

Leitlinien Rückverfolgbarkeit in Klein- und Mittelbetrieben (KMU)

Empfehlung

im Sinne der Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Artikel 18 und 19 der Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 für die Rückverfolgbarkeit

in Klein- und Mittelbetrieben (KMU) der Branchen Gastgewerbe, Gewerbe und Handwerk sowie Handel

1. Allgemeines

Jeder Lebensmittelunternehmer muss der Behörde auf Anfrage für jeden verwendeten Rohstoff/Ware die unmittelbaren Vorlieferanten und für jedes abgegebene Produkt die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Abgabe an Letztverbraucher) bekannt geben können.

Unmittelbare Vorlieferanten können z.B. auch Jäger, Sammler, Fischer und Direktvermarkter sein.

Unmittelbare Abnehmer sind Lebensmittelunternehmen (z.B. auch Vereine und Körperschaften öffentlichen Rechts), die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder abgeben.

Nicht sichere Lebensmittel müssen aus dem Markt genommen werden können.

2. Dokumentationsanforderungen

Der Lebensmittelunternehmer führt laufend eine Eingangs- und Ausgangsdokumentation durch.

2.1 Eingangsdokumentation:

Der unmittelbare Vorlieferant eines Rohstoffes/Ware ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung jeder Anlieferung/jedes Einkaufes. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

2.2 Ausgangsdokumentation:

Der unmittelbare Abnehmer einer Ware (ausgenommen Letztverbraucher) ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

2.3 Vorgangsweise bei selbst erzeugten bzw. bearbeiteten Produkten:

2.3.1 Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes
2. Feststellung des Produktionszeitpunktes
Wenn dieser nicht bekannt ist, wird aufgrund der Mindesthaltbarkeitsdauer des Produktes auf den Produktionszeitpunkt rückgerechnet.
3. Feststellung der Zutaten
Aus den verwendeten Zutaten ergeben sich die betroffenen Rohstoffe/Waren.
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes
Aufgrund der Verweildauer des betroffenen Rohstoffes/Ware im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferungen/Einkäufe für den betroffenen Rohstoff/Ware festgelegt.
Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff/Ware im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (zB Tiefkühlen, Einkochen) berücksichtigt. Im Falle einer solchen Maßnahme wird empfohlen, solche Rohstoffe/Waren bzw. Zwischenprodukte zur Identifikation mit einem Datum (zB Einfrierdatum) zu versehen. Die von den jeweiligen Branchen festgelegten Usancen über die maximale Verweildauer dienen als Hilfestellung.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten
Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation der Lieferant bzw. eine Gruppe von Lieferanten genannt.

2.3.2 Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Letztverbraucher) benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Anlieferungs-/Kaufzeitpunktes des betroffenen Rohstoffes/Ware
2. Feststellung der Produkte, in denen dieser Rohstoff/Ware eingesetzt wurde
Aus den Rezepturen ergeben sich die betroffenen Produkte.

3. Feststellung des Produktionszeitraumes

Wenn dieser nicht bekannt ist, wird aufgrund der Verweildauer des Rohstoffes/Ware im Betrieb auf den Zeitraum möglicher Produktionszeitpunkte für den betroffenen Rohstoff/Ware rückgerechnet.

Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff/Ware im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (zB Tiefkühlen, Einkochen) berücksichtigt. Im Falle einer solchen Maßnahme wird empfohlen, solche Rohstoffe/Waren bzw. Zwischenprodukte zur Identifikation mit einem Datum (zB Einfrierdatum) zu versehen. Die von den jeweiligen Branchen festgelegten Usancen über die maximale Verweildauer dienen als Hilfestellung.

4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes

Auf Grund des Mindesthaltbarkeitsdatums des Produktes wird der Zeitraum möglicher Auslieferungen/Verkäufe des Produktes festgelegt.

5. Feststellung des/der unmittelbaren Abnehmer/s

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Ausgangsdokumentation der Abnehmer bzw. eine Gruppe von Abnehmern genannt.

2.4 Vorgangsweise bei Handelswaren:

Um in einem konkreten Fall den unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes

2. Feststellung des betroffenen Zeitraumes

Aufgrund der Verweildauer der betroffenen Ware im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferung/Einkäufe für die betroffene Ware festgelegt.

Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die eine Ware im Betrieb verbringt. Als Hilfestellung dienen von den jeweiligen Branchen festgelegte Usancen über die maximale Verweildauer.

3. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

Usancen für die maximale Verweildauer bestimmter Rohstoffe/Waren

Die in den Usancen hinsichtlich Aufbrauchsfristen, Lagerbedingungen und Gattungsbezeichnungen für Bestandteile und Zusatzstoffe¹ enthaltenen Mindesthaltbarkeitsfristen ergeben jeweils mit dem Faktor 1,1 multipliziert die jeweilige maximale Verweildauer.

Beschluss der Arbeitsgemeinschaft vom 8. April 1974 für Milch und Milchprodukte. Teigwaren, Tomatenmark, Obst- und Fleischkonserven, Beschluss vom 26. Juli 1973, und für Kaffeemittel und Kaffeemittelmischungen vom 12. Dezember 1973