



Checkliste

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
1 Allgemein					
1.1	Wurden die Auflagen der Kontrollstellen und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Gütesiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben?				
Anmerkungen:					
2 Teilnahmebedingungen					
2.1	Liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag (inkl. ev. Formblätter zur Ergänzung) auf?				
Anmerkungen:					
2.2	Stimmen die Angaben im Lizenzvertrag mit den Verhältnissen vor Ort überein? Umsatzkategorie (<0,5 Mio €, <2,0 Mio €, <5,0 Mio €, <20 Mio €, = 20 Mio €); Anzahl der Mitarbeiter, Anzahl der eigenen Betriebsstätten (exkl. Lohnproduzenten)?				
Anmerkungen:					
2.3	Stimmen die im Lizenzvertrag angegebenen homogenen Produktgruppen mit jenen der Betriebsstätte überein?				
Anmerkungen:					
2.4	Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) Artikellisten aller AMA-Gütesiegel-Artikel an die AMA-Marketing (pruefberichte@amainfo.at) übermittelt?				
Anmerkungen:					
2.5	Werden die relevanten rechtlichen und privatrechtlichen Anforderungen regelmäßig und systematisch ermittelt, bewertet sowie erforderlichenfalls implementiert und gibt es eine Auflistung dieser Anforderungen?				
Anmerkungen:					
3 Lieferanten					
3.1	Liegt eine aktuelle Lieferantenliste für Fisch (inkl. Lohnproduzenten/ Eigenmarkenhersteller) auf?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.2	Sind Lieferanten (inkl. Lohnproduzenten/ Eigenmarkenhersteller) in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden? (siehe www.amainfo.at/teilnehmer)					
Anmerkungen:						
3.3	Ist die zugekaufte Fischart für AMA-Gütesiegel-Produkte im Kontrollumfang der AMA-Gütesiegel-Fischzucht enthalten (siehe www.amainfo.at/teilnehmer)?					
Anmerkungen:						
3.4	Werden im Anlassfall Stichprobenkontrollen bei den Vorlieferanten im Hinblick auf die Warentrennung, Hygieneverhältnisse und ggf. Temperaturbedingungen durchgeführt und sind Nachweise darüber vorhanden (Lieferantenaudits)?					
Anmerkungen:						
4 Warenübernahme						
4.1	Erfolgt die Übernahme von AMA-Gütesiegel-Fischen/ unverpackten AMA-Gütesiegel-Erzeugnissen getrennt von Nicht-AMA-Gütesiegel Fischen/ von unverpackter Nicht-AMA-Gütesiegel-Ware?					
Anmerkungen:						
4.2	Gibt es im Zuge des Zukaufs ein risikobasiertes Monitoringsystem mit den Mindestparametern Antibiotikarückstände und Malachitgrün?					
Anmerkungen:						
4.3	Ist die Nachvollziehbarkeit der Herkunft über den gesamten Lebenszyklus (Schlupf bis Schlachtung) gegeben (mittels Fischverkehrsschein oder gleichwertige Lieferscheine)?					
Anmerkungen:						
4.4	Stammen bei Produkten, die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, der verwendete Fisch sowie daraus hergestellte Zutaten aus der im Siegel angegebenen Region (z.B. Austria)?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5 Umgang mit Nichtkonformitäten					
5.1	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:					
5.2	Wird der Umgang mit nichtkonformen Produkten/Hilfsmitteln/Verpackungsmaterialien von den Mitarbeitern verstanden und umgesetzt?				
Anmerkungen:					
5.3	Sind für die Organisation die Verantwortlichkeiten und Befugnisse festgelegt und sind diese aktuell?				
Anmerkungen:					
5.4	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:					
5.5	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:					
5.7	Ist ein Rückholplan für AMA-Ware vorhanden?				
Anmerkungen:					
5.6	Ist das Krisenmanagement bzw. Rückruf von AMA-Ware im Bedarfsfall entsprechend?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5.8	Liegt eine Telefonliste für Rückrufe (inkl. AMA Nr.) vor?				
Anmerkungen:					
6 Erzeugnisse aus Fisch					
6.1	Gibt es für die hergestellten Produkte aktuelle Rezepturen, die sämtliche Zutaten, Hilfsstoffe und Zusatzstoffe aufweisen?				
Anmerkungen:					
6.2	Enthalten Fischerzeugnisse (z.B. Fischsuzl, Fischaufstrich) mit dem AMA-Gütesiegel mehr als 50 % Fischfleisch?				
Anmerkungen:					
6.3	Es werden keine wasserbindende Zutaten bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel eingesetzt (kondensierte Phosphate, Zitronensäure)?				
Anmerkungen:					
6.4	Es findet kein Zusatz von Aromen bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel statt (ausgenommen Aromen die im Zuge eines Räucherungsprozesses entstehen)?				
Anmerkungen:					
6.5	Es werden keine Farbstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe zur Farbstabilisierung (z.B. Sulfit, Kohlenmonoxid) bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel verwendet?				
Anmerkungen:					
6.6	Lasst sich nachvollziehen, dass keine gentechnisch veränderten Zutaten eingesetzt werden?				
Anmerkungen:					
7 Rückverfolgbarkeit					
7.1	Gibt es ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/ Zutaten?				
Anmerkungen:					
7.2	Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
7.3	Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)?					
Anmerkungen:						
7.4	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Gütesiegelsiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						
7.5	Wird sichergestellt, dass die maximale Lagerungsdauer von einem Jahr bei Salmoniden nicht überschritten wird?					
Anmerkungen:						
7.6	Wird sichergestellt, dass die maximale Lagerungsdauer von einem halben Jahr bei Welsen und Karpfen nicht überschritten wird?					
Anmerkungen:						
8 Kennzeichnung						
8.1	Gibt es ein Chargenkennzeichnungssystem?					
Anmerkungen:						
8.2	Ist ein geeignetes Verfahren zur Vermeidung von Vermischung von AMA-Gütesiegel und Nicht-AMA-Gütesiegel-Artikel vorhanden? (z.B. Kisten- oder Palettenkennzeichnung)					
Anmerkungen:						
8.3	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (z.B. Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne) eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						
8.4	Enthalten die gekennzeichneten Warenausgangs-Lieferscheine eindeutig zuordenbare Artikel- und Chargennummern und wird dadurch die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.5	Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) und ist die Lesbarkeit gewährleistet?					
Anmerkungen:						
9 Sonstige Angaben						
9.1	Wird bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel und einer Angabe, die auf gentechnikfreie Produktion schließen lässt, die Richtlinie zur „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung des Österreichischen Lebensmittelbuches eingehalten?					
Anmerkungen:						
9.2	Werden bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel und einem Hinweis, der von Konsumenten als regionale Herkunftsangabe verstanden wird (z.B. Steirischer Karpfen, Mostviertler Forelle), die Fische zumindest in der angegebenen Region gemästet (halbe Lebensdauer oder Hälfte der Gewichtszunahme)?					
Anmerkungen:						
9.3	Handelt es sich bei Produkten mit dem AMA-Gütesiegel und einer Angabe, die auf eine seltene Art schließen lässt (z.B. Fischrarität) ausschließlich um eine der folgenden Arten: Aalrute, Äsche, Reinanken, Seeforelle					
Anmerkungen:						