



# Checkliste Audit AMA-Biosiegel

BIO OGK

---

Version 2018

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle  
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
<b>0. Aufbereitung Letztaudit/Anerkennung</b>						
0.1.	Liegt am Betrieb eine gültige AMA-Gütesiegel-Zertifizierung (Vertrag oder Zertifikat), IFS Food/BRC Food/FSSC 22000-Zertifizierung oder IFS Global Markets Food-Zertifizierung (Anerkennung nur bei Kleinstunternehmen) auf und kann diese anerkannt werden?					
Anmerkungen:						
0.2.	Ist der Betrieb ein Kleinstunternehmen, das weniger als 10 Personen beschäftigt und dessen Jahresumsatz 2 Mio. nicht überschreitet, ein Direktvermarkter mit Zukauf oder ein Milchverarbeiter mit einer Verarbeitungsmenge von weniger als 10 Mio. kg pro Jahr?					
Anmerkungen:						
0.3.	Ist der Betrieb ein bäuerlicher Direktvermarkter ohne Zukauf?					
Anmerkungen:						
0.4.	Wurden die Auflagen der Kontrollstelle und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Biosiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben?					
Anmerkungen:						
0.5.	Wurden keine Abweichungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen und ggf. Codex Kapitel A8 festgestellt?					
Anmerkungen:						
0.6.	Liegt aus den vergangenen 24 Monaten ein Bericht der Lebensmittelbehörde auf?					
Anmerkungen:						
<b>1. Teilnahmebedingungen</b>						
1.1.	Liegt ein aktueller AMA-Biosiegel-Lizenzvertrag auf (nicht relevant bei Erstkontrolle)?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
1.2.	Stimmen die Angaben im Lizenzvertrag (bzw. bei Erstkontrolle im Stammdatenblatt) mit den Verhältnissen vor Ort überein?					
Anmerkungen:						
1.3.	Stimmen die im Lizenzvertrag (bzw. bei Erstkontrolle im Stammdatenblatt) angegebenen homogenen Produktgruppen mit jenen der Betriebsstätte überein?					
Anmerkungen:						
1.4.	Stimmt die im Lizenzvertrag (bzw. bei Erstkontrolle im Stammdatenblatt) angegebene Bio-Kontrollstelle überein?					
Anmerkungen:						
1.6.	Liegt die AMA-Biosiegel-Richtlinie in aktueller Form am Betrieb auf bzw. ist bekannt wo diese einsehbar ist und sind die Inhalte bekannt?					
Anmerkungen:						
1.7.	KO: Ist der Betrieb für die biologische Produktion zertifiziert?					
Anmerkungen:						
1.10.	Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) Artikellisten aller AMA-Biosiegel-Artikel an die AMA-Marketing (biopruefberichte@ama.gv.at) übermittelt?					
Anmerkungen:						
1.11.	Ein aktueller Lage- (wo befindet sich der Betrieb) und Standortplan (wie ist der Betrieb strukturiert) liegt am Betrieb auf und alle Funktionen der Gebäude sind eindeutig gekennzeichnet?					
Anmerkungen:						
1.12.	Sind alle für das AMA-Biosiegel relevanten Dokumente bzw. Aufzeichnungen gelenkt, aktuell, nachvollziehbar, gut lesbar und auf Verlangen jederzeit vorlegbar?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
1.13.	Liegen die relevanten rechtlichen Bestimmungen in aktueller Form am Betrieb auf bzw. ist bekannt wo diese einsehbar sind und sind die Inhalte bekannt?					
Anmerkungen:						
<b>2. Herkunft und Nachvollziehbarkeit</b>						
2.1.	Liegt eine aktuelle Lieferantenliste (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) auf?					
Anmerkungen:						
2.2.	Prüft das Unternehmen, dass die Lieferanten der Bio-Kontrolle unterliegen und die Lohnproduzenten/Eigenmarkenhersteller mit einem AMA-Biosiegel-Lizenzvertrag eingebunden sind?					
Anmerkungen:						
2.3.	Erfolgt die Übernahme von unverpackten Erzeugnissen aus biologischer Produktion getrennt von unverpackter nichtbiologischer Ware?					
