Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Leitlinie

Empfehlung: Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Art. 18 und 19 der Verordnung (EG) Nr. 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 (V 178/2002)

Veröffentlicht mit Erlass:
BMGF-30.721/43-IV/B/10/04 vom 5.5.2004
BMGF-75220/0001-IV/B/10/04 vom 23.7.2004

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. EINLEITUNG	**3-4**
1.1 Ziel und Geltungsbereich	3
1.2 Definitionen und Begriffe	4
2. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN	**4-7**
2.1 Rückverfolgbarkeit	4-5
2.2 Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen	6
2.3 Systeme und Verfahren	7
Anhang	8
ANLAGE 1 **LEITLINIEN: Rückverfolgbarkeit in Fleischbe- und –verarbeitungs-betrieben**	**9-10**
ANLAGE 2 **LEITLINIEN: Rückverfolgbarkeit in Klein- und Mittelbetrieben (KMU) der Branchen Gastgewerbe, Gewerbe und Handwerk sowie Handel**	**11-13**
ANLAGE 3 **LEITLINIEN: Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelhandel**	**14-16**
ANLAGE 4 **LEITLINIEN: Rückverfolgbarkeit von Schüttgütern**	**17-19**
ANLAGE 5 **LEITLINIEN: Rückverfolgbarkeit in der Landwirtschaft (Primärproduktion)**	**20-22**

Die Leitlinie ist eine Empfehlung zur praktischen Umsetzung der Artikel 18 und 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Für die einzelnen Sektoren ist die Ausarbeitung spezifischer Leitlinien vorgesehen.

Folgende Kriterien werden dabei berücksichtigt:

- Produktions-, Verarbeitungs- bzw. Vertriebsstufe, auf der das Lebensmittelunternehmen tätig ist.
- Betriebstyp und Größe des Lebensmittelunternehmens
- Eigenschaften des Produkts

Die Schnittstellen/Übergänge von den landwirtschaftlichen Unternehmen/Lebensmittelunternehmen/Futtermittelunternehmen sowie deren Erzeugnisse Nichtlebensmittel/Lebensmittel/Futtermittel werden in den spezifischen Leitlinien festgelegt.

1. EINLEITUNG

1.1 Ziel und Geltungsbereich

Die vorliegenden Leitlinien stellen eine Empfehlung für Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen dar, um die Umsetzung von Systemen und Verfahren für die „Rückverfolgbarkeit“ und die „Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen“ zu unterstützen. Das primäre Ziel ist die Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit im Binnenmarkt.

Die zeitliche und mengenmäßige Erfassung der Warenflüsse zwischen den Unternehmen und innerhalb eines Unternehmens (innerbetriebliche Identität/Identifizierung, siehe Anhang) und die Verknüpfungsmöglichkeit der Daten für die zuständigen Kontrollbehörden sollen gewährleistet werden.

Dies ist notwendig, damit effiziente, gezielte und präzise Rücknahmen von Lebensmitteln vorgenommen und die zuständigen Behörden sowie, falls erforderlich, die Verbraucher entsprechend informiert werden können.

Ziffer 2 legt die allgemeinen Anforderungen fest. Die speziellen Anforderungen bezogen auf die einzelnen Sektoren werden in spezifischen Leitlinien geregelt.

Der Geltungsbereich der Leitlinien erstreckt sich auf alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen einschließlich der Primärproduktion von Lebensmitteln.

1.2 Definitionen und Begriffe

„Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden (Art. 3, Z 3 V 178/2002).

„Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen (Art. 3, Z 2 V 178/2002).

„Lebensmittel“ sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden (Art. 2 V 178/2002).

„nicht sichere Lebensmittel“ sind Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet oder gesundheitsschädlich sind (Art. 14, Abs. 2 V 178/2002).

„Rückverfolgbarkeit“ ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen (Art. 3, Z 15 V 178/2002).

„Identität eines Lebensmittels“ sind alle Umstände und Eigenschaften, aus denen auf die Art und Menge eines rückzuverfolgenden Lebensmittels geschlossen werden kann (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer, Packungsgröße, Genusstauglichkeitskennzeichen).

„Identifizierung eines Lebensmittels“ ist die Feststellung, Überprüfung oder Festlegung von zeitlich und/oder mengenmäßig begrenzten Einheiten von Lebensmitteln.

2. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

2.1 Rückverfolgbarkeit

Die Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen tragen die Verantwortung für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln auf ihrer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe.

