



Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

Milchverarbeiter

Version 2018

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
Aufbereitungs Letztaudit/Anerkennung						
0.1	Liegt am Betrieb ein gültiges IFS/BRC/FSSC 22000 Zertifikat auf?					
Anmerkungen:						
0.2	Liegt aus den vergangen 24 Monaten ein Bericht der Lebensmittelbehörde auf?					
Anmerkungen:						
0.3	Beträgt die jährlich verarbeitete Milchmenge mehr als 10 Mio. kg?					
Anmerkungen:						
0.4	Beinhalten Produkte, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden, Palmöl oder Palmkernöl sowie daraus hergestellte Fette als Zutaten?					
Anmerkungen:						
1 Teilnahmebedingungen						
1.2	Liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag (inkl. ev. Formblätter zur Ergänzung) auf?					
Anmerkungen:						
1.3	Stimmen die Angaben im Lizenzvertrag mit den Verhältnissen vor Ort überein?					
Anmerkungen:						
1.4	Stimmen die im Lizenzvertrag angegebenen homogenen Produktgruppen mit jenen der Betriebsstätte überein?					
Anmerkungen:						
1.5	Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) Artikellisten aller AMA-Gütesiegel-Artikel an die AMA-Marketing (pruefberichte@ama.gv.at) übermittelt?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
1.6	Ein aktueller Lage- (wo befindet sich der Betrieb) und Standortplan (wie ist der Betrieb strukturiert) liegt am Betrieb auf und die Funktionen der Gebäude sind eindeutig gekennzeichnet?					
Anmerkungen:						
1.7	Liegt die AMA-Gütesiegel Richtlinie in der aktuellen Version am Betrieb auf bzw. ist bekannt wo diese einsehbar ist?					
Anmerkungen:						
1.8	Werden die relevanten rechtlichen und privatrechtlichen Anforderungen regelmäßig und systematisch ermittelt, bewertet sowie erforderlichenfalls implementiert und gibt es eine Auflistung dieser Anforderungen?					
Anmerkungen:						
1.9	Zur Herstellung von AMA-Gütesiegel Milch und Milchprodukte wird ausschließlich Milch von Betrieben eingesetzt, die an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Haltung von Kühen“ und deren freiwilligen Modul „Gentechnikfrei“ oder an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Haltung von Schafen und Ziegen“ und deren freiwilligem Modul „aus gentechnikfreier Fütterung“ teilnehmen?					
Anmerkungen:						
1.10	Ist sichergestellt, dass im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programms Rohmilch nur für die Erzeugung von Hartkäse und thermisierte Milch nur für die Erzeugung von Hart- und Schnittkäse verwendet wird?					
Anmerkungen:						
2 Herkunft und Nachvollziehbarkeit						
2.1	Liegt eine aktuelle Lieferantenliste (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) auf?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.2	Gibt es ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/Zutaten/ Zusatzstoffe/Hilfsstoffe/Farbstoffe und aktuelle Rezepturen?					
Anmerkungen:						
2.3	Werden Lieferanten und Dienstleister nachweislich nach festgelegten Kriterien ausgewählt und regelmäßig (mind. 1x/Jahr) bewertet?					
Anmerkungen:						
2.4	Liegt ein Nachweis vor, dass die Milchviehbetriebe in das AMA-Gütesiegel Programm (=AMA-Gütesiegel-Richtlinie Haltung von Kühen) eingebunden sind? (Milchlieferversordnung, Verpflichtungserklärung od. Erzeugervertrag)					
Anmerkungen:						
2.6	Existieren aktuelle Lieferantenerklärungen bzw. schriftliche Bestätigungen der Lieferanten über die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs?					
Anmerkungen:						
2.7	Stammen bei Produkten die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, die wertbestimmenden Rohstoffe, also jene Rohstoffe die in Österreich in regelmäßigen und marktrelevanten Mengen erzeugt werden können, aus der im Siegel angegebenen Region (z. B. Austria)?					