Anmerkungen:						
2.4.	Gibt es ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/Zutaten/ Zusatzstoffe/Hilfsstoffe/Farbstoffe (Färberei) und aktuelle Rezepturen?					
Anmerkungen:						
2.5.	Sind im internen Warenwirtschaftssystem eigene Artikelbezeichnungen oder -nummern hinterlegt, die einen Hinweis auf AMA-Biosiegel enthalten (z. B. ABS, AMA-BIO)?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.6.	Gibt es ordnungsgemäße Begleitdokumente, Eingangs- und Ausgangslieferscheine laut EU-Bio-VO bzw. laut Richtlinie? Mindestanforderung EU-Bio: Name und Anschrift des Unternehmens Produktbezeichnung/Menge Hinweis auf die biologische Produktion Codenummer der Kontrollstelle					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.7.	Sind auf den Begleitdokumenten beim Warenausgang die Artikelbezeichnungen- bzw. -nummern ausgewiesen, die einen Hinweis auf "AMA-Bio" enthalten (eine Bezeichnung in Verbindung mit einer Fußzeile ist ebenfalls möglich)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.8.	Liegt ein Verfahren zur Lieferantenbewertung vor (inkl. Lohnproduzenten bzw. Eigenmarkenhersteller)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.9.	Werden Stichproben-Kontrollen bei den Vorlieferanten im Hinblick auf die Warentrennung, Hygieneverhältnisse und ggf. Temperaturbedingungen durchgeführt und sind Nachweise vorhanden (Lieferantenaudits)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.10.	Existieren aktuelle Lieferantenerklärungen bzw. schriftliche Bestätigungen der Lieferanten über die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.11.	Wird sichergestellt, dass bei Rohstoffbestellungen, die Bio-Zutaten/Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs überwiegend (mehr als 50 Gewichtsprozent der Jahresmenge) aus anerkannten landwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen (z.B. Bio Austria, EU-Bio+AMAG.A.P., EU-Bio+AMA-Gütesiegel) stammen?					
<b>Anmerkungen:</b>						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.13.	Stammen bei Produkten die mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichnet sind, sämtliche Bio-Rohstoffe aus der im Siegel angegebenen Region (z. B. Austria)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.16.	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Biosiegel angegebenen Region?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.17.	Ist bei Artikeln, die mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichnet sind die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bzw. Rohstoffe nachvollziehbar und liegt eine Herkunftsbestätigung am Betrieb auf?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.18.	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur, etc.)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.19.	Werden die Lieferanten nachweislich darüber informiert, wenn bei der Wareneingangskontrolle Anforderungen nicht entsprechen?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.20.	Entspricht die Menge an mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichneten vermarkteten Produkten bzw. ausgelieferten Waren der Menge an beschafften Bio-Rohstoffen?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.21.	Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.22.	Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)?					
<b>Anmerkungen:</b>						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.24.	Gibt es Sortier- und Abpackprotokolle?					
Anmerkungen:						
2.25.	Gibt es dokumentierte Verfahren bzw. ein geeignetes System, das eine eindeutige Trennung von AMA-Bio- und "Nicht-AMA-Bio-Waren" während der Be- und Verarbeitung sowie Lagerung sicherstellt?					
Anmerkungen:						
<b>3. Kennzeichnung/Dokumentation</b>						
3.1.	Entspricht die Kennzeichnung vom AMA-Biosiegel-Produkt den rechtlichen Bestimmungen bzw. den Anforderungen der AMA-Biosiegel-Richtlinie (Firmenbezeichnung, Postleitzahl und Ort des Herstellers sind auf der Ware angegeben) und ist die Lesbarkeit gewährleistet?					
Anmerkungen:						
3.2.	Ist die Darstellung des AMA-Biosiegels durch die Farbe des Kreises und den Wortlaut im Feld auf weißem Grund korrekt (z.B. roter Kreis und die Bezeichnung Austria) und ist die Lizenznummer des Herstellers angegeben?					
Anmerkungen:						
3.4.	Gibt es ein Chargenkennzeichnungssystem?					
Anmerkungen:						
3.5.	KO: Ermöglicht das Kennzeichnungssystem eine Rückverfolgung der Produkte mit dem AMA-Biosiegel über alle Stufen der Produktion und liegen entsprechende Dokumentationen auf?					
Anmerkungen:						
3.6.	Bezieht das Kennzeichnungssystem alle relevanten Verarbeitungs- und Vertriebsaufzeichnungen (z.B. Eingangs-, Ausgangslieferschein, Produktionsprotokolle, Lagerkennzeichnung) mit ein?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
3.8.	Liegen Lieferscheine/ Herkunftsnachweise/Herdenbegleit scheine auf und sind diese vollständig und ordnungsgemäß ausgefüllt?					
Anmerkungen:						
3.9.	Erfolgt die innerbetriebliche Kennzeichnung so, dass eine Vermischung von AMA-Biosiegel-Artikeln, Bio-Artikeln und Nicht-Bio-Artikeln vermieden wird? Anmerkung: z.B. Kisten- oder Palettenkennzeichnung					
Anmerkungen:						
3.12.	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (z.B. Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne) eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						
3.13.	Enthalten die Warenausgangs-Lieferscheine eindeutig zuordenbare Artikel- und ggf. Chargennummern und ist die Rückverfolgbarkeit dadurch gewährleistet?					
Anmerkungen:						
3.15.	Gibt es Aufzeichnungen über die Lagerbelegung für die gesamte Lagerperiode, die ein Auffinden der einzelnen Partien ermöglicht?					
Anmerkungen:						
3.16.	Enthalten die Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mindestens folgende Anforderungen?  Bezeichnung des Lagers  Charge  Produkt  Anwendungsdatum  Grund der Anwendung  Handelsname des eingesetzten Behandlungsmittels  Art und Menge des eingesetzten Behandlungsmittels  Ausbringungstechnik 					
Anmerkungen:						
<b>4.</b>	<b>Umgang mit Nichtkonformitäten, Korrekturmaßnahmen, Reklamations- und Krisenmanagement</b>					

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
4.1.	Sind wirksame Verfahren für den Umgang mit nichtkonformen Produkten/ Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien eingeführt, die eine schnelle Reaktion ermöglichen? Mindestinhalte:  -Sperrverfahren -Identifikation -Entscheidung über weitere Verwendung -Verantwortlichkeiten					
Anmerkungen:						
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?					
Anmerkungen:						
4.6.	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:						
4.7.	Ist sichergestellt, wenn Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden, dass diese mindestens folgende Punkte erfüllen? schnellstmöglich ergriffen eindeutig formuliert dokumentiert Verantwortliche definiert Fristen festgelegt Dokumentation aufbewahrt und leicht zugänglich					
Anmerkungen:						
4.8.	Existiert ein Krisenmanagementsystem zur Lenkung von Notfallsituationen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
4.9.	Gibt es einen Chargenrückholplan?					
Anmerkungen:						
4.10.	KO: Ist ein wirksames Verfahren 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:						
4.11.	Ist die Telefonnummer und ein Ansprechpartner der AMA-Marketing für eine schnellstmögliche Information im Falle einer Produktrücknahme/rückholung in den Dokumenten enthalten?					
Anmerkungen:						
4.12.	Gibt es einen von der obersten Leitung ernannten, qualifizierten und mit Befugnissen ausgestatteten Krisenmanager?					
Anmerkungen:						
4.13.	Ist ein dokumentiertes Reklamationsmanagement vorhanden (Verantwortlichkeiten)?					
Anmerkungen:						
4.14.	Fließt das Reklamationsmanagement in den kontinuierlichen Verbesserungsprozess ein?					
Anmerkungen:						
<b>5.</b>	<b>Gute Herstellungspraxis und HACCP</b>					
<b>5.0</b>	<b>Gute Herstellungspraxis bei Anerkennungen</b>					
<b>5.1.</b>	<b>HACCP</b>					
5.1.1.	Ist ein dokumentiertes, auf die Größe des Unternehmens abgestimmtes und aktuelles HACCP-System gemäß Codex Alimentarius vorhanden?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.3.	Sind alle Produkte, Produktgruppen, Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?					
