

# Checkliste

## AMA-Gütesiegel Audit Obst, Gemüse und Kartoffel

---

Version 2019

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle

Nachkontrolle

Wiederholungskontrolle

unangekündigt

| Ifd Nr.               | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|-----------------------|--|----|------|----|----|
|                       |  | Ja | Nein | NR | NK |
| <b>Kontrollzeiten</b> |  |    |      |    |    |
|                       | Kontrollzeiten   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Dauer  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
| <b>AUFBEREITUNG</b>   |  |    |      |    |    |
|                       | Erzeugerpackstelle ohne Zukauf   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Packstelle und Handelsunternehmen Schwerpunkt Mengenfluss (Routinekontrolle)                 |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Handelsunternehmen ohne Produktkontakt (Büro)  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Schwerpunkt Hygiene (nur SLK und Überkontrolle)  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Fresh-Cut-Convenience  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Liegt am Betrieb ein gültiges GFSI-Zertifikat (z.B.: IFS Food/BRC/FSC 22000) Zertifikat auf? |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Liegt ein aktueller Bericht der Lebensmittelbehörde auf?                                     |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Wird für eine Handelskette abgepackt?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |
|                       | Welche Produktgruppen und Artikel werden mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet?              |    |      |    |    |
| Anmerkungen:          |  |    |      |    |    |

| lfd Nr.                                     | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|---|--|----|------|----|----|
|   |  | Ja | Nein | NR | NK |
|   | Wurden alle bei der letzten Kontrolle festgestellten Abweichungen behoben?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| <b>1 LIZENZVERTRAG/TEILNAHMEBEDINGUNGEN</b> |  |    |      |    |    |
| 1.1   | Liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag mit der AMA-Marketing auf? Nicht relevant bei Erstkontrollen!   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| 1.2   | Stimmen die Angaben auf dem AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag mit den Verhältnissen vor Ort überein (Betriebsstätten, Umsatz, Mitarbeiteranzahl, Geschäftsführer, Produktgruppe)?               |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| 1.3   | Sind Obst/Gemüse/Speiseerdäpfel, in der angegebenen Region angebaut, geerntet, sortiert und abgepackt?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| 1.4   | Ein aktueller Lage- (wo befindet sich der Betrieb) und Standortplan (wie ist der Betrieb strukturiert) liegt am Betrieb auf und alle Funktionen der Gebäude sind eindeutig gekennzeichnet. |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| <b>2 VERANTWORTUNG DER LEITUNG</b>          |  |    |      |    |    |
| 2.1   | Existiert eine Qualitätspolitik (Leitlinien) in dem Unternehmen, die mindestens die Sicherheit, Legalität und Qualität von AMA-Ware berücksichtigt?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| 2.2   | Werden aus der Qualitätspolitik Ziele hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Qualität abgeleitet, dokumentiert und verfolgt?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |
| 2.3   | Ist die Qualitätspolitik in der Organisation nachvollziehbar kommuniziert?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                                |  |    |      |    |    |