Anmerkungen:						
2.8	Ist bei zusammengesetzten Lebensmitteln sichergestellt, dass der Anteil, der wertbestimmenden Rohstoffe eines Produktes, der nicht, nicht regelmäßig oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt werden kann, ein Drittel nicht überschreitet?					
Anmerkungen:						
2.10	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Gütesiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.11	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur, etc.)?					
Anmerkungen:						
2.12	Treten bei der Wareneingangsprüfung Abweichungen auf, so wird der Lieferant nachweislich darüber informiert sowie Korrekturmaßnahmen eindeutig formuliert, dokumentiert und ergriffen?					
Anmerkungen:						
2.13	Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert?					
Anmerkungen:						
2.14	Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen inkl. Mengenabgleich überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)?					
Anmerkungen:						
2.15	Lässt sich nachvollziehen, dass keine gentechnisch veränderten Zutaten, Kulturen, etc. (gemäß Definition der AMA-Gütesiegel-Richtlinie) eingesetzt werden?					
Anmerkungen:						
2.16	Existieren externe Gutachten, Untersuchungszeugnisse oder Prüfergebnisse zu GVO?					
Anmerkungen:						
3 Kennzeichnung/Dokumentation						
3.1	Gibt es ein Chargenkennzeichnungssystem?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
3.2	Ermöglicht das Kennzeichnungssystem eine Rückverfolgung der Produkte mit dem AMA-Gütesiegel über alle Stufen der Produktion und liegen entsprechende Dokumentationen auf?					
Anmerkungen:						
3.3	Liegt ein vollständiger Lieferschein/ Herkunftsnachweis auf?					
Anmerkungen:						
3.4	Ist ein geeignetes Verfahren zur Vermeidung von Vermischung von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegel-Artikel vorhanden?					
Anmerkungen:						
3.5	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (z.B. Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne) eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						
3.6	Enthalten die gekennzeichneten Warenausgangs-Lieferscheine eindeutig zuordenbare Artikel- oder Chargennummern und wird dadurch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet.					
Anmerkungen:						
3.7	Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) und ist die Lesbarkeit gewährleistet?					
Anmerkungen:						
4	Umgang mit Nichtkonformitäten, Korrekturmaßnahmen, Reklamations- und Krisenmanagement					
4.1	Sind wirksame Verfahren für den Umgang mit nichtkonformen Produkten/ Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien eingeführt, die eine schnelle Reaktion ermöglichen?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
4.2	Wird der Umgang mit nichtkonformen Produkten/Hilfsmitteln/Verpackungsmaterialien von den Mitarbeitern verstanden und umgesetzt?					
Anmerkungen:						
4.3	Ist sichergestellt, dass identifizierte nichtkonforme Produkte nicht in die Lebensmittelkette gelangen?					
Anmerkungen:						
4.4	Sind für die Organisation die Verantwortlichkeiten und Befugnisse festgelegt und diese aktuell?					
Anmerkungen:						
4.5	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen ein neuerliches Auftreten zu verhindern?					
Anmerkungen:						
4.6	Werden Korrekturmaßnahmen regelmäßig sowie systematisch erfasst und ist sichergestellt, dass diese mindestens folgende Punkte erfüllen: schnellstmöglich ergriffen, eindeutig formuliert, dokumentiert, Verantwortliche definiert, Fristen festgelegt, Dokumentation aufbewahrt und leicht zugänglich.					
Anmerkungen:						
4.7	Existiert ein Krisenmanagementsystem zur Lenkung von Notfallsituationen?					
Anmerkungen:						
4.8	Ist ein wirksames Verfahren (Chargenrückholplan) zur Produktrücknahme/-rückholung von Erzeugnissen vom Handel bzw. Konsumenten festgelegt, das eine schnellstmögliche Information der Kunden und relevanter Beteiligter (z.B. Behörden, AMA) sicherstellt?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
4.9	Ist die Telefonnummer und ein Ansprechpartner der AMA-Marketing für eine schnellstmögliche Information im Falle einer Produktrücknahme/rückholung in den Dokumenten enthalten?					
Anmerkungen:						
4.10	Wird durch das Auswerten von Reklamationen das Wiederauftreten verhindert und fließen die Ergebnisse in einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess ein?					
Anmerkungen:						
4.11	Gibt es ein Beschwerdemanagement?					
Anmerkungen:						
5 Gute Herstellungspraxis und HACCP						
5.0 Grobe Abweichungen hinsichtlich GMP bzw. HACCP						
5.1 HACCP						
5.1.1	Ist ein dokumentiertes und aktuelles HACCP-System gemäß Codex Alimentarius vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.1.2	Sind alle Produkte, Produktgruppen, Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?					
Anmerkungen:						
5.1.3	Liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse im Hinblick auf die einzelnen Prozessschritte, die alle physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, einschließlich Allergene beinhaltet, die realistisch erwartet werden können auf?					
Anmerkungen:						
5.1.4	Sind kritische Kontrollpunkte CCPs (falls vorhanden) nachvollziehbar systematisch identifiziert (z.B. Entscheidungsbaum), handhabbar und dokumentiert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.5	Sind für die CCPs kritische Grenzwerte festgelegt und dokumentiert (rechtliche Vorgaben, AMA-Marketing Vorgaben)?					
Anmerkungen:						
5.1.6	Sind wirksame Verfahren zur Überwachung der CCPs festgelegt und werden diese durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.1.7	Sind Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten für den Fall festgelegt und dokumentiert, dass die Überwachung einen CCP zeigt, der nicht unter Kontrolle ist?					
Anmerkungen:						
5.1.8	Wurden bei der Überschreitung von Grenzwerten Korrekturmaßnahmen laut HACCP-Plan ergriffen und wurden die Maßnahmen zeitnah bzw. schnellstmöglich getroffen?					
Anmerkungen:						
5.1.9	Wird das HACCP-System regelmäßig (min. 1x pro Jahr) nachweislich auf Wirksamkeit und Aktualität überprüft?					
Anmerkungen:						
5.1.10	Unterliegen die Prüfmittel zur Überwachung der CCPs (z.B. Thermometer, chem. Analysereagenzien) einer regelmäßigen Kontrolle?					
Anmerkungen:						
5.1.11	Ist das HACCP-System implementiert?					
Anmerkungen:						
5.1.12	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?					
Anmerkungen:						
5.1.13	Existieren Temperaturaufzeichnungen (z.B. TK-, Kühllagerung, Erhitzung)?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.14	Wird bei Erhitzungsprozessen eine ausreichende Temperatur erreicht?					
Anmerkungen:						
5.2 Mindesthaltbarkeitsdatum						
5.2.1	Wird das MHD durch geeignete Methoden bestimmt? zB.: Lagertests					
Anmerkungen:						
5.3 Betriebs- und Produktionshygiene						
5.3.1	Erfolgt ein geordneter Warenfluss damit Produktkontaminationen vermieden werden?					
Anmerkungen:						
5.3.2	Gibt es einen Probennahmeplan für Wasser von Entnahmestellen (ggf. auch Eismaschinen) im Betrieb und entsprechende Gutachten (gemäß Trinkwasserverordnung)?					
Anmerkungen:						
5.4 Reinigung und Desinfektion						
5.4.1	Gibt es Reinigungs- und Desinfektionspläne? Folgende Mindestangaben: Art der Reinigung, Intervall, Ort der Reinigung, Verwendetes Mittel, Verantwortlichkeiten.					
Anmerkungen:						
5.4.2	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.4.3	Wird die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion regelmäßig überprüft? zB. Abklatschtests, Untersuchungen					
Anmerkungen:						
5.4.4	Ist sichergestellt, dass durch die Reinigung keine Kontamination von Waren erfolgen kann?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.4.5	Sind für Reinigungs- und Desinfektionsmittel geeignete Lagereinrichtungen vorhanden.					
Anmerkungen:						
5.4.6	Durch die oben angeführten Fragen (Kapitel 5.1, 5.2, 5.3, 5.4) ist sichergestellt, dass keine hygienischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
5.5 Personalhygiene						
5.5.1	Liegt ein Bereichsplan Rein-Unrein auf und ist dieser aktuell?					
Anmerkungen:						
5.5.2	Liegt ein Personalflussplan auf, ist aktuell und ist der Personalfluss so ausgelegt, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden (Rein-Unrein)?					
Anmerkungen:						
5.5.3	Sind dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene festgelegt (Hygieneanweisungen)?					
Anmerkungen:						
5.5.4	Sind alle relevanten Dokumente für die Mitarbeiter verfügbar (Arbeitsanweisungen, Reinigungspläne, Anforderungen zur Produktsicherheit)?					
Anmerkungen:						
5.5.5	Werden die Vorgaben der Personalhygiene von allen betroffenen Personen beachtet und angewandt?					
Anmerkungen:						
5.5.6	Sind die Betriebsgrenzen eindeutig definiert und wird der Zutritt von Personal gelenkt sowie überwacht?					
Anmerkungen:						
5.5.7	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.5.8	Wird kein sichtbarer Schmuck und Uhren in der Produktion getragen?					
Anmerkungen:						
5.5.9	Sind die Fingernägel sauber und sind keine offenen Wunden vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.5.10	Wird den Mitarbeitern entsprechende saubere Arbeitskleidung bzw. Schutzkleidung in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt?					
Anmerkungen:						
5.5.11	Ist das Kopfhhaar sowie der Bart völlig bedeckt?					
Anmerkungen:						
5.5.12	Ist das Schuhwerk für die jeweilige Arbeit geeignet?					
Anmerkungen:						
5.5.13	Wird erforderliche Spezialkleidung in zweckentsprechenden Umkleieräumen angelegt und wo diese erforderlich ist nachweislich getragen?					
Anmerkungen:						
5.5.14	Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt? (Existiert ggf. ein Vertrag mit einer externen Reinigungsfirma) Firmenbezeichnung:					
Anmerkungen:						
5.5.15	Werden Hände und Arbeitsgeräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert?					
Anmerkungen:						
5.6 Hygieneschleuse						
5.6.1	Sind beim Zugang zu Produktionsbereichen und innerhalb der Produktion ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.6.2	Weisen die Apparaturen zur Handhygiene mindestens fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung auf?					
Anmerkungen:						
5.6.3	Sind in Bereichen, in denen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird zusätzlich berührungslose Armaturen zur Handhygiene, Händedesinfektion, angemessene Hygieneausrüstung, Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung und Hinweise zur Handhygiene angebracht und funktionsfähig.					
Anmerkungen:						
5.6.4	Werden Abfallbehälter gekennzeichnet, regelmäßig entsorgt und so gelagert, dass eine Kontamination der Produkte ausgeschlossen ist?					
Anmerkungen:						
5.6.5	Werden bei der Abfallentsorgung die rechtlichen Vorgaben eingehalten?					
Anmerkungen:						
5.7 Personalschulung						
5.7.1	Werden Schulungen aller Mitarbeiter über Hygiene, HACCP und Produktqualität bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes, mind. aber 1x pro Jahr, durchgeführt und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.7.2	Ist ein Schulungsplan vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.7.3	Erfolgt eine Hygieneunterweisung von Fremdpersonal?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.7.4	Ist das Betriebspersonal nachweislich in Bezug auf die Anwendung von Reinigungsmitteln, Kontaminationsmöglichkeiten und Sicherheitsmaßnahmen unterwiesen worden?					
