

LEITFADEN
ZUR UMSETZUNG DES
QUALITÄTS-UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEMS
FÜR LEBENSMITTELMANUFAKTUREN

ZUR NUTZUNG DER MARKE



VERSION APRIL 2022

Die „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen“ regelt ein einfaches, klares und transparentes Qualitätssystem für Manufakturen, welche für hohe Qualität und regionale Herkunft steht. Zudem ist sie die Grundlage für das Gütesiegel AMA GENUSS REGION. In diesem Dokument werden die wichtigsten Schritte zur Teilnahme zusammengefasst und die einzelnen Merkblätter gebündelt.

Ausführlichere Informationen dazu sind ebenso abrufbar unter:

<https://b2b.ama.info.at/kulinarik/qhs/manufakturen/>

Falls Sie Fragen zur Teilnahme an der AMA GENUSS REGION als Lebensmittelmanufaktur haben, stehen wir gerne per Email unter lebensmittelmanufakturen@ama.info.at und telefonisch unter +43 50 3151-4853 zur Verfügung.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANLEITUNG ZUR ONLINE REGISTRIERUNG	4
2.	VORBEREITUNG AUF DAS AUDIT	10
3.	LISTE DER ZUGELASSENEN KONTROLLSTELLEN	11
4.	DIREKTER EINSTIEG	13
5.	ANERKENNUNG VON AUDITS UND ZERTIFIZIERUNGEN	14
6.	AUDITTIEFE UND -DAUER	15
7.	HERKUNFTSANGABEN AM PRODUKT UND AM VERKAUFSORT	17
8.	HERKUNFTSNACHWEISE BEIM ZUKAUF VON ROHSTOFFEN UND ZUTATEN	19
9.	RÜCKVERFOLGBARKEITSTEST	21
10.	MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN	22
11.	ANHANG	25

LEITFADEN ZUR TEILNAHME AM GÜTESIEGEL AMA GENUSS REGION

Erstinformation und unverbindliche Registrierung

- Bei Interesse an einer Teilnahme registrieren Sie sich bitte unter <https://acm.services.ama.at/reg> und geben Sie Ihre Daten ein. Gerne können Sie im Formular bekanntgeben, wenn eine freiwillige Erstberatung gewünscht wird.

Durchführung der Selbstüberprüfung

- Um sicherzustellen, dass die Anforderungen zur Teilnahme erfüllt werden können, ist das Dokument "Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer" auszufüllen. Diese finden Sie unter Punkt 2 auf <https://b2b.ama.info.at/kulinarik/qhs/manufakturen/>

Kontrollvertrag

- Schließen Sie einen Kontrollvertrag mit einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle ab und geben Sie die gewählte Kontrollstelle bei der Onlineregistrierung oder unter lebensmittelmanufakturen@ama.info.at bekannt. Eine Liste der wählbaren Kontrollstellen finden Sie auf Seite 10.

Teilnahmevertrag

- Senden Sie den unterzeichneten Teilnahmevertrag im Original per Post an:
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
z.H. Julia Berta
Dresdner Straße 68a
A-1200 Wien
- Das Leerformular dazu finden Sie unter Punkt 4 auf <https://b2b.ama.info.at/kulinarik/qhs/manufakturen/>

Erstaudit

- Das Erstaudit findet am Betrieb statt und gliedert sich in Betriebsrundgang und Dokumentenprüfung (Durchsicht von Rechnungen / Lieferscheinen und Etiketten, ausgefüllte Checkliste zur Selbstüberprüfung). Um einen möglichst effizienten Ablauf des Audits zu gewährleisten, sollten die Unterlagen (siehe "Vorbereitung auf das Audit") vollständig und chronologisch geordnet vorbereitet werden.

Abschluss des Teilnahmevertrages und Erhalt des Zertifikates

- Wurde das Erstaudit positiv abgeschlossen, erhalten Sie den gegengezeichneten Teilnahmevertrag, das Zertifikat und das Logo zu Ihrer Verwendung per E-Mail. Sie sind somit als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und regionale Herkunft zertifiziert.

1. ANLEITUNG ZUR ONLINE REGISTRIERUNG

Für die Vermarktung und Kommunikation ist es wichtig, die richtigen und aktuellen Daten Ihres Betriebes zu erfassen. Konsumenten wollen wissen, welche Produkte Sie herstellen, wo es diese zu kaufen gibt und vieles mehr. Dazu geben Sie bitte die Daten über unser Online-Formular bekannt.

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte per Mail an lebensmittelmanufakturen@amainfo.at oder telefonisch an +43 50 3151-4853.

I. AUFRUFEN DER WEBSITE: www.genussregionen.at

Bitte klicken Sie rechts oben auf das Feld „Für Betriebe“



» Betriebspräsentation auf www.genussregionen.at

» Individuelle Betriebs-Fotoshootings

» Listung in einer bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung

» Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen

» Informationsmaterial

» Teilnahme an Vermarktungs- und Weiterbildungs-Webinaren sowie Vernetzungstreffen

» regelmäßig individuelle Angebote für Betriebe

Alle bisherigen Gutes vom Bauernhof Betriebe werden automatisch im neuen System anerkannt. Als Gutes vom Bauernhof Betrieb bitten wir Sie, direkt mit Ihrer Landwirtschaftskammer bzw. dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter in Ihrem Bundesland Kontakt aufzunehmen. AMA-Gastrosiegel-Betriebe und AMA-Handwerkssiegel-Betriebe sind automatisch im System.

ZUR REGISTRIERUNG →

Scrollen Sie nach unten und klicken Sie auf das Feld „ZUR REGISTRIERUNG“.

II. TEILNAHME AN DER RICHTLINIE FÜR MANUFAKTUREN

Es öffnet sich ein neues Fenster zur Online Registrierung (<https://acm.services.ama.at/reg>)

1. ICH MÖCHTE IN FOLGENDER FUNKTION AN EINEM AMA-PROGRAMM TEILNEHMEN*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Bäuerliche Direktvermarkter: +43 50 3151 4466
 Lebensmittelmanufakturen: +43 50 3151 4853
 Gastronomie: +43 50 3151 4851

☐ Bäcker	☐ Einzelalm
☐ Fische (Wildfang)	☐ Fische (Zucht und Teichwirtschaft)
☐ Fischverarbeiter	☐ Fleisch-Verarbeitungsbetrieb
☐ Fleischer	☐ Gastronomie
☐ Gemeinschaftsalm	☐ Großmarkt, Regionalladen, Online-Shop, SB-Laden etc.
☐ Imker	☐ Jäger (Farmwild)
☐ Jäger (freie Wildbahn)	☐ Konditor
☐ Landwirt	☒ Lebens- und Genussmittelgewerbe
☐ Molkerei	☐ Müller

III. AUSWAHL DER RICHTLINIE



2. ICH MÖCHTE AN FOLGENDEN PROGRAMMEN TEILNEHMEN*

☒ Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen

ZURÜCK
WEITER

IV. EINGABE DER PRODUKTDATEN

3. ICH MÖCHTE MIT FOLGENDEN PRODUKTGRUPPEN / LEISTUNGEN TEILNEHMEN

QUALITÄTS- UND HERKUNFTSRICHTLINIE FÜR LEBENSMITTELMANUFAKTUREN

Produktgruppen hinzufügen*
Bitte geben Sie hier Ihre Produkte bekannt, die Sie produzieren und vermarkten. Es ist die Basis für die Bewerbung und Kommunikation Ihres Betriebes auf diversen Plattformen wie Medienkooperationen, in Bezugsquellenlisten oder auf der Online Kulinarik Landkarte.

Für Gastronomiebetriebe: Bitte geben Sie hier bekannt, welche Rohstoffe von regionalen Produzenten bezogen werden.

Falls Ihre Artikel hier nicht enthalten sind, können Sie sie in Schritt 7 ergänzen.

☒ Süßwaren 

AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN >

SÜSSWAREN

Artikel hinzufügen*
☒ Seidenzuckerl 

AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN >

ZURÜCK
WEITER

Bitte geben Sie hier die Produktgruppen und die einzelnen Produkte an, die Sie produzieren.

3A. ARTIKELFRAGEBÖGEN

QUALITÄTS- UND HERKUNFTSRICHTLINIE FÜR LEBENSMITTELMANUFAKTUREN

SEIDENZUCKERL

Bio:

☐ JA ☒ NEIN 

☐ Bio und konventionelle Qualität

Verfügbarkeit

☒ Ganzjährig  ☐ Saisonal

Verkaufsgebinde

☒ haushaltsübliche Gebindegröße ☐ Großgebinde

Aus welcher Region stammen die Hauptzutaten für diesen Artikel? (Bitte nur eintragen, wenn kleinräumigere Region als Österreich)

ZURÜCK
WEITER

Es gibt pro Produktgruppe einen Artikelfragebogen, der Details zu den einzelnen Produkten abfragt. Bitte füllen Sie diese aus.

Sollte es sich um ein saisonales Produkt handeln, bitten wir um Bekanntgabe des Zeitraumes in welchem das Produkt verfügbar ist.

Wir bitten Sie um Angabe, ob das jeweilige Produkt in haushaltsüblichen Größen und/oder als Großgebinde angeboten wird.

Wenn die Rohstoffe (Haupt- und Primärzutaten) der Produkte aus einer/mehreren anderen Region/en als aus der oben angegebenen Region stammen, bitte um Bekanntgabe je Produkt.

V. EINGABE DER BETRIEBS-STAMMDATEN

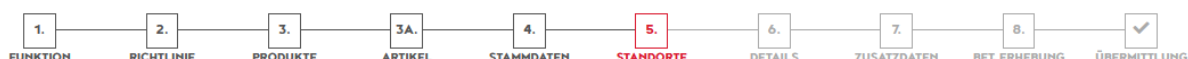


4. STAMMDATEN

HAUPTSTANDORT Betriebsname* Musterhof Huber Firmenbuchnummer (wenn im Firmenbuch eingetragen) UID-Nummer Vulgo Musterhofs Zuckerlmanufaktur Straße* Mustergasse Hausnummer* 8 PLZ* 8700 Ort* Musterort	ZENTRALER ANSPRECHPARTNER Anrede* Herr Titel Vorname* Max Nachname* Huber Titel Suffix Funktion* ☒ Geschäftsführer ☐ Prokurist ☐ Qualitätsmanager ☐ Sonstiges Telefon (Format: +43 664 1234567) Fax
--	--

Hier geben Sie die Daten zu ihrem Betrieb (ggf. Rechnungsadresse) sowie der Ansprechperson (ggf. Zeichnungsberechtigten) an.

VI. EINGABE WEITERER BETRIEBSSTÄTTEN



5. INFORMATIONEN ZU MEINEN WEITEREN BETRIEBSSTÄTTEN

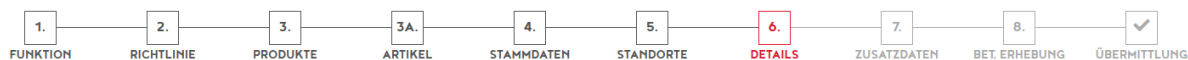
Als Hauptstandort wurde erfasst:
 Musterhof Huber
 Mustergasse 8, 8700 Musterort

Möchten Sie mit weiteren Betriebsstandorten an einem der gewählten AMA-Programme teilnehmen?*

☐ Ja
 ☒ Nein

Es besteht die Möglichkeit, mehrere Standorte für die Teilnahme zu registrieren. Mit der Auswahl „Ja“ können weitere Daten eingegeben werden.

VII. BEKANNTGABE DER KONTROLLSTELLE (WENN VORHANDEN)



6. PRODUKTDDETAILS

MUSTERHOF HUBER
MUSTERGASSE 8, 8700 MUSTERORT

QHS – RICHTLINIE FÜR LEBENSMITTELMANUFAKTUREN

QHS Manufakturen

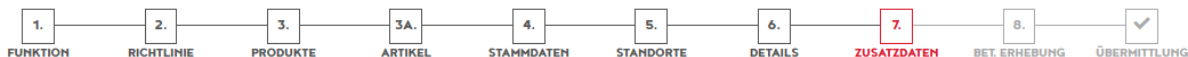
Wenn Sie bereits eine Kontrollstelle haben, geben Sie diese bitte an. Wenn nicht, können Sie diesen Schritt überspringen und in späterer Folge, wenn eine Kontrollstelle ausgewählt wurde, bei der AMA-Marketing bekanntgeben.

[AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN >](#)

ZURÜCK

WEITER

VIII. EINGABE DER ZUSATZDATEN



7. ZUSATZDATEN

Bitte wählen Sie jene Regionen aus, aus denen Sie Ihre Hauptzutaten beziehen.

☐ Burgenland

☐ Kärnten

☐ Niederösterreich

☐ Oberösterreich

☐ Salzburg

☒ Steiermark

☐ Tirol

☐ Vorarlberg

☐ Wien

☐ Ganz Österreich

☐ Sonstige Region

Regionen Steiermark

Pöllau

Bewirtschaftungsform

☒ Konventionell

☐ Bio

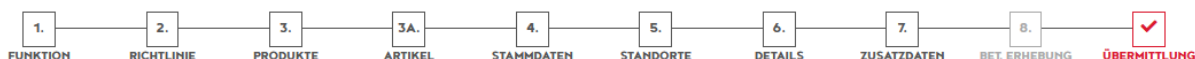
☐ Teilweise Bio

Anzahl Mitarbeiter im Betrieb

Bei der Eingabe sind die Regionen des Bezuges der Hauptzutaten und die Bewirtschaftungsform zu wählen.

Die Zusatzdaten dienen zur Bewerbung Ihres Betriebes und zur Vermarktung Ihrer Produkte. Bitte geben Sie Ihre Betriebsdaten, Vertriebswege, Teilnahme an Zertifizierungen, Mitgliedschaften bei regionalen Initiativen, Zusatzangebote, Prämierungen usw. bekannt.

IX. ABSCHLUSS UND ÜBERMITTLUNG DER EINGABE



9. ABSCHLUSS

Mit dem Abschieken meiner Daten nehme ich die **Datenschutzerklärung** der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH zur Kenntnis und erkläre mich damit einverstanden, zu den von mir ausgewählten Programmen kontaktiert zu werden und Informationen zu erhalten.

☒ Ich wünsche eine unverbindliche Erstberatung.

Gerne geben wir Ihre Kontaktdaten an einen unserer Berater weiter, der sich dann direkt bei Ihnen meldet und Sie bei der Umsetzung der Richtlinie unterstützt.

ÜBERMITTELN

Bei Abschluss haben Sie die Möglichkeit eine unverbindliche, kostenlose Erstberatung in Anspruch zu nehmen.

2. VORBEREITUNG AUF DAS AUDIT

Beim QHS (Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem) handelt es sich um eine Betriebszertifizierung. Im Zuge des AMA GENUSS REGION Audits werden alle am Betrieb produzierten Produkte berücksichtigt, sowie ein Betriebsrundgang durchgeführt.

Um das Audit möglichst effizient gestalten zu können, wird empfohlen folgende Dokumente bereitzuhalten:

VERPFLICHTENDE DOKUMENTE

- ✓ Ausgefüllte **Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer**
- ✓ Auflistung der **Spezialitäten** (betriebseigen oder traditionell oder regionstypisch)
- ✓ Ergebnisse zu **Produktprämierungen oder -verkostungen**, sofern Prämierungen oder Verkostungen regional angeboten werden
- ✓ Ergebnisse der **Trinkwasseruntersuchung** (bei eigenem Hausbrunnen oder Quellwasser)
- ✓ **Eingangsrechnungen bzw. Lieferscheine** (zugekaufte Hauptzutaten und primäre Zutaten mit Herkunftsangaben)
- ✓ **Schulungs- und Ausbildungsbestätigungen** für das Personal

FREIWILLIGE DOKUMENTE

- ✓ Aktuelle **Berichte der Lebensmittelbehörde** bzw. Bestätigung der Behörde über einen Kontrollbesuch mit Betriebsrundgang (nicht älter als zwei Jahre)
- ✓ **Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterial**

Für die Dauer des Audits sind ca. 1,5 Stunden einzuplanen. Die tatsächliche Dauer kann je nach Betriebskomplexität abweichen. Für diesen Zeitraum ist die Anwesenheit einer Auskunftsperson erforderlich.

3. LISTE DER ZUGELASSENEN KONTROLLSTELLEN

Die Tarifübersicht zu den Kontrollstellen finden Sie unter Punkt 2 auf:
<https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/manufakturen/>

AGROVET GMBH

Königsbrunnerstraße 8, 2202 Enzersfeld
Tel.: +43 (0) 2262-672214
Fax: +43 (0) 2262-672214-33
E-Mail: enzersfeld@agroviet.at
Web: www.agroviet.at

Ansprechperson –Lebensmittelmanufakturen:

Guido Lammer
Mobil: +43 (0) 664-88424339
E-Mail: g.lammer@abg.at

Hinweis: Kombikontrollen mit „Austria Bio Garantie GmbH“- und „Austria Bio Garantie – Landwirtschaft GmbH“- Kontrollen sind möglich.

BIOS – BIOKONTROLLSERVICE ÖSTERREICH

Feyregg 39, 4552 Wartberg
Tel.: +43 (0) 7587-7178
Fax: +43 (0) 7587-7178-11
E-Mail: office@bios-kontrolle.at
Web: www.bios-kontrolle.at

Ansprechperson –Lebensmittelmanufakturen:

David Merz
Tel.: +43 (0) 7587-7178
E-Mail: david.merz@bios-kontrolle

LACON – PRIVATINSTITUT FÜR QUALITÄTSSICHERUNG UND ZERTIFIZIERUNG ÖKOLOGISCH ERZEUGTER LEBENSMITTEL GMBH

Am Teich 2, 4150 Rohrbach-Berg
Tel.: +43 (0) 7289-40977
Fax: +43 (0) 7289-40977-4
E-Mail: office@lacon-institut
Web: www.lacon-institut.com

Ansprechperson –Lebensmittelmanufakturen:

Hermann Langwieser
Tel.: +43 (0) 7289-40977
E-Mail: h.langwieser@lacon-institut.at

LKV AUSTRIA GEMEINNÜTZIGE GMBH

Dresdnerstraße 89/B1/18, 1200 Wien (Firmensitz)

Auf der Gugl 3, 4021 Linz (Bürositz)

Tel. +43 (0) 50-6902-3130

E-Mail: zertifizierung@lkv-austria.at

Web: www.lkv-austria.at

Ansprechperson:

Julia Mistlbacher

Mobil: +43 (0) 664-6025949157

Mail: julia.mistlbacher@lkv-austria.at

LVA GMBH

Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

Tel. +43 (0) 2243-26622-0

Fax: +43 (0) 2243-26622-54200

Web: www.lva.at

Ansprechperson:

Claudia Gröller

Tel. +43 (0) 2243 26622-9002

Mobil: +43 (0) 664-88637336

E-Mail: bio@lva.at

SGS AUSTRIA CONTROLL-CO. GES.M.B.H

Grünbergstrasse 15, 1120 Wien

Tel.: +43 (0) 1-5122567-4309

Fax: +43 (0) 1-5122567-9

Web: www.sgs-kontrolle.at

Ansprechperson – Lebensmittelmanufakturen:

Petra Hebenstreit

Tel.: +43 (0) 1-5122567-4405

Mobil: +43 (0) 676-3169899

E-Mail: petra.hebenstreit@sgs.com

SLK GESMBH

Kleßheimer Straße 8a, 5071 Wals

Tel.: +43 (0) 662-649483-0

Fax: +43 (0) 662-649483-19

E-Mail: office@slk.at

Web: www.slk.at

Ansprechperson:

Georg Lienbacher

Tel.: +43 (0) 662-649483-35

Mobil: +43 (0) 660-5106476

E-Mail: georg.lienbacher@slk.at

4. DIREKTER EINSTIEG

Bei folgenden Audits und Zertifizierungen besteht die Möglichkeit direkt in das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem einzusteigen. Entsprechende Nachweise (Zertifikate bzw. Auditberichte) müssen bei der Anmeldung an die AMA-Marketing per Mail an lebensmittelmanufakturen@amainfo.at übermittelt werden:

✓ Bio

- Bio-Betriebe (Gesamt- oder Teilbetriebsumstellung), die ein gültiges Bio-Zertifikat übermitteln, können sofort ins QHS-System einsteigen.
- Das Erstaudit findet gemeinsam mit der nächsten Bio-Kontrolle (als Kombiaudit möglich) statt.

✓ Genuss Regions Betriebe

- Genuss Regions Betriebe, die einen Auditbericht übermitteln (nicht älter als 4 Jahre), können sofort ins QHS-System einsteigen.
- Das Erstaudit findet ab dem nächsten Kalenderjahr sukzessive bei allen Betrieben bis Ende 2022 statt (abhängig vom Datum des letzten Genuss Regions Audits).
 - 2016 und 2017: Erstaudit im Jahr 2021
 - 2018, 2019 und 2020: Erstaudit im Jahr 2022

✓ AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer

- AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer, die bei der Anmeldung bekannt geben, dass sie am AMA-Gütesiegel-Programm teilnehmen, können sofort ins QHS-System einsteigen.
- Das Erstaudit findet im nächsten Kalenderjahr statt und kann gemeinsam mit dem AMA-Gütesiegel-Audit als Kombiaudit durchgeführt werden.

✓ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

- Betriebe mit g.U.- bzw. g.g.A.-Produkten, die ein gültiges g.U. / g.g.A.-Zertifikat übermitteln, können sofort ins QHS-System einsteigen.
- Das Erstaudit findet im nächsten Kalenderjahr statt und kann gemeinsam mit der g.U. bzw. g.g.A.-Kontrolle als Kombiaudit durchgeführt werden.

5. ANERKENNUNG VON AUDITS UND ZERTIFIZIERUNGEN

Im QHS können bestehende Zertifizierungen und Kontrollergebnisse anerkannt werden. Dadurch verkürzt sich das QHS Audit und Mehrfachkontrollen werden vermieden.

Das Audit gliedert sich in folgende Punkte:

- ✓ **Qualität**
- ✓ **Lebensmittelsicherheit**
- ✓ **Gute Herstellungspraxis**
- ✓ **Nachvollziehbarkeit der Herkunft**

Bei folgenden Audits und Zertifizierungen besteht die Möglichkeit der Anerkennung von Punkten, sofern am Betrieb eine Bestätigung oder ein gültiges Zertifikat dafür aufliegt:

- ✓ **Bericht der Lebensmittelbehörde** bzw. Bestätigung über die stattgefundene Kontrolle mit Betriebsrundgang (nicht älter als zwei Jahre)
Fordern Sie eine entsprechende Bestätigung bitte rechtzeitig bei Ihrer zuständigen Lebensmittelbehörde an.
 - Der Punkt „Lebensmittelsicherheit“ entfällt.
- ✓ **Bio-Zertifizierung**
 - Die Punkte „Qualität“, „Lebensmittelsicherheit“ und „Gute Herstellungspraxis“ entfallen, sofern der Betrieb BIO-zertifiziert ist (BIO-Gesamtbetriebsumstellung oder BIO-Teilbetriebzertifizierung).
- ✓ **AMA-Gütesiegel-Richtlinien** für Verarbeitungsbetriebe
 - Die Punkte „Qualität“, „Lebensmittelsicherheit“ und „Gute Herstellungspraxis“ entfallen. Zusätzlich entfällt der Punkt „Nachvollziehbarkeit der Herkunft“ für AMA-Gütesiegel-Produkte.
- ✓ **AMA-Biosiegel-Richtlinie**
 - Die Punkte „Qualität“, „Lebensmittelsicherheit“ und „Gute Herstellungspraxis“ entfallen. Zusätzlich entfällt der Punkt „Nachvollziehbarkeit der Herkunft“ für AMA-Biosiegel-Produkte.
- ✓ **IFS Food, IFS Global Markets Food, BRC, FSSC 22000**
 - Die Punkte „Lebensmittelsicherheit“ und „Gute Herstellungspraxis“ entfallen.
- ✓ **geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**
 - Die Punkte „Qualität“, „Lebensmittelsicherheit“, „Gute Herstellungspraxis“ und „Nachvollziehbarkeit der Herkunft“ entfallen für die entsprechenden Produkte.

6. AUDITTIEFE UND -DAUER

AUDITTIEFE:

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

AUDITDAUER:

Wenn Auditpunkte aufgrund bestehender Zertifizierungen entfallen (z.B. BIO, AMA-Gütesiegel-Richtlinien), 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 (z.B. Gegenprüfung der Ergebnisse) sind 30 Minuten einzuplanen.

Basiszeitaufwand: 30 Minuten

Der Basiszeitaufwand inkludiert zumindest das Ausfüllen allgemeiner Punkte in der ACM-Checkliste, 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
- ✓ Lager- und Kühlräume

Dokumentenprüfung: 30 Minuten

Für die Dokumentenprüfung sind 30 Minuten einzuplanen, wobei das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste in diesen 30 Minuten enthalten ist. Hier werden die Nachvollziehbarkeit der Herkunft, der Ausbildungsstatus der Mitarbeiter sowie die Selbstevaluierung überprüft.