| Ifd Nr.      | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |  |
|--------------|---|----|------|----|----|--|
|              |   | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 2.4          | Gibt es ein aktuelles Organigramm und hat das Lebensmittelsicherheits-/ Qualitätsmanagement Stabsfunktion?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.5          | Sind die Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreter klar geregelt?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.6          | Ist ein Verantwortlicher des Unternehmens für die Kommunikation mit der AMA-Marketing benannt? Im Falle von EP: Z.B. auf der Vorlage „AMAG.A. P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme“.   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.7          | Gibt es für Mitarbeiter, welchen einen wesentlichen Einfluss auf Sicherheit, Legalität und Qualität der Produkte haben, Funktions- bzw. Stellenbeschreibungen?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.8          | Haben alle Personen mit Einfluss auf die Produktsicherheit /-qualität die notwendigen Sachkenntnisse?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.9          | Überprüft bzw. überwacht die Organisation regelmäßig die Wirksamkeit der Handlungen der Mitarbeiter (z.B. durch Schulungen, interne Audits)?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |
| 2.10         | Werden die erforderlichen Ressourcen zur Erfüllung der Sicherheit, Legalität, Qualität, der Anforderungen der AMA-Marketing und der Kundenbedürfnisse durch die Leitung intern zur Verfügung gestellt inkl. Stellvertreterregelung? |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |   |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |
|---------------------|---|----|------|----|----|
|                     |   | Ja | Nein | NR | NK |
| 2.11                | Wird das Lebensmittelsicherheits-/ Qualitätsmanagement regelmäßig und nachvollziehbar bewertet (Eigenkontrolle, Managementreview)?<br>Im Falle von EP: Jährliches und nachvollziehbares Ausfüllen der AMAG.A.P. Selbsteinschätzung sowie der Gefahrenanalyse Lebensmittelsicherheit als Mindestmaß ausreichend        |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 2.12                | Wird die Bewertung des Systems zur ständigen Verbesserung des Lebensmittelsicherheits-/ Qualitätsmanagementsystems genutzt?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 2.13                | Werden alle für das AMA-Gütesiegel die Sicherheit, Legalität und Qualität relevanten Dokumente mind. drei Jahre sicher und leicht zugänglich aufbewahrt?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 2.14                | Sind alle für die AMA-Gütesiegel relevanten Dokumente bzw. Aufzeichnungen gelenkt (Version, Datum etc.), aktuell, glaubwürdig, gut lesbar und auf Verlangen jederzeit vorlegbar? Im Falle von EP: Die relevanten Dokumente müssen nicht vollständig gelenkt sein, sondern nur vorhanden und jederzeit vorlegbar sein. |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 2.15                | Werden die relevanten rechtlichen, normativen und privatrechtlichen Vorgaben (AMA-Gütesiegel-Richtlinie) regelmäßig ermittelt, bewertet und fristgerecht implementiert?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| <b>3</b>            | <b>MENGENFLUSS/WARENSTROM</b>   |    |      |    |    |

| Ifd Nr.   | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|---|--|----|------|----|----|
|   |  | Ja | Nein | NR | NK |
| 3.1   | Gibt es ein nachvollziehbares und plausibles Mengengerüst, inkl. aller Eingangs- und Ausgangsdokumenten, Sortier- und Abpackprotokolle (Überblick über den gesamten Betrieb)? Im Falle von EP: Die Aufzeichnungen über geerntete Mengen der betriebseigenen Felder bei Erzeugerpackstellen müssen vorhanden sein (AMAG.A.P.-Dokumentationsvorlage "Mengenbilanz"). |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                   |  |    |      |    |    |
| 3.1a  | Sind die Mengenflüsse so dokumentiert, dass sie jederzeit nach Produkt, Menge, Qualität, Lieferanten (AMA-Gütesiegel-Status), An- und Auslieferungsdatum und Abnehmer spezifisch zugeordnet werden können?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                   |  |    |      |    |    |
| 3.2   | Entspricht die Menge an beschafften Rohstoffen der Menge an mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten vermarkteten Produkten bzw. ausgelieferten Waren?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                   |  |    |      |    |    |
| <b>4 HERKUNFTSSICHERUNG/WARENEINGANG/WARENAUSGANG</b> |  |    |      |    |    |
| 4.1.  | Gibt es eine aktuelle Lieferantenliste?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                   |  |    |      |    |    |
| 4.2.  | Werden Lieferanten und Dienstleister (z.B. Lohnproduzenten) nachweislich nach festgelegten Kriterien ausgewählt, regelmäßig bewertet (z.B. Audits)?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                   |  |    |      |    |    |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |
|---------------------|---|----|------|----|----|
|                     |   | Ja | Nein | NR | NK |
| 4.3.                | Haben alle Erzeuger von AMA-Gütesiegel-Ware eine gültige AMAG.A.P.-Zertifizierung für die jeweilige Kultur bzw. sind alle Zwischenhändler und Lohnabpacker von AMAG.A.P.-Ware (z.B. Packstelle, Handelsunternehmen) in der Liste der aktiven AMA-Gütesiegel-Lizenznehmer angeführt (siehe <a href="http://www.amainfo.at">www.amainfo.at</a> )? |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 4.5.                | Ist sichergestellt, dass nur Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden, die die AMA-Gütesiegel-Qualitätsanforderungen erfüllen?<br>– Österreichisches Qualitätsklassen-Gesetz<br>– Klasse I<br>Bei fehlenden EG-Vermarktungsnormen:<br>–Codex<br>– Internationale Norm<br>– AMA-Definitionen                        |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 4.6.                | Liegen für alle Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte aktuelle, den jeweils gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Bestimmungen der AMA-Marketing entsprechende Spezifikationen (Vermarktungsnormen, UNECE-Normen etc.) vor und werden diese eingehalten?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 4.7.                | Wird im Rahmen der Wareneingangsprüfung die Ware auf Übereinstimmung mit den festgelegten Anforderungen zu Qualität, Hygiene, Kennzeichnung und Lieferantenstatus überprüft?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |
| 4.9.                | Falls bei der Wareneingangsprüfung Abweichungen auftreten, wird der Lieferant nachweislich darüber informiert und werden Korrekturmaßnahmen eindeutig formuliert, dokumentiert und ergriffen?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |

| Ifd Nr.      | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|--------------|--|----|------|----|----|
|              |  | Ja | Nein | NR | NK |
| 4.10.        | Wird eine Warenausgangskontrolle hinsichtlich Qualität, Sauberkeit und Kennzeichnung durchgeführt und dokumentiert?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 4.10.a       | Wer sind die direkten Abnehmer?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 4.11.        | Gibt es ordnungsgemäße Begleitdokumente, Eingangs- und Ausgangslieferscheine, die die Rückverfolgbarkeit der Ware gewährleisten (Mindestinhalte: Eingang von Erzeuger: LFBIS-Nr./GGN, Obst-Gemüseart bzw. Sorte, Menge, Lieferdatum, Qualitätsklasse sofern bekannt, produktspezifischer AMA-Hinweis. Ausgang Lizenznehmer: Artikelnr./Chargenr., produktspezifischer AMA-Hinweis, Obst-Gemüseart bzw. Sorte, Menge, Lieferdatum, Qualitätsklasse, Empfehlung: Lizenznummer der Packstelle/LFBIS-Nr./GGN des Erzeugers)? Im Falle von EP sind lediglich die ordnungsgemäßen Ausgangslieferscheine relevant. Eingangslieferscheine der Rohware von eigenen Feldern müssen nicht vorhanden sind. |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 4.12.        | Gibt es ein implementiertes Verfahren bzw. ein geeignetes System (z.B. durchgängige Kennzeichnung) das eine eindeutige Trennung von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegel-Produkten bzw. Rohstoffen während der Be- und Verarbeitung sowie Lagerung sicherstellt? Im Falle von EP: Wenn es auf dem Betrieb Rohware vom eigenen Betrieb gibt, die nicht AMAG.A.P. zertifiziert ist, dann muss eine nachvollziehbare Trennung zwischen AMAG.A.P. und Nicht-AMAG.A.P.-Ware vorhanden sein.   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |



| lfd Nr.                     | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |  |
|-----------------------------|---|----|------|----|----|--|
|                             |   | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 4.13.                       | Ist ein Verfahren seitens des Unternehmens implementiert, welches die Produktsicherheit und -Qualität der vermarkteten Ware garantiert?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |
| 4.14.                       | Gibt es ein implementiertes Verfahren bzw. ein anderes geeignetes System z.B. EDV gestützt), das eine eindeutige Trennung von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegel-Ware garantiert?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |
| <b>5 RÜCKVERFOLGBARKEIT</b> |   |    |      |    |    |  |
| 5.1                         | Ist ein wirksames System zur Rückverfolgung inkl. Kennzeichnung implementiert, welches die eindeutige Identifizierung von Produkten und der Beziehung zu Chargen sowie Verpackung in direktem Kontakt mit Lebensmitteln ermöglicht? |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |
| 5.1a                        | Gibt es ein durchgängiges Chargenkennzeichnungssystem?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |
| 5.2                         | Bezieht das System alle relevanten Verarbeitungs- und Vertriebsaufzeichnungen (z.B. Eingangs-, Ausgangslieferscheine, Sortier- und Abpackprotokolle) mit ein?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |
| 5.3                         | Wird sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen und GVO weitestgehend verhindert werden (z.B. durchgängige Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeitssystem)?                                       |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                |   |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.                               | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |
|---------------------------------------|---|----|------|----|----|
|                                       |   | Ja | Nein | NR | NK |
| 5.4                                   | Wird die Wirksamkeit des Rückverfolgbarkeitssystems regelmäßig (mind. 1x/Jahr) in beiden Richtungen (Rohware zum Fertigprodukt und umgekehrt) anhand realer Ware überprüft, das Ergebnis dokumentiert und werden gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen implementiert? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme ist ausreichend. Test mittels realer Charge/Ware! |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| <b>6 KENNZEICHNUNG UND VERPACKUNG</b> |   |    |      |    |    |
| 6.1                                   | Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne etc.) eindeutig erkennbar?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 6.3                                   | Gibt es eine nachvollziehbare und wirksame Kistenkennzeichnung (z. B. Name, LFBIS Nr. und/oder GGN, AMA-Hinweis, Erntedatum, Art und Sorte, Schlag von dem geerntet wurde)?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 6.4                                   | Gibt es zeitnahe Aufzeichnungen über die Lagerbelegung für die gesamte Lagerperiode, die ein Auffinden der einzelnen Partien ermöglicht?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 6.5                                   | Entspricht die Kennzeichnung der Produkte den AMA-Gütesiegel-Richtlinien (vollständige Kennzeichnung der Wort-Bild-Marke, korrekte Lizenznummer) und den Angaben laut Lizenzvertrag?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 6.5a                                  | Ist bei mehreren Standorten die Lizenznummer des Herstellers in Verwendung, der den letzten Schritt der Herstellung oder Aufbereitungshandlung ausführt?  |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---------------------|--|----|------|----|----|--|
|                     |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 6.5b                | Ist die Kennzeichnung bei Erzeugerorganisationen korrekt umgesetzt und werden die Bedingungen für die Kennzeichnungsregelung eingehalten?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 6.6                 | Werden die verwendeten Verpackungsmittel geschützt vor Verunreinigungen gelagert und sind hygienisch einwandfrei?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 6.7                 | Liegen für alle Verpackungsmaterialien in direktem Kontakt mit Lebensmittel aktuelle, den rechtlichen Bestimmungen entsprechende Konformitätserklärungen sowie auch Spezifikationen auf? |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 6.8                 | Wird die Nettofüllmenge stichprobenartig, und für die Ausgangsmenge repräsentativ, kontrolliert und in Wiegeprotokollen dokumentiert?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| <b>7</b>            | <b>RÜCKSTANDSMONITORING</b>  |    |      |    |    |  |
| 7.1                 | Sind Ergebnisse der Produktanalysen (Pflanzenschutzmittelrückstände) der Organisation bekannt? Für AMAG.A.P.-Ware wird das AMAG.A.P.-Rückstandsmonitoring anerkannt!                     |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 7.2                 | Werden die Analysenergebnisse als Grundlage für Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen verwendet? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Rückstandsmonitoring.  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| <b>8</b>            | <b>HERSTELLUNGSPROZESS/GMP/GHP</b>   |    |      |    |    |  |
| <b>8.1</b>          | <b>LAGERUNG/KLIMAFÜHRUNG/TRANSPORT</b>   |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---------------------|--|----|------|----|----|--|
|                     |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.1.1               | Erfolgt die Lagerung, Be- und Verarbeitung so, dass die Qualität der Waren gewährleistet und eine Kontamination der Ware verhindert wird?                                  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.2               | Werden die Lagerbedingungen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.3               | Wird bei der Lagerung das First-In-First-Out Prinzip bzw. first expired/first out eingehalten?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.4               | Werden ethylenempfindliche Produkte (Karfiol, Kohlsprossen, Erdäpfel) getrennt von Ethylenausscheidern (z.B. Äpfel, Pfirsiche, Marillen) gelagert?                         |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.5               | Ermöglichen die Lagerbedingungen die Einhaltung von allgemein gültigen Empfehlungen für Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit in den unterschiedlichen Lagerungsphasen? |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.6               | Werden Speiseerdäpfel in Kisten gelagert?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.7               | Wird bei kühlpflichtigen Produkten die Temperatur kontinuierlich aufgezeichnet und bei nicht kühlpflichtigen Produkten regelmäßig kontrolliert und dokumentiert?           |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.8               | Werden die sortenspezifischen Unterschiede von Speiseerdäpfel beim Einsatz von Kaltluft berücksichtigt?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.1.9               | Wird bei lichtempfindlichen Produkten (z.B. Speiseerdäpfel) bei langfristiger Lagerung Lichteinfall verhindert?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.  | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|--|--|----|------|----|----|
|  |  | Ja | Nein | NR | NK |
| 8.1.10   | Enthalten die Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mind. folgendes:<br>– Bezeichnung des Lagers<br>– Name des ausbringenden Mitarbeiters<br>– Charge und Kulturart des behandelten Produktes<br>– Ausbringungsdatum<br>– Grund der Anwendung (z.B. Keimhemmung)<br>– Handelsname des Behandlungsmittels<br>– Art und Menge des Behandlungsmittels<br>– Ausbringungstechnik? Im Falle von EP: AMAG.A.P.-Vorlage ausreichend. |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| 8.1.11   | Ist die Lagerhaltung von verkaufsfertiger Ware im Freien auf ein Minimum beschränkt?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| 8.1.13   | Werden die Transportmittel auf Sauberkeit und Hygiene überprüft und Maßnahmen bei Abweichungen durchgeführt?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| 8.1.14   | Werden beim Transport der Produkte die jeweilige Temperatur- und Ethylenempfindlichkeit berücksichtigt?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| 8.1.15   | Werden beim Transport der Produkte die hygienischen Grundsätze berücksichtigt?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| <b>8.2 RÄUMLICHE UND TECHNISCHE VORRAUSSETZUNGEN</b> |  |    |      |    |    |
| 8.2.1  | Sind Räume, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, so konzipiert und angelegt, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und dass sie für den bestimmten Verwendungszweck geeignet sind?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |
| 8.2.2  | Sind Räume, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, sauber und instand gehalten?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b>                                  |  |    |      |    |    |

