

Unternehmensdaten für Angebot Lebensmittelsicherheitsstandards

1. Allgemeine Angaben zum Unternehmen

Name des Unternehmens:			
Straße:			
PLZ, Ort, Land:			
Telefon:	Fax:		
E-Mail:	Homepage:		
UID-Nummer:	Firmenbuchnummer:		
Geschäftsführung/Leitung:			
Name:			
E-Mail:	Telefon:		
Ansprechperson im Unternehmen / bevollmächtigter Vertreter:			
Name:			
Funktion:			
E-Mail:	Telefon:		
Mitarbeiter*innenanzahl:			
gesamt:	davon Verwaltung:	davon Produktion:	
Rechnungsadresse:			
<input type="checkbox"/> wie oben angeführt <input type="checkbox"/> andere Adresse, bitte angeben			
Gibt es mehrere Betriebsstätten , die zertifiziert werden sollen?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie viele?			
Bitte füllen Sie Angaben zur Betriebsstätte für <u>jeden Standard einzeln</u> aus.			
<input type="checkbox"/> Rechnung an Betriebsstätte		<input type="checkbox"/> Rechnung an Zentrale	
Liegt eine Matrixorganisation vor?		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, welche Aufgaben werden zentral für alle Organisationseinheiten durchgeführt? (z.B. Entwicklung, Einkauf, Verkauf, zentrales QM, Interne Audits, etc.)			

2. Angabe zur Betriebsstätte – bitte pro Betriebsstätte gesondert ausfüllen (inkl. des jeweiligen Anhangs)

Betriebsstätte:	
Adresse:	
Eigene rechtliche Einheit:	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
UID-Nr.:	Firmenbuchnummer:
Registrierung nach EU-VO:	GLN / ILN-Nummer:
Ansprechperson vor Ort:	
Name:	Funktion:
E-Mail:	Telefon:
Zertifizierung nach Regelwerk(en): Bitte füllen Sie zusätzlich die jeweiligen Anlagen aus, nicht relevante Anhänge können gelöscht werden.	
<input type="checkbox"/> HACCP nach Codex Alimentarius	
<input type="checkbox"/> GFSI Global Markets Manufacturing	<input type="checkbox"/> Basic Level <input type="checkbox"/> Intermediate Level
<input type="checkbox"/> IFS Global Markets Food	<input type="checkbox"/> Basic Level <input type="checkbox"/> Basic + Level <input type="checkbox"/> Intermediate Level
<input type="checkbox"/> IFS Global Markets Logistics	<input type="checkbox"/> Basic Level <input type="checkbox"/> Intermediate Level
<input type="checkbox"/> ISO 22000	Anlage 1
<input type="checkbox"/> FSSC 22000	Anlage 1
<input type="checkbox"/> IFS Food	Anlage 2
<input type="checkbox"/> IFS Logistics	Anlage 3
<input type="checkbox"/> IFS Broker (wenn auch eigenes Lager, dann ist auch IFS Logistics relevant)	
<input type="checkbox"/> IFS Wholesale / Cash & Carry	Anlage 4
<input type="checkbox"/> BRC GS Food Safety (Lebensmittelsicherheit)	Anlage 5
<input type="checkbox"/> BRC GS Packaging (Verpackungen und Verpackungsmaterialien)	Anlage 6
<input type="checkbox"/> EN 15593	<input type="checkbox"/> ISO 15378
<input type="checkbox"/> EN 16636 (CEPA)	<input type="checkbox"/> ISO 22716
<input type="checkbox"/> anderer Standard:	
Auditsprache:	Berichtssprache:
<input type="checkbox"/> Erstes Audit	<input type="checkbox"/> Übernahmeaudit
wenn vorhanden:	
COID:	
BRC GS-Sitecode:	
FSSC-Nummer:	
NACE (Österreich-NACE lt. KSV):	



Gewünschte/r Geltungsbereich/e des Zertifikates: Beschreibung der Herstellungsprozesse und Produkte sowie Arten der Verpackungen

Sind Ausnahmen vom Geltungsbereich geplant?

(sofern dies beim jeweiligen Standard möglich ist)

Ja

Nein

- Betriebsstätte mit eigener Produktion und Auslieferung an Kunden aber gemeinsamen Managementsystem.
- Nur verlängerte Werkbank / intern ausgelagerte Prozesse zum Hauptstandort keine Lieferungen an Kunden oder durchgehender Warenfluss zum Kunden
- Außenlager ohne Verarbeitung

Handeln Sie zusätzlich mit Produkten anderer Hersteller?

Ja

Nein

Mitarbeiteranzahl gesamt

(ohne Leasing)

Schichtbetrieb

Ja

Nein

in der Verwaltung

Anzahl Schichten

in der Produktion

Mitarbeiter im Schichtbetrieb

davon Teilzeitmitarbeiter

Mitarbeiter in Hauptschicht

max. Anzahl von Leasingmitarbeitern:

Allgemeine Betriebsdaten:

Betriebsgelände

Betriebsfläche gesamt:

m² (verbaute Fläche)

davon Produktionsfläche:

m²

davon Lagerflächen:

m²

davon Verkaufsflächen:

m²

Welche **Produktgruppen** werden im Unternehmen produziert (bitte berücksichtigen Sie die in 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

Welche CCPs gibt es – Nennung der CCPs (z.B. CCP Pasteurisieren, CCP 2 Metalldetektor)



Welche Allergene werden eingesetzt

Saisonprodukte

Ja

Nein

Werden **Produkte für besondere Verbrauchergruppen hergestellt:**

(z.B. Diabetiker, Kleinkinder, Allergiker)

Ja

Nein

Wenn ja, welche?

Sind sie bereits nach einem LM-Standard oder
Managementsystem zertifiziert?

Ja

Nein

Wenn ja, welche(s): , ,

Zu welchem Termin wünschen Sie das Audit?

Anlage 1: Zusätzlichen Angaben für ISO 22000, FSSC 22000

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

Betriebsstätte:

Produktkategorien

A Landwirtschaft Tierhaltung

- AI Landwirtschaft Tierhaltung für Fleisch/Milch/Eier/Honig
- AII Fischzucht und Meeresfrüchte

B Landwirtschaft Pflanzenbau

- BI Landwirtschaft Pflanzenbau (ausgenommen Getreide und
- BII Landwirtschaft Pflanzenbau (Getreide und Hülsenfrüchte)

C Lebensmittelverarbeitung

- CI tierischer Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Frischware)
- CII pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (Obst, Gemüse, frische
- CIII tierischer u. pflanzlicher Produkte mit kurzer Haltbarkeit (gemischte
- CIV von Produkten mit langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur (Konserven, Backwaren, Süßwaren, Speiseöl, Trinkwasser, Getränke, Mehl, Zucker etc.)

D Tierfuttermittel

- DI Herstellung von Futtermitteln
- DIIa Herstellung von Heimtiernahrung (Hund, Katze)
- DIIb Herstellung von Heimtiernahrung (andere Haustiere)

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)

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



Anlage 2: Zusätzliche Angaben für IFS Food

Kategorien **und** Technologien bitte ankreuzen:

Betriebsstätte:

IFS Produktkategorien für Angebote zur IFS Version 7 (verpflichtend ab 1.Juli 2021)

- 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)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
2	B	Pasteurisieren, UHT, Heißabfüllung, aseptische Füllung, Mikrowelle	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3	C	Bestrahlung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4	C	Haltbarmachen durch Salzen, Zuckern, Säuern, Räuchern, sonstige Verfahren zur Haltbarmachung, die nicht unter anderen Punkten genannt sind	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
5	C	Trocknen, Vakuumfiltration, Eindampfen, Gefriertrocknen, Mikrofiltration (unter 10 µ)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
6	D	Tiefkühlen unter 18°C, Schockfrostern, Kühlprozesse, Kühlung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
7	D	Antimikrobielle Behandlung wie Tauchen oder Sprühen, Begasen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
8	E	Verpackung unter Schutzatmosphäre oder Vakuum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
10	E	Spezielle Verfahren zur Abtrennung wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
11	F	Kochen, Backen, Brauen, Abfüllen (flüssig und pastös), Vergären (z.B. Wein), Trocknung, Braten, Frittieren, Extrudieren	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
12	F	Verpacken, Coaten, Kneten, Zerkleinern, Schneiden, Slicen, Hacken/Faschieren, Zerlegen, Mischen, Schlachten, Sortieren Lagerung unter CA-Bedingungen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
13	F	Destillieren, Reinigen, Dämpfen, Hydrierung, Vermahlung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein



Lagern Sie Produktionsschritte teilweise oder zur Gänze aus? Ja Nein

Wenn ja:

wie viele Lohndienstleister*innen haben Sie?

