



Checkliste

Version 2025

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

☐ Erstkontrolle
☐ unangekündigt

☐ Nachkontrolle

☐ Überkontrolle



Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
0. Betriebsauswahl						
0.1	Teilnahme mit Lagerung und Umschlag?					
Anmerkungen:						
0.1.1	Anerkannter Standard?					
Anmerkungen:						
0.2	Teilnahme als Händler inklusive Lagerung?					
Anmerkungen:						
0.2.1	Anerkannter Standard?					
Anmerkungen:						
0.3	Teilnahme als Streckenhändler?					
Anmerkungen:						
0.3.1	Anerkannter Standard?					
Anmerkungen:						
0.4	Teilnahme als Verarbeiter?					
Anmerkungen:						
0.4.1	Anerkannter Standard?					
Anmerkungen:						
0.5	Teilnahme als Transporteur?					
Anmerkungen:						
0.5.1	Anerkannter Standard?					
Anmerkungen:						
1. Allgemein						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
1.1	Die vorgefundenen Betriebssituation stimmt mit den bei der AMA-Marketing bekannt gegebenen Daten - siehe Vertragsübersicht - überein.					
Anmerkungen:						
1.2	Es liegt ein aktueller AMA-Gütesiegel-Lizenzvertrag (inkl. Formblätter zur Ergänzung) auf.					
Anmerkungen:						
1.3	Die aktuelle zutreffende AMA-GS-RL Agrarhandel und Mühlen liegt am Betrieb auf, bzw. ist bekannt wo diese einsehbar ist.					
Anmerkungen:						
2. Qualitätsmanagement						
2.1	Ein Qualitätsbeauftragter wurde bestimmt.					
Anmerkungen:						
2.2	Das Unternehmen verfügt über ein dokumentiertes Verfahren zum Krisenmanagement.					
Anmerkungen:						
2.3	Es wurde ein Verfahren zur Lenkung fehlerhafter Produkte erstellt. Die Verantwortlichkeiten und notwendige Dokumentation sind darin festgelegt.					
Anmerkungen:						
2.4	Das Verfahren zur Lenkung fehlerhafter Produkte wird von den Mitarbeitern eingehalten.					
Anmerkungen:						
2.5	Entsprechen Produkte nicht den Anforderungen dieser Richtlinie werden betroffene Kunden umgehend darüber informiert und das/die Produkt/e zurückgeholt.					
Anmerkungen:						
2.6	Alle an den Betrieb gerichteten Beschwerden in Bezug auf AMA-Gütesiegel werden dokumentiert. Geeignete Maßnahmen werden gesetzt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
2.7	Es existiert eine Gefahrenanalyse inklusive Risikobewertung.					
Anmerkungen:						
2.8	Kritische Lenkungspunkte (CCPs) wurden ermittelt.					
Anmerkungen:						
2.9	Für jeden kritischen Lenkungspunkt sind Grenzwerte definiert.					
Anmerkungen:						
2.10	Es wurden Verfahren zur Überwachung jedes kritischen Lenkungspunktes (CCPs) erstellt.					
Anmerkungen:						
2.11	Für den Fall, dass Grenzwerte überschritten werden, wurden Korrekturmaßnahmen festgelegt. Diese finden in der Praxis Anwendung.					
Anmerkungen:						
2.12	Verfahren zur Verifizierung wurden festgelegt und werden regelmäßig durchgeführt.					
Anmerkungen:						
2.13	Es wurden Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, die als Nachweis für die gesetzten Maßnahmen dienen.					
Anmerkungen:						
2.14	Alle Unterlagen in Zusammenhang mit dem auf HACCP-Grundsätzen basierenden Kontrollsystem sind am aktuellen Stand und für Dritte nachvollziehbar.					
Anmerkungen:						
2.15	Alle relevanten Mitarbeiter sind nachweislich über das auf HACCP-Grundsätzen basierende Kontrollsystem geschult.					
Anmerkungen:						
2.16	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 2 "Qualitätsmanagement" festgestellt.					
Anmerkungen:						
3. Hygienemanagement						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.1 Hygieneanforderungen an Personen						
3.1.1	Die Mitarbeiter sind nachweislich über die für sie relevanten Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmittel geschult.					
Anmerkungen:						
3.1.2	Den Mitarbeitern und Besuchern werden eindeutige Hinweise hinsichtlich Essen, Trinken und Rauchen gegeben.					
Anmerkungen:						
3.1.3	Personen sind dahingehend informiert, dass bei Krankheiten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden könnten, der direkte Kontakt mit Lebensmittel zu unterlassen ist.					
Anmerkungen:						
3.1.4	Fremdfirmen werden hinsichtlich der Personalhygiene entsprechend eingewiesen.					
Anmerkungen:						
3.2 Hygieneanforderungen an das Betriebsgelände						
3.2.1	Das Betriebsgelände befindet sich an keinem Standort, der eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen könnte. Ansonsten liegt eine schriftliche Risikobewertung zur Gefahrenbeherrschung vor.					
Anmerkungen:						
3.2.2	Zum Schutz vor dem Eindringen von Schädlingen und Haustieren werden die Betriebsgebäude und Lagerbereiche in einem guten Zustand gehalten.					
Anmerkungen:						
3.2.3	Zum Schutz vor betriebsfremden Personen ist eine entsprechende Zugangsregelung festgelegt.					
Anmerkungen:						
3.2.4	Regelmäßige Wartungsarbeiten der Betriebsräume und Anlagen werden nach einem schriftlich festgelegten Wartungsplan durchgeführt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.2.5	Fremdfirmen werden zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit entsprechend eingewiesen.					
Anmerkungen:						
3.2.6	Nach Abschluss der Tätigkeiten von Fremdfirmen wird der entsprechende Bereich kontrolliert.					
Anmerkungen:						
3.3 Hygieneanforderungen Reinigung						
3.3.1	Ein Reinigungsplan zur Gewährleistung der Betriebshygiene ist vorhanden. Dieser enthält alle notwendigen Gebäude- und Anlagenteile. So auch Wände, Böden und sonstige Oberflächen der Lagerstätten, einschließlich Schüttgossen und Fördereinrichtungen.					
Anmerkungen:						
3.3.2	Reinigungen werden gemäß Reinigungsplan durchgeführt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
3.3.3	Reinigungsmittel werden zur Vermeidung einer Verwechslung in eindeutig gekennzeichneten Behältern an eigens gekennzeichneten Orten gelagert.					
Anmerkungen:						
3.3.4	Die Reinigungsmittel sind dem Verwendungszweck angepasst und werden dokumentiert.					
Anmerkungen:						
3.3.5	Es wird sichergestellt, dass durch Reinigungsarbeiten die gelagerten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (zum Beispiel durch Feuchtigkeit).					
Anmerkungen:						
3.3.6	Zur Vermeidung von Kontaminationen werden Lagerräume vor jedem Produktwechsel gereinigt und freigegeben.					
Anmerkungen:						
3.4 Hygieneanforderungen Schädlingsbekämpfung						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.4.1	Ein dokumentiertes Schädlingsmonitoringsystem ist vorhanden.					
Anmerkungen:						
3.4.2	Dieses beinhaltet auch den Lageplan mit Indikatoren.					
Anmerkungen:						
3.4.3	Es sind regelmäßige Kontrollgänge vorgesehen und werden auch durchgeführt.					
Anmerkungen:						
3.4.4	Zur Kontrolle werden geeignete Checklisten erstellt und verwendet.					
Anmerkungen:						
3.4.5	Die gesetzten Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert.					
Anmerkungen:						
3.4.6	Eine Schädlingsbekämpfung wird durchgeführt.					
Anmerkungen:						
3.4.6.1	Die Schädlingsbekämpfung erfolgt durch ein konzessioniertes Unternehmen.					
Anmerkungen:						
3.4.6.1.1	Es liegt eine schriftliche Vereinbarung mit dem zur Schädlingsbekämpfung beauftragten Unternehmen auf.					
Anmerkungen:						
3.4.6.2	Die Schädlingsbekämpfung erfolgt durch einen eigenen Mitarbeiter.					
Anmerkungen:						
3.4.6.2.1	Der mit der Schädlingsbekämpfung betraute Mitarbeiter ist fachlich ausgebildet.					
Anmerkungen:						
3.5 Hygieneanforderungen Abfallmanagement						
3.5.1	Die Entsorgung von anfallendem Abfall ist festgelegt und wird dokumentiert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
3.5.2	Als Abfall festgelegte Materialien werden in eindeutig gekennzeichneten Behältern (bzw. Säcke) gelagert, damit eine unbeabsichtigte Verwendung ausgeschlossen werden kann.					
Anmerkungen:						
3.5.3	Besteht die Gefahr, dass der Abfall Ungeziefer anlocken könnte, sind diese Behälter darüber hinaus zu verschließen.					
Anmerkungen:						
3.5.4	Abfall wird nicht in Behältern gesammelt, die auch für Lebensmittel verwendet werden.					
Anmerkungen:						
3.6 Hygieneanforderungen zum Einsatz von Wasser						
3.6.1	Für Wasser, das kein Trinkwasser ist und das mit den Anlagen, der Ausrüstung, Laderäumen oder mit den Lebensmitteln in Kontakt kommt, erfolgt eine Risikobewertung.					
Anmerkungen:						
3.6.2	Die Wasserqualität wird jährlich überprüft und dokumentiert. Analysen des Wasserversorgungsunternehmens werden anerkannt.					
Anmerkungen:						
3.6.3	Wasser, das mit Lebensmittel in Kontakt kommt oder zur Reinigung von Transporteinrichtungen verwendet wird, ist für Menschen geeignet.					
Anmerkungen:						
3.6.4	Um Verwechslungen zu vermeiden sind separate Wasseranlagen (z.B. zur Brandbekämpfung) gekennzeichnet.					
Anmerkungen:						
3.6.5	Die Zugabe von Zusätzen in das Wasser (z.B. Rostschutzmittel) wird dokumentiert.					
Anmerkungen:						
3.7	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 3 "Hygienemanagement" festgestellt.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4. Nachvollziehbare Warenströme						
4.1	Ein Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Nachvollziehbarkeit der Lebensmittel von der Rohstoffannahme bis zur Auslieferung ist vorhanden.					
Anmerkungen:						
4.2	Die Trennung der Warenströme nach AMA-Ware und AT-Ware mit Nicht AT Ware wird gewährleistet.					
Anmerkungen:						
4.3	Die Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit der Warenflüsse sind für Dritte nachvollziehbar.					
Anmerkungen:						
4.4	Die gekennzeichneten Warenausgangs-Lieferscheine enthalten eindeutig zuordenbare Artikel- oder Chargennummern und dadurch wird eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet.					
Anmerkungen:						
4.5	Die Rückverfolgbarkeit wird jährlich überprüft.					
Anmerkungen:						
4.6	Die Chargenbildung entspricht den AMA-GS -Anforderungen und das Vergabesystem der Chargennummern ist dokumentiert und nachvollziehbar.					
Anmerkungen:						
4.7	Ein jährlicher Chargenabschluss der Silolagerzellen gemäß AMA-GS-RL-Anforderungen wird durchgeführt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
4.8. Rückstellproben						
4.8.1	Von jeder Anlieferung und jeder Auslagerung wird ein repräsentatives Rückstellmuster gezogen und eindeutig gekennzeichnet.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4.8.2	Die Rückstellproben für hergestellte, gehandelte oder gelagerte Lebensmittel werden gemäß AMA-Gütesiegel-Anforderungen aufbewahrt.					
Anmerkungen:						
4.8.3	Von jeder in Verkehr gebrachten Lebensmittelcharge wird eine repräsentative Rückstellprobe gezogen und eindeutig gekennzeichnet.					
Anmerkungen:						
4.9 Deklaration						
4.9.1	Auf Warenbegleitpapieren (z.B. Lieferscheine, Rechnungen) werden alle Angaben gemäß AMA-Gütesiegel Anforderung gemacht.					
Anmerkungen:						
4.9.2	Die Chargennummer wird am Warenbegleitpapier (z.B. Lieferscheine, Rechnungen) angegeben.					
Anmerkungen:						
4.9.3	Die Warenbegleitpapiere sind beim Transport loser Ware den Transportbehältnissen eindeutig zuordenbar.					
Anmerkungen:						
4.9.4	Es werden nur Lebensmittel mit AMA-AT/Gütesiegel gekennzeichnet, die nach den Vorgaben hergestellt/gehandelt wurden.					
Anmerkungen:						
4.9.5	Die Kennzeichnung von AMA-Gütesiegel-Lebensmittel erfolgt gemäß AMA-Gütesiegel Leitfaden zur Zeichenverwendung.					
Anmerkungen:						
4.9.6	Die Kennzeichnung von AMA-AT/Gütesiegel-Ware erfolgt artikelbezogen auf dem Warenbegleitpapier.					
Anmerkungen:						
4.10	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 4 "Nachvollziehbare Warenströme" festgestellt.					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5. Rohstoffmanagement						
5.1	Für jeden Rohstoff/ jedes gehandelte Produkt liegen schriftliche Anforderungen auf.					
Anmerkungen:						
5.2	Es liegt eine aktuelle Liste der AMA-Gütesiegel Lieferanten und der gelieferten Produkte (inkl. Lohnproduzenten und Eigenmarkenhersteller) vor.					
Anmerkungen:						
5.3	Bei jeder Anlieferung wird eine Wareneingangskontrolle durchgeführt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
5.4	Jede Anlieferung eines landwirtschaftlichen Betriebes ist eindeutig einer LFBis-Betriebsnummer zuordenbar.					
Anmerkungen:						
5.5	Bei Übernahme von Getreide ist auf dem Warenbegleitpapier der Ursprung des Getreides angeführt, vom Lieferanten bestätigt und es erfolgt eine Unterscheidung zwischen AMA-Gütesiegel und AT-Ware und Nicht-AT-Ware.					
Anmerkungen:						
5.6	Die Vorgehensweise bei negativem Ergebnis der Wareneingangskontrolle ist schriftlich festgelegt und wird eingehalten.					
Anmerkungen:						
5.7	Für alle Lieferanten wird eine Lieferantenbewertung durchgeführt.					
Anmerkungen:						
5.8	Der Bezug von Produkten, die im Rahmen von AMA-Gütesiegel verarbeitet/gehandelt werden, erfolgt nur von Lieferanten die am System teilnehmen.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.9	In der Warenwirtschaft werden folgende Waren voneinander getrennt erfasst: AMA-Gütesiegel Ware, Ware österreichischer Herkunft und Nicht-AT-Ware.					
Anmerkungen:						
5.10	AMA-Gütesiegel Ware und Ware österreichischer Herkunft wird getrennt von Nicht-AT-Ware gelagert.					
Anmerkungen:						
5.11	Es wird eine kontinuierliche Mengenerfassung für jede Ackerfrucht (unabhängig von den Qualitäten) für den Ein- und Verkauf an jedem Standort durchgeführt, die den Richtlinien der AMA-Gütesiegel entspricht.					
Anmerkungen:						
5.12	Im Falle einer physischen Vermischung der AMA-Gütesiegel Ware mit österreichischer Ware, liegt eine Mengenerfassung der österreichischen Ware vor und diese ist plausibel.					
Anmerkungen:						
5.13	Im Falle von mengenverändernden Verarbeitungsschritten werden diese berücksichtigt (Reinigung, Trocknung etc.) und es sind Umrechnungsfaktoren festgelegt.					
Anmerkungen:						
5.14	Umrechnungsfaktoren für Verarbeitungsschritte wurden festgelegt und werden berücksichtigt.					
Anmerkungen:						
5.15	Die Aufzeichnungen aller eingehenden, innerbetrieblichen und ausgehenden Warenströme und Mengenflüsse sind für Dritte nachvollziehbar.					
Anmerkungen:						
5.16	Mengenmeldung					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.16.1	Es erfolgt eine regelmäßige Mengenmeldung über die Zu- und Abgänge von Weichweizen, Dinkel und Roggen sowie deren Mahl- und Schälprodukte an die Markt- und Preisberichtsstelle der AMA.					
Anmerkungen:						
5.16.2	Bei der Mengenmeldung wird zwischen folgender Ware unterschieden: AMA-Gütesiegel-Ware, Sonstiger AT-Ware, Nicht-AT-Ware.					
Anmerkungen:						
5.17	Speisegetreide, Mahl- und Schälprodukte sowie daraus hergestellte Zutaten bei AMA-GS-Produkten stammen aus der im Siegel angegebenen Region.					
Anmerkungen:						
5.18 Transport						
5.18.1	Für den Transport von Lebensmittel werden nur Transportunternehmen beauftragt, die am AMA-GS-Programm oder System pastus+ teilnehmen.					
Anmerkungen:						
5.18.2	Für die Kontrolle der Transportbehälter vor dem Beladen liegen schriftliche Anweisungen vor.					
Anmerkungen:						
5.18.3	Die Transportmittel zur Anlieferung werden bezüglich Vorracht überprüft.					
Anmerkungen:						
5.18.4	Vom Transporteur wird eine Bestätigung über die zuvor transportierten Stoffe eingefordert.					
Anmerkungen:						
5.18.5	Könnten von einer Vorracht mögliche Gefahren für das zu transportierende Lebensmittel abgeleitet werden, wird vom Transporteur eine Reinigungsbestätigung eingefordert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
5.18.6	Die Bestätigungen über die zuvor transportierten Stoffe und die Reinigungsbestätigungen sind vollständig ausgefüllt.					
Anmerkungen:						
5.18.7	Die Angaben bezüglich Vorfracht und durchgeführter Reinigungen werden überprüft und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
5.19	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 5 "Rohstoffmanagement" festgestellt.					
Anmerkungen:						
6. Lagerung						
6.1	Die Lagerung der Rohstoffe und der verarbeiteten Lebensmittel erfolgt in dafür geeigneten Lagereinrichtungen. Hygienische, chemische, mikrobiologische oder physikalische Beeinträchtigungen werden verhindert.					
Anmerkungen:						
6.2	Die Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Es kommt zu keinen Kreuzkontaminationen.					
Anmerkungen:						
6.3	Interne Transport- und Förderwege sind als geschlossene Systeme konzipiert.					
Anmerkungen:						
6.3.1	Werden Lebensmittel in nicht geschlossenen Systemen umgeschlagen, so werden die Be- und Entladeeinrichtungen ausreichend vor Umwelteinflüssen (Witterung, Tiere) geschützt.					
Anmerkungen:						
6.4	Ist keine Überdachung vorhanden, werden Produkte nur bei trockenen Witterungsverhältnissen umgeschlagen.					
Anmerkungen:						
6.5	Die Lagerräume sind so konzipiert, dass eine Kontamination mit physikalischen Komponenten vermieden wird.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.6	In Prozess- und Lagerbereichen sind Beleuchtungskörper so geschützt, dass keine Gefahr einer Kontamination der Lebensmittel im Falle eines Bruchs besteht.					
