

# 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:					

Ifd 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)? 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>				
<b>4</b>	<b>HERKUNFTSSICHERUNG/WARENEINGANG/WARENAUSGANG</b>				

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				
<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>					
4.10.	Wird eine Warenausgangskontrolle hinsichtlich Qualität, Sauberkeit und Kennzeichnung durchgeführt und dokumentiert?				
<b>Anmerkungen:</b>					
4.10.a	Wer sind die direkten Abnehmer?				
<b>Anmerkungen:</b>					
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.				
<b>Anmerkungen:</b>					
<b>5</b>	<b>RÜCKVERFOLGBARKEIT</b>				

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>6 KENNZEICHNUNG UND VERPACKUNG</b>					
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:					
<b>7 RÜCKSTANDSMONITORING</b>					
<b>8 HERSTELLUNGSPROZESS/GMP/GHP</b>					
<b>8.1 LAGERUNG/KLIMAFÜHRUNG/TRANSPORT</b>					
8.1.1	Erfolgt die Lagerung, Be- und Verarbeitung so, dass die Qualität der Waren gewährleistet und eine Kontamination der Ware verhindert wird?				
Anmerkungen:					
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:					
8.1.5	Ermöglichen die Lagerbedingungen die Einhaltung von allgemein gültigen Empfehlungen für Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit in den unterschiedlichen Lagerungsphasen?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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>					
8.1.10	Enthalten die Aufzeichnungen zu Nacherntebehandlungen mind. folgendes: – Bezeichnung des Lagers – Name des ausbringenden Mitarbeiters – Charge und Kulturart des behandelten Produktes – Ausbringungsdatum – Grund der Anwendung (z.B. Keimhemmung) – Handelsname des Behandlungsmittels – Art und Menge des Behandlungsmittels – 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>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
<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?					
Anmerkungen:						
8.2.2	Sind Räume, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, sauber und instand gehalten?					
Anmerkungen:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
<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.					
Anmerkungen:						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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>					
8.5.1	Existieren Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle relevanten Räume, Bereiche, Anlagen und Geräte die Folgendes enthalten: – Art der Reinigung (Gebrauchsanweisung) – Intervall – Ort der Reinigung – Verwendetes Mittel (Produkte) – Verantwortlichkeiten? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Hygieneplan Umsetzung und Schulung; AMAG. A.P.- Aufzeichnungsblätter Reinigungsplan Produkthandhabung und -lagerung.				
Anmerkungen:					
8.5.2	Sind die Reinigungschemikalien 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 Reinigungsplan Produkthandhabung und -lagerung.				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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 ENTSORGUNG</b>					
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>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
8.8.1	Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring mit mind. folgendem Inhalt: – Umfeld – Lage-/Köderplan (innen und außen) – Köderidentifizierung vor Ort – Verantwortlichkeiten intern/extern – Inspektionsintervalle – Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften? Im Falle von EP: Schädlingsbekämpfung wird gemäß AMAG.A.P. durchgeführt und dokumentiert; Vorlage Aufzeichnungsblatt Schädlingsbekämpfung.				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.8.2	Erfolgen regelmäßige Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung und ist ggf. ein Vertrag mit einem externen autorisierten Schädlingsbekämpfer abgeschlossen?				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.8.3	Werden ggf. Korrekturmaßnahmen festgelegt und diese auch schriftlich dokumentiert?				
<b>Anmerkungen:</b>					
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.				
<b>Anmerkungen:</b>					
<b>8.9 FREMDKÖRPERMANAGEMENT</b>					
8.9.1	Existiert ein wirksames Fremdkörpermanagement, das z.B. die Kontamination mit Glas, Holz und Metall verhindert?				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.9.2	Gibt es ein Glas- und Hartplastikregister?				
<b>Anmerkungen:</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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>						
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".					
Anmerkungen:						
8.10.2	Wird die Wartung und Instandhaltung so durchgeführt, dass die Kontamination von Produkten vermieden wird?					
Anmerkungen:						
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".					
Anmerkungen:						
8.10.4	Wird der Mess- und Überwachungsmitelesatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar (Prüfplakette des Eichamts etc.)?					
Anmerkungen:						
<b>8.11 PERSONALHYGIENE/SCHULUNG</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.11.1	Gibt es dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Aushänge und Piktogramme.					
Anmerkungen:						
8.11.2	Sind diese Vorgaben allen Mitarbeitern und Fremdpersonen zugänglich und werden diese verstanden?					
Anmerkungen:						
8.11.3	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht (z.B. Trinkinseln, 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?				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.11.1 0	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.				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.11.1 1	Existieren Aufzeichnungen zu den Schulungen mit folgenden Mindestinhalten: – Teilnehmerliste inkl. Unterschrift, – Datum, – Schulungsinhalte, – Referent? Im Falle von EP: Merkblatt Hygiene und Schulung; Grundunterweisung in AMAG.A.P. Vorgaben muss vorhanden sein.				
<b>Anmerkungen:</b>					
<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)?				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.12.2	Wird eine regelmäßige und ausreichende Reinigung bzw. Desinfektion von Handwerkzeugen durchgeführt?				
<b>Anmerkungen:</b>					
8.12.3	Sind benötigte Schneidbretter leicht zu reinigen und in einem sauberen Zustand?				
<b>Anmerkungen:</b>					
<b>9 HACCP/LEBENSMITTELMANAGEMENT</b>					
<b>9.1 HACCP/EIGENKONTROLLE</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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.					
<b>Anmerkungen:</b>						
9.1.2	Gibt es ein multidisziplinäres und geschultes HACCP-Team?					
<b>Anmerkungen:</b>						
9.1.3	Sind alle Produkte, Produktgruppen, Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?					
<b>Anmerkungen:</b>						
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>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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.				
Anmerkungen:					
9.1.9	Wird bei Produktneuentwicklungen und Prozessänderungen eine Gefahrenanalyse im Sinne von HACCP durchgeführt?				
Anmerkungen:					
<b>9.2 INTERNE AUDITS/EIGENKONTROLLE</b>					
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:					
9.3.3	Wird der Umgang mit nichtkonformen Produkten/Hilfsmitteln/Verpackungsmaterialien von den Mitarbeitern verstanden und umgesetzt und sind die Verantwortlichkeiten geregelt?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
9.3.4	Ist sichergestellt, dass identifizierte, nichtkonforme Produkte nicht in die Lebensmittelkette gelangen?					
<b>Anmerkungen:</b>						
9.3.5	Werden Nichtkonformitäten erfasst und analysiert mit dem Ziel durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen ein neuerliches Auftreten zu verhindern?					
<b>Anmerkungen:</b>						
9.3.8	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>						
9.3.10	Ist sichergestellt, wenn Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden, dass diese mindestens folgende Punkte erfüllen: <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>						