

VLOG Version 20.02	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ - aufbereitung und Logistik	Anhang 13+25 01.09.20
-------------------------------	--	----------------------------------

TEIL 1: BETRIEBSPARAMETER

**Name des Unternehmens/
Standorts**

Adresse des Unternehmens/
Standorts

Bundesland

Landkreis

Ansprechpartner

Name

Telefonnummer

E-Mail

VLOG-ID (10-xxxxx siehe
Standardnutzungsvertrag¹ mit dem VLOG)

Veterinärkontrollnummer

Tätigkeitsbereich des Unternehmens in der „VLOG“-Produktion:

Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung:

Transport

Handel

Lagerung

Umschlag

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

Anteil (%)

Menge (t)

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

Bei Eierpackstellen: KAT-Nummer

Sonstige Zertifizierungen

¹ bis 15.06.2017: Zertifizierungsvertrag.

VLOG Version 20.02	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ aufbereitung und Logistik	Anhang 13+25 01.09.20
-----------------------	--	--------------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG“/„VLOG GEPRÜFT“-TÄTIGKEIT

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

Weitere s. Anlage

2. Sind im Unternehmen/am Standort Rohstoffe und/oder Produkte 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)

3. Wie ist die duale Produktion/Logistik von „VLOG“- und konventionellen Lebensmitteln organisiert?

zeitliche Trennung

räumliche Trennung

4. Vergibt das Unternehmen/der Standort zertifizierungspflichtige Tätigkeiten an Dritte (Subunternehmer) bzw. lagert das Unternehmen/der Standort zertifizierungspflichtige Prozesse aus (Lohnverarbeiter, Transport)?

Nein

Ja, folgende Tätigkeiten/Prozesse werden ausgelagert:

Tätigkeit/Prozess	Unternehmen	Ansprechpartner und Kontaktdaten	Zertifizierungsstatus (VLOG/gleichwertig)

Weitere s. Anlage

VLOG Version 20.02	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und Logistik	Anhang 13+25 01.09.20
-------------------------------	--	----------------------------------

TEIL 3: ZUSÄTZLICH EINZUREICHENDE UNTERLAGEN

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

- Liste aller gelagerter, transportierter, umgeschlagener und gehandelter Rohstoffe, Lebensmittel und sonstigen Produktionsmittel (wie z.B. Aromen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Lebensmittelzutaten), die in „VLOG“-Produkte eingesetzt werden. Die Liste umfasst mindestens folgende Angaben:
 - Genaue Bezeichnung des Rohstoffs bzw. Lebensmittels und sonstigen Produktionsmittels
 - Angabe welcher GVO-Nachweis vorliegt (z.B. VLOG-Bescheinigung zur GVO-Freiheit, Spezifikation, Lieferschein Bezug zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
- Sortimentsliste „VLOG“-Produkte (Produkte mit „Ohne GenTechnik“-Siegel, B2B-Produkte, bei Packstellen Angabe der Printnummer)
- Liste aller Lieferanten „VLOG“-Produkte (Produkte mit „Ohne GenTechnik“-Siegel) Nach Prüfung der Betriebsbeschreibung und der vor Ort Kontrolle empfiehlt der Auditor bzw. Prüfer die Einstufung in die Risikoklasse.

TEIL 4: 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 ggf. an den relevanten Stellen geändert und ist aktuell.

Prüfjahr			
Unternehmen			
Prüfer (Name, Funktion)			
Datum			
Unterschrift			