|  |
| --- |
| **Angaben zum Unternehmen:**Name des Unternehmens      Straße      Land/PLZ/Ort      Telefon       Fax      Internet-Adresse      E-Mail       UID-Nr.       Firmenbuchnummer      Registrierung nach EU-VO       GLN / ILN-Nummer      NACE:       (Ö-NACE lt. KSV) |
| Konzernzugehörigkeit      (falls zutreffend) Fachverbandszugehörigkeit      (falls zutreffend)  |
| Unterliegt das Unternehmen einer regelmäßigen behördlichen Kontrolle (Lebensmittel-überwachung; gilt insbesondere für Unternehmen außerhalb Österreichs)?[ ]  ja [ ]  neinWenn ja, welcher:       |
| Geschäftsführung/Leitung:Name      E-Mail       Telefon       |
| **Ansprechperson im Unternehmen / bevollmächtigter Vertreter:**Name       Funktion      E-Mail       Telefon       |
| **Zertifizierung nach Regelwerk(en):**Bitte füllen Sie zusätzlich die jeweiligen Anlagen aus |
| [ ]  HACCP nach Codex Alimentarius |  |
| [ ]  GFSI Global Markets Manufacturing / [ ]  IFS Global Markets Food [ ]  Basic Level [ ]  Basic+ Level [ ]  Intermediate Level |  |
| [ ]  ISO 22000 | [ ]  FSSC 22000 | **Anlage 1** |
| [ ]  IFS Food | **Anlage 2** |
| [ ]  IFS Logistics | [ ]  IFS Broker | **Anlage 3** |
| [ ]  IFS Wholesale / Cash & Carry | **Anlage 3** |
| [ ]  BRC Food Safety (Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit) | **Anlage 4** |
| [ ]  BRC Packaging (Globaler Standard für Verpackungen und Verpackungsmaterialien) | **Anlage 5** |
| [ ]  EN 15593 | [ ]  ISO 15378 |  |
| [ ]  FACE |  |
| [ ]  EN 16636 (CEPA) |  |
| [ ]  anderer Standard:  |  |
| **Auditsprache** **Berichtssprache**  |

|  |
| --- |
| Gibt es **mehrere Standorte,** die zertifiziert werden sollen?[ ]  ja [ ]  neinWenn ja, wie viele?      Wenn Sie mehrere Standorte haben, füllen Sie bitte **Anlage 6** für jeden Standort separat aus. |
| Liegt eine **Matrixorganisation** vor? [ ]  ja [ ]  neinWenn ja, **welche Aufgaben** werden **zentral** für alle Organisationseinheiten durchgeführt?(z.B. Entwicklung, Einkauf, Verkauf, Dokumentenmanagement/Systemverwaltung, Interne Audits etc.)          Verfügt die Zentrale auch über eine Produktion am Standort? [ ]  ja [ ]  nein |
| **Mitarbeiterzahl** **gesamt**      in der Verwaltung      in der Produktion      **Wenn Sie mehrere Standorte haben, bitte nur die Mitarbeiteranzahl des Hauptstandortes angeben.**  | Schichtbetrieb [ ]  ja [ ]  neinAnzahl der Schichten      Mitarbeiter im Schichtbetrieb       |
| **Allgemeine Betriebsdaten:****Betriebsgelände**Betriebsfläche gesamt:       m²davon Produktionsfläche:       m²davon Lagerflächen:       m²davon Verkaufsflächen:       m²Haben Sie Bereiche, die beim Audit nicht begangen werden können, z.B. CA-Lager, Hochregallager mit automatischer Regalbedienung, etc.? Wenn ja, was und welche Flächen?           |
| Welche **Produktgruppen** werden im Unternehmen produziert (bitte berücksichtigen Sie die in den Anlagen angeführten **Produktkategorien** für die einzelnen Standards) Beispiel: bei Milchprodukten: Sauermilchprodukte, Frischkäse, Frischmilch etc.                                  |
| Anzahl der **Produktionslinien:**      davon gleichartige oder parallele Anlagen:       |
| **Anzahl der HACCP-Pläne bzw. Risikoanalysen**       Bitte um Auflistung           |
| **Saisonprodukte:** [ ]  ja [ ]  nein |
| Werden **Produkte für besondere Verbrauchergruppen** **hergestellt:***(z.B. Diabetiker, Kleinkinder, Allergiker)* [ ]  ja [ ]  neinWenn ja, welche?            |
| **Gewünschte/r Geltungsbereich/e des Zertifikates: Beschreibung der Herstellungsprozesse und Produkte** (Bsp. „Produktion von panierten Schnitzel und Cordon Bleu aus Schweine-, Hähnchen- und Putenfleisch, roh und durchgegart“, „Champignons und Zwiebelringe vorgebacken und tiefgekühlt“.           |
| **Sind Ausnahmen vom Geltungsbereich geplant?** [ ]  ja [ ]  nein(sofern dies beim jeweiligen Standard möglich ist) |
| Sind sie bereits nach einemLM-Standard oder Managementsystemzertifiziert? [ ]  ja [ ]  nein**Wenn ja, welche(s):**      ,      ,       |
| Zu welchem Termin wünschen Sie das Audit?       |
| Wurden Sie durch einen Berater unterstützt? [ ]  ja [ ]  neinWenn ja, durch wen?       |
| Wie sind Sie auf die Quality Austria aufmerksam geworden?  |
| [ ]  **quality**austria Inserat | [ ]  Empfehlung durch Berater |
| [ ]  Empfehlung durch **quality**austria Kunden | [ ]  Akquisition durch Auditor |
| [ ]  **quality**austria Ausbildung | [ ]  Sonstiges |
| Haben Sie eine(n) WunschauditorIn / BetreuerIn bei der Quality Austria (wenn zutreffend):       |

Wir ersuchen um ein Angebot für die Zertifizierung nach den oben gewünschten Regelwerken.

Für die Richtigkeit der Angaben:

Ort; Datum Stempel/Unterschrift

**Anlage 1: Zusätzlichen Angaben für ISO 22000, FSSC 22000**

Der Geltungsbereich ihrer Organisation kann mehr als eine Produktkategorie oder Unterkategorie enthalten:

|  |
| --- |
| **Produktkategorien ISO 22000**A Landwirtschaft Tierhaltung [ ]  AI Landwirtschaft Tierhaltung für Fleisch/ Milch/ Eier/ Honig [ ]  AII Fischzucht und MeeresfrüchteB Landwirtschaft Pflanzenbau [ ]  BI Landwirtschaft Pflanzenbau (ausgenommen Getreide und Hülsenfrüchte) [ ]  BII Landwirtschaft Pflanzenbau (Getreide und Hülsenfrüchte)C Lebensmittelverarbeitung [ ]  CI tierischer Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Frischware) [ ]  CII pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Obst, Gemüse, frische Säfte) [ ]  CIII tierischer u. pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (gemischte Produkte) [ ]  CIV von Produkten mit langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur (Konserven, Backwaren, Süßwaren, Speiseöl, Trinkwasser, Getränke, Mehl, Zucker etc.)D Tierfuttermittel [ ]  DI Herstellung von Futtermitteln [ ]  DII Herstellung von HeimtiernahrungE [ ]  Gastgewerbe, Catering, Hotels, RestaurantsF Distribution [ ]  FI Einzelhandel / Großhandel [ ]  FII Warenvertrieb / LebensmittelhandelG Transport [ ]  GI Transport- und Lagerservices für Lebensmittel und Futtermittel mit kurzer Haltbarkeit [ ]  GII Transport- und Lagerservices für Lebensmittel und Futtermittel mit langer Haltbarkeit bei UmgebungstemperaturH [ ]  Dienstleistungen (Wasserversorgung, Reinigungsunternehmen, Labors...)I [ ]  Herstellung von Lebensmittelverpackungen und VerpackungsmaterialJ [ ]  Herstellung von Anlagen und Ausstattung für LebensmittelbetriebeK [ ]  Chemie, Biochemie, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe (Additive, Vitamine und Biokulturen, auch z.B. Kohlendioxid als Zusatzstoff) |
| **Produktkategorien FSSC 22000**C [ ]  Lebensmittelverarbeitung tierischer oder pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit oder langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur [ ]  CI tierischer Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Frischware) [ ]  CII pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Obst, Gemüse, frische Säfte) [ ]  CIII tierischer u. pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (gemischte Produkte) [ ]  CIV von Produkten mit langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur (Konserven, Backwaren, Süßwaren, Speiseöl, Trinkwasser, Getränke, Mehl, Zucker etc.)I [ ]  Herstellung von Lebensmittelverpackungen und VerpackungsmaterialK [ ]  Chemie, Biochemie, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe (Additive, Vitamine und Biokulturen, auch z.B. Kohlendioxid als Zusatzstoff) |

|  |
| --- |
| **Wenn keine Lebensmittelproduktion:** Kategorien E bis J: kurze Beschreibung der Tätigkeit |

