

Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
Version März 2025
 Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für bäuerliche Direktvermarkter

Teilnahmenummer (LFBIS-Nr.):	Datum:
Name der ausfüllenden Person:	
Anschrift des Betriebes:	

Alle Unterlagen und Merkblätter sind unter www.genussregionen.at/de/direktvermarkter zu finden.

Anforderungen		Ja	Nein	Nicht relevant	ANMERKUNGEN
Allgemeines und Qualität					
1	Sind die Betriebs- und Stammdaten aktuell? Hinweis: Um an den umfangreichen Vermarktungs- und Vertriebsmaßnahmen wie zum Beispiel der Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten teilnehmen zu können, bedarf es aktueller Betriebsdaten. Im "Mein Gütesiegel"-Portal (https://amamarketing-portal.services.ama.at/) können Sie Ihre Daten selbstständig ändern.				
2	Liegen weitere Zertifizierungen am Betrieb auf? Um welche Zertifizierungen handelt es sich dabei (z.B. BIO, AMA-Gütesiegel)?				
3	Ist bekannt, wo das Österreichische Lebensmittelbuch einsehbar ist und welche Anforderungen für die Produkte gelten? Hinweis: Das Österreichische Lebensmittelbuch ist unter folgendem Link einsehbar: www.lebensmittelbuch.at				
4	Welche Spezialitäten werden angeboten? (hofeigen oder traditionell oder regionstypisch) Hinweis: Um Alleinstellungsmerkmale für die Betriebe zu schaffen, sind hofeigene oder traditionelle oder regionstypische Spezialitäten anzubieten (z.B. Bauernbrot, Geselchtes, Mühlviertler Roggen). Dabei soll auf traditionelle oder innovative hauseigene Rezepturen und Herstellungsweisen zurückgegriffen werden. Spezialitäten:				
5	Wurde mindestens einmal in den letzten fünf Jahren an einer Produktprämierung oder Produktverkostung teilgenommen? Hinweis: Teilnahmebestätigungen, Urkunden, Auszeichnungen, Bewertungsergebnisse oder sonstige Unterlagen müssen am Betrieb aufliegen, sofern Produktprämierungen oder Produktverkostung regional angeboten werden. Wann wurde teilgenommen? An welcher Produktprämierung oder - verkostung wurde teilgenommen?				
Nutztierhaltung					
6	Werden Einzel- und Mischfuttermittel von Futtermittelherstellern und -händlern zugekauft, die an anerkannten Qualitätsprogrammen für Futtermittel (pastus+, GMP+, GlobalG.A.P. etc.) teilnehmen? Hinweis: Nicht erforderlich bei Einzelfuttermitteln der landwirtschaftlichen Urproduktion (z.B. Heu, Getreide, Gärfutter) Futtermittelhersteller mit pastus+ sind abrufbar unter: www.pastus.at Die GlobalG.A.P.-Datenbank ist abrufbar unter: https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces?init=1				
7	Hinweis: Futtermittel sind in geeigneten Lagereinrichtungen sauber und trocken zu lagern. Es darf keine Beeinträchtigung durch Tierkot, massiven Schädlingsbefall oder sonstige Verunreinigungen bestehen.				
8	Die Tiere weisen keine offensichtliche Anzeichen von unbehandelten Tierkrankheiten oder Verletzungen auf? Keine zahlenmäßig gehäuftem Erkrankungen und offenen Wunden. Keine erkennbaren Entzündungen.				

