

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

V25.01

Unternehmen:			
Ident. Nummer, wenn vorhanden:			
VLOG-ID (10-xxxx):			
Auditeilnehmer:in Unternehmen:			
Auditierte Standorte inkl. Adresse und VLOG-Sub-ID (10-xxxx-A/B/etc.) :			
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



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	210
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)					Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahmen	
		A	B	C	N.A.	KO		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							
G 2.5	Beauftragter externer Dienstleister								

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 2.6	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 AnalyzeLABs								
G 3.1.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit								
G 3.1.4	Bewertung von Analyseergebnissen								