

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
Kontrollzeiten					
	Kontrollzeiten				
Anmerkungen:					
	Dauer				
Anmerkungen:					
AUFBEREITUNG					
	Erzeugerpackstelle ohne Zukauf				
Anmerkungen:					
	Kombiaudit mit AMAG.A.P.?				
Anmerkungen:					
	Wurde ein AMAG.A.P.- Erzeugervertrag unter einer anderen LFBIS-Nummer abgeschlossen (angeführte Lizenznummer entspricht nicht der LFBIS) ?				
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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
	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:					
	Wurden alle bei der letzten Kontrolle festgestellten Abweichungen behoben?				
Anmerkungen:					
1 LIZENZVERTRAG/TEILNAHMEBEDINGUNGEN					
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:					
2 VERANTWORTUNG DER LEITUNG					
2.5	Sind die Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreter klar geregelt?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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:					
2.15	Werden die relevanten rechtlichen, normativen und privatrechtlichen Vorgaben (AMA-Gütesiegel-Richtlinie) regelmäßig ermittelt, bewertet und fristgerecht implementiert?				
Anmerkungen:					
3 MENGENFLUSS/WARENSTROM					
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").				
Anmerkungen:					
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?				
Anmerkungen:					
3.2	Entspricht die Menge an beschafften Rohstoffen der Menge an mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichneten vermarkteten Produkten bzw. ausgelieferten Waren?				
Anmerkungen:					
4 HERKUNFTSSICHERUNG/WARENEINGANG/WARENAUSGANG					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4.5.	Ist sichergestellt, dass nur Obst, Gemüse, Speiseerdäpfel mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet werden, die die AMA-Gütesiegel-Qualitätsanforderungen erfüllen? – Österreichisches Qualitätsklassen-Gesetz – Klasse I Bei fehlenden EG-Vermarktungsnormen: –Codex – Internationale Norm – AMA-Definitionen					
Anmerkungen:						
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?					
Anmerkungen:						
4.10.	Wird eine Warenausgangskontrolle hinsichtlich Qualität, Sauberkeit und Kennzeichnung durchgeführt und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
4.10.a	Wer sind die direkten Abnehmer?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
5 RÜCKVERFOLGBARKEIT						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
6 KENNZEICHNUNG UND VERPACKUNG						
6.1	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne etc.) eindeutig erkennbar?					
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?					
Anmerkungen:						
6.6	Werden die verwendeten Verpackungsmittel geschützt vor Verunreinigungen gelagert und sind hygienisch einwandfrei?					
Anmerkungen:						
6.7	Liegen für alle Verpackungsmaterialien in direktem Kontakt mit Lebensmittel aktuelle, den rechtlichen Bestimmungen entsprechende Konformitätserklärungen sowie auch Spezifikationen auf?					
Anmerkungen:						
6.8	Wird die Nettofüllmenge stichprobenartig, und für die Ausgangsmenge repräsentativ, kontrolliert und in Wiegeprotokollen dokumentiert?					
Anmerkungen:						
7	RÜCKSTANDSMONITORING					
8	HERSTELLUNGSPROZESS/GMP/GHP					
8.1	LAGERUNG/KLIMAFÜHRUNG/TRANSPORT					
8.1.2	Werden die Lagerbedingungen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
8.1.3	Wird bei der Lagerung das First-In-First-Out Prinzip bzw. first expired/first out eingehalten?					
Anmerkungen:						
8.1.4	Werden ethylenempfindliche Produkte (Karfiol, Kohlsprossen, Erdäpfel) getrennt von Ethylenausscheidern (z.B. Äpfel, Pfirsiche, Marillen) gelagert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.1.7	Wird bei kühlpflichtigen Produkten die Temperatur kontinuierlich aufgezeichnet und bei nicht kühlpflichtigen Produkten regelmäßig kontrolliert und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
8.1.8	Werden die sortenspezifischen Unterschiede von Speiseerdäpfel beim Einsatz von Kaltluft berücksichtigt?					
Anmerkungen:						
8.1.9	Wird bei lichtempfindlichen Produkten (z.B. Speiseerdäpfel) bei langfristiger Lagerung Lichteinfall verhindert?					
Anmerkungen:						
8.1.11	Ist die Lagerhaltung von verkaufsfertiger Ware im Freien auf ein Minimum beschränkt?					
Anmerkungen:						
8.1.13	Werden die Transportmittel auf Sauberkeit und Hygiene überprüft und Maßnahmen bei Abweichungen durchgeführt?					
Anmerkungen:						
8.1.14	Werden beim Transport der Produkte die jeweilige Temperatur- und Ethylenempfindlichkeit berücksichtigt?					
Anmerkungen:						
8.1.15	Werden beim Transport der Produkte die hygienischen Grundsätze berücksichtigt?					
Anmerkungen:						
8.2	RÄUMLICHE UND TECHNISCHE VORRAUSSETZUNGEN					
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?					
Anmerkungen:						
8.2.2	Sind Räume, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, sauber und instand gehalten?					
Anmerkungen:						

