

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

V23.01

| | | | |
|---|----------|--|--------------------|
| Unternehmen: | | | |
| Ident. Nummer, wenn vorhanden: | | | |
| VLOG-ID (10-xxxx): | | | |
| Auditeilnehmer:in Unternehmen: | | | |
| Auditierte Standorte (inkl. Adresse): | | | |
| | | | |
| | | | |
| Geltungsbereich der Zertifizierung: | | | |
| Risikoklasse des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): | Auditor: | | Änderung Bewerter: |

| | |
|--|---|
| Datum des Audits: | |
| Auditdauer (Uhrzeit von - bis): | |
| Auditor:in: | |
| zuständige Zertifizierungsstelle: | |
| Kombination mit Standard(s): | |
| Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: | |
| | |
| | |
| Probenahme während des Audits: | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt? | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor? | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |

| Bewertungen | |
|---------------------------------|-----|
| Anzahl A-Bewertungen | 0 |
| Anzahl B-Bewertungen | 0 |
| Anzahl C-Bewertungen | 0 |
| Anzahl der N.A.-Bewertungen | 0 |
| Anzahl KO-Bewertungen | 0 |
| Summe der Punkte | 0 |
| Maximal erreichbare Punktzahl | 220 |
| Anzahl der bewerteten Kriterien | 0 |

| Auditergebnis |
|--|
| Erreichte Prozent: |
| fehlende oder fehlerhafte Eingaben! |
| nicht bestanden |

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

| Nr. im Standard | Thema im Standard | Bewertung (bitte mit x ankreuzen) | | | | | Korrekturmaßnahmen | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|-------|---------|------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|---|--|
| | | A | B | C | N.A. | KO | Bewertung / Erklärung | Korrekturmaßnahme (Unternehmen) | Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen) | |
| | | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | nicht bestanden | | | | |
| G 2 | Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung | | | | | | | | | |
| G 2.1 | Standardnutzungsvertrag mit VLOG | | | | | | | | | |
| G 2.2 | Betriebsbeschreibung | | | | | | | | | |
| G 2.3 | Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm | | | | | | | | | |
| G 2.4 | Risikomanagement | KO | | | | | | | | |

| Nr. im Standard | Thema im Standard | A | B | C | N.A. | KO | Bewertung / Erklärung | Korrekturmaßnahme (Unternehmen) | Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|---|--------|-------|---------|------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|---|
| | | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | nicht bestanden | | | |
| G 2 | Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung | | | | | | | | |
| G 2.5 | Beauftragter externer Dienstleister | | | | | | | | |
| G 2.6 | Wareneingangskontrolle | KO | | | | | | | |
| G 2.7 | Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen | KO | | | | | | | |
| G 2.8 | Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten | KO | | | | | | | |
| G 2.9 | Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren | KO | | | | | | | |
| G 2.10 | Rückverfolgbarkeit | KO | | | | | | | |
| G 2.11 | Reklamationsmanagement | | | | | | | | |

| Nr. im Standard | Thema im Standard | A | B | C | N.A. | KO | Bewertung / Erklärung | Korrekturmaßnahme (Unternehmen) | Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|---|--------|-------|---------|------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|---|
| | | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | nicht bestanden | | | |
| G 2 | Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung | | | | | | | | |
| G 2.12 | Warenrücknahme | | | | | | | | |
| G 2.13 | Krisenmanagement | KO | | | | | | | |
| G 2.14 | Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess | | | | | | | | |
| G 2.15 | Dokumentation und Aufbewahrungsfrist | | | | | | | | |
| G 2.16 | Schulung der Mitarbeiter | | | | | | | | |
| G 2.17 | Interne Audits | | | | | | | | |

| Nr. im Standard | Thema im Standard | A | B | C | N.A. | KO | Bewertung / Erklärung | Korrekturmaßnahme (Unternehmen) | Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen) |
|-----------------|---|--------|-------|---------|------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|---|
| | | 10 Pkt | 5 Pkt | -10 Pkt | N.A. | nicht bestanden | | | |
| G 2 | Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung | | | | | | | | |
| G 3 | Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs | | | | | | | | |
| G 3.1 | Probenahme und Analyse | | | | | | | | |
| G 3.1.1 | Probenahme- und Analysenplan | | | | | | | | |
| G 3.1.2 | Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors | | | | | | | | |
| G 3.1.3 | Probenahme- und Analysehäufigkeit | | | | | | | | |
| G 3.1.4 | Bewertung von Analyseergebnissen | | | | | | | | |
| G 4 | Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten | | | | | | | | |
| G 4 | Spezifische Anforderungen für Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten | | | | | | | | |