



# **"Ohne Gentechnik"- Produktions- und Prüfstandard Teil H - Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel**

**Version 25.01**

veröffentlicht am 01.09.2024

verpflichtend ab 01.01.2025



© 2013 - 2024 Copyright by VLOG – All Rights Reserved

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V., Friedrichstr. 153a, 10117 Berlin

Tel: +49 30 2359 945 00, [www.ohnegentechnik.org](http://www.ohnegentechnik.org)

## Inhalt

Inhalt.....	1
Tabellen- und Abbildungsverzeichnis .....	1
Teil H - Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel .....	2
H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht.....	2
H 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder .....	3
H 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG .....	3
H 2.2 Gruppenbeschreibung und Mitgliederliste .....	3
H 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang 27) .....	3
H 2.2.2 Mitgliederliste .....	4
H 2.3 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO).....	4
H 2.4 Risikomanagement (KO).....	4
H 2.5 Lieferanten- und Artikelfreigabe .....	5
H 2.6 Wareneingangskontrolle (KO).....	5
H 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO).....	5
H 2.8 Be- und Verarbeitung.....	6
H 2.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder .....	6
H 2.10 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO) .....	6
H 2.11 Kennzeichnung .....	7
H 2.12 Rückverfolgbarkeit (KO).....	7
H 2.13 Krisenmanagement (KO) .....	7
H 2.14 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	8
H 2.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen.....	8
H 2.16 Interne Audits .....	8

## Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle H 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht .....	2
----------------------------------------------------------------	---

## Teil H - Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel

Im vorliegenden Teil sind Anforderungen für die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Gruppensertifizierung Einzelhandel erfolgt. Teil Z Zertifizierung beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoeinstufung und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

### H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard- anforderungen
<b>Einzelhandel:</b> Die Stufe Einzelhandel umfasst die Handhabung und/oder Bearbeitung bzw. Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs und der Abgabe an den Endverbraucher.			
<b>VLOG-Gruppe Einzelhandel:</b> Eine VLOG-Gruppe Einzelhandel ist der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern Einzelhandel) zum Zwecke einer VLOG-Gruppensertifizierung Einzelhandel.			
<b>Gruppenorganisator Einzelhandel, folgend Gruppenorganisator:</b> Das Unternehmen einer VLOG-Gruppe Einzelhandel mit Verantwortung für ein Risikomanagement, das die Gruppenmitglieder Einzelhandel einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppensertifizierung Einzelhandel erfolgt die Zertifizierung für den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Einzelhandel.			
<b>Gruppenmitglied Einzelhandel, folgend Gruppenmitglieder:</b> Filiale/Standort, die/der vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.			
	Für tierische lose Ware im Bereich Gruppenorganisator und Thekenverkauf, die mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden	Keine Bereiche relevant	H 1-H 2

Tabelle H 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

## H 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder

### H 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

Es liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisors mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor.

### H 2.2 Gruppenbeschreibung und Mitgliederliste

#### H 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang (27))

Der Zertifizierungsstelle liegt durch den Gruppenorganisor eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisor über wesentliche Änderungen der Gruppenbeschreibung, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Die Gruppenbeschreibung enthält/benennt mindestens:

- Organigramm des Unternehmens inkl. der für den „VLOG“-Betriebsablauf relevanten Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen
- den Verantwortlichen für die Gruppenorganisation beim Gruppenorganisor inkl. der Kontaktdaten und Stellvertreterregelung
- Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder mit Information darüber, ob der Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel bei dem Gruppenmitglied zentral oder dezentral organisiert wird
- Information, ob die Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden oder bis in die Bedienteke<sup>1</sup> gewährleistet werden kann
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der ausgelagerten Prozesse (z.B. externe Dienstleistung/Lohnherstellung), die in die VLOG-Gruppe eingebunden sind inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für welche der Gruppenorganisor verantwortlich ist (z.B. Risikomanagement, Krisenmanagement etc.)
- Liste aller zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel und -Zutaten
- ggf. bei Nutzung mehrerer Zertifizierungsstellen beschreibt der Gruppenorganisor die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder/Mitgliedergruppen)