Anmerkungen:						
6.7	Zur Reinigung/Fremdkörperabscheidung von Lebensmittel wird eine Risikoabschätzung durchgeführt.					
Anmerkungen:						
6.8	Die entsprechenden Verfahren zur Risikoabschätzung werden umgesetzt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
6.9	Lagerkontrollen werden in regelmäßigen Abständen und in dem in der AMA-GS-RL beschriebenen Umfang durchgeführt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
6.10	Es sind entsprechende Kriterien hinsichtlich Trocknung, Belüftung und Kühlung festgelegt und dokumentiert.					
Anmerkungen:						
6.11	Um Verschleppungen oder unbeabsichtigte Vermischungen zu vermeiden, werden entsprechende Vorkehrungen getroffen.					
Anmerkungen:						
6.12	Für die Trocknung wird eine Risikobewertung erstellt, um nachzuweisen, dass die Menge an unerwünschten Stoffen in den Lebensmitteln nicht über die Grenzwerte hinaus erhöht wird.					
Anmerkungen:						
6.13	Schmiermittel, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen könnten, sind lebensmitteltauglich.					
Anmerkungen:						
6.14	Eine Kontamination der Lebensmittel mit nicht lebensmitteltauglichen Schmiermitteln oder Hydraulikölen wird verhindert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.15	Bei der Auslieferung der Lebensmittel wird nach Möglichkeit das Prinzip „First in-First out“ angewandt.					
Anmerkungen:						
6.16	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 6 "Lagerung" festgestellt.					
Anmerkungen:						
7. Aufbereitung und Verarbeitung (Produktion)						
7.1 Verpackungsmaterial						
7.1.1	Für Verpackungsmaterialien mit direktem Produktkontakt liegen Spezifikationen und Konformitätserklärungen auf.					
Anmerkungen:						
7.1.2	Es wird sichergestellt, dass die Verpackungen für den Verwendungszweck geeignet sind.					
Anmerkungen:						
7.1.3	Das Verpackungsmaterial wird so gelagert, dass keine Kontamination erfolgt.					
Anmerkungen:						
7.1.4	Es sind wirksame Verfahren für den Umgang mit nichtkonformen Produkten/ Hilfsmitteln/ Verpackungsmaterialien eingeführt, die eine schnelle Reaktion ermöglichen.					
Anmerkungen:						
7.2	Es gibt ein System der Chargenbildung bei den nachgelagerten Be- und Verarbeitungsschritten und dieses liegt schriftlich auf.					
Anmerkungen:						
7.3	In einem Produktionsprotokoll ist die tatsächliche Reihenfolge aller hergestellten Lebensmittelchargen, die Zuordnung der Chargennummer und eventuelle Reinigungschargen dokumentiert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
7.4	Alle durchgeführten Reinigungschargen werden im Produktionsprotokoll dokumentiert und sind so geplant, dass eine Kontamination bezüglich Herkunft minimiert wird.					
Anmerkungen:						
7.5	Reinigungen und Reinigungschargen werden in dem Umfang durchgeführt, dass Verschleppungen, die zu einer Beeinträchtigung der Produktqualität führen, vermieden werden.					
Anmerkungen:						
7.6 Analysen						
7.6.1	1/2 jährliche erfolgen Produktanalysen pro homogener Produktgruppe inkl. Kennzeichnungsüberprüfung					
Anmerkungen:						
7.6.2	Endproduktanalysen werden durch ein von der AMA-Marketing zugelassenes Labor durchgeführt.					
Anmerkungen:						
7.6.3	Die Ergebnisse von Produktanalysen sind der Organisation bekannt und liegen diese am Betrieb auf.					
Anmerkungen:						
7.6.4	Die Ergebnisse von Analysen und Betriebskontrollen werden als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet.					
Anmerkungen:						
7.7	Es gibt ein Mengengerüst (Überblick über den gesamten Betrieb) der beschafften Rohstoffe/ Zutaten/ Zusatzstoffe/ Hilfsstoffe und es werden keine verbotenen Zusatz- oder Hilfsstoffe eingesetzt.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
7.8	Teilnehmer der Richtlinie Agrarhandel und Mühlen haben bis zum 28. Februar 2025 Weizen mit Herkunft aus Österreich für die hergestellten AMA-Gütesiegel-Mehle und Backerzeugnisse eingesetzt. Ab dem 1. März 2025 wird ausschließlich AMA-Gütesiegel-Qualität verwendet.					