| Ifd Nr.                  | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|--------------------------|--|----|------|----|----|--|
|                          |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.2.3                    | Sind die Anlagen für den Verwendungszweck geeignet, entsprechend angeordnet und installiert, dass eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.4                    | Sind die Bodenbeläge, Türen und Wände in einwandfreien Zustand und so ausgeführt, dass sie gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.5                    | Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.6                    | Sind Decken bzw. Dachinnenseiten so gebaut und verarbeitet, dass Schmutzansammlung, Kondenswasserbildung, Schimmelbefall und das Ablösen von Materialteilchen minimiert wird?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.7                    | Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Fliegengitter ausgestattet sind und sich in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand befinden?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.8                    | Schließen Türen in den Außenbereich dicht?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| 8.2.9                    | Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.3 AUSSENGELÄNDE</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.3.1                    | Sind die Betriebsgrenzen eindeutig definiert und wird der Zutritt von Personal gelenkt sowie überwacht? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Gefahrenanalysen "Lebensmittelsicherheit" müssen korrekt und plausibel ausgefüllt sein. |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>      |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.   | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---|--|----|------|----|----|--|
|   |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.3.2   | Ist der Außenbereich gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.3.3   | Sind Türen zu Außenbereichen, einschließlich Türen von Transportfahrzeugen, sofern sie nicht genutzt werden, aus Sicherheitsgründen und Gründen der Verhinderung von Schädlingsbefall geschlossen?                                 |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.4 SANITÄR-, SOZIALEINRICHTUNGEN UND GARDEROBEN</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.4.1   | Sind am Betrieb geeignete Sanitär-, Sozialräume und Garderoben vorhanden und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.4.2   | Wird Straßen- und Schutzkleidung wo erforderlich getrennt aufbewahrt?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.4.3   | Sind die Sozialeinrichtungen mit Toilettenräumen ausgestattet, welche nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.4.4   | Sind an den Zutrittspunkten zu den Produktionsbereichen sowie in den Sozialbereichen Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden und entsprechend ausgestattet (Einweghandtücher, Warmwasser, Flüssigseife, ggf. Desinfektionsmittel)? |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.5 REINIGUNG UND DESINFEKTION</b>                   |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.      | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|--------------|--|----|------|----|----|
|              |  | Ja | Nein | NR | NK |
| 8.5.1        | Existieren Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle relevanten Räume, Bereiche, Anlagen und Geräte die Folgendes enthalten:<br>– Art der Reinigung (Gebrauchsanweisung)<br>– Intervall<br>– Ort der Reinigung<br>– Verwendetes Mittel (Produkte)<br>– Verantwortlichkeiten? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Hygieneplan Umsetzung und Schulung; AMAG. A.P.- Aufzeichnungsblätter<br>Reinigungsplan<br>Produkthandhabung und -lagerung. |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 8.5.2        | Sind die Reinigungskemikalien für den Verwendungszweck geeignet und wird eine Kontamination der Produkte durch die Reinigung ausgeschlossen (Sicherheitsdatenblätter?)   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 8.5.3        | Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Aufzeichnungsblätter<br>Reinigungsplan<br>Produkthandhabung und -lagerung.   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 8.5.4        | Wird das Personal im Hinblick auf Reinigung bzw. Desinfektion, Kontaminationsmöglichkeiten und Sicherheitsmaßnahmen regelmäßig geschult und ausgebildet?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 8.5.5        | Wird die Wirksamkeit der Reinigung bzw. Desinfektion regelmäßig überprüft (z.B. ATP-Messungen, Abklatschtest, interne Audits)?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| 8.5.6        | Werden Mehrwegverpackungen (z. B. Poolsteigen) nach jedem Gebrauch bzw. vor jeder weiteren Nutzung maschinell gereinigt (z.B. durch externen Dienstleister)?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |
| <b>8.6</b>   | <b>ENTSORGUNG</b>  |    |      |    |    |



