

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

V22.01

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 Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): _____

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Auditor: _____ Änderung Bewerter: _____

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									
G3.3	Risikomanagement	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										
G3.4	Beauftragter externer Dienstleister										
G3.5	Wareneingangskontrolle	KO									
G3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung	KO									
G3.7	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten	KO									
G3.8	Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	KO									
G3.9	Rückverfolgbarkeit	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										
G3.10	Reklamationsmanagement										
G3.11	Warenrücknahme										
G3.12	Krisenmanagement	KO									
G3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
G3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										
G3.15	Schulung der Mitarbeiter										
G3.16	Interne Audits										

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									
G 4	Spezifische Anforderungen an Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs									
G4.1/ G.4.1.1	Probenahme und Analyse Probenahme- und Analysenplan									
G4.1/ G.4.1.2	Probenahme und Analyse und Analysehäufigkeit									
G4.1/ G.4.1.3	Probenahme und Analyse mit positiven Analyseergebnissen									
G 5	Spezifische Anforderungen risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									
G5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der N.A.-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	200,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden