

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

V20.01

Datum des Audits: _____

Auditor: _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

Unternehmen: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Probenahme während Audit: ja nein

Unterschrift des Auditors: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Kombination mit Standard(s): _____

VLOG-ID (10-xxxxx): _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Unterlizenz-/ bzw. Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): _____

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							Korrekturmaßnahmen		
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)	
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden				
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
G3.1	Betriebsbeschreibung										
G3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
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	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
G3.9	Rückverfolgbarkeit	KO									
G3.10	Reklamationsmanagement										
G3.11	Warenrücknahme										
G3.12	Krisenmanagement	KO									
G3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
G3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										
G3.15	Schulung der Mitarbeiter										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
G3.16	Interne Audits										
G 4	Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe										
G4.1	Probenahme und Analyse										
G 5	Spezifische Anforderungen risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten										
G5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten										

Bewertung

Anzahl A-Kriterien
 Anzahl B-Kriterien
 Anzahl C-Kriterien
 Anzahl der N.A.-Kriterien
 Anzahl KO
 Anzahl Risiko
 Summe der Punkte
 Maximal erreichbare Punktzahl
 Anzahl der bewerteten Kriterien
 Erreichte Prozent

