

Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
Version März 2025
 Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen

Teilnahmenummer:		Datum:	
Name der ausfüllenden Person:			
Anschrift des Betriebes:			

Alle Unterlagen und Merkblätter sind unter www.genussregionen.at/de/lebensmittelmanufakturen zu finden.

Anforderungen		Ja	Nein	Nicht relevant	ANMERKUNGEN
Allgemeines und Qualität					
1	Sind die Betriebs- und Stammdaten aktuell? Hinweis: Um an den umfangreichen Vermarktungs- und Vertriebsmaßnahmen wie zum Beispiel der Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten teilnehmen zu können, bedarf es aktueller Betriebsdaten. Im "Mein Gütesiegel"- Portal (https://amamarketing-portal.services.ama.at/) können Sie Ihre Daten selbstständig ändern.				
2	Gibt es weitere Filialen oder Verkaufslöke? Bitte geben Sie hier die Anzahl Ihrer Filialen oder Verkaufslöke an:				
3	Liegen weitere Zertifizierungen am Betrieb auf? Um welche Zertifizierungen handelt es sich dabei (z.B. BIO, AMA-Gütesiegel, IFS Global Marktes Food)?				
4	Ist bekannt, wo das Österreichische Lebensmittelbuch einsehbar ist und welche Anforderungen für die Produkte gelten? Hinweis: Das Österreichische Lebensmittelbuch ist unter folgendem Link einsehbar: www.lebensmittelbuch.at				
5	Welche Spezialitäten werden angeboten? (betriebseigen oder traditionell oder regionstypisch) Hinweis: Um Alleinstellungsmerkmale für die Betriebe zu schaffen, sind betriebseigene oder traditionelle oder regionstypische Spezialitäten anzubieten. Dabei soll auf traditionelle oder innovative hauseigene Rezepturen und Herstellungsweisen zurückgegriffen werden. Spezialitäten:				
6	Werden Lebensmittelzusatzstoffe, Mikronährstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe nur dort eingesetzt, wo dies technologisch erforderlich ist? Falls Zusatzstoffe verwendet werden, führen Sie die verwendeten Zusatzstoffe inkl. Begründung für deren Einsatz hier an:				
7	Werden keine Lebensmittelimitate (Käseimitate, Schinkenimitate) angeboten oder verwendet? Hinweis: Lebensmittelimitate sind Produkte, die ein anderes Erzeugnis nachahmen, um diesem in Geschmack und Aussehen weitgehend zu gleichen und bei denen dem Kunden durch die Bezeichnung suggeriert wird, dass es sich um ein Produkt wie z.B. Käse oder Schinken handelt. Beispiele für nicht zulässige Angaben und Bezeichnungen: Käseimitate auf pflanzlicher Basis, bei denen der Kunde nicht hinreichend darüber informiert wird, dass es sich nicht um Käse handelt; veganes Grammyschmalz; vegane/vegetarische Wurst.				
8	Wurde mindestens einmal in den letzten fünf Jahren an einer Produktprämierung oder Produktverkostung teilgenommen? Hinweis: Teilnahmebestätigungen, Urkunden, Auszeichnungen, Bewertungsergebnisse oder sonstige Unterlagen müssen am Betrieb aufliegen, sofern Produktprämierungen oder Produktverkostung regional angeboten werden. Wann wurde teilgenommen? An welcher Produktprämierung oder - verkostung wurde teilgenommen?				
	Sind mehr als 50 Prozent der Produktionsmitarbeiter fachlich qualifiziert?				

