

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:						
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						
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:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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						
4.1.	Gibt es eine aktuelle Lieferantenliste?					
Anmerkungen:						
4.2.	Werden Lieferanten und Dienstleister (z.B. Lohnproduzenten) nachweislich nach festgelegten Kriterien ausgewählt, regelmäßig bewertet (z.B. Audits)?					
Anmerkungen:						
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 www.amainfo.at)?					
Anmerkungen:						

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:						
4.7.	Wird im Rahmen der Wareneingangsprüfung die Ware auf Übereinstimmung mit den festgelegten Anforderungen zu Qualität, Hygiene, Kennzeichnung und Lieferantenstatus überprüft?					
Anmerkungen:						
4.9.	Falls bei der Wareneingangsprüfung Abweichungen auftreten, wird der Lieferant nachweislich darüber informiert und werden Korrekturmaßnahmen eindeutig formuliert, dokumentiert und ergriffen?					
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:					
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:					

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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:					
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:					
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:					
6 KENNZEICHNUNG UND VERPACKUNG					
6.1	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne etc.) eindeutig erkennbar?				
Anmerkungen:					

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

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
6.8	Wird die Nettofüllmenge stichprobenartig, und für die Ausgangsmenge repräsentativ, kontrolliert und in Wiegeprotokollen dokumentiert?				
Anmerkungen:					
7 RÜCKSTANDSMONITORING					
7.1	Sind Ergebnisse der Produktanalysen (Pflanzenschutzmittelrückstände) der Organisation bekannt? Für AMAG.A.P.-Ware wird das AMAG. A.P.-Rückstandsmonitoring anerkannt!				
Anmerkungen:					
7.2	Werden die Analyseergebnisse als Grundlage für Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen verwendet? Im Falle von EP: AMAG.A.P. Rückstandsmonitoring.				
Anmerkungen:					
8 HERSTELLUNGSPROZESS/GMP/GHP					
8.1 LAGERUNG/KLIMAFÜHRUNG/TRANSPORT					
8.2 RÄUMLICHE UND TECHNISCHE VORRAUSETZUNGEN					
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:					
8.3 AUSSENGELÄNDE					
8.4 SANITÄR-, SOZIALEINRICHTUNGEN UND GARDEROBEN					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
8.5	REINIGUNG UND DESINFEKTION				
8.6	ENTSORGUNG				
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				
8.10	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				
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:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
9.3.5	Werden Nichtkonformitäten erfasst und analysiert mit dem Ziel durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen ein neuerliches Auftreten zu verhindern?					
Anmerkungen:						
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.					
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:						

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