	Kein starker Ausfluss jeglicher Art.			
9	Liegen keine offensichtlichen Verstöße gegen das Wohlbefinden des Tieres vor?			
	Die Tiere sind in einem guten Ernährungszustand. Den Tieren werden keine offensichtlichen Schmerzen, Leiden, Schäden oder schwere Ängste zugefügt. Die Tiere weisen einen gepflegten Zustand auf. Es findet keine Überbelegung statt. Es werden keine unerlaubten Dressurgeräte verwendet. Es erfolgt keine dauerhafte Verwendung von elektrischen Kuhtrainern (bei Stallneubauten ab 2005 verboten). Es erfolgt keine dauerhafte Verwendung von Fußfesseln (kurzfristige Anwendung von Fußfesseln ist zulässig). Es erfolgt keine Anbindehaltung von Kälbern (Rinder jünger als 6 Monate).			
10	Wird bei der Nutztierhaltung mindestens eines der drei folgenden Kriterien aus der Richtlinie für bäuerliche Direktvermarkter eingehalten?			
	1. Mitglied beim Tiergesundheitsdienst 2. Angebot von tierfreundlichen Handlungsmaßnahmen (z.B. Haltung auf Stroh, Freilandhaltung, Haltung in Kleingruppen – außer Geflügel in ausgestalteten Volieren) Haltungsmaßnahme: 3. Teilnahme an einer anerkannten Tierschutzmaßnahme (ÖPUL-Maßnahme "Tierschutz - Weide", "Tierschutz - Stallhaltung" oder „Alpung und Behirtung“) Tierschutzmaßnahme:			
Pflanzliche Produktion				
11	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel im Bereich Pflanzenschutz vorliegen, welche die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?			
	Hinweis: Pflanzenschutzmittel (PSM) sind frostfrei, feuerfest, kühl, trocken, gut durchlüftet und getrennt von anderen Materialien (z.B. Düngemittel, Nahrungs- oder Futtermittel) zu lagern. Leere Pflanzenschutzmittelbehälter dürfen nicht mehr verwendet werden und bis zur Entsorgung sind sie überdacht und sicher zu lagern. Geräte zur Ausbringung der Pflanzenschutzmittel müssen eine gültige Prüfplakette haben.			
Lebensmittelsicherheit				
Zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit wird auf folgendes Merkblatt hingewiesen:				
Merkblatt Mikrobiologische Untersuchungen gemäß Hygieneleitlinien (Merkblatt abrufbar unter www.genussregionen.at/de/direktvermarkter)				
12	Werden bei folgenden Produktkategorien Laboruntersuchungen durchgeführt: - Fleischerzeugnisse - Geflügel- und Kaninchenfleisch - Farmwild - Verzehrfertige Fischereierzeugnisse - Milcherzeugnisse - Speiseeis auf Milchbasis			
	Hinweis: Wenn bei einer Umfelduntersuchung gesundheitsgefährdende Keime festgestellt werden (<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhi</i> , <i>Salmonella paratyphi</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> etc.) bzw. Keime, die auf unzureichende Hygiene schließen lassen (z.B. <i>Listeria innocua</i>), müssen unverzüglich umfangreiche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen getroffen werden.			
13	Sind ausreichende und geeignete Möglichkeiten für die Handhygiene und persönliche Hygiene vorhanden?			
	Hinweis: Wo mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, muss es im Nahbereich die Möglichkeit zur Reinigung der Hände geben. Handwaschbecken sind mit (Warm-) und Kaltwasserzufuhr und mit Seifenspender auszustatten. Auch ein hygienisches Trocknen der Hände (z.B. mit Papierhandtüchern) ist sicherzustellen. Die Möglichkeit zur unmittelbar anschließenden Händereinigung nach dem Toilettengang muss gegeben sein. Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden.			
14	Erfolgt bei Hausbrunnen bzw. Quellwasser eine regelmäßige Überprüfung? (nicht relevant bei Ortswasserleitungen)			
	Hinweis: Es wird empfohlen, jährlich zu untersuchen, ob das Wasser den Vorgaben der Trinkwasserverordnung entspricht.			
15	Werden Thermometer zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten (CCPs) überprüft? (Pasteurthermometer, Stichthermometer)			
	Hinweis: Thermometer und andere Messvorrichtungen, die zur Kontrolle herangezogen werden, müssen regelmäßig kalibriert und diese Kalibration muss dokumentiert werden.			
16	Sind die Verpackungsmaterialien für den Verwendungszweck geeignet?			
	Hinweis: Verpackungsmaterial, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt, muss für den Verwendungszweck geeignet sein (z.B. keine Zeitungen in direktem Kontakt mit Lebensmitteln). Verpackungsmaterial, das gereinigt und wiederverwendet wird, muss dafür geeignet sein (z.B. Glas). Verschleißteile wie Metalldeckel und Gummidichtungen müssen jedenfalls bei der Wiederverwendung erneuert werden.			
Gute Herstellungspraxis				
17	Liegen in der Produktion keine offensichtlichen Reinigungs- und Hygienemängel vor (Kontaminationen können weitestgehend ausgeschlossen werden)?			
18	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelqualität beeinträchtigen?			
19	Es gibt keinen sichtbaren Schimmelbefall in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Kühlraum, Lagerraum, Küche, etc.)?			
20	Es gibt kein Abblättern der Wände und Decken, wodurch die Lebensmittelqualität gefährdet wird (z.B. direkt oberhalb von Kochstellen)?			