9	*) Fachlich qualifiziert bedeutet Lehrlinge, Gesellen, Meister, Absolventen einer Fachschule, höhere Ausbildung. *) Falls 50 % der Produktionsmitarbeiter nicht qualifiziert sind, gilt folgende Regelung: Der Betriebsleiter benötigt entweder eine Ausbildung in einem einschlägigen Lehrberuf oder eine externe Hygieneschulung und einschlägige fachliche Kurse von zertifizierten Bildungsanbietern oder eine externe Hygieneschulung und mindestens 5-jährige einschlägige Berufserfahrung. Bei angelernten Produktionsmitarbeitern, die seit mindestens sechs Monaten im Betrieb tätig sind, ist eine interne fachspezifische Schulung ausreichend. Entsprechende Bestätigungen über interne Schulungen müssen aufliegen. Bei Gewerben, bei denen eine Lehre angeboten wird, muss zusätzlich begründet und nachgewiesen werden, warum keine Fachkräfte aufgenommen wurden (z.B. aktive Stellenausschreibung beim AMS ohne Rückmeldung von geeigneten Personen).				
Lebensmittelsicherheit					
Zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit wird auf folgendes Merkblatt hingewiesen: Merkblatt Mikrobiologische Untersuchungen gemäß Hygieneleitlinien Merkblatt abrufbar unter www.genussregionen.at/de/lebensmittelmanufakturen					
10	Werden bei folgenden Produktkategorien Laboruntersuchungen durchgeführt: - Fleischzeugnisse - Geflügel- und Kaninchenfleisch - Farmwild - Verzehrfertige Fischereierzeugnisse - Milcherzeugnisse - Speiseeis auf Milchbasis Hinweis: Wenn bei einer Umfelduntersuchung gesundheitsgefährdende Keime festgestellt werden (<i>Salmonella enteritidis</i>, <i>Salmonella typhi</i>, <i>Salmonella paratyphi</i>, <i>Salmonella typhimurium</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> etc.) bzw. Keime, die auf unzureichende Hygiene schließen lassen (z.B. <i>Listeria innocua</i>), müssen unverzüglich umfangreiche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen getroffen werden.				
11	Sind ausreichende und geeignete Möglichkeiten für die Handhygiene und persönliche Hygiene vorhanden? Hinweis: 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 Seifenspender 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.				
12	Erfolgt bei Hausbrunnen bzw. Quellwasser eine regelmäßige Überprüfung? (nicht relevant bei Ortswasserleitungen) Hinweis: Es wird empfohlen, jährlich zu untersuchen, ob das Wasser den Vorgaben der Trinkwasserverordnung entspricht.				
13	Werden Thermometer zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten (CCPs) überprüft? (Pasteurthermometer, Stichthermometer) Hinweis: Thermometer und andere Messvorrichtungen, die zur Kontrolle herangezogen werden, müssen regelmäßig kalibriert und diese Kalibration muss dokumentiert werden.				
14	Sind die Verpackungsmaterialien für den Verwendungszweck geeignet? Hinweis: Verpackungsmaterial, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt, muss für den Verwendungszweck geeignet sein (z.B. keine Zeitungen in direktem Kontakt mit Lebensmitteln). Verpackungsmaterial, das gereinigt und wiederverwendet wird, muss dafür geeignet sein (z.B. Glas). Verschleißteile wie Metalldeckel und Gummidichtungen müssen jedenfalls bei der Wiederverwendung erneuert werden.				
Gute Herstellungspraxis					
15	Liegen in der Produktion keine offensichtlichen Reinigungs- und Hygienemängel vor (Kontaminationen können weitestgehend ausgeschlossen werden)?				
16	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?				
17	Es gibt keinen sichtbaren Schimmelbefall in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Kühlraum, Lagerraum, Küche, etc.)?				
18	Es gibt kein Abblättern der Wände und Decken, wodurch die Lebensmittelqualität gefährdet wird (z.B. direkt oberhalb von Kochstellen)?				
19	Die Wände und Decken in der Produktion sind sauber und nicht massiv beschädigt (z.B. kein Durchbruch in den Außenbereich)?				
20	Sind in den Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, an den zu öffnenden Fenstern Insektengitter angebracht und in Ordnung?				
21	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen, welche die Lebensmittelqualität gefährden?				
22	Werden in der Produktion geeignete und angemessene saubere Kleidung, Schuhe und Kopfbedeckungen verwendet?				
23	Wird im Produktionsbereich nicht geraucht, gegessen und getrunken (außer zu sensorischen Zwecken oder in dafür vorgesehenen Bereichen)?				
24	Liegt kein übermäßiger Befall durch Fluginsekten, Ameisen und Spinnen und kein Befall oder Kot- und Fraßspuren durch Mäuse, Ratten, Schaben und Vögel vor?				
25	Wird beim Umgang mit Lebensmitteln kein sichtbarer Schmuck getragen (ausgenommen Eheringe)?				
26	Werden im Bedarfsfall offene Wunden und Hauterkrankungen abgedeckt?				
27	Gibt es eine Schädlingsüberwachung inkl. Bekämpfung?				
28	Befinden sich keine Haustiere in den Produktionsräumen?				
29	Entspricht die Gute Herstellungspraxis in den Filialen den Anforderungen?				
Nachvollziehbarkeit der Herkunft					
Für die richtige Kennzeichnung von Produkten wird auf folgende Merkblätter hingewiesen: Merkblatt Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort Merkblatt Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten Merkblatt Rückverfolgbarkeitstest Merkblätter abrufbar unter www.genussregionen.at/de/lebensmittelmanufakturen					

30	Sind Handelswaren (Produkte, die nicht vom Betrieb hergestellt werden) als solche erkennbar (Angabe des Herstellers, Vermerk "Handelsware" etc.)? Hinweis: Beim Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Lebensmittelmanufakturen handelt es sich generell um eine Betriebszertifizierung. Für Konsumentinnen und Konsumenten muss leicht und klar erkennbar sein, bei welchen Produkten es sich um betriebseigene Erzeugnisse handelt und bei welchen um Handelsware. Handelsware, die eindeutig als solche erkennbar ist, wird nicht in das Audit miteinbezogen. Alle anderen Produkte 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. Wenn ein Zukauf erfolgt, soll möglichst folgende Reihung beachtet werden: 1. Zukauf von regionalen AMA GENUSS REGION-Betrieben 2. Zukauf von AMA-Gütesiegel-Produkten 3. Regionale Produkte mit Herkunftsbestätigung				
31	Ist die Rückverfolgbarkeit der Hauptzutaten und primären Zutaten über alle Stufen der Produktion gegeben?				
32	Sind Rechnungen/Lieferscheine der Hauptzutaten und primären Zutaten vorhanden und ist die Herkunft nachvollziehbar?				
33	Werden die Hauptzutaten aus der Region bezogen? (Region lt. Stammdaten) Bei Produkten die nur in geringem Umfang hergestellt werden und in der Regel nur zur Sortimentsergänzung dienen, kann die Hauptzutat aus einer anderen Region stammen.				
34	Werden Konsumenten über primäre Zutaten, die nicht aus der Region stammen, informiert?				
35	Stammen bei Produkten mit freiwilliger näherer Herkunftsangabe die Hauptzutaten aus der Region und ist bei primären Zutaten die tatsächliche Herkunft angegeben, wenn diese nicht aus der Region stammen? Hinweis: 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.				
36	Werden keine Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung verwendet? Hinweis: Eier und Eiprodukte müssen aus Boden- oder Freilandhaltung bzw. biologischer Landwirtschaft stammen.				
37	Kann in den Filialen eine Täuschung bezüglich Herkunft ausgeschlossen werden?				
Korrekturmaßnahmen					
38	Wurden die Auflagen aufgrund der letzten Audits umgesetzt?				

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**, sofern Prämierungen 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