Wie viele Lohndienstleister*innen IFS/BRCGS/FSSC-zertifiziert?

Haben Sie Außenlager, die unter Ihrem Verantwortungsbereich stehen? Ja Nein

Wenn ja, wie viele?

Anlage 3: Zusätzliche Angaben für IFS Logistics

Betriebsstätte:	
Art der Tätigkeit Logistik (bei mehreren Standorten pro Standort getrennt ausfüllen)	
<input type="checkbox"/> Transport	<input type="checkbox"/> Gefrier- oder Auftauprozesse
<input type="checkbox"/> Lagerung	<input type="checkbox"/> Verpacken, Umverpacken
<input type="checkbox"/> Kommissionierung	
<input type="checkbox"/> Sonstiges , bitte kurz beschreiben:	
Tätigkeitsbereich für Logistik	
eigene Transporteinheiten (Stk.):	
LKW:	
Sonstiges:	
Sind Außenlager vorhanden? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, wie viele:	
Sind besondere Temperaturbestimmungen oder sonstige Vorgabe zutreffend? z.B: Tiefkühlware, Kühltransporte etc.	
<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Transportieren Sie offene Produkte (Siloware, Schüttgut)	
<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Gibt es andere Produktgruppen neben Lebensmitteln in Ihrem Unternehmen? z.B. Verpackung, Sonstige Güter (Elektronik, Papier, Abfälle ...)	

Anlage 4: Zusätzliche Angaben für IFS Wholesale / Cash and Carry

Betriebsstätte:

Art der Tätigkeit Großhandel / Cash & Carry (bei mehreren Standorten pro Standort getrennt ausfüllen)

- Großhandel ohne Bearbeitung von Waren wie verpacken, aufschneiden, reifen etc.
- Großhandel mit Bearbeitung (Wholesale plus)

Art der Tätigkeit:

- Cash & Carry ohne Bearbeitung
- Cash & Carry mit Bearbeitung (Cash & Carry plus)

Art der Tätigkeit:

Tätigkeitsbereich für Großhandel (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

- ausschließlich verpackte Ware
- teilverpackte Ware wie Obst oder Gemüse in offenen Kisten oder Steigen
- lose Ware wie Siloware oder Tanktransporte

Gibt es andere Produktgruppen neben Lebensmitteln in Ihrem Unternehmen? z.B. Verpackung, Sonstige Güter (Elektronik, Papier, Abfälle ...)

Anlage 5: Zusätzliche Angaben für BRC GS 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

Freiwillige Module BRC GS

- AOECS
- FSMA
- ASDA

sonstiges



Anlage 6: Zusätzliche Angaben für BRC GS Packaging

Art der Verpackung
01 <input type="checkbox"/> Herstellen und Formen von Glas
02 <input type="checkbox"/> Herstellung von Papier und Verarbeitung
03 <input type="checkbox"/> Metallformen
04 <input type="checkbox"/> Formen von festen Kunststoffen
05 <input type="checkbox"/> Herstellung von flexiblen Kunststoffen
06 <input type="checkbox"/> andere Verfahren
07 <input type="checkbox"/> Druckprozess
08 <input type="checkbox"/> Chemische Prozesse
Primärverpackung <input type="checkbox"/>
Sekundärverpackung <input type="checkbox"/>
Kurze Beschreibung der Produktionsverfahren

Anlage 7: Zusätzliche Angaben für BRC GS Storage & Distribution

Produktkategorien
01 <input type="checkbox"/> Gekühlte Produkte und Tiefkühlprodukte
02 <input type="checkbox"/> Lebensmittel bei Raumtemperatur
03 <input type="checkbox"/> Verpackung und Verpackungsmaterial
04 <input type="checkbox"/> Consumer products (non-food)

Handelsware vorhanden? Ja Nein

Wenn ja:

Beim Audit berücksichtigen? Ja Nein

Bei Handelsware verpflichtend, wenn nicht, dann kommt ein Ausschluss auf das Zertifikat.

Andere freiwillige Module BRC GS



3. Antrag auftraggebende Organisation

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

Wir bestätigen, dass keine Anschuldigungen wegen betrügerischer Handlungen noch offene bzw. laufende Verfahren zur Lebensmittelsicherheit oder Legalität gegen unsere Organisation vorliegen.

Ort; Datum

Name / (Unterschrift) Bevollmächtigte*r

4. Vermerke Quality Austria
