



Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

Milchverarbeiter

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					
1.2	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:					
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:					

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:						
1.8	Werden die relevanten rechtlichen und privatrechtlichen Anforderungen regelmäßig und systematisch ermittelt, bewertet sowie erforderlichenfalls implementiert und gibt es eine Auflistung dieser Anforderungen?					
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:						
2 Herkunft und Nachvollziehbarkeit						
2.1	Liegt eine aktuelle Lieferantenliste (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) auf?					
Anmerkungen:						
2.2	Gibt es ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/ Zutaten/ Zusatzstoffe/ Hilfsstoffe/ Farbstoffe und aktuelle Rezepturen?					
Anmerkungen:						
2.5	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur etc.)?					
Anmerkungen:						
2.6	Treten bei der Wareneingangsprüfung Abweichungen auf, so wird der Lieferant nachweislich darüber informiert sowie Korrekturmaßnahmen formuliert, ergriffen und dokumentiert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
2.12	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:						

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:						
3.5	Enthalten die gekennzeichneten Warenausgangs-Lieferscheine eindeutig zuordenbare Artikel- oder Chargennummern und wird dadurch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
3.6	Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) und ist die Lesbarkeit gewährleistet?				
Anmerkungen:					
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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
6.2	Werden hinsichtlich Lagerung sowie Be- und Verarbeitung die gesetzlichen bzw. betriebsinternen sowie Vorgaben der AMA-Gütesiegel-Richtlinie eingehalten?				
Anmerkungen:					
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 Temperaturaufzeichnung 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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
8.3	Werden bei einem positiven Befund entsprechende Korrekturen eingeleitet und die Ergebnisse für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?				
Anmerkungen:					
9 Produktanalysen					
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:					
10 Umsetzung von Auflagen					
10.1	Wurden die Auflagen der Kontrollstelle und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Gütesiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben?				
Anmerkungen:					
11 Einhaltung freiwilliger Module					
11.1	Bei Produkten mit dem Heumilch-AMA-Gütesiegel wird ausschließlich Heumilch g.t.S. gemäß VO (EU) Nr. 304/2016 eingesetzt.				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						