



AMA-GÜTESIEGEL HYGIENEAUDIT¹

HYGIENE UND TIERSCHUTZ

Geltungsbereich

Dieses Merkblatt gilt für die AMA-Gütesiegel-Richtlinien „Frischfleisch“, „Fleischerzeugnisse“ und „Geflügelfleisch“.

Ziel dieses Merkblattes

In sämtlichen AMA-Gütesiegelprogrammen wird besonderen Wert auf die strikte Einhaltung der Anforderungen im Bereich Hygiene und Tierschutz gelegt, welche im Zuge von separaten Kontrollen, den „Hygieneaudits¹“, überprüft werden. Dieses Merkblatt beantwortet häufig gestellte Fragen zu dieser speziellen Art der Kontrolle.



Abb. 1: Probenahmeausrüstung zur bakteriologischen Schlachtkörperuntersuchung



Abb. 2: Anlieferung von Schweinen zur Schlachtung

Für wen ist ein Hygieneaudit¹ erforderlich?

Für alle Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und Verarbeitungsbetriebe, welche AMA-Gütesiegel Frischfleisch, Geflügelfleisch oder AMA-Gütesiegel-Fleischerzeugnisse herstellen und liefern möchten.

Wie oft ist ein Hygieneaudit¹ notwendig?

Das Audit hat mindestens einmal jährlich bei laufendem Betrieb zu erfolgen.

Wer führt die Hygieneaudits¹ durch?

Entweder eine von der AMA-Marketing zugelassene Kontrollstelle oder die AMA-Marketing selbst.



Wie kommt man zu einem Hygieneaudit¹?

- **Erstaudit**

Ein bestandenes Erstaudit ist **eine** Voraussetzung für den Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing. Bezüglich Terminkoordination bitte direkt die AMA-Marketing kontaktieren:

Dr. Maria Pavlicek, maria.pavlicek@amainfo.at, Tel.: +43 503151-4468 oder
DI Sigrid Haslinger, sigrid.haslinger@amainfo.at, Tel.: +43 503151-4804.

- **Routineaudit:**

Nach Abschluss eines Lizenzvertrages erfolgt die jährliche Kontrolle automatisch. Die Terminkoordination übernimmt die AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit der beauftragten Kontrollstelle.

Was kostet ein Hygieneaudit¹?

Für ein Hygieneaudit¹ wird ein Pauschalkostensatz von 880 Euro (exkl. USt) in Rechnung gestellt.

Für durchzuführende Nachkontrollen aufgrund größerer Mängel sowie für kurzfristig beauftragte Erstaudits (innerhalb eines Monats) wird den Betrieben zusätzlich zum Pauschalkostensatz ein Zuschlag von 150 Euro (exkl. USt) in Rechnung gestellt.

Werden andere Qualitätsstandards für das Hygieneaudit¹ anerkannt?

- Für **Schlachtbetriebe** kann der EFSIS-Standard in Abhängigkeit der überprüften Module als Hygieneaudit¹ anerkannt werden.
- Für **Zerlegebetriebe** können die Standards IFS, BRC, EFSIS, Dutch-HACCP und EN ISO 22000 als Hygieneaudit¹ anerkannt werden.
- Für **Verarbeitungsbetriebe** können die Standards IFS und EN ISO 22000 als Hygieneaudit¹ anerkannt werden.

ACHTUNG: Das Hygieneaudit¹ hat jedenfalls spätestens alle zwei Jahre durch eine zugelassene Kontrollstelle der AMA-Marketing oder durch die AMA-Marketing selbst zu erfolgen.

Was ist für eine Anerkennung zu tun?

Zur Anerkennung für das nächste Jahr, sind die Zertifikate inklusive Maßnahmenpläne bis spätestens 31.12. des laufenden Jahres an die AMA-Marketing zu übermitteln.

Beispiel: Eine Anerkennung für das Jahr 2019 ist dann möglich, wenn bis zum 31.12.2018 das entsprechende Zertifikat inklusive Maßnahmenplan übermittelt wurde. Bei Anerkennung durch die AMA-Marketing ist das nächste Hygieneaudit¹ 2020 erforderlich.

Die AMA-Marketing behält sich auch im Fall der Erfüllung der oben angeführten Voraussetzungen das Recht vor, ohne Angabe von Gründen entsprechende Zertifikate nicht anzuerkennen bzw. auf ein Hygieneaudit¹ zu bestehen.

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdner Straße 68a, 1200 Wien
©2021 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
<http://www.amainfo.at>

¹ vormals Betriebsabnahme