Anmerkungen:						
5.1.4.	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:						
5.1.5.	Sind kritische Kontrollpunkte CCPs (falls vorhanden) nachvollziehbar systematisch identifiziert (z.B. RPZ, Entscheidungsbaum) und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.1.6.	Sind kritische Kontrollpunkte CCPs (falls vorhanden) definiert, dokumentiert und handhabbar?					
Anmerkungen:						
5.1.7.	Sind für die CCPs kritische Grenzwerte festgelegt und dokumentiert (rechtliche Vorgaben, AMA-Marketing Vorgaben)?					
Anmerkungen:						
5.1.8.	KO: Sind wirksame Verfahren zur Überwachung der CCPs festgelegt und werden diese durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.1.9.	Sind Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten für den Fall festgelegt und dokumentiert, dass die Überwachung einen CCP zeigt, der nicht unter Kontrolle ist?					
Anmerkungen:						
5.1.11.	Wurden bei der Überschreitung von Grenzwerten Korrekturmaßnahmen laut HACCP-Plan ergriffen und wurden die Maßnahmen entsprechend der Gefahr zeitgerecht bzw. schnellstmöglich getroffen?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.12.	Wird das HACCP-System regelmäßig (min. 1x pro Jahr) nachweislich auf Aktualität überprüft?					
Anmerkungen:						
5.1.13.	Entspricht der Umfang der Dokumentation inkl. Aufzeichnungen zum HACCP-Plan der Art und Größe des Unternehmens und belegen diese das Maßnahmen angewendet werden?					
Anmerkungen:						
5.1.14.	Unterliegen die Prüfmittel zur Überwachung der CCPs (z.B. Thermometer, chem. Analysereagenzien) einer regelmäßigen Überwachung?					
Anmerkungen:						
5.1.15.	Ist das HACCP-System implementiert?					
Anmerkungen:						
5.1.16.	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?					
Anmerkungen:						
5.1.17.	Umfasst das HACCP-System alle Erzeugnislينien und Produkte bzw. Produktgruppen (auch nicht AMA-Biosiegel-Ware) und ist der Prozessablauf (Fließdiagramme) beschrieben?					
Anmerkungen:						
5.1.18.	Ist ein Verfahren zur kontinuierlichen Verbesserung des HACCP-Systems erarbeitet und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.1.19.	Werden Betriebsbegehungen und interne Audits geplant und regelmäßig durchgeführt (z.B. Hygiene)?					
Anmerkungen:						
5.1.20.	Wird der HACCP-Plan regelmäßig mind. 1x jährlich bewertet und gegebenenfalls aktualisiert?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
<b>5.2. Betriebs- und Produktionshygiene</b>						
5.2.1.	Liegen Herstellungs- und Arbeitsanweisungen gemäß HACCP auf?					
Anmerkungen:						
5.2.2.	Liegt ein Warenflussplan auf und ist dieser aktuell?					
Anmerkungen:						
5.2.3.	Erfolgt ein geordneter Warenfluss damit Produktkontaminationen vermieden werden?					
Anmerkungen:						
5.2.4.	Gibt es einen Probenahmeplan für Wasser von Entnahmestellen (ggf. auch Eismaschinen) im Betrieb und entsprechende Gutachten (gemäß Trinkwasserverordnung)?					
Anmerkungen:						
5.2.5.	Liegt am Betrieb ein aktuelles Gutachten (vergangenen 12 Monate) gemäß Trinkwasserverordnung auf? (Gutachten der Gemeinde wird anerkannt. Bei eigenem Brunnen sind quartalsweise Überprüfungen notwendig.)					
Anmerkungen:						
5.2.6.	Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) interne Wasserproben von geeigneten Entnahmestellen gezogen und mindestens auf die mikrobiologischen Parameter der Trinkwasserverordnung untersucht?					