Anmerkungen:						
7.9	Teilnehmer der Richtlinie Agrarhandel und Mühlen haben bis zum 30. September 2025 Dinkel und Roggen mit Herkunft aus Österreich für die hergestellten AMA-Gütesiegel-Mehle und Backerzeugnisse eingesetzt. Ab dem 1. Oktober 2025 wird von den Teilnehmern ausschließlich AMA-Gütesiegel-Qualität verwendet.					
Anmerkungen:						
7.10	Die Produktkennzeichnung mit dem AMA-Gütesiegel (aktuelle Version inkl. Lizenznummer) erfolgt korrekt und die Lesbarkeit ist gewährleistet.					
Anmerkungen:						
7.11	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 7 "Aufbereitung und Vearbeitung" festgestellt.					
Anmerkungen:						
8. Transportdurchführung						
8.1	Werden externe Transportdienstleister beauftragt, sind diese „Subunternehmer“ ebenfalls zertifiziert.					
Anmerkungen:						
8.2	Wenn nicht zertifizierte Frachträume zugekauft, gemietet oder geleast werden, wird das „Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen“ angewandt werden.					
Anmerkungen:						
8.3	Der Transport von Lebensmitteln erfolgt nicht in einer Umgebung, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellt.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.4	Sofern die Umgebung ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen kann, muss der Transporteur nachweisen, wie diese Gefahr beherrscht wird.					
Anmerkungen:						
8.5	Es sind Maßnahmen für die weitere Vorgehensweise bei einer Kontamination mit unerwünschten Stoffen festgelegt.					
Anmerkungen:						
8.6	Im Falle einer Kontamination mit unerwünschten Stoffen sind die Abweichungen und gesetzten Maßnahmen dokumentiert und werden dem Kunden mitgeteilt.					
Anmerkungen:						
8.7	Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bestehen alle Bereiche der Laderäume, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, aus Materialien, die gut gereinigt und gewartet werden können.					
Anmerkungen:						
8.8	Die Laderäume müssen eindeutig gekennzeichnet und identifizierbar sein.					
Anmerkungen:						
8.9	Das am Transport beteiligte Personal ist nachweislich über die Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnisse informiert.					
Anmerkungen:						
8.10	Das am Transport beteiligte Personal ist nachweislich darüber geschult, dass Unbefugte während Pausen keinen Zugang zu den geladenen Lebensmitteln haben.					
Anmerkungen:						
8.11	Transportmittel werden vor der Beladung hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit kontrolliert und das Ergebnis wird dokumentiert.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
8.12	Wenn nacheinander Produkte gleicher Qualität transportiert werden, wird der Verzicht der Kontrolle schriftlich festgehalten.					
Anmerkungen:						
8.13	Für die Durchführung von kombinierten Frachten sind Maßnahmen zur Vermeidung einer Kontamination festgelegt.					
Anmerkungen:						
8.14	Witterungsbedingten Einflüssen während des Transports von Lebensmitteln wird entsprechend vorgebeugt Laderäume sind nach Möglichkeit auch im Leerzustand abgedeckt, um eine mögliche Kontamination (z. B. mit Vogelkot) zu verhindern.					
Anmerkungen:						
8.15	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 12 "Transportdurchführung" festgestellt.					
Anmerkungen:						
9. Transport-Reinigung						
9.1	Es wurde mindestens ein Verfahren zur Annahme eines Auftrags für den Transport von Lebensmitteln festgelegt.					
Anmerkungen:						
9.2	Aufgrund der IDTF-Nummer der vorangegangenen Ladung wird überprüft, ob eine Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahme erforderlich ist.					
