



# Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

Milchverarbeiter < 10 Mio. kg

---

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle  
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>0 Aufbereitungs Letztaudit/ Anerkennung</b>					
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:					
0.3	Beträgt die jährlich verarbeitete Milchmenge weniger als 10 Mio. kg?				
Anmerkungen:					
	Die jährlich verarbeitete Milchmenge beträgt:				
Anmerkungen:					
<b>1 Teilnahmebedingungen</b>					
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:					
1.5	Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) und bei Änderungen (innerhalb von 20 Kalendertagen) Artikellisten aller AMA-Gütesiegel-Artikel an die AMA-Marketing (pruefberichte@amainfo.at) übermittelt?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
1.7	Liegt die AMA-Gütesiegel-Richtlinie in der aktuellen Version am Betrieb auf bzw. ist bekannt wo diese einsehbar ist?					
Anmerkungen:						
1.9	Milch darf nur zu AMA-Gütesiegel-Produkten weiterverarbeitet werden, wenn sie von Tieren stammt, bei denen kein amtlich bestätigter Fall einer Infektionskrankheit, welche über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann (z.B. TBC), vorliegt. Ist das festgelegt (z.B. Milchlieferordnung, Verfahrensanweisung etc.)?					
Anmerkungen:						
<b>2 Herkunft und Nachvollziehbarkeit</b>						
2.1	Liegt eine aktuelle Lieferantenliste (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) auf?					
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:						
2.9	Lässt sich nachvollziehen, dass keine gentechnisch veränderten Zutaten, Kulturen, Labaustauschstoffe etc. eingesetzt werden?					
Anmerkungen:						
2.10	Gibt es für die hergestellten Produkte aktuelle Rezepturen, die sämtliche Zutaten, Hilfsstoffe und Zusatzstoffe aufweisen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
2.12	Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Gütesiegel angegebenen Region?					
Anmerkungen:						
2.13	Liegt ein Nachweis vor, dass zur Herstellung von AMA-Gütesiegel Milch und Milchprodukte ausschließlich Milch von Betrieben eingesetzt wird, die an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Haltung von Kühen“ und deren freiwilligen Modul „gentechnikfreie Fütterung“ oder an der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Haltung von Schafen und Ziegen“ und deren freiwilligem Modul „aus gentechnikfreier Fütterung“ teilnehmen (Milchlieferordnung, Verpflichtungserklärung oder Erzeugervertrag)?					
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:						
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:						
<b>3</b>	<b>Kennzeichnung/Dokumentation</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
<b>4 Umgang mit Nichtkonformitäten, Korrekturmaßnahmen, Reklamations- und Krisenmanagement</b>						
4.8	Ist ein wirksames Verfahren (Chargenrückholplan) 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:						
4.9	Ist die Telefonnummer und ein Ansprechpartner der AMA-Marketing für eine schnellstmögliche Information im Falle einer Produktrücknahme/rückholung in den Dokumenten enthalten?					
Anmerkungen:						
<b>5 Gute Herstellungspraxis und HACCP</b>						
<b>5.1 HACCP</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.1	Ist ein dokumentiertes und aktuelles HACCP-System gemäß Codex Alimentarius vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.1.2	Sind alle Produkte, Produktgruppen und Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?					
Anmerkungen:						