*Erläuterung: Die Benennung der Verantwortlichkeiten im Organigramm, innerhalb der Filialen, kann an Funktionen/Stellenbeschreibungen gekoppelt werden.*

*Wird in der VLOG-Gruppe Einzelhandel das Verkaufskonzept für alle Filialen zentral vorgegeben und von allen Filialen identisch umgesetzt, ist es ausreichend, wenn die Gruppenbeschreibung einmalig erstellt*

---

<sup>1</sup> Kommt es in der Filiale z.B. zu falschen PLU-Eingabe in die Kasse durch das Thekenpersonal, kann eine Rückverfolgbarkeit lediglich bis in die Bedienteke gewährleistet werden.

wird. Alternativ sind abweichende Besonderheiten einzelner Filialen entsprechend in der Gruppenbeschreibung dokumentiert.

Die dem Auditor zur Einsicht vorzulegenden Unterlagen können elektronisch vorliegen. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Sortiments- und Mitgliederliste – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese jedoch eingesehen haben.

### H 2.2.2 Mitgliederliste

Eine vollständige Mitgliederliste liegt vor und ist aktuell.

Je Mitglied liegt eine Sortimentsliste, d.h. Übersicht, ggf. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „Ohne Gentechnik“-Ware, ggf. inkl. Berücksichtigung von Rework vor.

Bei weiterer Verarbeitung bzw. Einsatz weiterer Zutaten (z.B. Marinaden, Gewürzmischungen) liegt eine Aufstellung aller Rezepturen je Mitglied mit festgelegten mengen- oder gewichtsbezogenen Angaben zu Zutaten und Komponenten vor. Dabei ist relevantes Rework mit zu berücksichtigen.

Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator umgehend über Änderungen der Mitgliederliste informiert.



*Erläuterung: Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Gruppenorganisator die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste unverzüglich an VLOG.*

## H 2.3 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag / eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind mindestens folgende Punkte geregelt:

- die Einhaltung des VLOG-Standards
- die Umsetzung der festgelegten Korrekturmaßnahmen und -fristen durch das Mitglied

## H 2.4 Risikomanagement (KO)

### Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse vor, für welche der Gruppenorganisator verantwortlich ist. Diese beinhaltet die Bewertung der Risiken für eine „Ohne GenTechnik“-Kennzeichnung (analog HACCP Konzept).

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens folgende Punkte:

- Rohstoffe und Produkte für den Bereich „Ohne Gentechnik“/„VLOG“
- Handhabung von Rohstoffen und Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik“/„VLOG“-Kennzeichnung zulässig wäre und Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Lieferanten und externe Dienstleister (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Verkauf/Deklaration
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

## **Risikomanagement**

Aufbauend auf der Gefahrenanalyse sind Vorsorge-, Überwachungs- und Steuerungsmaßnahmen für die identifizierten Risiken eingeführt, umgesetzt und auf Wirksamkeit überprüft.

Eine Überprüfung des Risikomanagements inkl. der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet mindestens einmal pro Kalenderjahr statt.

## **H 2.5 Lieferanten- und Artikelfreigabe**

Es liegt beim Gruppenorganisator ein System zur Lieferanten- und Artikelfreigabe vor. Die Bestellung der losen und verpackten „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware ist nachvollziehbar.

Für die lose „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware liegen zudem folgende Dokumente vor:

- Lieferantenliste
- Sortimentsliste
- Rohstoffliste und Spezifikationen

Es liegt ein dokumentiertes Verfahren zur Freigabe von Rezepturen und Rezepturänderungen vor.

## **H 2.6 Wareneingangskontrolle (KO)**

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und Produkte den VLOG-Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 8):

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere oder bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG“ und/oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel kontrolliert. Unvollständige oder uneindeutige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die Zulassung des Lieferanten wird geprüft.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.
- Für nicht VLOG-zertifizierte Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt vom Lieferanten eine Bescheinigung über GVO-Freiheit gemäß Anhang (1) vor.

## **H 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO)**

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Produkte, die nicht für eine Kennzeichnung mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel geeignet sind, in den Warenfluss der Produkte die mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe/Halbfertig-/Endprodukte. Dies gilt insbesondere auch, wenn Waren von der Zentrale an die einzelnen Filialen gesendet werden. Hier muss „VLOG“-Ware eindeutig als solche zu erkennen sein.

