

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe G\_Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung & Logistik

V20.02

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

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

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

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

Audierte 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 |                       |                                 |  |  |
| <b>G 3</b>      | <b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und Logistik</b> |                                   |       |         |      |                       |                 |                       |                                 |  |  |
| 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/<br>Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|--|----|--------|-------|---------|------|-------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------------|---|
|                 |  |    | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | -15% der<br>Gesamt-<br>punkte | nicht<br>bestanden |                       |                                 |   |
| <b>G 3</b>      | <b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe<br/>Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und<br/>Logistik</b> |    |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.3            | Risikomanagement   | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.4            | Beauftragter externer Dienstleister  |    |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.5            | Wareneingangskontrolle   | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.6            | Trennung der Warenströme/Ausschluss von<br>technisch vermeidbaren Vermischungen und<br>Vertauschung      | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.7            | Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten   | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.8            | Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf<br>Warenbegleitpapieren                                       | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |

| Nr. im Standard | Thema im Standard  |    | A      | B     | C       | N.A. | Risiko                        | KO                 | Bewertung / Erklärung | Korrekturmaßnahme (Unternehmen) | Verantwortlichkeiten/<br>Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|--|----|--------|-------|---------|------|-------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------------|---|
|                 |  |    | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | -15% der<br>Gesamt-<br>punkte | nicht<br>bestanden |                       |                                 |   |
| <b>G 3</b>      | <b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe<br/>Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und<br/>Logistik</b> |    |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.9            | Rückverfolgbarkeit   | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.10           | Reklamationsmanagement   |    |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.11           | Warenrücknahme   |    |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.12           | Krisenmanagement   | KO |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G3.13           | Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher<br>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/<br>Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|--|--------|-------|---------|------|-------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------------|---|
|                 |  | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | -15% der<br>Gesamt-<br>punkte | nicht<br>bestanden |                       |                                 |   |
| <b>G 3</b>      | <b>Allgemeine Anforderungen an die Stufe<br/>Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und<br/>Logistik</b> |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| 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<br/>Rohstoffe / Zutaten</b>                                 |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| G5              | Spezifische Anforderungen Risikobehaftete<br>Rohstoffe / Zutaten   |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| <b>G 6</b>      | <b>Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung,<br/>Umschlag und/oder Handel</b>                       |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |
| B5.2            | Probenahme und Analyse   |        |       |         |      |                               |                    |                       |                                 |   |

**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

|       |
|-------|
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |