

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe Lebensmittel

V18.01-14.12.2017

Datum des Audits: _____ Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____ Kombination mit Standard(s): _____

Unternehmen: _____

Anschrift mit allen Kontaktparametern: _____ Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditbenennung (Erst-, Erweiterungs-, Nach-, Verdachts-, Regelaudit): _____ Es existieren ein Vertrag mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle und ein unterzeichneter Standardnutzungsvertrag/Zertifizierungsvertrag mit VLOG, die dem Unternehmen vorliegen: ja nein

"ohne Gentechnik" Sortiment hier eintragen oder Verweis auf beigelegtes Dokument: _____ Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): _____

Probenahme während Audit: ja nein Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Unterschrift des Auditors: _____ Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung						Korrekturmaßnahmen		
		A	B	C	NA	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	NA	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
F 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittel									
F3.1	Betriebsbeschreibung									
F3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm									

F3.3	Eigenkontrollkonzept / Risikoanalyse	KO									
F3.4	Beauftragter externer Dienstleister										
F3.5	Wareneingangskontrolle	KO									
F3.5.1	Lieferanten- & Herstellerbescheinigung										
F3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen und Vertauschung										
F3.7	Warenausgangskontrolle / Deklaration auf Lieferschein	KO									
F3.8	System der Rückverfolgung	KO									

F3.9	Umgang mit fehlerhaften Produkten	KO								
F3.10	Schulung der Mitarbeiter									
F3.11	Reklamationsmanagement und Warenrücknahme									
F3.12	Krisenmanagement	KO								
F3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
F3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
F3.15	Absicherung des Eigenkontrollsystems									

F4	Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe																
F4.1	Probenahme und Analyse																
F5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten																
F5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten																

Bewertung	Anzahl A-Kriterien	_____
	Anzahl B-Kriterien	_____
	Anzahl C-Kriterien	_____
	Anzahl der NA-Kriterien	_____
	Anzahl KO	_____
	Anzahl Risiko	_____
	Summe der Punkte	_____
	Maximal erreichbare Punktzahl	_____
	Anzahl der bewerteten Kriterien	_____
	Erreichte Prozent	_____