Anmerkungen:						
5.8 Sanitär-, Sozialräume und Garderoben						
5.8.1	Sind am Betrieb geeignete Sanitär-, Sozialräume und Garderoben vorhanden und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird?					
Anmerkungen:						
5.8.2	Wird Straßen- und Schutzkleidung wo erforderlich getrennt aufbewahrt?					
Anmerkungen:						
5.8.3	Es gibt keinen direkten Zugang von Toilettenräumen zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?					
Anmerkungen:						
5.8.4	Sind die Gegebenheiten sauber und in gutem Zustand?					
Anmerkungen:						
5.8.5	Durch die oben angeführten Fragen (Kapitel 5.5, 5.6, 5.7, 5.8) ist sichergestellt, dass keine Mängel der Personalhygiene vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
5.9 Räumliche und technische Voraussetzungen						
5.9.1	Werden Kreuzkontaminationen (rein, unrein) durch geeignete räumliche bzw. zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe vermieden?					
Anmerkungen:						
5.9.2	Sind die baulichen Gegebenheiten entsprechend ausgeführt, dass eine Kontamination (rein, unrein) der Erzeugnisse und der Rohstoffe vermieden wird?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.3	Sind Böden, Wände, Decken und Türen sauber und instandgehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.4	Ist sichergestellt, dass keine unbeherrschten Zutrittsmöglichkeiten vorhanden sind (Türen und Tore wo erforderlich geschlossen)?					
Anmerkungen:						
5.9.5	Sind Böden, Wände, Decken und Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
5.9.6	Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?					
Anmerkungen:						
5.9.7	Sind die Anlagen für den Verwendungszweck geeignet, entsprechend angeordnet und installiert, dass eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist und ist ein ordnungsgemäßer Reinigungszustand gegeben?					
Anmerkungen:						
5.9.8	Werden die Gebäude, Einrichtungen, Produktionsanlagen, Geräte und Messmittel Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?					
Anmerkungen:						
5.9.9	Werden die erforderlichen Mess- und Überwachungsmittel regelmäßig geprüft, justiert und kalibriert?					
Anmerkungen:						
5.9.10	Wird der Mess- und Überwachungsmiteleininsatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.11	Sind die Fenster von Produktions- und Verpackungsanlagen bei offener Ware aus splittergeschütztem Glas und sind diese Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.12	Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Fliegengitter ausgestattet sind und sind diese in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?					
Anmerkungen:						
5.9.13	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?					
Anmerkungen:						
5.9.14	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung gegeben, um Kondenswasserbildung zu vermeiden sowie Dampf und Gerüche zu entfernen?					
Anmerkungen:						
5.9.15	Existiert ein wirksames Fremdkörpermanagement und sind wo erforderlich Fremdkörperdetektoren und diesbezügliche Überwachungsverfahren eingerichtet?					
Anmerkungen:						
5.9.16	Wird die Unversehrtheit von Glas- und Hartplastikgegenständen sowie ähnlich zerbrechlichen Materialien planmäßig kontrolliert?					
Anmerkungen:						
5.9.17	Der Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.9.18	Für den Fall von Glasbruch und Bruch von zerbrechlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, die eine Produktkontamination weitestgehend minimieren?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.19	Durch die oben angeführten Fragen (Kapitel 5.9) ist sichergestellt, dass keine baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
5.10 Schädlingbekämpfung						
5.10.1	Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring (inkl. Köderpläne)?					
Anmerkungen:						
5.10.2	Enthält das Schädlingsmonitoring mind. folgendes: -Umfeld -Lage-/Köderplan -Köderidentifizierung vor Ort -Verantwortlichkeiten intern/extern -Inspektionsintervalle -Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften?					
Anmerkungen:						
5.10.3	Erfolgen regelmäßige Inspektionen zur Schädlingbekämpfung? (ist ggf. ein Vertrag mit einem externen autorisierten Schädlingbekämpfer abgeschlossen - ggf. Firmenbezeichnung unter "Anmerkung bearbeiten" bitte angeben).					