| Ifd Nr.                         | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---------------------------------|--|----|------|----|----|--|
|                                 |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.6.1                           | Werden die Abfälle regelmäßig so entsorgt und gelagert, dass eine Kontamination des Produktes ausgeschlossen ist?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                    |  |    |      |    |    |  |
| 8.6.2                           | Sind die Abfallbehälter für den Verwendungszweck geeignet, gekennzeichnet, instand gehalten, leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                    |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.7 WASSERVERSORGUNG</b>     |  |    |      |    |    |  |
| 8.7.1                           | Wird das verwendete Waschwasser und Reinigungswasser mind. einmal jährlich analysiert (mind. mikrobiologisch) und erfolgt die Probennahme direkt am Betrieb von einer geeigneten Entnahmestelle (end of pipe)?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                    |  |    |      |    |    |  |
| 8.7.2                           | Liegen die Analysenergebnisse (mikrobiologisch und chemisch-physikalisch) in der Betriebsstätte auf und entsprechen die Ergebnisse den gesetzlichen Anforderungen?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                    |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.8 SCHÄDLINGSMONITORING</b> |  |    |      |    |    |  |
| 8.8.1                           | Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring mit mind. folgendem Inhalt:<br>– Umfeld<br>– Lage-/Köderplan (innen und außen)<br>– Köderidentifizierung vor Ort<br>– Verantwortlichkeiten intern/extern<br>– Inspektionsintervalle<br>– Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften? Im Falle von EP: Schädlingsbekämpfung wird gemäß AMAG.A.P. durchgeführt und dokumentiert; Vorlage Aufzeichnungsblatt Schädlingsbekämpfung. |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:                    |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.   | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---|--|----|------|----|----|--|
|   |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.8.2   | Erfolgen regelmäßige Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung und ist ggf. ein Vertrag mit einem externen autorisierten Schädlingsbekämpfer abgeschlossen?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.8.3   | Werden ggf. Korrekturmaßnahmen festgelegt und diese auch schriftlich dokumentiert?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.8.4   | Wird eine Kontamination von Anlagen und Erzeugnissen durch Köder, Fallen und Insektenvernichter verhindert? Im Falle von EP: Schädlingsbekämpfung wird gemäß AMAG.A.P. durchgeführt und dokumentiert; Vorlage Aufzeichnungsblatt Schädlingsbekämpfung. |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.9 FREMDKÖRPERMANAGEMENT</b>  |  |    |      |    |    |  |
| 8.9.1   | Existiert ein wirksames Fremdkörpermanagement, das z.B. die Kontamination mit Glas, Holz und Metall verhindert?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.9.2   | Gibt es ein Glas- und Hartplastikregister?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.9.3   | Wird die Unversehrtheit bzw. der Bruch von Glas- und Hartplastikgegenständen regelmäßig überprüft, dokumentiert und werden ggf. Korrekturmaßnahmen eingeleitet?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| 8.9.4   | Existiert ein Verfahren welches den korrekten Umgang mit Glasbruch und Bruch von zerbrechlichen Gegenständen beschreibt? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Aushang: Umgang mit zerbrochenem Glas.   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |  |    |      |    |    |  |
| <b>8.10 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG; PRÜFUNG VON MESS- UND ÜBERWACHUNGSGERÄTEN</b> |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.                              | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |  |
|--------------------------------------|---|----|------|----|----|--|
|                                      |   | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.10.1                               | Werden die Gebäude, Einrichtungen, Produktionsanlagen, Geräte und Messmittel Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Aufzeichnungsblatt "Prüfmittelüberwachung". |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| 8.10.2                               | Wird die Wartung und Instandhaltung so durchgeführt, dass die Kontamination von Produkten vermieden wird?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| 8.10.3                               | Werden die erforderlichen Mess- und Überwachungsmittel (Waage, Thermometer etc.) regelmäßig, gewartet, geeicht, justiert und kalibriert? Im Falle von EP: AMAG. A.P. Aufzeichnungsblatt "Prüfmittelüberwachung".  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| 8.10.4                               | Wird der Mess- und Überwachungsmitelesatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar (Prüfplakette des Eichamts etc.)?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| <b>8.11 PERSONALHYGIENE/SCHULUNG</b> |   |    |      |    |    |  |
| 8.11.1                               | Gibt es dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Aushänge und Piktogramme.  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| 8.11.2                               | Sind diese Vorgaben allen Mitarbeitern und Fremdpersonen zugänglich und werden diese verstanden?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |
| 8.11.3                               | Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht (z.B. Trinkinseln, Pausenraum)?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b>                  |   |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.      | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|--------------|--|----|------|----|----|--|
|              |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 8.11.4       | Sind die Fingernägel sauber, gepflegt und wird auf das Tragen von Nagellack und künstlichen Fingernägel verzichtet?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.5       | Enthalten die Vorgaben zur Personalhygiene den Umgang mit Verletzungen der Haut (Schnittverletzungen) und werden offene Wunden so versorgt, dass eine Kontamination des Produktes ausgeschlossen werden kann?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.6       | Wird den Mitarbeitern entsprechende saubere/gereinigte Arbeitskleidung bzw. Schutzkleidung in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.7       | Werden Kopfbedeckungen während der Produkthandhabung getragen und ggf. auch Bartkappen?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.8       | Werden weder sichtbarer Schmuck (einschließlich Piercings) noch Uhren in der Produktion getragen?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.9       | Enthalten die Vorgaben zur Personalhygiene den Umgang mit infektiösen Erkrankungen und ist die Hygieneleitlinie des Bundesministeriums (Teil A Personalhygiene) von allen Mitarbeitern unterschrieben und verstanden?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |
| 8.11.10      | Werden alle Mitarbeiter sowie Fremdpersonal über Hygiene, HACCP und Produktqualität bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes, mind. einmal jährlich geschult? Im Falle von EP: Merkblatt Hygiene und Schulung; Grundunterweisung in AMAG.A.P. Vorgaben muss vorhanden sein. |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen: |  |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.                               | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |
|---------------------------------------|---|----|------|----|----|
|                                       |   | Ja | Nein | NR | NK |
| 8.11.1<br>1                           | Existieren Aufzeichnungen zu den Schulungen mit folgenden Mindestinhalten:<br>– Teilnehmerliste inkl. Unterschrift,<br>– Datum,<br>– Schulungsinhalte,<br>– Referent? Im Falle von EP: Merkblatt Hygiene und Schulung; Grundunterweisung in AMAG.A.P. Vorgaben muss vorhanden sein. |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| <b>8.12 UMGANG MIT HANDWERKZEUG</b>   |   |    |      |    |    |
| 8.12.1                                | Werden nur Messer in der Produktion verwendet, die keine Segmentklinge aufweisen (z.B. Stanley-Messer)?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 8.12.2                                | Wird eine regelmäßige und ausreichende Reinigung bzw. Desinfektion von Handwerkzeugen durchgeführt?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 8.12.3                                | Sind benötigte Schneidbretter leicht zu reinigen und in einem sauberen Zustand?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| <b>9 HACCP/LEBENSMITTELMANAGEMENT</b> |   |    |      |    |    |
| <b>9.1 HACCP/EIGENKONTROLLE</b>       |   |    |      |    |    |
| 9.1.1                                 | Ist ein dokumentiertes, auf den Verantwortungsbereich und die Größe des Unternehmens abgestimmtes HACCP-System gemäß Codex Alimentarius implementiert? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Gefahrenanalyse muss korrekt und plausibel ausgefüllt sein.                                       |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 9.1.2                                 | Gibt es ein multidisziplinäres und geschultes HACCP-Team?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |
| 9.1.3                                 | Sind alle Produkte, Produktgruppen, Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?   |    |      |    |    |
| Anmerkungen:                          |   |    |      |    |    |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |
|---------------------|--|----|------|----|----|
|                     |  | Ja | Nein | NR | NK |
| 9.1.4               | Liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse im Hinblick auf die einzelnen Prozessschritte, die alle physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren beinhaltet, auf? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Gefahrenanalyse muss korrekt und plausibel ausgefüllt sein.      |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| 9.1.5               | Werden die einzelnen Gefahren unter der Berücksichtigung von Eintrittswahrscheinlichkeit und Schadensausmaß bewertet?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| 9.1.6               | Sind kritische Kontrollpunkte CCPs (falls vorhanden) und deren Grenzwerte nachvollziehbar systematisch identifiziert (z.B. RPZ, Entscheidungsbaum), definiert, überwacht, beherrscht und dokumentiert?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| 9.1.7               | Sind Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten für den Fall festgelegt und dokumentiert, dass die Überwachung einen CCP zeigt, der nicht unter Kontrolle ist?  |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| 9.1.8               | Wird der HACCP-Plan regelmäßig, mind. 1x jährlich, bewertet und ggf. aktualisiert? Im Falle von EP: Jährliches Ausfüllen der AMAG.A.P. Gefahrenanalyse ausreichend. Änderungen im Produktionsablauf müssen in der Gefahrenanalyse AMAG.A.P. berücksichtigt werden. |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| 9.1.9               | Wird bei Produktneuentwicklungen und Prozessänderungen eine Gefahrenanalyse im Sinne von HACCP durchgeführt?   |    |      |    |    |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |
| <b>9.2</b>          | <b>INTERNE AUDITS/EIGENKONTROLLE</b>   |    |      |    |    |

