



Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

BV von Speiseöl

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | |
|--|---|----|------|----|----|
| | | Ja | Nein | NR | NK |
| 0 Aufbereitungs Letztaudit/ Anerkennung | | | | | |
| 0.1 | Liegt am Betrieb ein gültiges IFS Food/ BRC Food/ FSSC 22000 Zertifikat auf? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 0.2 | Liegt aus den vergangen 24 Monaten ein Bericht der Lebensmittelbehörde auf (Abweichungen und Korrekturmaßnahmen beachten)? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 0.2.1 | Datum des letzten Betriebsrundganges durch die Lebensmittelbehörde? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 1 Teilnahmebedingungen | | | | | |
| 1.2 | Liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag (inkl. Formblätter zur Ergänzung) auf? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 1.3 | Stimmen die Angaben im Lizenzvertrag mit den Verhältnissen vor Ort überein? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 1.4 | Stimmen die im Lizenzvertrag angegebenen homogenen Produktgruppen mit jenen der Betriebsstätte überein? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 1.5 | Werden regelmäßig (mind. 1x jährlich) und bei Änderungen (innerhalb von 20 Kalendertagen) Artikellisten aller AMA-Gütesiegel-Artikel an die AMA-Marketing (pruefberichte@amainfo.at) übermittelt? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 1.6 | Ein aktueller Lage- (wo befindet sich der Betrieb) und Standortplan (wie ist der Betrieb strukturiert) liegt am Betrieb auf und die Funktionen der Gebäude sind eindeutig gekennzeichnet? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | | |
|---|---|----|------|----|----|--|
| | | Ja | Nein | NR | NK | |
| 1.7 | Liegt die AMA-Gütesiegel-Richtlinie in der aktuellen Version am Betrieb auf bzw. ist bekannt wo diese einsehbar ist? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 1.8 | Werden die relevanten rechtlichen und privatrechtlichen Anforderungen regelmäßig und systematisch ermittelt, bewertet sowie erforderlichenfalls implementiert und gibt es eine Auflistung dieser Anforderungen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 2 Herkunft und Nachvollziehbarkeit | | | | | | |
| 2.1 | Liegt eine aktuelle Lieferantenliste (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) auf? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 2.2 | Gibt es ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/ Zutaten/ Zusatzstoffe/ Hilfsstoffe/ Farbstoffe und aktuelle Rezepturen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 2.5 | Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur etc.)? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 2.6 | Treten bei der Wareneingangsprüfung Abweichungen auf, so wird der Lieferant nachweislich darüber informiert sowie Korrekturmaßnahmen formuliert, ergriffen und dokumentiert? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 2.7 | Sind die Warenströme plausibel, nachvollziehbar und ausreichend dokumentiert? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | |
|--------------------------------------|--|----|------|----|----|
| | | Ja | Nein | NR | NK |
| 2.8 | Wird das Rückverfolgbarkeitssystem am Betrieb mindestens 1x jährlich in beide Richtungen inkl. Mengenabgleich überprüft und liegen entsprechende Aufzeichnungen darüber vor (Verpackungsmaterial miteingeschlossen)? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.9 | Lässt sich nachvollziehen, dass keine gentechnisch veränderten Zutaten, Kulturen, Labaustauschstoffe etc. eingesetzt werden? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.12 | Erfolgen alle Be- und Verarbeitungsschritte in der im AMA-Gütesiegel angegebenen Region? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.14 | Stammen die Hauptzutaten bei AMA-GS-Produkten aus der im Siegel angegebenen Region? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.22 | Stammen Saaten und Ölsaaten bei AMA-GS-Produkten aus der im Siegel angegebenen Region? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.37 | Wird bei Produkte mit dem AMA-Gütesiegel auf den Einsatz von Palmöl und Palmkernöl, sowie daraus hergestellten Fetten, als Zutat verzichtet? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 2.38 | Werden primäre Zutaten (i.d.R. QUID-pflichtige Zutaten), die nicht aus der im Siegel angegebenen Region stammen, gemäß VO (EU) 2018/775 gekennzeichnet? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |
| 3 Kennzeichnung/Dokumentation | | | | | |
| 3.1 | Gibt es ein Chargenkennzeichnungssystem? | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | |

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | | |
|---------------------|--|----|------|----|----|--|
| | | Ja | Nein | NR | NK | |
| | Chargenkennzeichnungssystem: | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 3.2 | Ermöglicht das Kennzeichnungssystem eine Rückverfolgung der Produkte mit dem AMA-Gütesiegel über alle Stufen der Produktion und liegen entsprechende Dokumentationen auf? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 3.3 | Ist ein geeignetes Verfahren zur Vermeidung von Vermischung von AMA-Gütesiegel- und Nicht-AMA-Gütesiegel-Artikel vorhanden? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 3.5 | Enthalten die gekennzeichneten Warenausgangs-Lieferscheine eindeutig zuordenbare Artikel- oder Chargennummern und wird dadurch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet. | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 3.6 | Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) und ist die Lesbarkeit gewährleistet? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 4 | Umgang mit Nichtkonformitäten, Korrekturmaßnahmen, Reklamations- und Krisenmanagement | | | | | |
| 4.9 | Ist die Telefonnummer und ein Ansprechpartner der AMA-Marketing für eine schnellstmögliche Information im Falle einer Produktrücknahme/rückholung in den Dokumenten enthalten? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 5 | Gute Herstellungspraxis und HACCP | | | | | |
| 5.0 | Offensichtliche Abweichungen hinsichtlich GMP bzw. HACCP | | | | | |
| 5.0.1 | Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen hygienischen Mängel vorliegen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | | |
|---|--|----|------|----|----|--|
| | | Ja | Nein | NR | NK | |
| 5.0.2 | Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 5.0.3 | Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 5.0.4 | Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 5.3 Betriebs- und Produktionshygiene | | | | | | |
| 5.5 Personalhygiene | | | | | | |
| 5.10 Schädlingsbekämpfung | | | | | | |
| 6 Lagerung | | | | | | |
| 6.1 | Erfolgt die Lagerung, Be- und Verarbeitung so, dass die Qualität der Waren gewährleistet und eine Kontamination der Ware verhindert wird? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 6.2 | Werden hinsichtlich Lagerung sowie Be- und Verarbeitung die gesetzlichen bzw. betriebsinternen sowie Vorgaben der AMA-Gütesiegel-Richtlinie eingehalten? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 6.3 | Ist sichergestellt, dass keine hygienische Benachteiligung durch eine lange Lagerdauer von Rohware, zwischenbehandelter Ware und Endprodukten erfolgt? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 6.4 | Erfolgt eine kontinuierliche Temperaturofzeichnung in den Lagerräumen? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 7 Verpackung | | | | | | |
| 7.1 | Liegen für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt Spezifikationen und Konformitätserklärungen auf? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |

| Ifd Nr. | Kriterium/Anforderung | | | | | |
|----------------------------------|---|----|------|----|----|--|
| | | Ja | Nein | NR | NK | |
| 7.2 | Ist sichergestellt, dass die Verpackungen für den Verwendungszweck geeignet sind? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 7.3 | Wird Verpackungsmaterial so gelagert, dass keine Kontamination erfolgt? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 9 Produktanalysen | | | | | | |
| 9.1 | Gibt es 1/4 jährliche Produktanalysen pro homogene Produktgruppe inkl. Kennzeichnungsüberprüfung? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 9.2 | Werden die Endproduktanalysen durch ein von der AMA-Marketing zugelassenes Labor durchgeführt? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 9.3 | Sind die Ergebnisse von Produktanalysen der Organisation bekannt und liegen diese am Betrieb auf? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 9.4 | Werden die Ergebnisse von Analysen und Betriebskontrollen als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 10 Umsetzung von Auflagen | | | | | | |
| 10.1 | Wurden die Auflagen der Kontrollstelle und der AMA-Marketing seit der letzten AMA-Gütesiegel-Kontrolle abgearbeitet und die Abweichungen behoben? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |