

Vorbereitungsscheckliste für VLOG- Audits der Stufe Lebensmittelverarbeitung/ aufbereitung

Detaillierte Informationen zu den Checkpunkten finden Sie in den angegebenen Kapiteln Version des [VLOG Standard](#).

X	Checkpunkt	Kapitel
	Standardnutzungsvertrag mit VLOG liegt vor	G 2.1
	Vertrag mit VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle liegt vor	-
Allgemeiner Teil		
	Aktuelle Betriebsbeschreibung (BB) liegt vor	G 2.2
	Organigramm inkl. Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter	G 2.3
	Risikomanagement (KO ¹) <ul style="list-style-type: none"> Dokumentierte Gefahrenanalyse inkl. Risikoeinstufung von Rohstoffen, Produkten, Abläufen und Prozessen Maßnahmen für identifizierte Risiken eingeführt und auf Wirksamkeit geprüft 	G 2.4
	Beauftragung externer Dienstleister <ul style="list-style-type: none"> Einbeziehung in das Risikomanagement des Unternehmens Ggf. Auditierung durch ZS bei zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten 	G 2.4 G 2.5
	Wareneingangskontrollen (KO ¹) <ul style="list-style-type: none"> Ausschließlich Verwendung den Vorgaben entsprechender „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und Produkte Erfüllung der Anforderungen für Rohstoffe/Produkte nach G 2.6, abhängig von VLOG-Zertifizierung und Ursprung (tierisch/nicht-tierisch) 	G 2.6
	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO ¹) <ul style="list-style-type: none"> Geeignetes Verfahren zur Warentrennung ist etabliert (räumlich/zeitlich) 	G 2.7
	Dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten liegt vor (KO ¹)	C 2.8
	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren: <ul style="list-style-type: none"> Formulierung „VLOG“ und/oder „Ohne GenTechnik“-Siegel² auf Warenbegleitpapieren oder bei gesackter Ware auf der Verpackung Falls systembedingt keine Erstellung von Warenbegleitpapieren: Vertragliche Regelung über die Lieferung, welche Kennzeichnung sicherstellt 	G 2.9

¹ „KO“ Anforderung: Ein Nichtbestehen dieses Anforderungspunktes im Audit führt zum Nichtbestehen des gesamten Audits.

² Nach Abschluss eines Lizenzvertrages mit dem VLOG

	Systeme zu Rückverfolgbarkeit (KO ¹), Reklamationsmanagement & Warenrücknahme sind eingeführt und dokumentiert	G 2.10 - C 2.12
	Krisenmanagement (KO ¹) <ul style="list-style-type: none"> • Verfahren zum Umgang mit Ereignisfällen inkl. Verantwortlichkeiten liegt vor und wird mind. 1x pro Kalenderjahr getestet und dokumentiert • Ereignisfallblatt liegt vor - Information der Zertifizierungsstelle, der VLOG-Geschäftsstelle und betroffener Geschäftspartner ist geregelt • Schriftliche Notrufnummernliste (ZS, VLOG, Lieferanten, Kunden) 	G 2.13
	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen <ul style="list-style-type: none"> • ≥ Mindesthaltbarkeit der Charge/Partie plus 1 Jahr bzw. insgesamt mindestens 2 Jahre 	G 2.15
	Schulung aller Mitarbeiter bzgl. VLOG-Anforderungen & Betriebsabläufe mindestens 1x pro Kalenderjahr <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von: Inhalt, Teilnehmern, Datum, Ort und Referenten³ 	G 2.16
	Dokumentiertes internes Audit 1x pro Kalenderjahr <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Standardanforderungen der Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung 	G 2.17
Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs		
	Probenahme- und Analyseplan liegt schriftlich vor	G 3.1.1
	Probenahme erfolgt nach den Anforderungen in G 3.1.2 Beauftragung eines VLOG-anerkannten Analyzelabors	G 3.1.2
	„Ohne Gentechnik“-Wareneingang: Durchführung mind. der in Tabelle G 2 angegebenen Probenahmen und Analysen pro Kalenderjahr	G 3.1.3
	Bewertung von Analyseergebnissen gemäß den Anforderungen in G 3.1.4 <ul style="list-style-type: none"> • Ggf. Ableitung und Durchführung notwendiger (Korrektur-)Maßnahmen 	G 3.1.4

³ [VLOG Vorlage zur Dokumentation der Schulung](#)