblättern der Wände und Decken, wodurch die Lebensmittelqualität gefährdet wird (z.B. direkt oberhalb von Kochstellen)?

7.5 Die Wände und Decken in der Produktion sind sauber und nicht massiv beschädigt (z.B. kein Durchbruch in den Außenbereich)?

7.6 Sind in den Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, an den zu öffnenden Fenstern Insektengitter angebracht und in Ordnung?

7.7 Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen, welche die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?

Es ist auf offensichtliche Mängel zu achten. Augenscheinliche/offensichtliche Mängel in der Personalhygiene sind zu dokumentieren. Auch leichte augenscheinlich/offensichtliche Mängel sind festzuhalten, um den Betrieben ihr Verbesserungspotential aufzuzeigen.

7.8 Werden in der Produktion geeignete und angemessene saubere Kleidung, Schuhe und Kopfbedeckungen verwendet?

„Angemessen sauber“ bedeutet, dass die Reinigung in einer zumutbaren und angemessenen Häufigkeit erfolgt. Flecken und Verunreinigungen der Kleidung aufgrund der üblichen Tätigkeiten sind akzeptabel, sofern die Kleidung regelmäßig gewechselt und gereinigt wird.

7.9 Wird im Produktionsbereich nicht geraucht, gegessen und getrunken (außer zu sensorischen Zwecken oder in dafür vorgesehenen Bereichen)?

7.10 Es liegt kein übermäßiger Befall durch Fluginsekten, Ameisen und Spinnen und kein Befall oder Kot- und Fraßspuren durch Mäuse, Ratten, Schaben und Vögel vor?

7.11 Gibt es eine Schädlingsüberwachung inkl. Bekämpfung?

7.12 Befinden sich keine Haustiere in den Produktionsräumen?

8 Nachvollziehbarkeit der Herkunft

8.1 Werden Rohstoffe/Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zugekauft oder werden Handelswaren (inkl. Kommissionsware) vermarktet?

Wenn keine Rohstoffe bzw. Handelswaren landwirtschaftlichen Ursprungs zugekauft werden, entfallen die Punkte 8.1.1 bis 8.1.6.

8.1.1 Werden Rohstoffe/Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die den Anschein betriebseigener Rohstoffe/Zutaten erwecken, am Betrieb geerntet?

Pflanzen/Früchte sind auf dem Betriebsgebiet zu ernten. Eine Wildsammlung außerhalb des Betriebsgebietes (z.B. von Kräutern) ist zulässig. Flächen, die zur Ernte überlassen wurden, zählen zum Betriebsgebiet. Kleine Mengen aus der Region werden ohne Nachweis toleriert. In den betriebseigenen Aufzeichnungen ist die Menge und Herkunft der zugekauften Rohstoffe/Zutaten zu dokumentieren.

Bei Obst- Gemüse- und Speisegetreideproduzenten ist anhand des Mehrfachtantrag (MFA)-Flächen oder entsprechender Aufzeichnungen eine Plausibilisierung der Erntemenge durchzuführen. Sollte am Betrieb kein aktueller MFA-Flächen 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-Flächen vorhanden).

Geringe Mengen Kräuter/Gewürze und Rohstoffe, bei denen es klar ist, dass diese nicht vom Betrieb stammen (z.B. Kakao, Vanille, Zucker) erwecken nicht den Anschein betriebseigener Rohstoffe. Bei den restlichen pflanzlichen Rohstoffen (z.B. Obst und Früchte, Getreide, Mehl) wird generell davon ausgegangen, dass sie vom Betrieb stammen, außer es wird darüber am Verkaufsort informiert.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

8.1.2 Wird bei Fleisch, das den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erweckt, das Tier am Betrieb gemästet (min. 50 % der Lebenszeit)?

Die Dauer der Mast/Aufzucht der Tiere muss zu mehr als 50 Prozent der Lebenszeit am eigenen Betrieb stattfinden. Bei zugekauften Tieren wird die Haltedauer stichprobenweise über Rechnungen und Lieferscheine ermittelt.

Der Zukauf von Schafen, die weniger als 50 Prozent der Lebenszeit am eigenen Betrieb verbracht haben, wird in untergeordneter Menge (max. 10 %) toleriert, wenn zwischen den Betrieben eine Kooperation besteht und beim Verkauf der Produkte der Kooperationsbetrieb angegeben wird (z.B. Etikett, Aushang).

Wild wird im eigenen Jagdgebiet oder im Gebiet der Jagdgesellschaft erlegt.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

8.1.3 Ist Fisch, der den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erweckt, am Betrieb aufgewachsen (mind. 50 % der Lebenszeit bzw. die Hälfte der Gewichtszunahme)?

Die Aufzucht der Fische muss zu mehr als 50 Prozent der Lebenszeit bzw. die Hälfte der Gewichtszunahme am eigenen Betrieb stattfinden. Bei zugekauften Fischen wird die Haltedauer stichprobenweise über Rechnungen und Lieferscheine ermittelt.

Fisch aus Wildfang wird in regionalen Gewässern gefangen.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

8.1.4 Werden Eier, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, am Betrieb gelegt?

Eier müssen am Betrieb gelegt werden.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

8.1.5 Wurde bei Milch und Milchprodukten, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, die Rohmilch am Betrieb gemolken?

Die Rohmilch muss vom Betrieb stammen. Eine Auslagerung der Herstellung oder von Herstellungsschritten im Rahmen von regionalen Kooperationen ist zulässig.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

8.1.6 Stammen Honig und Imkereierzeugnisse, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, vom Betrieb?

Honig und Imkereierzeugnisse müssen aus eigener Herstellung stammen.

Bei Verarbeitungsprodukten sind nur die Hauptzutaten und primäre Zutaten zu bewerten. Eigenverbrauch ist generell ausgenommen.

Bei Herstellung von Honig und Imkereierzeugnisse ist anhand des Veterinärinformationssystem (VIS) oder entsprechender Aufzeichnungen eine Plausibilisierung der Erntemenge durchzuführen. Sollten vom Betrieb kein VIS-Zugangsdaten oder keine entsprechenden Aufzeichnungen zur Verfügung gestellt werden, sind vom Betrieb sämtliche relevanten Bienenstände zu nennen. Daraus ist ein Bienenstand auszuwählen und vor Ort zu prüfen. In der ACM ist in diesem Fall der erhöhte Zeitaufwand zu begründen (z.B. kein VIS-Zugangsdaten vorhanden).

8.2 Werden Herstellungsschritte ausgelagert?

8.2.1 Welche Produkte und Herstellungsschritte werden an Lohnproduzenten ausgelagert?

Die Produkte, Herstellungsschritte und Namen der Lohnproduzenten sind anzuführen.

Rechnungen der Lohnproduzenten mit Mengenangabe der hergestellten Produkte sind zu prüfen (z.B. Lohnpressung, Schlachtung und Zerlegung, Vermahlung).

8.3 Stammen bei Produkten mit freiwilliger näherer Herkunftsangabe (Produktbezeichnung oder QHS-Logo) die Hauptzutaten aus der Region und ist bei primären Zutaten die tatsächliche Herkunft angegeben, wenn diese nicht aus der Region stammen? (Merkblätter beachten!)

Beim Zukauf von Hauptzutaten und primäre Zutaten muss die Herkunft am Lieferschein/auf der Rechnung bzw. der Verpackung angegeben sein. Die entsprechenden Nachweise sind aufzubewahren.

Die Vorgaben der Merkblätter „Herkunftsnachweis beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem“ und „Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ sind einzuhalten.

Als „freiwillige nähere Herkunftsangaben“ sind Herkunftsangaben in Verbindung mit Marken der AMA-Marketing und Herkunftsangaben in der Bezeichnung des Lebensmittels zu verstehen (z.B. „Mostviertler Schinken“). Verkehrsübliche Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen (z.B. Krakauer, Frankfurter, Emmentaler, Linzer Torte) sind keine freiwilligen näheren Herkunftsangaben.

9 Korrekturmaßnahmen

9.1 Wurden die Auflagen aufgrund des letzten Audits umgesetzt?

Die Abweichungen des letzten Audits durch die AMA-Marketing sind im ACM markiert (gelbes Rufzeichen). Es wird überprüft, ob die Verbesserungsmaßnahmen durchgeführt wurden.

10 Anmerkungen

10.1 Anmerkungen/Spezielle Sachverhaltsdarstellungen

Es liegt im Ermessen des Auditors, spezielle Sachverhaltsdarstellungen unter diesem Auditpunkt anzumerken.