

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:					
	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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
	Wurden alle bei der letzten Kontrolle festgestellten Abweichungen behoben?				
Anmerkungen:					
2	VERANTWORTUNG DER LEITUNG				
3	MENGENFLUSS/WARENSTROM				
4	HERKUNFTSSICHERUNG/WARENEINGANG/WARENAUSGANG				
5	RÜCKVERFOLGBARKEIT				
6	KENNZEICHNUNG UND VERPACKUNG				
7	RÜCKSTANDSMONITORING				
8	HERSTELLUNGSPROZESS/GMP/GHP				
8.1	LAGERUNG/KLIMAFÜHRUNG/TRANSPORT				
8.2	RÄUMLICHE UND TECHNISCHE VORRAUSSETZUNGEN				
8.3	AUSSENGELÄNDE				
8.4	SANITÄR-, SOZIALEINRICHTUNGEN UND GARDEROBEN				
8.5	REINIGUNG UND DESINFEKTION				
8.6	ENTSORGUNG				
8.7	WASSERVERSORGUNG				
8.8	SCHÄDLINGSMONITORING				
8.9	FREMDKÖRPERMANAGEMENT				
8.10	WARTUNG UND INSTANDHALTUNG; PRÜFUNG VON MESS- UND ÜBERWACHUNGSGERÄTEN				
8.11	PERSONALHYGIENE/SCHULUNG				
8.12	UMGANG MIT HANDWERKZEUG				
9	HACCP/LEBENSMITTELMANAGEMENT				
9.1	HACCP/EIGENKONTROLLE				
9.2	INTERNE AUDITS/EIGENKONTROLLE				
9.3	UMGANG MIT NICHT-KONFORMEN PRODUKTEN/RÜCKNAHME UND RÜCKRUF				

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
10	FRESH-CUT-CONVENIENCE				
10.1	Wird von den Fresh-Cut-Convenience Artikel quartalsweise und während des Produktionszeitraums risikobasiert mindestens ein, mit dem AMA-Gütesiegel geführter Artikel ausgewählt und auf die vorgegebenen mikrobiologischen Parameter analysiert (Endprodukt am Ende des MHDs)?				
Anmerkungen:					
10.1a	Werden bei Überschreiten der festgelegten Werte für mikrobiologische und sensorische Kriterien jeweils drei Nachproben getrennt untersucht?				
Anmerkungen:					
10.2	Wird von den Fresh-Cut-Convenience Artikel quartalsweise und während des Produktionszeitraums risikobasiert mindestens ein, mit dem AMA-Gütesiegel geführter Artikel ausgewählt und sensorisch analysiert (Endprodukt am Ende des MHDs)?				
Anmerkungen:					
10.3	Ist die Berechnung des MHD für Fresh-Cut- Convenience Produkte plausibel und gültig?				
Anmerkungen:					
10.4	Werden im Rahmen der Produktion risikobasiert sowie mind. monatlich mikrobiologische Untersuchungen sowie ein Listerienmonitoring von dem direkten Produktumfeld und Arbeitsgegenständen gemäß eines Monitoringplans durchgeführt (ATP-Messungen, Abklatsch- oder Abstrich-Verfahren...)?				
Anmerkungen:					
10.5	Werden bei einer vom Labor festgestellten Abweichung oder bei einem negativen Trend, sofort geeignete Korrekturmaßnahmen getroffen?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
10.6	Sind die baulichen und technischen Voraussetzungen in Hinblick auf die spezifische Produktsicherheit gegeben (Hygieneschleuse, Reinbereich, berührungslose Armaturen, Bodenmarkierungen, Hygienic Design...)?				
Anmerkungen:					
10.7	Liegt ein Standortplan, der zwischen reinen und unreinen Bereichen unterscheidet, aktuell geführt auf?				
Anmerkungen:					
10.8	Wird von den Mitarbeitern ausschließlich die zur Verfügung gestellte saubere Spezialkleidung inkl. Schuhe, Einweghandschuhe, Kopfbedeckung, Mundschutz in der Produktionsstätte getragen?				
Anmerkungen:					
10.9	Wird die erforderliche Schutzkleidung in zweckentsprechenden Umkleieräumen unmittelbar vor den Eingängen der Arbeitsbereiche angelegt?				
Anmerkungen:					
10.10	Werden verwendetet Gerätschaften und Handwerkzeuge (Messer, Schneidbretter...) ordnungsgemäß vor jedem Gebrauch und bei Bedarf gereinigt und desinfiziert?				
Anmerkungen:					
10.11	Wird durch geeignete und präventive Maßnahmen vermieden, dass Produkte durch Fremdkörper kontaminiert werden?				
Anmerkungen:					
10.12	Werden in den Produktionsbereichen von Fresh-Cut-Convenience-Produkten die Verwendung von Glas und zerbrechliche Gegenstände ausgeschlossen?				
Anmerkungen:					
10.13	Sind Metall- und Fremdkörperdetektoren korrekt installiert und werden diese regelmäßig gewartet und kalibriert?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
10.14	Werden kontaminierte Produkte von dem Detektor automatisch ausgesondert?					
Anmerkungen:						
10.15	Werden produktphysiologische Verpackungen bzw. Verpackungstechnologien angewendet und wird die Eignung der Verpackung vor der ersten Verwendung und während der Verwendung regelmäßig überprüft?					
Anmerkungen:						
10.16	Werden die zur Gewährleistung der Produktkonformität bis zum MHD erforderlichen Kühltemperaturen bei der Produktion, der Lagerung bis hin zum Verladen und Transport nachvollziehbar durchgehend eingehalten, kontrolliert und dokumentiert?					
Anmerkungen:						
10.17	Bezieht das Lebensmittelunternehmen Wasser aus einem öffentlichen Netz und wird dieses gemäß einem dokumentierten Analyseplan mindestens halbjährlich sowie risikobasiert auf die Anforderungen der Trinkwasserverordnung untersucht (mikrobiologisch und chemisch)? Mindestens eine Trinkwasseranalyse muss vor Saisonstart veranlasst werden.					
Anmerkungen:						
10.18	Werden bei der Gefahrenanalyse und der HACCP-Risikoanalyse, die Gefahren und Risiken der Fresh-Cut-Convenience Herstellung identifiziert, bewertet und beherrscht?					
Anmerkungen:						