



Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
0 Aufbereitungs Letztaudit/ Anerkennung					
0.1	Liegt am Betrieb ein gültiges IFS Food/ BRC Food/ FSSC 22000 Zertifikat auf?				
Anmerkungen:					
0.2	Liegt aus den vergangen 24 Monaten ein Bericht der Lebensmittelbehörde auf (Abweichungen und Korrekturmaßnahmen beachten)?				
Anmerkungen:					
0.2.1	Datum des letzten Betriebsrundganges durch die Lebensmittelbehörde?				
Anmerkungen:					
1 Teilnahmebedingungen					
1.1	Für welche/n AMA-Gütesiegel-Produzenten wird abgepackt bzw. eingelagert?				
Anmerkungen:					
1.2	Liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag (inkl. 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:					
1.6	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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
2 Herkunft und Nachvollziehbarkeit						
2.5	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur etc.)?					
Anmerkungen:						
2.7	Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert?					
Anmerkungen:						
2.8	Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen inkl. Mengenabgleich überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)?					
Anmerkungen:						
2.11	Stammen die abgepackten Erzeugnisse aus der im AMA-Gütesiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						
2.12	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Gütesiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						
2.15	Stammen Milch und Zutaten aus Milch (Joghurt, Topfen, Käse etc. - ausgenommen spezielle technologisch erforderliche Milcheiweißpulver) bei AMA-GS-Produkten aus der im Siegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
2.15.1	Ist sichergestellt, dass Milch und Zutaten aus Milch von Milchverarbeitern (Molkereien etc.) stammen, die am AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Programm teilnehmen und der Rohstoff Milch von AMA-Gütesiegel-Landwirten stammt?				
Anmerkungen:					
2.37	Wird bei Produkte mit dem AMA-Gütesiegel auf den Einsatz von Palmöl und Palmkernöl, sowie daraus hergestellten Fetten, als Zutat verzichtet?				
Anmerkungen:					
2.38	Werden primäre Zutaten (i.d.R. QUID-pflichtige Zutaten), die nicht aus der im Siegel angegebenen Region stammen, gemäß VO (EU) 2018/775 gekennzeichnet?				
Anmerkungen:					
3 Kennzeichnung/Dokumentation					
3.1	Gibt es ein Chargenkennzeichnungssystem?				
Anmerkungen:					
	Chargenkennzeichnungssystem:				
Anmerkungen:					
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	Ist ein geeignetes Verfahren zur Vermeidung von Vermischung von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegel-Artikel vorhanden?				
Anmerkungen:					
3.6	Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) und ist die Lesbarkeit gewährleistet?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
4	Umgang mit Nichtkonformitäten, Korrekturmaßnahmen, Reklamations- und Krisenmanagement				
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:					
5	Gute Herstellungspraxis und HACCP				
5.0	Offensichtliche Abweichungen hinsichtlich GMP bzw. HACCP				
5.0.1	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen hygienischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
5.0.2	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen?				
Anmerkungen:					
5.0.3	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
5.0.4	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen?				
Anmerkungen:					
5.3	Betriebs- und Produktionshygiene				
5.5	Personalhygiene				
5.10	Schädlingsbekämpfung				
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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
6.3	Ist sichergestellt, dass keine hygienische Benachteiligung durch eine lange Lagerdauer von Rohware, zwischenbehandelter Ware und Endprodukten erfolgt?				
Anmerkungen:					
6.4	Erfolgt eine kontinuierliche Temperaturlaufzeichnung in den Lagerräumen?				
Anmerkungen:					
7 Verpackung					
7.1	Liegen für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt 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? (Proben im Verarbeitungsbereich und auf Ausrüstungsgegenstände - Anforderungen für Käsehersteller und -abpacker siehe Informationsfeld.)				
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:					
10 Umsetzung von Auflagen					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
10.1	Wurden die Auflagen der Kontrollstelle und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Gütesiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben?					
Anmerkungen:						