Anmerkungen:						
<b>5.3. Reinigung und Desinfektion</b>						
5.3.1.	Gibt es Reinigungs- und Desinfektionspläne?					
Anmerkungen:						
5.3.2.	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.3.3.	Wird die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion regelmäßig überprüft? zB. Abklatschtests, Untersuchungen					
Anmerkungen:						
5.3.4.	Ist das Betriebspersonal nachweislich in Bezug auf die Anwendung von Reinigungsmitteln, Kontaminationsmöglichkeiten und Sicherheitsmaßnahmen unterwiesen worden?					
Anmerkungen:						
5.3.5.	Ist sichergestellt, dass durch die Reinigung keine Kontamination von Waren erfolgen kann?					
Anmerkungen:						
5.3.6.	Sind für Reinigungs- und Desinfektionsmittel geeignete Lagereinrichtungen vorhanden.					
Anmerkungen:						
5.3.7.	Liegen die aktuellen Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter der Reinigungsmittel auf?					
Anmerkungen:						
5.3.8.	Werden Mehrwegverpackungen (z.B. Poolsteigen) nach jedem Gebrauch bzw. vor jeder weiteren Nutzung maschinell gereinigt?					
Anmerkungen:						
5.3.9	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen hygienischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
<b>5.4. Personalhygiene</b>						
5.4.2.	Liegt ein Personalfussplan auf und ist aktuell und ist der Personalfluss so ausgelegt, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden (Rein-Unrein)?					
Anmerkungen:						
5.4.3.	Sind dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene festgelegt (Hygieneanweisungen)?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.4.4.	Sind alle relevanten Dokumente für die Mitarbeiter verfügbar (Arbeitsanweisungen, Reinigungspläne, Anforderungen zur Produktsicherheit)?					
Anmerkungen:						
5.4.5.	KO: Werden die Vorgaben der Personalhygiene von allen betroffenen Personen beachtet und angewandt (n=2)?					
Anmerkungen:						
5.4.6.	Sind die Betriebsgrenzen eindeutig definiert und wird der Zutritt von Personal gelenkt sowie überwacht?					
Anmerkungen:						
5.4.7.	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht?					
Anmerkungen:						
5.4.8.	Wird kein sichtbarer Schmuck und Uhren in der Produktion getragen?					
Anmerkungen:						
5.4.9.	Sind die Fingernägel sauber und sind keine infizierten oder offenen Wunden vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.4.10.	Ist die Schutzkleidung sauber?					
Anmerkungen:						
5.4.11.	Ist das Kopfhaar sowie der Bart völlig bedeckt?					
Anmerkungen:						
5.4.12.	Ist das Schuhwerk für die jeweilige Arbeit geeignet?					
Anmerkungen:						
5.4.13.	Wird erforderliche Spezialkleidung in zweckentsprechenden Umkleieräumen angelegt und wo diese erforderlich ist nachweislich getragen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.4.16.	Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt? (Existiert ggf. ein Vertrag mit einer externen Reinigungsfirma)					
Anmerkungen:						
5.4.17.	Werden Hände und Arbeitsgeräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert?					
Anmerkungen:						
<b>5.5. Hygieneschleuse</b>						
5.5.1.	KO: Sind beim Zugang zu Produktionsbereichen und innerhalb der Produktion ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.5.2.	Weisen die Apparatur zur Handhygiene mindestens fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung auf?					
Anmerkungen:						
<b>5.8. Personalschulung</b>						
5.8.1.	Werden dokumentierte Schulungen der Mitarbeiter über Hygiene, HACCP und Produktqualität unter Berücksichtigung der aktuellen Betriebssituation durchgeführt?					
Anmerkungen:						
5.8.2.	Ist ein Schulungsplan vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.8.3.	Sind die Personalschulungen in Bezug auf Hygiene, HACCP und Produktqualität ausreichend und werden diese jedenfalls vor Aufnahme der Tätigkeit bzw. min. 1x pro Jahr durchgeführt?					
Anmerkungen:						
5.8.4.	Wird die Wirksamkeit der Schulung regelmäßig überprüft, aktualisiert und ist zufriedenstellend?					
Anmerkungen:						
<b>5.9. Sanitär-, Sozialräume und Garderoben</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.1.	Sind am Betrieb geeignete Sanitär-, Sozialräume und Garderoben vorhanden und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird?					