21	Die Wände und Decken in der Produktion sind sauber und nicht massiv beschädigt (z.B. kein Durchbruch in den Außenbereich)?				
22	Sind in den Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, an den zu öffnenden Fenstern Insektengitter angebracht und in Ordnung?				
23	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen, welche die Lebensmittelqualität gefährden?				
24	Werden in der Produktion geeignete und angemessene saubere Kleidung, Schuhe und Kopfbedeckungen verwendet?				
25	Wird im Produktionsbereich nicht geraucht, gegessen und getrunken (außer zu sensorischen Zwecken oder in dafür vorgesehenen Bereichen)?				
26	Liegt kein übermäßiger Befall durch Fluginsekten, Ameisen und Spinnen und kein Befall oder Kot- und Fraßspuren durch Mäuse, Ratten, Schaben und Vögel vor?				
27	Wird beim Umgang mit Lebensmitteln kein sichtbarer Schmuck getragen (ausgenommen Eheringe)?				
28	Werden im Bedarfsfall offene Wunden und Hauterkrankungen abgedeckt?				
29	Gibt es eine Schädlingsüberwachung inkl. Bekämpfung?				
30	Befinden sich keine Haustiere in den Produktionsräumen?				
31	Wird einmal in drei Jahren eine Hygieneschulung in Anspruch genommen?				
Nachvollziehbarkeit der Herkunft					
Für die richtige Kennzeichnung von Produkten wird auf folgende Merkblätter hingewiesen: Merkblatt Herkunftsangaben am Produkt und am Verkaufsort Merkblatt Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten (Merkblätter abrufbar unter https://www.genussregionen.at/de/direktvermarkter)					
32	Werden Rohstoffe/Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die den Anschein betriebseigener Rohstoffe/Zutaten erwecken, am Betrieb geerntet?				
33	Wird bei Fleisch, das den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erweckt, das Tier am Betrieb gemästet (min. 50 % der Lebenszeit)?				
34	Ist Fisch, der den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erweckt, am Betrieb aufgewachsen (mind. 50 % der Lebenszeit bzw. die Hälfte der Gewichtszunahme)?				
35	Werden Eier, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, am Betrieb gelegt?				
36	Wurde bei Milch und Milchprodukten, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, die Rohmilch am Betrieb gemolken?				
37	Stammen Honig und Imkereierzeugnisse, die den Anschein eines betriebseigenen Rohstoffes/Zutat erwecken, vom Betrieb?				
38	Werden Produkte in Lohnproduktion verarbeitet bzw. hergestellt?				
	Hinweis: Produkt, Herstellungsschritt und Name des Lohnproduzenten sind zu dokumentieren.				
	Welche Produkte werden in Lohnproduktion verarbeitet bzw. hergestellt?				
39	Stammen bei Produkten mit freiwilliger näherer Herkunftsangabe die Hauptzutaten aus der Region und ist bei primären Zutaten die tatsächliche Herkunft angegeben, wenn diese nicht aus der Region stammen? Hinweis: Als „freiwillige nähere Herkunftsangaben“ sind Herkunftsangaben in Verbindung mit Marken der AMA-Marketing und Herkunftsangaben in der Bezeichnung des Lebensmittels zu verstehen (z.B. „Mostviertler Schinken“). Verkehrsübliche Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen (z.B. Krakauer, Frankfurter, Emmentaler, Linzer Torte) sind keine freiwilligen näheren Herkunftsangaben.				
Korrekturmaßnahmen					
40	Wurden die Auflagen aufgrund der letzten Audits umgesetzt?				

Um das Audit möglichst effizient gestalten zu können, wird empfohlen die Dokumente gemäß
Merkblatt "Vorbereitung auf das Audit" bereitzuhalten.
(Merkblatt abrufbar unter www.genussregionen.at/de/direktvermarkter)