

ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMM



ZERTIFIZIERUNGSPROGRAMM

QS-System der QS Qualität und Sicherheit GmbH

53113 Bonn, Schedestraße 1-3

Für

- Be- und Verarbeitungsbetriebe, Handel und Import

ZERTIFIZIERUNGSSTELLE/N

agroVet GmbH

Königsbrunner Str. 8

2202 Enzersfeld

1. Anwendungsbereich des Programms

Dieses Zertifizierungsprogramm bildet die Grundlage der Kontrolle und Zertifizierung von Produkten basierend auf folgenden Vorgaben:

- QS-System der QS Qualität und Sicherheit GmbH

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://q-s.de)

2. Anforderungen, nach denen die Produkte evaluiert werden, unter Bezugnahme auf Normen oder andere normative Dokumente.

Zusätzlich zu den unter Punkt 1. genannten Vorgaben finden folgende Richtlinien Anwendung:

In diesem Zertifizierungsprogramm nicht relevant.

3. Tätigkeiten

Antrag auf Kontrolle und Zertifizierung

Interessierte Kunden informieren sich auf der Homepage www.bio-garantie.at über das Angebot der Zertifizierungsstelle.

Ein Antrag auf Zertifizierung hat mindestens folgende Angaben zu enthalten:

- Name und Anschrift
- Zuständige Person mit Kontaktdaten
- Produkte
- Ggf. Betriebsstätten, Lohnverarbeiter
- VIS Nr.
- Firmenbuchauszug oder vergleichbare Dokumente

Machbarkeitsprüfung

Nach Erhalt der entsprechenden Informationen wird die Machbarkeitsprüfung durch die jeweilige Zertifizierungsstelle durchgeführt, um sicherzustellen, dass

- a) die Informationen über den Kunden, das Produkt bzw die Tätigkeit ausreichend für die Durchführung des Zertifizierungsprozesses sind;
- b) alle bekannten Differenzen im Verständnis zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Kunden geklärt werden, einschließlich der Vereinbarung bezüglich der Normen oder der normativen Dokumente (Richtlinien);
- c) der Geltungsbereich der angestrebten Zertifizierung festgelegt ist;
- d) die Mittel zur Durchführung aller Evaluierungstätigkeiten verfügbar sind;
- e) die jeweilige Zertifizierungsstelle über die Kompetenz und die Fähigkeit verfügt, die Zertifizierungstätigkeiten durchzuführen.

Vertragsabschluss

Nach positiv erfolgter Machbarkeitsprüfung durch die jeweilige Zertifizierungsstelle wird der Kontrollvertrag abgeschlossen, der alle Rechte und Pflichten beider Seiten derart umfasst, dass die relevanten Anforderungen der ISO 17065 sowie der zu kontrollierenden Richtlinien erfüllt werden. Sämtliche eingebundenen Unternehmen (Betriebsstätten, Lohnverarbeiter, etc.) sind vertraglich einzubinden.

Kontrolle

Im Zuge der Kontrolle werden die Vorgaben der Richtlinien welche unter Punkt 1 bzw. Punkt 2 (falls relevant) genannt werden, überprüft. Der kontrollierte Betrieb hat die Verpflichtung, die Einhaltung dieser Vorgaben gegenüber der Zertifizierungsstelle nachvollziehbar darzulegen.

Zertifizierung

Der Betrieb erhält nach erfolgter Kontrolle und abgeschlossener Zertifizierung ein Zertifikat unter Angabe der der Zertifizierung unterliegenden Produkte bzw. Produktgruppen bzw. ggf. auch zertifizierter Betriebsstätten.

4. Anforderungen an Zertifizierungsstellen und andere Konformitätsbewertungsstellen, die am Zertifizierungsprozess beteiligt sind

Sämtliche Zertifizierungsstellen und andere Konformitätsbewertungsstellen, die am Zertifizierungsprozess beteiligt sind, müssen eine Akkreditierung gemäß ISO 17065 bzw. anderer vorgeschriebener, maßgeblicher Normen, aufweisen.

