



Checkliste Audit AMA-Biosiegel

BIO Milch-Verarbeitung

Version 2018

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
0. Aufbereitung Letztaudit/Anerkennung						
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:						
1. Teilnahmebedingungen						
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:						
1.5.	KO: Ist der Betrieb von der Behörde zugelassen?					
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:						

Ifd 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:						
2. Herkunft und Nachvollziehbarkeit						
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					
Anmerkungen:						
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)?					
Anmerkungen:						
2.8.	Liegt ein Verfahren zur Lieferantenbewertung vor (inkl. Lohnproduzenten bzw. Eigenmarkenhersteller)?					
Anmerkungen:						
2.9.	Werden Stichproben-Kontrollen bei den Vorlieferanten im Hinblick auf die Warentrennung, Hygieneverhältnisse und ggf. Temperaturbedingungen durchgeführt und sind Nachweise vorhanden (Lieferantenaudits)?					
Anmerkungen:						
2.10.	Existieren aktuelle Lieferantenerklärungen bzw. schriftliche Bestätigungen der Lieferanten über die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs?					
Anmerkungen:						
2.11.	Wird sichergestellt, dass bei Rohstoffbestellungen, die Bio-Zutaten/Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs überwiegen (mehr als 50 Gewichtsprozent der Jahresmenge) aus anerkannten landwirtschaftlichen Qualitätssicherungssystemen (z.B. Bio Austria, EU-Bio+AMAG.A.P., EU-Bio+AMA-Gütesiegel) stammen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.14.	Ist bei zusammengesetzten Lebensmitteln sichergestellt, dass die Zutaten pflanzlichen Ursprungs, die gemäß den landwirtschaftlichen Produktionsvoraussetzungen in der im AMA-Biosiegel angegebenen Herkunftsregion (z.B. Austria) nicht, nicht regelmäßig oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt werden, ein Drittel (Gewichtsprozent bei Einwaage, ohne zugesetztes Wasser oder Wasser als Aufgussflüssigkeit) des Produktes nicht überschreiten? 					
Anmerkungen:						
2.15.	Ist bei zusammengesetzten Lebensmitteln sichergestellt, dass die Zutaten tierischen Ursprungs, aus der im AMA-Biosiegel angegebenen Herkunftsregion (z.B. Austria) stammen. Ausgenommen sind untergeordnete Zutaten wie Gelatine, Naturdärme die in der angegebenen Region nicht in der geforderten Qualität und Menge erzeugt werden?					
Anmerkungen:						
2.16.	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Biosiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						
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?					
Anmerkungen:						
2.18.	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur, etc.)?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
2.19.	Werden die Lieferanten nachweislich darüber informiert, wenn bei der Wareneingangskontrolle Anforderungen nicht entsprechen?					
Anmerkungen:						
2.20.	Entspricht die Menge an mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichneten vermarkteten Produkten bzw. ausgelieferten Waren der Menge an beschafften Bio-Rohstoffen?					
Anmerkungen:						
2.21.	Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert?					
Anmerkungen:						
2.22.	Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)?					
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:						
3. Kennzeichnung/Dokumentation						
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:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
3.3.	Sind bereits bei zusammengesetzten AMA-Biosiegel-Produkten bei denen nicht alle Primärzutaten aus der im AMA-Biosiegel angegebenen Region stammen, jene Primärzutaten die über 50 % des Lebensmittels ausmachen und jene Zutaten für die eine mengenmäßige Zutatendeclaration (QUID) vorgenommen werden muss im Zutatenverzeichnis mit dem Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe gekennzeichnet bzw. ist ein Vermerk für die Kennzeichnung im Internet angeführt?					
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:						
3.8.	Liegen Lieferscheine/ Herkunftsnachweise/Herdenbegleitscheine auf und sind diese vollständig und ordnungsgemäß ausgefüllt?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
3.10.	Wird Rework zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet?					
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:						
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? 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:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
5. Gute Herstellungspraxis und HACCP						
5.0 Gute Herstellungspraxis bei Anerkennungen						
5.1. HACCP						
5.1.1.	Ist ein dokumentiertes, auf die Größe des Unternehmens abgestimmtes und aktuelles HACCP-System gemäß Codex Alimentarius vorhanden?					
Anmerkungen:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
5.1.10.	Wird bei Erhitzungsprozessen eine ausreichende Temperatur erreicht?					
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:						
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. Analyseagenzien) einer regelmäßigen Überwachung?					
Anmerkungen:						
5.1.15.	Ist das HACCP-System implementiert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.16.	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?					
Anmerkungen:						
5.1.17.	Umfasst das HACCP-System alle Erzeugnislinien 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:						
5.2. Betriebs- und Produktionshygiene						
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:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
5.3. Reinigung und Desinfektion						
5.3.1.	Gibt es Reinigungs- und Desinfektionspläne?					
Anmerkungen:						
5.3.2.	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.3.7.	Liegen die aktuellen Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter der Reinigungsmittel auf?					
Anmerkungen:						
5.3.9	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen hygienischen Mängel vorliegen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden?					
Anmerkungen:						
5.4. Personalhygiene						
5.4.1.	Liegt ein Bereichsplan Rein-Unrein auf und ist dieser aktuell?					
Anmerkungen:						
5.4.2.	Liegt ein Personalflussplan 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:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
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:						
5.4.18.	Ist der Personalfluss (Rein-Unrein) so ausgelegt, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden?					
Anmerkungen:						
5.5. Hygieneschleuse						
5.5.1.	KO: 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	
5.5.2.	Weisen die Apparatur zur Handhygiene mindestens fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung auf?					
Anmerkungen:						
5.5.3.	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 (Waschbecken: Soll 45°C, ggf. Sterilbecken: Soll 82°C)					
Anmerkungen:						
5.8. Personalschulung						
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:						
5.9. Sanitär-, Sozialräume und Garderoben						

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:						
5.10. Räumliche und technische Voraussetzungen						
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:						
5.10.18.	Existiert ein wirksames Fremdkörpermanagement und sind wo erforderlich Fremdkörperdetektoren und diesbezügliche Überwachungsverfahren eingerichtet?					
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:						
5.11. Schädlingsbekämpfung						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
5.11.4.	Ist der Außenbereich auf dem Betriebsgelände gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?					
Anmerkungen:						
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:						
5.12. Allergene						
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:						
7. Lagerung						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
7.2.	Erfolgt eine getrennte Lagerung von verpackter und unverpackter Ware?					
Anmerkungen:						
7.3.	Ist sichergestellt, dass keine hygienische Benachteiligung durch eine lange Lagerdauer von Rohware, zwischenbehandelter Ware und Endprodukten erfolgt?					
Anmerkungen:						
8. Transport						
8.1. Transport Allgemein						
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:						
8.1.6.	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:						
9. Verpackung						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
10. Temperaturkontrolle						
10.2.	Wird wo erforderlich ein Registrierthermometer eingesetzt?					
Anmerkungen:						
10.3.	Ist wo erforderlich eine Temperatur- und Zeitüberwachung installiert?					
Anmerkungen:						
10.4.	Wird ggf. die erforderliche Temperaturkontrolle dokumentiert?					
Anmerkungen:						
11. Abfallentsorgung						
11.4.	Werden Abfallbehälter gekennzeichnet, regelmäßig entsorgt und so gelagert, dass eine Kontamination der Produkte ausgeschlossen ist?					
Anmerkungen:						
12. Mindesthaltbarkeitsdatum						
12.1.	Wird das MHD durch geeignete Methoden (z.B. Lagertests) bestimmt?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
12.2.	Ist das angegebene MHD mit den Produktionsdaten plausibel?					
Anmerkungen:						
13. Monitoring und Produktanalysen						
13.1.	Werden halbjährlich Endproduktanalysen pro homogener Produktgruppe gemäß Richtlinie durchgeführt?					
Anmerkungen:						
13.2.	Werden die Endproduktanalysen durch ein von der AMA-Marketing zugelassenes Labor durchgeführt?					
Anmerkungen:						
13.3.	Sind die Ergebnisse der Produktanalysen 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:						
13.9.	Hat der Betrieb ein dokumentiertes, risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien implementiert?					
Anmerkungen:						
13.10.	Werden hierzu regelmäßig Untersuchungen durch externe oder interne Labors durchgeführt?					
Anmerkungen:						
13.11.	Werden bei einem positiven Listerienbefund entsprechende Korrekturen eingeleitet und die Ergebnisse für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
14. Spezielle Anforderungen						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung	Bewertung				Abweichung
		Ja	Nein	NR	NK	
14.1.	Ist sichergestellt, dass die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zur Gänze aus biologischer Produktion stammen? (Ausgenommen sind Naturdärme, Gelatine, Pektin und Hefe; max. 5 % gemäß EU-Bio)					
Anmerkungen:						
14.2.	Werden keine geschmacksverstärkenden Substanzen wie Hefeextrakt verwendet? Ausschließlich der Einsatz von Speisewürze ist zulässig.					
Anmerkungen:						
14.3.	Werden nur Zusatzstoffe eingesetzt, die nach der AMA-Biosiegel-Richtlinie zugelassen sind?					
Anmerkungen:						
14.5.	Ist sichergestellt, dass im Rahmen des AMA-Biosiegel-Programms Rohmilch nur für die Erzeugung von gebranntem Hartkäse und thermisierte Milch nur für die Erzeugung von Hart- und Schnittkäse verwendet wird?					
Anmerkungen:						
14.15.	Ist sichergestellt, dass Produkte mit dem AMA-Biosiegel ohne Palmöl und Palmkernöl, sowie daraus hergestellten Fetten, als Zutat hergestellt werden?					
Anmerkungen:						