5.1.3	Liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse im Hinblick auf die einzelnen Prozessschritte, die alle physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren (inkl. Allergene) beinhaltet, die realistisch erwartet werden können, auf?					
Anmerkungen:						
5.1.4	Werden anhand der Gefahrenanalyse kritische Kontrollpunkte (CCPs) und Kontrollpunkte (CPs, oPRPs) systematisch und nachvollziehbar identifiziert (z. B. Entscheidungsbaum) und ist dieser Vorgang dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.1.5	Sind für die CCPs und CPs kritische Grenzwerte festgelegt und dokumentiert (rechtliche Vorgaben, AMA-Marketing Vorgaben)?					
Anmerkungen:						
5.1.6	Sind wirksame Verfahren zur Überwachung der CCPs bzw. CPs festgelegt und werden diese durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.1.7	Sind Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten für den Fall festgelegt und dokumentiert, dass die Überwachung einen CCP bzw. CP zeigt, der nicht unter Kontrolle ist?					
Anmerkungen:						
5.1.8	Werden bei der Überschreitung von Grenzwerten Korrekturmaßnahmen laut HACCP-Plan ergriffen und wird die Maßnahmen zeitnah bzw. schnellstmöglich getroffen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.9	Wird das HACCP-System regelmäßig (min. 1x jährlich) nachweislich auf Wirksamkeit und Aktualität überprüft?					
Anmerkungen:						
5.1.10	Unterliegen die Prüfmittel zur Überwachung der CCPs und CPs (z.B. Thermometer, chem. Analysereagenzien) einer regelmäßigen Kontrolle?					
Anmerkungen:						
5.1.11	Ist das HACCP-System implementiert?					
Anmerkungen:						
5.1.12	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?					
Anmerkungen:						
5.1.14	Wird bei Erhitzungsprozessen eine ausreichende Temperatur erreicht?					
Anmerkungen:						
5.1.15	Ist sichergestellt, dass im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programms Rohmilch nur für die Erzeugung von Hartkäse und thermisierte Milch nur für die Erzeugung von Hart- und Schnittkäse verwendet wird?					
Anmerkungen:						
<b>5.3 Betriebs- und Produktionshygiene</b>						
5.3.2	Gibt es für Wasser jährliche Gutachten (gemäß Trinkwasserverordnung) und entsprechen die Ergebnisse den Vorgaben der Trinkwasserverordnung? (Bei Betrieben mit einer Milchverarbeitungsmenge < 10 Mio. kg wird das Ergebnis der Wasseruntersuchung der des Wasserversorgers anerkannt.)					
Anmerkungen:						
<b>5.4 Reinigung und Desinfektion</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5.4.1	Gibt es Reinigungs- und Desinfektionspläne? Folgende Mindestangaben: Art der Reinigung, Intervall, Ort der Reinigung, Verwendetes Mittel, Verantwortlichkeiten.				
Anmerkungen:					
5.4.2	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?				
Anmerkungen:					
5.4.4	Ist sichergestellt, dass durch die Reinigung keine Kontamination von Waren erfolgen kann?				
Anmerkungen:					
5.4.5	Sind für Reinigungs- und Desinfektionsmittel geeignete Lagereinrichtungen vorhanden und werden sie entsprechend gelagert?				
Anmerkungen:					
5.4.6	Ist sichergestellt, dass keine hygienischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
<b>5.5 Personalhygiene</b>					
5.5.3	Sind dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene festgelegt (Hygieneanweisungen)?				
Anmerkungen:					
5.5.5	Werden die Vorgaben der Personalhygiene von allen betroffenen Personen beachtet und angewandt?				
Anmerkungen:					
5.5.7	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht?				
Anmerkungen:					
5.5.8	Wird kein sichtbarer Schmuck und Uhren in der Produktion getragen?				
Anmerkungen:					
5.5.9	Sind die Fingernägel sauber und sind keine offenen Wunden vorhanden?				
Anmerkungen:					



Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.5.10	Wird den Mitarbeitern entsprechende saubere Arbeitskleidung bzw. Schutzkleidung in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt?					
<b>Anmerkungen:</b>						
5.5.11	Ist das Kopfhaar sowie der Bart völlig bedeckt?					
<b>Anmerkungen:</b>						
5.5.14	Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt?					
<b>Anmerkungen:</b>						
5.5.15	Werden Hände und Arbeitsgeräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert?					
<b>Anmerkungen:</b>						
5.5.16	Ist der Personalfluss (Rein-Unrein) so ausgelegt, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden?					
<b>Anmerkungen:</b>						
<b>5.6 Hygieneschleuse</b>						
5.6.1	Sind beim Zugang zu Produktionsbereichen und innerhalb der Produktion ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden?					
<b>Anmerkungen:</b>						
5.6.2	Weisen die Apparaturen zur Handhygiene mindestens fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handrocknung auf?					
<b>Anmerkungen:</b>						
<b>5.7 Personalschulung</b>						
5.7.1	Werden Schulungen aller Mitarbeiter über Hygiene, HACCP und Produktqualität bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes, mind. aber 1x jährlich, durchgeführt und dokumentiert?					
<b>Anmerkungen:</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
	Datum der letzten Schulung:				
Anmerkungen:					
<b>5.9 Räumliche und technische Voraussetzungen</b>					
5.9.1	Werden Kreuzkontaminationen (rein, unrein) durch geeignete räumliche bzw. zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe vermieden?				
Anmerkungen:					
5.9.2	Sind die baulichen Gegebenheiten entsprechend ausgeführt, dass eine Kontamination (Rein-Unrein) der Erzeugnisse und der Rohstoffe vermieden wird?				
Anmerkungen:					
5.9.3	Sind Böden, Wände, Decken und Türen sauber und instandgehalten?				
Anmerkungen:					
5.9.4	Ist sichergestellt, dass keine unbeherrschten Zutrittsmöglichkeiten vorhanden sind (Türen und Tore wo erforderlich geschlossen)?				
Anmerkungen:					
5.9.5	Sind Böden, Wände, Decken und Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?				
Anmerkungen:					
5.9.6	Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?				
Anmerkungen:					
5.9.7	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:					
5.9.8	Werden die Gebäude und Einrichtungen Instand gehalten und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.9	Werden Produktionsanlagen und Geräte Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?					
Anmerkungen:						
5.9.10	Werden Messmittel Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.11	Werden die erforderlichen Mess- und Überwachungsmittel regelmäßig geprüft, justiert und kalibriert?					
Anmerkungen:						
5.9.13	Sind die Fenster von Produktions- und Verpackungsanlagen bei offener Ware aus splittergeschütztem Glas und sind diese Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.14	Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Insektengitter ausgestattet sind und sind Fenster und Insektengitter in einem ordnungsgemäßen Zustand?					
Anmerkungen:						
5.9.15	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?					
Anmerkungen:						
5.9.16	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung gegeben, um Kondenswasserbildung zu vermeiden sowie Dampf und Gerüche zu entfernen?					
Anmerkungen:						
5.9.21	Ist sichergestellt, dass keine baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen?					
Anmerkungen:						
<b>5.10 Schädlingbekämpfung</b>						
5.10.1	Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring (inkl. Köderpläne)?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.10.3	Werden regelmäßige Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt und sind dem Betrieb die Ergebnisse der Inspektionen bekannt?					
Anmerkungen:						
5.10.5	Ist der Außenbereich auf dem Betriebsgelände gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?					
Anmerkungen:						
5.10.6	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen?					
Anmerkungen:						
<b>5.11 Allergene</b>						
5.11.1	Ist eine aktuelle Auflistung der allergenhaltigen Rohwaren sowie Rezepturen, in denen diese allergenhaltigen Rohwaren verwendet werden, vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.11.2	Ist bei der Herstellung von kennzeichnungspflichtigen allergenhaltigen Produkten sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden?					
Anmerkungen:						
<b>7 Verpackung</b>						
7.2	Ist sichergestellt, dass die Verpackungen für den Verwendungszweck geeignet sind?					
Anmerkungen:						
7.3	Wird Verpackungsmaterial so gelagert, dass keine Kontamination erfolgt?					
Anmerkungen:						
<b>8 Listerienmonitoring</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
<b>9 Produktanalysen</b>						
9.1	Gibt es 1/4 jährliche Produktanalysen pro homogene Produktgruppe? (Ausnahmen für kleine bis mittelgroße Käsereien/Sennereien siehe Informationsfeld.)					
Anmerkungen:						
9.2	Werden die Endproduktanalysen durch ein von der AMA-Marketing zugelassenes Labor durchgeführt?					
Anmerkungen:						
9.3	Sind die Ergebnisse von Produktanalysen der Organisation bekannt und liegen diese am Betrieb auf?					
Anmerkungen:						
9.4	Werden die Ergebnisse von Analysen und Betriebskontrollen als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
<b>10 Umsetzung von Auflagen</b>						

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:						
<b>11 Einhaltung freiwilliger Module</b>						
11.1	Bei Produkten mit dem Heumilch-AMA-Gütesiegel wird ausschließlich Heumilch g.t.S. gemäß VO (EU) Nr. 304/2016 eingesetzt.					
Anmerkungen:						
11.2	Produkte mit dem AMA-Gütesiegel "Bergerzeugnis" entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und (EU) Nr. 665/2014.					
Anmerkungen:						
11.3	Werden Produkte mit dem AMA-Gütesiegel und einer Angabe, die auf den Einsatz von Almmilch schließen lässt (z.B. Almmilch, Alm-/Alp-Käse, Alm-/Alp-Butter etc.) produziert?					
Anmerkungen:						