# 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 [ ]  neinKlicken 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 [ ]  neinwelcher?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 [ ]  neinKlicken 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 [ ]  neinKlicken 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 [ ]  neinKlicken 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 [ ]  neinKlicken 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 [ ]  neinKlicken 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/inin DruckbuchstabenKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. |