

	Maßnahmenkatalog Bio-Gastronomie	BIO_FB3.1.
Version 1	Pfad: QMH LKV Austria\05Bio\3Dokumente Bio Gastronomie_FB3.1. Maßnahmenkatalog Gastronomie.docx	Seite 1 von 2
Erstellt/geändert Staminger/21.12.2021	Geprüft Strauß/21.12.2021	Freigabe Froschauer/01.01.2022

Dieses Dokument beschreibt sämtliche Maßnahmen im Bereich Bio-Gastronomie, welche im Zuge von Evaluierungen beim Auftreten von Abweichungen vergeben werden können. Es dient zur Information des Kunden und ist Bestandteil des Zertifizierungsvertrages.

Die Maßnahmen werden in folgende „Maßnahmenstufen“ unterteilt:

M0 = Hinweis:

Wird diese Maßnahme vergeben, so liegt am Betrieb zwar keine Abweichung vor, der Betrieb wird hierdurch auf bestimmte Sachverhalte hingewiesen.

M1 = Abmahnung:

→ durch die Nachreichung von Belegen an die Zertifizierungsstelle kann der Nachweis erbracht werden, dass die programmspezifischen Vorgaben eingehalten werden.

M2 = Verstärkte Aufzeichnungs- oder Meldepflicht:

→ durch die sofortige Verbesserung betriebsinterner Aufzeichnungen, werden die programmspezifischen Vorgaben eingehalten.

→ durch die Nachreichung von Belegen an die Zertifizierungsstelle kann der Nachweis erbracht werden, dass die programmspezifischen Vorgaben eingehalten werden.

M3 = kostenpflichtige Zusatzevaluierung:

→ die Behebung des Verstoßes wird durch eine erneute Evaluierung am Betrieb geprüft.

M4 = Ausschluss der betroffenen Warenpartie aus der Biovermarktung:

→ die betroffene Warenpartie muss von der Biovermarktung ausgeschlossen werden.

→ Seitens der Zertifizierungsstelle muss eine Meldung an die zuständige Behörde erfolgen.

M5 = Ausschluss des Betriebes aus der Biovermarktung/Kündigung des Zertifizierungsvertrages:

→ der gesamte Betrieb muss aus der Biovermarktung ausgeschlossen werden/der Zertifizierungsvertrag wird gekündigt.

→ Seitens der Zertifizierungsstelle muss eine Meldung an die zuständige Behörde erfolgen.

Maßnahmenverfolgung: Wird bei der nächsten Evaluierung festgestellt, dass eine zuvor vergebene Maßnahme im selben Bereich nicht behoben wurde, so erfolgt jedenfalls eine Erhöhung der Maßnahme um eine Stufe.

Auflistung möglicher Maßnahmen in den jeweiligen Bereichen

Beschreibung der verwendeten Kürzel:

- → **Mangel** = Die Einhaltung der programmspezifischen Vorgaben kann bei der Evaluierung vor Ort nicht ausreichend geprüft werden.
- + → **wiederholter Mangel**
- o → **Verstoß** = bei der Evaluierung wird eine eindeutige Abweichung zu den programmspezifischen Vorgaben festgestellt.
- # → **wiederholter Verstoß**

	Maßnahmenkatalog Bio-Gastronomie	BIO_FB3.1.
Version 1	Pfad: QMH LKV Austria\05Bio\3Dokumente Bio Gastronomie_FB3.1. Maßnahmenkatalog Gastronomie.docx	Seite 2 von 2

Bio-Gastronomie	M1	M2	M3	M4	M5
Herkunft von Zutaten und Rohstoffen entspricht nicht:	~	+		o	#
Verarbeitungshilfsstoffe entsprechen nicht:	~	+		o	#
Einsatz von GVO:		~	+	o	#
Rezepturen sind nicht vollständig und nicht aktuell:	~	+	o	#	
Zusammensetzung der Produkte stimmt mit Auslobung nicht überein:	~	+			
Lagerung von Rohstoffen und Fertigprodukten entspricht nicht:	~	+		o	#
Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung entsprechen nicht:	~	+		o	#
Etikettierung und Transport entsprechen nicht:	~	+		o	#
Produktionsaufzeichnungen liegen nicht vollständig vor:	~	+	o	#	

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN	M1	M2	M3	M4	M5
Wareneingangskontrolle und Aufzeichnungen entsprechen nicht:	~	+		o	#
Betriebsskizze mit Verarbeitungsräumlichkeiten liegt nicht vor:	~	+			
Verhältnismäßige und angemessene Vorsorgemaßnahmen wurden nicht ergriffen:	~	+			
Chargentrennung und Rückverfolgbarkeit entsprechen nicht:	~	+		o	#
Reklamationen werden nicht dokumentiert:	~	+		o	#
Ausgelagerte Verarbeitungsschritte entsprechen nicht:	~	+	o	#	
Reinigungsschritte erfolgen nicht und werden nicht dokumentiert:	~	+		o	#
Freier Zugang zu sämtlichen Unterlagen und Gebäuden wurde nicht gewährt:					o
Plausibilität der Produktion ist nicht gegeben:	~		+	o	#
Offensichtliche oder grobe Übertretungen gem. §5 EU-QuaDG:				o	#
Evaluierungskosten werden nicht bezahlt:					o

Modul Bio-Lohtätigkeiten	M1	M2	M3	M4	M5
Anlagenpläne liegen nicht vor:	~	+			
Warenzugang/-abgang und Wareneingangskontrolle entsprechen nicht:	~	+			
Produktionsaufzeichnungen werden nicht geführt:	~	+	o	#	
Rezepturen liegen nicht vor:	~	+	o	#	
Herkunft der Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen entspricht nicht:	~	+		o	#
Einsatz von GVO möglich:		~	+	o	#
Produktlagerung und Chargentrennung entsprechen nicht:	~	+		o	#
Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung entsprechen nicht:	~	+		o	#
Freier Zugang zu sämtlichen Unterlagen und Gebäuden wurde gewährt:				o	