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://q-s.de)

5. Methoden und Verfahren, die von den Konformitätsbewertungsstellen und anderen in den Zertifizierungsprozess einbezogenen Organisationen anzuwenden sind, um so die Vollständigkeit und Konsistenz der Ergebnisse aus dem Konformitätsbewertungsprozess sicherzustellen

Die Durchführung der Kontrolle erfolgt nach festgelegten, standardisierten Kontrollleitfäden, welche zumeist in elektronischer Form dem Kontrollor zur Verfügung stehen. Sämtliche Vorgaben der relevanten Richtlinien sind in diese inkludiert.

Maßgebliche Kontrollpunkte sind Anforderungen an das Qualitätsmanagement (nicht relevant bei Kleinmengenregelung), HACCP Konzept, gute betriebliche Praxis (Reinigung,

Schädlingsbekämpfung usw), Rückverfolgbarkeit der Produkte und das Probenmonitoring (nicht relevant für Straßentransport und Streckenhandel).

Die Risikobeurteilung erfolgt nach den Vorgaben der entsprechenden Richtlinie:

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://www.qs-s.de)

6. Bedingungen, unter denen der Kunde die Konformitätsaussage oder die Konformitätszeichen verwenden darf

Die Verwendung des Zertifikats bzw. anderer Konformitätszeichen sind in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen, im Design Manual oder in den Richtlinien festgehalten.

<https://www.bio-garantie.at/de/dokumente>

7. Ressourcen, die für die Durchführung des Programms erforderlich sind, einschließlich Unparteilichkeit und Kompetenz des Personals (intern und extern), die Ressourcen für die Evaluierung sowie der Einsatz von Unterauftragnehmern

Die Zertifizierungsstelle setzt für die Kontrolle und Zertifizierung erfahrenes, kompetentes und unbefangenes Personal ein. Für den jeweiligen Betrieb wird - unter Berücksichtigung der Kompetenz sowie der Unbefangenheit - der jeweilige Kontrollor ausgewählt. Die Überprüfung der Kontrollergebnisse erfolgt nach dem Vier-Augen-Prinzip: nach erfolgter Kontrolle wird die Bewertung und Zertifizierung von einer anderen kompetenten, unbefangenen Person durchgeführt.

8. Information, wie über die Ergebnisse aus der Ermittlung (Kontrolle/Evaluierung) und aus den Überwachungsstufen zu berichten ist

Das Kontrollergebnis inklusive aller etwaigen Sanktionen und Maßnahmen wird im Zuge der Kontrolle in Form eines Berichtes zusammengefasst. Dieser wird mit dem Betriebsverantwortlichen besprochen und von diesem unterzeichnet. Dieser Bericht wird dem Betrieb zur Verfügung gestellt.

Ggf. erfolgt eine Berichterstattung an den Programmeigner bzw. an die zuständigen Behörden.

9. Information, wie Nichtkonformitäten mit den Zertifizierungsanforderungen, einschließlich der Produkthanforderungen, die zu behandeln und zu beseitigen sind

Nichtkonformitäten werden entsprechend des Sanktionskataloges bzw. relevanter Vorgaben der Richtlinien bearbeitet.

<https://www.bio-garantie.at/de/dokumente>

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://www.qs-s.de)

10. Überwachungsverfahren

Nach erfolgter Erstzertifizierung wird mittels einer Risikoeinstufung die weitere Kontrollfrequenz für den Betrieb festgelegt. Diese Risikoeinstufung wird regelmäßig an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Arten von Kontrollen:

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://www.q-s.de)

11. Kriterien für den Zugang der Konformitätsbewertungsstellen zum Programm und für den Zugang der Kunden zum Programm

Dieses Zertifizierungsprogramm steht in der aktuellen Version auf der Homepage der Zertifizierungsstelle unter www.bio-garantie.at zur Verfügung.

12. Inhalt, Bedingungen und Verantwortlichkeit für die Veröffentlichung des Verzeichnisses von zertifizierten Produkten durch die Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierungsstelle betreibt gemeinsam mit Partnerkontrollstellen die Zertifikate-Plattform EASY-CERT. Die aktuellen Zertifikate können Kunden und Konsumenten von der Homepage www.bio-garantie.at downloaden.

13. Allgemeine Bedingungen für die Erteilung, Aufrechterhaltung, Weiterführung, Erweiterung des Geltungsbereichs, Einschränkung des Geltungsbereichs, Aussetzung und Entzug der Zertifizierung. Diese schließen Anforderungen mit ein bezüglich der Einstellung von Werbung, der Rückgabe von Zertifizierungsdokumenten sowie sonstige Maßnahmen, für den Fall, dass die Zertifizierung ausgesetzt, zurückgezogen oder beendet wird

Gemäß den Allgemeinen Geschäftsbedingungen verpflichtet sich der Betrieb, die jeweilige Zertifizierungsstelle unverzüglich schriftlich über wesentliche Veränderungen, die von den Angaben in der Betriebsbeschreibung abweichen, bekannt zu geben.

Der Betrieb verpflichtet sich, die jeweilige Zertifizierungsstelle unverzüglich schriftlich zu informieren, falls er sich aus dem Kontrollsystem zurückzieht oder der zu kontrollierende Betrieb oder Betriebsteil an einen anderen Rechtsträger übergeht bzw. von einem anderen Rechtsträger fortbetrieben wird.

Der Betrieb verpflichtet sich weiters, sämtliche Rechte und Pflichten aus dem/den jeweils abgeschlossenen Vertrag/Verträgen auf den/die Rechtsnachfolger zu überbinden.

Die jeweilige Zertifizierungsstelle setzt weitere Schritte (eventuell eine weitere Kontrolle und Zertifizierung) und stellt bei Bedarf ein neues Zertifikat aus.

Die Nutzungsbedingungen von Zertifizierungsdokumenten und –zeichen sind in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und im Design Manual beschrieben.

<https://www.bio-garantie.at/de/online-tools> und <https://www.bio-garantie.at/de/dokumente>

14. Art und Weise, in der die Aufzeichnungen zu Kundenbeschwerden geprüft werden

Die Betriebe sowie Dritte haben die Möglichkeit, gegen Entscheidungen bei Kontrollen, Audits sowie Zertifizierungen schriftlich Einsprüche und Beschwerden einzulegen. Der Fall wird nochmals im Vier-Augen-Prinzip geprüft. Die weitere Bearbeitung erfolgt von kompetenten, unabhängigen Personen.

Aus rechtlichen Gründen müssen konkrete Einsprüche oder Beschwerden innerhalb von 14 Tagen schriftlich bei der Zertifizierungsstelle einlangen.

Außerdem ist der Betrieb dazu verpflichtet, Beanstandungen Dritter hinsichtlich der Kontroll- und Zertifizierungstätigkeit aufzuzeichnen und diese unverzüglich schriftlich an die jeweilige Zertifizierungsstelle zu melden und zu beheben.

15. Art und Weise, in der die Kunden in ihren Werbematerialien auf das Programm Bezug nehmen / Vermarktung des Programms

Betriebe, die von der genannten Zertifizierungsstelle zertifiziert werden und die Zertifizierungsanforderungen erfüllen, dürfen auf das vorliegende Zertifizierungsprogramm Bezug nehmen.

16. Aufbewahrung von Aufzeichnungen durch den Programmeigner und durch die Zertifizierungsstellen

Die Betriebe sind verpflichtet, Aufzeichnungen zu führen und die Dokumentationen in der von der Zertifizierungsstelle vorgeschriebenen Form und den von ihr umschriebenen Inhalten zu führen. Diese sind für einen Zeitraum von zumindest zehn Jahren zu verwahren.

Die Zertifizierungsstelle gewährleistet, dass alle Informationen vertraulich behandelt und verwahrt werden.

17. Probenahme

In diesem Zertifizierungsprogramm nicht relevant.

18. Anerkennung von Konformitätsbewertungsergebnissen

[QS - Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit \(q-s.de\)](http://www.q-s.de)

19. Änderung des Programms / Änderung der Richtlinien / Verordnungen / Spezifikationen

Der Betrieb muss stets die Produkthanforderungen erfüllen und gewährleisten, dass das Produkt den Anforderungen entspricht.

Die jeweilige Zertifizierungsstelle informiert die Betriebe über Änderungen der Richtlinien und den damit verbundenen Änderungen für die Betriebe.

Die jeweilige Zertifizierungsstelle entscheidet bei Änderung der Richtlinien über die Notwendigkeit der Änderung des Zertifizierungsprogramms und die Festsetzung der Frist, bis zu welcher die entsprechenden Anforderungen von den Betrieben umgesetzt werden müssen (falls dies nicht in den geänderten Richtlinien genannt ist).

Änderungen des Programmes werden auf der Homepage www.bio-garantie.at publiziert.