

Standards im Lebensmittelhandel

GFSI-Standards

Im Rahmen der GFSI-Standards (Global Food Safety Initiative) sind mehrere Standards u.a. IFS, BRC, GAP oder FSSC 22000 als gleichwertig anerkannt:
<http://www.mygfsi.com/about-gfsi/gfsi-recognised-schemes.html>

IFS - International Featured Standard

Mit Abstand wichtigster Standard - für österreichische Handelsketten
Voraussetzung. U. a.:

IFS Food: ist ein Standard für Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten oder Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken.

IFS Cash & Carry/Wholesale: Deckt alle Handhabungsaktivitäten von losen und verpackten Produkten in Cash-&Carry-Märkten oder Großhandelsunternehmen ab und beinhaltet auch untergeordnete Verarbeitungsaktivitäten (z.B.: Faschiertes).
<http://www.ifs-certification.com/index.php/de/>

IFS-Manager - WIFI: Ist eine Personenzertifizierung. Für leitende Mitarbeiter in kleineren Unternehmen, die für das IFS-Audit fit gemacht werden.

http://zertifizierung.wifi.at/DE/Zertifizierungen/IFS-Managerin/zertifizierung_ifs.aspx

GlobalGAP (früher EurepGAP)

(GAP = Gute Agrarpraxis) Spielt neben IFS ebenfalls eine sehr wichtige Rolle. Die Kernpunkte einer GlobalGAP-Zertifizierung beziehen sich auf die Lebensmittelsicherheit (integrierter Anbau, Pflanzenschutzmittel Rückstandsmonitoring, Hygiene), den Arbeitsschutz und den Umweltschutz, speziell im Obst- und Gemüsebereich. <http://www.globalgap.org/>

BRC Global Standard

Alle Lebensmittelunternehmen, die Eigenmarken herstellen und Lebensmittelhersteller, die nach Großbritannien liefern und aufgefordert sind, die Forderungen dieses Kundenkreises an die Produktsicherheit, -qualität und -legalität zu erfüllen. <http://www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Home.aspx>

FSSC 22000

FSSC 22000 (Food Safety System Certification) - Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelkette - basiert auf der ISO 22000. Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette (landwirtschaftliche Erzeuger, Futtermittel- und Lebensmittelhersteller, Hersteller von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe bis hin zu Logistikunternehmen)
<http://www.fssc22000.com/en/>

Weitere Standards

GTP-Code

Europäischer Kodex der Guten Handelspraxis, inkl. Zertifizierungsregeln für die Sammlung, Lagerung, sowie den Handel und Transport von Getreide, Ölsaaten, Eiweißpflanzen sowie von anderen pflanzlichen Erzeugnissen und Nebenprodukten. Der Europäische GTP-Code ist Teil eines Qualitätsmanagementsystems, das die gesamte Lebensmittel- und Futtermittelkette umfasst und das Vertrauen der Verbraucher in die hohe Qualität der Produkte fördern bzw. erhalten soll. Die neuen Regeln sind auf freiwilliger Basis anzuwenden und basieren auf vier ergänzenden, aber eigenständigen Modulen.

<http://www.gtpcode.eu/>

Pastus+ (AMA)

Futtermittelrichtlinie - in Ausarbeitung

<http://www.ama-marketing.at/index.php?id=1530>

GMP (Good Manufacturing Practice)

Diese Methode bietet kleinstrukturierten Betrieben eine Zertifizierungsvariante, die auf ihre Bedürfnisse und Voraussetzungen zugeschnitten ist. Die GMP-Kriterien orientieren sich an den Hygieneleitlinien des Gesundheitsministeriums und schließen die Feststellungen der Überwachungsbehörden mit ein.

(Saicon-Folder: http://www.saicon-dls.com/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/e54cfed6-7bad-4962-a8a3-a79cf765c3de/SAICON_Folder_GMP.pdf?guest=true)

GMP+ FSA

Das GMP+ Feed Safety Assurance Schema (GMP+ FSA) ist ein internationales und weltweit einsetzbares Schema zur Sicherung der Tierfuttersicherheit auf allen Stufen der Tierfutterkette.

Das GMP+ FSA Schema bezieht die gesamte Futtermittelkette ein und vereint die Forderungen von ISO 9001 mit denen der Futtermittel-Hygieneverordnung VO (EG) 1831/2003, die Anforderungen der HACCP-Grundsätze enthält.

<http://www.gmpplus.org/de/>

AMA-Gütesiegel

<http://www.ama-marketing.at/index.php?id=1532>

EU BIO-Logo

http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=544060&dstid=154&ctyp=1

QS - Deutschland

QS - Qualität und Sicherheit ist ein stufenübergreifendes System zur Qualitäts- und Herkunftssicherung für die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln mit durchgängiger Dokumentation und Kontrolle auf allen Marktstufen der Lebensmittelverarbeitungskette. Jeder Betrieb, der am Produktionsprozess beteiligt ist, wird regelmäßig auf die Einhaltung der QS-Kriterien zu Produktion, Transport, Lagerung und Hygiene überprüft und erhält nach Abschluss das QS-Prüfzeichen.

Angesprochen sind alle Unternehmen in der Erzeugung und Vermarktung von Futtermitteln, Fleisch und Fleischwaren sowie Obst-, Gemüse- und Kartoffelanbauer - von der Futtermittelwirtschaft, Landwirtschaft, Fleischwarenindustrie bis hin zum Handel, die die Qualität ihrer Produkte durch eine zuverlässige Qualitäts- und Herkunftssicherung dauerhaft sicherstellen möchten.

Systemkette Fleisch (inkl. Futtermittel), Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffel
<http://www.q-s.de/qssystem.html>

Eine Auswahl von Zertifizierungsstellen Österreichs:

- **WIFI:** <http://www.wifi.at/DE/Zertifizierungen/Zertifizierungen.aspx>
- **Quality Austria:** <http://www.qualityaustria.com/>
- **TÜV AUSTRIA CERT GMBH:**
<http://www.tuev.at/start/browse/Webseiten/TUV%20Austria%20Holding>
- **TÜV Süd Landesgesellschaft Österreich GmbH:** <http://www.tuev-sued.at/managementsysteme/lebensmittelsicherheit/fami-qs/>
- **LRQA Austria:** <http://www.lrqa.at/default.aspx>
- **Bureau Veritas Certification Austria GmbH:** <http://www.bureauveritas.at/>
- **Saicon Consulting:** <http://www.saicon.at/>
- **SGS Austria Controll-Co GesmbH:** http://www.at.sgs.com/de_at/home_at_v2
- **AMA:** <http://www.ama-marketing.at>

Stand: Mai 2012

Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes:

Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4311, Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315, Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347

Landesgremium des Lebensmittelhandels OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz

Andrea Hendorfer, Tel: 05 90 909 DW 4312

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.