Verkaufsräume und Filialen: 15 Minuten

Pro überprüftem Verkaufsraum bzw. überprüfter Filiale sind 15 Minuten einzuplanen, wobei das Ausfüllen der entsprechenden Punkte in der ACM-Checkliste in diesen 15 Minuten enthalten ist.

Filialen, in denen die Produkte nur manipuliert werden (z.B. Aufbacken von Teiglingen, Aufschneiden von Wurst) werden stichprobenweise nach folgender Staffelfung überprüft:

- ✓ 1 bis 5 Filialen: Überprüfung einer Filiale
- ✓ 6 bis 10 Filialen: Überprüfung von zwei Filialen
- ✓ 11 bis 20 Filialen: Überprüfung von drei Filialen
- mehr als 20 Filialen: Überprüfung von vier Filialen

Wenn es sich bei den Filialen um reine Verkaufsräume handelt (also keine Manipulation stattfindet) wird zumindest ein Verkaufsort überprüft. Dieses kann direkt an die Betriebsstätte angeschlossen sein. Bei Betrieben ohne Filialen und Verkaufsräumen entfällt das Audit dieser.

Zusätzliche Fahrtzeiten

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

BEISPIELE:

Eine Bäckerei mit einer Backstube, einem Lagerraum und mit 5 Filialen nimmt an der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Manufakturen teil. In allen 5 Filialen werden Teiglinge aufgebacken bzw. werden direkt in der Filiale belegte Brote und Gebäck zubereitet. Diese werden dann im angrenzenden Verkaufsraum angeboten.

30 Minuten „Basiszeitaufwand“
15 Minuten „Backstube“
15 Minuten „Lagerräume“
30 Minuten „Dokumentenprüfung“
15 Minuten „Verkaufsraum einer Filiale“
15 Minuten zusätzliche Fahrtzeit zur Filiale
120 Minuten (2h) Vor-Ort-Kontrolle
+30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Ein regionaler Teigwaren-Produzent kauft für die Herstellung seiner Produkte alle Zutaten zu. Am Betriebsstandort werden diese Zutaten in einem separaten Lagerraum gelagert, die Teigwaren werden vor Ort produziert und im angrenzenden Verkaufsraum angeboten.

30 Minuten „Basiszeitaufwand“
15 Minuten „Teigwarenproduktion“
15 Minuten „Lagerräume“
30 Minuten „Dokumentenprüfung“
15 Minuten „Verkaufsraum“
105 Minuten (1h45min) Vor-Ort-Kontrolle
+30 Minuten Vor- und Nachbereitung

Eine kleine Brauerei stellt Bier her und verkauft dieses direkt an Gastronomiebetriebe. Es gibt keinen Verkaufsraum. Für die Rohstoffe gibt es einen separaten Lagerraum.

30 Minuten „Basiszeitaufwand“
15 Minuten „Brauerei inkl. Gärkeller“
15 Minuten „Lagerraum“
30 Minuten „Dokumentenprüfung“
90 Minuten (1h30min) Vor-Ort-Kontrolle
+30 Minuten Vor- und Nachbereitung

7. HERKUNFTSANGABEN AM PRODUKT UND AM VERKAUFSORT

1. Der Betrieb legt jene Region fest, aus der seine Hauptzutaten und primären Zutaten stammen.
2. Sollten bei einzelnen Produkten die primären Zutaten nicht aus der festgelegten Region stammen, so ist deren tatsächliche Herkunft anzugeben.
3. *Freiwilligen näheren Herkunftsangaben¹ auf Produkten: Sollten Hauptzutaten oder primäre Zutaten nicht aus der freiwillig angegebenen Region stammen, ist die tatsächliche Herkunft der Hauptzutaten und primären Zutaten anzugeben. Die Region aus der die Hauptzutat stammt darf jedoch keine größere oder andere Region sein, als die in Punkt 1 festgelegte Region.*

Regionen können landschaftlich abgegrenzte Gebiete, Bundesländer, länder- oder staatenübergreifende Gebiete oder mehrere Regionen übergreifende Gebiete sein (z.B. Region Neusiedlersee, Region Bodensee).

Hauptzutat ist jene Zutat, die den mengenmäßig größten Anteil ausmacht. Hauptzutaten betriebseigener Produkte stammen immer aus der vom Betrieb selbst festgelegten Region. Wasser, Zucker, Kakaomasse und Salz sind davon ausgenommen. Wenn Wasser, Zucker, Kakaomasse oder Salz die Hauptzutaten sind, muss jene Zutat, die den mengenmäßig zweitgrößten Anteil ausmacht aus der vom Betrieb selbst festgelegten Region stammen (z.B. Erdbeeren in Erdbeerkonfitüre).

Primäre Zutaten² sind, vereinfacht ausgedrückt, jene Zutaten, die man üblicherweise mit einem Lebensmittel assoziiert (z.B. Fleisch in Wurst, Erdbeeren und Joghurt in Erdbeerjoghurt). Primäre Zutaten betriebseigener Produkte sollen nach Möglichkeit aus der vom Betrieb selbst festgelegten Region stammen. Sollten primäre Zutaten nicht aus dieser Region stammen, gilt folgendes:

- ✓ Wenn es klar ist, dass eine primäre Zutat nicht aus der Region stammen kann (z.B. Kakao, Kokosflocken), muss nicht darauf hingewiesen werden.³
- ✓ Wenn es möglich wäre, dass eine primäre Zutat aus der Region stammen könnte (z.B. Marillenkönfitüre in Marillenkräpfen, Erdbeeren in Erdbeerjoghurt), muss darauf hingewiesen werden, dass der Rohstoff bzw. die Zutat nicht aus der Region stammen:
 - Es ist darauf zu achten, dass die Information beim Kauf **gut sichtbar** ist (z.B. beim Verkauf im Geschäft muss die Information am Verkaufsort gegeben sein und nicht nur auf der Website).
 - Die Information kann mittels **Verpackung, Etikett, Handzettel, Preisschild, Aushang, Plakat, Speisekarte, Website oder Social Media** erfolgen. Eine rein mündliche Information reicht nicht aus.
 - Die Information muss **verständlich** sein.
 - Bei freiwilligen näheren **Herkunftsangaben am Produkt** erfolgt die Information im selben Sichtfeld am Produkt. Die Mindestschriftgröße beträgt 1,2 mm bzw. 75 % der Schrifthöhe der Herkunftsangabe.