Anmerkungen:						
5.9.2.	Wird Straßen- und Schutzkleidung wo erforderlich getrennt aufbewahrt?					
Anmerkungen:						
5.9.3.	Es gibt keinen direkten Zugang von Toilettenräumen zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?					
Anmerkungen:						
5.9.4.	Sind die Gegebenheiten sauber und in gutem Zustand?					
Anmerkungen:						
5.9.5	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
<b>5.10. Räumliche und technische Voraussetzungen</b>						
5.10.1.	Werden Kreuzkontaminationen (rein, unrein) durch geeignete räumliche bzw. zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe vermieden?					
Anmerkungen:						
5.10.2.	Sind die baulichen Gegebenheiten entsprechend ausgeführt, dass eine Kontamination (rein, unrein) der Erzeugnisse und der Rohstoffe vermieden wird?					
Anmerkungen:						
5.10.3.	Sind Böden, Wände, Decken und Türen sauber und instandgehalten und ist sichergestellt, dass keine unbeherrschten Zutrittsmöglichkeiten vorhanden sind (Türen und Tore wo erforderlich geschlossen)?					
Anmerkungen:						
5.10.4.	Sind Böden, Wände, Decken und Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.10.5.	Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?					
Anmerkungen:						
5.10.7.	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:						
5.10.8.	Werden die Gebäude, Einrichtungen, Produktionsanlagen, Geräte und Messmittel Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?					
Anmerkungen:						
5.10.9.	Wird die Wartung und Instandhaltung so durchgeführt, dass die Kontamination von Produkten vermieden wird?					
Anmerkungen:						
5.10.10.	Werden die erforderlichen Mess- und Überwachungsmittel regelmäßig geprüft, justiert und kalibriert?					
Anmerkungen:						
5.10.11.	Werden der Mess- und Überwachungsmiteinsatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						
5.10.13.	Sind die Fenster von Produktions- und Verpackungsanlagen bei offener Ware aus splittergeschütztem Glas (z.B. Splitterschutzfolie) und sind diese Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.10.14.	Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Fliegengitter ausgestattet sind und sind diese in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.10.15.	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?					
Anmerkungen:						
5.10.16.	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung gegeben, um Kondenswasser zu vermeiden sowie Dampf und Gerüche zu entfernen?					
Anmerkungen:						
5.10.19.	Werden die Unversehrtheit von Glas- und Hartplastikgegenständen planmäßig kontrolliert, Beschädigungen und Bruch dokumentiert und Maßnahmen zur Verhinderung von Produktkontaminationen umgesetzt?					
Anmerkungen:						
5.10.21.	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
<b>5.11. Schädlingsbekämpfung</b>						
5.11.1.	KO: Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring (inkl. Köderpläne)?					
Anmerkungen:						
5.11.3.	Sind Korrekturmaßnahmen schriftlich festgelegt worden, die bei Schädlingsbefall getroffen werden müssen und werden diese eingehalten?					
Anmerkungen:						
5.11.4.	Ist der Außenbereich auf dem Betriebsgelände gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.11.5.	Werden regelmäßig Inspektionen der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchgeführt? (ist ggf. ein Vertrag mit einem externen autorisierten Schädlingsbekämpfer abgeschlossen)					
Anmerkungen:						
5.11.6.	Liegen die aktuellen Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter der Schädlingsbekämpfungsmittel auf?					
Anmerkungen:						
5.11.7.	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
<b>5.12. Allergene</b>						
5.12.1.	Ist eine aktuelle Auflistung der allergenhaltigen Rohwaren sowie Rezepturen, in denen diese allergenhaltigen Rohwaren verwendet werden vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.12.2.	Ist bei der Herstellung von kennzeichnungspflichtigen allergenhaltigen Produkten sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden?					
Anmerkungen:						
5.12.3.	Erfolgt eine stichprobenweise Validierung der Reinigung, dass eine kennzeichnungspflichtige Kontamination mit Allergenen ausgeschlossen werden kann?					
Anmerkungen:						
<b>7. Lagerung</b>						
7.1.	Erfolgt die Lagerung, Be- und Verarbeitung so, dass die Qualität der Waren gewährleistet und eine Kontamination der Ware verhindert wird und die gesetzlichen bzw. betriebsinternen sowie Vorgaben der AMA-Biosiegel-Richtlinie eingehalten werden?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
7.3.	Ist sichergestellt, dass keine hygienische Benachteiligung durch eine lange Lagerdauer von Rohware, zwischenbehandelter Ware und Endprodukten erfolgt?					
Anmerkungen:						
7.8.	Werden ethylenempfindliche Produkte (z.B. Karfiol, Kohlsprossen, Kartoffeln) getrennt von Ethylenausscheidern (z.B. Äpfel, Pfirsiche, Marillen) gelagert?					
Anmerkungen:						
7.9.	Werden Speisekartoffel in Kisten gelagert?					
Anmerkungen:						
7.10.	Wird bei lichtempfindlichen Produkten (z.B. Speisekartoffeln) bei langfristiger Lagerung Lichteinfall verhindert?					
Anmerkungen:						
7.11.	Wird bei der Lagerung das fifo bzw. first expired/first out eingehalten?					
Anmerkungen:						
<b>8. Transport</b>						
<b>8.1. Transport Allgemein</b>						
8.1.2.	Sind die verwendeten Transportfahrzeuge hygienisch unbedenklich, leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
8.1.3.	Sind dokumentierte Hygieneverfahren für die Transportfahrzeuge festgelegt?					
Anmerkungen:						
8.1.4.	Werden beim Transport der Produkte die hygienischen Grundsätze berücksichtigt?					
Anmerkungen:						
8.1.5.	Wird beim Transport der Produkte die Ethylenempfindlichkeit berücksichtigt?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
8.1.6.	Wird wo erforderlich eine Temperaturkontrolle inkl. Temperaturschreiber vorgenommen und ist diese auf Anfrage abrufbar?					
Anmerkungen:						
8.1.7.	Ist der Waschplatz für die Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen und Transportbehältnissen für den Zweck geeignet und sauber?					
Anmerkungen:						
<b>9. Verpackung</b>						
9.1.	Ist bei AMA-Biosiegel-Produkten sichergestellt, dass keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien verwendet werden (z.B. PVC)?					
Anmerkungen:						
9.2.	Liegen für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt von AMA-Biosiegel-Produkten Spezifikationen und Konformitätserklärungen auf?					
Anmerkungen:						
9.3.	Ist sichergestellt, dass die Verpackungen für den Verwendungszweck geeignet sind?					
Anmerkungen:						
9.4.	Wird Verpackungsmaterial so gelagert, dass keine Kontamination erfolgt?					
Anmerkungen:						
<b>10. Temperaturkontrolle</b>						
10.11.	Ermöglichen die Lüftungstechnischen Einrichtungen die Einhaltung von allgemein gültigen Empfehlungen für Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit in den unterschiedlichen Lagerungsphasen?					
Anmerkungen:						
10.12.	Gibt es Aufzeichnungen zur Klimaführung und zum Klimaverlauf im Lager?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
10.13.	Werden die sortenspezifischen Unterschiede von Speisekartoffeln beim Einsatz von Kaltluft berücksichtigt?					
Anmerkungen:						
<b>11. Abfallentsorgung</b>						
11.4.	Werden Abfallbehälter gekennzeichnet, regelmäßig entsorgt und so gelagert, dass eine Kontamination der Produkte ausgeschlossen ist?					
Anmerkungen:						
<b>13. Monitoring und Produktanalysen</b>						
13.4.	Ist am Betrieb ein risikobasiertes Rückstandsmonitoring gemäß dem Leitfaden der AMA-Marketing und der AMA-Biosiegel-Richtlinie implementiert und entsprechen die Analysenergebnisse den Anforderungen?					
Anmerkungen:						
13.5.	Sind die Ergebnisse der Produktanalysen (Pflanzenschutzmittelrückstände) der Organisation bekannt und liegen diese am Betrieb auf?					
Anmerkungen:						
13.6.	Werden die Ergebnisse von Produktanalysen als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
<b>14. Spezielle Anforderungen</b>						