**i** Erläuterung: Die Waren sind während der Lagerung, Handhabung und Präsentation/Verkauf räumlich (z.B. über Regalböden, Kisten, Schalen) sowie durch eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“ Rohstoffe/-Halbfertigprodukte/-Endprodukte zu trennen.

Eine gemeinsame Lagerung von loser „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware mit loser Ware, die für eine „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht geeignet ist, ist nicht zulässig. Eine eindeutige Trennung z.B. durch verschiedene Behältnisse ist notwendig.

Alle Mehrweg-Geräte und -Gefäße, die zur Verarbeitung, Präsentation und Aufbewahrung von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten genutzt werden, sind vor dem Wechsel auf „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkte soweit vorzubereiten, dass eine Vermischung ausgeschlossen wird.

## H 2.8 Be- und Verarbeitung

Für alle selbst verarbeiteten „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkte sind mengen- bzw. gewichtsbezogene verbindliche Rezepturen dokumentiert.

Die Rezepturen enthalten nur Zutaten, die den Vorgaben für die Herstellung von „Ohne Gentechnik“- Produkten gemäß dem VLOG-Standard entsprechen.

## H 2.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisations, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr, bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe vom Gruppenorganisator geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der VLOG-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

**i** Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: <https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung>. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

## H 2.10 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- die Klärung, ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel H 2.13)
- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- das Informieren der Lieferanten und des Gruppenorganisations bzw. Gruppenmitglieds
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen

- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen.

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

## H 2.11 Kennzeichnung

Auf Preisschildern bzw. Etiketten wird die Kennzeichnung als „Ohne Gentechnik“ oder die Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nur für Produkte vorgenommen, die die Anforderungen des VLOG-Standards erfüllen.

## H 2.12 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und -Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und -Produkte sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über die Plausibilität der Warenflüsse zulassen



*Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:*

- Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum
- Menge
- falls erfolgt Chargenbildungen (inkl. Rework)
- Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden<sup>2</sup>

Im Unternehmen wird der Abverkauf sowie die Veredelungen, Abschreibungen und Bestandskorrekturen von losen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten artikelgenau und mengenmäßig nachvollziehbar dokumentiert. Die Systematik der Kennzeichnung ist definiert und klar erkenntlich.

## H 2.13 Krisenmanagement (KO)



*Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (35)).*

Der Gruppenorganisator verantwortet das Krisenmanagement für die gesamte VLOG-Gruppe.

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von Ereignisfällen, die zu einer Krise führen können, vor. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, die Einfluss auf die Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert, berücksichtigt alle Filialen und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen

---

<sup>2</sup> Wird systembedingt die Rückverfolgbarkeit lediglich bis in die Bedientheke und nicht bis zum Abverkauf an den Kunden (z.B. aufgrund falscher PLU-Eingaben durch Thekenpersonal) gewährleistet, so werden pro Kalenderjahr 10 % der Filialen unangekündigt auditiert.



- Erreichbarkeiten innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der:
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (35))
  - VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (35))
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal pro Kalenderjahr, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

## H 2.14 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht konforme-Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern und dokumentiert diese.

Der Gruppenorganisator verantwortet die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Wirksamkeit dieser wird in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

## H 2.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen.

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: zwei Jahre.



*Erläuterung: Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Lieferantenerklärungen, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inkl. Rework), Schulungsdokumentationen, etc.*

## H 2.16 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird je ein internes Audit durch den Gruppenorganisator beim Gruppenorganisator und allen Filialen durchgeführt, das alle Standard-Anforderungen der Stufe Einzelhandel abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Im Rahmen des internen Audits werden pro Kalenderjahr mindestens zwei risikoorientierte Stichprobenkontrollen zur Warenrückverfolgung inkl. Mengenabgleich durchgeführt und die Ergebnisse dokumentiert. Dabei werden auch zusammengesetzte Lebensmittel berücksichtigt, wenn diese im Unternehmen bzw. in den Filialen selbst hergestellt werden.

Folgende weitere Prüfpunkte werden berücksichtigt:

- „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung im Unternehmen
- Aktualität und Umsetzung Verfahrens- und Arbeitsanweisungen