Bei Handelsware, die eindeutig als solche erkennbar ist, gelten diese Vorgaben nicht.

¹ Als „freiwillige nähere Herkunftsangaben“ sind Herkunftsangaben in der Bezeichnung des Lebensmittels bzw. im Produktnamen (z.B. „Mostviertler Schinken“) zu verstehen. Verkehrsübliche Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen (z.B. Krakauer, Frankfurter, Emmentaler, Linzer Torte) sind keine freiwilligen näheren Herkunftsangaben. Herkunftsangaben in Verbindung mit Marken der AMA-Marketing dürfen nur mit der in der Datenbank der AMA-Marketing angeführten Herkunftsangabe verwendet werden.

² Nähere Informationen zu Thema „Primäre Zutaten“ sind abrufbar unter <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/Kennzeichnung/kennz.html>

³ Die Vorgaben der Verordnung (EU) 2018 Nr. 775 können bei verpackten Lebensmitteln abweichen.

BEISPIEL „CHAMPIGNONWURST“:

Ein Betrieb hat für sich die Region „Tirol“ festgelegt und produziert „Champignonwurst“ mit Champignons aus Deutschland.

- ✓ Region lt. Betriebsdaten: Tirol
- ✓ Freiwillige nähere Herkunftsangabe: keine
- ✓ Hauptzutat: Fleisch
- ✓ Primäre Zutaten: Fleisch, Champignons aus Deutschland

Das Fleisch muss nachweislich aus Tirol stammen (geboren: AT, aufgezogen: Tirol, geschlachtet: AT), weil es sich um die Hauptzutat handelt. Champignons dürfen aus einer anderen Region bezogen werden, weil es sich um eine primäre Zutat handelt. Die Herkunft der Champignons ist anzugeben:

- ✓ Richtige Angaben:
 - „Champignons nicht aus Tirol“
 - „Champignons aus Deutschland“
 - „Champignons aus der EU“
 - „Champignons anderer Herkunft“
- ✓ Falsche Angaben:
 - „Champignons aus EU und nicht EU“
 - „Mit Fleisch aus Tirol“ reicht nicht aus. Es muss zusätzlich angegeben werden, dass die Champignons nicht aus Tirol stammen.

BEISPIEL „WALNUSSBROT“:

Ein Betrieb hat für sich die Region „Niederösterreich“ festgelegt und produziert „Niederösterreichisches Walnussbrot“. Die Walnüsse stammen aus Ungarn.

- ✓ Region lt. Betriebsdaten: Niederösterreich
- ✓ Freiwillige nähere Herkunftsangabe: Niederösterreich
- ✓ Hauptzutat: Mehl
- ✓ Primäre Zutat: Mehl, Walnüsse aus Ungarn

Das Mehl muss nachweislich aus Niederösterreich stammen (Getreide geerntet in NÖ), weil es sich um die Hauptzutat handelt. Walnüsse dürfen aus einer anderen Region bezogen werden, weil es sich um eine primäre Zutat handelt. Die Herkunft der Walnüsse ist anzugeben:

- ✓ Richtige Angaben:
 - „Walnüsse nicht aus Niederösterreich“
 - „Walnüsse aus Ungarn“
 - „Walnüsse aus der EU“
 - „Walnüsse anderer Herkunft“
- ✓ Falsche Angaben:
 - „Walnüsse aus EU und nicht-EU“
 - „Aus niederösterreichischem Getreide“ reicht nicht aus. Es muss zusätzlich angegeben werden, dass die Walnüsse nicht aus Niederösterreich stammen.

8. HERKUNFTSNACHWEISE BEIM ZUKAUF VON ROHSTOFFEN UND ZUTATEN

Eine Vorlage zur Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe ist im Anhang ersichtlich.

FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

- ✓ Wenn als Herkunftsangabe ein Staat gewählt wurde (z.B. „Österreichisches Rindfleisch“), müssen Geburt/Schlupf, Mast (Aufzucht), Schlachtung und Zerlegung im Staat stattfinden.
- ✓ Bei kleinräumigeren Herkunftsangaben als ein Staat (z.B. „Innviertler Schweinefleisch“) muss zumindest die Mast (Aufzucht) in der angeführten Region stattfinden. Eine entsprechende Herkunftsangabe (z.B. Aufgezogen in: Innviertel) muss am Lieferschein oder Etikett vorhanden sein. Geburt/Schlupf, Schlachtung und Zerlegung müssen im Staat stattfinden, in dem die angeführte Region liegt.
- ✓ Wenn kein in der Region geschlüpftes Geflügel zur Verfügung steht, ist nachzuweisen, dass dieses zumindest die halbe Lebenszeit in der Region gehalten wurde.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett:
 - Geboren in: AT; Aufgezogen in: AT; Geschlachtet in: AT; (Zerlegt in AT)
 - „Herkunft: Österreich“ bei Rind
 - „Ursprungsland: Österreich“ bei Schwein, Geflügel, Schaf- und Ziegenfleisch
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Lieferschein:
 - AT-AT-AT-(AT) bzw. Geburt: AT, Aufzucht: AT, Schlachtung: AT, (Zerlegung: AT)
 - „Herkunft: Österreich“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“

FISCH UND FISCHEREIERZEUGNISSE

- ✓ Wenn als Herkunftsangabe ein Staat gewählt wurde (z.B. „Österreichische Forelle“), müssen Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung im Staat stattfinden.
- ✓ Bei kleinräumigeren Herkunftsangaben als ein Staat (z.B. „Niederösterreichischer Karpfen“), muss zumindest die Aufzucht in der angeführten Region stattfinden. Schlachtung und Zerlegung müssen im Staat stattfinden, in dem die angeführte Region liegt.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe des Fanggebietes
 - „Herkunft: Österreich“
 - AT-AT-AT bzw. Aufzucht: AT, Schlachtung: AT, Zerlegung: AT
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

WILD UND ERZEUGNISSE AUS WILDBRET

- ✓ Das Wild muss in der angeführten Region erlegt und zerlegt worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe des Jagdgebietes
 - „Herkunft: Österreich“
 - AT-AT bzw. Jagd: AT, Zerlegung: AT

MILCH UND MILCHPRODUKTE

- ✓ Bei Milch und Milchprodukten muss die Milch in der Region gemolken worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etiketten und Lieferschein:
 - „Aus österreichischer Milch“; Gemolken in: AT, Angabe des Erzeugerbetriebes etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