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?					
Anmerkungen:						
8.2.4	Sind die Bodenbeläge, Türen und Wände in einwandfreien Zustand und so ausgeführt, dass sie gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können?					
Anmerkungen:						
8.2.5	Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?					
Anmerkungen:						
8.2.6	Sind Decken bzw. Dachinnenseiten so gebaut und verarbeitet, dass Schmutzansammlung, Kondenswasserbildung, Schimmelbefall und das Ablösen von Materialteilchen minimiert wird?					
Anmerkungen:						
8.2.7	Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Fliegengitter ausgestattet sind und sich in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand befinden?					
Anmerkungen:						
8.2.8	Schließen Türen in den Außenbereich dicht?					
Anmerkungen:						
8.2.9	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?					
Anmerkungen:						
8.3 AUSSENGELÄNDE						
8.3.2	Ist der Außenbereich gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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:					
8.4 SANITÄR-, SOZIALEINRICHTUNGEN UND GARDEROBEN					
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:					
8.5 REINIGUNG UND DESINFEKTION					
8.5.2	Sind die Reinigungskemikalien für den Verwendungszweck geeignet und wird eine Kontamination der Produkte durch die Reinigung ausgeschlossen (Sicherheitsdatenblätter)?				
Anmerkungen:					
8.6 ENTSORGUNG					

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:					
8.7 WASSERVERSORGUNG					
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:					
8.8 SCHÄDLINGSMONITORING					
8.9 FREMDKÖRPERMANAGEMENT					
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:					
8.10 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG; PRÜFUNG VON MESS- UND ÜBERWACHUNGSGERÄTEN					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.10.2	Wird die Wartung und Instandhaltung so durchgeführt, dass die Kontamination von Produkten vermieden wird?					
Anmerkungen:						
8.10.4	Wird der Mess- und Überwachungsmiteinsatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar (Prüfplakette des Eichamts etc.)?					
Anmerkungen:						
8.11 PERSONALHYGIENE/SCHULUNG						
8.11.3	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht (z.B. Trinkinsel, Pausenraum)?					
Anmerkungen:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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:					
8.12 UMGANG MIT HANDWERKZEUG					
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:					
9 HACCP/LEBENSMITTELMANAGEMENT					
9.1 HACCP/EIGENKONTROLLE					
9.2 INTERNE AUDITS/EIGENKONTROLLE					
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:					
9.3 UMGANG MIT NICHT-KONFORMEN PRODUKTEN/RÜCKNAHME UND RÜCKRUF					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
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?					
Anmerkungen:						
9.3.11	Wurde die Informationspflicht bei Bezeichnungsmängeln, öffentlichen Rückholaktionen, Aberkennung eines Zertifikates, Änderung von vertragsrelevanten Betriebsdaten bzw. im Krisenfall eingehalten?					
Anmerkungen:						