



## AMA-GÜTESIEGEL HYGIENEAUDIT<sup>1</sup> 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 „Hygieneaudits<sup>1</sup>“, 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 Hygieneaudit<sup>1</sup> erforderlich?

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

### Wie oft ist ein Hygieneaudit<sup>1</sup> notwendig?

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

### Wer führt die Hygieneaudits<sup>1</sup> durch?

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

## Wie kommt man zu einem Hygieneaudit<sup>1</sup>?

- **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](mailto:maria.pavlicek@amainfo.at), Tel.: +43 503151-4468 **oder**  
DI Sigrid Haslinger, [sigrid.haslinger@amainfo.at](mailto: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 Hygieneaudit<sup>1</sup>?

Für ein Hygieneaudit<sup>1</sup> wird ein Pauschalkostensatz von 840 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 Hygieneaudit<sup>1</sup> anerkannt?

- Für **Schlachtbetriebe** kann der EFSIS-Standard in Abhängigkeit der überprüften Module als Hygieneaudit<sup>1</sup> anerkannt werden.
- Für **Zerlegebetriebe** können die Standards IFS, BRC, EFSIS, Dutch-HACCP und EN ISO 22000 als Hygieneaudit<sup>1</sup> anerkannt werden.
- Für **Verarbeitungsbetriebe** können die Standards IFS und EN ISO 22000 als Hygieneaudit<sup>1</sup> anerkannt werden.

**ACHTUNG:** Das Hygieneaudit<sup>1</sup> 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 Hygieneaudit<sup>1</sup> 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 Hygieneaudit<sup>1</sup> zu bestehen.

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdnerstraße 68a, 1200 Wien, Tel.: +43 503151-0, Fax.: +43 503151-4925  
© 2019 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH  
<http://www.amainfo.at>

---

<sup>1</sup> vormals Betriebsabnahme