

VLOG Version 20.01	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ - aufbereitung	Anhang XXV 01.09.19
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------

TEIL 1: BETRIEBSPARAMETER

Name des Unternehmens/  
Standorts

Adresse des Unternehmens/  
Standorts

Bundesland

Landkreis

Ansprechpartner

Name

Telefonnummer

E-Mail

VLOG-ID (10-xxxxx siehe  
Standardnutzungsvertrag <sup>1</sup> mit dem VLOG)

Veterinärkontrollnummer

Tätigkeitsbereich des Unternehmens in der „VLOG“-Produktion:

Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung:

(Geplanter) Anteil / Menge der „VLOG“- Produktion an der Gesamtproduktion	Anteil (%)
	Menge (t)

Mitarbeiter im „VLOG geprüft“-Bereich  
inklusive der Verantwortlichkeit bzw.  
Organigramm

Bei Eierpackstellen: KAT-Nummer

Sonstige Zertifizierungen

---

<sup>1</sup> bis 15.06.2017: Zertifizierungsvertrag.

VLOG Version 20.01	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ - aufbereitung	Anhang XXV 01.09.19
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------

## TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG“-PRODUKTION

1. Welche Standorte sind in die „Ohne Gentechnik“-Zertifizierung integriert?

2. Sind im Unternehmen Rohstoffe vorhanden, die die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen?

Nein (Das Unternehmen ist komplett auf „Ohne Gentechnik“ umgestellt oder es liegen für alle Rohstoffe ausreichende GVO-Freiheitsbescheinigungen vor → weiter bei Frage 4)

Ja (weiter bei Frage 3 „duale Produktion“)

3. Wie ist die duale Produktion von „Ohne Gentechnik“- und konventionellen Lebensmitteln organisiert?

zeitliche Trennung

räumliche Trennung

4. Vergibt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten an Dritte (Subunternehmer) bzw. lagert das Unternehmen zertifizierungspflichtige Prozesse aus (Lohnverarbeiter)?

Nein

Ja, folgende Tätigkeiten werden an die folgenden Unternehmen (inkl. Ansprechpartner und Kontaktdaten) vergeben:

Ja, folgende Prozesse werden an die folgenden Unternehmen ausgelagert:

5. Folgende Informationen müssen der Zertifizierungsstelle / dem Auditor zur Verfügung gestellt werden bzw. im Audit eingesehen werden:

- Liste aller Rohstoffe und sonstigen Produktionsmittel (wie z.B. Aromen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Lebensmittelzutaten) die in „Ohne Gentechnik“-Produkte eingesetzt werden. Die Liste umfasst mindestens folgende Angaben:
  - Genaue Bezeichnung des Rohstoffs bzw. sonstigen Produktionsmittels
  - Angabe welcher GVO-Nachweis vorliegt (z.B. VLOG-Bescheinigung zur GVO-Freiheit, Bezug zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
- Sortimentsliste „Ohne Gentechnik“-Produkte (Produkte mit „Ohne Gentechnik“-Siegel, B2B-Produkte, bei Packstellen Angabe der Printnummer)

VLOG Version 20.01	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ - aufbereitung	Anhang XXV 01.09.19
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------

**TEIL 3: AKTUELLE UNTERNEHMENSBEWERTUNG**

Nach Prüfung der Betriebsbeschreibung und der vor Ort Kontrolle empfiehlt der Auditor bzw. Prüfer die Einstufung in die Risikoklasse.

Die Zertifizierungsstelle nimmt die endgültige Einstufung bei Prüfung der Unterlagen vor.

	Auditor		Bewerter / Zertifizierer:	
Risikoklasse	Einstufung:		Einstufung:	
Datum				
Unterschrift				

Kommentar / Begründung:

---

Jährliche Aktualisierung der Betriebsbeschreibung durch das Unternehmen im Rahmen der Eigenkontrolle:

Die Betriebsbeschreibung wurde ggfs. an den relevanten Stellen geändert und ist aktuell.

Prüfjahr			
Unternehmen			
Prüfer (Name, Funktion)			
Datum			
Unterschrift			