| Ifd Nr.   | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |  |
|---|---|----|------|----|----|--|
|   |   | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 9.2.1   | Werden Audits bzw. Betriebsbegehungen geplant und quartalsweise sowie risikobasiert durchgeführt (Produktkontrolle, Betriebs- und Personalhygiene, Fremdkörpermanagement, bauliche Gegebenheiten, Schädlingsbekämpfung etc.)?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |
| 9.2.2   | Sind die durchgeführten/organisierten Audits und daraus resultierende Korrekturmaßnahmen protokolliert und werden die Protokolle aufbewahrt?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |
| <b>9.3 UMGANG MIT NICHT-KONFORMEN PRODUKTEN/RÜCKNAHME UND RÜCKRUF</b> |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.1   | Sind wirksame Verfahren für den Umgang mit nichtkonformen Produkten/Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien eingeführt, die eine schnelle Reaktion ermöglichen (Sperrverfahren, Verantwortlichkeiten etc.)? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme ausreichend. |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.2   | Hat das Unternehmen sichergestellt, dass alle Lieferanten ein System implementiert haben, welches die Identifizierung und dem Umgang mit nicht-konformer Ware beschreibt?   |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.3   | Wird der Umgang mit nichtkonformen Produkten/Hilfsmitteln/Verpackungsmaterialien von den Mitarbeitern verstanden und umgesetzt und sind die Verantwortlichkeiten geregelt?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.4   | Ist sichergestellt, dass identifizierte, nichtkonforme Produkte nicht in die Lebensmittelkette gelangen?  |    |      |    |    |  |
| Anmerkungen:  |   |    |      |    |    |  |

| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung   |    |      |    |    |  |
|---------------------|---|----|------|----|----|--|
|                     |   | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 9.3.5               | Werden Nichtkonformitäten erfasst und analysiert mit dem Ziel durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen ein neuerliches Auftreten zu verhindern?  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.6               | 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? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme ausreichend. |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.7               | Ist die Telefonnummer und ein Ansprechpartner der AMA-Marketing für eine schnellstmögliche Information im Falle einer Produktrücknahme/ Rückholung in den Dokumenten enthalten?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.8               | Sind die Verantwortlichkeiten für Produktrücknahme/-rückholung eindeutig festgelegt und werden diese im Eintrittsfall eingehalten (Krisenteam)? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme ausreichend.  |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |  |
| 9.3.9               | Gibt es ein wirksames System zur Behandlung von Reklamationen und Beschwerden von Kunden und Behörden, welches ein erneutes Auftreten der Abweichung verhindert? Im Falle von EP: Beschwerdeformular laut AMAG.A. P. ausreichend.   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |   |    |      |    |    |  |



| Ifd Nr.             | Kriterium/Anforderung  |    |      |    |    |  |
|---------------------|--|----|------|----|----|--|
|                     |  | Ja | Nein | NR | NK |  |
| 9.3.10              | Ist sichergestellt, wenn Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden, dass diese mindestens folgende Punkte erfüllen:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>– schnellstmöglich ergriffen</li> <li>– eindeutig formuliert</li> <li>– dokumentiert</li> <li>– Verantwortliche definiert</li> <li>– Fristen festgelegt</li> </ul> Dokumentation aufbewahrt und leicht zugänglich? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Maßnahmenplan für Warenrücknahme ausreichend. |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |
| 9.3.11              | Wurde die Informationspflicht bei Bezeichnungsmängeln, öffentlichen Rückholaktionen, Aberkennung eines Zertifikates, Änderung von vertragsrelevanten Betriebsdaten bzw. im Krisenfall eingehalten?   |    |      |    |    |  |
| <b>Anmerkungen:</b> |  |    |      |    |    |  |