

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

V19.01

Datum des Audits: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____

Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

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 mit VLOG,
die dem Unternehmen vorliegen: ja ein

"ohne Gentechnik" Sortiment hier eintragen oder
Verweis auf beigelegtes Dokument: _____

Probenahme während Audit: ja ein

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			
C 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufen Futtermittelherstellung									
C3.1	Betriebsbeschreibung									
C3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm									

Nr. im Standard	Thema im Standard		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			
C3.3	Risikomanagement	KO									
C3.4	Beauftragung externer Dienstleister										
C3.5	Wareneingangskontrolle										
C3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen	KO									
C3.7	Umgang mit nicht konformen Futtermitteln	KO									
C3.8	Rückverfolgbarkeit	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		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			
C3.9	Reklamationsmanagement										
C3.10	Warenrücknahme										
C3.11	Krisenmanagement	KO									
C3.12	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
C3.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										
C3.14	Schulung der Mitarbeiter										

Nr. im Standard	Thema im Standard		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				
C3.15	Interne Audits											
C 4	Spezifische Anforderungen Produktion	Bitte zwischen "relevant" und "nicht relevant" auswählen! - Bei "nicht relevant" darf nichts ausgefüllt werden!							relevant			
C4.1	Rückstellproben											
C4.2	Probenahme und Analyse											
C4.3	Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren											
C6	Spezifische Anforderungen an mobile Mahl- und Mischanlagen	Bitte zwischen "relevant" und "nicht relevant" auswählen! - Bei "nicht relevant" darf nichts ausgefüllt werden!							relevant			
C6.1	Betriebsbeschreibung											
C6.2	Spezifische Maßnahmen gegen technisch vermeidbare Vermischungen											

Nr. im Standard	Thema im Standard		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			
C6.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle										

Nr. im Standard	Thema im Standard	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			
C6.4.1	Einverständnis zur Probenahme									
C6.4.2	Probenahmeverfahren									
C6.5	Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel									
C6.6	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									
C6.7	Spezifische Korrekturmaßnahmen									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der NA-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	260,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden