|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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  nein  Wenn 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  nein  Anzahl der Schichten  Mitarbeiter im Schichtbetrieb |
| **Allgemeine Betriebsdaten:**  **Betriebsgelände**  Betriebsfläche gesamt:       m²  davon Produktionsfläche:       m²  davon Lagerflächen:       m²  davon Verkaufsflächen:       m²  Haben 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  nein  Wenn 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  nein  Wenn 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 Meeresfrüchte  B 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 Heimtiernahrung  E  Gastgewerbe, Catering, Hotels, Restaurants  F Distribution  FI Einzelhandel / Großhandel  FII Warenvertrieb / Lebensmittelhandel  G Transport  GI Transport- und Lagerservices für Lebensmittel und Futtermittel mit kurzer Haltbarkeit  GII Transport- und Lagerservices für Lebensmittel und Futtermittel mit langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur  H  Dienstleistungen (Wasserversorgung, Reinigungsunternehmen, Labors...)  I  Herstellung von Lebensmittelverpackungen und Verpackungsmaterial  J  Herstellung von Anlagen und Ausstattung für Lebensmittelbetriebe  K  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 Verpackungsmaterial  K  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 Fleischprodukte  02  Fisch und Fischprodukte  03  Eier und Eiprodukte  04  Milchprodukte inkl. Butter  05  Obst und Gemüse  06  Getreideprodukte, Backwaren, Nudeln, Konditoreiwaren, Süßwaren, Snacks  07  Produkte, die aus mehreren Produktkategorien bestehen, z.B. Fertiggerichte (Combined Products)  08  Getränke  09  Öle und Fette  10  Getrocknete Waren, Additive und Zutaten  11  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, Sortieren  Lagerung 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 Geflügel  03  Rohe zubereitete Produkte (Fleisch und vegetarisch)  04  Rohe Fischprodukte und Zubereitungen  05  Obst, Gemüse und Nüsse  06  Zubereitetes Obst, Gemüse und Nüsse  07  Milchprodukte, Flüssigei  08  Gekochte Fleisch-/ Fischprodukte  09  Fleisch und Fisch, roh gepökelt und/oder fermentiert  10  Fertige Mahlzeiten und Sandwichs, verzehrfertige Desserts  11  Säurearm / Hochsauer in Dosen/Glas  12  Getränke  13  Alkoholische Getränke und fermentierte/gebraute Produkte  14  Bäckerei  15  Getrocknete Lebensmittel und Zutaten  16  Konditorei  17  Getreideprodukte und Snacks  18  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:       m²  davon Lagerflächen:       m²  davon Verkaufsflächen:       m²  Haben 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  nein  Anzahl 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 Fleischprodukte  02  Fisch und Fischprodukte  03  Eier und Eiprodukte  04  Milchprodukte inkl. Butter  05  Obst und Gemüse  06  Getreideprodukte, Backwaren, Nudeln, Konditoreiwaren, Süßwaren, Snacks  07  Produkte, die aus mehreren Produktkategorien bestehen, z.B. Fertiggerichte (Combined Products)  08  Getränke  09  Öle und Fette  10  Getrocknete Waren, Additive und Zutaten  11  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, Sortieren  Lagerung unter CA-Bedingungen | ja  nein |
| 13 | F | Destillieren, Reinigen, Dämpfen, Hydrierung, Vermahlung | ja  nein |