EIER UND EIPRODUKTE

- ✓ Eier müssen von Legehennen aus Boden- bzw. Freilandhaltung oder biologischer Landwirtschaft aus der Region stammen.
- ✓ Beispiele für Angaben am Eierstempel:
 - Haltungssystem:
 - 0 = Biohaltung
 - 1 = Freilandhaltung
 - 2 = Bodenhaltung
 - (3 = Käfighaltung; darf nicht eingesetzt werden.)
 - Herkunftsland: AT
- ✓ Beispiele für Angaben am Etikett und Lieferschein von Eiern:
 - Haltungssystem (0, 1, 2) und Herkunftsland (AT)
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo
- ✓ Beispiele für Angaben am Etikett und Lieferschein von Eiprodukten:
 - Eier aus Freilandhaltung AT-Landwirtschaft
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo



OBST, GEMÜSE, KARTOFFEL

- ✓ Obst, Gemüse und Kartoffel müssen in der Region geerntet worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - „Ursprungsland: Österreich“
 - Geerntet in: AT; österreichischer Anbau etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

MAHL- UND SCHÄLPRODUKTE

- ✓ Getreide für Mahl- und Schälprodukte muss in der Region geerntet worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe, wo das Getreide geerntet wurde (z.B. „österreichischer Anbau“ oder „AT/AT“ für Anbau AT und Verarbeitung AT) „für die Erzeugung von AMA-Gütesiegel-Produkten mit der Herkunftsangabe ‚Austria‘ geeignet“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - Angaben wie „österreichisches Mehl“ oder „Mehl aus Österreich“ reichen nicht aus, da dadurch nur bestätigt wird, dass das Mehl in Österreich vermahlen wurde.
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

HONIG

- ✓ Honig muss in der Region eingetragen und geschleudert worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - „Ursprungsland: Österreich“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

9. RÜCKVERFOLGBARKEITSTEST

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen und für alle Lebensmittelunternehmer verpflichtend. Im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Lebensmittelmanufakturen wird der Rückverfolgbarkeitstest zur Herkunftsüberprüfung herangezogen.

FALLS DER BETRIEB KEINE PRODUKTIONSAUFZEICHNUNGEN FÜHRT:

Wenn es keine Produktionsaufzeichnungen gibt, ist anzunehmen, dass die gesamten Rohstoffeingänge zu einer Charge verarbeitet wurden.

Auditablauf:

- ✓ Ein Produkt wird ausgewählt.
- ✓ Die primären Zutaten und Hauptzutaten werden ermittelt.
- ✓ Die Herkunftsangaben auf den Lieferscheinen der Hauptzutaten und primären Zutaten der letzten drei Monate werden überprüft.

FALLS DER BETRIEB EINFACHE PRODUKTIONSAUFZEICHNUNGEN FÜHRT:

Der Betrieb führt Aufzeichnungen, wann eine neue Rohstoffcharge angebrochen wird und wann Produkte hergestellt wurden. Daraus lässt sich ermitteln, welche Rohstoffchargen im betreffenden Zeitraum in Verwendung waren und welche Produkte daraus hergestellt wurden.

Auditablauf:

- ✓ Ein Produkt wird ausgewählt.
- ✓ Die primären Zutaten und Hauptzutaten werden ermittelt.
- ✓ Die Charge des Produktes wird ermittelt.
- ✓ Aufgrund der Charge wird der Produktionszeitraum ermittelt.
- ✓ Es wird ermittelt, welche Rohstoffchargen für die gewählte Charge des Produktes verwendet wurde.
- ✓ Die Herkunftsangaben auf den Lieferscheinen der betroffenen Rohstoffchargen werden überprüft.

FALLS DER BETRIEB DETAILLIERTE PRODUKTIONSAUFZEICHNUNGEN FÜHRT:

Der Betrieb notiert zu jeder Produktcharge welche Rohstoffchargen verwendet wurden.

Auditablauf:

- ✓ Ein Produkt wird ausgewählt.
- ✓ Die primären Zutaten und Hauptzutaten werden ermittelt.
- ✓ Die Charge des Produktes wird ermittelt.
- ✓ Aufgrund der Charge des Produktes werden die Chargennummern der Rohstoffe ermittelt.
- ✓ Die Herkunftsangaben auf den entsprechenden Lieferscheinen werden überprüft.

10. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

Bei diesem Abschnitt handelt es sich um eine Auflistung der für die Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem geforderten Mindesthäufigkeit für mikrobiologische Untersuchungen. Da dies nur ein Teil der gesetzlich geforderten Anforderungen ist, können rechtliche und andere Vorgaben eine höhere Untersuchungshäufigkeit und weitere Kriterien vorsehen.

FLEISCHERZEUGNISSE

- ✓ Produktuntersuchung: ein Produkt aus der höchsten Risikogruppe mindestens einmal pro Jahr (Risikobewertung und Kriterium siehe unten)
- ✓ Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und *Enterobacteriaceae*): Untersuchung wird empfohlen
- ✓ Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln⁴

GEFLÜGEL- UND KANINCHENFLEISCH

- ✓ Stiefeltupferproben – (Häufigkeit und Kriterium siehe Anhang)
- ✓ Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und *Enterobacteriaceae*): Untersuchung wird empfohlen

FARMWILD

- ✓ Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln⁴
- ✓ Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und *Enterobacteriaceae*): Untersuchung wird empfohlen

VERZEHRFERTIGE FISCHEREIERZEUGNISSE

- ✓ Produktuntersuchung (*Listeria monocytogenes*): risikoreichstes Produkt und mengenmäßig bedeutendstes Produkt mindestens einmal pro Jahr. Als risikoreich gelten Produkte, die nicht durcherhitzt sind oder Produkte, die rekontaminiert werden können (Räucherfisch, Aufstriche).
- ✓ Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln⁴
- ✓ Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und *Enterobacteriaceae*): Untersuchung wird empfohlen

MILCHERZEUGNISSE

- ✓ Produktuntersuchung: risikoreichstes Produkt (Risikobewertung siehe Anhang) und bei mehr als 20.000 kg pro Jahr Milchverarbeitungs menge das mengenmäßig bedeutendste Produkt mindestens einmal pro Jahr
- ✓ Listerienmonitoring⁴ (Käseoberfläche, Schmierwasserproben) bei oberflächengereiftem Käse (Häufigkeit siehe unten)

SPEISEEIS AUF MILCHBASIS

- ✓ Produktuntersuchung: *Enterobacteriaceae*, *Listeria monocytogenes* (zumindest alle zwei Jahre)

⁴ VO (EG) 2073/2005 Art. 5 (2)

Nach VO (EG) 2073/2005 Art. 5 (2) gilt: „Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.“

Eine Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* ist nicht vorgesehen bei verzehrfertigen Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist. (z.B. in der Endverpackung wärmebehandelter Erzeugnisse).