Die Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen richten demnach Systeme und Verfahren ein, mit denen sie in der Lage sind, für jedes Lebensmittel, für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere und für alle sonstigen Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden, die Person, von der sie es erhalten haben (unmittelbarer Vorlieferant), sowie das andere Unternehmen, an das das Erzeugnis geliefert worden ist (unmittelbarer Abnehmer), festzustellen.

Die Ausgestaltung der Systeme und Verfahren liegt in der Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen und richtet sich nach deren betrieblichen Gegebenheiten und den Anforderungen des Produktes.

Die Systeme und Verfahren sollen die Verbindung zwischen dem/den eingegangenen Erzeugnis/sen und dem/den hinausgehenden Erzeugnis/sen auf den verschiedenen Stufen von der Erzeugung bis zum Verkauf gewährleisten. Hierzu sollen Systeme zur Kennzeichnung oder zum Kenntlichmachen durch sachdienliche Dokumentation (handgeschrieben oder EDV-gespeichert) oder Information eingesetzt werden.

Anforderungen an die Dokumentation:

- Eingang
    - Person, die das Erzeugnis geliefert hat (unmittelbarer Vorlieferant)
    - Art des Erzeugnisses
    - Identität
    - Menge
    - Eingangsdatum

- Ausgang
    - Unternehmen, an die die Erzeugnisse geliefert worden sind (unmittelbarer Abnehmer)
    - Art des Erzeugnisses
    - Identität
    - Menge
    - Ausgangsdatum

Aufbewahrungsfrist der Dokumentation:
Die Mindestaufbewahrungsfrist von Daten der Dokumentation soll im Einklang mit den bereits geltenden Vorschriften und in Relation zur Haltbarkeit des Erzeugnisses stehen. Bei Erzeugnissen, die mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum versehen sind, dürfen diese nicht unterschritten werden.

Die entsprechenden Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen.

2.2 Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen

Ist ein Lebensmittel nicht sicher oder besteht Grund zu dieser Annahme, so leitet der Lebensmittelunternehmer/das Lebensmittelunternehmen entsprechend der Position in der Kette unverzüglich Verfahren ein, um das betroffene Lebensmittel vom Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten.

Ist ein Lebensmittel nicht sicher, ist zu beachten:

- Erkenntnis oder Verdacht eines nicht sicheren Lebensmittels:
    - unverzügliche Einleitung von Verfahren, um die betroffenen Lebensmittel vom Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden zu unterrichten
    - Information der Verbraucher, wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, über den Grund der Rücknahme und falls erforderlich Rückruf wenn andere Maßnahmen (siehe Anhang) zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen
- Erkenntnis oder Verdacht einer möglicherweisen Schädigung der Gesundheit der Menschen:
    - unverzügliche Mitteilung an die zuständigen Behörden
    - Unterrichtung der zuständigen Behörden über die getroffenen Maßnahmen

Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen, die unter Art 19 Abs. 2 fallen, das sind Unternehmer/Unternehmen, die für Tätigkeiten im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs verantwortlich sind, die nicht das Verpacken, das Etikettieren, die Sicherheit oder die Unversehrtheit der Lebensmittel betreffen:

- Einleitung von Verfahren zur Rücknahme vom Markt
- Weitergabe von sachdienlichen Informationen für die Rückverfolgbarkeit
- Mitarbeit an den Maßnahmen der betroffenen Stufe und/oder der zuständigen Behörden

Folgende lebensmittelbezogene Daten sind für die Unterrichtung der Behörden bereit zu stellen:

- Meldendes Unternehmen (Name, Anschrift, Ansprechpartner)
- Art des Erzeugnisses (Produktkategorie, Produktbezeichnung/Verkehrsbezeichnung, Produktbeschreibung)
- Identität
- Herkunftsland
- Menge
- unmittelbarer Lieferant, unmittelbarer Abnehmer, Hersteller, Importeur (Ansprechpartner, Verteilerlisten)

- Datum/Zeitraum der Lieferung, Herstellung
- Angaben über den Grund der Warnung bzw. Rückholung (z.B. Art der Nichtentsprechung oder Gefährdung, Ergebnis der Untersuchungen, Ort der Untersuchungen, Untersuchungsmethode, Datum der Probenentnahme, Art der Erkrankung, betroffene Personen/Geschädigte)
- erfolgte Maßnahmen (Maßnahmen, Datum des Inkrafttretens, Umsetzung, Geltungsdauer)
- geplante Maßnahmen

Der Lebensmittelunternehmer/das Lebensmittelunternehmen stellt die im Einzelfall für die Information des Verbrauchers relevanten Daten bereit.

