



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Checkliste VLOG-Zusatzmodul

Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren sowie Fleischerhandwerk

Betrieb: _____

Standortnr.: _____ Datum: _____

Nr.		Kriterium/Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/Korrekturmaßnahmen-Nr.
I.	VLOG Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“							
I. 1	Anforderungen „Ohne Gentechnik“							
I. 1.1	Allgemeine Anforderungen an Schlachtung / Zerlegung, Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren sowie Fleischerhandwerk							
I. 1.1.1		Betriebsbeschreibung						
I. 1.1.2	D=K.O.	Eigenkontrollkonzept / Risikoanalyse						
I. 1.1.3		Absicherung des Eigenkontrollsystems						
I. 1.1.4	D=K.O.	Wareneingangskontrolle						
I. 1.1.5	D=K.O.	Warenausgangskontrolle / Deklaration auf den Lieferschein						
I. 1.2	Spezifische Anforderungen pflanzliche Rohstoffe							
I. 1.2.1		Probenahme und Analyseplan						
I. 1.2.2		Probenahme- und Analysehäufigkeit						

Das VLOG-Zusatzmodul gilt als bestanden, wenn > 75 % der möglichen Punkte erreicht wurden (E-Bewertungen nicht mitgerechnet).

Auditergebnis (%): _____

Zertifizierungsstelle: _____

bestanden nicht bestanden

Auditor: _____

Risikoklasse _____

Unterschrift Auditor

Unterschrift Systempartner



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Bemerkungen