UNTERSUCHUNG BEI FLEISCHERZEUGNISSEN

Produkt (lt. ÖLMB)	L.m.	S.spp	Risiko - grupp e
Brühwürste:			
Im Ganzen, erhitzt, in einer Wursthülle			0
Im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Leberkäse)	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
In der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert			0
Aus Geflügel, roh in Verkehr gebracht und zum in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste)		X	2
Brühdauerwürste:			
Im Ganzen			0
An- oder aufgeschnitten	X		1
Kochwürste:			
Im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z.B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)			0
Im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Pasteten)	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
Schnittfeste Rohwürste:			
Im Ganzen	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		1
Im Ganzen aus Geflügelfleisch	X	X	2
An- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	X	X	2
Streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst):			
Im Ganzen	X	X	2
Angeschnitten	X	X	2
Kochpökelwaren:			
Im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt			0
Im Ganzen, offen erhitzt	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
Rohpökelwaren:			
Nicht geräuchert	X		1
Geräuchert	X		1
Angeschnitten	X		1
Aus Geflügelfleisch	X	X	2
Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar			0

L.m.: *Listeria monocytogenes* S.spp.: Salmonellen

UNTERSUCHUNG BEI GEFLÜGEL- UND KANINCHENFLEISCH

	Stiefeltupferproben auf Salmonellen	Nackenhautproben auf Salmonellen	Nackenhautproben auf Campylobacter
< 350 Mastplätze und < 2.000 Stück jährliche Schlachtungen	Ja, je 400 geschlachtete Tiere; mind. eine Bestandsprobe pro Jahr	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren), wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren), wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv
> 350 Mastplätze oder > 2.000 Stück jährliche Schlachtungen	Ja, gemäß § 37 Geflügelhygiene-VO	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren) je begonnener 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren) je begonnener 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben

UNTERSUCHUNG BEI MILCHPRODUKTEN

Listerienmonitoring

Bei der Herstellung von oberflächengereiftem Käse sind abhängig vom Hygienierisiko am Betrieb und der jährlichen Milchverarbeitungsmenge zusätzliche Schmierwasser- oder Produktuntersuchungen (Oberflächen) auf *Listeria monocytogenes* erforderlich:

- ✓ bis 20.000 kg/Jahr und geringes Hygienierisiko am Betrieb: 1x/Jahr
- ✓ bis 20.000 kg/Jahr und erhöhtes Hygienierisiko am Betrieb: 2x/Jahr
- ✓ über 20.000 kg/Jahr: 4x/Jahr

PRODUKTUNTERSUCHUNG (KRITERIUM UND HÄUFIGKEIT)

Produkt (Reihung nach Risiko in absteigender Reihenfolge)	L.m.	S.spp.	Staph	E.coli	Entb.	Colif.
Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch	4	1	4	4		
Süßrahmbuttermilch aus Rohrahm	4	1		Keimzahl 6x		
Süßrahmbutter aus Rohrahm	4	1		4		
Weichkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung – Rotschmiere oder Schimmel – aus Rohmilch	1	1	1	1		
Innenschimmelkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Lab-Säuretopfen aus Rohmilch	1	1	1	1		
Sauerrahmbuttermilch aus Rohrahm	1					1
Sauerrahmbutter aus Rohrahm	1	1		1		
Sauermilchkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Labtopfen ohne Säuerung aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Weichkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Innenschimmelkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Weichkäse mit Oberflächenreifung – Rot-schmiere / Schimmel – aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Lab-Säuretopfen aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Sauermilchkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Sauermilchtopfen aus Rohmilch	1	1	1	1		
Sauermilchprodukte aus Rohmilch	1					1
Schnittkäse mit Naturrinde oder Überzug aus roher Milch	1	1	1	1		
Halbhartkäse aus Rohmilch mindestens 60 Tage gereift	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Hartkäse aus Rohmilch	1	1	1			
Süßrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	1				1	
Sauerrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	1				1	
Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	1					1
Süßrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	1					1
Kakao, Trinkmilch, Vanillemilch, etc. aus pasteurisierter Milch	1				2	
Lab-Säuretopfen aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Sauertopfen aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Sauermilchprodukte aus pasteurisierter Milch	1					1

L.m.: *Listeria monocytogenes*
E.coli: *Escherichia coli*

S.spp.: Salmonellen
Colif.: Coliforme

Staph: Staphylokokken
Entb.: Enterobacteriaceae

11. ANHANG

BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN ÜBER DIE HERKUNFT DER ROHSTOFFE IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM (AMA GENUSS REGION)

Betriebsname und Kontaktdaten des Teilnehmers (AMA GENUSS REGION):

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Betriebe der **AMA GENUSS REGION** müssen beim Audit Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Die Herkunft muss jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt beim Produkt (Kiste, Verpackung/Etikett) für den Kunden ersichtlich sein. Bei allen Rohstofflieferungen muss ein entsprechender Herkunftsnachweis auf der Verpackung/Kiste/Steige/Sack und auf den Warenbegleitdokumenten für Dritte nachvollziehbar vorhanden sein.

Dieses Dokument ist nur dann vom Lieferanten einzufordern, sofern Rohstoffe unzureichend gekennzeichnet sind (fehlende Angaben auf Rechnung, Lieferschein, Ware).

FÜR DEN LIEFERANTEN

Durch Ihre Unterschrift wird gegenüber der AMA-Marketing bestätigt, dass bei den nachfolgend angeführten Rohstoffkategorien eine für Dritte nachvollziehbare Herkunftsinformation, wie oben angeführt, erfolgt:

<u>Rohstoff</u>	<u>Herkunft</u> (z.B. 4xAT)	<u>Region - optional</u> (z.B. NÖ, VBG,...)	<u>Qualitätsprogramm – optional</u> (z.B. AMA-Gütesiegel)

Name und Anschrift des Lieferanten:

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel