



## Checkliste

---

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle  
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>1 Allgemein</b>					
1.1	Wurden die im Rahmen der letzten Kontrolle festgestellten AMA-Gütesiegel Abweichungen behoben?				
Anmerkungen:					
1.2	Wurden keine Abweichungen gegenüber den gesetzlichen Vorgaben festgestellt?				
Anmerkungen:					
1.3	Erfolgt kein Verkauf von lebendem Fisch mit dem AMA-Gütesiegel?				
Anmerkungen:					
1.4	Es erfolgt keine Auslobung von in den Filialen hergestellte Fischerzeugnisse mit dem AMA-Gütesiegel? (z.B. Fischsalat, Fischsuzl, marinierte Fischfilets)				
Anmerkungen:					
<b>2 Rückverfolgbarkeit</b>					
2.1	Liegen aktuelle Zertifikate von den Lieferanten für AMA-GS-Fisch auf?				
Anmerkungen:					
2.2	Können sämtliche AMA-GS-Fischzukaufe mit einem richtliniekonformen Warenbegleitdokument belegt werden? (Artikel, Menge, Chargennummer, AMA-GS-Verweis)				
Anmerkungen:					
2.3	Sind sämtliche Angaben auf AMA-GS-Fisch ident mit den Angaben auf den dazugehörigen Lieferscheinen?				
Anmerkungen:					
2.4	Werden beim Zukauf von offener Ware folgende Punkte kontrolliert: Menge, Herkunft, Temperatur, Konsistenz, Geruch, Optik?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
2.5	Werden vollständige Aufzeichnungen über Warenausgangs- bzw. Verkaufsmengen je Etikettierungsangabe geführt und sind die Warenströme plausibel (3 Monate verfügbar)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.6	Ist eine Unterscheidung von AMA-GS und nicht AMA-GS-Fisch eindeutig möglich? (räumliche Trennung oder Kennzeichnung)					
<b>Anmerkungen:</b>						
<b>3 Hygiene</b>						
3.1	Ist sichergestellt, dass es während der Übernahme zu keiner negativen Beeinflussung (Erwärmung, Verschmutzung etc.) kommt?					
<b>Anmerkungen:</b>						
3.2	Werden Fisch und Fischerzeugnisse so gelagert, dass eine einwandfreie mikrobiologische und sensorische Produktbeschaffenheit sichergestellt ist?					
<b>Anmerkungen:</b>						
3.3	Wird die maximale Temperatur von + 2°C nicht überschritten? (Die Ermittlung der Temperatur erfolgt per Einstichthermometer)					
<b>Anmerkungen:</b>						
3.4	Werden gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter gelagert (kurze Temperturschwankungen beim Transport von nicht mehr als 3 °C sind zulässig)?					
<b>Anmerkungen:</b>						
3.5	Erfolgt die Dokumentation der Kühltemperatur in Kühlraum und Vitrinen der Bedientheken richtlinienkonform? (mittels Temperaturschreiber oder 4 x tägliche Aufzeichnung oder 2 x täglich, wenn ein entsprechendes Rückmeldesystem für eventuelle Ausfälle der Kühlung vorhanden ist)					
<b>Anmerkungen:</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.6	Wird das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum für sämtlichen AMA-GS-Fisch eingehalten?					
Anmerkungen:						
<b>4 Bedientheke</b>						
4.1	Werden beim Bedienthekenverkauf sämtliche erforderlichen Etikettierungsangaben zum jeweiligen Artikel am Waagenbon bzw. Etikett aufgedruckt? (Artikel, Menge, AMA-GS-Verweis)					
Anmerkungen:						
4.2	Erfolgt eine tägliche Reinigung und Desinfektion der Bedientheke und wird dies dokumentiert?					
Anmerkungen:						
4.3	Wird der Reinigungs- und Desinfektionserfolg der Bedientheke zumindest einmal jährlich durch Abklatsch- oder Wischproben verifiziert und erfolgen entsprechende Korrekturmaßnahmen bei einer Überschreitung der Richtwerte?					
Anmerkungen:						
4.4	Ist für Eis, das zur Lagerung verwendet wird, ein risikobasierter Analyseplan im Sinne der Trinkwasserverordnung implementiert?					
Anmerkungen:						
4.5	Wird Eis, das vor Ort produziert wird, mindestens einmal pro Jahr im Sinne der Trinkwasserverordnung beprobt?					
Anmerkungen:						
4.6	Erfolgt in der Bedientheke keine für den Konsumenten irreführende Auslobung von Fisch?					
Anmerkungen:						
4.7	Werden die hygienischen Anforderungen im Bedienthekenverkauf eingehalten? (Trennung, Temperatur, Bearbeitung)					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4.8	Sind die Angaben für den in der Bedientheke befindliche Fisch rückverfolgbar?					
Anmerkungen:						