

Vorbereitungsscheckliste für VLOG- Audits der Stufe Futtermittelherstellung

- Einzelzertifizierung -

Detaillierte Informationen zu den Checkpunkten finden Sie in den angegebenen Kapiteln Version des [VLOG Standard](#). Ergänzend zu dieser Checkliste ist auf der [VLOG-Homepage](#) ein Video mit den wichtigsten Punkten zur Vorbereitung eines VLOG-Audits auf der Stufe Futtermittelherstellung zu finden.

X	Checkpunkt	Kapitel
	Standardnutzungsvertrag mit VLOG liegt vor	-
	Vertrag mit VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle liegt vor	-
Allgemeiner Teil		
	Aktuelle Betriebsbeschreibung (BB) liegt vor	C 3.1
	Organigramm inkl. Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter	C 3.2
	Risikomanagement <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentierte Gefahrenanalyse inkl. Risikoeinstufung von Futtermitteln¹ • Maßnahmen für identifizierte Risiken 	C 3.3
	Externe Dienstleister <ul style="list-style-type: none"> • Einbeziehung in das Risikomanagement des Unternehmens • Ggf. Auditierung durch ZS bei zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten 	C 3.4 A 3.2.1
	Wareneingangskontrollen <ul style="list-style-type: none"> • Nur Verwendung kennzeichnungsfreier Futtermittel und Rohstoffe für die „VLOG geprüft“ Produktion bzw. -Kennzeichnung • Erfüllung der Anforderungen für Futtermittel nach C 3.5, abhängig von VLOG-Zertifizierung und Risikoeinstufung 	C 3.5
	Trennung der Warenströme/Ausschluss Vermischung und Vertauschung <ul style="list-style-type: none"> • Geeignetes Verfahren zur Warentrennung ist etabliert (räumlich/zeitlich) 	C 3.6
	Dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht konformen Futtermitteln liegt vor	C 3.7
	Systeme zu Rückverfolgbarkeit, Reklamationsmanagement & Warenrücknahme sind eingeführt und dokumentiert	C 3.8 - C 3.10
	Krisenmanagement <ul style="list-style-type: none"> • Verfahren zum Umgang mit Ereignisfällen inkl. Verantwortlichkeiten liegt vor und wird mind. 1x pro Kalenderjahr getestet 	C 3.11
	<ul style="list-style-type: none"> • Ereignisfallblatt liegt vor - Information der Zertifizierungsstelle, der VLOG Geschäftsstelle und betroffener Geschäftspartner ist geregelt 	C 3.11
	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Notrufnummernliste (ZS, VLOG, Lieferanten, Kunden, GO...) 	C 3.11

¹ „[Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel](#)“

	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen (Prozess - Kennzeichnung „VLOG geprüft“) <ul style="list-style-type: none"> • \geq Mindesthaltbarkeit der Partie + 1 Jahr bzw. mindestens 2 Jahre 	C 3.13
	Schulung aller Mitarbeiter bzgl. VLOG-Anforderungen & Betriebsabläufe mindestens 1x pro Kalenderjahr <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von: Inhalt, Teilnehmern, Datum, Ort und Referenten² 	C 3.14
	Dokumentiertes internes Audit 1x pro Kalenderjahr (Überprüfung der Standardanforderungen der Stufe Futtermittelherstellung)	C 3.15
Spezifische Anforderungen Futtermittelherstellung/-verarbeitung		
	Rückstellproben aller gelieferten Ausgangspartien werden aufbewahrt	C 4.1
	Probenahme- und Analyseplan auf Grundlage der Risikoeinstufung der Futtermittel (C 3.3) liegt schriftlich vor ³	C 4.2.1
	Durchführung mind. der in Tabelle 6 geforderten Probenahmen und Analysen im Warenein- und Warenausgang pro Kalenderjahr	C 4.2.2
	Verfahren zum Umgang mit positiven Analyseergebnissen nach Anhang 5	C 4.2.3
	Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf Verpackung von VLOG-zertifizierten Futtermitteln Mit Formulierung „VLOG geprüft“ und/oder Siegel „VLOG geprüft“ (nach Abschluss eines Lizenzvertrages mit VLOG)	C 4.3

² [VLOG Vorlage zur Dokumentation der Schulung](#)

³ [„Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln“](#)