

Einreichunterlage

zur Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

und Zuteilung einer Zulassungsnummer

gemäß

der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung BGBl. II Nr. 231/2009

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Einreicher

Name: LFBIS-Nummer:.....

PLZ: Ort:

Straße/Hausnummer: Datum:

An das

Amt der-Landesregierung

Abt. z.H.

Straße/ Hausnummer:

PLZ: Ort:

e-mail:

Betreff: Antrag auf Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und Erteilung einer Zulassungsnummer gemäß Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung.

Gemäß der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung ersuche ich um Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und Zuteilung einer Zulassungsnummer. Der Antrag enthält folgende Angaben:

1. Allgemeine Informationen
2. Betriebsverantwortlichkeit, Personal
3. Betriebsart, geplanter Beginn der Tätigkeit
4. Plan (Skizze) über Produktion-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte (Produktfluss, Personalbewegung)
5. Auflistung der Maschinen und Geräte
6. Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen
7. Angaben zur Wasserversorgung
8. Reinigungs- und Desinfektionsplan
9. Schädlingsbekämpfungsplan
10. Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen
11. Angaben zur Aus- und Weiterbildung
12. Entsorgung tierischer Nebenprodukte
13. Angaben über die Ausfuhr von Erzeugnissen

Beilagen:

Ich ersuche um positive Erledigung meines Ansuchens und verbleibe
mit freundlichen Grüßen

Eine Kopie des ausgefüllten Antrages aufbewahren!

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

1. Allgemeine Informationen

Name des Unternehmens:

Wirtschaftsweise: biologisch konventionell

**Name des Inhabers/Geschäftsführers/Vertretungsbefugten,
Funktion im Unternehmen:**

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

..... Geb. Datum:
 weiblich männlich Funktion

Postleitzahl: Ort: Hausname:

Straße/ Hausnummer:

Tel.Nr. Fax.....

E-mail:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

2. Betriebsverantwortlichkeit

a) Verantwortlicher für die Milchproduktion:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Verantwortlicher für Verarbeitung:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Verantwortlicher für Lagerung:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

b) Verantwortliche/r bei Betriebskontrollen:

Name. Geb. Datum:
 weiblich männlich

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

3. Betriebsart:

Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch und/oder nicht fermentierter Flüssigmilcherzeugnisse

Herstellung von Speiseeis aus Rohmilch

Sammeln bzw. Zukauf von Rohmilch/Kolostrum

Verkauf von Milcherzeugnissen an den Großhandel

Verkauf von Milcherzeugnissen ins Ausland

Sonstige

beabsichtigter Zeitpunkt der Aufnahme der Tätigkeit:

.....

Tätigkeit seit (bei Beantragung der Zulassung für eine Tätigkeit, die bereits ausgeführt wird, z.B: neue Vermarktungsform an den Großhandel oder ins Ausland):

.....

4. Plan (Skizze) über die Lage der Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind

Übersichtsplan (Skizze) vom Betrieb liegt bei (Stall, Mist-, Düngerstätten, Verarbeitungs-, Lagerräume)

Plan (Skizze) vom Verarbeitungsraum mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

 **Tipp:** Produktfluss und Personalbewegung einzeichnen (ev. mit verschiedenen Farben) oder beschreiben

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

☞ **Beispiel:**

*Rohmilchtank → Transporttank oder Leitung → Pasteur → Mischgefäß → Abfüllanlage →
Verschlussanlage → Kühlanlage
Flaschenreinigungsanlage*

falls vorhanden, **Pasteur:**

Hersteller/Type/Serien-Nr.:

Konformitätsbescheinigung (Fabrik.-Nr):

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

6. Angaben über die Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)

Die Herstellung zulassungspflichtiger Milcherzeugnisse erfolgt gemäß der guten Hygienepraxis und nach den Grundsätzen des HACCP, wie sie beispielsweise in der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, in der Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen oder in der Leitlinie für die Herstellung von Speiseeis beschrieben sind (abrufbar unter: www.bmgfj.gv.at). Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

Für jedes Produkt, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein **Herstellungsablauf** zu erstellen und beizulegen.

☞ **Tipp:** Es können die **Herstellungsabläufe aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe („Leitlinie“)** verwendet werden, in denen die wichtigen Hygienepunkte, kritische Kontrollpunkte, Anforderungen, Prüf- und Überwachungsverfahren und Maßnahmen bei Abweichung dargestellt sind. Diese Herstellungsabläufe **gelten als Dokumentation**, wenn sie der tatsächlichen Herstellung entsprechend angepasst, mit Datum versehen und unterschrieben sind. Im Anhang sind die Herstellungsabläufe für pasteurisierte Trinkmilch und für nicht-fermentierte Flüssigmilchgetränke zu finden.

Folgende Herstellungsabläufe liegen bei:

- Herstellungsablauf pasteurisierte Trinkmilch (lt. Leitlinie)
- Herstellung nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukten z.B. Kakaomilch/Trinkkakao (lt. Leitlinie)
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für
- Herstellungsablauf für

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

☞ **Empfehlung: Herstellungsprotokolle** mit laufenden Aufzeichnungen können dem Nachweis der ordnungsgemäßen Produktion dienen (siehe Beilage „Herstellungsprotokoll“)

☞ **Empfehlung:** Wichtig ist, dass bei der Pasteurisierung die erforderliche Temperatur und die notwendige Dauer der Erhitzung tatsächlich erreicht und kontrolliert werden. Auch die Wirksamkeit der Kühlanlagen ist zu überprüfen. Häufigkeit und Dokumentation derartiger Überprüfungen liegen in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

☞ **Empfehlung:** Aufbewahren der **Produktspezifikationen für zugekaufte Hilfsstoffe und Zusätze** im Sinne der Rückverfolgbarkeit, z.B. Kakao, Fruchtzubereitungen

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Untersuchungen von Rohmilch und Milcherzeugnissen

Anforderungen an die Rohmilch zur Herstellung von Erzeugnissen

Rohe Kuhmilch:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml) ≤ 100.000 (Durchschnitt aus 4 Proben in 2 Monaten*)
- **Zellzahl** (pro ml) ≤ 400.000 (Durchschnittswert aus 3 Proben in 3 Monaten*)

Rohmilch anderer Tierarten:

- **Keimzahl** bei 30°C (pro ml) $\leq 1.500.000$ (Durchschnittswert aus 4 Proben in 2 Monaten*) bzw. ≤ 500.000 wenn Rohmilcherzeugnisse ohne Hitzebehandlung hergestellt werden.

Zum Nachweis, dass die Kriterien für Rohmilch erfüllt werden, können die Untersuchungsergebnisse der Molkerei/Käserei etc. herangezogen werden. Betriebe, die über keine derartigen Untersuchungsergebnisse verfügen, müssen die Untersuchungen selbst veranlassen.

* gemetrisch ermittelter Mittelwert

Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle:

Produktuntersuchungen werden zum Nachweis der Wirksamkeit des Hygienekonzeptes und der Eigenkontrolle durchgeführt. Die Häufigkeit der routinemäßigen Produktuntersuchungen ist abhängig von der jährlichen Verarbeitungsmenge, dem Hygienierisiko am Betrieb und dem Produktrisiko (siehe „Leitlinie“, Tabellen 3a und 3b)

Pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukte:

4x/Jahr sind pasteurisierte Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse auf **Enterobacteriaceae** zu untersuchen. Werden verschiedene Produkte bzw. Sorten erzeugt (Trink-, Kakao-, Vanille-, Erdbeermilch, etc.), so sind jährlich insgesamt 4 Produktuntersuchungen mit je 1 Probe erforderlich, wobei entweder die risikoreichste/n oder die mengenmäßig bedeutendste/n Sorte/n zu untersuchen ist/sind. Bei zufrieden stellenden Ergebnissen kann die Untersuchungshäufigkeit auf 2x/Jahr reduziert werden.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 1 mal/Jahr**, weil die Produktionsmenge unter 20.000 kg beträgt.

Untersuchung der pasteurisierten Trinkmilch und nicht-fermentierten Flüssigmilcherzeugnisse auf **Listerien 2 mal/Jahr**, weil Produktionsmenge über 20.000 kg beträgt.

Bei Herstellung risikoreicherer Produkte als Trinkmilch und nicht-fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse (siehe Leitlinie Tabellen 3a und 3b), gilt die Untersuchungshäufigkeit für Listerien für diese/s Produkt/e.

Untersuchungskriterien und -häufigkeiten für sonstige Produkte, ergeben sich aus der Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, für **Speiseeis** aus der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“:

Produkt/e	Untersuchung im Rahmen der Eigenkontrolle	Häufigkeit
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

👉 **Empfehlung:** Untersuchungsergebnisse 5 Jahre aufbewahren.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

7. Angaben zur Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Kopie des jährlichen Untersuchungsbefundes beilegen, bzw. am Betrieb aufliegend)

8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einmal jährlich bzw. bei Änderung der Räume und Gerätschaften bzw. der verwendeten Mittel zu erstellen und bei Bedarf zu aktualisieren.

- Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei

Folgende Anforderungen werden erfüllt:

- Sicherheitsdatenblatt und Gebrauchsanweisung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel liegen am Betrieb auf.
- Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in einem dafür vorgesehenen Bereich (Schrank, Raum).
- Reinigung und Desinfektion erfolgen laut beiliegendem Plan und in der dort angegebenen Häufigkeit

Regelmäßig überprüft werden:

- Sauberkeit der Verarbeitungsgefäße
- Sauberkeit der Geräte und Hilfsmittel
- Sauberkeit von Ausläufen, Ventilen, Dichtungen
- Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- Vorhandensein von Flüssigseife, Einweghandtüchern und WC-Papier etc.
- einwandfreier Zustand von Maschinen und Geräten

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Melkanlage	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
Rohmilchtank	R:					
	D:					
Transporttank oder Leitung	R:					
	D:					
Pasteur	R:					
	D:					
Bebrütungseinrichtung	R:					
	D:					
Behälter, Formen	R:					
	D:					
Mischanlage	R:					
	D:					
Abfüllanlage	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Flaschen	R:					
	D:					
Arbeitsfläche	R:					
	D:					
Wände	R:					
	D:					
Kühlraum	R:					
	D:					
Kühlvitrine	R:					
	D:					
Transportbehälter	R:					
	D:					
Kühlwagen (innen)	R:					
	D:					
andere Geräte	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

9. Schädlingsbekämpfung

Folgende Erfordernisse sind erfüllt:

- Es bestehen Maßnahmen, die Schädlinge und Haustiere am Eindringen in Verarbeitungs- und Lagerräume behindern
- Bodenabflüsse sind mit Gitter versehen
- Mauerdurchbrüche sind abgesichert
- Fliegengitter (nagetiersicher) vor den Fenstern und Lüftungsöffnungen
- Türen schließen dicht und selbständig
- Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen werden lt. Plan durchgeführt

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

10. Innerbetriebliche Hygienemaßnahmen, Personalhygienemaßnahmen

Die innerbetrieblichen Hygiene- und Personalhygienemaßnahmen werden in Abhängigkeit von den erzeugten Produkten, entsprechend der jeweiligen Leitlinie durchgeführt. (z.B. Leitlinie für die Milchverarbeitung auf Almen, Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe, Leitlinie für die Speiseeiserzeugung)

Folgende Ausstattung ist vorhanden:

- Umkleidemöglichkeit
- Handwaschbecken im Verarbeitungsraum mit Armatur (nicht von Hand aus zu betätigen)
- Flüssigseife, Einmalhandtücher, Papierkorb beim Handwaschbecken
- Mitarbeiter werden nachweislich über die gesundheitlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln informiert.

11. Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal

(Zeugnisse und/oder Kursbesuchsbestätigungen liegen am Betrieb auf):

Name	Fachausbildung	Kurse, Seminare, Tagungen, Vorträge, Literatur, Sonstiges

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

12. Entsorgung tierischer Nebenprodukte

Bei der Verarbeitung von Milch können tierische Nebenprodukte in Form von genussuntauglicher Milch (z.B. hemmstoffhaltige Milch), Milchprodukten und Kolostrum (sofern dieses nicht verfüttert wird) anfallen. Diese tierischen Nebenprodukte dürfen (wie z.B. auch Gülle und Magen- und Darminhalt) auf anderen Flächen als Weideland aufgebracht werden. Die Ausbringung auf Weideland ist erlaubt, wenn eine Wartezeit für die Beweidung von 3 Wochen eingehalten wird.

Hemmstoffhaltige Milch darf nicht verfüttert werden (§3 Futtermittelgesetz).
Hemmstoffhaltige Milch darf ohne Vorbehandlung (vorbehaltlich tiereseuchenrechtlicher Beschränkungen) in zugelassene Biogas- und Kompostieranlagen eingebracht werden.

13. Angaben über die Ausfuhr von Milcherzeugnissen

Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen.

👉 **Tipp:** gemäß Milchquoten-Verordnung ist zwei Wochen vor Aufnahme der Direktvermarktung ins Ausland eine schriftliche Meldung an die AMA zu erstatten.

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Muster und Leerformulare

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet
 ☛ **Hygienrisiko: durch Krankheitserreger, Toxinbildner, Fremdkörper**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Lagerung max. 15 Stunden bei max. +8°C	Kontrolle von Kühltemperatur und Zeit	Andere Verwendung
☛ Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	30 Minuten bei 65°C = Pasteurisierung oder vergleichbares Erhitzungsverfahren	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplitterung	Temperaturkontrolle optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllung	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4-6°C	Temperaturkontrolle	kein Verkauf
Qualität der Trinkmilch	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	kein Verkauf

Datum: Unterschrift:.....

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Herstellung von nicht-fermentierten Flüssigmilchgetränken z.B. Kakaomilch/Trinkkakao

Beilage zu Punkt 6

- Rohmilchkeime werden durch die Erhitzung abgetötet
 ☛ **Hygienerisiko: krankheitserregende Keime, Lebensmittelvergifter, Mykotoxine, mikrobielle Toxine, Antibiotika oder andere Medikamente**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen
Lagerung der Rohmilch	Möglichst sofort pasteurisieren, ansonsten Abkühlung auf + 6°C bis max. +8°C	Kontrolle der Kühltemperatur	sofort pasteurisieren der Milch
☛ Erhitzen: kritischer Kontrollpunkt Erhitzung der Milch zur Abtötung von Krankheitserregern und hitzeempfindlichen Schadkeimen	Bei 40°C Zugabe von 1,5% Kakaopulver und 5% Zucker Erhitzen der Milch auf 85°C und heiß halten für mindestens 1 Minute oder bei leichtlöslichen Kakao-Zuckermischungen kann 30 Minuten bei 65°C pasteurisiert werden.	Kontrolle von Temperatur und Zeit	nochmalige Erhitzung
Zugabe von Zusatzstoffen (Kakao, Zucker, ...)	Reinheit (keine Fremdkörper)	optische Kontrolle	nicht verwenden
Sauberkeit und Entkeimung der Flaschen	Entkeimung der Flaschen; optisch sauber und keine Glasabsplittierung	Temperaturkontrolle, optische Kontrolle	nochmalige Entkeimung, ausscheiden der Flaschen
Abfüllen	Entkeimung der Abfüllvorrichtung bei 85°C	Temperaturkontrolle, Dauer	nochmalige Entkeimung
Vermehrung von Schadkeimen bei der Lagerung	Temperatur bei 4-6°C	Temperaturkontrolle	Kein Verkauf
Qualität des Produktes	keine deutlich erkennbaren Fehler	Sensorische Kontrolle (Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Verschmutzungen)	Kein Verkauf

Datum:

Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Leerformular Herstellungsablauf

Beilage zu Punkt 6

Herstellung von

 **Hygienerisiko:**

wichtige Punkte für Hygiene	Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahmen bei Abweichungen

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Beilage zu Punkt 8

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Melkanlage	alkalische Reinigung:					
	Saure Reinigung:					
Rohmilchtank	R:					
	D:					
Transporttank oder Leitung	R:					
	D:					
Pasteur	R:					
	D:					
Bebrütungseinrichtung	R:					
	D:					
Behälter, Formen	R:					
	D:					
Mischanlage	R:					
	D:					
Abfüllanlage	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

REINIGUNG UND DESINFEKTIONSPLAN

Beilage zu Punkt 8

Reinigung: alkalisches oder saures Reinigungsmittel

Desinfektion: chemisches Desinfektionsmittel oder Heißwasser mindestens 85°C

zu reinigender Bereich	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen (z.B. automatisch oder von Hand)
Flaschen	R:					
	D:					
Arbeitsfläche	R:					
	D:					
Wände	R:					
	D:					
Kühlraum	R:					
	D:					
Kühlvitrine	R:					
	D:					
Transportbehälter	R:					
	D:					
Kühlwagen (innen)	R:					
	D:					
andere Geräte	R:					
	D:					

Datum: Unterschrift:

Einreichunterlage für die Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb

Zuständige Behörden

<p>Niederösterreich: Amt der NÖ Landesregierung Abteilung GS4 Sanitäts- und Krankenanstaltenrecht Dr. Karin Brunner Landhausplatz 1 Haus 15b 3100 St. Pölten Tel.: 02742/9005-15609 e-mail: post.gs4@noel.gv.at</p>	<p>Kärnten: Amt der Kärntner Landesregierung Abt. 12 Landessanitätsdirektion Alfred Dutzler, Klaus Gradenegger Hasnerstraße 8 9020 Klagenfurt Tel.: 050536-31241 e-mail: lmi.abt12@ktn.gv.at</p>
<p>Oberösterreich: Abteilung Ernährung, Sicherheit und Veterinärwesen Bahnhofsplatz 1 4021 Linz 0732/7720-14272 e-mail: la.esv.post@ooe.gv.at</p>	<p>Tirol: Amt der Tiroler Landesregierung Landessanitätsdirektion/Lebensmittelaufsicht Reinhold Antoniacomi Landhaus 1 Eduard Wallnöfer-Platz 3 6020 Innsbruck Tel.: 0512/508-2669 e-mail: lebensmittelaufsicht@tirol.gv.at</p>
<p>Salzburg: Landesveterinärbehörde Salzburg Dr. Anton Pacher-Theinburg Fanny van Lehnert-Str. 1 5020 Salzburg 0662/8042-3634 e-mail: veterinaerdirektion@salzburg.gv.at</p>	<p>Burgenland: Amt der Burgenländischen Landesregierung Abt. 6 Soziales, Gesundheit, Familie und Sport Europaplatz 1 7000 Eisenstadt Tel.: 057-600-2980 e.mail: post.gesundheit@bgld.gv.at</p>
<p>Steiermark: Amt der Steiermärkischen Landesregierung Fachabt. 8b Gesundheitswesen und Lebensmittelaufsicht Franz Streppl, Georg Schweighofer Paulustorgasse 4 8010 Graz 0316/877-2822 e-mail: fa8b@stmk.gv.at</p>	<p>Vorarlberg Institut für Umwelt- und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg Dr. Bernhard Zainer Montfortstraße 4 6901 Bregenz 05574/511-42110 e-mail: bernhard.zainer@vorarlberg.at</p>

Impressum:

LFI Österreich
Schauflegasse 6
1014 Wien

Erstellung:

Dr. Martina Ortner, Bildungsinitiative Direktvermarktung
Schauflegasse 6
1014 Wien

in Zusammenarbeit mit:

Dipl. Päd. Josef Weber, Franz Groissmaier, Verena Janker (LK NÖ),
Dr. Karin Brunner und Ing. Günter Schauer (LReg. NÖ)

Projektleitung: DI Christian Jochum, LK Österreich

2. Auflage, Februar 2010



lebensministerium.at

Gefördert aus Mitteln der EU, des Bundes und der Länder