Anmerkungen:						
5.10.4	Werden gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen festgelegt und diese auch schriftlich dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.10.5	Ist der Außenbereich auf dem Betriebsgelände gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?					
Anmerkungen:						
5.10.6	Durch die oben angeführten Fragen (Kapitel 5.10) ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingbekämpfung vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.11 Allergene						
5.11.1	Ist eine aktuelle Auflistung der allergenhaltigen Rohwaren sowie Rezepturen, in denen diese allergenhaltigen Rohwaren verwendet werden vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.11.2	Ist bei der Herstellung von kennzeichnungspflichtigen allergenhaltigen Produkten sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden?					
Anmerkungen:						
5.11.3	Erfolgt eine stichprobenweise Validierung der Reinigung, dass eine kennzeichnungspflichtige Kontamination mit Allergenen ausgeschlossen werden kann?					
Anmerkungen:						
5.11.4	Werden im Betrieb deklarationspflichtige Allergene verarbeitet, so erfolgt eine Kennzeichnung auf allen im Betrieb hergestellten Produkten?					
Anmerkungen:						
6 Lagerung						
6.1	Erfolgt die Lagerung, Be- und Verarbeitung so, dass die Qualität der Waren gewährleistet und eine Kontamination der Ware verhindert wird?					
Anmerkungen:						
6.2	Werden hinsichtlich Lagerung sowie Be- und Verarbeitung die gesetzlichen bzw. betriebsinternen sowie Vorgaben der AMA-Gütesiegel-Richtlinie eingehalten?					
Anmerkungen:						
6.3	Ist sichergestellt, dass keine hygienische Benachteiligung durch eine lange Lagerdauer von Rohware, zwischenbehandelter Ware und Endprodukten erfolgt?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
6.4	In Lagerräumen erfolgt eine kontinuierliche Temperaturlaufzeichnung?					
Anmerkungen:						
7 Verpackung						
7.1	Liegen für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt von AMA-Gütesiegel-Produkten Spezifikationen und Konformitätserklärungen auf?					
Anmerkungen:						
7.2	Ist sichergestellt, dass die Verpackungen für den Verwendungszweck geeignet sind?					
Anmerkungen:						
7.3	Wird Verpackungsmaterial so gelagert, dass keine Kontamination erfolgt?					
Anmerkungen:						
8 Listerienmonitoring						
8.1	Hat der Betrieb ein dokumentiertes, risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien implementiert?					
Anmerkungen:						
8.2	Werden hierzu regelmäßig Untersuchungen durch externe oder interne Labors durchgeführt?					
Anmerkungen:						
8.3	Werden bei einem positiven Befund entsprechende Korrekturen eingeleitet und die Ergebnisse für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
9 Produktanalysen						
9.1	Gibt es 1/4 jährliche Produktanalysen pro homogene Produktgruppe?					
Anmerkungen:						
9.2	Werden die Endproduktanalysen durch ein von der AMA-Marketing zugelassenes Labor durchgeführt?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
9.3	Sind die Ergebnisse von Produktanalysen der Organisation bekannt und liegen diese am Betrieb auf?					
Anmerkungen:						
9.4	Werden die Ergebnisse von Analysen und Betriebskontrollen als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
10 Umsetzung von Auflagen						
10.1	Wurden die Auflagen der Kontrollstelle und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Gütesiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben?					
Anmerkungen:						
11 Einhaltung freiwilliger Module						
11.1	Bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel "Heumilch" wird ausschließlich Heumilch nach den Anforderungen des Heumilchregulativs der ARGE Heumilch eingesetzt.					
Anmerkungen:						
11.2	Produkte mit dem AMA-Gütesiegel "Bergerzeugnis" entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und (EU) Nr. 665/2014.					
Anmerkungen:						