



Checkliste AMA-Gütesiegel Audit

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: | | | | | | |
| 2.23 | Stammt Speiseöl für AMA-Gütesiegel-Mischfette mit Milchfett, das regelmäßig in marktrelevanten Mengen und entsprechender Qualität erzeugt wird, aus der im Siegel genannten 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: | | | | | | |
| 8 Listerienmonitoring | | | | | | |
| 8.1 | Hat der Betrieb ein dokumentiertes, risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien implementiert? (Proben im Verarbeitungsbereich und auf Ausrüstungsgegenständen) | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 8.2 | Werden hierzu regelmäßig Untersuchungen durch externe oder interne Labors durchgeführt? | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | |
| 8.3 | Werden bei einem positiven Befund entsprechende Korrekturen eingeleitet und die Ergebnisse für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet? | | | | | |
| 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: | | | | | | |

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