



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:						
2.3	Werden Lieferanten und Dienstleister nachweislich nach festgelegten Kriterien ausgewählt und regelmäßig (mind. 1x jährlich) bewertet?					
Anmerkungen:						
2.4	Werden im Anlassfall Stichprobenkontrollen bei den Vorlieferanten im Hinblick auf die Warentrennung, Hygieneverhältnisse und ggf. Temperaturbedingungen durchgeführt und sind Nachweise darüber vorhanden (Lieferantenaudits)?					
Anmerkungen:						
2.5	Werden Wareneingangsprüfungen vorgenommen und dokumentiert (vor allem bzgl. Plausibilität, Herkunft, Kennzeichnung, Menge, Qualität, ggf. Temperatur etc.)?					
Anmerkungen:						

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

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
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:					
	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:					
3.4	Ist aufgrund der Kennzeichnung der am Betrieb befindlichen Ware der Verwendungszweck (z. B. Vermarktung, Entsorgung, Quarantäne) eindeutig erkennbar?				
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					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4.1	Sind wirksame Verfahren für den Umgang mit nichtkonformen Produkten/ Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien eingeführt, die eine schnelle Reaktion ermöglichen?					
Anmerkungen:						
4.2	Wird der Umgang mit nichtkonformen Produkten/ Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien von den Mitarbeitern verstanden und umgesetzt?					
Anmerkungen:						
4.3	Ist sichergestellt, dass identifizierte nichtkonforme Produkte nicht in die Lebensmittelkette gelangen?					
Anmerkungen:						
4.4	Sind für die Organisation die Verantwortlichkeiten und Befugnisse festgelegt und sind diese aktuell?					
Anmerkungen:						
4.5	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen ein neuerliches Auftreten zu verhindern?					
Anmerkungen:						
4.6	Werden Korrekturmaßnahmen regelmäßig sowie systematisch erfasst und ist sichergestellt, dass diese mindestens folgende Punkte erfüllen: schnellstmöglich ergriffen, eindeutig formuliert, dokumentiert, Verantwortliche definiert, Fristen festgelegt, Dokumentation aufbewahrt und leicht zugänglich.					
Anmerkungen:						
4.7	Existiert ein Krisenmanagementsystem zur Lenkung von Notfallsituationen?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
4.8	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?				
Anmerkungen:					
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:					
4.10	Wird durch das Auswerten von Reklamationen das Wiederauftreten verhindert und fließen die Ergebnisse in einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess ein?				
Anmerkungen:					
4.11	Gibt es ein Beschwerdemanagement?				
Anmerkungen:					
5 Gute Herstellungspraxis und HACCP					
5.1 HACCP					
5.1.1	Ist ein dokumentiertes und aktuelles HACCP-System gemäß Codex Alimentarius vorhanden?				
Anmerkungen:					
5.1.2	Sind alle Produkte, Produktgruppen und Prozesse in vom HACCP Team bestätigten Fließdiagrammen enthalten?				
Anmerkungen:					
5.1.3	Liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse im Hinblick auf die einzelnen Prozessschritte, die alle physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren (inkl. Allergene) beinhaltet, die realistisch erwartet werden können, auf?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.4	Werden anhand der Gefahrenanalyse kritische Kontrollpunkte (CCPs) und Kontrollpunkte (CPs, oPRPs) systematisch und nachvollziehbar identifiziert (z. B. Entscheidungsbaum) und ist dieser Vorgang dokumentiert?					
Anmerkungen:						
5.1.5	Sind für die CCPs und CPs kritische Grenzwerte festgelegt und dokumentiert (rechtliche Vorgaben, AMA-Marketing Vorgaben)?					
Anmerkungen:						
5.1.6	Sind wirksame Verfahren zur Überwachung der CCPs bzw. CPs festgelegt und werden diese durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						
5.1.7	Sind Korrekturmaßnahmen und Verantwortlichkeiten für den Fall festgelegt und dokumentiert, dass die Überwachung einen CCP bzw. CP zeigt, der nicht unter Kontrolle ist?					
Anmerkungen:						
5.1.8	Werden bei der Überschreitung von Grenzwerten Korrekturmaßnahmen laut HACCP-Plan ergriffen und wird die Maßnahmen zeitnah bzw. schnellstmöglich getroffen?					
Anmerkungen:						
5.1.9	Wird das HACCP-System regelmäßig (min. 1x jährlich) nachweislich auf Wirksamkeit und Aktualität überprüft?					
Anmerkungen:						
5.1.10	Unterliegen die Prüfmittel zur Überwachung der CCPs und CPs (z.B. Thermometer, chem. Analysereagenzien) einer regelmäßigen Kontrolle?					
Anmerkungen:						
5.1.11	Ist das HACCP-System implementiert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.1.12	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?					
Anmerkungen:						
5.1.13	Existieren Temperaturaufzeichnungen (z.B. TK-, Kühllagerung, Erhitzung)?					
Anmerkungen:						
5.1.14	Wird bei Erhitzungsprozessen eine ausreichende Temperatur erreicht?					
Anmerkungen:						
5.2 Mindesthaltbarkeitsdatum						
5.2.1	Wird das MHD durch geeignete Methoden bestimmt? (z. B. Lagertests)					
Anmerkungen:						
5.3 Betriebs- und Produktionshygiene						
5.3.1	Erfolgt ein geordneter Warenfluss damit Produktkontaminationen vermieden werden?					
Anmerkungen:						
5.3.2	Gibt es einen Probennahmeplan für Wasser von Entnahmestellen (ggf. auch Eismaschinen) im Betrieb und jährliche Gutachten (gemäß Trinkwasserverordnung) und entsprechen die Ergebnisse den Vorgaben der Trinkwasserverordnung?					
Anmerkungen:						
5.4 Reinigung und Desinfektion						
5.4.1	Gibt es Reinigungs- und Desinfektionspläne? Folgende Mindestangaben: Art der Reinigung, Intervall, Ort der Reinigung, Verwendetes Mittel, Verantwortlichkeiten.					
Anmerkungen:						
5.4.2	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.4.3	Wird die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion regelmäßig überprüft? (z. B. Abklatschtests, Untersuchungen)					
Anmerkungen:						
5.4.4	Ist sichergestellt, dass durch die Reinigung keine Kontamination von Waren erfolgen kann?					
Anmerkungen:						
5.4.5	Sind für Reinigungs- und Desinfektionsmittel geeignete Lagereinrichtungen vorhanden und werden sie entsprechend gelagert?					
Anmerkungen:						
5.4.6	Ist sichergestellt, dass keine hygienischen Mängel vorliegen?					
Anmerkungen:						
5.5 Personalhygiene						
5.5.1	Liegt ein Bereichsplan Rein-Unrein auf und ist dieser aktuell?					
Anmerkungen:						
5.5.2	Liegt ein Personalflussplan auf, ist aktuell und ist der Personalfluss so ausgelegt, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden (Rein-Unrein)?					
Anmerkungen:						
5.5.3	Sind dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene festgelegt (Hygieneanweisungen)?					
Anmerkungen:						
5.5.4	Sind alle relevanten Dokumente für die Mitarbeiter verfügbar (Arbeitsanweisungen, Reinigungspläne, Anforderungen zur Produktsicherheit)?					
Anmerkungen:						
5.5.5	Werden die Vorgaben der Personalhygiene von allen betroffenen Personen beachtet und angewandt?					
Anmerkungen:						
5.5.6	Sind die Betriebsgrenzen eindeutig definiert und wird der Zutritt von Personal gelenkt sowie überwacht?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.5.7	Wird nur in den vorgesehenen Bereichen gegessen, getrunken und geraucht?					
Anmerkungen:						
5.5.8	Wird kein sichtbarer Schmuck und Uhren in der Produktion getragen?					
Anmerkungen:						
5.5.9	Sind die Fingernägel sauber und sind keine offenen Wunden vorhanden?					
Anmerkungen:						
5.5.10	Wird den Mitarbeitern entsprechende saubere Arbeitskleidung bzw. Schutzkleidung in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt?					
Anmerkungen:						
5.5.11	Ist das Kopfhaar sowie der Bart völlig bedeckt?					
Anmerkungen:						
5.5.12	Ist das Schuhwerk für die jeweilige Arbeit geeignet und in gutem Zustand?					
Anmerkungen:						
5.5.13	Wird die Arbeitskleidung und erforderliche Spezialkleidung in zweckentsprechenden Umkleieräumen angelegt und wo diese erforderlich ist nachweislich getragen?					
Anmerkungen:						
5.5.14	Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt?					
Anmerkungen:						
5.5.15	Werden Hände und Arbeitsgeräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert?					
Anmerkungen:						
5.6 Hygieneschleuse						
5.6.1	Sind beim Zugang zu Produktionsbereichen und innerhalb der Produktion ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5.6.2	Weisen die Apparaturen zur Handhygiene mindestens fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung auf?				
Anmerkungen:					
5.6.3	Sind in Bereichen, in denen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, zusätzlich berührungslose Armaturen zur Handhygiene, Händedesinfektion, angemessene Hygieneausrüstung, Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung und Hinweise zur Handhygiene angebracht und funktionsfähig?				
Anmerkungen:					
5.6.4	Werden Abfallbehälter gekennzeichnet, regelmäßig entsorgt und so gelagert, dass eine Kontamination der Produkte ausgeschlossen ist?				
Anmerkungen:					
5.6.5	Werden bei der Abfallentsorgung die rechtlichen Vorgaben eingehalten?				
Anmerkungen:					
5.7 Personalschulung					
5.7.1	Werden Schulungen aller Mitarbeiter über Hygiene, HACCP und Produktqualität bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes, mind. aber 1x jährlich, durchgeführt und dokumentiert?				
Anmerkungen:					
	Datum der letzten Schulung:				
Anmerkungen:					
5.7.2	Ist ein Schulungsplan vorhanden?				
Anmerkungen:					
5.7.3	Erfolgt eine Hygieneunterweisung von Fremdpersonal?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.7.4	Ist das Betriebspersonal nachweislich in Bezug auf die Anwendung von Reinigungsmitteln, Kontaminationsmöglichkeiten und Sicherheitsmaßnahmen unterwiesen worden?					
Anmerkungen:						
5.8 Sanitär-, Sozialräume und Garderoben						
5.8.1	Sind am Betrieb geeignete Sanitär-, Sozialräume und Garderoben vorhanden und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird?					
Anmerkungen:						
5.8.2	Wird Straßen- und Schutzkleidung wo erforderlich getrennt aufbewahrt?					
Anmerkungen:						
5.8.3	Ist sichergestellt, dass es keinen direkten Zugang von Toilettenräumen zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, gibt?					
Anmerkungen:						
5.8.4	Sind die Gegebenheiten sauber und in gutem Zustand?					
Anmerkungen:						
5.8.5	Ist sichergestellt, dass keine Mängel der Personalhygiene vorliegen?					
Anmerkungen:						
5.9 Räumliche und technische Voraussetzungen						
5.9.1	Werden Kreuzkontaminationen (rein, unrein) durch geeignete räumliche bzw. zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe vermieden?					
Anmerkungen:						
5.9.2	Sind die baulichen Gegebenheiten entsprechend ausgeführt, dass eine Kontamination (Rein-Unrein) der Erzeugnisse und der Rohstoffe vermieden wird?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.3	Sind Böden, Wände, Decken und Türen sauber und instandgehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.4	Ist sichergestellt, dass keine unbeherrschten Zutrittsmöglichkeiten vorhanden sind (Türen und Tore wo erforderlich geschlossen)?					
Anmerkungen:						
5.9.5	Sind Böden, Wände, Decken und Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
5.9.6	Sind Böden so ausgeführt, dass ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich ist?					
Anmerkungen:						
5.9.7	Sind die Anlagen für den Verwendungszweck geeignet, entsprechend angeordnet und installiert, dass eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist und ist ein ordnungsgemäßer Reinigungszustand gegeben?					
Anmerkungen:						
5.9.8	Werden die Gebäude und Einrichtungen Instand gehalten und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?					
Anmerkungen:						
5.9.9	Werden Produktionsanlagen und Geräte Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?					
Anmerkungen:						
5.9.10	Werden Messmittel Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.11	Werden die erforderlichen Mess- und Überwachungsmittel regelmäßig geprüft, justiert und kalibriert?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9.12	Wird der Mess- und Überwachungsmiteinsatz gelenkt und ist der Status eindeutig erkennbar?					
Anmerkungen:						
5.9.13	Sind die Fenster von Produktions- und Verpackungsanlagen bei offener Ware aus splittergeschütztem Glas und sind diese Instand gehalten?					
Anmerkungen:						
5.9.14	Ist sichergestellt, dass die Fenster nicht zu öffnen oder mit Insektengitter ausgestattet sind und sind Fenster und Insektengitter in einem ordnungsgemäßen Zustand?					
Anmerkungen:						
5.9.15	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und haben alle Leuchten einen Splitterschutz?					
Anmerkungen:						
5.9.16	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung gegeben, um Kondenswasserbildung zu vermeiden sowie Dampf und Gerüche zu entfernen?					
Anmerkungen:						
5.9.17	Existiert ein wirksames Fremdkörpermanagement und sind, wo erforderlich, Fremdkörperdetektoren und diesbezügliche Überwachungsverfahren eingerichtet?					
Anmerkungen:						
5.9.18	Wird die Unversehrtheit von Glas- und Hartplastikgegenständen sowie ähnlich zerbrechlichen Materialien planmäßig kontrolliert?					
Anmerkungen:						
5.9.19	Der Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5.9.20	Für den Fall von Glasbruch und Bruch von zerbrechlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, die eine Produktkontamination weitestgehend minimieren?				
Anmerkungen:					
5.9.21	Ist sichergestellt, dass keine baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
5.10 Schädlingsbekämpfung					
5.10.1	Existiert ein wirksames, systematisches und dokumentiertes Schädlingsmonitoring (inkl. Köderpläne)?				
Anmerkungen:					
5.10.2	Enthält das Schädlingsmonitoring mind. folgendes: Umfeldplan, Lage-/Köderplan, Köderidentifizierung vor Ort, Verantwortlichkeiten intern/extern, Inspektionsintervalle, Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften?				
Anmerkungen:					
5.10.3	Werden regelmäßige Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt und sind dem Betrieb die Ergebnisse der Inspektionen bekannt?				
Anmerkungen:					
	Wer führt die Inspektionen durch (inkl. Datum der letzten Inspektion)?				
Anmerkungen:					
5.10.4	Werden gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen veranlasst und sind diese auch schriftlich dokumentiert?				
Anmerkungen:					
5.10.5	Ist der Außenbereich auf dem Betriebsgelände gepflegt und in ordentlichem Zustand, damit der Schädlingsdruck minimiert wird?				
Anmerkungen:					
5.10.6	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
5.11 Allergene					
5.11.1	Ist eine aktuelle Auflistung der allergenhaltigen Rohwaren sowie Rezepturen, in denen diese allergenhaltigen Rohwaren verwendet werden, vorhanden?				
Anmerkungen:					
5.11.2	Ist bei der Herstellung von kennzeichnungspflichtigen allergenhaltigen Produkten sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden?				
Anmerkungen:					
5.11.3	Erfolgt eine stichprobenweise Validierung der Reinigung, dass eine kennzeichnungspflichtige Kontamination mit Allergenen ausgeschlossen werden kann?				
Anmerkungen:					
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 Temperaturlaufzeichnung in den Lagerräumen?				
Anmerkungen:					
7 Verpackung					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
7.1	Liegen für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt Spezifikationen und Konformitätserklärungen auf?				
Anmerkungen:					
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:					