

Anhang V - Besondere Anforderungen für die Gruppensertifizierung „Einzelhandel“

I. Gruppenbeschreibung

Mit Antragsstellung zur Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Gruppenorganisator eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor. Diese enthält/benennt mindestens:

- ein Organigramm des Unternehmens inkl. Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen für den VLOG-zertifizierungsrelevanten Betriebsablauf
- eine Übersicht aller Standorte, Gruppenmitglieder einschließlich ausgelagerter Lagerungs- oder Produktionsprozesse
- den Verantwortlichen für die Gruppensertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. dessen Kontaktdaten und Stellvertreterregelung
- eine Sortimentsliste: eine Übersicht und ggf. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „Ohne Gentechnik“-Ware, ggf. inkl. Berücksichtigung von Rework
- eine Mitgliederliste: eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder mit Information darüber, ob der Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel bei dem Gruppenmitglied zentral oder dezentral organisiert wird
- die Information, ob die Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden oder bis in die Bedientheke gewährleistet werden kann
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer/ Lohnverarbeiter/ausgelagerten Prozesse, die in diese Gruppe eingebunden sind inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für die der Gruppenorganisator verantwortlich ist (z.B. *Risikomanagement, Krisenmanagement etc.*). Bei weiterer Verarbeitung loser „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware und bei Einsatz weiterer Zutaten, die nicht von VLOG-zertifizierten Lieferanten bezogen werden (z.B. Marinaden, Gewürzmischungen): Aufstellung aller Rezepturen mit festgelegten mengen- oder gewichtsbezogenen Angaben zu Zutaten und Komponenten „Ohne Gentechnik“ inkl. Berücksichtigung von Rework
- Liste aller zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel und -Zutaten

Die *Gruppenbeschreibung Einzelhandel* wird vom Gruppenorganisator aktuell gehalten. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Gruppenorganisator über betriebsinterne Veränderungen, welche die Zertifizierung betreffen informiert. Die *Gruppenbeschreibung Einzelhandel* liegt aktuell beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern vor. Zum Audit werden dem Auditor die aktuelle Gruppenbeschreibung, weitere Anlagen und in der Gruppenbeschreibung aufgeführte Dokumente zur Einsicht vorgelegt. Die aktuelle Sortiments- und Mitgliederliste wird dem Auditor zur Weitergabe an den VLOG übermittelt. Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Gruppenorganisator dem VLOG unverzüglich die aktuelle Mitgliederliste.

II. Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag bzw. eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind mindestens die Einhaltung des VLOG-Standards, die Vorgaben und die Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement geregelt. Der Vertrag bzw. die Teilnahmeerklärung ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

III. Risikomanagement (KO)

1. Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse vor, für die der Gruppenorganisator verantwortlich ist. Diese beinhaltet die Bewertung der Risiken für eine „Ohne Gentechnik“-/VLOG“-Kennzeichnung (analog HACCP Konzept). Die Gefahrenanalyse umfasst mindestens:

- Rohstoffe und Produkte für den Bereich „Ohne Gentechnik“/„VLOG“
- Handhabung von Rohstoffen und Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik“-/ „VLOG“-Kennzeichnung zulässig wäre und Rohstoffen und Produkten, die die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Verkauf/Deklaration
- Ggf. Weitere unternehmensspezifische Punkte

2. Risikomanagement

Aufbauend auf der Gefahrenanalyse sind Vorsorge, Überwachungs- und Steuerungsmaßnahmen für die identifizierten Risiken eingeführt und umgesetzt. Eine Überprüfung des Risikomanagements inkl. der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung findet mindestens einmal pro Kalenderjahr statt.

IV. Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung)

Es liegt beim Gruppenorganisator ein System zur Lieferanten- und Artikelfreigabe vor. Die Bestellung der losen und verpackten Ware ist nachvollziehbar. Für die losen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Waren liegen zudem Lieferantenliste, Artikelliste und Spezifikationen vor. Die Freigabe von Rezepturen/Rezepturänderungen erfolgt durch einen Verantwortlichen im Betrieb.

V. Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und Produkte den Vorgaben entsprechen. Dabei erfolgt eine dokumentierte Prüfung der „VLOG“-Kennzeichnung auf Verpackung und Lieferpapieren und/oder Rechnung, die Prüfung der Zulassung des Lieferanten; Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens 1x im Kalenderjahr geprüft. Für nicht VLOG-zertifizierte Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt eine GVO-Freiheitsbescheinigung vor.

VI. Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Produkte, die nicht für eine Kennzeichnung mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel geeignet sind, in den Warenfluss der Produkte die mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe/Halbfertigprodukte/Endprodukte. Dies gilt insbesondere auch, wenn Waren von der Zentrale an die einzelnen Filialen gesendet wird. Hier muss „VLOG“-Ware eindeutig als solche zu erkennen sein.

VII. Be- und Verarbeitung

Für alle selbst verarbeiteten „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkte sind mengen- bzw. gewichtsbezogene verbindliche Rezepturen dokumentiert. Die Rezepturen enthalten nur Zutaten, die den Vorgaben für die Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Produkten gemäß dem VLOG-Standard entsprechen.

VIII. Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisations, die in Bereiche eingebunden sind, welche für die VLOG-Zertifizierung relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, dem Schulungsort und der Referenten dokumentiert.

Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik“-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

IX. Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten vor. Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung der betreffenden Rohstoffe und Produkte
- die Informierung der Lieferanten und des Gruppenorganisations bzw. Gruppenmitglieds
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen
- die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Werden im Unternehmen eigene erzeugte „Ohne Gentechnik“-Produkte parallel zu Produkten gehandelt, die für das „Ohne Gentechnik“-System nicht geeignet sind, ist über entsprechende Maßnahmen sichergestellt, dass keine Vermischung oder Vertauschung von Lebensmitteln der

unterschiedlichen Qualitäten erfolgt. Darüber hinaus ist den verantwortlichen Mitarbeitern der GVO-Status auf allen Stufen bekannt, von der Annahme über die Produktion bis hin zur Auslieferung/Transport der Produkte.

X. Kennzeichnung

Auf Preisschildern und ggf. Etiketten ist die Kennzeichnung als „Ohne Gentechnik“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vorhanden.

XI. Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und Produkte sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

Im Unternehmen wird der Abverkauf sowie die Veredelungen, Abschreibungen und Bestandskorrekturen von losen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten artikelgenau und mengenmäßig nachvollziehbar dokumentiert. Die Systematik der Kennzeichnung ist definiert und klar erkenntlich.

XII. Krisenmanagement (KO)

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von Ereignisfällen vor, die zu einer Krise führen können. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, die Einfluss auf die Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und -Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert, berücksichtigt alle Filialen und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Informierung der VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt sowie des Zertifizierers
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal pro Kalenderjahr, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

XIII. Korrekturmaßnahmen/kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht konforme-Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen

festgestellt, ergreift das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

XIV. Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ werden, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen, mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt: zwei Jahre.

XV. Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird je ein internes Audit durch den Gruppenorganisator beim Gruppenorganisator und allen Filialen durchgeführt, welches mindestens alle allgemeinen- und unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Einzelhandel abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Im Rahmen des internen Audits werden pro Kalenderjahr mindestens zwei risikoorientierte Stichprobenkontrollen zur Warenrückverfolgung inkl. Mengenabgleich durchgeführt und die Ergebnisse dokumentiert. Dabei werden auch zusammengesetzte Lebensmittel berücksichtigt, wenn diese im Unternehmen bzw. in den Filialen selbst hergestellt werden.

Folgende weitere Prüfpunkte werden berücksichtigt:

- „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung im Unternehmen
- Aktualität und Umsetzung von Verfahrens- und Arbeitsanweisungen