Anmerkungen:						
9.3	Es werden nur Ladungen transportiert, bei denen die IDTF-Nummer und die Bezeichnung bekannt ist.					
Anmerkungen:						
9.4	Nach dem Transport verbotener Materialien wurde das „Freigabeverfahren von Frachträumen nach dem Transport verbotener Ladungen“ angewandt.					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
9.5	Zur Gewährleistung der Hygiene des Transportfahrzeuges sind detaillierte Reinigungsanweisungen erstellt.					
Anmerkungen:						
9.6	Für besonders zu reinigende Stellen (z.B. Schläuche, Ritzen) sind Überwachungspunkte zur Reinigung für jedes Transportmittel festgelegt.					
Anmerkungen:						
9.7	Es wird sichergestellt, dass die Reinigung der Laderäume so erfolgt, dass eine Kontamination der nachfolgenden Lebensmittel ausgeschlossen werden kann.					
Anmerkungen:						
9.8	Die Reinigung der Laderäume wird dokumentiert.					
Anmerkungen:						
9.9	Wenn Produkte transportiert wurden, bei denen bekannt ist, dass darin Krankheitserreger oder Salmonellen enthalten waren, wurden die Laderäume entsprechend desinfiziert.					
Anmerkungen:						
9.10	Tankwägen werden mindestens einmal vierteljährlich mit Wasser gereinigt bzw. es liegt ein Nachweis vor, dass sich in den Tankwagen keine Rückstände befinden.					
Anmerkungen:						
9.11	Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden für jeden Laderaum dokumentiert und vom Fahrer abgezeichnet.					
Anmerkungen:						
9.12	Die durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden in angemessenen Intervallen auf ihre Wirksamkeit überprüft.					
Anmerkungen:						
9.13	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 13 "Transport-Reinigung" festgestellt.					
Anmerkungen:						
10. Transport-Dokumentation						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
10.1	Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Transportreihenfolge werden je Fahrzeug und Laderaum Aufzeichnungen entsprechend den Anforderungen in der AMA-Gütesiegel Richtlinie geführt.					
Anmerkungen:						
10.2	Die Arten der Ladung (IDTF-Nummer und Bezeichnung) der letzten drei Frachten werden im Fahrzeug mitgeführt.					
Anmerkungen:						
10.3	Die Aufzeichnungen werden mindestens einmal pro Monat zentral im Unternehmen gesammelt.					
Anmerkungen:						
10.4	Es wurden keine weiteren Abweichungen bezüglich Punkt 14 "Transport-Dokumentation" festgestellt.					
Anmerkungen:						
11. Korrekturmaßnahmen						
11.1	Die vereinbarten Korrekturmaßnahmen des vorangegangenen Audits wurden zufriedenstellend abgearbeitet.					
Anmerkungen:						
	Hinweis für Kontrollorgan					
Anmerkungen:						
Dauer der Kontrolle						
Kontrollzeiten						
	Kontrollzeiten					
Anmerkungen:						
	Beginn der Kontrolle					
Anmerkungen:						
	Ende der Kontrolle					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
	Dauer					
Anmerkungen:						
	Tatsächliche Dauer des betreffenden AMA Standards (h)					
Anmerkungen:						
	Ausführungsdatum					
Anmerkungen:						
Aktuelle Daten						
	Auskunftserteilende Person (inkl. Funktion)					
Anmerkungen:						
	Begleitende Personen der Kontrolle					
Anmerkungen:						
	Die Ansprechperson für die AMA-Marketing ist noch aktuell.					
Anmerkungen:						
Relevante Zertifizierungen						
Details zu den Zertifizierungen (anerkannte Standards)						
	Details zu den Zertifizierungen (anerkannte Standards)					
Anmerkungen:						
	zutreffende Zertifizierung:					
Anmerkungen:						
	Zertifizierungsstelle:					
Anmerkungen:						
	Name des Kontrollorgans:					
Anmerkungen:						
	Datum der letzten Kontrolle:					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
	Zertifizierung gültig bis:					
Anmerkungen:						
Angaben zur Kontrolle						
	Fotos wurden während der Kontrolle angefertigt?					
Anmerkungen:						
	Proben wurden gezogen?					
Anmerkungen:						
	Anmerkung des Kontrollorgans					
Anmerkungen:						