2.3 Systeme und Verfahren

Die Systeme und Verfahren, die zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit und der Wahrnehmung der Verantwortung für Lebensmittel festgelegt werden, beinhalten neben der Feststellung der Identität des jeweiligen Lebensmittels bzw. der Lebensmittelgruppe alle vom Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmen vorgesehenen organisatorischen Maßnahmen.

Kennzeichnungselemente und Verfahren auf Grund anderer Rechtsvorschriften(z.B. BIO, obligatorische Rindfleisch- Etikettierung, GVO) können auch für die Rückverfolgbarkeit genützt werden und bei den einzelnen Sektoren Berücksichtigung finden.

Zur Sicherstellung der Funktionsfähigkeit der Systeme und Verfahren sowie der Angemessenheit der zu ergreifenden Maßnahmen wird empfohlen, dass die Unternehmer/Unternehmen die Wirksamkeit der eingeführten Rückverfolgbarkeitssysteme und die Tauglichkeit ihrer Systeme und Verfahren, der Art und Größe des Betriebes angemessen, in wiederkehrenden Abständen und bei maßgeblichen Änderungen überprüfen.

Anhang

Allgemeine beispielhafte Empfehlungen zur Erleichterung der Rückverfolgbarkeit im Sinne der V 178/2002
zu

Punkt 1.1, 2. Absatz
Es wäre zweckmäßig, Aufzeichnungen zu führen über:

Innerbetriebliche Identität/Identifizierung
- Beteiligte Einheiten im Unternehmen
- Art der Identitätsänderung
- Art(en) des (der) Erzeugnis(se)
- Identifizierung(en)
- Mengen
- Datum

Punkt 2.2, 2. Absatz, Beispiele zu „andere Maßnahmen“
- Aufforderung zur besonderen Überprüfung der Verpackung durch den Konsumenten z.B. auf mechanische Beschädigungen wie Einstiche, erfolgte Öffnung und Wiederverschluss;
- Aufforderung zur besonderen Überprüfung der Etikettierung, sofern Produkte mit einem bestimmten Mindesthaltbarkeitsdatum oder Chargennummer vom Verzehr durch den Menschen auszuschließen sind.

ANLAGE 1

LEITLINIEN:
RÜCKVERFOLGBARKEIT IN FLEISCHBE- UND – VERARBEITUNGSBETRIEBEN

1. ALLGEMEINES

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

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 Vom Enderzeugnis zu den Vorlieferanten

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

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes des Produktes

2. Feststellung des Produktionszeitpunktes
   Z. B. aufgrund der Mindesthaltbarkeitsdauer oder der Loskennzeichnung des Produktes.
3. Feststellung der Zutaten
   Aus der Rezeptur ergeben sich die betroffenen Rohstoffe.
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes
   Aufgrund der Verweildauer des betroffenen Rohstoffes im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferungen/Einkäufe für den betroffenen Rohstoff festgelegt.
   Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z.B. Tiefkühlen) berücksichtigt.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten
   Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

2.3.2 Vom Rohstoff zum Abnehmer des Produktes

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
2. Feststellung der Produkte, in denen der betroffene Rohstoff eingesetzt wurde.
   Aus den Rezepturen ergeben sich die betroffenen Produkte.
3. Feststellung des Produktionszeitraumes
   Z. B. aufgrund der Verweildauer des Rohstoffes im Betrieb wird auf den Zeitraum der Produktion bezüglich des betreffenden Rohstoffes rückgerechnet.
   Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff/Ware im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z.B. Tiefkühlen) berücksichtigt.
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes
   Z. B. auf Grund des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Loskennzeichnung des Produktes wird der Zeitraum der Auslieferungen/Verkäufe des Produktes festgelegt.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Abnehmer/s
   Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Ausgangsdokumentation die Abnehmer 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.
3. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten
   Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

ANLAGE 2

LEITLINIEN:
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 (z.B. Tiefkühlen, Einkochen) berücksichtigt. Im Falle einer solchen Maßnahme wird empfohlen, solche Rohstoffe/Waren bzw. Zwischenprodukte zur Identifikation mit einem Datum (z.B. 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 (z.B. Tiefkühlen, Einkochen) berücksichtigt. Im Falle einer solchen Maßnahme wird empfohlen, solche Rohstoffe/Waren bzw. Zwischenprodukte zur Identifikation mit einem Datum (z.B. 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 Zusatzstoffe[*)] 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.

ANLAGE 3

LEITLINIEN:
RÜCKVERFOLGBARKEIT IM LEBENSMITTELHANDEL

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.

Die Dokumentation gliedert die Anforderungen jeweils in Schnittstellenanforderungen und innerbetriebliche Anforderungen. In Bezug auf die Schnittstellen besteht Einigung darüber, dass hier lediglich Grundelemente für die jeweils verwendeten Lieferscheine vorgesehen werden sollten, ein eigenes Rückverfolgbarkeitsdokument jedoch nicht notwendig ist. In Bezug auf die innerbetrieblichen Anforderungen sollte ebenfalls mit Systemen auf Basis bereits existierender Dokumentationen das Auslangen gefunden werden.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass auch für die Handelsebene keine Verpflichtung einer Rückverfolgung auf Basis von durch Lieferanten vergebenen Produktionschargennummern besteht. Jede Stufe in der Vertriebskette legt ihre eigenen „Produktidentitäten“ oder allfällige Zusammenfassungen zu Chargen fest.

2. DOKUMENTATIONSANFORDERUNGEN

2.1 Schnittstelle LIEFERANT : GROSSHANDEL
Großhandelsstufe/Großlager: Eingang

Die Eingangdokumentation auf dieser Ebene erfolgt auf Basis Lieferschein. Die Elemente sind jeweils ident, unabhängig davon ob die Lieferung durch einen Produzenten, eine vorgelagerte Großhandelsstufe, im Import (bei Lieferung „frei Rampe“) oder im Wege eines Streckengeschäftes erfolgt. Bei einem vorgelagerten Gefahrenübergang kann zusätzlich durch die Transportdokumente sowohl der physische Transportweg der Ware ab dem Gefahrenübergang als auch der/die beauftrage(n) Transporteur(e) ermittelt werden.

➔ Eingangslieferschein

Menge/Gewicht
Kundendaten
Lieferantendaten
Artikelkennung (Artikel-Nr. d. Lieferanten, Produktbezeichnung)
Datum
Lieferscheinnummer

Bei der Warenübernahme erfolgt der physische Abgleich zwischen Bestellung, Lieferschein und tatsächlich angelieferter Ware. Im Anschluss erfolgt die physische Übernahme der Ware ins Lager bzw. in den Cash- und Carry(C&C)-Verkaufsbereich.

2.2 GROSSHANDEL/GROSSLAGER: Interne Rückverfolgung

➔ Datenerfassung ins EDV-System (händisch /elektronisch /automatisch)

Anlieferungsdatum
eindeutige Artikelnummer
tatsächliche Wareneingangsmenge/-Gewicht
interne eindeutige Lieferantenkennung

➔ Umlagerungen

Umlagerungsdokumentation (Lagerstandsumbuchung)

➔ Kommissionierung

Zuordnung Kunde – Ware (im C&C-Bereich wird die Ware vom Kunden selbst „kommissioniert“)

2.3 Schnittstelle GROSSHANDEL / GROSSLAGER : GEWERBLICHER KUNDE / FILIALE

➔ Lieferschein/Rechnung

Kundendaten
Lieferantendaten
Menge/Gewicht
Artikelkennung (eigene Artikel-Nr., Produktbezeichnung)
Lieferscheindatum/Rechnungsdatum
Lieferscheinnummer/Rechnungsnummer

2.4 EINZELHANDEL / FILIALE: Interne Rückverfolgung

Physische Übernahme der Ware in den Point-of-Sale(POS) auf Basis Lieferschein/Rechnung.

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.

Werden am POS Lebensmittel hergestellt, so gelten die entsprechenden Bestimmungen der Leitlinie für klein- und mittelbetriebliche Unternehmen.

Usancen
für die maximale Verweildauer
bestimmter Rohstoffe/Waren

Die in den Usancen hinsichtlich Aufbrauchsfristen, Lagerbedingungen und Gattungsbezeichnungen für Bestandteile und Zusatzstoffe[*)] 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.

ANLAGE 4

LEITLINIEN:
RÜCKVERFOLGBARKEIT VON „SCHÜTTGÜTERN“

1. ALLGEMEINES

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

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.

Unter „Schüttgut“ werden alle Rohstoffe und festen Waren verstanden, die im Allgemeinen in „loser Schüttung“ in Silos, Containern oder Schütthalden gehandelt werden, z.B. Getreide, Zuckerrüben, Kartoffeln, Mehl, Mischfutter, usw.

Die nachfolgend empfohlene Dokumentation gliedert die Anforderungen jeweils in Schnittstellenanforderungen und innerbetriebliche Anforderungen.

In Bezug auf die Schnittstellen ist ein eigenes Rückverfolgbarkeitsdokument nicht notwendig, hier führt der Lebensmittelunternehmer laufend eine Eingangs- und Ausgangsdokumentation durch. Die jeweils verwendeten Lieferscheine enthalten dafür die im Folgenden jeweils angeführten Grundelemente.

In Bezug auf die innerbetrieblichen Anforderungen werden ebenfalls Systeme auf Basis bereits existierender, nachfolgend genannter Dokumentationen eingerichtet.

2. DOKUMENTATIONSANFORDERUNGEN

2.1 Schnittstelle LANDWIRT : HANDEL

➔ Ausgangslieferschein des Landwirten / Kopie Wiegeschein

Lieferantendaten
Kundendaten
Produktbezeichnung / Verpackung
(Menge) – genaue Menge erst nach Verwiegung vorliegend
Datum
Lieferscheinnummer

2.2 HANDEL: Interne Rückverfolgung

➔ Empfohlene Schritte

- Wareneingangsdokumentation je Standort
  - Lieferant
  - Standort
  - Produktbezeichnung
  - Menge
  - Datum
  - Wiegenachweis
  - Lieferscheinnummer (bei Verwendung eines Lieferscheins)

- Silobuch bzw. Lagerdokumentation je Standort

- Warenausgangsdokumentation (siehe Handel-Ausgangslieferschein)

Bei Streckengeschäften entfällt für den Handelsbetrieb die Rückverfolgbarkeit.

2.3 Schnittstelle HANDEL : VERARBEITER

➔ Handels-Ausgangslieferschein

Kundendaten
Lieferantendaten
Menge
Produktbezeichnung (Verpackung)
Transportmittel / Kennzeichen
Datum
Lieferscheinnummer
Verladestelle / Herkunft

2.4 VERARBEITER: Interne

➔ Empfohlene Schritte

- ***Rohstoffdokumentation***
  Wareneingangsdokumentation (Warenbegleitpapiere)
  Lagerdokumentation (z.B.: Silobuch / -dokumentation)

- ***Prozessdokumentation**[*)]*
  Mischbuch /-dokumentation

- ***Ausgangsdokumentation***
  Ein- und Auslagerungsdokumentation der Verladezeiten (Fertigware)

2.5 Schnittstelle VERARBEITER : ABNEHMER

➔ <u>Verarbeiter-Ausgangslieferschein</u>

Menge
Kundendaten
Lieferantendaten
Produktbezeichnung (-Verpackung)
Transportmittel / Kennzeichen
Datum
Lieferscheinnummer

*) Hinweis: Im Bereich der Prozessdokumentation sind bei der Herstellung von Futtermitteln lt. Futtermittelgesetz (FMG´99 idgF.) Chargenprotokolle und Chargenmuster vorgeschrieben.

ANLAGE 5

LEITLINIEN: RÜCKVERFOLGBARKEIT IN DER LANDWIRTSCHAFT (PRIMÄRPRODUKTION)

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 in der Landwirtschaft sind die Futtermittelwirtschaft[*)], die Lieferanten von lebenden Tieren bzw. in der Direktvermarktung die Zulieferer von Rohstoffen bzw. Zutaten für die Verarbeitung.

Unmittelbare Abnehmer sind Unternehmen, die Lebensmittel be- und verarbeiten oder mit ihnen handeln bzw. lebende Tiere kaufen.

Nicht sichere Lebensmittel müssen aus dem Markt genommen werden können.

Zur Information der Behörden sind Systeme und Verfahren zur Feststellung der unmittelbaren Vorlieferanten bzw. der unmittelbaren Abnehmer einzurichten.

Im Rahmen der Systeme und Verfahren sind die Schnittstellen zu den Vorlieferanten bzw. Abnehmern zu dokumentieren. Es besteht Einigung darüber, dass hier als Grundelement die jeweils verwendeten Lieferscheine (Rechnungen, Wiegescheine, Übernahmescheine, Viehverkehrsscheine, Milchgeldabrechnung,...) vorgesehen werden sollten, ein eigenes Rückverfolgbarkeitsdokument jedoch nicht notwendig ist.

In Bezug auf die innerbetrieblichen Anforderungen sollte ebenfalls mit Systemen auf Basis bereits existierender oder in Ausarbeitung befindlicher Dokumentationen das Auslangen gefunden werden.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass für die Primärproduktionsebene keine Verpflichtung einer Rückverfolgung auf Basis von durch Lieferanten vergebenen Produktionschargennummern besteht. Jede Stufe in der Vertriebskette legt ihre eigenen „Produktidentitäten“ oder allfällige Zusammenfassungen zu Chargen fest.

[*)] Der Bereich Futtermittel wird im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit im Futtermittelgesetz 1999 geregelt.

2. DOKUMENTATIONSANFORDERUNGEN

2.1 Schnittstelle VORLIEFERANT ↔ LANDWIRTSCHAFT

Die Eingangsdokumentation auf dieser Ebene erfolgt auf Basis Lieferschein (Rechnung, Viehverkehrsschein, Wiegeschein,...). Bei Direktbezug von lebenden Tieren oder Lebensmitteln von anderen Landwirten sind ebenfalls diese Dokumentationen zu verwenden. Liegen sie nicht in dieser Form vor, ist eine schriftliche Unterlage mit denselben Elementen zu schaffen.

➔ Eingangslieferschein/-rechnung

Lieferantendaten
Lieferschein- /Rechnungsnummer
Produkt (Produktbezeichnung, Menge/Gewicht, Stückzahl)
Datum
Daten des Übernehmers

2.2 Schnittstelle LANDWIRTSCHAFT↔AUFKAUFENDER HANDEL

Die Ausgangsdokumentation der Schnittstelle zur abnehmenden Stufe sollte kompatibel bzw. ident mit der Eingangsdokumentation des aufkaufenden Handels (LEH, Großhandel) sein.

➔ Ausgangslieferschein/-rechnung des Landwirts oder Eingangslieferschein (Wiegeschein,...) des aufkaufenden Handels.

Lieferantendaten (interne eindeutige Lieferantenkennung)
Lieferschein-/Rechnungsnummer
Produkt (Produktbezeichnung/eindeutige Artikelnummer, Menge/Gewicht, Stückzahl)
Datum
Daten des Abnehmers

2.3 Schnittstelle LANDWIRT↔VERARBEITUNG

Die Ausgangsdokumentation der Schnittstelle zur abnehmenden Stufe sollte kompatibel bzw. ident mit der Eingangsdokumentation der Verarbeitung (LM-Industrie bzw. Gewerbe, Gastronomie) sein.

➔ Ausgangslieferschein/-rechnung des Landwirts oder Abrechnungsunterlage des Verarbeitungsunternehmens (z.B. Milchgeldabrechnung)

Lieferantendaten
Lieferschein-/Rechnungsnummer
Produkt (Produktbezeichnung, Menge/Gewicht, Stückzahl)
Datum
Daten des Abnehmers

3. RÜCKVERFOLGUNG

3.1 Interne Rückverfolgung

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

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes bzw. Übernahme-/Eingangszeitpunktes
2. Feststellung des betroffenen Zeitraumes
   - lebende Tiere zur Fleischerzeugung bzw. Fleisch: Aufgrund der Umtriebszeit (=Verweildauer der betroffenen Masttiere im Betrieb) kann der Zeitraum des Eintritts in den Betrieb (Zukauf, Geburt) bzw. des Abgangs (Verkauf, Schlachtung) festgestellt werden. In Kombination mit Futterrationen/-rezepturen bzw. dem Einsatz von Tiermedikamenten ergeben sich die Vorlieferanten bzw. die Abnehmer.
   - lebende Tiere zur Erzeugung von Milch, Eiern, Honig etc. bzw. deren Produkte: Aus der durchschnittlichen oder individuellen Haltungsdauer, der Futterration bzw. dem Einsatz von Tiermedikamenten ergeben sich die Vorlieferanten bzw. Abnehmer.
   - pflanzliche Produkte: Aus dem Produktionszyklus (in der Regel 1 Jahr, kann aber auch kürzer sein), der Lagerfähigkeit und der üblichen Lagerdauer im Betrieb ergeben sich die Vorlieferanten bzw. Abnehmer.
3. Mitteilung des/der unmittelbaren Vorlieferanten bzw. Abnehmer an die Behörden
4. Bei Produkten mit weiter gehenden gesetzlichen Auflagen (z.B. Weingesetz, Rindfleischetikettierung) können die vorgeschriebenen Dokumentationen zur Rückverfolgung verwendet werden.
5. Für die bäuerliche Be- und Verarbeitung (meist in Kombination mit Direktvermarktung) gelten die Leitlinien für die Klein- und Mittelbetriebe (KMU).