

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe H_Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Zentrale)

V26.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx):	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Zentraler oder dezentraler Einkauf der VLOG Lebensmittel/Rohstoffe?	<input type="checkbox"/> zentral <input type="checkbox"/> dezentral

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	

Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	 <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
--	---

Bewertung	
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	170
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 be- standen			
H 2	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel								
H 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG								
H 2.2.1	Gruppenbeschreibung								
H 2.2.2	Mitgliederliste								
H 2.3	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder	KO							
H 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 be- standen			
H 2.5	Lieferanten und Artikelfreigabe								
H 2.6	Wareneingangskontrolle	KO							
H 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	KO							
H 2.8	Be- und Verarbeitung								
H 2.9	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder								
H 2.10	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten	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 be- standen			
H 2.11	Kennzeichnung								
H 2.12	Rückverfolgbarkeit	KO							
H 2.13	Krisenmanagement	KO							
H 2.14	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess								
H 2.15	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen								
H 2.16	Interne Audits								