# Anhang Prüfliste spezifische Anforderungen an Lebensmittel

Die angeführten Punkte der Prüfliste entsprechen den angeführten Anforderungen und werden im Rahmen des Audits überprüft.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| Hat die verantwortliche Person für das Qualitätsmanagement die Reglemente erhalten, gelesen und verstanden:   * Reglement zum Allergie-Gütesiegel * Spezifische Anforderungen an Lebensmittel * Anforderungen an Auditstellen und Audits * Sanktionsbestimmungen | | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 3 Anforderungen an das Qualitätsmanagement | | |  |
| 3.1 | **Global Food Safety Initiative** |  |  |
|  | Wird im Qualitätsmanagement der Nachweis eines Standards nach GFSI erbracht? | ja  nein  welcher?  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2 | **Allergenmanagement** |  |  |
|  | Liegt ein Allergenmanagement nach Vorgaben eines HACCP-Konzeptes nach Codex Alimentarius vor?  Wie ist das Allergenmanagement zum Qualitätsmanagement verknüpft? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3.2.1 | **Verantwortlichkeiten** |  |  |
|  | Ist eine verantwortliche Person für das Allergenmanagement bezeichnet? Sind die Befugnisse so geregelt, dass eine effektive Durchführung und Aufrechterhaltung des Allergenmanagements sichergestellt werden kann? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2 | **Gefahrenanalyse und Massnahmen** |  |  |
|  | Liegt eine Gefahrenanalyse vor, die Gefahren identifiziert, bewertet und beherrscht? Entspricht die Gefahrenanalyse einem HACCP-Konzept? Welche Punkte fehlen in der Gefahrenanalyse? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2a | In welcher Form ist das auszulobende Allergen in der Gefahrenanalyse beschrieben? Ist die Gefahr genügend umschrieben? Welche Massnahmen sind festgelegt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2a | Wird das Management der Rohstoffe und der Rohstofflieferanten inklusive Lieferantenwechsel als Gefahr umschrieben? Welche Massnahmen sind festgelegt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2a | Wie ist die Eingangskontrolle als Gefahr umschrieben? Welche Massnahmen sind festgelegt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3.2.2b | Welche Punkte bzgl. Transport und Lagerung sind in der Gefahrenanalyse umschrieben? Wie sehen diese Bedingungen und Massnahmen aus? Werden die Gefahren von ungenügender Trennung, Kontamination und Verwechslung beherrscht? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2c | Wie sind die Gefahr von Vermischungen/Kontaminationen in der Gefahrenanalyse beschrieben, z.B. in Folge von unreinen Rohstoffen, Verwechslung von Rohstoffen, Änderung der Produktionslinien oder Lieferantenwechsel? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2c | Wie sind in der Gefahrenanalyse die Anordnung und Produktionsreihenfolge umschrieben (z.B. räumliche und zeitliche Trennung der Produktion)? Wie sehen diese Bedingungen und Massnahmen aus? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2d | Was wird in der Gefahrenanalyse über das Rework beschrieben? In welcher Form wird das Rework verwertet? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2e | Wird die ungenügende, falsche oder fehlende Reinigung/Desinfektion als Gefahr erkannt? Mit welcher Methodik wird die Reinigung durchgeführt?  Wird die Reinigung und Desinfektion insbesondere auch bei der Umstellung der Produktionen umgesetzt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3.2.2f | Erfolgen eine Endkontrolle und Freigabe der Verpackung? Sind die Gefahren einer falschen Verpackung als Gefahr genügend umschrieben? Wie wird sichergestellt, dass die korrekte Verpackung verwendet wird? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2g | Sind die Anforderungen und Höchstgehalte festgelegt sowie Massnahmen und Sanktionen? Wie sehen die Kriterien bei der Endkontrolle und Freigabe aus? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.2h | Ist die Rückverfolgbarkeit aller Produkte und Rohstoffe gewährleistet?  Wird die ungenügende Rückverfolgbarkeit als Gefahr erkannt? Sind für die Überschreitung der festgelegten Anforderungen und Höchstgehalte bzgl. Warensperrung, Rückzug und Rückruf Prozesse festgelegt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.3 | **Verifizierung** |  |  |
|  | Liegt ein Verifizierungsplan vor, der Wirksamkeit, Überwachungsplan, Methoden und Massnahmen festlegt? Wie sieht der Verifizierungsplan aus? | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.3a | Erfolgen eine regelmässige Kontrolle und Überwachung der festgelegten Gefahren und Massnahmen? Welche Kontrollen werden durchgeführt und von wem? | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3.2.3b | Welche validierten Methoden werden zur Verifikation verwendet? Wie ist die Messunsicherheit festgelegt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.3c | Wird die Auswertung der Massnahmen und Verifizierungsergebnisse dokumentiert? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.3d | Wie und von wem wird die Wirksamkeit der Verifikation bestätigt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.4 | **Sanktionierung** |  |  |
|  | Liegt ein Konzept bezüglich Sanktionierung vor? | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3.2.5 | **Schulung** |  |  |
|  | Ist das Personal im Umgang mit Allergenen regelmässig und ausreichend geschult und sensibilisiert? Wann war die letzte Schulung? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 4 Spezifische Anforderungen | |  |  |
| 4.1 | Entspricht der im Allergenmanagement festgehaltene Gehalt der ausgelobten Zutat (bzw. Allergen) der Anforderung des Allergie-Gütesiegels? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 4.2a | Sind die Untersuchungsmethoden zur Bestätigung der spezifischen Anforderungen von einer akkreditierten Prüfstelle validiert? Tragen die Prüfberichte ein Akkreditierungszeichen? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anforderungen | | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 4.2b | Erfüllt die Bestimmungsgrenze der Untersuchungsmethoden die Anforderungen des Allergie-Gütesiegels? Wie tief ist sie? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 4.2c | Wie hoch ist die Messunsicherheit? Wird die Messunsicherheit zum Ergebnis dazugezählt? Ist das im Qualitätsmanagement festgehalten? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 4.2d | Liegt für die Überprüfung der spezifischen Anforderungen ein Prüfplan vor? Wie häufig wird dieser durchgeführt und verifiziert? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 5 Spezifische Kennzeichnungen | |  |  |
| 5.1 | Liegt eine Verpackung oder ein Verpackungsentwurf vor? Wurde die Auslobung überprüft? | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5.2 | Welche allergenen Zutaten im Verzeichnis der Zutaten sind deutlich gekennzeichnet und hervorgehoben? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5.3 | Welche allergenen Zutaten sind als unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen enthalten und werden als «kann enthalten» deklariert? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5.4 | Werden möglicherweise allergieauslösende Zutaten gemäss Kapitel 5.4 gekennzeichnet? Welche? | ja  nein  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass sämtliche Anforderungen überprüft wurden.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ort und Datum:  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Unterschrift Auditor/in: | Name und Vorname Auditor/in in Druckbuchstaben  Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. |