**Anlage 2: Zusätzlichen Angaben für IFS Food**

Kategorie **und** Technologien bitte ankreuzen:

|  |
| --- |
| **IFS Produktkategorien für Angebote zur IFS Version 6** (verpflichtend ab 1. Juli 2012)01 [ ]  Rotes und weißes Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte02 [ ]  Fisch und Fischprodukte03 [ ]  Eier und Eiprodukte04 [ ]  Milchprodukte inkl. Butter05 [ ]  Obst und Gemüse06 [ ]  Getreideprodukte, Backwaren, Nudeln, Konditoreiwaren, Süßwaren, Snacks07 [ ]  Produkte, die aus mehreren Produktkategorien bestehen, z.B. Fertiggerichte (Combined Products)08 [ ]  Getränke09 [ ]  Öle und Fette10 [ ]  Getrocknete Waren, Additive und Zutaten11 [ ]  Tiernahrung  |

|  |
| --- |
| **IFS Prozesstechnologien:** Welche **Technologien** wenden Sie an? – Mehrfachnennung ! |
| 1 | A | Sterilisieren, Autoklavieren (z.B. Konserven) | [ ]  ja [ ]  nein |
| 2 | B | Pasteurisieren, UHT, Heißabfüllung, aseptische Füllung, Mikrowelle,  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 3 | C | Bestrahlung  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 4 | C | Haltbarmachen durch Salzen, Zuckern, Säuern, Räuchern, sonstige Verfahren zur Haltbarmachung, die nicht unter anderen Punkten genannt sind  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 5 | C | Trocknen, Vakuumfiltration, Eindampfen, Gefriertrocknen, Mikrofiltration (unter 10 µ)  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 6 | D | Tiefkühlen unter 18°C, Schockfrosten, Kühlprozesse, Kühllagerung | [ ]  ja [ ]  nein |
| 7 | D | Antimikrobielle Behandlung wie Tauchen oder Sprühen, Begasen | [ ]  ja [ ]  nein |
| 8 | E | Verpackung unter Schutzatmosphäre oder Vakuum | [ ]  ja [ ]  nein |
| 9 | E | Verfahren zum Schutz vor Kontamination wie Reinräume, Bereiche mit speziellen Hygienekontrollen, Bereiche / Räume mit Überdruck oder Laminar-Flow-Technologie (z.B. Filter unter 10µ), Desinfektionsverfahren nach Reinigung | [ ]  ja [ ]  nein |
| 10 | E | Spezielle Verfahren zur Abtrennung wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle | [ ]  ja [ ]  nein |
| 11 | F | Kochen, Backen, Brauen, Abfüllen (flüssig und pastös), Vergären (z.B. Wein), Trocknung, Braten, Frittieren, Extrudieren | [ ]  ja [ ]  nein |
| 12 | F | Verpacken, Coaten, Kneten, Zerkleinern, Schneiden, Slicen, Hacken/Faschieren, Zerlegen, Mischen, Schlachten, SortierenLagerung unter CA-Bedingungen | [ ]  ja [ ]  nein |
| 13 | F | Destillieren, Reinigen, Dämpfen, Hydrierung, Vermahlung | [ ]  ja [ ]  nein |

Lagern Sie Produktionsschritte teilweise oder zur Gänze aus? [ ]  ja [ ]  nein

Wenn ja, sind alle Lohndienstleister IFS-zertifiziert? [ ]  ja [ ]  nein

**Anlage 3: Zusätzlichen Angaben für IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale / Cash & Carry (Großhandel)**

|  |
| --- |
| **Art der Tätigkeit Logistik (bei mehreren Standorten pro Standort getrennt ausfüllen)** **[ ]  Transport [ ]  Gefrier- oder Auftauprozesse****[ ]  Lagerung [ ]  Verpacken, Umverpacken****[ ]  Kommissionierung** **[ ]  Sonstiges,** bitte kurz beschreiben:       |
| **Art der Tätigkeit Broker** [ ]  Handel, Vermittlung (ohne Warenkontakt)[ ]  Logistische Tätigkeiten mit eigenem Lager oder Fahrzeugen (Warenkontakt)[ ]  Sonstiges, bitte kurz beschreiben:       |
| **Art der Tätigkeit Wholesale / Cash & Carry (bei mehreren Standorten pro Standort getrennt ausfüllen)** **[ ]**  Wholesale ohne Behandlung / Bearbeitung[ ]  Wholesale mit Behandlung / Bearbeitung (Wholesale plus) Art der Tätigkeit:      [ ]  Cash & Carry ohne Behandlung / Bearbeitung[ ]  Cash & Carry mit Behandlung / Bearbeitung (Cash & Carry plus) Art der Tätigkeit:       |
| **Standortdefinition / Tätigkeitsbereich** (z.B. Einzelbetrieb, Zentrale für wie viele Verteilerlager, Verteilerlager, Außenstelle, national oder international – Welche Länder?)     **eigene Transporteinheiten** (Stk.):     LKW:       sonstiges:       |
| **Sind besondere Temperaturbestimmungen oder sonstige Vorgabe zutreffend?** z.B: Tiefkühlware, Kühltransporte etc.            |
| **Produktkontakt**[ ]  kein Kontakt mit Produkten, da nur Vermittlungstätigkeiten (Broker, Handelsagentur)[ ]  ausschließlich verpackte Ware[ ]  teilverpackte Ware wie Obst oder Gemüse in offenen Kisten oder Steigen[ ]  lose Ware wie Siloware oder Tanktransporte |
| **Welche Produkte/Produktgruppen manipulieren Sie in Ihrem Unternehmen neben Lebensmitteln**  z.B. Verpackung, Sonstige Güter (Elektronik, Papier, Abfälle ...)      |

**Anlage 4: Zusätzlichen Angaben für BRC Food Safety**

|  |
| --- |
| **Produktkategorien**01 [ ]  Rohes, rotes Fleisch 02 [ ]  Rohes Geflügel03 [ ]  Rohe zubereitete Produkte (Fleisch und vegetarisch)04 [ ]  Rohe Fischprodukte und Zubereitungen05 [ ]  Obst, Gemüse und Nüsse06 [ ]  Zubereitetes Obst, Gemüse und Nüsse07 [ ]  Milchprodukte, Flüssigei08 [ ]  Gekochte Fleisch-/ Fischprodukte09 [ ]  Fleisch und Fisch, roh gepökelt und/oder fermentiert10 [ ]  Fertige Mahlzeiten und Sandwichs, verzehrfertige Desserts11 [ ]  Säurearm / Hochsauer in Dosen/Glas12 [ ]  Getränke13 [ ]  Alkoholische Getränke und fermentierte/gebraute Produkte14 [ ]  Bäckerei15 [ ]  Getrocknete Lebensmittel und Zutaten16 [ ]  Konditorei17 [ ]  Getreideprodukte und Snacks18 [ ]  Öle und Fette |

Freiwilliges Modul Handelsware

Handeln Sie mit fertiger Ware? [ ]  ja [ ]  nein

Wenn ja, soll dies mit auf das Zertifikat? [ ]  ja [ ]  nein

**Anlage 5: Zusätzliche Angaben für BRC Packaging**

|  |
| --- |
| **Art der Verpackung:** [ ]  01 Herstellen und Formen von Glas[ ]  02 Herstellung von Papier und Verarbeitung[ ]  03 Metallformen[ ]  04 Formen von festen Kunststoffen[ ]  05 Herstellung von flexiblen Kunststoffen[ ]  06 andere Verfahren[ ]  07 Druckprozess[ ]  08 Chemische Prozesse |
| Primärverpackung [ ]  Sekundärverpackung [ ]   |
| Kurze Beschreibung der Produktionsverfahren       |

**Anlage 6a: Zusätzliche Angaben wenn mehrere Standorte vorhanden sind**

bitte für jeden weiteren zu zertifizierenden Standort gesondert ausfüllen; für IFS Food zusätzlich noch 6b ausfüllen

|  |
| --- |
| **Standort:**      **Adresse:**      **Ansprechperson vor Ort:**      Telefonnummer :       E-Mail:       |
| **Betriebsgelände:**Betriebsgelände gesamt in m²      davon Produktionsfläche:       m²davon Lagerflächen:       m²davon Verkaufsflächen:       m²Haben Sie Bereiche, die beim Audit nicht begangen werden können, z.B. CA-Lager, Hochregallager mit automatischer Regalbedienung, etc.? Wenn ja, was und welche Flächen?               |
| **Mitarbeiterzahl** **gesamt**      in der Verwaltung      in der Produktion      **Wenn Sie mehrere Standorte haben, bitte nur die Mitarbeiteranzahl des Hauptstandortes angeben.**  | Schichtbetrieb [ ]  ja [ ]  neinAnzahl der Schichten      Mitarbeiter im Schichtbetrieb       |
| Anzahl der **Produktionslinien:**      davon gleichartige oder parallele Anlagen:       |
| Welche **Produktgruppen** (und **Produkte** pro Gruppe) werden im Unternehmen produziert (bitte berücksichtigen Sie die in den Anlagen angeführten **Produktkategorien** für die einzelnen Standards) Beispiel: bei Milchprodukten: Sauermilchprodukte, Frischkäse, Frischmilch etc.                                  |
| **Anzahl der HACCP-Pläne bzw. Risikoanalysen**       Bitte um Auflistung:           |
| **Saisonprodukte:** [ ]  ja [ ]  nein |

**Anlage 6b:** Zusätzlichen Angaben wenn **mehrere Standorte** vorhanden sind **–** Informationen zu jedem Standort **– nur für IFS Food** notwendig

Ist dieser Standort ein eigenständiges Unternehmen: [ ]  ja [ ]  nein

|  |
| --- |
| **IFS Produktkategorien**01 [ ]  Rotes und weißes Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte02 [ ]  Fisch und Fischprodukte03 [ ]  Eier und Eiprodukte04 [ ]  Milchprodukte inkl. Butter05 [ ]  Obst und Gemüse06 [ ]  Getreideprodukte, Backwaren, Nudeln, Konditoreiwaren, Süßwaren, Snacks07 [ ]  Produkte, die aus mehreren Produktkategorien bestehen, z.B. Fertiggerichte (Combined Products)08 [ ]  Getränke09 [ ]  Öle und Fette10 [ ]  Getrocknete Waren, Additive und Zutaten11 [ ]  Tiernahrung  |

|  |
| --- |
| Welche **Technologien** wenden Sie an? – Mehrfachnennung ! |
| 1 | A | Sterilisieren, Autoklavieren (z.B. Konserven) | [ ]  ja [ ]  nein |
| 2 | B | Pasteurisieren, UHT, Heißabfüllung, aseptische Füllung, Mikrowelle,  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 3 | C | Bestrahlung  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 4 | C | Haltbarmachen durch Salzen, Zuckern, Säuern, Räuchern, sonstige Verfahren zur Haltbarmachung, die nicht unter anderen Punkten genannt sind  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 5 | C | Trocknen, Vakuumfiltration, Eindampfen, Gefriertrocknen, Mikrofiltration (unter 10 µ)  | [ ]  ja [ ]  nein |
| 6 | D | Tiefkühlen unter 18°C, Schockfrosten, Kühlprozesse, Kühllagerung | [ ]  ja [ ]  nein |
| 7 | D | Antimikrobielle Behandlung wie Tauchen oder Sprühen, Begasen | [ ]  ja [ ]  nein |
| 8 | E | Verpackung unter Schutzatmosphäre oder Vakuum | [ ]  ja [ ]  nein |
| 9 | E | Verfahren zum Schutz vor Kontamination wie Reinräume, Bereiche mit speziellen Hygienekontrollen, Bereiche / Räume mit Überdruck oder Laminar-Flow-Technologie (z.B. Filter unter 10µ), Desinfektionsverfahren nach Reinigung | [ ]  ja [ ]  nein |
| 10 | E | Spezielle Verfahren zur Abtrennung wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle | [ ]  ja [ ]  nein |
| 11 | F | Kochen, Backen, Brauen, Abfüllen (flüssig und pastös), Vergären (z.B. Wein), Trocknung, Braten, Frittieren, Extrudieren | [ ]  ja [ ]  nein |
| 12 | F | Verpacken, Coaten, Kneten, Zerkleinern, Schneiden, Slicen, Hacken/Faschieren, Zerlegen, Mischen, Schlachten, SortierenLagerung unter CA-Bedingungen | [ ]  ja [ ]  nein |
| 13 | F | Destillieren, Reinigen, Dämpfen, Hydrierung, Vermahlung | [ ]  ja [ ]  nein |