

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung

V19.01

Datum des Audits: \_\_\_\_\_

Auditor: \_\_\_\_\_

zuständige Zertifizierungsstelle: \_\_\_\_\_

Unternehmen: \_\_\_\_\_

Anschrift mit allen Kontaktparametern: \_\_\_\_\_

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): \_\_\_\_\_

Kombination mit Standard(s): \_\_\_\_\_

Ident. Nummer, wenn vorhanden: \_\_\_\_\_

Auditbenennung (Erst-, Erweiterungs-, Nach-, Verdachts-, Regelaudit): \_\_\_\_\_

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

Probenahme während Audit:  ja  nein

Unterschrift des Auditors: \_\_\_\_\_

Es existieren ein Vertrag mit einer VLOG- anerkannten Zertifizierungsstelle und ein unterzeichneter Standardnutzungsvertrag mit VLOG, die dem Unternehmen vorliegen:  ja  nein

Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): \_\_\_\_\_

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: \_\_\_\_\_

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			
<b>G 3</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung</b>									
G3.1	Betriebsbeschreibung									
G3.2	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			
<b>G 3</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung</b>										
G3.3	Risikomanagement	KO									
G3.4	Beauftragter externer Dienstleister										
G3.5	Wareneingangskontrolle	KO									
G3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen und Vertauschung	KO									
G3.7	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten	KO									
G3.8	Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	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 Gesamt- punkte	nicht bestanden			
<b>G 3</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung</b>										
G3.9	Rückverfolgbarkeit	KO									
G3.10	Reklamationsmanagement										
G3.11	Warenrücknahme										
G3.12	Krisenmanagement	KO									
G3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
G3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										

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 Gesamt- punkte	nicht bestanden			
<b>G 3</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung</b>										
G3.15	Schulung der Mitarbeiter										
G3.16	Interne Audits										
<b>G 4</b>	<b>Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe</b>										
G4.1	Probenahme und Analyse										
<b>G 5</b>	<b>Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten</b>										
G5	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	

0	
0	
0	
0	
0	
0	
0,00	
180,00	
0	
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden